

# Torte di mele

MARIA TERESA DI MARCO E MARIE CÉCILE FERRÉ

Fotografie di Maurizio Maurizi



PICCOLI SPUNTINI  
Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# Sommario

Introduzione.....	4
Quali mele utilizzare per le torte? .....	6
Le mele vanno sempre sbucciate prima di essere cotte?..	6
Con un "poco" di zucchero? .....	8
Vaniglia, cannella o uvetta? .....	8
Cosa vuol dire "circa" in fatto di cottura? .....	10
Come servo la mia torta? .....	10

## CLASSICHE CON BRIO

Torta di mele di Nonna Mila.....	12
Torta di mele ubriaca .....	14
Crostata di mele al burro .....	16
Crostatine di marmellata di mele .....	18
Torta di mele alla cannella.....	20
Tartelette di mele meringata .....	22
Tarte Tatin .....	24
Streusel della mamma di Alex .....	26
Apple pie di Elizabeth .....	28
Crumble di mele .....	30
Quatre-quarts di nonna Fanette .....	32
Mele all'inglese dell'Artusi rivisitate .....	34

## MELE & CO.

Torta di yogurt e mele.....	36
Torta di mandorle e mele .....	38
Torta di carote e mele.....	40
Torta di pane e mele di MG .....	42
Torta di ricotta, mele e uvetta .....	44
Crostata di pere e mele alla vaniglia .....	46
Torta di semi di papavero e mela.....	48

## VARIAZIONI SUL TEMA

La quiche di mele.....	50
La torta di Pinterest.....	52
Baklava alle mele .....	54
Cheesecake alle mele verdi.....	56
Torta di gelato alle mele.....	58
Ciambellone alle mele e fiori di lavanda.....	60
Lo strudel senza strudel di Lucilla .....	62
Pinolata alle mele.....	64
Clafoutis alle meline.....	66
Sfogliatine alle mele.....	68
Crostata rustica di mele e noci .....	70

Ringraziamenti .....	72
----------------------	----



## Introduzione

Tutti abbiamo una torta di mele nel cuore, perché niente come la torta di mele ha il sapore rassicurante di casa, il profumo indimenticabile delle mamme o delle nonne, di quel che c'è di intimo e unico ben racchiuso in un ricordo.

Le varianti del resto sono tantissime, quasi come i ricordi, e si susseguono, una dietro l'altra, lungo l'intero filo delle stagioni e dei gusti. Dall'autunno all'estate è sempre il tempo delle mele, perché quando finiscono le scorte dell'annata precedente è già tempo di un nuovo raccolto, colorato, croccante e generoso.

Dunque accendiamo il forno (e qualche volta non ci servirà nemmeno quello) e allacciamo il grembiule!





## Quali mele utilizzare per le torte?

In generale tutte le mele sono versatili e si prestano al gioco, andranno quindi benone quelle che vi trovate in casa o, se siete fortunati, in giardino. Detto questo, alcune mele vanno meglio di altre per cucinare, per esempio le renette carnose e asprigne: se potete, cercate di procurarvele e vi ricambieranno nel risultato.

Ricordate comunque che esistono tantissime varietà di mele, molte delle quali in via di estinzione perché difficili da commercializzare, anche se oggi piccoli produttori e mercati sensibili stanno cercando di difendere la bio-diversità di questo frutto per nulla banale. Sosteniamoli con la nostra spesa!

## Le mele vanno sempre sbucciate prima di essere cotte?

In alcune ricette troverete l'indicazione di conservare, per intero o in parte, la buccia. Lungi dall'essere un prodotto di scarto, la buccia delle mele contiene infatti molti elementi nutritivi importanti, oltre che sostanze ritenute utili nel prevenire e proteggere dall'insorgenza di gravi malattie. Il problema ovviamente è quello di procurarsi mele (e bucce!) biologicamente sane, non contaminate da pesticidi, cere o peggio...



## Con un "poco" di zucchero?

Le ricette di questo libro sono, con qualche eccezione, piuttosto caute nell'uso dello zucchero, vale a dire che se vi piacciono i dolci molto dolci potete eventualmente aggiungere un cucchiaino o due di zucchero. Ricordate però che la mela contiene già zucchero "sano" che la rende(rebbe) adatta a tutti.

## Vaniglia, cannella o uvetta?

Le torte di mele privilegiano statisticamente l'associazione con la cannella e l'uvetta, ma anche con la vaniglia e i pinoli. Nulla vieta però di provare anche matrimoni più "arditi", e nel libro troverete infatti noci, lavanda, timo, scorza di limone. Un pizzico di fantasia davvero non guasta, provate a sbizzarrirvi nell'aromatizzare le vostre torte di mele con qualche spezia più insolita (per esempio zenzero, ma anche macis, chiodi di garofano, ecc. ecc.).



# Crostatine di marmellata di mele

*In formato “piccino picciò” le crostatine sono perfette per fare merenda, da portare a un picnic, da regalare ai bambini o, perché no, alle amiche del cuore.*

## PER LA FROLLA

250 g di farina  
120 g di burro  
120 g di zucchero  
1 uovo e 1 tuorlo  
un pizzico di sale  
la scorza grattugiata di mezzo limone  
oppure ½ cucchiaino  
di cannella in polvere

## PER LA FARCITURA

20 cucchiaini di marmellata di mele  
(più o meno...)  
una manciata di uvetta (facoltativo)

Preparate la frolla lavorando velocemente la farina con lo zucchero, il sale e il burro e incorporate progressivamente l'uovo e il tuorlo con la scorza di limone o la cannella. Impastate con le mani fredde e con la punta delle dita. Quando avrete ottenuto una pasta granulosa, lavorate con il polso e la mano aperta ripiegando la pasta un paio di volte. Formate quindi una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per un'oretta.

Trascorso questo tempo, imburrate leggermente gli stampini (o uno stampo grande), stendete la pasta in uno strato sottile (4 mm circa) e rivestiteci gli stampi. Con il mattarello rifilate il bordo e con le dita ripercorrete le scanalature delle formine. Farcite ogni formina con due cucchiaini circa di marmellata e, se vi piace, aggiungete qualche acino di uvetta, decorate con una griglietta di pasta frolla e infornate in forno già caldo a 160°C per circa 20-30 minuti (nel caso di una crostata grande prolungate i tempi di cottura).

crostatine



PER 8 PERSONE

# Torta di carote e mele

*Per dare un tocco particolare e ancora più profumato a questa torta che “sa di orto”, potete aggiungere all’impasto qualche fogliolina di timo fresco.*

60 g di mandorle  
120 g di carote  
120 g di mele (farinose)  
150 g di zucchero  
250 g di farina  
3 uova  
½ bicchiere di olio extravergine  
di oliva  
1 bustina di lievito  
qualche fogliolina di timo fresco  
(facoltativo)

Nel mixer frullate le mandorle piuttosto finemente, quindi tenetele da parte.

Grattugiate insieme le carote e le mele (ben lavate e private dei torsoli).

Montate i tuorli con lo zucchero, unite le mele e le carote grattugiate, quindi l’olio, le mandorle, la farina, il lievito, il timo se vi piace e infine gli albumi montati a neve ben ferma, incorporandoli all’impasto dal basso verso l’alto. Versate in una tortiera imburrata e infarinata (di circa 24 cm di diametro).

Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti.





30 ricette per fare festa ogni giorno! Classiche o rivisitate, morbide o croccanti, sempre profumate e fragranti di semplicità, di bontà e di salute, le torte di mele si possono declinare per tutti i gusti e per tutte le voglie, perché si sa: una (torta di) mela al giorno...

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 489



9 788867 530489