



I dolci di casa Svevo

Nicoletta Cavalieri
Roberto Magris
Trieste 2023



I DOLCI DI CASA SVEVO

Introduzione

Trieste città di Italo Svevo, Umberto Saba, Giorgio Strehler, Fulvio Tomizza, Claudio Magris, James Joyce, Rainer Maria Rilke, del fantastico, quanto non abbastanza noto, pittore Umberto Veruda, amico di Svevo e di tanti altri ancora. Ma Trieste è anche anche la città delle tante pasticcerie straripanti di "dolci da forno", vecchi ricordi della nonna, casarecci e anche no, ma comunque gradevolissimi. E mille sono le cose da gustare.

Soffermandoci su questa caratteristica della città, possiamo affermare che le origini dei dolci triestini sono tante, un po' oscure, un po' di fantasia, di certo c'è un'origine levantina con influssi ebraico-mediterranei nei prodotti come l'uvetta, le mandorle, i fichi, la frutta secca ecc. trasportate dalle "calandre", le navi mercantili greche; per non parlare della pasta "fillo" di indiscussa origine turca. Ma c'è anche un'importante origine mitteleuropea con le matrici austriache e ungheresi da cui derivano alcune fra le più caratteristiche ricette di dolci tipici triestini. Come scrive Mady Fast nel suo "Mangiare triestino", si sa che le padrone di casa delle famiglie borghesi triestine erano spesso aiutate da cuoche boeme e dai ricettari di Katharina Prato (austriaca), assorbendo quindi le influenze della tradizione culinaria dell'impero austroungarico (come ad es. il kuguluf o il Kaiserschmarren). Le ricette di Katharina Prato riflettevano la natura internazionale dell'Impero asburgico. Presentano non solo piatti locali molto distinti, ma anche forti influenze da Paesi che oggi sono Ungheria, Boemia, Italia. Resta la sua, un'opera classica di quella cucina asburgica ancora oggi viva nella Mitteleuropa e quindi anche triestina..

Pensando all'anniversario sveviano della "Coscienza di Zeno" mi sono ricordata di un piccolo libriccino uscito per l'editore Grafica Veneta SpA nell'agosto 2018 che si intitola "*Il ricettario di casa Svevo*" a cura di Alessandro Marzo Magno. Si tratta di una storia di Trieste ricostruita attraverso la vita del grande scrittore, marito di Livia Veneziani e dirigente dell'industria Veneziani di famiglia da cui nasceva. Lo strumento per questa ricostruzione è la lente inusuale e intima del ricettario autografo di Dora Veneziani, cognata di Italo Svevo; ricettario riscoperto tra le carte di famiglia di recente pubblicazione. La piacevolezza di questo racconto sta proprio nella storia, che ne esce da quelle pagine, di Villa Veneziani che è stata uno dei centri pulsanti della vita culturale, economica e sociale di Trieste a cavallo tra l'800 e '900: un simbolo della borghesia cresciuta e alimentata dai fermenti artistici mitteleuropei che tanto hanno contribuito, come dicevamo, a definire l'identità della città. A questa storia si alternano singole pagine, gradevolissime, delle ricette in uso nella villa. Nella villa, tra gli altri, non era raro incontrare figure di intellettuali come Leo Ferrero, Eugenio Montale, Giacomo De Benedetti, Gillo Dorfles spesso ospiti alla domenica del salotto privato di Italo Svevo.

Le ricette di Dora Veneziani si presentano come il contrappunto di un racconto lieve e generoso dell'atmosfera di Trieste del tempo, animata dalle più vivaci correnti europee e dei suoi maggiori protagonisti svelandone dettagli curiosi e meno noti come ad esempio la passione di Svevo per i dolci. E questo è infatti il tema che

intendo svolgere in queste brevi note. Perché c'è un grande, direi indelebile, legame che unisce le passioni culinarie di Svevo alla storia della cultura culinaria di queste terre. E' un groviglio di storie e persone, culture mischiate, tragici conflitti, cultura e vita pratica di cui Svevo è stato allo stesso tempo protagonista e testimone. E' la convivenza di opposti e contrari, diversi che si mescolano e creano meticci fino a quel momento sconosciuti.

