

Il dolce del Masigott

Il dolce del Masigott (detto anche, più semplicemente, *masigott*) è un dolce rustico, tipico della città di Erba, discendente da una antica focaccia che veniva preparata in occasione dell'omonima festa pagana che si tiene ogni anno la terza domenica di Ottobre nella città brianzola.

Ingredienti e dosi:

- 200 gr. di burro;
- 200 gr. di zucchero a velo;
- 100 gr. di farina di semola;
- 60 gr. di farina di grano saraceno;
- 30 gr. di fecola di patate;
- 4 uova (intere);
- 1/2 bustina di lievito per dolci;
- uva sultanina q.b.;
- noci in pezzi q.b.;
- scorze d'arancia candite q.b.;
- pinoli q.b.

Preparazione:

1. Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida.
2. Far sciogliere il burro a bagnomaria e unirlo con lo zucchero a velo fino a montarlo.
3. Incorporare una ad una le uova.
4. Aggiungere un po' alla volta le farine, la fecola e il lievito e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
5. Aggiungere ora le uvette, le noci, le scorze d'arancia e i pinoli in quantità.
6. Scaldare il forno portandolo a 200 °C, nel frattempo ungere una tortiera con del burro e versarvi l'impasto.
7. Informare e far cuocere il dolce a 180 °C per 40 minuti circa, mantenendone controllata la cottura. Il dolce è pronto quando inserendo uno stecchino al centro della torta questo esce asciutto.
8. Far raffreddare e servire.