

43

Ricetta numero quarantatré

Una torta che all'interno resta morbida e umida: una ricetta della domenica. Le ricette casalinghe più comuni si accontentano di 250 g di nocciole e aggiungono 250 g di farina per fare volume. Per coronare il tutto – proprio perché è domenica – gustatela con un bicchiere di Moscato d'Asti, leggermente frizzante (da non confondere con l'Asti spumante).

La torta di nocciole

Ingredienti per 1 tortiera apribile

400 g di nocciole pelate e tostate macinare finemente

4 uova separare i tuorli dagli albumi.
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Sbattere i tuorli e mescolarli con i seguenti ingredienti:

220 g di zucchero

2 dl di panna

2–3 cucchiaini del miglior rum che avete in casa

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

60 g di farina setacciata

1 cucchiaino di lievito, mescolato alla farina

Incorporare infine delicatamente le nocciole e gli albumi.

Imburrare e infarinare una tortiera apribile.

Versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Per pelare le nocciole, tostatele in forno a 180 gradi per circa 10–15 minuti, senza farle scurire troppo, altrimenti diventano amare. Versatele su un canovaccio pulito, lasciatele riposare coperte per un momento e poi strofinatetele tra loro nel canovaccio: così si pelano abbastanza bene. Il forno vi servirà subito dopo per la torta.

Se nel vostro negozio di fiducia trovate nocciole piemontesi già tostate e pelate, tanto meglio! Non comprate mai, invece, le nocciole già macinate: hanno perso gran parte del loro aroma.