

la ricetta

## Sbrisolona

CULTURA

25\_10\_2021



*Ingredienti per 6-8 persone*

100 g Farina

100 g Farina di mais

100 g Zucchero

100 g Mandorle tritate e 20 intere

100 g Burro  
2 tuorli d'uovo  
La scorza di mezzo limone  
1 bustina Zucchero vanigliato

#### *Preparazione*

Per prima cosa sbucciate 100 g di mandorle e tritatele, poi grattugiate la scorza di mezzo limone. Quindi, in un contenitore, mescolare le due farine, lo zucchero, le mandorle tritate, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone. In un recipiente più piccolo lavorare il burro a pezzetti con i tuorli d'uovo.

**Quindi, amalgamare il tutto** e impastare con le dita fino ad ottenere una pasta sabbiosa (un insieme di "brezza").

**Infine adagiate la carta da forno** su una teglia o in uno stampo da crostata, e distribuite l'impasto su un'altezza di 2 cm massimo, senza troppa pressione. Aggiungere sopra le mandorle intere non pelate.

**Infornare per 30-35 minuti a 180°C.** Fate raffreddare e servite. Potete conservarlo per 2/3 giorni sotto una tortiera.

#### **Consiglio pratico**

La tradizione vuole che la *sbrisolona* venga spezzata colpendola con un pugno al centro. Non tagliarla mai con un coltello, solo con le mani. Da accompagnare con un vino dolce o un caffè.