

LA RICETTA

Torta di mele di San Nicola

CULTURA

13_12_2022



Ecco una ricetta invernale, solitamente preparata con le mele raccolte in autunno e conservate per l'inverno. In molte città ortodosse questo dolce viene distribuito ai poveri, in memoria del santo.

Ingredienti per 8 porzioni

3 mele sbucciate, pulite del torsolo e tagliate a cubetti

120 g di zucchero + altri 2 cucchiari

140 g di farina

3 uova

Una bustina di lievito in polvere

100 ml di olio di semi di girasole (o burro fuso)

Un cucchiaino di cannella

2 cucchiari di zucchero di canna

Un pizzico di sale

Preparazione

Cuocere a fuoco lento per 10 minuti le mele con due cucchiari di zucchero. Quando sono morbide, aggiungere la cannella, mescolare bene e lasciare raffreddare.

Nel frattempo sbattere le uova con il sale e lo zucchero. Aggiungere la farina e il lievito in polvere e incorporarli bene. Aggiungere l'olio (o il burro fuso). Mescolare bene fino a quando la materia grassa è assorbita dal composto. A questo punto aggiungere le mele e mescolare.

Ungere di olio uno stampo e versarvi il composto. Spolverare di zucchero di canna la superficie.

Infernare in forno già caldo a 180° C e cuocere per circa 30 minuti. Si conserva fino a una settimana. (*Liana Marabini*)