

Torta di Grano Saraceno con Ripieno di Ricotta e Cioccolato Fondente

Questa torta è una vera delizia. Una frolla friabile di grano saraceno ed aromatizzata dalla cannella, dai chiodi di garofano, dal limone e dalle mandorle e che racchiudere un cuore morbido di crema di ricotta, aromatizzata dai liquori Strega e alla vaniglia, e pezzi di cioccolato extra fondente. Un dolce che mi piace definire antico e rustico. Una vera torta della nonna!

Le dosi riportate di seguito sono per uno stampo a cerniera di 20 cm.

Ingredienti

- 300 gr di farina di grano saraceno fine
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero extra-fine
- 5 gr di lievito per dolci
- 1 uovo intero
- una punta di chiodi di garofano macinati
- un cucchiaino di cannella
- scorza grattugiata di mezzo limone bio
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 450 gr di ricotta fresca (vaccina o di pecora)
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 bicchierino di liquore Strega (30 cc)
- 1 bicchierino di liquore alla Vaniglia (30 cc)
- gocce o bottoni di cioccolato fondente (min. 60% di

cacao)

Preparazione

Iniziate dalla pasta: in una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti secchi (le farine, lo zucchero, il sale, il lievito, gli aromi e mescolate. Aggiungeteci la scorza grattugiata del limone, l'uovo e il burro ed iniziate ad impastare il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ma compatta. Avvolgetela nella pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.



Preparate il ripieno: in un'altra ciotola capiente versate la ricotta fresca, lo zucchero e i liquori e mescolate avendo cura di amalgamare il tutto.



Infine aggiungete le gocce o bottoni di cioccolato fondente.



Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela con un mattarello fino ad uno spessore di un centimetro. Aiutatevi con della carta forno.

Prendete il vostro stampo a cerniera, metteteci dentro un disco di carta forno e stendeteci la pasta frolla tenendo il bordo torta alto. Tagliate via l'eccesso di pasta dal bordo torta.



Versateci la crema di ricotta, livellate e con la pasta rimanente formate delle strisce ed adagiatele sulla farcia formando un motivo.



Cuocete la torta nella parte bassa del forno in modalità statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti.

Lasciatela raffreddare completamente e non tenetela in frigorifero per tutta una notte. Vi consiglio di consumarla il giorno seguente per assaporirne il gusto e con la giusta consistenza.

Alla prossima ricetta,

Charles