

NONNA ADA IN CUCINA MELE : Il pudding di mele

Inviato da Marista Urru
domenica 09 dicembre 2007

Le mele quest'anno mi paion particolarmente buone, succose e croccanti, comunque di ottima consistenza in genere e profumo anche per cucina. Oggi ho rispolverato per la colazione dei miei, il buon vecchio pudding di mele, così come lo faceva la mia nonna, ma forse lo fate così tutti voi:

Pudding di mele.

250 gr di farina, burro od olio, 150 gr di zucchero, 4 uova, 4 grosse mele, vaniglina, 100 gr gherigli noce, 50 gr di pinoli, zenzero in polvere, lievito 1 bustina

Tagliate le mele a dadini piccoli, mettetele in terrina con 1/2 bicchiere di vino bianco secco e la grattata di 1 limone.

Sbattete bene le uova con lo zucchero, lavorateli a lungo, unite le due cucchiainate di olio extravergine di oliva o i 50 gr di burro fuso freddo, incorporate setacciandola, la farina, il lievito, 172 cucchiaini di polvere di zenzero, le mele ben scolate, i gherigli di noce spellati e tritati, i pinoli, mescolate bene, poi versate in una terrina imburrata ed infarinata, cuocete a 190° per circa 145 minuti. Lo potete servire accompagnato da crema o zabaione

Mele all'inglese

Altro non è che una versione della torta di mele, vi riporto per filo e per segno quella di Artusi.

Questo piatto potreste anche chiamarlo pasticcio di mele, chè il nome non sarebbe improprio. Prendete mele rose, o di altra qualità duracine, levate loro il torsolo con un canello di latta, sbucciatele e tagliatele a fette rotonde e sottili. Poi mettete al fuoco l'acqua sufficiente a cuocerle, con un pezzo di cannella.

Quando saranno a mezza cottura versate tanto zucchero da renderle dolci, e dei dadini piccolissimi di canditi con aggiunta di scorzette di limone, se piace. Prendete un piatto di porcellana che regge il fuoco, versate le mele e coprite con una buona pasta frolla, infornate a 180°. Il tempo è quello di una crostata. Ai tempi nostri, usando della semplice carta-forno, riusciamo con facilità a rivoltare il dolce, che viene servito passando anche una buona crema pasticcera di accompagnamento.

LA RICETTA PER FARE IN CASA IL SIDRO

Affettate delle mele sane e mature (almeno 4 kg), e spapolatele in un ampio recipiente di legno, dove le lascerete fermentare per 4 giorni. Ora travasate in un altro recipiente il liquido che si sarà formato, e lasciate le mele a fermentare ancora 2 o 3 mesi. Trascorso tale periodo, le mele saranno ormai liquefatte e avranno formato un deposito alquanto torbido. Filtrate con cura, e imbottigliate chiudendo con tappi di sughero ben fermi. Dopo un anno di maturazione il sidro spumeggerà leggermente e sarà pronto per essere servito.

di Bianca Maria Leone

