

Fregolotta

Preparazione per 4 persone
Difficoltà Facile

Ingredienti:

100 gr di farina bianca
60 gr di burro
50 gr di zucchero
40 gr di mandorle spellate
1 uovo
1 fialetta di aroma alla vaniglia
1 limone
sale



Preparazione:

In un pentolino con dell'acqua fate cuocere l'uovo sodo. Una volta pronto, separate il tuorlo dall'albume, tenendo da parte il tuorlo. In una terrina capiente versate il tuorlo sbriciolato, le mandorle tritate, lo zucchero, la fialetta all'aroma di vaniglia, la scorza grattugiata del limone, la farina, un pizzico di sale, e il burro ammorbidito a temperatura ambiente, tagliato a tocchetti. Lavorate ora il tutto con le mani in modo che il loro calore favorisca l'amalgama degli ingredienti. Una volta ottenuta una pasta morbida, appallottolatela e avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente. Fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Intanto fate riscaldare il forno a 170° e imburrate bene una teglia da forno sia sul fondo che nelle pareti. Passata mezz'ora stente la pasta nella teglia aiutandovi con le dita. Cospargete la superficie della torta con delle mandorle e dello zucchero, ed infornate. A cottura ultimata servite la fregolotta fredda.

Ci abbiniamo un buon Moscato dei colli o un Verduzzo amabile.

Buon appetito.

Tratta da: <http://www.ricettevenete.it>

foto: www.donnamoderna.com