La Sbrisolona Mantovana

Avete tante mandorle in casa e non sapete che cosa fare? Di seguito vi consiglio di provare una delle strepitose ricette della tradizione mantovana. Grazie ad Ombretta, una nostra carissima amica di Mantova, e a sua madre che ci ha permesso di utilizzare una delle sue ricette della tradizione (cosa c'è di meglio di chi ha fatto questo dolce da generazioni) siamo riusciti a fare una sbrisolona davvero deliziosa. Da questa base fondamentale ho volutamente modificato alcuni dosaggi (come il burro e lo strutto), abbassato il peso della farina 00 e sostituita la farina di grado duro con quella di mais super fine (Fioretto). Il risultato: un sbrisolona SUPER che farebbe invidia anche alle pasticcerie!!! Provatela e vedrete che successone.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 150 gr di farina di mais super fine (fioretto)
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di mandorle sgusciate e pelate da ridurre in pezzettini (più qualche mandorla intera per la decorazione)
- 200 gr di zucchero semolato extra-fine
- 125 gr di burro + 125 gr di strutto
- 2 tuorli
- vanillina
- 1 limone bio non trattato
- zucchero a velo vaniglinato

Procedimento:

Per prima cosa tirate fuori il burro dal frigorifero per farlo ammorbidire almeno 2 ore prima. In inverno meglio mezza giornata prima se non una notte.

In una ciotola capiente versate le farine, lo zucchero, la

vanillina, le mandorle tritate finemente, la scorza della buccia di un limone grattugiata e mescolate. Aggiungete i tuorli , lo strutto e il burro ammorbidito e amalgamare il tutto.

Lavorate l’impasto formando tanti piccoli grumi che lascerete cadere ben accostati in una tortiera del diametro di 26 cm precedentemente imburrata ed infarinata. Potete distribuire alcune mandorle intere sulla superficie della torta come decorazione.

Infornate la sbrisolona in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 min.

Lasciarla raffreddare. Trasferitela su un piatto da portata e spolverizzarla con dello zucchero a velo vaniglinato.

Alla prossima ricetta.
Charles