

642. TORTA MILANESE

Per la stranezza della sua composizione sono stato a lungo incerto se dovevo farvi conoscere questa torta, la quale non ha bastanti meriti per figurare in una tavola signorile e per piatto di famiglia è alquanto costoso. Non è per altro da disprezzarsi, e siccome potrebbe anche piacere, come so che piace a una famiglia di mia conoscenza, che la fa spesso volte, ve la descrivo.

Carne tutta magra lessa o arrosto, di manzo o di vitella, netta da pellicche o tenerume, grammi 200.
Cioccolata, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Burro, grammi 50.
Pinoli, grammi 50.
Uva sultanina, grammi 50.
Cedro candito a pezzettini, grammi 25.

La carne tritatela finissima con la lunetta.

I pinoli tostateli.

L'uva tenetela alquanto in molle nella marsala e levatela asciutta prima di usarla.

Mettete la carne a soffriggere nel detto burro, rimestandola continuamente onde non si attacchi, e quando avrà preso un colore alquanto rossiccio levatela dal fuoco per lasciarla diacciare.

Sciogliete al fuoco la detta cioccolata, grattata o a pezzetti, in tre cucchiariate d'acqua, e sciolta che sia uniteci lo zucchero e poi versatela nella carne, aggiungendovi i pinoli, l'uva e il candito e mescolando il tutto.

Ora formate una pasta frolla per rinchiudervi la torta come appresso:

Farina di grano, grammi 170.

Farina di granturco, grammi 80.

Zucchero a velo, grammi 80.

Burro, grammi 70.

Lardo vergine, grammi 25.

Un uovo.

Vino bianco o marsala, quanto basta per poterla intridere.

Prendete una teglia proporzionata ove il composto non riesca più alto di un dito, ungetela col burro o col lardo, e con una sfoglia sotto ed un'altra sopra, quest'ultima tirata col matterello rigato, chiudetelo in mezzo.

Dorate la superficie col rosso d'uovo, cuocetela al forno o al forno da campagna e servitela diaccia.