

CHRISTMAS PUDDING

Ingredienti per 4 persone:

- 450 gr di grasso di rognone,
- 450 gr di uvetta,
- 450 gr di frutta candita tritata,
- 250 gr di mandorle tritate,
- 250 gr di zucchero di canna,
- 2 cucchiaini di spezie in polvere (zenzero, cannella, chiodo di garofano, noce moscata),
- 2 cucchiaini di buccia d'arancia grattugiata,
- 1 bicchiere di rum.

Far macerare per dieci giorni in luogo fresco il grasso di rognone tritato con l' uvetta e la frutta candita tritata, le mandorle tritate, lo zucchero di canna, le spezie, la buccia d'arancia grattugiata e il rum.

Rimescolare bene ogni giorno.

Trasversare il tutto in uno stampo di terraglia e cuocere a bagno maria per 6 ore.

Sformare e servire caldo con panna liquida zuccherata e ben fredda.