Torta di miele

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il miele, oltre ad essere un ottimo dolcificante naturale, si utilizza in cucina per la preparazione di svariati piatti, dall'antipasto al dolce, l'importante è la ricerca della giusta dose. Un ottimo modo per assaporare il miele è di abbinarlo ai formaggi. Ogni varietà di miele si armonizza perfettamente ad alcuni tipi di formaggi: il miele di acacia è da provare con il Pecorino romano; quello di castagno con i caprini stagionati; quello di corbezzolo con i formaggi morbidi come Robiola e Mascarpone, ma anche con la ricotta; l'eucalipto con il Grana padano o il Parmigiano reggiano; il tiglio con il Bitto ed il Castelmagno. In genere solo i mieli di acacia, castagno e le melate si mantengono liquidi, gli altri tendono a cristallizzare, pertanto per servirli potreste scaldarli a bagnomaria non superando però i 40°C. Quando si acquista il miele, oltre a controllare l'etichetta per conoscere la provenienza e il tipo, sarebbe consigliabile comperare mieli raccolti nell'anno, poiché il tempo ne attenua l'aroma e le caratteristiche benefiche. Il miele deve essere conservato in contenitori di vetro a chiusura ermetica, lontani dalla luce e ad una temperatura inferiore ai 20°C.

Ingredienti (4 persone) 130 grammi di farina, 130 grammi di zucchero a velo, 3 mele, 3 uova, 70 grammi di burro fuso, 3 cucchiataie di brandy o rum o marsala, 1 dl di panna, 1 bustina di lievito per dolci, 60 grammi di nocciole (o mandorle), 1 noce di burro, 2 cucchiaini di miele di acacia, poco latte, 1 pizzico di sale.

Preparazione Setacciare la farina e porla in una terrina, aggiungere le uova, un pizzico di sale, lo zucchero, 50 grammi di burro fuso, il brandy, 2 mele tagliate a fettine sottili e la panna e girare con molta cura per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. In ultimo stemperare il lievito in un bicchiere con pochissimo latte, quindi versarlo nel composto. Sbucciare la rimanente mela e tagliarla a fettine sottili. Imburrare uno stampo circolare di 26 centimetri di diametro, versate il composto e sistemare in superficie le fettine di mela, accavallandole. Cuocere per 30 minuti nel forno preriscaldato a 190°C, quindi tritare grossolanamente le nocciole, mischiarle al miele e al rimanente burro fuso e distribuire il tutto sulla torta. Cuocere per altri 5 minuti, il tempo necessario per far dorare le nocciole. Potreste servire la torta con crema pasticcera o crema inglese.