

## **TORTINO DI PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO E VINCOTTO PRIMITIVO**

### **Ingredienti per la pasta frolla:**

Burro 600 gr.  
Zucchero a velo 400 gr.  
Tuorli d'uovo 600 gr.  
Farina "00" 1000 gr.  
Limone grattugiato n. 1  
Bacca di vaniglia n. 1

Impastare burro e zucchero, unire i tuorli e infine la farina con gli aromi.

### **Ingredienti per la crema pasticcera:**

Latte intero 1000 gr.  
Zucchero semolato 300 gr.  
Tuorli d'uovo 250 gr.  
Farina 150 gr.  
Bacca di vaniglia n. 1

Sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero e la polpa della bacca di vaniglia, unire la farina e aggiungere il latte bollente.

Mettere sul fuoco e far cuocere per due minuti dopo che la crema ha iniziato a bollire.  
Raffreddare velocemente e conservare in frigo.

### **Esecuzione del tortino:**

Stendere la pasta frolla e adagiarla nella teglia; creare uno strato di crema pasticcera e successivamente un altro strato di cioccolato fuso mantecato con il Vincotto Primitivo.  
Creare la copertura del tortino e portare in cottura a forno caldo (180°) per circa 30 min.

**Ricetta a cura dell'Istituto di Arti Culinarie e Decorative D&D**  
**Chef Donato Micaletto responsabile dell'Associazione Cuochi Salentini**

