

Torta di mele con uvetta e polenta

- Ingredienti: (6 persone)
- Per la polenta
- 600 gr. di acqua
- 150 di polenta

Per la crema di polenta e mele

- 600 gr. di polenta cotta finita
- 150 gr di uova intere
- 150 gr. di zucchero
- 150 gr. di latte intero fresco
- 75 gr. di uvetta
- 30 gr. di rum
- 4 mele
- 15 gr. di burro
- 1 cucchiaino di zucchero per le mele
- burro e farina per la tortiera

In una pentola portiamo ad ebollizione l'acqua, quindi versiamo a pioggia la farina di polenta e cuociamola secondo le indicazioni riportate sulla confezione. In una ciotola immergiamo l'uvetta nel rum diluito con poca acqua. Facciamo ammolare e aromatizzare per circa un'ora. Mescoliamo la polenta ormai cotta e intiepidita, emulsioniamola con un mixer a immersione assieme alle uova intere prima miscelate tra loro. Continuiamo ad emulsionare con il mixer a immersione, aggiungendo lo zucchero prima e il latte a temperatura ambiente subito dopo. Finiamo di mescolare alla perfezione l'impasto, evitando possibilmente i grumi di polenta. Emulsioniamo fino a rendere la crema liscia. Puliamo le mele, quindi tagliamole in 4 parti. Riduciamo le mele e quadrotti raccogliendole sul tavolo di lavoro, quindi mettiamole in una padella su fiamma media con il burro. Quando il burro si sara'

sciolto, quindi caldissimo, versiamoci dentro i quadretti di mele e mescoliamo con cura. Soffriggiamo senza far rapprendere e aggiungiamo un cucchiaino colmo di zucchero semolato. Facciamo andare rigirando spesso. Soffriggiamo senza far rapprendere e aggiungiamo un cucchiaino colmo di zucchero semolato. Facciamo andare rigirando spesso. Frattanto, scoliamo l'uvetta dal rum e uniamola all'impasto della torta di polenta. Mescoliamo energicamente dal basso verso l'alto. Quando le mele saranno dorate, ben cotte ma ancora croccanti, togliamole dalla fiamma e lasciamole raffreddare. Uniamo le mele profumate alla crema di polenta con l'uvetta, quindi prepariamo lo stampo imburrato e infarinato. Mantechiamo bene i composti e versiamo il tutto nella tortiera, pareggiando con la spatola di silicone. scaldiamo il forno. Cuociamo a 160 gradi per 40 minuti, poi facciamo raffreddare, sformiamola e gustiamo ancora tiepida o a temperatura ambiente.