

Torta tagliatelle o ricciolina

Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA:

- Farina 250 g
- Zucchero 90 g
- Burro 140 g
- Uovo 1
- Limone 1
- Sale 1 pizzico

PER LE TAGLIATELLE:

- Farina 100 g
- Uovo 1

PER IL RIPIENO:

- Mandorle a filetti 300 g
- Zucchero 300 g
- Anice o Sassolino 1 bicchierino
- Burro q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Impastate velocemente la farina con lo zucchero, l'uovo, il burro, il sale e la buccia grattugiata del limone, fatene una palla e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Impastate la farina e l'uovo, tirate una sfoglia sottile e ricavatene delle tagliatelline. Mescolate le mandorle con lo zucchero.

Stendete la pasta in uno stampo imburato e infarinato, fate uno strato di tagliatelline, poi uno strato di zucchero e mandorle, ancora tagliatelline e terminate con mandorle e zucchero, distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro.

Cuocete in forno a 170° per circa 30 minuti. Sfornate la torta, versatevi subito il liquore, spolverizzate di zucchero a velo lasciate raffreddare e servite.

