

JABŁKA GRÓJECKIE
[MELE DI GRÓJEC]
– POLONIA –

CUCINARE CON STRAORDINARI
PRODOTTI EUROPEI

JABŁKA
GRÓJECKIE
- POLONIA -

MELE DI GRÓJEC
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Secondo la tradizione, le mele della regione Grójec in Polonia sarebbero frutti di origine reale, infatti, furono prezioso regalo della regina Bona Sforza d'Aragona al marito, il re Sigismondo I Jagellone detto il Vecchio. È ormai noto che la regina, di origine spagnola, fosse una fervente appassionata di giardinaggio e che il numero di frutteti da lei posseduti era così ampio che sono stati proprio questi a costituire la base per la coltivazione delle mele in Polonia.

Attualmente, la denominazione Jabłka grójeckie è registrata come Indicazione Geografica Protetta dall'UE e di questa ne vengono coltivate ben ventisette varietà, di cui le più diffuse sono la Gala, la Gloster, la Jonagold, la Golden Delicious, la Red Jonaprince e la Ligol. Il carattere unico di queste mele è dovuto alle temperature fresche che precedono il raccolto, garantite dal microclima e dal terreno presenti.

Il bel colore rosso che le caratterizza non solo offre loro un aspetto incantevole e quasi da fiaba, ma per di più riflette l'elevato contenuto di pigmenti all'interno della buccia.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta per un comfort food ideale in qualsiasi stagione!

TORTA DI MELE CON GELATO AL LATTICELLO



INGREDIENTI:

- 1 kg di Jabłka grójeckie tagliate a cubetti
- 100 g di uva passa
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 10 g di cannella macinata
- 1 baccello di vaniglia

Per il crumble

- 125 g di farina
- 125 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 90 g di zucchero semolato
- 125 g di farina di mandorle

Per il gelato al latticello

- 60 g di latte intero
- 280 g di panna fresca
- semi di 1 baccello di vaniglia
- 200 g di zucchero
- 120 g di tuorli d'uovo
- 470 g di latticello

Per la base della torta

- 250 g di burro
- 400 g di zucchero
- 60 g di olio di arachidi
- 10 g di estratto di vaniglia
- 4 uova
- 560 g di farina
- 24 g di lievito in polvere

Per il burro di mandorle

- 125 g di burro morbido
- 125 g di zucchero
- 125 g di farina di mandorle
- 125 g di uova

PREPARAZIONE

1. Rosolare nel burro la mela tagliata a cubetti, l'uvetta e lo zucchero e condire con cannella e vaniglia. Lasciar raffreddare. Filtrare il succo, ridurlo fino ad ottenere una consistenza sciropposa e aggiungere nuovamente le mele.
2. Mescolare gli ingredienti per il crumble e cuocere l'impasto in forno preriscaldato a 170 °C per 4-6 minuti o finché non diventa di colore dorato chiaro.
3. Mescolare il latte con la panna fresca e i semi di vaniglia. Portare il composto a ebollizione, lasciarlo in infusione per 1 ora e filtrarlo con un colino.
4. Preparare una crema inglese con lo zucchero e i tuorli d'uovo, raffreddarla a 40 °C e poi aggiungervi molto lentamente il latticello. Lasciar raffreddare il composto e lavorarlo in una gelatiera.
5. Per preparare la base della torta, mescolare il burro, lo zucchero, l'olio di arachidi e l'estratto di vaniglia. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare bene fino ad ottenere un impasto sodo. Far raffreddare l'impasto nel congelatore, quindi stenderlo e metterlo in una tortiera. Cuocere la base in forno preriscaldato a 165 °C per 10-15 minuti o fino a doratura.
6. Infine, mescolare il burro morbido con lo zucchero e aggiungere gradualmente la farina di mandorle e le uova.
7. Coprire la base della torta con 1/3 del burro di mandorle e riempire il resto con il composto di mele. Spargere il crumble sulle mele, coprirlo con il restante burro di mandorle e cuocere la torta in forno preriscaldato a 170 °C per 15-25 minuti o finché il burro di mandorle non sarà cotto.
8. Lasciar raffreddare e servire con il gelato al latticello.

Et voilà, il piatto è servito!