

Torta di carote con pesche e nocciole. Caro tè...pésca la torta!



Pésca la torta con la pésca...caro tè, sì proprio te! O forse sarebbe meglio carò te! Hihihihhi, buondì! Oggi ragazzi ho voglia di scherzare un po' con i giochi di parole per ingannare un briciolo di tristezza, ma alla fine avete capito dove vado a pescare...o no?

La breve vacanzina in Abruzzo da mamma è terminata e oggi rientro in quel di Siena con un pizzico di malinconia nel cuore da una parte e il desiderio di riprendere le mie abitudini quotidiane dall'altra, perchè se è vero che le ferie sono sempre attese e ben gradite, è anche vero che se la "novità" divanta routine, finisce col perdere tutto il suo fascino e il suo sapore.

Mi sono goduta questi giorni, sono stati belli, il tempo è stato sufficientemente clemente, anche più di quanto mi aspettassi, avevo bisogno di respirare aria di casa e ci sono riuscita a 360 gradi. Ora si volta pagina, ma nella ripresa della quotidianità il pensiero è già proiettato al Natale, un periodo che per tanti aspetti non amo ma che con gioia mi riporterà di nuovo in Abruzzo e i giorni passano così veloci che...sarà un batter d'occhio!

Ma adesso bando alle ciance e vediamo un po' che si pèsca oggi in tavola!

Questa è la torta che ho fatto ieri insieme a mamma. Dopo aver spentolato una mattinata dietro alla marmellata di pèsche, la mia voglia di pasticci non era ancora appieno esaurita e visto che di frutta ce n'era sempre in abbondanza, dolce e succosa, perchè non approfittarne per una bella torta da gustare tutti insieme a colazione? Ma solo "pèsche" no, mi serviva quel qualcosa in più e quel qualcosa perchè non poteva essere...carote? Più la rimuginavo e più l'idea mi sembrava accettabile... buona... più che buona... ottima direi... approvata!

Di corsa a comprare le carote (quelle in busta già grattate, meno fatica ma soprattutto asciutte!!!), la ricotta per necessario svuotafriigo, una piccola aggiunta di fragranti nocciole appena tostate, una manciata di uvette e via in forno!

La colazione dei saluti stamattina è stata più "dolce" per tutti e una fetta di questa torta, chiusa nella mia borsa, rallegrerà col suo profumo di casa, la mia colazione di domani ^__^



Torta di carote con pesche e nocciole

Print

Prep time

45 mins

Cook time

1 h

Total time

1 h 45 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10

Ingredienti

- 175 gr di farina bianca
- 50 gr di farina integrale
- 2 uova
- 140 gr di zucchero di canna
- 100 gr di ricotta
- 150 gr di carote già pulite
- 1 pesca grande matura ma soda (circa 200 gr)
- 70 gr di uvetta
- 50 gr di granella di nocciole tostate
- 25 gr di burro
- latte q.b.
- estratto di vaniglia
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Grattugiare le carote con la grattugia a fori larghi e lasciarle asciugare bene distese su carta da cucina in modo che perdano umidità.
2. Sbucciare la pesca e tagliarla a spicchi abbastanza sottili.
3. Montare le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale fino a renderle ben gonfie e soffici, aggiungere pian piano la ricotta setacciata con il burro fuso freddo, le carote grattugiate, qualche goccia di estratto di vaniglia e mescolare.
4. A mano con una spatola incorporare le farine setacciate con il lievito, alternate con poco latte a filo, facendo attenzione a non formare grumi, quindi aggiungere la granella di nocciole e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida per qualche minuto e ben strizzata.
5. Aggiungere ancora del latte se il composto risultasse

troppo sodo, ma senza eccedere, altrimenti le uvette andranno a fondo in cottura: l'impasto deve avere la consistenza di una crema densa.

6. Trasferire in composto in uno stampo imburrato e infarinato da 24 cm, infilare gli spicchi di pesca di taglio a raggiera e infornare a 180°C per circa un'ora, fino a che la superficie sarà dorata e lo stecchino uscirà asciutto.
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella.
8. Servire cosparsa di zucchero a velo.



Un abbraccio e buona merenda a tutti. Alla prossima..