639. TORTA DI RICOTTA

Questa torta riesce di gusto consimile al Budino di ricotta n. 663, ma più delicata ed è il dolce che si imbandisce di preferenza alle nozze dei contadini in Romagna e che, per merito, può dar molti punti a tanti dolci raffazzonati dai pasticcieri.

Ricotta, grammi 500.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci, grammi 150.
Dette amare, n. 4 o 5.
Uova intere, n. 4; rossi, n. 4.
Odore di vainiglia.

Si prepara come il detto Budino n. 663; ma le mandorle, dopo pestate con una chiara d'uovo, è bene passarle per istaccio. Ungete abbondantemente una teglia col lardo e rivestitela di una sfoglia di pasta matta, n. 153, e sopra alla medesima versate il composto alla grossezza di un dito e mezzo all'incirca, cuocendolo fra due fuochi o nel forno. Raccomando il calore moderatissimo e la precauzione di un foglio sopra unto col burro, perché la bellezza di questa torta è che sia cotta in bianco. Quando sarà ben diaccia tagliatela a mandorle in modo che ogni pezzo abbia la sua pasta matta sotto, la quale si mangia o no secondo il piacer d'ognuno, essendosi essa usata al solo scopo di ornamento e di pulizia.
Potrà bastare per dodici o più persone.