Torta di carote Veneziana

Ho trovato questa interessante ricetta su uno dei libri della chef **Nigella Lawson**, che sfoglio spesso.
L'ho provata e l'ho trovata davvero speciale, molto diversa dalle solite torte di carote che sono più che altro simili a ciambelle. Questa è ricca, umida e piena di profumi. Non necessita di farcitura o glassatura perchè è già molto saporita da sola. E' anche adatta sia ai celiaci che agli intolleranti ai latticini, poichè non contiene nè farina di frumento nè derivati del latte.

Ingredienti per una tortiera di diametro 26cm:

- 250 gr farina di mandorle
- 150 gr zucchero semolato
- 250 gr carote grattugiate
- 125 ml di olio extravergine d'oliva (110gr)
- 40 gr pinoli
- 75 gr uvetta
- 60 ml rhum
- mezzo limone, succo e scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 uova intere
- noce moscata

Preriscaldare il forno (statico) a 180°, ungere una tortiera e foderare il fondo con un disco di carta forno.
Iniziare tostando i pinoli in una padella senza olio, muovendoli spesso per non farli attaccare finchè non risultano ben colorati. Tenere a parte. In un pentolino unire l'uvetta e il rhum, porre sul fuoco a fiamma bassa e fare sobbollire per 3 minuti. Lasciare raffreddare. Pelare le carote e

grattugiarle, poi strizzarle in 2 fogli di carta da cucina per assorbirne l’umidità in eccesso.
In un mixer munito di gancio a foglia emulsionare lo zucchero e l’olio d’oliva finchè il composto non risulta ben spumoso, poi aggiungere l’estratto di vaniglia e le uova una alla volta e montare a lungo, circa 5 minuti, a velocità elevata.
Infine unire la farina di mandorle, le carote grattugiate, la scorza del mezzo limone grattugiata, il succo (spremere il limone attraverso un colino per evitare di versare nell’impasto polpa o semi), l’uvetta con tutto il rhum residuo. Per ultimo, unire un’abbondante grattugiata di noce moscata (mezzo cucchiaino se si usa la noce moscata già grattugiata, circa 1/4 di cucchiaino se si usa quella fresca; in pratica ho grattugiato con vigore per circa 30 secondi).

Versare il composto nella tortiera e livellare bene con una spatola, poi spargere i pinoli tostati uniformemente su tutta la superficie della torta.
Infornare per circa 30-35 minuti, finchè facendo la prova stecchino questo non esce ancora leggermente appiccicoso ma quasi asciutto.
Lasciare la torta nella tortiera per circa 10 minuti dopodichè sformare delicatamente e fare raffreddare su una gratella.

Servire tiepida o a temperatura ambiente.