

Schiacciata all'uva

sapore rustico

Ingredienti per 6 persone:

300 gr. di farina,
1 Kg. di uva bianca, o nera o mista,
la buccia grattugiata di mezzo limone,
4 dl. di latte,
40 gr. di zucchero,
un bicchiere di Vin Santo,
30 gr. di burro,
un bicchierino di brandy,
un pizzico di sale,
4 cucchiari di zucchero.

Procedimento:

mescolate farina, sale, bucce di limone grattugiato e zucchero; unite il latte, ed il burro ammorbidito. Impastare bene, aggiungendo altro latte, se necessario per ottenere un composto compatto ma soffice. Fatene una palla, copritela e lasciatela riposare per circa un'ora. Lavate ed asciugate l'uva, mettete i chicchi a macerare nel Vin Santo con due cucchiari di zucchero.

Stendete una sfoglia dello spessore di circa mezzo cm., ritagliatene due rettangoli uguali alla misura della teglia di cottura. Imburrate la teglia, stendendovi uno dei due rettangoli e sopra disponetevi la metà dell'uva, schiacciandola leggermente sulla pasta. Spolverizzate di zucchero, coprite con l'altro rettangolo e anche su questo disponete l'uva rimasta affossandola. Una spennellata di burro e una spolverata di zucchero, passate a forno caldo per 30 minuti.

Servire fredda

Buon appetito !!