

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbrisolona

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta sbrisolona**, dolce tipico di Mantova, in Lombardia, è un [dessert](#) delizioso, **molto semplice da cucinare** con **ingredienti semplici** e facilmente reperibili, infatti la **torta sbrisolona** si prepara con **ingredienti comuni** come la farina di mais e di frumento, zucchero, burro e mandorle, ingredienti che abbinati sapientemente tra di loro rendono questa **torta unica nel suo genere**. Attualmente esistono **diverse varianti della torta sbrisolona**, alcune sono aromatizzate con succo di limone o anche liquore. Negli ultimi anni sono apparse sulle tavole italiane delle torte chiamate [sbriciolate](#), che sono chiaramente variazioni ispirate alla vecchia e tradizionale ricetta della **torta sbrisolona di Mantova**

INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

FARINA DI MAIS del tipo "fioretto" - 100 gr

MANDORLE PELATE 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

STRUTTO 50 gr

BURRO ammorbidito - 50 gr

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA DI LIMONE solo la scorza -

AROMA VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

Prova la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per portare un pezzo di Lombardia in tavola, cucina con noi la torta sbrisolona di Mantova.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Sbriciolata con marmellata di prugne](#)

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

[Sbriciolata nutella e pistacchio](#)

[Sbriciolata alle fragole](#)

[Sbriciolata di mele](#)

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare in modo semplice e perfetto una deliziosa torta sbrisolona, proprio come quella della tradizione mantovana: trita grossolanamente le mandorle, puoi usare anche un mixer oppure procedere al coltello per un risultato ancora più rustico. Sposta le mandorle tritate in una ciotola insieme alla farina di frumento e di mais.





2 Aggiungi il tuorlo d'uovo, lo zucchero, l'aroma di vaniglia e la scorza di limone.





- 3 Aggiungi un pizzico di sale al composto, unisci il burro leggermente ammorbidito e tagliato a pezzi, metti anche lo strutto e inizia ad impastare velocemente a mano realizzando un composto molto sbriciolato.





- 4 Ungi di burro lo stampo da 20 cm e trasferiscici il composto, distribuiscilo in modo uniforme, riempiendo tutto lo stampo e inforna a 180°C a forno statico.





5 Lascia cuocere la torta sbrisolona per 45 minuti, si deve colorare per bene, quindi servi la sbrisolona spezzata a mano in pezzi, come vuole la tradizione.



