

Torta al vermouth di Marina



La seconda ospite della nostra rubrica “l’Angolo degli Ospiti” è Marina dalla Sicilia che ci propone una torta al vermouth molto speciale: la “Checca”.

Questo dolce è entrato nella sua famiglia nel 1943 con lo sbarco degli alleati in Sicilia. Il nome deriva molto probabilmente da una storpiatura sicula della parola inglese “Cake” e la ricetta è stata insegnata dai soldati americani alla sua zia Peppina e alla sua nonna Cettina, allora ragazze.

E' un ciambellone da colazione profumato al vermouth davvero buonissimo ma un po' calorico...all'americana!!!

Ingredienti per 1 tortiera diametro 26

400 g di farina 00

3 uova intere

200 g di zucchero

100 g di burro

3 cucchiaini di olio di semi

1 bicchiere di vermouth

la scorza di un limone non trattato

1 bustina di lievito

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, quando sono belle spumose aggiungere il vermouth, la scorza grattugiata del limone, l'olio e amalgamare a poco a poco la farina setacciata alternata al burro fuso (tiepido) . In ultimo aggiungere il lievito.

Infornare a 180° per circa 40 minuti, o fino alla prova dello stecchino.



Curiosità: se usi il martini rosso verrà di un bel colore bruno che le dà ancora più carattere.



Grazie a Marina per aver condiviso con noi questa bella ricetta e l'emozionante storia di nonna Cettina e Zia Peppina, e grazie anche a loro che hanno tramandato questa tradizione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)