Un turbinio intellettuale specchio di un' Europa che si sfoga in tutte le forme dell'espressione, dalla cucina alla lingua, dalle tradizioni alla scrittura.

Il sapore nostalgico e retrò della mitteleuropa è pienamente rispecchiato nella pasticceria triestina, dove non solo le torte più classiche e tradizionali rimandano alla cucina d'oltralpe, ma talvolta anche gli stessi arredi delle pasticcerie ricordano quelli più celebri di Vienna o di Budapest. Del resto, le botteghe da caffè che vennero aperte a Trieste nella seconda metà del 1700 erano appunto gestite da austriaci o da ungheresi. Trieste è una città particolare, dall'atmosfera unica e rappresenta di fatto il cuore mitteleuropeo dell'Italia ma non solo. Città di mare dalla personalità forte e delineata, con delle radici ben ancorate nell'entroterra carsico, la cucina di Trieste è lo specchio della sua storia e della sua cultura: per secoli è stata il punto di passaggio di popoli e di tradizioni diverse che hanno dato vita ad una cucina molto varia. La cucina di Trieste è lo specchio della sua storia e della sua cultura e rappresenta il punto d'incontro tra la tradizione culinaria mediterranea e quella mitteleuropea come già detto. Influenze balcaniche, austriache, ungheresi, greche che rappresentano il punto d'incontro tra la tradizione culinaria mediterranea e quella mitteleuropea i cui dolci raffinati ne seguono le orme.

Il ricettario di Dora ai nostri giorni sarebbe guardato con sospetto bollato come ipercalorico e iperglicemico: ma grazie a questo quaderno, sopravvissuto alla distruzione di Villa Veneziani, possiamo provare l'emozione di riprodurre le ricette che tanto ingolosivano Italo Svevo. Ora dopo la sua morte avvenuta alla soglia dei cent'anni nel 1985, il quaderno manoscritto di Dora è in mano dei pronipoti Piero e Giovanna Anzellotti. Questo ricettario della bisnonna, appartenente alla buona borghesia triestina, ha curiosamente una sola ricetta di pesce a base di tonno e due ricette di pasta, per la precisione tagliatelle; la stragrande varietà delle ricette riguarda i dolci ovvero ciò di cui ci si aspettava che una signora dell'epoca si occupasse e ciò che qui presenteremo. Si dice che la cucina è memoria e una parte necessaria della memoria familiare e la famiglia Moravia Veneziani era plurilingue multietnica e di matrice multireligiosa. Ettore Schmitz era figlio di questo mondo in cui di definito c'era molto poco. Lo vedremo anche nelle ricette della zia Dora, sorella della madre dello scrittore Livia, con tanti rifeimenti alla cucina austriaca, ma non solo. Italo Svevo doveva essere una persona piacevole e probabilmente non disprezzava il buon cibo.

Solo che non ne parla mai e uno dei rarissimi riferimenti alle sue passioni alimentari si ritrova in una intervista della figlia Letizia rilasciata all'editore Simonelli nel 1978. Sappiamo così che era goloso e che gli piacevano molto la torta di ricotta e la crema fritta.

