

TORTA DI MARRONI DI MARRADI

Ingredienti:

- 600 gr di marroni passati
- 1 baccello di vaniglia
- 500 gr di zucchero
- burro, latte e farina per la sfoglia
- 1 lt. di latte intero con la quale si fodera la teglia
- 8 uova
- 3 bustine di vanillina

Preparazione:

si sbucciano i marroni appena arrostiti. Si cuociono in acqua con il baccello di vaniglia. Quando sono cotti e asciutti si passano. Si mescolano le uova con lo zucchero e le bustine di vanillina, si aggiunge la passata di marroni più il latte bollito. Il tutto ben amalgamato, si passa da un colino a maglie strette e si mette nella teglia dove è già stata stesa la sfoglia tirata sottile. Si mette in forno preriscaldato a 200° e si mantiene tale temperatura per 20 minuti, poi si abbassa la temperatura a 150-160° e si continua la cottura per circa due ore e trenta minuti.

Ricetta presentata da Anna Brichieri Colombi (Marradi Fi) alla 2° edizione del concorso Gastronomico Nazionale sul castagno che si è svolto a Marradi nel Teatro Animosi nel 2007.