

Mantovana

La **torta mantovana** è un dolce molto diffuso in Toscana, soprattutto nella zona di Prato. Ha una pasta soffice, molto profumata, ricca di mandorle, burro e abbondantemente cosparsa di zucchero a velo.

La **torta mantovana** si consuma tutto l'anno, ma in alcune zone (come ad esempio nel ferrarese) è tipica del periodo pasquale.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di mandorle sgusciate
- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- Mezzo bustina di lievito per dolci
- 250 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 tuorli d'uova
- 2 uova di gallina
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Tritare grossolanamente le mandorle mettendole in uno strofinaccio e pestandole con il batticarne, oppure pestandole nel mortaio.
- In una ciotola setacciare la farina ed il lievito, miscelandoli.
- In una capace terrina far ammorbidire il burro lavorandolo con una forchetta. Montarlo quindi con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
- Unire lo zucchero, un cucchiaino alla volta, fino ad incorporarlo al burro. Quando si è ottenuto un composto omogeneo, unire i tuorli uno alla volta, quindi le uova intere, sempre una alla volta.
- Unire quindi il composto di farina e lievito fino ad ottenere una crema densa. Lavorarla accuratamente e dolcemente.
- Imburrare uno stampo da 24-26 cm, infarinarlo, soffiare via le eccedenze e versarvi dentro l'impasto, che deve risultare abbastanza sodo. Utilizzare un cucchiaino di legno per livellare la superficie, quindi cospargere con le mandorle.
- Infornare per 40-45 minuti nel forno preriscaldato a 170°C, prolungando di qualche minuto la cottura se infilzando la torta con uno stecchino non ne esce completamente asciutto.
- A fine cottura, spegnere il forno e socchiudere leggermente lo sportello. Lasciare 2-3 minuti in questa posizione, quindi sfornare il dolce.
- Quando la torta si è intiepidita sformarla e metterla in un piatto da portata. Decorare spolverizzandola di zucchero a velo passato attraverso un setaccio.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Nella preparazione di questa torta io preferisco unire le mandorle non spellate. Chi non gradisce la pellicina esterna può però utilizzare quelle spellate.