

San Martim

VINO DOLCE DA UVE APPASSITE BIANCO



Zelten - dolce tipico della tradizione trentina

chef Federico Parolari

INGREDIENTI

- 150 gr. zucchero
- 100 gr. burro ammorbidito
- 300 gr. farina bianca 00
- 4 uova
- 2 cucchiari di miele
- 2 cucchiari di rhum
- 1 bustina lievito
- 1 pizzico di sale
- 200 gr. di fichi secchi (tagliuzzati)
- 100 gr. gherigli di noci (spezzettati)
- 100 gr. uvetta sultanina (ammorbidita in acqua tiepida)
- 50 gr. pinoli
- 100 gr. arancia candita (tagliata a dadini)
- 100 gr. cedro candito (tagliato a dadini)
- q.b. mandorle sgusciate, pelate e tostate (per guarnizione)

PROCEDIMENTO

- Mescolare il burro con lo zucchero ed il sale, poi aggiungere le uova, la farina, il lievito, il miele e il rhum (se l'impasto risulta troppo asciutto aggiungere un po' di latte per ammorbidirlo).
- Aggiungere poi tutta la frutta secca e candita.
- Versare il composto nella tortiera e guarnire con le mandorle a piacere; infornare a 180° per 30 minuti circa.
- Lasciar riposare lo zelten almeno un giorno prima di consumarlo.

ZABAIONE AL SAN MARTIM

INGREDIENTI

- 6 uova trentine fresche
- 100 gr. zucchero
- 200 gr. San Martim

PROCEDIMENTO

- Montare con la frusta i tuorli con lo zucchero.
- Stemperare il composto con il San Martim.
- Trasferire la casseruola su un bagnomaria caldissimo ma non in ebollizione.
- Continuando a sbattere con la frusta, cuocete la crema finché sarà soffice e gonfia.
- Servire a piacere lo zabaione con lo Zelten o con colombe pasquali o con biscotti secchi.