



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

TORTA DI NOCI

INGREDIENTI: 1 kg. circa di noci secche - 200 gr. di zucchero -150 gr. di amaretti - 10 gr. circa di burro - 6 uova - 4 bicchierini di liquore a piacere - pane grattugiato.

Pestate gli amaretti riducendoli in polvere finissima, quindi rompete le noci avendo l'avvertenza di conservare intatti trenta mezzi gherigli che metterete da parte per guarnire poi la torta. Con gli altri fate un trito finissimo.

Imburrate con una noce di burro 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 teiera per eliminare il pane eccedente.

A questo punto versate in una zuppiera i sei tuorli d'uovo unitamente allo zucchero.

Con un cucchiaino di legno lavorate i tuorli fino ad averli ben montati. E' giunto il momento di unire, poco alla volta, i quattro bicchierini di liquore, le noci tritate e gli amaretti in polvere.

Dopo aver amalgamato alla perfezione gli ingredienti, montate a neve ben consistente gli albumi ed uniteli al composto con grande delicatezza per non smontarli. Quindi versate il tutto nella tortiera livellando per bene.

E' giunto il momento di utilizzare i mezzi gherigli tenuti a parte ponendoli sulla superficie della torta, a corona tutt'intorno, senza affondarli. Compiuto il lavoro di guarnizione mettete la tortiera in forno già caldo (175° sul termostato) e lasciatevela per circa quaranta minuti. Toglietela a cottura ultimata, levatela dalla tortiera, mettetela su di un tovagliolo lasciandola raffreddare, quindi servite su di un piatto di portata.

* * *

C'è una curiosa affinità tra noce e vino. Una specie d'alleanza che travalica l'opposto segno delle loro sostanze.

Riporta il Tanara, nel Settecento, una curiosa consuetudine di cantina nelle terre tra Bologna e Modena: « Quando per le fessure d'una botte trapella il vino) fregatoci sopra un gheriglio di noce, si chiude detta fessura) e si stagna».

D'altro canto è risaputo che la noce invita a bere, nel contempo affina le capacità gustative del palato, che è posto così in grado di apprezzare le più sfumate caratteristiche dei vini.

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it