

La Torta Virulà



Buoni, genuini e di "vecchia" tradizione i dolci della nostra provincia... e se **Pavia** ha la sua [torta paradiso](#), **Parona** la dolce [offella](#), **Broni** e **Mornico** le loro [brasadè](#), **Garlasco** la [torta ariosa](#), anche **Olevano Lomellina** ha il suo dolce tipico: "torta Virulà"!

A base di farina, burro e cacao, **la torta virulà** è un tipico dolce autunnale - offerto in occasione della festa patronale di San Michele che si celebra ad Olevano la quarta domenica di Ottobre - particolare per il suo impasto "bianco e nero".

Ideale per una golosa merenda ma anche per un sostanziosa colazione, provate a confezionare questa torta dal nome così simpatico, **la ricetta** è veramente semplice, un po' come tutti i dolci - e sono veramente tanti - tradizionali del nostro territorio.

Ingredienti: 4 uova, 200 d di farina bianca, 250 g di zucchero, 125 gr di burro, sale, una bustina di lievito, ½ bicchierino di rum, 25 g di cacao in polvere.

Sbattere a crema il burro e lo zucchero rendendo spumoso il composto. Aggiungere una alla volta le uova intere, il sale e lentamente la farina, quindi il lievito.

Dividere l'impasto in due terrine: in una aggiungere il rum, nell'altra il cacao.

Imburrare una tortiera e versare alternando un cucchiaino di impasto bianco e uno di impasto nero. Cuore in formo a 180 g per 40 minuti.

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 20/03/2003 (918)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvàrtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)