

A rustic chocolate cake, known as Torta Paesana, is the central focus. It is a round, flat cake with a dark, moist texture, topped with a generous amount of pine nuts, fresh rosemary sprigs, and small, dark, dried fruit pieces. The cake is presented on a white ceramic plate with a delicate pink and red floral pattern. In the background, a wooden bowl filled with pine nuts and a loaf of bread are visible, suggesting a traditional, home-style setting. The entire scene is set on a blue and white patterned tablecloth.

TORTA PAESANA

Torta Paesana

Dolce tipico brianzolo, genuino e perfetto in ogni momento della giornata, per la cui preparazione essenziale è l'uso del pane raffermo, avanzato dai pasti dei giorni precedenti, che come insegnano le nostre nonne, mai deve buttarsi, ma riutilizzarsi in impasti e ripieni di ogni genere.

Riportiamo qui la ricetta classica, ricordatevi, però, che potete utilizzare qualsiasi ingrediente dolce troviate nella vostra dispensa: canditi, biscotti, frutta secca, pezzetti di cioccolato al latte o fondente, addirittura frutta fresca: l'economia domestica e il riciclo sono gli unici veri segreti per la buona riuscita del dolce.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300g di PANE RAFFERMO
- 120gr di AMARETTI
- 70gr di UVETTA
- 1l di LATTE
- 6 cucchiaini di CACAO AMARO in polvere
- 70gr di PINOLI
- 2 UOVA medie
- 120gr di ZUCCHERO SEMOLATO
- ESSENZA di VANIGLIA o VANILLINA
- ZUCCHERO a VELO per la guarnizione

PREPARAZIONE:

Tagliate a tocchetti il **pane rafferma** e lasciatelo in ammollo per 3/4 ore nel **latte caldo**. Mescolare di tanto in tanto. Trascorso il tempo sopra indicato frullare il tutto, creando un composto omogeneo.

Tritare ora con l'aiuto di un mixer gli **amaretti** (perfetti in sostituzione sono anche dei biscotti o frollini) insieme al **cacao** e mettere in ammollo l'**uvetta** in **acqua calda**. Unire al composto di pane la **farina di amaretti e cacao**, le **uova**, lo **zucchero**, i **pinoli** e l'**uvetta** ben strizzata.

Mescolare bene e infine versare il tutto in uno stampo per torte dal diametro di circa 28cm imburato e cosperso di farina.

Infornare in forno caldo a 180° per 40/45 minuti. A cottura ultimata, togliere il dolce dal forno, attendere che si raffreddi e cospargere la superficie con **zucchero a velo**.

Se vi piace, potrete aggiungere all'impasto anche un mezzo bicchierino di **rum** o **amaretto di Saronno**.



www.mangiainbrianza.it

Un progetto a cura di:
Agenzia YES!
www.agenziayes.it