

Ingredienti (per sei persone):

500 gr. di pasta di pane duro cruda

80 gr. di zucchero

20 gr. di burro o strutto

una manciata di uvetta (o eventuali canditi tritati)

un cucchiaino di bicarbonato

Preparazione: impastare tutti gli ingredienti su una spianatoia e "tirare" la pasta formando un grosso cordone che intrecciate su se stesso due volte. Cospargere la superficie con zucchero semolato e pennellare il dolce con un tuorlo d'uovo.

Infnare a 250 gradi per circa 40 minuti e lasciare raffreddare; finire con vino moscato o brachetto possibilmente in tazza dal bordo largo che consenta di inzuppare il dolce tagliato a larghe fette.