

Torta cuor di mela

La **torta cuor di mela** è una particolare torta di mele, in cui un goloso guscio di pasta frolla racchiude le mele cotte e aromatizzate alla cannella. Se le mele sono di buona qualità sarà veramente squisita.

La **torta cuor di mela** è ottima per recuperare delle mele che sono troppo mature, rosse o gialle, purchè non siano brusche. È un'alternativa alla più classica **torta di mele** e si conserva ottimamente per 4-5 giorni, ben coperta sotto una campana di vetro.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione della pasta frolla

- 200 g di burro
- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 4 tuorli d'uova
- Sale fino

Per la preparazione delle mele

- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- 1 kg di mele
- 50 g di zucchero
- Cannella

Per completare la preparazione

- Burro per lo stampo
- Pane grattugiato per lo stampo
- Zucchero per cospargere la torta

PREPARAZIONE

Preparazione della pasta frolla

- Ridurre il burro freddo di frigo a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina in una ciotola e unirvi lo zucchero e la vanillina. Mescolare.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, i tuorli ed un pizzico di sale.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere qualche cucchiaino d'acqua fredda.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparazione delle mele

- Filtrare il succo di limone con un colino a maglie fini.
- Lavare le mele, sbuciarle, tagliarle in quarti e da ogni quarto ricavare 3-4 fettine, da tagliare a metà.
- Mettere le mele in una pentola, cospargere con il succo di limone, mescolare bene quindi unire lo zucchero e una grattugiata di cannella.
- Cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Coprire e tenere da parte.

Per completare la preparazione

- Imburrare una teglia per crostata del diametro di 24 cm e cospargerla con un leggero strato di pangrattato, soffiando via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta dividerla in due parti, una un po' più grande dell'altra.
- Stendere la parte più grande con un mattarello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.



- Foderare lo stampo fin sopra i bordi. La pasta deve debordare su tutto il perimetro della tortiera.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi disporre la composta di mele con tutto il suo fondo di cottura.
- Stendere la pasta rimasta in un disco da utilizzare per coprire la torta.
- Ripiegare i bordi e sigillare bene.
- Spolverizzare la superficie con un po' di zucchero quindi infornare per 25 minuti circa nel forno preriscaldato a 200° C mettendola nella zona medio-bassa del forno.
- Sformare su un piatto da portata e servire fredda.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa crostata si conserva ottimamente a temperatura ambiente per una settimana. Tenerla ben coperta.