

RICETTA DE LA GORIZIANA



INGREDIENTI

IMPASTO DELLA FROLLA:

250 g di burro
400 g di farina
110 g di zucchero
1 uovo

RIPIENO:

100 g di noci
100 g di mandorle
200 g di uvetta (uva sultanina)
100 g di zucchero

Per il ripieno macinare non troppo fini noci e mandorle, lavare l'uvetta con l'acqua tiepida, incorporare con lo zucchero e bagnare col marsala il ripieno amalgamato, questo deve restare abbastanza asciutto.

PROCEDIMENTO

- 1 impastare il burro, la farina e lo zucchero sulla tavola e poi aggiungere l'uovo;
- 2 lavorare la pasta sino ad ottenere un impasto omogeneo e mettere a riposare al fresco per circa mezz'ora (anche in frigo);

- 3 infarinare la tavola e stendere la pasta con il mattarello sino a raggiungere uno spessore di 5 mm, poi mettere su uno stampo tagliando una striscia rettangolare dalla quale ricavare: la striscia rettangolare di base (8x30 cm), le due fasce laterali (3x30 cm) e le lamelle più piccole per il decoro che coprirà il ripieno;
- 4 infornare la sola base, lasciando cuocere per un breve periodo (10 min circa) per mezza cottura;
- 5 riporre il ripieno sulla base sfornata;
- 6 coprire il ripieno con le lamelle più piccole (le *striche*) ricavate prima con la pasta frolla;
- 7 spennellare con l'uovo sbattuto (che fungerà da collante) l'interno delle lamelle laterali e racchiudere il tutto ripassando ancora con l'uovo;
- 8 infornare il tutto per la cottura per 15 minuti circa.

Le fette del dolce in pasticceria si vedevano singolarmente a mo' di pasta, la Goriziana appunto.

Figura 9. Tazza in cui la sorella di Pietro Paulin serviva la cioccolata calda.

