



LE RICETTE PARMAREGGIO

SBRISOLONA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 100 g di farina bianca
- 100 g di farina di mais macinata molto fine
- 100 g di Burro Parmareggio
- 100 g di zucchero
- 100 g di mandorle (con o senza pelle)
- 1 limone non trattato
- 1 bicchierino di liquore Strega

DESCRIZIONE

Tritate una manciata di mandorle e lasciate intere le altre.

Portare il Burro Parmareggio a temperatura ambiente.

Su una spianatoia impastate la farina bianca con la farina di mais, il burro, lo zucchero.

Aggiungete le mandorle preparate, il liquore e la scorza del limone grattugiata.

Lavorate il composto con le punte delle dita finché si sarà amalgamato (non è necessario che sia legato).

Prendete le "briciole" con le mani e fatele cadere un po' alla volta in una tortiera di circa 24 cm di diametro imburrata e infarinata.

Quindi smuovete la tortiera per livellare la torta e premete leggermente con le mani per compattare il composto (attenzione a non schiacciare troppo altrimenti risulterà dura).

Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti circa: a cottura ultimata la sbrisolona sarà ancora morbida anche se, infilando uno stecchino, questo deve essere asciutto.

Prima di toglierla dalla teglia fatela raffreddare.

Quindi spezzatela con le mani e servitela accompagnata, a piacere, con 1 cucchiaino di zabaione.