



LE RICETTE PARMAREGGIO

SBRISOLONA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Mandorle "100 g di farina bianca 100 g di farina di mais macinata molto fine 100 g di Burro Parmareggio 100 g di zucchero 100 g di mandorle (con o senza pelle) 1 limone non trattato 1 bicchierino di liquore Strega"

DESCRIZIONE

Tritate una manciata di mandorle e lasciate intere le altre. Portare il Burro Parmareggio a temperatura ambiente. Su una spianatoia impastate la farina bianca con la farina di mais, il burro, lo zucchero. Aggiungete le mandorle preparate, il liquore e la scorza del limone grattugiata. Lavorate il composto con le punte delle dita finché si sarà amalgamato (non è necessario che sia legato). Prendete le "briciole" con le mani e fatele cadere un po' alla volta in una tortiera di circa 24 cm di diametro imburrata e infarinata. Quindi smuovete la tortiera per livellare la torta e premete leggermente con le mani per compattare il composto (attenzione a non schiacciare troppo altrimenti risulterà dura). Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti circa: a cottura ultimata la sbrisolona sarà ancora morbida anche se, infilando uno stecchino, questo deve essere asciutto. Prima di toglierla dalla teglia fatela raffreddare. Quindi spezzatela con le mani e servitela accompagnata, a piacere, con 1 cucchiaino di zabaione.