

Sfogliata di mele. It's Christmas Time



Ci siamo, ormai ci siamo quasi.

Ancora una settimana e sarà la vigilia di Natale.

Quest'anno è davvero arrivato senza che me ne rendessi conto, complice anche il fatto che fino ad ora ho pasticciato davvero poco in cucina di prettamente natalizio.

Però...però...una cosa l'ho fatta e come si dice...meglio pochi ma buoni ^__^

Quest'anno niente panettone, niente pandoro, non per ora anche se spero di poterci mettere le mani prima di Capodanno.

In compenso sono riuscita a sfornare la mia prima sfogliata e la cosa che mi ha reso davvero felice, a parte l'estetica che potrebbe essere migliorata (ma come primo esperimento diciamo sono abbastanza soddisfatta) è stato fare una sorpresa alla mammy quando è venuta a trovarmi qualche giorno fa.

Questo dolce è tipico abruzzese del periodo natalizio ma a casa non si preparava più

da circa trent'anni, da quando non c'è più più la mia adorata nonnina, quella della cicoria.

Era lei la maga delle sfogliate, in questo periodo ne sfornava in quantità industriali da regalare a parenti ed amici e da allora di questo dolce paradisiaco nella mia mente era rimasto solo il ricordo.

Un ricordo accompagnato dall'immagine della mia nonnina che spesso si trovava a mettere lo scaldino sotto il tavolo per evitare che la pasta indurisse troppo con il freddo (visto che nella casa in montagna non c'era il riscaldamento, a parte il camino ed una stufa al piano superiore) e che con il matterello e tanta forza di braccia tirava decine e decine di sfoglie da sovrapporre pazientemente nelle teglie allineate in fila una dietro l'altra.

Quelle sfoglie che poi avrebbero accolto e abbracciato al loro interno un morbido ripieno di mele cotte e marmellata mista, arricchito da pezzetti di noci e cioccolato fondente e profumato di rum.

In verità quasi un ripieno avvolto dalla sfoglia che non una sfoglia ingolosita di ripieno, tanta la ricchezza racchiusa all'interno di un guscio sottilissimo e fragile di cui era divertente raccogliere le briciole nel piatto con il dito.

Il procedimento è piuttosto lungo e un po' laborioso, soprattutto tirare la sfoglia sottilissima non è proprio così facile (almeno per me alle prime armi, nonostante vada di sfogliatrice piuttosto che di matterello) visto che è molto morbida e tende ad attaccarsi. Ma vi assicuro che ne vale la pena.

E per me il regalo più bello è stato vedere la sorpresa di mamma e poi sentirle dire, quasi con un velo di lacrime negli occhi: sembra proprio quella della nonna!

Grazie mamma, ti voglio bene.

E grazie nonna, sarai sempre nel mio cuore...adesso anche con quest'altro tuo splendido regalo di bontà.



Sfogliata di mele

Print

Prep time

3 hours

Cook time

30 mins

Total time

3 hours 30 mins

Per 2 sfogliate di 22-24 cm

Author: Federica

Recipe type: Crostate

Serves: 20

Ingredienti

- – per la pasta
- farina q.b. (circa 500 gr)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio evo
- – per il ripieno
- 600 gr di mele già sbucciate (io ho usato le renette)
- 320 gr di marmellata mista a piacere (ho usato sambuco, uva, arance e susine in parti uguali)
- 60 gr di cioccolato fondente tritato grosso
- 60 gr di noci tritate grossolane
- 1 cucchiaino colmo di cacao amaro
- 1 cucchiaio di liquore a piacere (ho messo l'aurum)
- 2-3 biscotti secchi polverizzati
- – per finire
- zucchero semolato
- olio evo

Procedimento

1. Preparare il ripieno.
2. Tagliare a cubetti le mele e farle cuocere in un tegame a fuoco basso fino a che saranno diventate morbide ma

non sfatte.

3. Aggiungere qualche cucchiaino di acqua se necessario (io le ho fatte cuocere in micro).
4. Lasciarle raffreddare, schiacciare con la forchetta i pezzi più grossi e condirle con il resto degli ingredienti.
5. Preparare la sfoglia.
6. Impastare tutti gli ingredienti in modo da formare una pasta liscia ed elastica, piuttosto morbida, che andrà lasciata riposare circa un'oretta, coperta da pellicola.
7. Tirare la pasta in sfoglie sottilissime non troppo lunghe (l'ideale sarebbe tirarle rotonde col matterello. Io le ho fatte rettangolari con la nonna papera).
8. Ungere una teglia da crostata e fare un primo strato con le sfoglie cercando di non lasciare spazi vuoti, spennellare con olio e spolverare tutta la superficie con lo zucchero.
9. Fare un secondo strato di sfoglia, spennellare di olio, cospargere di zucchero e coprire con un altro strato di sfoglie.
10. In totale dovranno essere 3 strati che deborderanno leggermente dallo stampo.
11. Distribuire sulla superficie prima i biscotti sbriciolati (in modo da assorbire un po' l'umidità del ripieno), poi il ripieno di mele e marmellata, quindi coprire il tutto con un primo strato di sfoglie. Spennellare con olio, spolverare di zucchero e terminare con un secondo strato di sfoglie.
12. Ribaltare sul tutto l'eccesso di pasta degli strati inferiori, ungere, cospargere di zucchero, bucherellare tutta la superficie con i rebbi di una forchetta e infornare a 180°C fino a che la superficie diventa dorata.



Enjoy e buon Natale ^__^

Con questa ricetta partecipo alla raccolta della dolcissima Ornella "Natale e dintorni"

