578. TORTA RICCIOLINA I

Vi descrivo la torta ricciolina con due ricette distinte perché la prima avendola fatta fare, me presente, da un cuoco di professione, pensai di modificarla, in modo che riescisse più gentile di aspetto e di gusto più delicato.

Mandorle dolci con alcune amare, sbucciate, grammi 120.
Zucchero in polvere, grammi 170.
Candito, grammi 70
Burro, grammi 60.
Scorza di limone.

Intridete due uova di farina e fatene taglierini eguali a quelli più fini che cuocereste per la minestra nel brodo. In un angolo della spianatoia fate un monte colle mandorle, collo zucchero, col candito tagliato a pezzetti e colla buccia del limone raschiata e questo monticello di roba, servendovi della lunetta e del matterello, stiacciatelo e tritatelo in modo da ridurlo minuto come i chicchi del grano. Prendete allora una teglia di rame e così al naturale, senza ungerla, cominciate a distendere in mezzo alla medesima, se è grande, un suolo di taglierini e conditeli cogl'ingredienti sopra descritti, distendete un altro suolo di taglierini e conditeli ancora, replicando l'operazione finché vi resta roba e procurando che la torta risulti rotonda e grossa due dita almeno. Quando sarà così preparata versatele sopra il burro liquefatto servendovi di un pennello per ungerla bene alla superficie e perché il burro penetri eguale in tutte le parti.
Cuocetela in forno o nel forno da campagna; anzi, per risparmio di carbone, può bastare il solo coperchio di questo.
Spolverizzatela abbondantemente di zucchero a velo quando è calda e servitela diaccia.