Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

81

Ricetta numero ottantuno

Torta Margherita con olio evo



per una tortiera apribile di 24 o 26 cm di diametro
Foderare il fondo con carta da forno, imburrare e infarinare fondo e bordi.

Una torta sorprendente, che resta sempre morbida ed è una vera delizia: al posto del burro si usa l'olio d'oliva!

260 g	**farina 00**	Mescolare il tutto.
1 cucchiaino	**sale**	
1,5 cucchiaini	**lievito per dolci**	
300 g	**zucchero**	Sbattere bene il tutto con le fruste
3	**uova**	in un recipiente alto,
1	**limone, la scorza**	
220 g	**buon olio d'oliva**	aggiungere a filo, sempre frullando, poi ridurre la velocità dello sbattitore,
290 g	**latte a temperatura ambiente**	incorporare lentamente (attenzione agli schizzi…)
2 cucchiai	**succo di limone**	aggiungere
	ora	incorporare la miscela di farina, ed ecco fatto!

Preriscaldare il forno a 190 gradi e cuocere per circa 40 minuti.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

Avete ancora qualche scorzetta di limone candita in frigorifero?

Altrimenti, ecco un estratto della ricetta n. 76:
1 limone biologico ricavarne la scorza con il pelapatate a strisce lunghe e sottili, poi tagliarle a filetti. **Il succo del limone** spremerlo, allungarlo con acqua fino a 100 g e farlo sobbollire in un pentolino con le scorzette e **35 g di zucchero a velo** finché lo sciroppo si è ridotto a un terzo, circa 15 minuti. Tenere da parte.

Squisito! Basta versarlo a filo sull'impasto prima di infornare.

In alternativa, incorporate all'impasto la scorza grattugiata di un limone.

A proposito: la torta è piuttosto grande e sostanziosa. Una parte si può tranquillamente congelare.