



TORTA ALL'ARANCIA CON SALSA DI FRAGOLE

- **Grado di difficoltà:** medio;
- **Preparazione:** 35 minuti;
- **Cottura:** 40 minuti;
- **Dosi per 8 persone:** (Torta) 300 g. di farina, 250 g. di zucchero, 75 g. di burro o olio di semi, 3 uova, 2 arance *Delizie Messinesi*, 1 cucchiaino di latte, 1 bustina di lievito per dolci, scaglie di mandorle q.b.. (Salsa di fragole) 300 g. di fragole, 150 g. di zucchero, 1 limone *Delizie Messinesi*.

Preparazione: (torta) mescolate in una terrina lo zucchero con i tuorli e la buccia grattugiata delle arance; aggiungete il succo, la farina (piano - piano affinché non si formino grumi), il burro fuso e tiepido (oppure l'olio), il cucchiaino di latte e le chiare montate a neve; lavorate il tutto per 10 minuti; unite il lievito avendo cura di incorporarlo bene nell'impasto. Versate in una tortiera imburrata e cospargete con le scaglie di mandorle. Passate in forno caldo a 180° per 30 minuti.

(Salsa di fragole) frullate le fragole e aggiungete lo zucchero e il succo di limone. Cuocete rimstando per circa 10 minuti.

Tagliate la torta fredda a fette e versate sopra un po' di salsa di fragole.

Il vino: Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (95 % Malvasia di Lipari - 5 % Corinto nero - Cantina M. Paone).

Si ringrazia per la preziosa collaborazione la **Sig.ra Caterina**.