CREMA FRITTA

Ingredienti:

6 tuorli d'uovo

60 gr di zucchero

3 ddi latte

3 cucchiaini scarsi di farina

1 bicchierino di rum o maraschino
sale a piacere 60 gr di mandorle
macinate



Sbattere i tuorli con lo zucchero finchè non cominciano a montare. Unire la farina, la scorza di limone grattugiata e, un poco alla volta, il latte leggermente intiepidito. Mettere tutto sul fuoco basso quindi, sempre mescolando con la frusta, portare a ebollizione in modo che la crema si rapprenda, versarla su un ripiano cosparso di farina e livellarla. Farla riposare due ore e tagliare il composto in forme geometriche, Friggere dopo aver impanato le creme in pastella di farina e uovo, oppure infarinarle e poi passarle nell'uovo e nel pane grattugiato

KASEKUCHEN

Spesso alcune preparazioni o piatti sono simili tra loro, se non proprio uguali, anche se magari possono cambiare nome da Paese a Paese. Questo è, ad esempio, il caso della celebre Cheesecake americana, uno dei dolci più rinomati a livello internazionale della gastronomia statunitense, che presenta una sua particolare rivisitazione in Germania, dove viene denominata Kasekuchen.

Nella versione originale americana, la cheesecake è una deliziosa torta al formaggio davvero morbida e leggera e che si può aromatizzare in tantissimi modi e con diversi ingredienti. La variante tedesca, invece, presenta una base fatta con della pasta frolla o comunque un preparato simile a questa ricetta.

Ingredienti:

500 gr. di ricotta

120 g. di burro
120 gr. di zucchero
3 cucchiaini rasi di farina
1 bicchiere di panna
4 uova
uvetta
passa
buccia di limone grattugiata

Battere i tuorli con lo zucchero fino a farli montare. Unire la farina, la ricotta passata al setaccio, la panna, l'uvetta, la buccia di limone, le chiare d'uovo montate a neve, amalgamare bene e versare



il composto in una tortiera precedentemente imburata. Infornare a 180° e cuocere per 25 minuti fino a che la superficie non assume un bel colore ambrato. Cospargerla fuori forno con zucchero a velo. Lasciarla raffreddare almeno un'ora prima di servirla.

In un articolo pubblicato nel 1946 nell'inserto La Lettura del Corriere d'Informazione Gillo Dorfles ricorda le sue visite a Villa Veneziani alla domenica come dei cenacoli intellettuali.. "Villa Veneziani era stata la reggia – dice Dorfles nella stessa intervista - e la prigione, il piedistallo e il patibolo di Svevo. Molta parte dell'atmosfera di Zeno e dell'azione

stessa del romanzo è tratta da quegli ambienti che mi furono così familiari". Villa Veneziani era la casa e insieme la reggia e l'officina della vecchia signora Olga Veneziani che reggeva già ottantenne con regime tipicamente matriarcale le sorti della fabbrica di vernici sottomarine e la sua numerosa famiglia. Dorfles divenne amico di Italo Svevo ossia uno dei generi della signora Olga, Rievocando quelle domeniche ricorda le sale piene di fumo delle sue sigarette. C'erano cose da mangiare e da bere. Si beveva vino, slivovitz, sciroppi. Si stava con le ragazze, si ballava si mangiavano dolci: presnitz, il kugelhupf. Presnitz e kugelhupf che sono tuttoggi due pezzi forti della pasticceria triestina. Il primo è di origine ungherese, il secondo tedesca. Il presnitz non è particolarmente bello da vedere si presenta come una spirale ma è buonissimo. Con il medesimo ripieno a base di frutta secca si preparano anche la putizza e la gubana, due dolci a pasta morbida – il presnitz invece è fatto con pasta secca tipo sfoglia – la putizza è triestina e ha una pasta ricca di burro e uova.

PRESNITZ

E' uno dei caposaldi della tradizione culinaria triestina. Questo dolce ripieno arrotolato, di probabili origini viennesi, ricorda nella forma lo strudel o la gubana pur essendo più raffinato.

Diverse sono le varianti trentine e friulane che si differenziano soprattutto per la pasta (frolla o sfoglia) dell'involucro esterno.

Due le ipotesi sull'origine del nome: una lo ricollegherebbe alla città boema di Pressnitz, l'altra ad un evento accaduto a Trieste nel 1832.

