

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.