

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple pie di Rimescolando

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Vi ricordate i giornalini di topolino e Paperino, tra l'altro ancora in commercio? Sono sicura di sì e sono altrettanto sicura che molti di voi ricordano quelle fumanti torte di nonna papera, che solo attraverso il fumetto stuzzicavamo l'appetito... quella signora chiamasi Apple pie. Ovvero una delle più famose torte americane, il cui ingrediente principale sono le mele, racchiuse in una pasta molto friabile a metà tra la frolla e lo strudel.

INGREDIENTI

400 g di farina
150 g di burro morbido
1 bicchiere di acqua molto fredda
1 pizzico di sale
200 g di zucchero
1 uovo per spennellare.

PER LA FARCIA

200 g di zucchero
3 mele grosse
1 cucchiaino di cannella
2 cucchiaini di burro.

PREPARAZIONE

1 Ponete su una spianatoia la farina a fontana, incorporate al centro il burro e lo zucchero ed iniziate ad impastare, aggiungendo man mano anche l'acqua e il pizzico di sale (in alternativa, mischiate tutti gli ingredienti in una planetaria).

Dovete ottenere un panetto compatto ma morbido, regolate eventualmente la quantità di acqua. Lasciate riposare qualche minuto a temperatura ambiente.

Preparate intanto la farcia: in una ciotola, tagliate le mele a dadini, irrorate con succo di limone, cospargete con lo zucchero e mescolate bene, insaporite poi con la cannella e tenete da parte.

Riprendete la pasta, dividete a metà e foderate con la prima metà la base di una teglia imburrata ed infarinata, aiutandovi con un matterello.

Cospargete il fondo con le mele e ricoprite queste ultime con i due cucchiaini di burro.

Stendete il pezzo di pasta rimanente sulle mele, facendo aderire bene i bordi e picchiettando con le dita. Spennellate con un uovo sbattuto e cospargete di zucchero.

Infornate per circa 1 ora a 200°C.

Servite l'apple pie una volta sfornata e fatta freddare.