



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Charlotte alle mele

La charlotte alle mele è un dolce che risale alla fine del 1700, quando comparve per la prima volta nei trattati di Antonin Carême, famoso cuoco e scrittore francese. La caratteristica forma della charlotte è data – nella ricetta originale – da una corona di savoiardi, farcita al suo interno con un composto a base di frutta, solitamente mele, pere o fragole. Caratteristica particolare della charlotte di mele è che questo dolce viene gustato quando ancora è tiepido e viene solitamente mangiato al cucchiaio. Qui viene proposta con resti di pane o treccia.



Ingredienti

150-200 g di pane secco (o treccia o brioche)
a fette di 0,5-1 cm di spessore
2-4 cucchiaini di zucchero
burro
800 g di mele da cuocere (tipo Boscop o Renette
o altra varietà di mele che si disfano con la cottura)
una forma per torte Charlotte o altro contenitore da
forno (stretto e alto) di 18 cm di diametro e 8-10 cm
di altezza.

Preparazione circa 25 minuti

Cottura almeno 40 minuti

Per 4 persone

Preparazione

Eliminare la crosta del pane se è troppo dura.
Imburrare bene le fette di pane e spolverarle di zucchero (metà della quantità prevista); farle aderire con la parte imbrurrata sulle pareti e sul fondo della forma.
Sbucciare le mele, togliere il torsolo; tagliarle a pezzi piuttosto grossi e riempire bene la forma, zuccherare le mele tra uno strato e l'altro.
Aggiungere qualche noce di burro sullo strato superiore (per farlo dorare).
Cuocere per almeno 40 minuti nel forno preriscaldato a 200°C.
La cottura dipende dalla quantità e dalla qualità delle mele, per cui va tenuta sotto controllo. Il pane deve risultare dorato e leggermente caramellizzato, imbevuto del succo di mela.
Servire tiepido.
Varianti: si può spolverare le mele con cannella o aggiungere uva passa tra i pezzi di mela o intercalare qualche fetta di pane imbrurrata e zuccherata.