



La torta sbriciolona

Categoria dessert dolce tipicamente lombardo

Pax 12

Reperti Pâtissier

Metodi di cottura forno

Mise en place trinciante, tagliere, bacinella, tortiera, carta da forno, setaccio, spatola



Ingredienti

Farina tipo 00 g 250

Farina di mais rimacinata g 150

Mandorle g 20

Mandorle pelate g 180

Burro e strutto g 200

Zucchero g 200

Tuorli g 2

Scorza di un limone grattugiato

Vaniglia una puntina

Sale fino una presa

Zucchero a velo q b

Procedimento

Fase di preparazione

Tritare le mandorle grossolanamente; sulla spianatoia riunire le farine setacciate, le mandorle tritate, lo zucchero, un pizzico di sale e gli aromi, mescolare il tutto e disporre a fontana. Al centro porre i tuorli battuti e il burro ammorbidito a pezzetti. Mescolare gli ingredienti, strofinandoli tra le dita, in modo che il composto rimanga grumoso e non compatto. Foderare di carta da forno una tortiera tonda del diametro di 26 cm e farvi cadere l'impasto a pioggia, cercando di sbriciolarlo e di livellarlo senza compattarlo.

Fase di cottura

Guarnire la torta con le mandorle con la buccia e cuocere in forno a 180 °C per circa 50 minuti. Lasciare raffreddare, servire cospargendo lo zucchero a velo.



Qualcosa in più

La sbricolona è un antico dolce povero dalle origini lombarde e contadine, grazie alla facile reperibilità nelle campagne dei principali ingredienti (farina di mais, strutto, mandorle o nocciole) e alla sua lunga conservazione. Il nome fa riferimento alle brisè (briciole), grandi e piccole, che si formano quando si spezzetta la torta, che non va mai tagliata, ma appunto spezzata. È una torta dura, friabile e molto ricca di ingredienti decisamente calorici.