



## Torta di ciliegie al succo di pesca

**Giugno è il mese delle ciliegie, uno dei frutti estivi più speciali e graditi da tutti per la loro dolcezza. Oltre a mangiarle fresche possiamo anche realizzare ricette varie come questo dolce di facile esecuzione, perfetto dalla colazione alla cena.**



Sagra delle ciliegie di Lari, Pisa (Foto © Sergio Pescucci)

**Lari** è una piccola cittadina situata tra le colline pisane, soprannominata “**la città delle ciliegie**” perchè vanta ben diciannove varietà autoctone, tutte di colore rosso intenso e sapore zuccherino. Nel 2002 è stato costituito un comitato con lo scopo di far ottenere il marchio IGP ma il riconoscimento è stato raggiunto solo ad inizio 2018.

A testimonianza della forte identificazione del frutto con il territorio, ogni mese di giugno a Lari si svolge la **Sagra delle ciliegie** giunta, quest’anno, alla 62esima edizione. Per due weekend, dal 26 maggio al 3 giugno, il borgo si è riempito di visitatori che hanno potuto degustare prodotti freschi o dolci a base di frutti locali. Inoltre sono stati allestiti stand gastronomici per la vendita di frutta, confetture, liquori e altre prelibatezze o prodotti artigianali.

Uno dei momenti più attesi è la consegna della “**Ciliegia d’oro**”, un premio consegnato al produttore il cui frutto possiede le migliori caratteristiche organolettiche.

## Torta di ciliegie al succo di pesca



Torta di ciliegie al succo di pesca (Foto © Lisa Corsoni).

Per celebrare la [ciliegia di Lari](#) e in generale questa golosità che nel mese di giugno raggiunge il perfetto grado di maturazione, proponiamo una torta che esalta il sapore di questo frutto. Si tratta di un dolce di facile realizzazione per mantenere vivo il sapore delle cose semplici e delle prime sere d'estate.

**Categoria:** dolci al forno

**Livello di difficoltà:** facile

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Tempo di cottura:** 50 minuti

**Ingredienti per 8 persone**



Ingredienti per la torta di ciliegie al succo di pesca (Foto © Lisa Corsoni).

- 500 grammi di ciliegie denocciolate
- 180 grammi di farina "00"
- 160 grammi di zucchero semolato
- 120 ml di succo di pesca
- 80 ml di olio di semi di mais
- 70 grammi di fecola di patate
- 16 grammi di lievito
- 3 uova
- Mezza stecca di vaniglia

### Altri ingredienti

- 1 cucchiaio di zucchero per lo stampo
- Burro e farina per lo stampo q.b.

### Informazioni utili

- Il **succo di pesca** è stato ricavato dall'estrattore ma potete utilizzare un succo biologico privo di zuccheri aggiunti e conservanti.
- Per rendere la torta priva di lattosio basterà ungere lo stampo con dell'olio o margarina vegetale.

## Procedimento

1. Prima di iniziare la preparazione della torta, preriscaldate il forno a 170° C
2. Montate le uova con lo zucchero e i semi della vaniglia fino a renderle gonfie e spumose. Versate a filo, sempre sbattendo, l'olio e il succo di pesca. Setacciate, all'interno del composto, la farina, la fecola di patate e il lievito
3. Imburrate e infarinate lo stampo, spolverate sul fondo un cucchiaio di zucchero e rivestire l'intera superficie con le ciliegie divise a metà; la cupola del frutto dovrà essere a contatto con il fondo dello stampo (Vedi foto)



Foderare la base dello stampo con le ciliegie tagliate a metà (Foto © Lisa Corsoni).

4. Ricoprite le ciliegie con l'impasto della torta e cospargetelo con i frutti avanzati



Versare l'impasto e coprire con i frutti rimasti, quindi infornare (Foto © Lisa Corsoni).

5. Infornate a 170° C per 40-50 minuti (per valutare la cottura eseguite la prova stecchino già dopo 40 minuti)
6. Sfornate e lasciate raffreddare un paio di minuti prima di estrarre la torta dallo stampo con delicatezza.

**Data di creazione**

19/06/2018

**Autore**

lisa-corsoni