

# Apple pie americana

Questa è la tipica Torta di mele americana, quella con solo mele all'interno ed una crosta croccante, tipo pasta brisée.

E' la tipica torta di **Nonna Papera** (che vedete in foto), anche se, a dirla tutta, la vera ricetta data da Disney è tutt'altro. La trovate **QUI**.



**Ingredienti per uno stampo da 22-24cm (ideali sono gli stampi in alluminio alti circa 2cm coi bordi svasati verso l'esterno):**

- Per la Pasta brisée:
  - 320 gr di farina
  - 225 gr di burro
  - 1 cucchiaino di sale
  - 1 cucchiaio di zucchero
  - 100 ml di acqua ghiacciata
- Per il Ripieno:
  - 1,100 kg di mele Granny Smith (6-7)
  - 100 gr di zucchero di canna
  - 2 cucchiai di farina'00 (oppure 1 cucchiaio di farina 00 e 1 cucchiaio di maizena)
  - 50 gr di burro fuso
  - 5 cucchiaini di cannella in polvere
  - 1 cucchiaio di succo di limone
  - buccia grattugiata di 1/2 limone
  - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
  - 1/2 cucchiaino di sale
- Per Completare:

- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero semolato

Per la pasta brisée:

Mescolate in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale, il burro freddo a pezzi. Schiacciate con una forchetta il burro alle polveri, così ad ottenere una sabbatura. Sfregare la mistura tra i palmi delle mani (come a fregarsi le mani) in modo da ottenere una sorta di sabbia bagnata, ma non compattate troppo.

A questo punto, aggiungete l'acqua ghiacciata. Mescolate con un cucchiaino. In pochi secondi l'impasto si rapprenderà. Lavoratelo con le mani molto poco, il giusto per raccogliere i pezzettini e formare una palla. Fate riposare in frigo almeno 30 minuti.

Preparare il ripieno di mele:

Lavare le mele, sbuciarle e tagliatele in pezzi non troppo grossi (circa 2 cm), unire il succo e la scorza di limone. Aggiungere la cannella, il sale e il resto degli ingredienti in polvere. Come ultimo, lo zucchero e il burro fuso. Mescolare bene e fate riposare per un quarto d'ora.

Dividere la pasta brisée in 2 pezzi, uno un po' più piccolo dell'altro (farà da coperchio)

Stendete la pasta ad uno spessore di 3 mm, foderate lo stampo con carta forno o imburratelo e infarinatelo bene ed adagiate la pasta. Tagliate la pasta lasciando qualche mm in più rispetto al bordo della tortiera. Bucherellare il fondo con la forchetta.

Versare all'interno le mele, compattarle con le mani e formare una piramide, lasciando il centro più alto. Lasciare un piccolo giro senza mele intorno ai bordi, cercando di spingerele per quanto possibile verso il centro.

Stendere la pasta per il coperchio (sempre 3mm) e sovrapporre

alle mele, compattare molto bene spingendo per non lasciare spazi vuoti che in cottura andrebbero a gonfiarsi. Tagliate il bordo in modo che si sovrapponga alla parte di sotto.

Passate 20 minuti in frigorifero.

Riprendere la pasta e realizzare il bordo con cordone smerlato. E' facilissimo. Pizzicate il contorno con indice e pollice:

Ripetete l'operazione anche verso l'interno sempre pizzicando con indice e pollice, in modo da ottenere dei bordi appuntiti e ben delineati. Ripetete l'operazione 2 volte, sia dall'esterno che verso l'interno.

Mettete in frigorifero per 1 ora. Infine, accendete il forno (statico) a 180° e, mentre questo si scalda, spennellate la torta con un tuorlo mescolato con 1 cucchiaino di acqua e versate sopra tutta la superficie in modo uniforme 2 cucchiai di zucchero semolato. Per ultimo, con un bel coltello affilato, incidete la superficie coi tipici 5 tagli come faceva Nonna.



Cuocete la torta in forno per circa 50 minuti/un'ora; prima nella parte media del forno. A fine cottura passate nella parte bassa, dove lascerete la torta almeno 10 minuti. Per poi completare nuovamente la cottura nella parte media. Azionate il grill gli ultimi 5 minuti solo se la torta lo richiede e non si è ancora ben caramellata. Se vedete che la torta si colorisce troppo adagiate sui bordi e superficie una striscia di alluminio per alimenti, per favorire una cottura dorata e uniforme!

Sfornate la vostra Apple pie e sformatela. Lasciate raffreddare almeno 4 – 5 h prima di tagliare la fetta!