

Oktobercake

- Ingredienti per 6 persone

Per la frolla

- 1 uovo
- 250 gr. di farina 00
- 100 gr. di zucchero
- 140 gr. di burro
- la scorza grattugiata di mezzo limone

Per il ripieno

- 5 fichi neri
- 100 gr. d'uvetta (ammollata in acqua calda e poi in un po' di rum)
- 100 gr. di gherigli di noci
- 100 gr. di mandorle
- 100 gr. di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 150 gr. di fette biscottate o pan grattato
- gelato alla vaniglia per servire q.b.

Impastiamo velocemente tutti gli ingredienti per la frolla, formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola trasparente e mettiamolo in frigorifero per almeno mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendiamo la frolla con il mattarello e rivestiamo uno stampo per crostate. Cospargiamo il fondo con le fette biscottate sbriciolate o il pan grattato. Sbucciamo i fichi, dividiamoli a metà' e mettiamoli sulle fette biscottate, coprendo tutto il fondo. Cospargiamoli di uvetta e frutta secca tritata grossolanamente e spolveriamo con lo zucchero precedentemente miscelato alla cannella. Cuociamo a 170 gradi per circa 40 minuti. Sforbiamo la crostata, poi serviamola calda o fredda, con una pallina di gelato alla vaniglia accanto.