

All'ombra del melo



I taccuini di Clelia

Ricette

Le mie ricette

Antipasti

Primi

Secondi

Contorni

Dolci



Apple pie

La torta di mele di Jane Austen

L'apple pie è uno dei simboli della tradizione culinaria anglosassone, nonché una delle torte più conosciute e apprezzate in tutto il mondo. Perfino Jane Austen, ai suoi tempi, l'amava moltissimo. In una lettera del 1815, Jane scrive alla sorella Cassandra: "Sono molto contenta che la nuova cuoca cominci così bene. Delle buone torte di mele sono una parte considerevole della nostra felicità domestica..."

Ingredienti

300 g di farina
1 pizzico di sale
120 g di burro
acqua fredda q. b.

Per il ripieno
5/6 mele
100 g di zucchero
40 g di burro
1 cucchiaino di cannella
1 pizzico di noce moscata
scorza di 1 limone
latte e zucchero q. b.

In una terrina mescola la farina, il sale e il burro. Impasta aggiungendo acqua fredda e lascia riposare l'impasto in frigo per circa mezz'ora. Ora prepara il ripieno. Taglia le mele a fettine, unisci lo zucchero, il succo e la scorza del limone, la cannella e la noce moscata.

Imburra uno stampo da forno e rivestilo con una parte dell'impasto, poi aggiungi le mele e qualche fiocchetto di burro. Infine, richiudi con la restante parte di impasto e pratica qualche foro. Inforna a 200°C per circa 20 minuti, poi per altri 20 abbassando la temperatura a 180°C.

Sforna la torta, spennella la superficie con latte e zucchero e continua la cottura a 170°C per 20 minuti.

Prima edizione, settembre 2015
Testo e fotografie © Clelia Canè 2015
Design e concept grafico © Clelia Canè
Copyright © Clelia Canè, 2015
Clelia Canè è il proprietario di tutti i diritti.

Tutti i diritti riservati
Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta o
trasmessa con qualsiasi mezzo,
elettronico oppure meccanico, senza autorizzazione scritta
dell'Editore.

Distribuito in Italia nel 2015

Per maggiori informazioni visita il sito www.cleliacane.com.

Clelia Canè