

TORTA STRACCIATELLA**EJO MARIANI**

CHEF E PATRON DEL RISTORANTE "CHECCHINO DAL 1887" - ROMA

per 4 persone

Ingredienti: 170 grammi di burro, 200 grammi di zucchero, 6 uova intere, 250 grammi di farina e maizena, scorza di limone grattugiata, 1 bustina di lievito. Per il ripieno: 1 kg di ricotta, 1/2 litro di panna, 150 grammi di zucchero, 5 cucchiai di rum, 100 grammi di amaretti, 150 grammi di mandorle tostate e tritate, 150 grammi di cioccolato grattugiato.

Vino consigliato: Moscato di Passito di Terracina - Capitolium

Un dessert semplice e goloso, perché a tavola è bello portare anche le ricette di una volta, quelle torte casalinghe adatte per la merenda dei bambini, per un piacevole fine pasto tra amici o anche per la colazione. La torta straciatella, al suo interno, è arricchita di amaretti, mandorle e cioccolato che la rendono morbida e gustosa. Ecco allora una ricetta di facile e veloce esecuzione e soprattutto di gran sapore che renderà felici i vostri figli.



Preparazione del piatto Frullare lo zucchero, il burro e la scorza di limone grattugiata. Aggiungere poi le uova e il lievito che è stato precedentemente mescolato alla farina e alla maizena. Imburrare,

infarinare e infornare a forno tiepido a 140° per 40 minuti. Quando la base è cotta, scavarla lasciando solo il bordo e il fondo. La parte interna va sbriciolata e tenuta da parte per unirla al ripieno. Inumidire il fondo con il rum. Preparare il ripieno mescolando la ricotta setacciata, la panna, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Aggiungere anche l'interno della torta sbriciolata. Mettere poi gli amaretti, le mandorle, la cioccolato grattugiata. Quando l'impasto è omogeneo, riempire la torta e guarnire con gocce di cioccolato.