

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Tatin di mele



una confezione di pasta sfoglia fresca

3 mele

2 cucchiaini di uvetta

2 cucchiaini di mirtilli rossi secci (non indispensabili)

100 gr di zucchero

30 gr di burro



Scaldare sul fuoco uno stampo da crostata di metallo, versatevi 70 gr di zucchero e lasciatelo caramellare; appena prende colore unite il burro a tocchetti e mescolate con un cucchiaino; togliete dal fuoco.

Sbucciate le mele, privatele del torsolo e fatele a fettine non troppo fini.

Disponete le fettine di mele sullo stampo, formando due cerchi concentrici; sistemate la frutta secca intorno ad ogni cerchio.

Stendete la pasta sopra le mele e ripiegate i bordi verso l'interno dello stampo; senellate leggermente la pasta di burro fuso, bucherellatela con la punta di un coltello e cospargetela con lo zucchero rimasto.

Mettete in forno caldo a 200° per 35 minuti circa.

Quando la pasta sarà ben dorata, togliete la tatin dal forno, lasciatela intiepidire per 5 minuti e rovesciatela su un piatto di portata.

Servitela tiepida.