

La putana - Per 8 persone (317 kcal a porzione) - Tempo: 60 minuti

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 25/4/2010

La putana - Per 8 persone (317 kcal a porzione) - Tempo: 60 minuti



Ingredienti

Farina di mais Fioretto 120 g

Farina 0 80 g

Latte parzialmente scremato 500 g

Mele intere 250 g

Pere intere 250 g

Burro 30 g

Ricotta di vacca 30 g

Pinoli 45 g

Uva passa 80 g

Fichi secchi 80 g

Zucchero semolato 90 g

Zucchero a velo 10 g

Grappa 10 ml

Sale (un pizzico)

Lievito per dolci (una bustina)

Pane grattato (per lo stampo)

Preparazione

In una pentola abbastanza capiente portare il latte quasi a ebollizione, abbassare la fiamma e unire il pizzico di sale e, a pioggia, le due farine precedentemente ben mischiate evitando la formazione di grumi con l'aiuto di una frusta o un di cucchiaio di legno. Mescolare fino a quando non si sarà formata una polentina piuttosto densa, togliere dal fuoco e aggiungere il burro, la ricotta, lo zucchero, i pinoli, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida, i fichi spezzettati, la frutta fresca tagliata a fettine, la grappa e il lievito. Rimettere sul fuoco e cuocere lentamente mescolando per altri 15-20 minuti. Versare il composto nella tortiera preventivamente unta con un pezzetto di burro e cosparsa di pangrattato e infornare in forno già caldo a 180 °C per circa 40 minuti, facendo attenzione che non si bruci. Togliere dal forno, cospargere con lo zucchero a velo e servire appena tiepida oppure fredda.

Note

Al contrario di quanto sembra, il procedimento è molto semplice anche se i passaggi sono diversi e gli ingredienti numerosi.

