

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PASTA

80 g burro  
200 farina manitoba  
50 g mandorle tritate  
90 g zucchero  
sale q.b.  
una busta vanillina  
due tuorli.

## RIPIENO

mele renette  
pinoli  
uvetta  
grappa 1 bicchiere  
90-100 g zucchero  
buccia di limone grattugiata  
succo di limone  
cannella

# PREPARAZIONE

**1** Impastare burro e farina velocemente, poi aggiungere tutto il resto e farlo riposare in frigo x 1\2 ora. la pasta si sgretolerà ma va bene così.

Le mele vanno private di buccia e torsolo e tagliate a fette non troppo fini.

Mettere a cuocere il tutto senza acqua in modo che la frutta si ammorbidisca. aggiungere prima l'uvetta, lasciata precedentemente ammollare nella grappa, e la grappa stessa, facendola evaporare.

Unire tutti gli altri ingredienti e mescolare spesso in modo da uniformare la cottura. alla fine le fettine di mela devono essere cotte ma non devono sfaldarsi, devono conservare la loro forma.

Nel frattempo stendere o "sbriciolare" la pasta nello stampo prescelto (anche se si sbriciola con la cottura si uniformerà, in caso, pressatela un po') avendo cura di rialzare un po' i bordi.

Versare le mele sopra la pasta e infornate a 180° per ?? non so per quanto, io sfornai la crostata quando due uvette cominciarono ad annerirsi.

**2** Servita calda con una pallina di gelato alla vaniglia è una vera leccornia.