

Galette con mele e nocciole



in tavola con un abbinamento di mele e nocciole.

La galette è un piatto da preparare per cucine poco attrezzate, perché richiede pochissimi utensili, non serve nemmeno una tortiera. L'impasto deve riposare in frigorifero per almeno due ore (fino ad un massimo di due giorni) in modo che non si rompa durante la cottura. Tra l'altro, questa crostata francese con i bordi ripiegati è disponibile sia salata, con ingredienti come formaggio e prosciutto, sia dolce, come in questa versione con le mele e le nocciole. Come nella torta Pfarrhaus (parrocchia) di Zurigo, la frutta viene solo incisa e non affettata.

A proposito di mele: la selezione al mercato settimanale può essere ampia, ma non è nulla in confronto al numero di varietà di mele in tutto il mondo, che è stimata intorno alle 20.000 a 30.000!

Suggerimento: la galette è ancora buona il giorno dopo, quando è stata lasciata riposare per un po'. Tuttavia, se si preferisce che la pasta sia croccante, è meglio servirla fresca.

Impasto

- 200 g di farina, più un po' per impastare e stendere
- 50 g di zucchero
- La buccia grattugiata di ½ limone biologico
- 100 g di burro freddo, tagliato a cubetti
- 3-4 cucchiaini di acqua fredda

Riempimento

- 30 g di burro morbido
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia
- 30 g di zucchero
- 1 uovo
- 60 g di nocciole macinate
- ½ cucchiaino di cannella
- 4½ mele rosse grandi
- Un po' di zucchero di canna da cospargere

Inoltre

- Un uovo sbattuto da spennellare

- Un po' di gelato alla vaniglia, facoltativo

Impasto

1. Mescolare la farina, lo zucchero e la scorza di limone in una ciotola. Mescolare a mano i cubetti di burro con gli ingredienti secchi fino a quando i pezzi di burro non saranno più grandi di un pisello.
2. Aggiungere l'acqua, un cucchiaio alla volta, e mescolare fino a ottenere un impasto leggermente umido.
3. Lavorare brevemente l'impasto su una superficie leggermente infarinata (aggiungere un altro cucchiaio d'acqua se è troppo asciutto) fino a quando non si compatta.
4. Dare all'impasto la forma di un disco spesso e avvolgerlo in una pellicola trasparente. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore o fino a 2 giorni.

Riempimento

1. Nel frattempo, preparare il ripieno. Mescolare il burro, la pasta di vaniglia e lo zucchero con un mixer a mano per 2 minuti.
2. Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare per 1 minuto. Infine, mescolare le nocciole e la cannella.
3. Tagliare le mele in quarti e privarle del torsolo. Tagliare ogni quarto a ventaglio, senza affettarle (vedi foto).

Finitura

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi di calore superiore e inferiore.
2. Stendere la pasta su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere un cerchio di 30 cm di diametro. Trasferirlo con cura su una teglia rivestita di carta da forno.
3. Spalmare con il ripieno, lasciando un margine di circa 5 cm. Ricoprire con le mele e ripiegare il bordo della pasta.
4. Spennellare il bordo con l'uovo e cospargere la galette con un po' di zucchero di canna.
5. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 30-35 minuti, finché i bordi non saranno dorati.
6. Lasciare raffreddare leggermente e servire con un po' di gelato alla vaniglia, se lo si desidera.

Tempo di preparazione: 1 ora e 15 minuti (escluso il tempo di riposo)

Aymard Duperrier Clairette de Die AOC Tradition

Giallo chiaro. Al naso regala note floreali e di limetta. Al palato risulta fruttato e con un'acidità succosa sostenuta da un perlage fino.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

