
Il budino di Natale inglese

Autore: Redazione e-web

Fonte: Città Nuova editrice

Meglio conosciuto come Christmas pudding è il tipico dolce natalizio del mondo anglosassone, una delle ricette per le festività tratta dal libro Tutto sul Natale di Città Nuova

C'è chi sostiene che il Natale in Inghilterra sia giunto nel 596 grazie ad Agostino di Canterbury e dei suoi monaci su quando poi si siano stratificate le tradizioni chissà quanto tempo è occorso. Certo è che la cena tradizionale in questo Paese per la Vigilia è il tacchino ripieno e l'oca all'arancia.

Ma a farla da padrone nelle case inglesi è sicuramente un dolce: Il *pudding* inglese da servire a tavola su un vassoio tra rami di agrifoglio e vischio da offrire agli amici in visita per gli auguri. Come si prepara? Il libro [Tutto sul Natale](#) di Aldo Falanga per *Città Nuova* tra tradizioni e canti da tutti il mondo, dedica un buon capitolo anche alle ricette di tutto il mondo.

Christmas pudding

Ingredienti (per 6-8 persone):

100 g di strutto (o burro o margarina) - 100 g di uva passa

50 grammi di uva sultanina - 50 g di scorze d'arancia candita

1 limone - 40 g di mandorle sbucciate

100 g di pangrattato - 2 cucchiaini di farina

1/2 bicchiere di latte - 2 uova - 1 bicchiere di rum

1 cucchiaino di spezie - cannelle, noce moscata e sale

Preparazione: Liberata l'uva passa dei semi, tritatela e mescolatela, in un aterrina, alle uvette, alle mandorle e ai canditi tritati e alla buccia di limone grattugiata. Rivoltate più volte il tutto, aggiungendo lo strutto (o burro o margarina), il pangrattato, la farina, le spezie con un pizzico di sale. Versate nel miscuglio, poco alla volta, il latte e le uova sbattute, tre cucchiaini di rum e succo di limone.

Rendete il preparato bene omogeneo; poi chiudetelo dentro un quadrato di lino dandogli la forma di una palla e legate strettamente i lembi del tessuto. Così preparato, lessate il pudding in acqua bollente per un paio d'ore. Poi levatelo dall'acqua e fatelo raffreddare. Mettetelo in frigo fino al momento di consumarlo (la consuetudine vuole che sia preparato con settimane d'anticipo). Alla fine, dopo averlo scaldato a bagnomaria, affettatelo e servitelo caldo, spruzzato di rum.