

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Christmas plum pudding

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 200 g di grasso di rognone
- 200 g di mollica rafferma
- 500 g di uva passa
- 150 g di buccia d'arancia – di limone – di cedro – candite
- 200 g di frutta secca tritata
- 100 g di mandorle tritate
- 150 g di zucchero bruno
- 5 uova
- ½ bicchiere di birra
- 2 dl di rum o cognac
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaia di melassa
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- un pizzico di noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Passare al tritatutto il grasso di rognone e la mollica di pane. Lavare e mondare dei semi le uvette, quindi tritarle insieme alle bucce candite. Versare in una terracotta l'impasto incorporando la farina, le mandorle, le spezie, il sale, lo zucchero. Amalgamare ben bene con la birra, la melassa e il liquore, lasciando macerare il tutto per una settimana. Ogni giorno la pasta verrà rimescolata e richiusa con un coperchio. In Inghilterra la preparazione del pudding poteva cominciare con i primi giorni di Dicembre.

In capo a questa prima fase (di una settimana o poco meno) al composto aromatizzato e ben macerato, si uniscono le uova. Quindi, spalmata di burro la tortiera di porcellana a bordi alti, e versandovi il pudding, lo si ricopre con un foglio di carta (anch'esso imburrato). Tortiera e dolce, saranno avvolti e chiusi in un telo.

Si procede allora alla fase finale, la cottura dell'involto a bagnomaria, nell'acqua appena a bollore, per 4-5 ore. Ritirato dal telo e messo ad intiepidire, il dolce va rovesciato su un piatto. Immediatamente prima di servirlo, viene spolverizzato di zucchero bruno e innaffiato di rum o cognac caldi, per poterlo infiammare in tavola.

2 Si serve con la panna liquida o crema al cognac.