La Tortionata di Lodi

Ho vissuto nella provincia di Lodi per tanto tempo e di tortionate ne ho potute assaporare di diverso tipo e varianti. Di recente mi ero ripromesso di postare la ricetta che a mio avviso risulta essere la migliore per la versione casalinga. La vera tortionata non ha uova né lievito. Inoltre non può essere tagliata a fette ma spezzata con le dita, per via della sua consistenza. Anche l'altezza ha la sua importanza, e difatti dovrebbe essere di almeno 1,5 e 2 cm.

Con queste dosi potrete preparare 1 tortionata grande del diametro di 35 cm oppure 2 da 20 cm.

Ingredienti:

- 430 gr di farina 00
- 360 gr di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 200 gr di zucchero semolato
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di mandorle sgusciate (non spellate) e sminuzzate
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

Procedimento:

Per prima cosa lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente o in alternativa riscaldatelo nel microonde (ma senza scioglierlo del tutto).

Preparate anche le mandorle da sminuzzare. Inseritele in un tritatutto e sminuzzatele a pezzettini ma senza polverizzateli. Devono vedersi.

In una planetaria con il gancio frusta montate lo zucchero con il burro fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso (v. montato).

Ora aggiungeteci la scorza grattugiata del limone e la vaniglia ed amalgamate con una spatola.

Aggiungeteci la farina di mandorle e quelle sminuzzate e mescolate per bene.

Infine aggiungete poco per volta la farina 00 ed amalgamate il composto. Risulterà asciutto ma è corretto così. L’importante è aver cura di unire bene tutti gli ingredienti.

Prendete il composto e distribuitelo nello stampo (senza imburrare né infarinare) avendo cura di tenerlo alto almeno 1,5-2 cm).

Formate sulla superficie le strisce tipiche della tortionata di Lodi adoperando una forchetta.

Infornate la tortionata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30-40 minuti. Posizionatela nella parte centrale e cuocetela fino ad ottenere un bel colore bruno. Se tende a gonfiarsi bucatela delicatamente con uno stuzzicadente. Sfornatela e lasciatela raffreddare completamente prima di mangiarla. La Tortionata sarà ancor più buona il giorno seguente!

Divinamente deliziosa!