

7A7A7

Dalla terra alla tavola

Anna Maria Pellegrino – socio AIFB

Social:

<https://www.lacucinadiqb.com>

<https://www.facebook.com/anna.m.pellegrino.9>

<https://www.instagram.com/lacucinadiqb>

Link ricetta:

<http://www.lacucinadiqb.com/2019/09/crumble-di-mele-melanzane-e-fava-tonka.html>

CRUMBLE DI MELE, MELANZANE E FAVA TONKA

INGREDIENTI (8 PERSONE)

Per la frolla

- 240 g farina 00
- 60 g farina di segale bio
- 120 g burro
- 60 g zucchero semolato
- 60 g zucchero integrale di barbabietola o di canna
- 45 g uova intere
- 1 cucchiaino di miele di barena
- 1 limone di bio, le zeste
- un pizzico di sale

Per la farcia

- 125 g di polpa di mela Renetta pulita
- 125 g di polpa di mela Fuji pulita
- 250 g di polpa di melanzana pulita
- 80 g di mandorle tostate, macinate a farina
- 100 g di zucchero a velo di canna
- 3-4 biscotti secchi di segale
- fava tonka grattugiata, a gusto
- 30 g burro
- zucchero a velo di canna per il servizio



PREPARAZIONE

- Setacciate le farine e mettetene metà nella ciotola della planetaria, unite lo zucchero, il burro morbido a pezzetti, le zeste, il miele e le uova. Lavorate con la frusta a foglia a bassa velocità per 2 minuti, unite il sale, il resto della farina e continuate fino ad avere un impasto omogeneo. Formate un panetto e lasciate riposare in frigo per tutta la notte.
- Mondate e sbucciate le melanzane e le mele, cubettate la polpa e fatela dorare dolcemente nel burro in una padella, in un'unico strato, spolverando di zucchero a velo. Cuocete con coperchio a fiamma dolce per circa 15 minuti fino a far caramellare la polpa. Abbatte in positivo.
- Portate il forno statico a 175°.
- Unite la farina di mandorle alla purea di frutta e verdura e profumate con la polvere di fava tonka.
- Prelevate poco più di un quarto di impasto e trasferitelo in freezer avvolto nella pellicola: servirà successivamente per il crumble di copertura.
- Stendete il resto della pasta su una spianatoia infarinata allo spessore di 5 mm e con questa foderate uno stampo da 23-24 cm con fondo removibile, imburrito ed infarinato. Con i rebbi di una forchetta bucherellate il guscio di frolla e spolveratelo con i biscotti secchi sbriciolati. Distribuite la farcia in uno strato uniforme e con una grattugia a fori grossi, sbriciolate abbondantemente la pasta tenuta in freezer, cercando di coprire il ripieno omogeneamente.
- Infornate per circa 35 minuti o fino a che la superficie prenderà un colore dorato.
- Sfornate il crumble, lasciate riposare la crostata nello stampo per una mezz'ora, dopodiché trasferitela sopra una griglia e lasciate raffreddare completamente.
- Spolverate di zucchero a velo prima di servire.



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER