

APPLE PIE

Quando son partita per l' America oltre naturalmente ai monumenti, le città, i parchi.. avevo alcuni obiettivi, dormire in più motel possibile (evitando gli hotel) anche in quelli un po trash.. da film, e mangiare più cose tipiche possibili in luoghi il più tipico possibile, per intenderci cercavo quei fast food con i pavimenti a scacchi bianchi e neri dove le cameriere col grembiolino ti servono il caffè in caraffa... In un fast food tra Chicago e St.Louis ho mangiato la famosissima apple pie, bella alta con la pallina di gelato sopra, e sono due anni che voglio provare a farla, per la ricetta ho preso spunto da questo sito che mi piace molto, rispetto all'originale ho usato meno burro nell'impasto e il latte al posto dell'acqua e devo dire che la pasta è buonissima, per il resto le dosi del ripieno le ho fatte un po a occhio e non ho seguito lo stesso procedimento.

APPLE PIE

per una tortiera da 22 cm

per la pasta

350 gr di farina 00

170 gr di burro

30 gr di zucchero semolato

100 ml di latte freddo

per il ripieno

6 mele

1 cucchiaino di farina

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino raso di cannella

1 pizzico di noce moscata

6-7 noci

Per la pasta, lavorate assieme la farina col burro freddo e lo zucchero, quando il burro si sarà amalgamato iniziate ad unire il latte freddo poco alla volta fino a formare un'impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno, sbucciate le mele e tagliateli a spicchi grossi, unite il succo di limone, lo zucchero, le noci tagliate grossolanamente, la cannella, la farina e un pizzico di noce moscata, mescolate il tutto.

Dividete la pasta in due porzioni uguali, stendete una porzione piuttosto sottile, deve rimanere pochi millimetri, ungete la teglia e foderatela con la pasta, mettete il ripieno e livellatelo, bagnate con poca acqua tutto il bordo, stendete l'altra porzione di pasta e ricoprite la torta, schiacciate bene tutto attorno ed eliminate con le forbice la pasta in eccesso, ripiegate tutto il bordo creando un "cordone" di pasta. Con i ritagli di pasta formate delle foglie e decorate il pie, fate dei tagli a raggiera in modo che il vapore possa fuoriuscire.

Spennellate tutto con del latte e cospargete con qualche cucchiaino di zucchero semolato.

Cuocete in forno statico a 180°-190° per 50-55 minuti.

Servite tiepida con del gelato alla vaniglia.

P.S. se volete fare un pie più alto, a cupola, dovrete aumentare le dosi per il ripieno.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD