



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**1**

rotolo di pasta sfoglia stesa



**200g**

tuorli



**140g**

zucchero



**70g**

maizena setacciata



**800g**

latte



**200g**

panna liquida



bucce di 2 limoni



1

bacca di vaniglia



100g

Maraschino



2

uova



\*\*\* Per la salsa

\*\*\*



400g

panna liquida



150g

zucchero

---

## DESCRIZIONE:

Il Maraschino è un liquore dolce a base di marasche, una varietà di amarene dalmate del quale è originario. La gradazione alcolica del Maraschino non supera il 30% ed è tradizionalmente sul mercato in bottiglie impagiate a mano. La storia di questo liquore risale al XVI secolo, quando la Dalmazia si trovava ancora in territorio "italiano", fu proprio nella città di Zara che i farmacisti domenicani lo inventarono all'interno di un monastero. La prima produzione industriale di questo liquore venne avviata nel 1759 e rese la città di Zara famosa persino oltreoceano. Con la Seconda Guerra Mondiale le attività delle varie distillerie del Regno d'Italia furono gravemente compromesse dai bombardamenti, convogliando molti imprenditori verso l'esodo nella vicina Jugoslavia (1947). Così in Italia, il Maraschino trovò una patria di adozione: Giorgio Luxardo fondò a Torreglia, nelle periferie di Padova, una nuova distilleria ancora oggi famosa nel Mondo. Con la ripresa delle attività dopo il secondo dopo guerra, a Zara le distillerie ripresero la loro produzione, ma inseguito ad una azione legale, le distillerie della Ex-Jugoslavia dovettero mutare il nome del Maraschino in "Maraska" che rimane tutt'oggi il più diffuso Maraschino di origine croata.

## ESECUZIONE:

Per la pasta sfoglia suggerisco l'impiego di quella preparata industrialmente in quanto confezionarla a mano richiederebbe molto tempo e tante abilità manuali/tecniche che vi farebbero perdere molto tempo. In una bacinella sbattere i tuorli con lo zucchero e la maizena, mentre sul fuoco far bollire il latte con la panna, le bucce dei limoni, la bacca di vaniglia aperta ed il Maraschino. Una volta caldo, filtrare e versare a poco a poco sui tuorli precedentemente impastati e rimettere il tutto a bollire, per preparare la crema al maraschino. Mantenere la crema sempre mescolata ed al primo bollore rimuovere la pentola dal fuoco, facendo raffreddare il composto a temperatura ambiente in un altro contenitore. Tagliare la pasta sfoglia in 6 quadrati regolari di circa 15 cm, adagiarvi al centro la crema al maraschino raffreddata e chiudere la

pasta a “fagottino”, spennellare quindi con dell’uovo sbattuto e cospargere con zucchero di canna, che renderà il dolce più croccante. Cucinare in forno a 180°C finché il fagottino non risulterà ben dorato. Nel frattempo preparare la salsa al caramello: in una padella di acciaio far fondere a poco a poco lo zucchero, mescolandolo con un cucchiaino ed aggiungendolo poco a poco. Una volta formato il caramello, aggiungere la panna a temperatura ambiente facendo MOLTA attenzione agli schizzi che si creeranno in quanto lo zucchero caramellato raggiunge temperature molto alte e con l’aggiunta di un elemento liquido di temperatura inferiore il fenomeno è inevitabile. Una volta unita la panna far ridurre fino ad ottenere una salsa semi-densa. A questo punto non rimane che servire la sfogliatina ancora calda sopra la salsa al caramello...

Suggerisco di abbinare a questo dessert un buon passito di Pantelleria che richiamerà il sapore amarognolo dello zucchero di canna e del caramello ed esalterà il dolce della crema al maraschino all’interno della sfogliatina... non rimane altro che augurarVi un Buon Natale e Felice Anno Nuovo!