

Torta di noci grigionese

Ricette grigionesi



La torta di noci grigionese è famosa in tutta la Svizzera ed è un dolce ricordo da portare a casa dopo un viaggio nei Grigioni.

> Per la pasta frolla:

300 g	farina
150 g	zucchero
150 g	burro
1	uovo
1	pizzico di sale

> Per il ripieno:

250 g	zucchero
300 g	noci tritate grossolanamente
2 dl	panna

> Preparazione:

Si parte dalla frolla: in una ciotola capiente mischiare farina, sale e zucchero. Aggiungere il burro a tocchetti e lavorare tutti gli ingredienti a mano fino a ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Sbattere l'uovo, aggiungere al composto e lavorare fino a ottenere un impasto morbido. Riporre la frolla in frigo per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno: in un tegame dal fondo spesso caramellare lo zucchero a fiamma media mescolando costantemente; quando il caramello è ancora chiaro aggiungere le noci e lasciare sul fuoco a tostare per 2–3 minuti, infine sfumare con la panna. Appena lo zucchero si scioglie e diventa liquido, togliere il tegame dal fuoco e far raffreddare il composto.

Trascorso il tempo di riposo, stendere col mattarello due terzi della pasta frolla fino a

raggiungere uno spessore di circa 3 mm, imbrattare uno stampo rotondo per crostate e foderarlo con la pasta lasciando che circa 1 cm fuoriesca dal bordo.

Distribuire il ripieno alle noci sulla frolla e livellarlo con una spatola.

Poi stendere la pasta avanzata in un disco di dimensione sufficiente a ricoprire la torta. A questo punto, ripiegare verso il centro la pasta che fuoriusciva dallo stampo per coprire il ripieno di noci, spennellarla con un po' di acqua e chiudere la torta con il disco di frolla appena steso. Con i rebbi di una forchetta premere bene sui bordi e bucherellare più volte la superficie della torta.

Opzionale: decorare la torta con eventuali avanzi di pasta frolla.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 50–60 minuti. Far raffreddare su una griglia.