



*I sapori
di una volta*

L'intento di questa rubrica di cucina è riscoprire i sapori di una volta rispolverando ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato e che non possiamo e non dobbiamo dimenticare. Così cercheremo di proporre piatti semplici e gustosi che animavano le tavole dei nostri paesini di montagna tanti anni fa.

Torta di RISO della ZIA

di Alice Nannetti

La ricetta di questa torta viene da una signora di Palagano che la mangiò per la prima volta in occasione di un matrimonio. Subito può saltare all'occhio il fatto che il riso non sia un ingrediente tipico delle nostre terre, ma si ritrovava sulla tavola dei nostri nonni portato a casa dalle donne del paese impiegate nelle risaie piemontesi come mondine.



Ingredienti

500 ml di latte, 100 gr di riso, 3 uova, 150 gr di zucchero, 100 gr di Sassolino (o liquore alle mandorle amare), scorza di un limone, 1 bustina di vanillina, sale q.b.

Per la pasta frolla:

300 gr di farina, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro, 1 uovo e 1 tuorlo, 1 pizzico di lievito vanigliato

Difficoltà: facile

Tempo: 2 ore e 30 minuti

Cottura: 40 min. a 180 °C



Come prima cosa mettete a cuocere il riso nel latte con un pizzico di sale e la scorza di un limone ben lavato. Terminata la cottura lasciate raffreddare. Nel frattempo separate i tuorli e gli albumi e montate i tuorli con lo zucchero.



Una volta che il riso si è raffreddato, aggiungete la vanillina, mescolate bene e unite al composto di uova e zucchero. Iniziate ad amalgamare il tutto aggiungendo le mandorle tritate e il liquore. A questo punto dovete montare accuratamente gli albumi a neve e unirli al composto facendo attenzione a non farli smontare. Mescolare delicatamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto. Nel frattempo, per la base di pasta frolla, unite farina, burro, zucchero, uova e un pizzico di lievito vanigliato e iniziate ad impastare energicamente questi ingredienti fino ad ottenere una palla liscia.



Chiudete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Ora bisogna imburrare una tortiera e foderarla con la pasta frolla. Versate il composto preparato in precedenza e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.



Per verificarne la cottura potete utilizzare uno stuzzicadenti: se bucherellando la torta rimane asciutto, la vostra torta è pronta, potete sfornarla.

Lasciatela raffreddare, tagliatela a losanghe e offritela ai vostri ospiti!

Questa torta un tempo veniva preparata anche da alcune famiglie bolognesi (con l'aggiunta di cedro candito e senza la base di pasta frolla) durante una particolare festività dell'estate, detta "degli addobbi", nome derivato dalla cura con cui ogni balcone veniva addobbato e illuminato per il passaggio della processione. Infatti nel bolognese si chiama "Torta degli addobbi".