

Il Christmas Pudding di Paolo Franchini e Marco Maculan

Pubblicato: Domenica 11 Dicembre 2011



Tratto dal nostro libro fresco di stampa "Dolci da morire" (edizioni Il Cavedio) il cui intero ricavato viene devoluto ad **A.I.S.E.A Onlus**, ecco qui la ricetta per un delizioso CHRISTMAS PUDDING alla Agatha Christie: sono numerose le opere "gialle" in cui la scrittrice di Torquay ha inserito questo dolci e prelibatezze della tradizione inglese.

(Nella foto: Paolo Franchini)

Christmas pudding

Questo dolce (che compare nel romanzo "La domatrice") si serve in Inghilterra la sera di Natale. Pare che i pudding migliori siano quelli preparati almeno un mese prima e consumati solo sotto l'albero addobbato.

Dosi: per 10-12 persone

Tempo: 7 ore

Difficoltà: media

Ingredienti

Burro, 200 grammi

Farina, 175 grammi

Zucchero di canna, 700 grammi

Pane fresco in briciole, 175 grammi

Latte, 50 grammi

Mandorle tritate, 25 grammi

Uvetta secca di Corinto, 350 grammi

Uva sultanina, 200 grammi

Uva passa, 200 grammi

Canditi misti, 50 grammi

Spezie miste in polvere (*), 2 cuchiai

Noce moscata in polvere, q.b.

Uova, 2 grosse (sbattute)

Melassa (o miele), 1 cucchiaio

Limone, 1 intero (buccia grattugiata e succo)

Brandy, 2 cucchiai + 1 per "flambare"

Agrifoglio, per decorazione

Preparazione

Imburrate uno stampo da budino e un foglio doppio di carta oleata. Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola, fino a ottenere un composto omogeneo.

Riempite lo stampo imburrato con questo composto.

Pareggiate la superficie restando 3 dita sotto il bordo.

Coprite con la carta oleata (parte imburrata all'interno).

Fermate la carta intorno al bordo con spago da cucina.

Mettete il tutto in una pentola, versate acqua calda fino a $\frac{1}{2}$ dell'altezza dello stampo. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 6 ore. Tenete la fiamma bassa e rabboccate l'acqua che evapora.

Togliete lo stampo dalla pentola e fate raffreddare.

Sostituite il coperchio di carta oleata con un altro identico.

Conservate il pudding in un luogo fresco e arieggiato.

La mattina di Natale, riscaldate per almeno 2 ore con lo stesso metodo impiegato in cottura. Quando è ben caldo, sformate su un piatto di portata e decorate con l'agrifoglio.

Versateci sopra un cucchiaio di brandy riscaldato appena in un pentolino e flambate direttamente a tavola.

*) Chiodi di garofano, cannella, zenzero.

Leggi tutte le ricette di Natale arrivate dai lettori

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it