

Torta di tagliatelle mantovana, la ricetta tramandata dall'Artusi

La ricetta della torta di tagliatelle mantovana, un dolce della tradizione della Pianura Padana, ricco di mandorle e burro, con la pasta fatta in casa.

Voto medio lettori:

Dissapore Ricette Dolci Torta di tagliatelle mantovana, la ricetta tramandata dall'Artusi -->

di Dissapore 8 Maggio 2023

La torta di tagliatelle mantovana è un dolce della cucina casalinga, solitamente preparato durante le feste; tradizionalmente si preparava per la festività di Santa Lucia, il 13 dicembre. Si tratta di una torta molto diffusa nella parte centrale della Pianura Padana, tra Ferrara e Mantova appunto. Ne esistono due varianti, quella senza e quella con pasta frolla. Quella con la pasta frolla è più diffusa in Emilia, mentre nella zona di Mantova si faceva tradizionalmente solo con le tagliatelle, inframezzate da un impasto di burro ammorbidito, mescolato alle mandorle tritate grossolanamente: bisognerebbe ottenere tre strati di tagliatelle inframezzate da altrettanti strati di burro alle mandorle. Tuttavia, ad oggi, la torta di tagliatelle si realizza con la base di pasta frolla anche nella zona di Mantova, perché è più golosa e più semplice da trasportare e da tagliare.

La base di questa torta sono ovviamente le tagliatelle, che non si possono comprare pronte perché servono fresche, non ancora completamente essiccate perché devono essere cotte nel forno avviluppate dal burro fuso. Perché cuociano bene e diventino perfettamente croccanti, le tagliatelle dovrebbero essere sottili, non più larghe di 3 o 5 mm, il che è comunque facile da ottenere con lo strumento per tagliare le tagliatelle della Nonna Papera.

La torta di tagliatelle nella zona di Bologna viene chiamata anche torta ricciolina, l'aveva chiamata così Pellegrino Artusi, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Tuttavia questa torta ricciolina non va confusa con la torta ricciolina del Monte Amiata, che, per tradizione, vorrebbe essere una rivisitazione della torta di tagliatelle mantovana o emiliana, che sostituisce però le tagliatelle con una meringa variegata al cioccolato; mentre il ripieno si fa con le nocciole e non con le mandorle. Se vi piacciono le torte della tradizione per il pranzo della domenica provate anche la Torta della nonna.

Cucina: Italiana

Tempo passivo: 60 Minuti

Preparazione: 45 Minuti

Farina tipo 1 250 g Uovo 1 Tuorlo d'uovo 1 Zucchero semolato bianco 80 g Burro 100 g Lievito vanigliato per dolci 1/2 bustina

Limone la scorza 1 Sale fino 1 Pizzico

Per le tagliatelle

Uova 2 Farina 200 g

Per il ripieno

Mandorle 100 g Cedro candito 50 g Zucchero 50 g Burro 80 g Liquore Sassolino 1/2 Bicchierino Zucchero a velo q.b. Per la frolla

- Farina tipo 1 250 g

- Uovo 1

- Tuorlo d'uovo 1

- Zucchero semolato bianco 80 g

- Burro 100 g

- Lievito vanigliato per dolci 1/2 bustina

- Limone la scorza 1

- Sale fino 1 Pizzico

Per le tagliatelle

- Farina 200 g

Per il ripieno

- Mandorle 100 g

- Cedro candito 50 g

- Zucchero 50 g

- Burro 80 g

- Liquore Sassolino 1/2 Bicchierino

- Zucchero a velo q.b.

Torta di tagliatelle mantovana, la ricetta tramandata dall'Artusi

)" class="recipe-ingredients-copy position-absolute text-decoration-none py-3 pl-5 pr-3"> COPIA LA LISTA

Come fare la torta di tagliatelle mantovana

1

Preparate la frolla mettendo tutti gli ingredienti insieme in una ciotola e mescolate, prima con una forchetta o con un cucchiaino, poi con le mani. Cercate di mescolare rapidamente, fino a che non avrete creato un impasto liscio e omogeneo.

2

Coprite l'impasto con la pellicola alimentare, oppure con un piatto, e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

4

Preparate le tagliatelle, formando una montagnola di farina, creando un buco al centro e versando le uova. Mescolate prima con una forchetta e poi con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo. Ci vorranno almeno 10 minuti.

4

Mettete l'impasto a riposare, coperto da un piatto o dalla pellicola alimentare, per 30 minuti.

5

Riprendete la pasta, stendetela il più¹ sottile possibile, se volete potete usare una macchina per tirare la sfoglia, la Nonna Papera. Usatela anche per tagliare le tagliatelle (per questa ricetta sarebbe bene preparare delle tagliatelle sottili, ma vanno bene anche quelle spesse). Mettete le tagliatelle a seccare per circa 30 minuti.

6

Tritate velocemente al coltello le mandorle insieme al cedro candito e mescolate con lo zucchero, fino a formare una granella uniforme.

7

Riprendete la frolla e ricoprite uno stampo da crostata, imburato e infarinato. Mettete un po' di tagliatelle su tutto il bordo. Poi riempite la parte centrale con il ripieno di mandorle e cedro e ricoprite tutto con le tagliatelle. Completate con gli 80 grammi di burro a cubetti.

8

Cuocete in forno a 160 gradi statico per 50 minuti. Togliete e fate raffreddare e, se volete, bagnate con un po' di liquore. Quando è² fredda, spolverate con lo zucchero a velo.

Risultato

Come conservare la torta di tagliatelle

La torta di tagliatelle si conserva fuori dal frigorifero per circa 3 giorni, è² una torta secca quindi non rischia né[©] di ammuffire né[©] di rinsecchirsi troppo; tuttavia può² essere una buona idea, se la torta ha qualche giorno, servirla bagnandola con un ulteriore goccio di liquore. Meglio invece non congelarla perché[©] perderebbe tutta la sua croccantezza.

Consigli e varianti

La torta di tagliatelle mantovana si può² preparare anche senza pasta frolla, risulterà molto croccante, e un po' più¹ difficile da tagliare, ma comunque decisamente buonissima. Questa variante senza pasta frolla si prepara con le mandorle tritate grossolanamente e assomiglia, nella realizzazione, alla sbrisolona.



Torta di tagliatelle mantovana, la ricetta tramandata dall'Artusi

