

TORTA DI TAGLIATELLE



Ingredienti per 6 persone

- 300 g di mandorle sbucciate
- 200 g di zucchero
- 80 g di burro - 1 uovo
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- 1 uovo di tagliatelline (poss. fresche)
- Per la pasta frolla:
 - 250 g di farina
 - 65 g di burro o margarina

- 80 g di zucchero - 1 uovo
- 8 g dose per dolci
- la buccia di 1/2 limone grattugiata
- 1 bicchierino (da 5 cl) di Sassolino Stampa

PREPARAZIONE

Mescolare insieme lo zucchero e la farina, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo intero, la scorza di limone grattugiata, la dose e 1 bicchierino di Sassolino.

Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto morbido e lasciate riposare per circa un'ora.

Tritare finemente le mandorle e fatele tostare.

Unire lo zucchero, un bicchierino di Sassolino e il tuorlo dell'uovo.

Montare l'albume e amalgamare delicatamente.

Stendere la pasta frolla in una tortiera antiaderente e ricoprire la superficie con una parte del composto e una spolverata di tagliatelline e qualche fiocchetto di burro.

Procedere in questo modo formando 2 o 3 strati.

Coprire l'ultimo strato di tagliatelline con abbondanti fiocchetti di burro. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

Mentre si raffredda versare un bicchierino di Sassolino sulla superficie.



Sassolino Stampa

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)