
La torta di San Clemente

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La torta di San Clemente è uno dei dolci inglesi più tradizionali, preparata in occasione proprio della festa del santo

Secondo la tradizione, in Inghilterra si preparavano dolci a base di agrumi nel giorno di san Clemente, papa e martire, il 23 novembre. San Clemente, patrono dei maniscalchi, sarebbe stato gettato in mare legato a un'ancora. Nella regione del Berkshire, in occasione della festa di san Clemente, si tenevano delle fiere agricole, dove le torte speziate a base di agrumi e frutta erano immancabili. A Londra, la chiesa di San Clemente Eastcheap, si trovava nei pressi dei moli sui quali venivano scaricate le arance e i limoni in arrivo dai Paesi del Mediterraneo. Infatti, forse riferendosi alle campane di quella chiesa, una filastrocca per bambini recita: «*Oranges and lemons, Say the bells of St. Clement's*» «*Arance e limoni, dicono le campane di San Clemente*». **Ingredienti per la pasta frolla** 250 g di farina 80 g di zucchero 125 g di burro 1 uovo intero 1 tuorlo d'uovo 1 pizzico di sale **Ingredienti per il ripieno** 2 arance 1 limone 3 uova intere 1 tuorlo d'uovo 50 g di burro 130 g di zucchero **Tempo di preparazione** 1 ora e mezza più oltre due ore di riposo in frigorifero. Preparate la pasta frolla mescolando la farina con lo zucchero, aggiungere il burro freddo a pezzetti e amalgamarlo con gli altri ingredienti sciogliendolo con il calore e il movimento delle dita. Aggiungere un uovo intero, un tuorlo d'uovo e un pizzico di sale e lavorare fino a ottenere un panetto uniforme e compatto. Imburrare una teglia da crostata. Quindi stendere l'impasto con un mattarello, disporlo nel ruoto e fare dei piccoli buchi con una forchetta. Riporre la teglia con la pasta frolla in frigorifero per due ore. Infine, mettere la teglia in forno preriscaldato e cuocere la pasta frolla per circa 20-25 minuti a 180°, avendo l'accortezza di non completare la cottura. Nel frattempo grattugiare la scorza del limone e delle arance, disporla in un recipiente e aggiungere il succo ottenuto dagli agrumi spremuti. Quindi aggiungete lo zucchero, 4 tuorli d'uovo e il burro fuso, mescolate delicatamente. Disporre gli albumi d'uovo in un recipiente capiente e montarli a neve con un frustino. Poi aggiungervi lentamente il succo degli agrumi, mescolando delicatamente con un cucchiaino dal basso verso l'alto, in modo da amalgamare gli ingredienti ma non perdere la montatura a neve ottenuta. Infine, versare nella teglia con la pasta frolla il composto liquido e disporla nel ripiano basso del forno preriscaldato, cuocendo la torta a 170°C per 25 minuti circa. Una volta cotta, lasciare raffreddare la torta per almeno un'ora prima di servirla.