



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001892

Registrata in data 22 Dic 2017 alle ore 12:10

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Caprese di Salatiello al limone di Anacapri

L'enorme successo della torta caprese ha visto fiorire nel tempo tante prelibate varianti, che fanno tesoro dei prodotti di eccellenza del territorio. Proprio sull'isola, nel comune di Anacapri, è stata inventata una delle sue alternative più apprezzate, la caprese al limone. Ecco come prepararla.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 15 persone

220 g di burro morbido
250 g di zucchero a velo
250 g di mandorle sbucciate
60 g di amaretti
125 g di cioccolato bianco per copertura
50 g di fecola di patate
n. 5 albumi montati a neve
n. 10 tuorli di uova
n. 2 limoni grattugiati molto profumati
½ bicchierino piccolo di limoncello

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Tritate le mandorle insieme agli amaretti e al cioccolato bianco. Montate il burro e lo zucchero a velo. Una volta ottenuta una massa bianca e ben montata, aggiungete la fecola di patate, lasciatela incorporare per bene, dopodiché inserite i tuorli d'uovo, uno dopo l'altro aspettando che quello precedente si assorba.

Montate a neve i bianchi di uovo e, con l'aiuto di una spatola, amalgamateli con delicatezza alla massa appena montata. Aggiungete il trito di cioccolato bianco, mandorle e amaretti, la buccia dei limoni grattugiata e il bicchierino di limoncello. Versate il composto in una tortiera dal fondo foderato di carta da forno e dai bordi imburrati. Lasciate cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 30-35 minuti.

Un consiglio: per ottenere un dolce ben aromatizzato, vi consiglio di grattugiare il giorno prima la buccia del limone (solo la parte gialla) nel burro e di chiudere quest'ultimo nella pellicola trasparente. Il giorno dopo avrete ottenuto un burro al limone che donerà un tocco di profumo in più alla vostra torta.