

CONCORSO TORTA DI PANE

MAROGGIA - 12.06.2022



Andrea Zigiotti

RICETTA TORTA DI PANE

Per una tortiera a cerniera da 24/26 cm di diametro:

Ingredienti

- 280/300 g di pane di ca. 3 giorni
- 60 g di amaretti duri
- 4 CT di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato Bourbon
- 6/7 dl di latte
- 25 gr di gherigli di noci
- 20 gr di mandorle a bastoncino
- 45 gr di pinoli
- 50 gr di frutta candita mista
- 50 gr di uva sultanina
- 2 CT di cacao amaro
- 50 gr di goccioline di cioccolato fondente
- 3/4 CT di grappa nostrana di uva
- 1 uovo grande (ca. 65/70 gr)
- scorza di un limone bio
- succo di mezzo limone bio
- ½ mela (lo uso di solito le Gala)
- pan grattato fine
- burro a fiocchetti

Procedimento

Tagliare il pane a pezzetti. Aggiungere gli amaretti sbriciolati finemente, lo zucchero semolato e quello vanigliato. Versare sul composto il latte (precedentemente portato ad ebollizione) e lasciare macerare, possibilmente una notte intera.

Preriscaldare il forno a ca. 185 °C (dipende anche dal forno). Ripreso il composto, frullarlo e aggiungere i gherigli, le mandorle ed una 2/3 dei pinoli. Poi, l'uovo intero, sbattuto precedentemente, le uvette e la frutta candita (leggermente infarinate), il cacao, le goccioline di cioccolato, la grappa, la scorza ed il succo di limone.

Come ultima, la mela sbucciata e tagliata a spicchi molto sottili e quindi mescolare bene il tutto.

Versare il composto nello stampo, precedentemente foderato sul fondo con carta da forno e con il cerchio a cerniera leggermente unto e ricoperto con pan grattato.

Distribuire sulla superficie livellata il resto dei pinoli ed il burro a fiocchetti.

Infornare nella metà inferiore del forno (ca. 50 min. coperta con foglio di alluminio e ca. 25. min. scoperta).



Veronica Marcacci

Torta di pane Veronica

(ricetta nata durante la pandemia)

Ingredienti:

250 gr di pane vecchio

100 gr uva sultanina

90 gr di cacao

100 gr di zucchero

7 dl latte

100 gr amaretti

Pizzico di vaniglia

100 gr burro

120 gr pinoli (100+20 per la guarnitura finale)

Scorza di limone a piacere

1/2 dl liquore amaretto o grappa a scelta

3 uova

40 gr Cioccolato fondente a cubetti

Procedimento

In una grande bacinella mettere il pane spezzettato, zucchero, cacao, amaretti sbriciolati, vaniglia, scorza di limone, il liquore all'amaretto,

ed in fine aggiungere il latte freddo.

Lasciar riposare una notte e di tanto in tanto mescolare il tutto con una forchetta cercando di sminuzzare il pane e miscelando bene tutti gli ingredienti.

Mezz'ora prima infornare la torta mettere a bagno le uvette in acqua tiepida.

Dopo il riposo, far sciogliere il burro in un pentolino (temperatura al minimo non deve sobbollire) toglierlo subito dal fuoco ed aggiungerlo all'impasto insieme a uova, pinoli e uvette (scolate) e rimestare dolcemente il tutto fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

A questo punto versare tutto l'impasto in una teglia, senza livellarlo, aggiungere qua e là pezzetti di cioccolato, se avete tanto impasto in altezza in quel caso spingeteli un po' sul fondo altrimenti lasciarli in superficie. decorare la superficie con i pinoli rimasti (circa 15 gr).

Se vi piace potete mettere anche un po' di granulata di amaretto qua e là. (3 amaretti sbriciolati).

Cottura 60 min 180 gradi parte centrale del forno.

Io lascio riposare la torta almeno mezza giornata prima di assaggiarla.

Buon appetito.



Maria Teresa Scioli

torta di pane

500 pane - 1 litro e mezzo latte - 3 uova - amaretti -
2-3 cucchiari cacao amaro - un po' di sale - zucchero
2 bustine zucchero vanigliato - frutta candita - scorza
di limone e succo di un limone - pacchetto uva
sultanina – pinoli - 2 o 3 cucchiari grappa.

Ammollare pane nel latte per un ora, schiacciare bene
e aggiungere tutti gli ingredienti. Ungere la tortiera di
burro aggiungere il composto e sopra pinoli e
pezzettini di burro. Far cuocere 1 ora e mezzo circa.