

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele americana

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Apple pie, ovvero la famosissima torta di mele americana, o meglio la torta americana per antonomasia. L'apple pie è sicuramente un elemento fondamentale dell'infanzia di molti bimbi americani, ma d'altra parte è simbolo anche di quanti hanno passato l'infanzia ad immaginarne il profumo vedendone l'immagine nei fumetti di Paperino...nei quali Nonna Paperera ne sfornava in quantità industriale!

PER LA CROSTA

FARINA 400 gr
STRUTTO oppure 150 g di burro lavorato a crema - 180 gr
ACQUA molto fredda - 1 bicchiere
ZUCCHERO cucchiaino - 1
SALE cucchiaino raso - 1

PER IL RIPIENO

MELE non farinose piccole o 8 grandi - 10
SUCCO DI LIMONE mezzo -
ZUCCHERO 200 gr
FARINA o amido di mais - 100 gr
CANNELLA cucchiaino - 1
NOCE MOSCATA cucchiaino - 1
BURRO 2 cucchiaini da tavola
UOVO SBATTUTO 1

PREPARAZIONE

1 Per la crosta:

Iniziamo con lavorare a crema il burro, deve inglobare molta aria, io ho usato il gancio per impastare

(se usate lo strutto non serve lavorarlo in quanto è già molto morbido).



2 Mettiamo la farina, lo zucchero, il sale in una ciotola e mescoliamoli bene, uniamo il burro.



3 Con una forchetta schiacciamo il burro, (schiacciare non impastare) fino a quando il

composto assumerà l'aspetto di grosse briciole.



- 4 Non impastiamo oltre altrimenti la crosta dell'apple pie non sarà friabile.
Prendiamo un bicchiere di acqua fredda e aggiungiamo qualche cubetto di ghiaccio.



- 5 Versiamo 2 o 3 cucchiari di acqua sull'impasto e iniziamo a schiacciare e impastare con la forchetta, aggiungiamo man mano qualche altro cucchiaino di acqua, in genere sono sufficienti 7-8 cucchiaini.



- 6 A questo punto prendiamo l'impasto e pressiamolo, lavoramelo molto brevemente



- 7 Dividiamolo a metà e lasciamolo riposare, non in frigorifero, coperto giusto il tempo di preparare il ripieno.



- 8 Sbucciamo le mele, tagliamole in 4 parti e affettiamole sottili, irroriamole con il succo del mezzo limone, aggiungiamo lo zucchero.



9 Aggiungiamo anche la noce moscata, la cannella e la farina.





10 Mescoliamo bene.

Riprendiamo la pasta e tiriamo due dischi non troppo sottili un po' più grandi dello stampo (24 cm).





11 Sistemiamo il primo disco sullo stampo



12 Mettiamo il ripieno di mele (se hanno rilasciato troppo succo mettetene solo un po'), sistemandole in modo che facciano il cupolone al centro e mettete i pezzettini di burro.



- 13 Sovrapponiamo l'altro disco e ripieghiamo i bordi del primo disco sopra l'altro, poi schiacciamoli tutto intorno, prendiamo un coltello e incidiamo la pasta come in fotografia.



- 14 Spennelliamo con l'uovo sbattuto e cospargiamo di zucchero, inforniamo a 190°C per un'ora.



