

Caro Stefan,

questa torta è tipica del cantone Ticino. Ognuno ci mette un po' quello che preferisce o quello che trova nell'armadio al momento.

Perciò se ti manca qualche ingrediente non preoccuparti troppo, di solito la torta viene comunque buona.

Buon divertimento in cucina!

Silvia e mamma Cristina

TORTA DI PANE TICINESE

- 300 g di pane bianco raffermo
 - 200 g di amaretti (mezzo pacchetto)
 - 2- 3 cucchiari di zucchero
 - 2-3 cucchiari di cioccolato in polvere o a pezzettini piccoli
 - ca. 1 l di latte
 - 1 uovo
 - 1 pizzico di sale
 - 1 limone (succo a buccia)
 - 1 presa di sale
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
 - 200 g di uva sultanina
 - ev. alcuni cucchiari di grappa
 - ev. alcuni cucchiari di farina
- a scelta si aggiungono:
- 50 g di canditi (se piacciono)
 - mandorle a bastoncini, gherigli di noce o altro
 - una mela grattugiata

Rompere a pezzetti il pane raffermo, sbriciolare gli amaretti, aggiungere subito zucchero e cioccolato. Aggiungere il latte tiepido e lasciare ammollare per alcune ore fino a che l'impasto è bello molle. Spappolare con un tritatutto (mixer) , oppure lavorando bene con le mani. Aggiungere tutti gli ingredienti restanti, mescolare bene. Se la pasta è molto molle, aggiungere alcuni cucchiari di farina. Versare la pasta in una tortiera imburrata e infarinata, cospargere ev. di pinoli la superficie. Cuocere ca 60 min. o più in forno a 180 - 200 c. La torta è cotta se pungendo con un coltellino, la pasta non vi si appiccica.

Già che ci siamo ti inviamo anche un'altra buona ricetta, un tempo tipica delle campagne luganesi, che ormai non esistono più! A noi piace molto per il suo sapore un po' dolce.

MINISTRA DI ZUCCA (BÜRBURA)

- zucca a pezzi
- latte
- sale pepe noce moscata
- un pezzetto di burro

Cuocere dolcemente il tutto ca. 20 min. , mescolando spesso perché tende ad attaccare sul fondo. Frullare e servire.