



Ricetta N. RE002872 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mag 2019 alle ore 08:34

da ELEONORA LONGHI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lombardia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Torta Gelsina di Vimodrone

Vimodrone è un paese dell' hinterland milanese che si affaccia sul Naviglio Martesana. Sia sul Naviglio che in paese sono presenti degli alberi di gelso. In passato le piante dei gelsi erano qui presenti poichè le foglie venivano utilizzate in bachicoltura come alimento per l'allevamento dei bachi da seta. Il baco da seta in dialetto milanese si chiama "bigàt". In Lombardia l'allevamento del baco da seta si sviluppò dalla metà del 1700 alla metà del 1900, da fonti tramandate si sa che i bachi erano riposti in una cassetta, coperta con panno di lana, esposta al sole o, in mancanza, sotto la coperta del letto, precedentemente riscaldata. Il loro sviluppo durava un mese, tra maggio e giugno. Da qui la mia idea di preparare un dolce con i gelsi.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

Pasta frolla:

280 g farina 00

100 g zucchero

120 g burro

n. 1 uovo

n. 1 bustina vanillina

Un pizzico di sale

n. 1 cucchiaino di miele d'acacia

Per il ripieno:

500 g latte + 200 g acqua

150 g riso carnaroli

200 g ricotta di mucca

70 g zucchero semolato

n. 2 uova

Qualche goccia di aroma alla vaniglia

1/2 bacca di vaniglia

200 g marmellata ai gelsi

Gelsi neri freschi o essiccati q.b.

Gelatina di frutta q.b.

Strumenti di cottura

Teglia da 25 cm.

Preparazione

Cuocere in un tegame il riso nel latte e acqua per circa 20 minuti, con la mezza bacca di vaniglia tagliata longitudinalmente.

Una volta cotto farlo raffreddare bene ed eliminare la bacca di vaniglia.

Preparare la frolla mettendo in una ciotola il burro con lo zucchero e quando si avrà un composto morbido unire l'uovo e il pizzico di sale.

Aggiungere la farina e la vanillina ed il cucchiaino di miele, la frolla ottenuta sarà morbida ma consistente.

Mettere la frolla in frigo avvolta in pellicola alimentare per almeno 20 minuti.

Frullare il riso cotto e freddo (il suo peso finale è di 520 g), frullarlo bene e metterlo in una capiente ciotola, unire la ricotta e lo zucchero, mescolare molto bene, aggiungere i tuorli, qualche goccia di aroma di vaniglia ed infine gli albumi montati a neve ferma, si otterrà una crema.

In una teglia foderata con carta forno stendere una parte della pasta frolla formando dei bordi alti, bucherellare il fondo, mettere la marmellata ai gelsi e versare la crema di riso e ricotta.

Con l'altra parte della frolla fare delle strisce da disporre sopra.

Mettere in forno caldo a 180° per almeno un'ora. Una volta cotta sfornarla e farla raffreddare.

Disporla poi su un piatto di portata mettervi sopra i gelsi freschi o in alternativa quelli essiccati precedentemente rinvenuti con acqua.

Sciogliere la gelatina di frutta con tre cucchiaini d'acqua e spennellare la superficie della torta e sui gelsi. Servire.