



POLENTA E OSEI

Polenta e Osei è il dolce più tipico di Bergamo, creato dalla fantasia di un suo pasticciere, che si è fatto ispirare dal modello della polenta salata e decorata con tanti uccellini in umido... ma questa volta dolci!

INGREDIENTI

- farina gialla 125 g
- fecola di patate 125 g
- zucchero 250 g
- 5 uova
- 1 limone
- sale q.b.
- liquore alla vaniglia 100 ml
- maraschino 100 ml
- marmellata di albicocche q.b.
- pasta di mandorle gialla e al cioccolato

PREPARAZIONE:

Preparare la polenta: montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere le farine setacciate, la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale. Versare il composto in uno stampo semisferico imburrato e infarinato e cuocere la polenta in forno a 180° per 40 minuti.

Preparare nel frattempo gli osei: mescolare i due liquori, spennellare con questi la torta tagliata a fette orizzontali (3 o 4) e spalmare anche qualche cucchiaino di marmellata di albicocche.

Ricomporre quindi sovrapponendo le fette. Stendere poi la pasta di mandorle gialla e adagiarla sulla superficie della torta tagliando il bordo in eccesso; con la pasta di mandorle al cioccolato formare dei piccoli uccellini e disporli sulla torta.