Ricetta Siciliana per San Valentino: Torta cioccolato di Modica e pistacchio di Bronte

Autore: Redazione

Data: 12 Febbraio 2020

La Torta cioccolato di Modica e pistacchio di Bronte è un delizioso dolce siciliano **per il giorno di San Valentino**. Gli **ingredienti** che abbiamo scelto sono un inno alla **sicilianità** e alle produzioni più buone dell'isola.

Questa torta è soffice, profumata e gustosa ed è accompagnata da una deliziosa crema. Ecco come prepararla a cominciare dagli **ingredienti**.

Ricetta Torta cioccolato e pistacchio

Ingredienti

- 300 g di cioccolato di Modica
- 200 g di burro

- 5 uova
- 120 g di zucchero (per la torta)
- 200 g di zucchero (per la crema)
- 60 g di farina 00
- 1 pizzico di sale
- 500 g di latte intero
- 50 g di amido di mais
- 50 g di amido di riso
- 100 g di **pasta di pistacchi**

Procedimento

1. Fatelo sciogliere il cioccolato a tocchetti in un pentolino, a fuoco bassissimo, insieme al burro.
2. Una volta che il composto sarà omogeneo, lasciate intiepidire.
3. Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi incorporate la farina e il cioccolato fuso assieme al burro.
4. Mescolate bene.
5. Montate a neve fermissima gli albumi assieme ad un pizzico di sale ed uniteli delicatamente al composto.
6. Mettete il composto in uno stampo precedentemente rivestito con carta da forno e cuocete nel forno già caldo a 180° C per circa 30 minuti. Il dolce dovrà essere croccante in superficie ma morbido all'interno.
7. A questo punto, fate la crema: setacciate l'amido di riso e l'amido di mais nel latte mescolate con una frusta.
8. Trasferite il composto in un pentolino e aggiungete lo zucchero.
9. Lasciate riscaldare per bene, senza che però raggiunga il bollore, e poi unite la pasta di pistacchi.
10. Sfornate la torta e fate freddare
11. Mettetela in frigo qualche ora prima di sformarla.
12. Potete farcire con la crema all'interno o mettere la crema a lato, come accompagnamento. Potete anche spolverizzare con zucchero a velo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/torta-cioccolato-di-modica-e-pistacchio-di-bronte-ricetta/

Generato il 13/11/2026