

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.