

Torta di patate e mele

E' un dolce autunnale semplice, ispirato alle tradizioni delle campagne della bassa padovana.

Per circa 4-5 persone:

- Quattro patate dolci (americane) lessate, pelate e schiacciate;
- Quattro mele rosse (imperatore) pelate e tagliate a cubetti;
- Quattro cucchiaini di farina
- Una manciata di fichi secchi spezzettati
- Due uova intere
- Una manciata di uvetta ammollata in acqua e asciugata
- Quattro cucchiaini di zucchero e due di miele
- Un bicchierino di grappa o anice o prugna
- Mezza bustina di lievito vanigliato da dolci
- Un pizzico di sale
- Poca cannella in polvere (facoltativa)

Mescolare bene gli ingredienti, ungere d'olio una teglia di ferro a bordi alti e cospargerla di pan grattato.

Disporre il composto nella stessa teglia e infornare a 200° per circa 20 minuti.

Ritirare quando è dorata. Lasciar raffreddare un po' e poi rovesciarla su una gratella da dolci per il raffreddamento completo. E' ottima anche un po' tiepida. Dentro deve essere morbida e non asciutta.

Servirla cosparsa di zucchero semolato (è una torta rustica!)

Un rabosello frizzante o un altro rosso amabile leggero (lambrusco di sorbara: orrore! Ma è buono!!) è l'accompagnamento che una torta così si aspetta.

Si mangia dopo cena, dopo robuste libagioni invernali, chiacchierando con gli amici, moglie-amante, o con chi vi pare. Ma se vi capita a metà pomeriggio va bene lo stesso...