
Tortino di patate e mele

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Proponiamo una nuova versione dell'Irish Potato Apple Pie, tradizione culinaria dell'Irlanda, un dolce semplice e gustoso

Il tortino di patate e mele è ispirato all'Irish Potato Apple Pie, tradizione culinaria dell'Irlanda. È un dolce talmente diffuso che lo si trova anche nel menu di alcuni noti fast-food. **Ingredienti per sei persone** **Per l'impasto** 50 grammi di farina 50 grammi di fecola di patate 1 grammo di zenzero 1 grammo di lievito in polvere **Per il purè** 300 grammi di patate farinose 1 litro di acqua 20 grammi di burro 40 grammi di zucchero sale q. b. **Per il ripieno** 300 grammi di mele golden 10 grammi di zucchero di canna **Per la finitura** zucchero di canna e/o zucchero a velo q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora e mezza Sbucciare le mele, lo zenzero e le patate. Tagliare le mele e grattugiare lo zenzero. Portare ad ebollizione, in una pentola, dell'acqua salata e versare le patate precedentemente sbucciate e tagliate a pezzettoni. Cuocere le patate per circa 20 minuti, indi scolarle e schiacciarle. Unire al composto ancora caldo il burro e lo zucchero. Una volta raffreddato il composto, unire la fecola di patate, la farina, lo zenzero grattugiato e, infine, il lievito in polvere. Impastare finché risulti un composto liscio e omogeneo. Potrebbe essere necessario aggiungere ulteriore farina per amalgamare il composto. Lasciare riposare un quarto d'ora. Quindi, stendere la pasta fino ad ottenere un composto di 5 millimetri e, poi, con uno stampo, ricavare dei cerchi larghi 10 centimetri e disporli su un foglio di carta da forno. Disporvi uno o due spicchi di mela al centro, spolverarvi lo zucchero di canna e chiudere la tartelletta con un altro cerchio di pasta, schiacciando i bordi aiutandosi con una forchetta. Infine, spolverare la parte superiore con lo zucchero di canna. Cuocere in forno preriscaldato per circa 35 minuti ad una temperatura di circa 180°, a seconda del forno. Per un tocco in più, al momento di servire, spolverare con dello zucchero a velo e accompagnare con del gelato alla vaniglia. Attenzione. Se le patate non sono sufficientemente farinose, è necessario calibrare diversamente gli ingredienti aggiungendo più farina. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*