Secondo questa ultima opzione, il dolce sarebbe stato creato per un concorso bandito in occasione della visita alla città di Francesco I° e dell'imperatrice d'Austria. Il pasticcere che lo avrebbe ideato lo presentò con il motto "Se giri il mondo ritorna qui" vincendo il titolo di "Preis Prinzessin" (Premio Principessa), poi abbreviato in Presnitz.

Le ricette sono numerosissime con impercettibili ma significative varianti. A differenza della gubana, l'impasto non viene arrotolato assieme alla pasta che è costituita da una sfoglia sottilissima.

Ingredienti

500 gr di noci
250 di mandorle
750 gr. di uvetta
passa 500 gr di
zucchero 100 gr di
cioccolato succo di
tre arance buccia
grattugiata di
mezza arancia
maraschino
vaniglia cedro
candito
1 bicchiere di vino
passito
250 g. di burro fuso



La ricetta di Dora Veneziani si riferisce ai soli ingredienti del composto: vanno mescolati tra loro ben bene. Il tutto deve poi essere disposto uniformemente sulla pasta. Non ci sono indicazioni riguardo la pasta. Ecco la ricetta della pasta di presnitz di Maria Stelvio nel suo " La Cucina triestina". 350 gr, di farina

80 gr. di burro

80 g. di zucchero

2 uova

succo 1

limone

1 bustina di lievito

Mantecare il burro; aggiungere amalgamando con la frusta un uovo per volta e quindi a riprese anche lo zucchero, il limone, il sale. Alla fine si mette a poco a poco la farina mescolata con il lievito; se occorre si può versare nell'impasto anche qualche cucchiaino di latte. Rovesciare la pasta sulla tavola infarinata; lavorarla ancora un poco; spianarla sottilmente più in lungo che in largo. Spargervi sopra il composto. Arrotolare con precauzione. Cuocere in forno caldo per un'ora.

KUGELHUPF

Gugelhupf o Kugelhupf è un termine usato nella Germania Meridionale, in Austria, in Svizzera, in Alsazia, in Croazia in Slovenia, a Trieste e a Gorizia per indicare una torta a forma di ciambella, lievitata in uno specifico stampo particolarmente alto. Il Kugelhupf si presenta infatti come una calotta, è morbido e facile da fare. Tipico dolce viennese, molto amato a Trieste, deve probabilmente il nome alla forma conica che ricorda il cappuccio dei frati (in tedesco gugel). A metà dell'impasto si aggiunge cacao, alternando gli strati bianchi a quelli marrone. A Natale vi si inseriva una piccola moneta d'oro, un portafortuna per chi la trovava nella fetta.



Ingredienti:

250 gr di farina

100 gr. burro

140 gr. di zucchero
40 gr di cacao amaro
4 uova
20 gr. lievito
1 dl di latte tiepido un
cucchiaino di rum buccia
grattugiata di un limone
profumo di vaniglia sale

Mescolare con la frusta burro, tuorli, zucchero e da ultimo la farina passata tre volte al setaccio e le chiare montate a neve. Imburrare uno stampo, passare con la farina e sul fondo collocare un po' di mezza mandorle sbucciate. Dividere il composto a metà e in una delle due aggiungere il cacao. Mettere nello stampo il composto e passarlo nel forno caldo e poi abbassarlo a moderato. Cuocere un quarto d'ora senza aprire e poi altri 45 minuti a temperatura abbassata.

GUBANA

La gubana è più goriziana, ma proviene dalle valli del Natisone, zone povere e quindi ha una pasta più bianca meno abbondante e più simile al pane. Il termine guba in sloveno significa piega: da questo termine, poichè la gubana viene ripiegata su se stessa, sarebbe derivato il nome del dolce tipico delle Valli del Natisone e del Goriziano. Sembra che già al tempo dei romani si preparasse un dolce simile con due sfoglie di pasta che contenevano frutta secca tritata cosparsa di miele. piccola moneta d'oro. Un portafortuna per chi lo trovava nella fetta.

