

# Torta Sbrisolona

La torta Sbrisolona è un dolce tipico di Mantova; si tratta in pratica di una pasta frolla, con aggiunta di farina gialla e mandorle, che però non viene impastata del tutto ma viene lasciata appunto sbriciolata, in modo che non si compatti in cottura ma rimanga a pezzi. In mantovano infatti “brisa”



significa briciola. Alcuni ristoranti la servono addirittura in piccoli barattoli, ovviamente già spezzettata. I puristi della sbrisolona infatti raccomandano di **non tagliare mai la torta a fette, ma di dividerla in pezzi con le mani.** E' velocissima da preparare e il sapore è veramente ottimo. Ho avuto la ricetta da un'amica di Mantova, l'ho assaggiata ed è veramente ottima; e un pezzo tira l'altro, come le ciliegie! Nota: alcuni mettono anche i semi di una bacca di vaniglia, ma in questa ricetta non è presente. Potete comunque a piacere aggiungerla se vi piace, mescolandola bene alle farine per distribuirla uniformemente.

## Ingredienti:

- 200 gr farina 00
- 100 gr farina gialla a grana fine (varietà fioretto o meglio ancora fumetto)
- 180 gr zucchero semolato
- 150 gr burro freddo
- 100 gr mandorle pelate + 15 mandorle non pelate per decorare
- 1 uovo
- la scorza di un limone
- 1 teglia tonda diametro 28-30cm, meglio quelle usa-e-getta tipo Cuki

Tritare le mandorle pelate senza ottenere una farina, ma lasciandole in pezzi medio piccoli. Se non si dispone della farina fioretto (a grana fine) si può utilizzare anche la farina bramata (a grana grossa), avendo però cura di sfarinarla con un mixer potente (per es. con il Bimby, circa 1 minuto a massima velocità).

Unire tutti gli ingredienti secchi e mescolare molto bene fino ad uniformare. Tagliare il burro a pezzetti e versare negli ingredienti secchi insieme all'uovo intero. A questo punto, impastare tutti gli ingredienti con le dita senza compattare ma ottenendo appunto una consistenza sbriciolata. L'impasto non risulterà perfettamente uniforme ma rimarranno piccoli ammassi di burro, ma la cosa è normale. Imburrare bene la teglia e versarvi l'impasto senza fare pressione, e rompendo con le dita le masse più grosse



La torta dovrà rimanere piuttosto bassa (circa 1,5 cm al massimo) per asciugarsi uniformemente in cottura. Disporre uniformemente sulla superficie le mandorle non pelate premendo quel tanto che basta a farle sprofondare un poco. Cuocere in forno statico a 180° per 30/35 minuti circa. La superficie deve risultare croccante e mediamente colorata. All'uscita dal forno, spolverare con zucchero semolato (un paio di cucchiaini). Sformare il dolce una volta freddo, se necessario strappando i bordi della teglia usa-e-getta per evitare di romperlo.