



Ricetta di stagione

Crumble di mele con noci caramellate



La ricetta del dolce conosciuto come "crumble" viene dall'Inghilterra e molto probabilmente risale al periodo della seconda guerra mondiale. Quando farina, zucchero e burro scarseggiavano e non bastavano per fare la base di una torta, si ricopriva la frutta con una granella.

Questo crumble di mele è facile da preparare e al posto delle mele si possono usare anche altri frutti di stagione.

Ingredienti

- 4 mele
- Succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di cannella e 1 cucchiaino di zucchero, mescolati assieme
- 12 noci
- 3 cucchiaini di zucchero

Per la granella

- 100 g di farina
- 50 g di zucchero
- 1 punta di zucchero vanigliato
- 50 g di burro
- 1 presa di sale

Preparazione

1. Togliere i semi e il torsolo alle mele, tagliarle a fettine e metterle in una ciotola.
2. Versarvi sopra alcune gocce di limone e cospargere il tutto con la miscela di zucchero e cannella.
3. Imburrare una teglia da forno e disporre al suo interno le fettine.
4. Rompere le noci e spezzettare grossolanamente i gherigli (anche a mano).
5. Riscaldare lo zucchero (3 cucchiaini) in una padella finché comincia a sciogliersi. Abbassare la fiamma e aggiungere subito le noci spezzettate. Appena lo zucchero assume una colorazione dorata, togliere la padella dal fuoco e lasciar raffreddare le noci caramellate.
6. Distribuire le noci sulle mele.
7. In una ciotola lavorare il burro freddo con lo zucchero, la farina, il sale e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto friabile. Sbriciolarlo e spargere la granella così ottenuta sulle noci.
8. Infornare il crumble e cuocerlo a 200 °C per ca. 30 minuti, finché la granella non assume un colore leggermente dorato.
9. Servire con crema o gelato alla vaniglia oppure gustare il crumble senza accompagnamento.



La nostra missione

Fermare la distruzione dell'ambiente nel mondo intero e costruire un futuro in cui l'umanità possa vivere in armonia con la natura.

WWF Svizzera

Piazza Indipendenza 6
Casella postale
6501 Bellinzona

Tel.: +41 (0) 91 820 60 00
Fax: +41 (0) 91 820 60 08
wwf.ch/contatto
www.wwf.ch
Offerte: PC 80-470-3