



Ricetta della Torta Baciocca: ecco una versione dei primi del Novecento

Della torta rustica di patate e cipolla tipica dell'Appennino ligure ne esistono tante versioni. Quella che vi proponiamo risale alla fine degli anni Venti del secolo scorso e ci è stata trasmessa da un'anziana signora ligure



Torta appena sfornata (Foto Carmen Bilotta).

La **ricetta della [Torta Baciocca](#)** mette insieme l'abitudine ligure di usare la sfoglia di pasta per accogliere qualsiasi alimento e renderlo più nutriente oltre che gustoso e il largo uso che si iniziò a fare della patata, a partire dalla fine del 1700, soprattutto per motivi legati alla fame che caratterizzò buona parte delle popolazioni dell'Appennino.

Antica ricetta della Torta Baciocca

La versione che proponiamo di una delle torte salate tipiche della **[cucina ligure](#)**, e che abbiamo scelto di realizzare, risale alla fine degli anni Venti del secolo scorso; ci è stata trasmessa da un'anziana signora ligure ed è frutto delle memorie di cucina della sua famiglia.

Data di creazione

24/10/2019

Autore

carmen-bilotta