

**Un po' di storia:** Piccole palline rosse dal gusto "estivo" e dolcissimo. Dai fiori di color candido bianco, le ciliegie fanno parte della nostra tradizione da molto tempo e si dice che siano originarie dell'Asia Occidentale da dove poi, vennero esportate e diffuse in Europa e in Italia. E proprio qui una leggenda narra che sia stato Lucullo, un generale dell'epoca, ad esportarla piantandola proprio nel giardino della sua villa. Tante varietà fanno da cornice a questo frutto molto prelibato, utilizzato per variopinte ricette e la cui raccolta è prevista per il mese di giugno. E le curiosità su questo frutto si dividono: in Giappone pare infatti essere simbolo di prosperità mentre, in Inghilterra sognare i suoi alberi pare significhi l'arrivo di una disgrazia.

## Torta di Ciliegie

Classificazione: Dolce

### Ingredienti:

- 500 g di ciliegie
- 100 g di farina
- 80 g di burro
- 2 uova
- 100 g di farina di mandorle
- 1 cucchiaio di lievito
- 2 cucchiaini di maraschino
- Sale q.b.



### Procedimento:

Lavare le ciliegie e snocciarle. Prendere una bastardella e lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire poi le uova e la farina di mandorle, mescolare bene e poi aggiungere anche la farina setacciata con il lievito, il sale e il maraschino. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendere uno stampo medio per torte e imburrarlo con burro e zucchero di canna, versare dentro il composto, poi disporre a vostro piacere e creatività le ciliegie in fila o in cerchi concentrici. Infine cuocere la torta in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti e servire con una spolverata di zucchero a velo.

*Silvia Baroni*