Per l'impasto: farina 600 g
lievito di birra disidratato
7g burro 160 g latte fresco
intero 200 g zucchero
semolato 180 g uova
medie 1 + 1 tuorlo limone
la buccia grattugiata di 1
arancia la buccia
grattugiata di 1 vaniglia 1
bacca* miele 1 cucchiaino
sale 8 g



Ripieno: noci 220 g nocciole 110 g
mandorle 110 g
pinoli tostati 30 g
uvetta sultanina 180
biscotti secchi 100 g

amaretti 50 g
arancia candita
70 g

cannella in polvere 1/2 di cucchiaino
zucchero 110 gr
hum aromatico 180 g per ammollare l'uvetta
arancia marmellata 2 cucchiaini
miele 2 cucchiaini abbondanti
uova medie 1

arancia scorza grattugiata di 1 frutto

limone la scorza grattugiata di 1 frutto
Per spennellare uovo 1

Mettere in una ciotola la farina e il lievito. In un boccale miscelare il latte, lo zucchero, il miele, le uova, le scorze grattugiate degli agrumi e i semi di vaniglia. Impastare bene. Unire il burro a temperatura ambiente a pezzetti poco per volta, facendolo assorbire e intervallandolo con il sale. Si ottiene un composto omogeneo e liscio, quindi formare una palla. Farla lievitare in una ciotola coperta in forno spento per 90 minuti. Successivamente, mettere l'impasto in una teglia di 30x 40 cm e appiattirlo. Coprire con pellicola a contatto e metterlo in frigorifero per 4 ore. Mettere in ammollo l'uvetta nel rhum per 1 ora con la marmellata, il miele e la scorza degli agrumi grattugiati. Mischiare bene. Tritare la frutta secca separatamente dandogli la grana che preferisci. Tritare anche le arance candite e sbriciolare i biscotti e gli amaretti. Mettere tutto in una ciotola, aggiungere lo zucchero, l'uvetta scolata, la cannella, i pinoli e il composto di uvetta e rhum. Amalgamare e ottenere un composto cremoso e appiccicoso. Stendere l'impasto sul piano di lavoro infarinato. Ottenere un ovale lungo 60 cm e largo 45 cm. Se dovesse risultare un po' appiccicoso, spolverizzalo con della farina. Prendere il composto di frutta secca, unire un uovo e amalgamare. Stendere sopra l'impasto il composto arrivando a 2 cm dai bordi. Arrotolarlo con il ripieno, stringendo. Afferrarlo con le mani al centro e spostare verso i bordi stringendolo leggermente per eliminare tutta l'aria all'interno e allungarlo. Stringere anche le due estremità e forma due punte, in modo che il centro sia più spesso e le estremità siano fini. Chiudere il rotolo su se stesso formando una chiocciola. Adagiare in una teglia imburrata e infarinata. Mettere la gubana a lievitare nel forno spento per circa 2 ore. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornarla in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi, coprire con dell'alluminio e proseguire. Lasciare intiepidire, sformare e lasciare raffreddare su di una gratella. Prima di gustare la gubana farla riposare per un giorno sotto uncampana.

KAISERSCHMARREN



Si tratta di una frittata dolce, tipica della cucina austriaca amatissima da Francesco Giuseppe (da cui il nome frittata dell'imperatore) che amava prepararsela anche da sè. Ha il vantaggio di non presentare problemi di forma e può essere servita tagliata a pezzi.

