

Putizza bianca

Per la pasta:

400 gr di farina, 125 gr di latte, 100 gr di zucchero, 80 gr di tuorli, 80 gr di burro, 40 gr di lievito di birra, un pizzico di sale, raschiatura della buccia di un limone e un'arancia

Per il ripieno:

250 gr di mandorle sgusciate e sbucciate, 140 gr di zucchero, 120 gr di burro, 80 gr di albumi, rum, raschiatura della buccia di un limone e un'arancia, 120 gr di panna

1 uovo sbattuto per lucidare

Setacciare la farina in una terrina tiepida. Sciogliere il lievito con un cucchiaino di zucchero ed il latte tiepido e lasciare lievitare. Sbattere fino ad avere un composto cremoso i tuorli, lo zucchero, il burro, la scorza degli agrumi ed il sale. Versare questa crema nella terrina ed aggiungere il lievito. Lavorare e sbattere bene questo impasto per una mezz'ora e farlo lievitare coperto in luogo tiepido.

Per il ripieno lavorare a crema il burro con lo zucchero ed il rum, aggiungere le mandorle tritate, la panna ed infine aggiungere delicatamente gli albumi a neve. Stendere la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro e spalmarvi il ripieno in uno strato uniforme; arrotolare il dolce su se stesso (come per uno strudel). Volendo si può acciambellare il tutto. Lasciare lievitare in luogo tiepido per almeno 45'. Spennellare il dolce con un uovo sbattuto e mettere in forno preriscaldato a 180° per un'ora.

Questa è una versione molto delicata e gustosa di putizza, quasi scomparsa in città a Gorizia, ma ancora presente sul Collio ed in tutta la Slovenia. Nel ripieno si può aggiungere della ricotta setacciata che rende il dolce finale più umido e gustoso.

