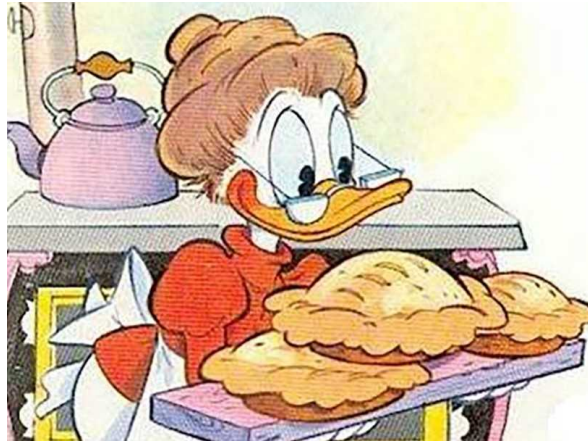


Torte, torte, torte!



Il mondo di Walt Disney affascina grandi e piccini, quanti di noi si sono sentiti, almeno una volta, un Paperino? Come non invidiare le favolose avventure con zio Paperone, Paperinik e le scorribande in campagna di Qui, Quo, Qua a casa di Nonna Paperera e Ciccio? Dopo giornate trascorse tra il pollaio, a pescare al laghetto, a inseguire caprette arrivava, sempre, quel profumo dalla casa di Nonna Paperera mentre sfornava la sua torta! Anzi, le sue torte, perché la voracità di Ciccio la obbligava a cucinare sempre triple razioni di tutto. La torta di Nonna Paperera è un *apple pie*, la tipica **torta di mele** americana. Qual'è il miglior periodo dell'anno per prepararla? Il giorno del Ringraziamento! (cade ogni anno l'ultimo giovedì del mese di novembre).

Allora "cucinanti in erba" allacciamo il grembiule. Ecco gli ingredienti:

Per la pasta frolla: 400 g di farina, 300 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale, 2 rossi d'uovo (se non la volete preparare acquistate 2 confezioni di pasta brisè rotonda)

Per il ripieno: 1 kg di mele, 100 g di zucchero di canna, ½ cucchiaino di polvere di cannella, 20 g di burro, 1 cucchiaio di acqua

In una padella verso il burro, le mele fatte a pezzettini, l'acqua e lo zucchero. Faccio cuocere il tutto finché le mele diventano morbide e spolverizzo con la cannella e se volete un cucchiaino di alchermes (un liquore rosso per dare una nota di colore, in commercio si trova una bagna alchermes analcolica). Aspetto che le mele cotte si raffreddino e schiaccio il tutto con una forchetta.



Apro le due confezioni di pasta brisè e ne sistemo una su di una teglia, ricoperta dalla carta forno, (potete utilizzare quella con cui è confezionata la pasta) del diametro di circa 22 cm, verso sopra le mele cotte, avendo cura di lasciare libero il bordo esterno della pasta. Ricopro con l'altra sfoglia di pasta brisè e arrotolo il bordo prendendo insieme la parte lasciata libera della base. Se non riuscite, vi fate aiutare da un adulto o semplicemente schiacciate le due parti, a sigillare forte mi raccomando!

Ora fate dei buchini sopra con una forchetta (come si vede nella foto), prendete un pennello e immergetelo in una tazzina con del latte e passatelo delicatamente sulla torta.

Infornate in forno già caldo a 180 gradi per circa mezz'ora. Una volta sfornata, aspettate che si raffreddi. Dopo, sistematela in un piatto grande e spolverizzate con un po' di zucchero a velo.

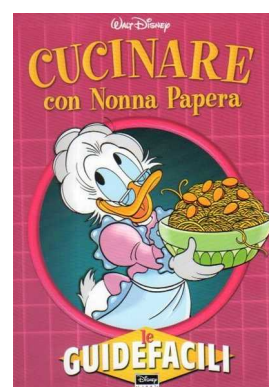
Ricapitolando: la torta è composta da un guscio di pasta riempito di tante mele al profumo di cannella e coperta da altra pasta.



Allora vuoi diventare aiutante di Nonna Papera? Leggi il libro **Cucinare con Nonna Papera (Disney libri, 2002)**. Richiedilo in **prestito** in biblioteca, lo trovi alla sezione tweenager: R.641.5.DIS. I

Cari nipotini, dopo anni di lavoro sono riuscita finalmente a rinnovare il mio manuale di cucina [...]. per ogni ricetta troverete la nota spesa, gli utensili che vi serviranno, particolareggiate descrizioni. [...].

E ora indossate il grembiule, lavatevi le mani, rimboccatevi le maniche e... tutti in cucina! (Disney W., Cucinare con Nonna Papera, Disney libri, 2002)



Alla prossima avventura tra i fornelli, cucinanti in erba! MRC