

GUBANA

Ingredienti per 6 persone:

- 2 confezioni di pasta sfoglia surgelata,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- burro per la placca,
- farina per infarinare.

Per il ripieno:

- 100g. di zibibbo,
- 100g. di uva sultanina,
- 50g. di pinoli,
- 125g. di gherigli di noci,
- 60g. di burro,
- un uovo intero e un tuorlo,
- 50g. di pezzettini di cioccolato amaro,
- 4 fichi secchi,
- scorza grattugiata di 1 limone e 1 arancia,
- 2 fette a dadini di ananas in scatola,
- un bicchiere di marsala dolce,
- 30g. di cedro candito,
- 50g. di pane grattugiato.

Fate macerare in una ciotola uva sultanina e zibibbo coperti con il marsala per circa 20 minuti. Tritate intanto le noci senza pellicina, i fichi, le prugne, il cedro ed uniteli in una terrina con l'uva sultanina e zibibbo ben strizzati, ananas, cioccolato e le scorze grattugiate. Fate rosolare per un poco il pane grattugiato nel burro e unite anche questo. Mescolate bene il tutto e unite un tuorlo e la chiara montata a neve ben soda. Impastate insieme le confezioni di pasta e stendete con il mattarello per ottenere una sfoglia sottile che infarinerete un pò. Disponete il ripieno preparato al centro della sfoglia, e avvolgetela fino ad ottenere un lungo rotolo. Ponetelo sulla placca imburata, arrotolandolo a spirale. Sbattete leggermente il tuorlo d'uovo e spennelatene la superficie. Passate in forno già caldo per 45 minuti circa. Spolverizzate la superficie con lo zucchero vanigliato e servite tiepido.