

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di mele

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



Preparare la **Crostata di mele** è un gesto d'amore che inonda la cucina di un profumo inconfondibile. Immagina un guscio di [pasta frolla](#) friabile che accoglie un ripieno morbido di frutta e zucchero di canna: è la [torta di mele](#) per eccellenza, quella che ci riporta subito all'infanzia. Questa è una **crostata con ripieno di mele** semplice e rustica, dove la cannella gioca un ruolo fondamentale per esaltare il sapore della frutta.

Se sei alla ricerca di un **dolce facile con le mele**, questa **ricetta** è una garanzia, ma le varianti sono infinite. Se ti piace la morbidezza, potresti alternarla

alla classica [torta semplice di mele](#) o alla soffice [torta di mele e yogurt](#). Per chi cerca un cuore ancora più goloso, la [crostata di mele con crema pasticcera](#) è un vero trionfo, così come la ricca [Torta di mele e ricotta](#).

Ami le consistenze diverse? La [Sbriciolata di mele](#) offre una croccantezza unica, mentre lo [Strudel di mele](#) porta in tavola i sapori della montagna. Se vuoi unire la frutta alla dolcezza della confettura, prova la [Torta di mele con marmellata](#). Infine, per chi ama sperimentare con i nuovi elettrodomestici, anche la [Torta di mele in friggitrice](#) ad aria dà grandi soddisfazioni.

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr  
BURRO FREDDO 125 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr  
UOVO MEDIO 1  
VANILLINA 1 bustina  
SALE FINO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLA CROSTATA

MELE GOLDEN vanno bene anche le renette - 700 gr  
ZUCCHERO DI CANNA ne teniamo un po' da parte per la superficie - 80 gr  
LIMONE 1  
CANNELLA IN POLVERE  
BURRO FUSO 20 gr

## COME SI PREPARA LA CROSTATA DI MELE

**1** In una ciotola (o su un piano di lavoro) versa la farina e il burro freddo a pezzetti. Lavorali velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto "sabbioso".

Aggiungi lo zucchero, la vanillina, il pizzico di sale e l'uovo al centro.

Impasta rapidamente fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Non scaldare troppo l'impasto!

Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Questo riposo è essenziale per stenderla senza che si rompa.





**2** Mentre la frolla riposa, sbuccia le mele, toglie il torsolo e tagliale a fettine sottili e regolari.

Mettile in una ciotola e irrorale subito con il succo del limone per non farle annerire.

Aggiungi metà dello zucchero di canna (40g) e un po' di cannella. Mescola delicatamente.



**3** Imburra e infarina lo stampo. Riprendi la frolla dal frigo. Tienine da parte un pezzetto (circa 1/3) per le strisce decorative.

Stendi il resto della frolla con il mattarello (aiutati con un po' di farina) fino a uno spessore di circa 4-5 mm e fodera la tortiera.

**Trucco:** Bucherella il fondo con una forchetta per evitare che si gonfi in cottura.

Disponi le fettine di mela a raggiera o a strati all'interno del guscio di frolla. Cerca di non lasciare troppi spazi vuoti.





4 Stendi la frolla rimasta e ritaglia delle strisce. Adagiale sopra le mele formando la classica griglia a losanghe.

Spennella le mele che si vedono tra le strisce con il burro fuso (mescolato a un pizzico di cannella se ti piace).

Spolvera tutta la superficie con il restante zucchero di canna: questo creerà una crosticina caramellata deliziosa.

Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti. La frolla deve diventare dorata.

Sforna e lascia raffreddare completamente nello stampo prima di servire (la frolla calda è fragile!).





## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Prepara la frolla utilizzando farina di riso finissima e farina di mais fioretto; il risultato sarà ancora più rustico e friabile.

**Versione senza lattosio:** Sostituisci il burro della frolla con olio di semi di girasole o margarina vegetale di alta qualità; per spennellare le mele usa un pizzico di miele caldo.

**Versione light:** Riduci lo zucchero nella frolla e utilizza mele molto dolci e mature (come le Golden o le Royal Gala) che necessitano di meno zucchero aggiunto nel ripieno.

**L'idea vegana:** Ometti l'uovo e il burro nella base, creando una "frolla all'acqua" o all'olio, e il risultato sarà leggerissimo.

**L'idea WOW:** Spennella la superficie delle mele appena sfornate con della gelatina di albicocche

calda: le renderà lucidissime come quelle di pasticceria.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il burro per la frolla deve essere freddo di frigo, ma per la finitura sopra le mele (come indicato in ricetta) va fuso dolcemente. Se le mele rilasciano troppa acqua, spolvera la base della frolla con dei biscotti secchi sbriciolati prima di mettere la frutta.

**Lo sfizio in più:** Aggiungi dell'uvetta ammollata nel rum insieme alle mele per un sapore più intenso e adulto.

**L'idea per i bambini:** Usa gli stampini da crostatine monoporzione: i bambini adorano avere la loro "torta personale" da portare a scuola per merenda.

**Idea antispreco:** Le bucce delle mele biologiche non si buttano! Puoi farle essiccare in forno per creare delle chips croccanti o farle bollire con acqua, limone e cannella per una tisana depurativa fantastica.

## COME CONSERVARE LA CROSTATA DI MELE

La Crostata di mele si conserva perfettamente sotto una campana di vetro o in un portatorte per 2-3 giorni a temperatura ambiente.

Se fa molto caldo, meglio riporla in frigorifero per evitare che la frutta fermenti, ma ricordati di tirarla fuori mezz'ora prima di servirla per gustare appieno la frolla.