



El Tressian

Ingredienti

75 g di polenta precotta
300 ml d'acqua
3 cucchiaini di grappa
50 g di uvetta
70 g di burro a temperatura ambiente
una mela
un limone
120 g di frutta candita mista
2 uova
80 g di zucchero
100 g di farina
una bustina di lievito
100 ml di latte
30 g di pinoli
30 g circa di farina di mais fine tipo fioretto
zucchero a velo

El Tressian è un dolce tipico della cucina vicentina, la ricetta proviene dall'enciclopedia della cucina del quotidiano "La Repubblica", la variazione che ho fatto è stata quella di utilizzare della polenta precotta.

Portare a bollire l'acqua e versare a pioggia la farina di mais precotta, lasciar cuocere a fuoco basso per quasi 8 minuti mescolando. Versare su un tagliere, se non lo avete su un foglio di carta forno, e lasciare raffreddare.

Mettere l'uvetta a bagno nella grappa.

Sbucciare la mela, ridurla a dadini e mettere a macerare nel succo del limone.

Tagliare la frutta candita in piccoli pezzetti.

Quando la polenta sarà raffreddata, con un coltello eliminare la crosticina che si è formata sopra, tagliare a fette e passare al passavivande raccogliendo in una ciotola capiente.

Amalgamare le uova alla polenta, quindi unire lo zucchero, la farina setacciata con il lievito, il burro e il latte.

Riprendere l'uvetta e aggiungere all'impasto, senza strizzarla, insieme alla grappa, quindi unire anche i canditi, i pinoli, la buccia del limone grattugiata e la mela scolata e asciugata.

Imburrare uno stampo dal diametro di 24 cm e rivestire con un poco di farina di mais molto fine, tipo fioretto. Versare il composto nella tortiera e infornare a 170° per un'ora.

El Tressian si può servire caldo, tiepido e freddo.

