CROAZIA

L'EUROPA A TAVOLA

Cartina:

Storia:

Nel corso della sua storia la Croazia, per la sua particolare posizione geografica, è stata un crocevia e punto di incontro e scontro fra diverse culture.

Cibo tipico:

La Torta di Rab: Utilizzato inizialmente per feste religiose e per allietare matrimoni, battesimi e prime comunioni ora è un dei prodotti prediligono acquistare.

Tradizione della Torta di Rab

Si dice che questo dessert sopraffino sia stato servito per la prima volta nel 1777 al Papa Alessandro III, in occasione della consacrazione della cattedrale di Arbe in Croazia dedicata all'ascensione della Vergine Maria. Di sicuro si sa che la torta di Rab è una specialità gastronomica già al tempo della dominazione veneziana nel 1426. Un centinaio di anni fa questa delizia veniva prodotta esclusivamente dalle suore del convento di Sant'Antonio a Padova. Un po' più tardi vi si cimentarono anche le suore benedettine della Chiesa di Sant'Andrea. La ricetta originale e, nel contempo, segreta, della Torta di Rab, era conosciuta soltanto da alcune donne locali, che avevano il compito di conservarla gelosamente e di tramandarla ai posteri. Oggi sono pochissime le donne in possesso di questa ricetta.

Ricetta della Torta di Rab

La ricetta originale è conservata negli archivi dell'abbazia benedettina di Sant'Andrea a Rab.

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 250 gr. Di farina 00
- 25 gr. Di burro fuso
- 2 uova intere
- 1 cucchiaio colmo di zucchero
- Un pizzico di sale

Per la sfoglia:

- 400 gr. Di mandorle ridotte in farina
- 360 gr. Di zucchero semolato
- 1 bustina di 60 gr. Di zucchero vanigliato
- Un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 400 gr. Di mandorle ridotte in farina
- 360 gr. Di zucchero semolato
- 1 bustina di 60 gr. Di zucchero vanigliato
- 40 ml. Di maraschino
- La scorza grattugiata di un limone
- La scorza grattugiata di un'arancia
- 2 uova

Per guarnire:

- 6 mandorle intere spellate
- Zucchero a velo

TORTA DI RAB

Flavia Langella 2E