

TORTA PAZIENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pazientina.



La storia

Si dice che questo dolce abbia origine addirittura nel 1600. Non è chiaro il perché di questo nome: c'è chi dice che sia dovuto alla pazienza che richiede la lavorazione piuttosto laboriosa di questa torta ma, dato che in Veneto esistono anche dei biscotti a base di mandorle e miele che si chiamano essi pure "pazientini", probabilmente il nome viene dagli antichi dolcetti conventuali che venivano chiamati, appunto, "pazienze". La "pazientino" sarebbe dunque un dolce proveniente dai monasteri.

Descrizione del prodotto

La "pazientino" è un dolce originario di Padova: è una torta a strati, composta dalla pasta bresciana (una frolla composta da farina di mandorle e noccioline), uno strato di polentina di Cittadella (soffice pasta tipo pan di Spagna) farcita con crema di zabaione e sormontata da una decorazione di sottili nastri (oppure scaglie) di cioccolato fondente e granella di mandorle.

Processo di produzione

Lavorare bene il burro con lo zucchero; aggiungere a pioggia la farina e le mandorle tritate e, per ultimo, legare gli albumi montati a neve. Stendere il composto all'interno di una tortiera, tenendo lo spessore di circa 2 centimetri e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Intanto preparare un altro impasto, chiamato "polentina di Cittadella", dandogli la forma uguale al composto di mandorle. Preparare anche una crema allo zabaione, che serve per farcire gli strati della torta.

Confezione: farcire il primo strato di pasta pazientina con la crema zabaione; mettere una fetta di polentina di Cittadella e aromatizzarla con un po' di bagna al liquore (rum, alchermes o curaçao); aggiungere un altro strato di crema allo zabaione e per ultimo mettere il secondo strato di pasta pazientina. Rifinire i bordi attaccando alla crema zabaione delle mandorle sfilettate o della polentina sbriciolata, mentre la superficie va completata, volendo, con una copertura di cioccolato fondente fuso a bagnomaria. Lasciar riposare la torta per alcune ore affinché gli ingredienti abbiano a fondersi insieme; quindi servire.

Usi

Ottima alla fine di un pranzo festivo o di una celebrazione particolare.

Reperibilità

La "torta pazientina" si trova in commercio presso le pasticcerie della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

