

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Miascia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di fettine di pane raffermo
200 g di latte intero
1 uovo intero ed 1 tuorlo
la scorza grattugiata di 1 limone
2 cucchiai di farina bianca
1 cucchiaino di farina gialla
1 grappolo di uva bianca
1 mela e 1 pera
1 ciuffetto di aghi di rosmarino
zucchero in granella
uva sultanina precedentemente ammollata
burro per ungere la tortiera
farina per infarinare la tortiera
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Ponete le fettine di pane in una ciotola ampia, versatevi sopra il latte; dopo circa un'ora condite appena con sale, quindi unite fettine di mela e di pera, private della pelle e dei torsoli e la scorza di limone grattugiata, lo zucchero, gli acini di uva, l'uva sultanina; infine la farina bianca e quella gialla. Spaccatevi l'uovo e con un cucchiaino di legno lavorate bene, mescolando il tutto.

Ora, imburrate e infarinate la tortiera, versatevi il composto e stendetelo uniformemente; sopra distribuitevi un filo di olio, poi la ganella di zucchero e il rosmarino tritato finemente. Mettete nel forno già caldo a 170-180 °, e lasciate cuocere la torta per circa un'ora. Si serve sia tiepida che fredda.