Ingredienti:

500 gr. farina

6 uova

750 ml di

latte 50 gr. di

burro

zucchero

sale uva

sultanina

pinoli

1 pizzico di

cannella 2 mele

golden mezza

tazzina di rum

Sistemare l'uva sultanina in una tazza con il rum e lasciare ammorbidire per 10 minuti e poi scolare. In un recipiente versare farina, latte uova sale e amalgamare con la frusta. Aggiungere i pinoli, l'uva, lo zucchero e mescolare. Aggiungere le mele a fettine, un pizzico di cannella e rimestare bene. In una padella antiaderente calda e a fuoco vivace sciogliere il burro, versare 2 mestoli di composto e far cuocere 5 minuti. Girare quindi la frittata e far cuocere anche all'altro lato. Procedere così fino a finire il composto da cuocere. Tagliare le frittate dolci a pezzetti o strisce. Spruzzarle con zucchero a velo e servire accompagnate da marmellata di frutti rossi.

FRITOLE

Un'altra prelibatezza che veniva servita a Villa Veneziani nelle varie cene delle Festività erano le frittole. Dolce storico triestino di cui se ne parla già in un libro del 1400 quando entrano a far parte dell'elenco dei regali che Trieste dona al Conte di Grado. Si preparano per Natale e Carnevale. Sono considerate un dolce casalingo sempre attuale e gradito.



Ingredienti:

500 gr. di farina

30 gr. Di lievito

4 dl di latte 40 gr zucchero

30 gr pinoli un

decimo di rum

due uova

olio buccia grattugiata di un

limone

30 gr uva passa

sale

Sciogliere il lievito con un po' di latte tiepido, mescolare assieme alle uova, zucchero e limone, Aggiungere farina, sale e tanto latte tiepido in modo da arrivare a una pastella densa come una crema scorrevole. Battere l'impasto per trenta minuti, poi incorporare rum, uvetta e pinoli. Riscaldare l'olio nella padella e bagnare nell'acqua calda il cucchiaino per prendere l'impasto e friggere lentamente nell'olio coprendo la padella. Così senza lievitare, le frittelle non si inzuppano d'olio.

PINZA

"Bona Pasqua, bona pinza" dicevano un tempo i nostri vecchi. La pinza infatti è il dolce simbolo della Pasqua triestina, un dolce spesso accompagnato dal prosciutto cotto caldo. Era un punto d'onore per la massaia fare la pinza in casa, incominciando dal primo lievito del mattino e lavorando la pasta a più riprese.



Ingredienti:

750 gr. di farina

225 gr di zuccheri

30 gr di farina

60 gr. di burro

100 gr di burro liquefatto

6 uova mezzo

litro di latte

buccia grattugiata di un limone e di un'arancia un cucchiaino di acqua di rose sale

Un'ora prima di impastare preparare un panetto con il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, un po' di farina, un pizzico di zucchero. Lasciarlo lievitare al caldo, coperto con un canovaccio. La sera si impasta tutto, avendo montato in precedenza gli albumi a neve e avendo mescolato con una frusta il burro i tuoli lo zucchero sbattendo finchè non si gonfia. Impastare bene aggiungendo man mano il latte intiepidito e lasciare lievitare tutta la notte, al caldo, sotto un canovaccio. Al mattino cospargere la pasta con un po' di farina e dare un'ultima impastata. Formare con la pasta delle palle delle dimensioni volute (es. 2 etti) e lasciarle riposare due ore. Inserirle nel forno caldissimo per 5 minuti poi cuocerle nel forno moderato per circa tre quarti d'ora. Il primo impasto si fa in un recipiente sbattendo con il mestolo per un quarto d'ora abbondante, il secondo per un altro quarto d'ora.

