

## Torta di semolino al cioccolato

### Ingredienti

[one-third-first]

#### Per la pasta frolla

300 g di farina

100 g di zucchero

150 g di burro

1-2 tuorli , 1 uovo intero

buccia di 1/2 limone

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

[/one-third-first]

[one-third]

#### Per il ripieno

1 l di latte

150 g di zucchero

50 g di burro

130-150 g di semolino

2 uova

½ baccello di vaniglia

Scorza di un'arancia

[/one-third]

[one-third]

#### Per la glassa al cioccolato

250 g di cioccolato fondente

150 g di panna fresca

50 g di zucchero

[/one-third]

### Procedimento

#### Per la pasta frolla

1. Disporre su una spianatoia la farina a fontana, insieme allo zucchero, gli aromi e il sale.
2. Ammorbidire il burro e lavorarlo con le dita ed il palmo delle mani insieme alla farina e allo zucchero, fino ad ottenere un composto sabbioso.
3. Ridisporre il composto a fontana, e versarvi al centro le uova battute.
4. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, ma senza lavorare troppo la pasta.
5. Avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa 30' prima dell'utilizzo.

#### Per il ripieno

1. Portare a bollire il latte con la buccia d'arancia, la vaniglia, il burro e lo zucchero.
2. Unire il semolino a pioggia e cuocere a fiamma moderata per circa 7-8'.
3. Togliere il composto dal fuoco e lasciarlo intiepidire. Nel frattempo montare a neve gli albumi.
4. Aggiungere al composto di semolino i tuorli d'uovo e subito dopo gli albumi, mescolando delicatamente con un cucchiaino.

#### Per confezionare la torta

1. Stendere la pasta frolla fino all'altezza di circa 5mm e rivestire uno stampo tondo di circa 30cm di diametro.
2. Bucare la pasta con un rullo forasfoglia o i rebbi di una forchetta.
3. Versare il ripieno nello stampo e cuocere in forno a 170-180°C per circa 25-30'.
4. Nel frattempo preparare la glassa al cioccolato: Far bollire il latte con lo zucchero, togliere da fuoco ed unire il cioccolato fondente spezzettato, quindi mescolare con un cucchiaino fino a rendere la glassa liscia.
5. Sformare la torta, coprire con glassa al cioccolato e lasciare raffreddare prima di servire.

#### Consigli & curiosità

- a) Dolce tipico della cucina laziale.

**Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo**