

Torta rustica alle pere. Questione di feeling...



Buongiorno ragazzi, come va tutto bene?

Che ne dite se oggi portiamo in tavola un bel dolcetto dopo due post pizza-style?

Io dico che siete d'accordo!

Ora mi chiedo: chissà se esiste un feeling particolare che accomuna le mamme con...le noci!

Vi avevo raccontato tempo fa che la mia aveva amorevolmente provveduto a "sommergermi" di noci già sgusciate e talmente belle da aver quasi senso di colpa a tritarle.

Ecco che dopo appena qualche giorno MAMMAzan spunta fuori con una ricettina golosa quanto insolita che sembrava fatta su misura per me! Mi avrebbe permesso non solo di utilizzare una parte di quella scorta di noci, ma anche di dar fondo ad un pacco di farina di mais che da mesi implorava l'utilizzo dal ripiano della dispensa.

E la cosa ancora più invitante e particolare di questa torta era l'aggiunta delle pere...mhhhh, sì mi piaceva proprio l'idea!

Anche perchè alla fine mi riduco a fare sempre torte con le mele e le pere invece finisco per papparmele tutte prima, con la scusa che o sono troppo dure (ebbene sì, mi piaccio dure come pietre...gesso via, altrimenti ci lascio pure un dente!) o non è il tipo giusto o...che so io! Insomma, nelle torte ci finiscono sempre le mele.

Ma stavolta me l'ero messo in testa: pera doveva essere e il fiuto non mi ha tradita.

Questa torta è **FA VO LO SA**, ricchissima di frutta, dolce al punto giusto per i miei

gusti (non amo i dolci troppo dolci), morbidissima e nello stesso tempo leggermente “granulosa” per via della farina di mais.

Insomma, ha solo un difetto!

E’ talmente buona che non smetteresti più di tagliare tagliare e tagliare, mangiare mangiare e mangiare...alias, **la finiresti tutta subito!!!!**

Ho fatto solo una leggera modifica al procedimento (riportata tra parentesi) e aggiunto cannella in ABBONDANZA.

Non me ne voglia Mammazan ma a me “odore di cannella...poca mi raccomando” proprio non riuscivo a tradurlo.

Non è stata colpa mia, davanti alla cannella le mie mani si dissociano e diventano incontrollabili; volevo trattenerle ma è stata battaglia persa al loro affondare il cucchiaino e buttarlo giù bello pieno nell’impasto.

Ormai il “danno” era fatto!!!

Forse sarà il motivo per cui la torta ha assunto un aspetto leggermente più “scuro” ma...non ci formalizziamo mica per questo?



Torta rustica alle pere e noci

Print

Prep time

20 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 10 mins

Per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 150 gr di farina 00
- 100 gr di farina di mais fioretto
- 3 uova medie
- 120 gr di zucchero
- 80 gr di burro
- 4 pere medie (ne ho messe solo 2; erano taglia EXTRA-LARGE!!!!)
- 70 gr di gherigli di noce tritati
- 1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Setacciare la farina bianca con il lievito.
2. Aggiungere la farina di mais, il sale, i gherigli di noce, la cannella e mescolare con cura.
3. Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti piccoli (o grattugiarle con la grattugia a fori larghi); tenerle da parte.
4. Con le fruste elettriche montare 2 tuorli e 1 uovo intero con lo zucchero fino ad avere una massa chiara e gonfia.
5. Aggiungere il burro fuso appena tiepido un cucchiaino alla volta, lasciandolo incorporare bene, per non smontare le uova.
6. Incorporare pian piano a mano con una spatola il mix di farina mescolando bene per non formare grumi.
7. Unire la dadolata di pere.
8. Per ultimo aggiungere gli albumi montati a neve fermissima con un cucchiaino di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non

smontarli.

9. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per 40-50 minuti.
10. Lasciare la torta per qualche minuto nel forno spento prima di tirarla fuori.
11. Lasciar raffreddare su una grata e servire cosparsa di zucchero a velo.



Ora, dopo una bella fetta di torta con una tazzina di caffè, che ne dite di partecipare anche voi con me al simpaticissimo e ricco Giveaway della dolce Cris alias "Zucchero&Sale"?



Correte a scoprire di che si tratta direttamente sul suo blog.

Un abbraccio a tutti voi, buona giornata.