

Torta “bertolina” all’uva fragola





...conoscete [questo](#) bellissimo blog?

Beh, se non avete fatto mai un giretto da Sonia...fatelo, ne vale la pena.

Per le bellissime immagini, i bei lavori, le belle foto...insomma un blog molto curato e raffinato, dove si respira gentilezza e cortesia.

Passando da lei, dunque, vidi [questa](#) torta...rustica ed autunnale come piace a me...

..era perfetta da portare ad un pranzo a casa dei miei genitori!!

Detto fatto, complice il mercato che mi offriva della splendida uvetta nera fragolina, mi sono messa all'opera. Il risultato è stato fantastico...unica pecca, forse il fatto di

non aver tolto i semini dagli acini (a qualcuno hanno un pochino dato fastidio...), ma a parte questo fatto di relativa importanza, devo dire che è stata una rivelazione!

A proposito...Sonia...perchè proprio "Bertolina???"!

C'è un particolare motivo??

Ingredienti (copiati pari passo da lei!)

naturalmente l'uva...alcuni grappolini...

gr.500 di farina (autolievitante per me, in tal caso se si usasse quella normale, aggiungere una bustina di lievito)

gr.100 di burro

1 bicchiere di Zucchero (io uso quello di canna)

2 uova intere

1 presa di sale

latte quanto basta (se non lega bene)

Preparazione:

Premessa : Sonia dice di usare sempre la carta da forno per foderare la teglia ..(io invece ho usato una teglia a cerniera ben imburata ed infarinata...si è staccata meravigliosamente!!!).



In foto...piccola aiutante al lavoro!

Unire tutti gli ingredienti e dividere l'impasto in due parti; con quella più abbondante coprire il fondo della teglia (io uso quella con cerchio apribile diam.26), tenendo alti i bordi.

Mettere i chicchi d'uva e farne uno strato, spolverare un pò di zucchero (vedi foto sotto!), poi coprire con la rimanente pasta.





Eccola qua chiusa prima di andare in forno...

Ungere la superficie di pasta con olio d'oliva, infornare (in forno preriscaldato) e cuocere a 180 gradi per circa 40/45 minuti. A cottura ultimata cospargere con zucchero a velo e...BUON APPETITO!!



Grazie Sonia!!!!