

Il dolce del mese: La torta di mele

La torta di mele è uno dei dolci che vi proponiamo per valorizzare al meglio il ruolo della mela, meglio se accompagnata a un tè profumato o aromatizzato.



Esistono diverse versioni di questa torta, eccone una semplice e genuina consigliata da Claudia, una nostra lettrice.

Ingredienti per una tortiera da 24 cm:

700 gr di mele

3 uova

70 gr di burro

300 gr di farina 00

250 gr di zucchero

1 bicchiere di latte

1 limone

1 bustina di lievito per dolci vanigliato

Preparazione

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora

Sbucciare e affettare le mele e irrorarle con il succo di un limone. Nel frattempo montare gli albumi a neve e a parte sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere alle uova il burro ammorbidito e montare. Versare un bicchiere di latte e mescolare fino a che l'impasto del dolce sia liscio e omogeneo. Aggiungere ora la farina a pioggia con il lievito e la scorza grattugiata di limone. Incorporare ora gli albumi montati a neve. Infine aggiungere le mele all'impasto. Incorporare le mele all'impasto quindi versare il composto della torta di mele in una tortiera imburrata e infarinata. Ricoprire la torta di mele con delle fettine di mela e qualche ricciolo di burro. Cuocere la torta in forno preriscaldato per 40/50 minuti a 180°. Lasciar raffreddare la torta di mele prima di servirla.

Doppia vittoria per il ristorante Selvatico

Hanno fatto due volte centro Piera e Michela Selvatico, dell'omonimo ristorante di Rivanazzano Terme. Due puntate vinte alla Prova del Cuoco, la seguitissima trasmissione di Rai 1 condotta da Antonella Clerici, grazie anche al sostegno dei telespettatori da casa, che hanno fatto un gran tifo per loro tramite il televoto. E così le due chef hanno portato alto l'onore della cucina oltrepadana, cucinando piatti tipici che tra l'altro sono contenute nel "Ricettario delle feste in Valle Staffora".

Parlare della famiglia Selvatico significa fare la storia della ristorazione dell'Oltrepò dall'Italia umbertina dei cibi poveri sino all'eccellenza dello Slow Food made in Italy dei giorni nostri. Sorta nel 1912 in una casa di campagna sulla via dei viandanti la locanda Selvatico è ora gestita dalla quarta generazione. I piatti sono quelli classici della nostra zona: dai ravioli di brasato al salame di Varzi ai funghi fritti ed alle tagliatelle al tartufo bianco delle colline della Valle Staffora, con alcune innovazioni dal sapore di nuove cousine come il riso venere ai gamberoni o i piatti di ostriche sempre fresche per gli habitués del locale. Da non dimenticare i dolci di Michela, piccole opere d'arte dalla lunga preparazione. Mente l'altra figlia di Piera, Francesca, accoglie in sala, indirizzando la clientela con grande competenza nella scelta dei vini, non solo oltrepadani, della prestigiosa cantina, vero paradiso per enologi e buongustai. Ma la sintesi più riuscita tra tradizione, storia locale e ristorazione è la sera delle sette cene appena prima di Natale con prenotazioni già complete un anno per il successivo. A disposizione le camere a uno o due letti, romanticamente arredate con mobili d'epoca, curate nei minimi dettagli e dotate di telefono diretto e TV su richiesta.

Info: 0383. 944720, www.albergoselvatico.com

Mercati rionali



LUNEDÌ

Belgioioso, Viale Donna Anna

San Martino Siccomario, Piazza Volontari del Sangue

Borgonovo (PC), Piazza della Rocca

MARTEDÌ

Voghera, Piazza Duomo

Vigevano, via Gravellone - Fraz. Piccolini

Garlasco, Piazza Repubblica

Lodi, via Volturmo

MERCOLEDÌ

Pavia, Piazza Petrarca

Casteggio, Piazza Cavour

Mede, Piazza Repubblica

Tortona (AL), Piazza Milano

Piacenza, Piazza Cavalli e Piazza Repubblica

GIOVEDÌ

Parona, Piazza dell'Offella

Sannazzaro de' Burgondi, Piazza del Mercato

Castel San Giovanni (PC), Piazza XX Settembre,

Piazza Olubra e Via Verdi

Lodi, via Volturmo

VENERDÌ

Voghera, Piazza Duomo

Broni, Piazza Vittorio Veneto

Vigevano, via Gravellone - Fraz. Piccolini

Mortara, Piazza Silvabella

Tortona (AL), Piazza Milano

SABATO

Pavia, Piazza Petrarca

Stradella, Via Allea Dallapé, Via Trieste

Piacenza, Piazza Cavalli e Piazza Repubblica

Bobbio (PC), vie e piazze del centro storico

Tortona (AL), Piazza Milano

Binasco (MI), Via Martiri d'Ungheria, via Virgilio

Lacchiarella (MI), via Milite Ignoto

Lodi, via Volturmo

DOMENICA

Casteggio, Piazza Cavour

Broni, Piazza Vittorio Veneto

Stradella, Piazza Trieste

Lodi, via Volturmo

S. Angelo Lodigiano (LO), centro

Per info: www.italiaambulante.com

I Mercati Coldiretti



LUNEDÌ

Alessandria, Corso Crimea, 8-13

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

MARTEDÌ

Tortona (AL), Piazza Gavino Lugano, 8-13

MERCOLEDÌ

Pavia, Piazza Guicciardi, 7.30-12

Milano, Via Ripamonti, 9-13

GIOVEDÌ

Novi Ligure (AL), Piazza della Collegiata, 8-13

VENERDÌ

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

Lodi, Circolo Archenti, 8.30-13

SABATO

Pavia, Piazza Guicciardi e

Piazza del Carmine, 7.30-12

Milano, Via Ripamonti, 9-13

OGNI SECONDO SABATO DEL MESE

Tavazzano con Villanese (LO), Piazza Martiri della Libertà, 8.30-14

OGNI TERZO SABATO DEL MESE

Novara, Piazza Vela, 8-13

OGNI PRIMA DOMENICA DEL MESE

Pianello Val Tidone (PC), Piazza del Verme, 8-17

Novara, Largo Leonardi, 8-13

OGNI SECONDA DOMENICA DEL MESE

Voghera, Piazza Duomo, 9-18.30 (da Maggio a Dicembre)

OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE

Melegnano (MI), Piazza Vittoria, 9-19

OGNI QUARTA DOMENICA DEL MESE

Vigevano, Piazza Ducale, 9-18

Rivanazzano T., Viale Martiri della Libertà, 8-12.30

Info: 02.97094511, www.lombardia.coldiretti.it

0382.376811, www.pavia.coldiretti.it

0131.235891, www.alessandria.coldiretti.it

0523.596511, www.piacenza.coldiretti.it

02.5829871, www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it

0321.674211, www.novara-vco.coldiretti.it

