Natale 2008

Questa estate ho conosciuto una coppia molto simpatica; il Gigi e la Carlotta: lui fa un sacco di cose, è membro del soccorso alpino volontario ed è falegname; lei ha degli incredibili occhi azzurri, è una pittrice e fa una buonissima torta.

Ho approfittato subito della situazione e così Gigi ha fatto i tondi di legno dei Festsheibe e Carlotta li ha dipinti : li avete ammirati alla Festa di Santa Barbara .

Siccome ho mangiato la torta (e mi è piaciuta molto) questa volta non ci saranno le solite "ricette della nonna Anna" ma ecco

<< la ricetta della Carlotta >>

Torta di amaretti e ricotta

per la pasta

gr. 500 di farina 2 uova

gr. 50 di zucchero 1 bustina di lievito per dolci

gr. 150 di burro la scorza grattugiata di mezzo limone

per il ripieno

gr. 300 di ricotta gr. 50 di mandorle spezzettate

gr. 200 di amaretti gr. 50 di zucchero

1 uovo

- ** montare lo zucchero e le uova
- ** aggiungere la farina , il burro prima ammorbidito ed il lievito
- ** unire la scorza di limone
- ** fare una palla dell'impasto, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per un quarto d'ora

intanto preparare il ripieno

- ** frullare o rompere a mano gli amaretti
- ** in una ciotola amalgamare la ricotta , l ' uovo , lo zucchero e le mandorle spezzettate
- ** aggiungere gli amaretti sbriciolati e mescolare bene
- ** togliere la pasta dal frigo
- ** dividere la pasta a metà
- ** in una tortiera fare il fondo con una metà della pasta sbriciolata ma cercare di stenderla uniformemente , senza buchi
- ** versare tutto il ripieno
- ** ricoprire con l'altra metà della pasta sbriciolata (avete presente la torta Sbrisolona di Mantova?)
- ** infornare a 180° per 30/40 minuti

ricordarsi di foderare la tortiera con la carta forno, così è più facile toglierla perché, quando è ancora calda, la torta è piuttosto fragile