

## Attorta

Tempo richiesto: 60 minuti per far riposare l'impasto  
40 minuti per la cottura

Grado di difficoltà: media

Ingredienti per 10 persone:

Quantità:

Categoria: dolci

per la pasta

farina	500 gr
uova	3 di numero
zucchero	100 gr
olio extra vergine d'oliva	10 gr
alchermes o rhum	20 gr
acqua	300 gr



foto del piatto

per il condimento

mele mature	1,5 Kg
uvetta sultanina	200 gr
noci sgusciate	200 gr
zucchero	200 gr
scorzetta di limone	1
alchermes o rhum	50 gr
cioccolato fondente o cacao	100 gr

Esecuzione:

su di una spianatoia, lavorare la farina con le uova, lo zucchero, l'acqua ed il liquore, fino ad ottenere un impasto di consistenza omogenea ma morbida; coprire e lasciare riposare in luogo fresco per almeno 1 ora.

Nel frattempo cuocere a fuoco lento le mele, precedentemente sbucciate e tagliate in fettine sottili, con lo zucchero, il cioccolato fondente grattugiato, la buccia del limone, il rhum e/o l'alchermes. Dopo alcuni

minuti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare; quando il composto risulta a temperatura ambiente, aggiungere le noci finemente tritate e l'uvetta sultanina (precedentemente fatta rinvenire in acqua fredda).

Con il matterello o lo stendipasta elettrico, stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile di forma allungata; poggiarla su di un foglio di carta da forno (o oleata), distribuirvi sopra uniformemente il condimento, arrotolare la sfoglia nel senso della lunghezza e spennellare leggermente la superficie con olio extravergine d'oliva.

Disporre la "attorta", arrotolata a spirale, in una teglia e cuocere in forno a 180° C per 40 minuti circa (fino a quando il dolce non avrà acquisito un bel colore dorato).

Sfornare, bagnare con alchermes e guarnire con zucchero.

#### Varianti:

di recente il ripieno (o condimento) è stato arricchito con pinoli, canditi, mandorle e "mostaccioli"

#### Vini consigliati:

Sagrantino Passito di Montefalco d.o.c.g

Azienda Tabarrini

Annata 2006

#### Origine storico culturale e/o fonti:

un tempo, questo dolce veniva confezionato in occasione delle principali festività dell'anno, oggi è tipico del Natale anche se in alcune zone del comprensorio di Giano dell'Umbria lo si gusta anche a Carnevale. Le sue origini risalgono al periodo delle invasioni in Italia delle popolazioni del Nord Europa, infatti gli ingredienti principali della "attorta" sono comuni allo "strudel".