

“MAROSTEGANA”

Torta di ciliegie della tradizione

La priorità va data alle materie prime.

Le ciliegie, innanzitutto: il Durone di Marostica è l'ideale per consistenza e limitato contenuto d'acqua, si presta all'impasto; mantiene la pasta asciutta e non va a fondo; i frutti vanno snocciolati e lasciati per una notte ad asciugare su un canovaccio di modo che il gusto si concentri. Il burro, della migliore qualità, non va “montato” ma semplicemente amalgamato di modo che non perda nulla del suo sapore; lo zucchero di canna rende la crosta croccante e il sapore più equilibrato.

Preparazione: mezz'ora

Cottura: circa un'ora

Ingredienti:

- 700 grammi di Duroni di Marostica IGP
- 250 grammi di farina
- 200 grammi di zucchero di canna
- 150 grammi di burro
- 3 uova
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di vanillina
- ½ bustina di lievito

Preparazione:

Riducete a pezzetti il burro e amalgamatelo delicatamente con lo zucchero e il sale. Incorporate le uova, una alla volta, poi aggiungete la vanillina, il lievito sciolto nel latte e la farina, continuando a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo e semidenso. Aggiungete le ciliegie snocciolate e verste il composto in una tortiera rivestita di carta da forno. Cospargete con lo zucchero di canna e passate nel forno già caldo a 160° per circa un'ora. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

ALPONTE
R I S T O R A N T E

Via Volpato, 60-36061 BASSANO DEL GRAPPA-VICENZA-TEL 0424219274
e-mail: info@alpontedibassano.com