

## ENOGASTRONOMIA

---

### ***Ricetta della torta all'uva***

di **Niva Florio** – Foodblogger e Copywriter

L'uva viene servita spesso a fine pasto come semplice frutta. Avete mai pensato di utilizzarla per preparare un dolce? La **ricetta della torta all'uva** è un **dessert alternativo** che stupirà i vostri commensali.

Siamo abituati a trovare l'uva come ingrediente nelle crostate alla frutta, ma quella che vi propongo è la ricetta di un dolce speciale. È una torta soffice e golosa, dal sapore delicato, resa piacevolmente umida dalla presenza dell'uva. Non è solo un fine pasto accattivante, ma anche una golosa colazione e una merenda sana per i bambini.

Scopriamo insieme quali sono gli ingredienti per preparare la torta all'uva, i pochi e semplici passaggi per realizzarla e gli abbinamenti che la renderanno ancora più speciale.

#### **Ingredienti per la torta all'uva**

Per 4 persone:

- 500 g di una bianca, preferibilmente senza semi;
- 1 mela renetta;
- 100 g di farina;
- 100 g di zucchero
- 4 uova;
- 1 l di latte;
- 1 cucchiaio di rhum;
- 1 pizzico di sale;
- burro q.b.;
- zucchero a velo q.b.

#### **Procedimento**

Per preparare la torta all'uva:

1. Lavate l'uva, asciugatela bene e staccate gli acini uno ad uno.

2. Se non avete scelto una varietà di uva senza semi, aprite a metà gli acini e privateli dei semi.
3. Ungete una teglia con del burro e sistemate gli acini d'uva.
4. Sbucciate la mela, tagliatela a fettine sottili e disponetele nella teglia alternandole all'uva.
5. Rompete le uova in una ciotola, montatele con una frusta e tenetele da parte.
6. Stemperate la farina con il latte, aggiungetelo alle uova e mescolate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
7. Aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale, il rhum e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
8. Versate l'impasto nella teglia con la frutta precedentemente disposta.
9. Cuocete la torta a 180° in forno preriscaldato per circa mezz'ora.
10. A metà cottura cospargete il dolce con qualche fiocchetto di burro.
11. Potete servire la torta sia calda che fredda dopo averla spolverizzata con lo zucchero a velo.

Se conservate la torta all'uva a temperatura ambiente, consumatela entro due giorni. Se pensate di conservarla per più tempo, abbiate di cura di riporla in frigorifero altrimenti, essendo un dolce umido e con la frutta, non durerebbe a lungo.

### Con cosa abbinare questo dolce

La torta all'uva è un dolce che vuole essere accompagnato da vini dolci e da vini da dessert. Abbinamenti ideali sono quelli con il **vin santo**, il **moscato** quale il Moscato d'Asti DOCG o il toscano Moscatello di Montalcino, il **Passito di Pantelleria** e **vini liquorosi** come il Marsala siciliano o il Vermouth piemontese.

Se durante il pasto avete accostato alle pietanze un vino bianco dolce o un rosso piuttosto leggero, potete anche scegliere di terminare queste bottiglie.

Non gradite il vino a fine pasto? Potete scegliere di sorseggiare con una fetta di torta all'uva **liquori** come lo sherry, il brandy, il cognac o il ratafià abruzzese.

