

≡≡≡ *Torta di ciliegie* ≡≡≡
per l'agente Dale Cooper
(TWIN PEAKS CHERRY PIE)



CHEF
Alessia Morabito

Azienda Agricola

Bettino Amidei



INGREDIENTI

Per il ripieno:

1kg di ciliegie

200gr cucchiari zucchero di canna

40gr cucchiari maizena

1 cucchiaino succo di limone oppure di liquore alla ciliegia

i semi di mezza stecca di vaniglia

Per la brisè:

450gr farina 0

un pizzico di sale

240gr di burro

1 cucchiaino di aceto di mele

50 ml acqua fredda

50 ml di latte freddo

1 uovo

1 cucchiaino di latte

zucchero di canna qb

PREPARAZIONE

Denocciolate le ciliegie metterle a macerare con lo zucchero, i semi di vaniglia, il succo di limone e l'amido di mais.

Mescolare il sale nella farina, Mescolare il latte con l'acqua e l'aceto. Aggiungere alla farina il burro a dadini e lavorare con le mani. Questa fase si chiama "sabbatura". Aggiungere i liquidi poco per volta fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividere l'impasto in due panetti e lasciar riposare in frigo. Stendere il primo panetto tra due fogli di carta forno dell'altezza di circa 4mm, adagiare del fondo della tortiera e lasciare che i margini dell'impasto fuoriescano. Aggiungere le ciliegie distribuendole bene. Stendere il secondo panetto di brisè e posizionarlo a copertura.

Tagliare l'impasto in eccesso sui bordi, creare uno smerlo per saldarli e fare dei tagli a forma di sole partendo dal centro della torta. Spennellare con uovo sbattuto e distribuire con lo zucchero di canna.

Cuocere in forno caldo a 190gradi per 30 min

Servire con gelato fiordilatte.