PUTIZZA

Dolce tipico triestino, in particolare della cucina carsolina dove è di prammatica nelle feste pasquali. Il ripieno è simile a quello del presnitz e la pasta deve essere simile a quella della

pinza. Il dolce è più morbido della gubana a cui rassomiglia per la presenza del miele e uva passa. La putizza o potizza (in lingua slovena: *potica*) è un dolce tipico della Slovenia e della Venezia Giulia, ben nota anche nella zona del Carso, tra Gorizia e Trieste. La *potica* fa parte del patrimonio gastronomico sloveno, dove viene considerata una vera "regina dei piatti delle festività" e una vera e propria "ambasciatrice nazionale". La putizza costituisce una delle innumerevoli varianti dei dolci arrotolati di origine austro-ungarica, unitamente alla gubana e al presnitz e altri tipi, dai quali si differenzia per la maggior ricchezza del ripieno, per la forma, per la lavorazione a tre impasti e la lievitazione che conferisce maggiore sofficità.

la pasta è simile a quella della pinza

Ingredienti:

la pasta è simile a quella

della pinza per il ripieno: 50

gr. di burro

50 gr di noci

50 gr di nocciole

50 gr di uva passa

50 gr di pangrattato

50 gr di cioccolato

50 gr di zucchero 1 arancia mezzo bicchiere di latte

1 bicchierino di rum

far fondere a bagno maria il cioccolato mescolando bene. Far riposare l'uva passa con il rum per una decina di minuti e scolarla. Tritare le noci e le nocciole. Fondere il burro e far tostare il pane grattugiato e poi versare in una terrina e unire noci nocciole cioccolato uva passa e impastare bene. Sistemare poi il ripieno al centro del rettangolo di pasta e arrotolarlo come fosse un salame che gira su se stesso. Imburrare una tortiera e sistemare il salame come una corona e cuocere a 160° per un'ora.



STRUDEL di mele

Lo strudel triestino più comunemente detto strucolo (dallo sloveno strukel) non ha molto a che fare con lo strudel altoatesino. La particolarità di quello triestino è la pasta che deve essere sottilissima. Oltre che con le mele, si può farcire con ciliegie

L'origine dello strudel è molto antica ed è di sicura derivazione turca. Arrivò a noi attraverso i Balcani,



dall'Ungheria.

Il nostro strudel probabilmente deriva dal **baklava**, un dolce a pasta sottile, ripieno di cannella, miele o sciroppo di zucchero e frutta secca, che possiamo gustare ancora oggi in Turchia, Grecia e in tutti i paesi che facevano parte dell'Impero Ottomano. In Ungheria intorno al XVII la ricetta del ripieno è stata modificata con l'aggiunta di frutta fresca e uvetta, ed è così che è giunta fino a noi.

Ingredienti per l'impasto:

- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 125 gr di farina
- 25-30 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaio di olio di oliva extravergine

Ingredienti per il ripieno:

- 4 mele gialle
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino da caffè di zenzero
- 25 gr di pinoli
- 50 gr di noci tritate
- uvetta passa, in alternativa piccole scaglie di cioccolato
- burro
- pane gratugiato

Pasta

In una ciotola versare la farina setacciata e il sale poi l'uovo, l'acqua e l'olio. Impastare energicamente fino a rendere l'impasto consistente. Ungere leggermente il piano di lavoro e impastate brevemente fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. Una volta terminato formare una palla, ungerla con dell'olio, coprirla con della pellicola trasparente e lasciarla riposare per mezz'ora al fresco.

Ripieno

Mettere l'uvetta in una ciotola con un poca acqua molto calda, poi in una ciotola sbucciare e tagliare le mele a pezzetti, aggiungere zucchero, la cannella, lo zenzero, i pinoli e le noci. Mescolare tutto, quindi aggiungere l'uvetta (o le scaglie di cioccolato).

Accendere il forno a 200°.

Mettere in una padella abbastanza grande un pezzo di burro e versare dentro tutto il preparato per il ripieno.

Fare rosolare il tutto con il burro, aggiungere il pane grattato e lasciare rosolare 2 minuti.

Stendere la pasta in forma circolare sulla carta da forno, mettere al centro il ripieno, arrotolare e chiudere le estremità in modo che il ripieno non esca.

Spennellare il tutto con il rosso di un uovo. Infornare per 15/20 minuti.
