



Presnitz

Ingredienti

500 g pasta sfoglia
200 g uvetta
150 g noci tritate
150 g biscotti secchi
100 g zucchero
70 g mandorle pelate
100 g pinoli
100 g canditi misti
70 g gocce cioccolato
200 ml circa Rum
1 bustina vanillina
1 spolverata cannella

Ingredienti per pennellare:

1 tuorlo d'uovo
1 grossa noce di burro fuso

Questo, che vi invito a provare, è un dolce tipico triestino, molto antico e preparato in ogni famiglia in occasione della Pasqua.

Le combinazioni di dosi e ingredienti sono tante e la sua storia, che merita conoscere, la descrivo di seguito: "Nel 1832, un evento molto importante mise in movimento tutta la città di Trieste per accogliere dignitosamente Francesco I° e Sissi, Imperatrice d'Austria, in visita al Castello di Miramare.

Tutta la città venne addobbata a festa ed organizzati concorsi e gare per oggetti d'arte, artigianato ed anche gastronomia.

In una lussuosa pasticceria del centro cittadino, apparve per la prima volta un dolce creato per l'occasione. Portava sovrapposta la scritta: "Se giri il mondo ritorna qui". A questo dolce, venne conferito il titolo di "Preis Prinzessin" (Premio Principessa) che i triestini, sbrigativamente, chiamarono da subito PRESNITZ.

La città di Trieste si arricchì così di un dolce che è rimasto a suggello di tradizioni e liete ricorrenze."

Lavare accuratamente l'uvetta, strizzarla per bene e metterla a macerare per circa 2 ore con metà del Rum.

In una terrina, versare le noci e le mandorle sminuzzate, i pinoli, i biscotti tritati e le gocce di cioccolato.

Aggiungere l'uvetta scolata, unire lo zucchero, i canditi, la vanillina, la spolverata di cannella, il Rum rimasto.

Mescolare e amalgamare tutti gli ingredienti anche con le mani.

Stendere la pasta sfoglia e distribuirvi sopra la farcitura.

Arrotolare formando un salsicciotto e chiudere le due estremità.

Disporre la carta forno sulla leccarda e appoggiare il rotolo ottenuto.

Pennellare la superficie del rotolo con il tuorlo sbattuto, con l'aggiunta della noce di burro fuso raffreddato.

Infornare a 170°-180° per circa 35 minuti.