

Nonna Ada in cucina: una Torta di Mele e passa il cattivo umore

Inviato da Marista Urru
giovedì 01 dicembre 2011

Ci ho provato ed è andata bene, una torta di mele che riempisse di profumo cucina e soggiorno, piccola e rapida, pronta per la merenda come vedete in foto, hai visto mai mi passasse il cattivo umore portato dalla lettura delle notizie che da troppo tempo ci assalgono impietose: " siamo in recessione, e per questo aumentiamo le tasse, ma le nuove tasse saranno speciali , saranno eque e magicamente aumenteranno la crescita e poi se non raggiungiamo la lunghezza del letto di Procuste inventato da una manica di folli in europa , ci daranno altre mazzate e ci puniranno, proprio come nei lager , i meno bravi potrebbero finire spogliati dei loro beni , per strada, magari sotto cartelloni raffiguranti una Merkel col ditino alzato, e frustino sotto il braccio, chi sa.

Comunque dimentichiamo i matti e torniamo alla buona , vecchia, torta di mele, finchè si può, sperando non vada presto anche questa nel redditometro insieme alle cure mediche, e chi sa che altra peccaminosa abitudine degli italiani, come quella di portare il figlio all'asilo nido prima di andare a lavorare!

Allora, via il malumore e raccogliamo gli ingredienti:

300 gr di farina, 80 gr di burro, 150 gr di zucchero, 4 uova (ne bastano 2 a mio modo di vedere) 4 grosse mele, vanillina, lievito, un 2/3 della bustina, zenzero o cannella in polvere, buccia di limone,

zabaione: vino moscato una tazzina da caffè , 4 tuorli, 4 cucchiai di zucchero. Ovvio che dello zabaione si può fare benissimo a meno, dello zucchero a velo e via.

Tagliate le mele a dadini, spolveratele con poco zucchero, bagnatele con vino bianco secco, grattate la buccia di un limone non trattato, girate e lasciate a riposare.

Fondete il burro in una terrina a

bagno maria per non cuocerlo, potete usare anche del buon olio di oliva, un due cucchiaini. Sbattete le uova con lo zucchero, quando sono montate unite il burro fuso freddo, mescolate la farina con la vanillina, il lievito, la polvere di cannella o di zenzero, e versate nella terrina, aiuta la riuscita del dolce se versate la farina e i suoi ingredienti tramite un passino a rete fitta, mescolate bene mentre versate i pezzetti di mela scolati, versate il tutto in una tortiera imburrata ed infarinata. 45 minuti a fuoco caldo, 190° dovrebbe andare bene

zabaione: montate tuorli e zucchero meglio possibile, devono essere spumosi e leggeri, diluite col moscato, cuocete a fuoco bassissimo, io lo faccio a bagno maria, se non mi riesce, e mescolate senza interruzione, ma delicatamente, quando vedete che si addensa, levatelo dal fuoco. Si accompagna bene con la torta di mele, piuttosto che bagnarla tutta, mettetelo sulle fette che man mano consumerete.