

LA RICETTA

## TORTA CON LE CILIEGIE DI VIGNOLA

CULTURA

18\_07\_2022



La ciliegia di Vignola si fregia del marchio IGP (indicazione geografica protetta).

**La coltivazione della ciliegia nel territorio di Vignola ha origini antiche e molto radicate.** L'eccezionalità delle condizioni pedoclimatiche della zona ha fatto sì che la pianta trovasse qui il suo ambiente ideale, diventando col tempo e grazie all'impegno degli agricoltori, la più importante realtà agricola. Numerosi documenti storici

confermano che la pianta è presente, in consociazione alla vite, già a metà dell'Ottocento e negli anni a seguire la produzione e la commercializzazione hanno avuto un andamento costantemente crescente.

**La Ciliegia di Vignola IGP va conservata in frigorifero** (oppure in luogo fresco e asciutto). Per la croccantezza della polpa e il sapore dolce, risulta essere il frutto ideale con cui chiudere il pasto, ma anche un ottimo ingrediente per svariate ricette dolci e salate: marmellate, salse per condire la cacciagione, liquori, frutta candita o sotto spirito.

### **Ingredienti per 6 persone**

300 gr ciliegie di Vignola snocciolate 3 uova

130 gr zucchero

100 ml olio di semi di girasole

150 gr farina

1 bustina di lievito Sale

Zucchero a velo

### **Preparazione**

Mettere le uova con un po' di sale in una ciottola. Aggiungere lo zucchero e sbattere il composto per qualche minuto. Unire la farina e il lievito e continuare a lavorare il tutto. Aggiungere l'olio ed emulsionare bene. Versare il composto in una teglia tonda unta di olio del diametro di 22 cm (ma va bene anche uno stampo da cake). Mettere sopra le ciliegie di Vignola snocciolate e infornare per 30/35 minuti in forno ben caldo a 180°C.

Prima di servire la torta, spolverarla di zucchero a velo.