

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di vacch

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2 l di latte
1/2 l di panna
50 g di burro
20 g di farina gialla
noce moscata
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Imburrate una teglia di 20-25 cm con 10g di burro. Scaldate il latte, panna e il rimanente burro, aggiungete la noce moscata, il sale e il pepe.

Quando il composto va in ebollizione, versate la farina a pioggia, mescolando con un cucchiaio di legno. Versate, infine, il composto nella teglia ed infornate, a forno preriscaldato, a 180°C per circa 1 ora.

La torta deve risultare solida ma non dura.

NOTE

E' un dolce anticamente realizzato con il colostro, cioè il primo latte, prodotto dalle vacche dopo il parto e destinato allo svezzamento del vitello; n alimento unico, altamente nutritivo. Dalla ricetta originale, ne esiste oggi una versione adattata e arricchita per i gusti moderni.