

579. TORTA RICCIOLINA II

Fate una pasta frolla con:

Farina, grammi 170.
Zucchero, grammi 70.
Burro, grammi 60.
Lardo, grammi 25.
Uova, n. l.

Distendetene una parte, alla grossezza di uno scudo, nel fondo di una teglia di rame del diametro di 20 o 21 centimetri (prima unta di burro) e sopra alla medesima versate un marzapane fatto nelle seguenti proporzioni:

Mandorle dolci con tre amare, sbucciate, grammi 120.
Zucchero, grammi 100.
Burro, grammi 15.
Arancio candito, grammi 15.
Un rosso d'uovo.

Pestate nel mortaio le mandorle collo zucchero, aggiungete dopo l'arancio a pezzettini, e col burro, il rosso d'uovo e una cucchiata d'acqua fate tutto un impasto. Col resto della pasta frolla formate un cerchio e con un dito intinto nell'acqua attaccatelo giro giro agli orli della teglia; distendete il marzapane tutto eguale e copritelo con un suolo alto mezzo dito di taglierini sottilissimi perché questi devono essere come una fioritura, non la base del dolce, ed ungeteli con grammi 20 di burro liquefatto, servendovi di un pennello. Cuocete la torta in forno a moderato calore e dopo spargetele sopra grammi 10 di cedro candito a piccoli pezzettini; spolverizzatela con zucchero a velo vanigliato e servitela un giorno o due dopo cotta, perché il tempo la rammorbidisce e la rende più gentile. Dei taglierini fatene per un uovo, ma poco più della metà basteranno.