

DOLCI E DESSERT

Torta speziata

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 50 min

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA

Farina	500 g
Burro	250 g
Latte	8 cl
Tuorlo d'uovo	1
Zucchero	20 g
Sale	1 pizzico
Burro e farina per lo stampo	

PER IL RIPIENO

Pomodori verdi grandi (circa 600 g)	6
Zucchero di canna	250 g
Aceto di vino	2 cucchiaini
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Zenzero in polvere	1/2 cucchiaino
Noce moscata grattugiata	1 pizzico
Chiodi di garofano in polvere	1 punta
Farina	2 cucchiaini
Burro	

■ Preparazione

- 1 Disponete a fontana la farina setacciata su una spianatoia, mettete al centro il burro a pezzetti e un pizzico di sale e con le punte delle dita lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto granuloso.
- 2 Unite il latte, lo zucchero e il tuorlo e lavorate ancora fino a ottenere un impasto omogeneo che farete riposare, avvolto in un foglio di pellicola, in frigo per un'ora.
- 3 Preparate il ripieno. Lavate i pomodori, affettateli e lasciateli sgocciolare in un colino per un'ora. Mescolate in una ciotola le spezie con 200 g di zucchero e la farina setacciata.

- 4 Stendete con un mattarello 2/3 circa della pasta e foderate con essa uno stampo del diametro di 28-30 cm.
- 5 Punzecchiatene il fondo con una forchetta, appoggiatevi sopra un foglio di carta oleata, che ricoprirete di legumi secchi o riso, e cuocete in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti, poi eliminate i legumi e la carta e lasciate intiepidire.
- 6 Sistemate quindi sul fondo la metà dei pomodori, cospargeteli con la metà dello zucchero preparato, bagnate con un cucchiaino di aceto e completate con qualche fiocchetto di burro.
- 7 Ripetete il procedimento con il resto degli ingredienti. Stendete la pasta rimasta, dividetela con un tagliapasta della forma desiderata in tante formine e con esse ricoprite il ripieno.
- 8 Distribuite sulla superficie lo zucchero rimasto e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti. Servite il dolce freddo.
- 9 Per completare il dolce, potete servirlo con del gelato alla crema profumato con cannella in polvere.