

TORTA DI NOCI (tipo crostata)

INGREDIENTI PER PASTA FROLLA:

- GR . 300 di farina 00
- GR. 150 di zucchero
- GR. 125 di burro
- 3 uova (2 tuorli ed 1 intero)
- ½ bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina (a piacere)
- Un pizzico di sale

INGREDIENTI PER LA FARCIA:

- GR. 300 di gherigli di noci
- GR. 150 di zucchero
- 3 o 4 cucchiaini di rhum
- L'albume di un uovo montato a neve

PREPARAZIONE:

PASTA FROLLA : In una terrina setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, il burro tagliato a fettine , il lievito, il pizzico di sale ed eventualmente la vanillina. Amalgamare bene con le mani, quindi aggiungere le uova e continuare ad impastare. Lasciare riposare per qualche minuto in frigorifero l'impasto ottenuto.

FARCIA: Tritare le noci nel mixer assieme allo zucchero, quindi in una terrina impastare con il rhum e l'albume montato a neve.

Imburrare ed infarinare una teglia del diametro di 24-26 cm.

Stendere la pasta frolla su un foglio di carta da forno fino ad ottenere l'altezza di 3 o 4 cm. . Appoggiare sopra la teglia capovolta e pressare per ottenere la base. Togliere la pasta frolla che fuoriesce e metterla da parte per fare le strisce. Capovolgere la base di pasta frolla nella teglia imburrata e infarinata e staccare la carta da forno. Stendere la farcia e disporre delle strisce sottili per formare piccoli rettangoli.

Mettere la teglia nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 30-40 minuti.

Giuseppe Frassinelli