

## Dolce Amor polenta: la ricetta di Iginio Massari

**Pubblicato:** Venerdì 22 Ottobre 2021



Il dolce tipico della nostra città, l'**Amor polenta**, ha destato l'attenzione di uno dei più grandi pasticceri dei tempi moderni: **il noto Iginio Massari**. Il pasticcere bresciano ha infatti proposto la ricetta su *Giallo Zafferano*. Facendola rientrare non solo nella specifica tradizione varesina da cui è nata per mano di **Carlo Zamberletti**, ma in quella dell'intera Lombardia, rendendoci orgogliosi della nostra amata terra.

### **L'abbinamento goloso**

Ora che il caldo sta lasciando il posto ai primi freddi ed ancor più quando le temperature saranno decisamente più rigide, cosa ci sarà di meglio dell'**accompagnare l'Amor polenta con delle golosissime ciocolate calde?**

**La ricetta dell'Amor polenta è straordinaria nella sua semplicità**, facile da preparare e dal risultato assicurato se segui attentamente il procedimento che segue!

## **La ricetta dell'Amor polenta**

### **Ingredienti per stampo 20 x 7,5 cm:**

- 125 gr di burro
- 68 gr di farina di mandorle
- 38 gr di farina di mais fioretto
- 45 gr di farina 00

- 115 gr di zucchero
- 15 gr di mandorle macinate
- 1 uovo intero
- 2 tuorli d'uovo
- 4 gr di lievito per dolci in polvere
- 1 baccello di vaniglia
- b. di scorza di limone
- un pizzico di sale

## Prepariamo l'Amor polenta

1. Monta l'uovo intero con lo zucchero in una boule.
2. Aggiungi i tuorli e continua a montare con le fruste.
3. Aggiungi la vaniglia e la scorza di limone.
4. Aggiungi il pizzico di sale e metti da parte.
5. In un'altra boule mescola le mandorle macinate con 12 gr di burro circa.
6. Aggiungi questo mix alla prima boule e mescola la massa montata finché non è pronta.
7. In un'altra boule mescola le farine restanti con il lievito, setacciale e versale nella massa montata.
8. Mescola delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo, ora lascialo riposare.
9. Sciogli il restante burro a bagnomaria e lascia intiepidire.
10. Aggiungi il burro fuso al composto precedentemente ottenuto.
11. Versa l'intero composto nello stampo imburrato ed infarinato.
12. Ora è il momento di infornare a 165° per circa un'ora.
13. Controlla il dolce e, se preferisci, spolveralo con dello zucchero a velo.
14. Se non hai lo zucchero al velo puoi ottenerlo frullando per qualche secondo lo zucchero in cristalli.

Iginio Massari ha definito **l'Amor polenta** **“un dolce unico, un dolce che vi fa sognare”**: come non dargli ragione! Il nostro dolce varesino tradizionale è perfetto a colazione, merenda e come spuntino spezzafame.

Ora che conosci ingredienti e procedimento non ti resta che dedicarti alla preparazione con l'acquolina in bocca!

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it