

02

Ricetta numero due

Ecco una ricetta della più genuina tradizione. La torta si prepara in un attimo e conquista i golosi di tutte le età. Potete accompagnarla con una composta di frutta o con frutti di bosco freschi, oppure gustarla così com'è!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Lattaiolo

Ingredienti per una teglia rotonda
(non apribile), diametro 31 cm.
La teglia risulta molto piena.

50 g di farina (3 cucchiaini colmi)

4 dl di latte mescolare – se si formano grumi, passare al setaccio

140–180 g di zucchero a piacere

6 uova

Semi di mezza bacca di vaniglia aggiungere e frullare brevemente

Con anice e cannella aromatizzare a piacere

mezza scorza d'arancia grattugiata

5 dl di latte incorporare e assaggiare

Cottura: preriscaldare il forno a 190 gradi
imburare e infarinare la teglia
cuocere la torta per circa 45 minuti,
eventualmente lasciarla asciugare altri 10 minuti
nel forno spento e socchiuso.
Tagliarla direttamente nella teglia e servirla a porzioni.

ECO DA MONACO

Di recente Luitgard da Monaco di Baviera mi ha scritto: «Veronica, adoro il tuo lattaiolo! I tuoi piatti sono così leggeri e ricchi di idee, eppure sempre legati al territorio e autentici. Una cucina che fa stare bene!»