



Torta di limone

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 6 - 8 persone: 2 limoni, 60 g di farina, 500 g di zucchero, 40 g di burro, 4 uova, 1 uovo extra, zucchero a velo, panna; per la pasta: 375 g di farina, 185 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero, 4 - 5 cucchiaini di acqua ghiacciata.

Grattugiate un limone per ottenere due cucchiaini di scorza. Metteteli in una terrina. Togliete al limone i semi e tutte le parti bianche e ricavatene esclusivamente la polpa. Versate la farina con lo zucchero ed una presa di sale nella terrina. Aggiungete il burro e le uova e mescolate finchè l'impasto non risulta omogeneo. Aggiungete la polpa del limone. Accendete il forno a 200° e scaldate anche una gratella. Ungete una teglia di 25 cm di diametro. Versate la farina e ¼ di cucchiaino di sale in una terrina. Aggiungete il burro e mescolate con le dita finchè l'impasto non risulterà grumoso. Aggiungete lo zucchero. Fate una fontana al centro, aggiungete 3 - 4 cucchiaini di acqua. Mescolate con il dorso di un coltello, tagliando dall'alto verso il basso, aggiungete altra acqua se necessario. Appallottolate l'impasto, poi trasferitelo su una spianatoia infarinata e schiacciatelo per avere un disco. Coprite con un telo e fate raffreddare per 20 minuti. Tirate l'impasto tra due fogli di carta da forno di una larghezza sufficiente a rivestire la teglia. Versate il ripieno sulla pasta, spianando la superficie. Tirate la parte rimanente di impasto per creare la copertura. Con un coltello affilato tagliate 3 triangoli sulla copertura. Spennellate i bordi con l'uovo poi attaccate bene la copertura al ripieno. Tagliate via la pasta in eccesso. Sigillate i bordi creando una decorazione con le dita. Rovesciate i lati dei triangoli con i rebbi di una forchetta. Spennellate tutto con l'uovo. Cuocete sulla gratella calda per 20 minuti. Abbassate la temperatura a 180°, coprite la torta con un foglio di alluminio e fate cuocere per 30 minuti finchè la pasta non sarà dorata. Lasciate raffreddare prima di servire. Coprite con delle strisce di carta il centro della torta e spolverate con lo zucchero a velo, poi togliete delicatamente la carta.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]