TORTA NAPOLEONICA 500G

9,90€

La **torta Napoleonica**, dedicata all’imperatore **Napoleone Bonaparte** esiliato all’Elba è una rielaborazione della **Schiaccia Briaca dell'Elb**a, un dolce tipico molto ricercato a pasta quasi secca, poco lievitato e senza uova, in origine un alimento completo per chi andava per mare, una fonte di energia che grazie ai suoi ingredienti garantiva una lunga conservazione.

La ricetta originale non lo prevedeva ma la Schiaccia è diventata Briaca (ubriaca) grazie all'aggiunta di un vino ineguagliabile: l'**Aleatico dell'Elba** (vino passito), la colorazione rossastra che la caratterizza è data dall'aggiunta di *Alchermes*. Si ottiene impastando la farina, con zucchero, aleatico, nocciole, pinoli, mandorle sgusciate, e olio extravergine di oliva, infine una spruzzata di *Alchermes* in superfice conferisce un tocco di colore e una croccante crosta zuccherina. Un tempo si preparava in casa poi si andava a cuocere nel forno a legna di qualche fornaio, spesso in larghe teglie di ferro.

La ricetta originale è segreta ed è tramandata solo verbalmente da generazioni. Per l’occasione è stata rivisitata facendola diventare la **Torta Napoleonica**.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

(IT) *Ingredienti*: **farina di grano tenero tipo "00"**, zucchero, uvetta, vino rosso liquoroso, **nocciole**, olio di oliva, liquore Alchermes (Aromi Naturali, Coloranti E150b, E120, E122), canditi (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio, correttore di acidità E300, conservante: **Anidride Solforosa**), **noci**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), **pinoli**, sale. Contiene Glutine e Frutta a Guscio.