

# *Putizza alle noci*



## Per la pasta:

750 gr di farina  
140 gr di burro  
120 gr di zucchero  
120 gr di latte  
100 gr di tuorli  
80 gr di lievito di birra  
1 cucchiaio d'olio  
Un pizzico di sale  
Raschiatura di un limone ed un'arancia

## Per il ripieno:

500 gr di noci  
250 gr di zucchero  
150 gr di burro  
150 gr di uvetta  
150 gr di albumi  
80 gr di tuorlo  
Rum  
100 gr di panna  
Raschiatura di un limone e un'arancia  
½ bicchiere di caffè o latte bollenti

## 1 uovo sbattuto per la finitura

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un cucchiaio di zucchero ed uno di farina e far lievitare per un quarto d'ora.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, il burro, l'olio, il sale, e la buccia grattugiata degli agrumi fino ad avere un composto omogeneo e cremoso.

Setacciare la farina in una terrina tiepida, aggiungervi il lievito fermentato ed il composto di uova. Lavorare e sbattere molto bene la pasta per almeno 30 minuti.

Lasciar lievitare la pasta coperta in luogo tiepido.

Per il ripieno tritare le noci e scottarle con il caffè o latte bollenti. Lavorare a crema in una terrina i tuorli con lo zucchero, il burro, la buccia degli agrumi. Aggiungere le noci tritate, l'uvetta macerata nel rum e la panna. Per ultimo 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 e volendo acciambellarlo ancora. Lasciare lievitare in luogo tiepido per 45'. Spennellare il dolce con l'uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per un'ora.

*Questa è la tipica putizza alle noci, molto presente nelle famiglie. Nelle pasticcerie si trova la putizza ma il ripieno, anziché essere a base di noci, è lo stesso della gubana goriziana.*