

TORTA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone

-1 kg. circa di noci secche

-200gr. di zucchero

-150gr. di amaretti

-10gr. circa di burro

-6 uova

-4 bicchierini di Nocino **Il Matraccio**

-pane grattugiato q.b.

Sgusciate le noci avendo cura di conservare intatti una trentina di mezzi gherigli che metterete da parte per la guarnizione. Le restanti pestatele in un mortaio riducendole in un trito finissimo assieme agli amaretti. Con una noce di burro imburrate una tortiera di circa 24 cm., spolverizzatela con un po' di pane grattugiato in modo che quest'ultimo si stenda uniformemente sul fondo e sulle pareti, poi scuotete la tortiera per eliminare il pane eccedente. Con un cucchiaino di legno lavorate i 6 tuorli d'uovo che avrete versato in una zuppiera unitamente allo zucchero fino ad averli ben montati. Unite, poco alla volta, i quattro bicchierini di Nocino **Il Matraccio**, e gli amaretti e le noci tritate. Montate a neve ben consistente gli albumi dopo aver amalgamato alla perfezione gli ingredienti, ed uniteli al composto con grande delicatezza per non smontarli. Versate poi il tutto nella tortiera livellando per bene. Con i mezzi gherigli tenuti a parte infine, guarnite la torta ponendoli sulla sua superficie, senza affondarli, a corona tutto intorno. Mettete la tortiera in forno già caldo 180° per quaranta minuti. A cottura ultimata, toglietela dalla tortiera, mettetela su di un piatto da pizza e lasciatela raffreddare prima di servirla.