

Gli editoriali.

La ricetta della torta della nonna

Festeggia la Festa dei Nonni preparando la tradizionale torta della nonna, una ricetta semplice e buonissima! Ecco gli ingredienti e gli step della preparazione.

La **torta della nonna** è uno dei dolci più iconici della **tradizione italiana**, conosciuta per la sua bontà semplice e genuina. Si tratta di una **crostata farcita con crema pasticcera** e arricchita da una **croccante copertura di pinoli e zucchero a velo**. La sua origine è **toscana** e, secondo la leggenda, fu creata in una trattoria fiorentina, dove un cuoco improvvisò questa delizia per soddisfare i clienti. Questa torta è perfetta per ogni occasione speciale, ma è particolarmente indicata per celebrare la **Festa dei Nonni**, che si tiene ogni anno il **2 ottobre**. Prepara, dunque, la torta della nonna per festeggiare questa ricorrenza portando in tavola i veri sapori della tradizione!

Tempo preparazione: 120 minuti

Difficoltà: Media

8 persone

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro freddo
- 120 g di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale
- Scorza grattugiata di 1 limone (non trattato)



Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 50 g di farina 00
- Scorza di 1 limone (non trattato)
- 1 baccello di vaniglia o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la decorazione:

- 50 g di pinoli
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento

1. Inizia a preparare la **pasta frolla**. In una ciotola capiente, mescola la **farina** con il **burro freddo** tagliato a cubetti fino a ottenere un composto sabbioso.
2. Aggiungi lo **zucchero**, il **sale**, la **scorza di limone grattugiata**, l'**uovo intero** e il **tuorlo**.
3. Lavora l'impasto velocemente fino a formare un **panetto omogeneo**.
4. Avvolgi il panetto di pasta frolla nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno **30 minuti**.
5. Nel frattempo, dedicati alla preparazione della **crema pasticcera**. In un pentolino, scalda il **latte** con la **scorza di limone** e il **baccello di vaniglia** (inciso nel senso della lunghezza).
6. In una ciotola, sbatti i **tuorli** con lo **zucchero** fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
7. Aggiungi la **farina setacciata** ai tuorli e mescola bene.
8. Versa a filo il **latte caldo** nel composto di uova, mescolando continuamente.
9. Rimetti il tutto nel pentolino e cuoci a fuoco basso, mescolando costantemente, fino a quando la crema non si addensa.
10. Togli la crema dal fuoco e lasciala raffreddare, coperta con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina.
11. Passiamo quindi alla **cottura**. Preriscalda il forno a **180°C**.
12. Stendi la pasta frolla su un piano infarinato con un mattarello, fino a ottenere uno spessore di circa 5 mm.
13. Fodera uno **stampo da 24 cm** con la pasta frolla, avendo cura di coprire bene i bordi.
14. Bucherella il fondo con una forchetta e versa la crema pasticcera ormai raffreddata.
15. Stendi un altro strato di pasta frolla e copri la crema, sigillando bene i bordi.
16. Distribuisci i pinoli sulla superficie della torta.
17. Cuoci in **forno statico** per circa **40 minuti**, o fino a quando la superficie della torta sarà dorata.
18. Sforna la torta e lasciala raffreddare completamente prima di spolverarla con zucchero a velo. A quel punto, potrai servire e gustare la tua torta della nonna!

Consigli per una torta della nonna perfetta

La torta della nonna è una ricetta che può sembrare complessa, ma seguendo alcuni consigli pratici, è possibile ottenere un risultato eccellente. Prima di tutto, per preparare una **pasta frolla friabile**, lavora l'impasto velocemente e fallo riposare in frigorifero. Inoltre, per ottenere una **crema pasticcera vellutata**, cuocila sempre a fuoco basso e mescola continuamente per evitare che si formino grumi. Infine, presta attenzione alla **cottura**: se la torta dovesse dorarsi troppo velocemente, coprila con un **foglio di alluminio** negli ultimi minuti di cottura.

Come non far bruciare i pinoli sulla torta della nonna

Un problema comune nella preparazione della torta della nonna è il **rischio che i pinoli si brucino durante la cottura**. Per evitare questo, è consigliabile:

1. **Tostare leggermente i pinoli in padella** prima di distribuirli sulla torta, in modo che abbiano già un bel colore dorato.
2. **Controllare frequentemente la cottura negli ultimi 10 minuti**: se vedi che i pinoli iniziano a scurirsi troppo, copri la superficie della torta con un foglio di alluminio.

Come conservare la torta della nonna

La torta della nonna può essere conservata per **2-3 giorni in frigorifero**, coperta con **pellicola trasparente** o in un **contenitore ermetico**. Se preferisci prepararla in anticipo, puoi **congelare la pasta frolla cruda** o la **torta già cotta senza zucchero a velo**, e spolverarla solo dopo lo scongelamento. Per servire, puoi lasciarla a temperatura ambiente **per circa 30 minuti prima di gustarla**, in modo da farla tornare morbida e fragrante.