

E per gli amanti della cucina del '700 una ricetta di torta di Francesco Leonardi (Cucina dei Borboni).

Torta di Fragole alla Napoletana - Per 6/8 persone.



Ingredienti:

1/4 panna da dolci
1 Kg di fragole
2 bicchierini di zibibbo
8 cucchiari di zucchero
1 Limone non trattato
6/8 Savoiaridi
6 uova
1 cucchiaino di cannella

Esecuzione della torta:

Pulire le fragole (devono essere mature e profumate). Tagliarle e coprirle con 4 cucchiari di zucchero. Aggiungere la scorza del limone e 2 bicchieri di zibibbo. Lasciare riposare per un'ora circa. Mettete in una terrina il 1/4 di panna aggiungete i savoiardi sbriciolati grossolanamente, le uova sbattute con 4 cucchiari di zucchero e la cannella. Lasciate riposare per circa mezzora. Intanto preparate la pasta frolla.

Per la Pasta frolla Dolce:

per 6/8 persone: 400 gr. farina setacciata
150 gr. di burro
100 gr. di zucchero
2 uova

Preparazione: Mettere la farina sulla spianatoia aggiungete al centro il burro ammorbidito, lo zucchero e le uova. Impastare bene la pasta e quando sarà bene amalgamata ponetela a riposare per almeno mezzora in luogo asciutto e coperta con un panno.

Preparazione della Torta:

Foderare con la pasta frolla uno stampo per dolci del diametro di 24 cm; disporre con ordine le fragole tagliate e un po' del loro sugo, poi versare il composto di uova e biscotti. Per completare mettere sulla torta delle strisce di pasta frolla incrociate fra loro come si usa per le crostate. Cuocere a forno già caldo a 180 gradi per 50 minuti circa, facendo attenzione che non bruci troppo la parte superiore. Eventualmente dopo circa 20 minuti, coprite il dolce con un foglio di carta da forno. Prima di servire, lasciare raffreddare. Ottima anche se mangiata il giorno dopo.