

Torta di pane

Piera de Maria, Rivera

Il dolce ticinese per eccellenza. E' tradizione prepararlo per numerose sagre. Le versioni sono infinite. Nel 1974 una ditta luganese organizzò un concorso per la migliore torta di pane. Ben 400 torte arrivarono da tutte le parti del Cantone. Ecco la ricetta della torta vincente.

Ingredienti

300 gr. di pane raffermo, 5 amaretti, 1 lt. di latte, 1 uovo, 1 presa di sale, 1 limone (succo e buccia), 150-200 gr. di zucchero, 1 c. di cacao, 1 bicchierino di grappa nostrana, 200 gr. di uvetta sultanina, 1 bustina di vaniglia, 50 gr. di cedro, 50 gr. di pinoli, burro.

Preparazione

Lasciar ammollare il pane nel latte bollente per almeno 4 ore (meglio se una notte), spappolarlo con le mani e aggiungere gli altri ingredienti (meno i pinoli e il burro). Versare il composto in una tortiera imburrata, cospargere di pinoli e cuocere in forno durante 2 ore e mezza.

Ernestina Mottini, Altanca

Torta di pane leventinese

Questa vecchia ricetta è tipicamente leventinese. E' caratteristica l'aggiunta di sale e il gran numero delle uova.

Ingredienti

1 lt. di latte, 500 gr. di pane bianco, 6 uova, 100 gr. di uvetta sultanina, 1 cucchiaio di sale da cucina, 7 cucchiaini colmi di zucchero, 7 amaretti, 1 scorza di limone, burro.