

Il Pane di Natale

Ingredienti

1/2 kg farina
150 gr zucchero
50 gr cacao amaro
100 gr marmellata prugne (o meglio "savor")
50 gr pinoli
100 gr fichi secchi
100 gr noci
50 gr burro
saba (mosto cotto)
1 bustina lievito

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero, il cacao, il lievito, la marmellata, il burro e circa 1/2 bicchiere scarso di saba. unire all'impasto i pinoli, i gherigli di noce e i fichi spezzettati. Formare dei panetti tondi a larghezza della mano e cuocerli sulla placca del forno per circa 1 ora a 180-200 gradi. Una volta raffreddati bagnarli + volte con la saba per un paio di giorni.

Note

Si può farcire e decorare a piacere sostituendo le noci con mandorle, i fichi con frutta candita ecc.

E' una ricetta povera e contadina, si faceva con quello che si trovava in dispensa e quello che si ricavava dalla campagna.

Si può avvolgere in carta da forno, poi in carta plastificata trasparente e farne dono ad amici e parenti per Natale.

Provenienza

Modena