

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Apfeltorte di Giovanni Pina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 70 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



## PER UNA TORTA DI 20 CM DI DIAMETRO

PASTA FROLLA MILANO 250 gr  
MELE RENETTE GIÀ PULITE (circa 700 g di  
mele non pulite) - 500 gr  
CANNELLA IN POLVERE 2,5 g -  
ZUCCHERO 50 gr  
SCORZA DI LIMONE mezzo -  
BACCA DI VANIGLIA mezza -  
UOVA per spennellare - 1

## PER LA PASTA FROLLA MILANO

FARINA 00 500 gr  
BURRO 250 gr  
ZUCCHERO A VELO 250 gr  
UOVA (circa 2 medie) - 100 gr  
BACCA DI VANIGLIA mezza -  
SCORZA DI ARANCIA mezza -  
SCORZA DI LIMONE mezzo -

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla:

amalgamare tutti gli ingredienti a eccezione della farina. Quando il composto è omogeneo aggiungere la farina e impastare il meno possibile, a mano o con un robot.

Lasciar raffreddare una mezz'oretta in frigorifero.



**2** Pelare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a pezzettoni aggiungendo un po' di succo di limone per non farle annerire.

Metterle in un tegame con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e la bacca di vaniglia; cuocere per una ventina di minuti a fuoco moderato, finché sono belle morbide, se necessario scolarle dal liquido.



**3** Far raffreddare completamente e aggiungere 2,5 g di cannella in polvere.



**4** Stendere 200 g di frolla allo spessore di 3 mm e rivestire una tortiera di 20 cm imburrata e infarinata.

Mettere la tortiera in frigorifero per qualche minuto, quindi farcirla con le mele cotte.



**5** Stendere 50-80 g di frolla allo spessore di 2 mm e ricoprire la tortiera; ritagliare la pasta in eccesso.

Bucherellare la superficie della crostata senza esagerare e spennellarla con un uovo sbattuto.

Mettere in forno statico preriscaldato a 170°C (150°C se ventilato) per 40-45 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo vanigliato.

Una volta cotta, sfornarla e farla raffreddare prima di servirla tagliata a fette.