



Torta di noci (Chef Alessandro Catelani)

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta frolla

250 g	Farina 00
125 g	Burro
100 g	Zucchero
60 g	Uova (un uovo intero, ndr)
15 g	Tuorli d'uovo (un tuorlo, ndr)
5 g	Lievito in polvere
3 g	Buccia di limone grattugiata
1 g	Sale fino
n° 1	Bustina di vanillina

Per la farcia di noci

150 g	Noci sgusciate
100 g	Zucchero
75 g	Albumi d'uovo
15 g	Rum

Preparazione

1. Montare il burro con lo zucchero in planetaria e successivamente gli altri ingredienti.
2. Aggiungere la farina, impastare velocemente e far riposare per venti minuti in frigorifero.
3. Stendere la pasta dello spessore di 5 mm e foderare la tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
4. Frullare grossolanamente le noci con lo zucchero e incorporare gli albumi montati a neve ed il rum.
5. Versare il ripieno nella tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti ca.
6. Servire con coulis di fragoline.

