

La ricetta

La torta di Artusi che i pasticceri «vendono a ruba»

■ ■ Questa è una ricetta di un dolce con l'utilizzo dei pinoli. «Una torta che alcuni pasticceri vendono a ruba». Questa l'introduzione del grandissimo Pellegrino Artusi, a garanzia di un prodotto finale di alto livello. **Ingredienti:** mezzo litro di latte, 100 g di semolino di grana mezzana, 65 g di zucchero, 50 g di pinoli, 10 g di burro, 2 uova, una presa di sale, odore di vaniglia. Tritare con la mezzaluna i pinoli alla grossezza di mezzo granello di riso. Cuocere il semolino nel latte fino a diventare sodo. Aggiungere tutti gli ingredienti e per ultimo le uova mescolando velocemente. Per la pasta frolla occorrono 200 g di farina, 100 g di burro, 100 g di zucchero, un uovo. Preparare la pasta frolla unendo tutti gli ingredienti, se necessario unire un goccio di vino bianco o di marsala. Ungere una teglia e ricoprire il fondo con una sfoglia sottile di pasta frolla; versare il composto e stendere sopra un reticolato fatto con listarelle della stessa pasta. Cuocere in forno e servirla fredda spolverizzata di zucchero a velo.

