



# Torta alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 30 Min.  
Tempo di cottura 55 Min.  
Pezzo 8  
Elettrodomestico ComhairSteamer V2000 dal 2021

con nettarine e mirtilli

## Impasto della crostata

---

300 g di farina bianca

75 g di zucchero

½ CT di sale

175 g di burro, freddo, a cubetti

1 uovo

## Ripieno

---

1 kg di nettarine

200 g di mirtilli

50 g di zucchero

2 CM di amido di mais

1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata e succo

## Modellare

---

burro per ungere

farina per stendere

2 CM di mandorle macinate

2 CM di zucchero di canna





## Impasto della crostata

---

Mescolare farina, zucchero e sale, aggiungere il burro e lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Incorporare rapidamente l'uovo.

Riporre in frigorifero coperto per 30 minuti.

## Ripieno

---

Tagliare le nettarine a dadini di 1 cm. Mescolare in una ciotola insieme al resto degli ingredienti.

## Modellare

---

Ungere la tortiera con chiusura a cerniera con il burro.

Stendere 2/3 dell'impasto della crostata su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere un disco spesso circa 5 mm. Adagiare l'impasto steso nella tortiera con chiusura a cerniera, premere sul fondo e formare un bordo alto 5 cm. Bucherellare la base con una forchetta. Cospargere con le mandorle.

Versare il ripieno nella tortiera e distribuire in modo uniforme.

Stendere il resto dell'impasto fino a uno spessore di circa 5 mm e ritagliare delle strisce larghe 1 cm. Appoggiare le strisce sopra il ripieno a forma di griglia e premere leggermente sul bordo. Cospargere con zucchero di canna.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus.

Cuocere il dolce su una griglia sull'appoggio centrale per 55 minuti.

Togliere il dolce dalla tortiera e lasciarlo raffreddare su una griglia.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**PizzaPlus 180 °C per 55 Min.**

## Consigli

---

Al posto delle nettarine si può utilizzare qualsiasi frutto con nocciolo a seconda della stagione.

## Accessori

---

Tortiera con chiusura a cerniera ø 26 cm

Griglia

