

# Quadrotti alle pesche e more



Tovaglietta e porcellane [GreenGate](#)

Come vi raccontavo [qua](#), il mio rapporto con le pesche rispetto a una volta, è profondamente cambiato.

Adoro sentirne il profumo, ma il solo toccarle, soprattutto quelle pelosette, mi provoca dei piccoli problemi credo di causa allergica...inizio infatti a grattarmi come un'ossessa, e se le mangio (io le adoro letteralmente credetemi!) mi brucia

tutta la bocca.

Mi sono rassegnata all'idea di non consumarle in macedonie ed affini, (lasciando questo privilegio solo agli altri membri della mia famigliola!) però ho voluto fare delle prove mangiandole cotte, e devo dire che così va assolutamente meglio.

Appena vista questa torta meravigliosa su questo bellissimo libro di [Bill Granger](#), [7 giorni in cucina](#) edito da [Luxury Books](#), ne ero rimasta piacevolmente colpita..la consistenza mi incuriosiva e poi il colore...anzichè i lamponi, come dalla ricetta originale, ho usato le more raccolte dal mio papà e dal mio nipotino qua nei dintorni...(ancora non ho capito dove le vanno a scovare, ma tant'è...).

Quando penso alle more, mi ricordo ancora le scorpacciate che ne facevo da bambina, condite solo con zucchero e limone, quando stavo in montagna con la nonna Gina d'estate...mio papà e mio zio Sergio ne raccoglievano tantissime, mi ricordo una strada terribile ed irta di rovi su per un torrente...ma quante ne abbiamo raccolte, mamma mia quella volta...un sacchetto di plastica pieno zeppo!

La nonna le puliva benissimo, perchè, diceva, "Te trovet denter i furbisett!" (traduzione dal milanese: "si trovano dentro le [forbicine](#)", quegli insettini velocissimi e furbi che schizzano velocemente in giro...bleah!)

Sinceramente non mi ricordo di averne trovato mai uno durante la meticolosa pulizia, ma rimane un dettaglio impresso indelebilmente nella memoria, legato alla mia nonna prediletta.

Tornando a noi, mi sono quindi messa all'opera.

Devo ammettere che l'ho realizzata prima di andare in vacanza, quando il periodo delle pesche era nel suo maggior fulgore, ma ho notato che sui banchi del mercato se ne possono trovare ancora di buone e sode, soprattutto pesche noci, quindi...perchè non comperarle ancora?!

La trovo strepitosa per un dopocena o una merenda...Bill l'ha

addirittura pensata per un cestino da pic nic...

..sperando che il tempo ci riservi ancora qualche magnifica giornata estiva, un bel pranzo al sacco si può ancora organizzare...almeno io ci spero.



Ingredienti:

185 gr farina bianca per me autolievitante [Molino Rossetto](#)

125 gr burro freddo tagliato a dadini

115 gr zucchero di canna per me [BronSugar Malawi](#) distribuito da [D&C](#)

115 gr zucchero semolato finissimo  
3 pesche belle mature, sbucciate e tagliate a fette  
90 gr more ben pulite e asciugate  
2 cucchiaini di estratto naturale di vaniglia  
1 uovo leggermente sbattuto  
185 ml latte parzialmente scremato  
mezzo cucchiaino di lievito in polvere per dolci

#### Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°. Foderare una teglia rettangolare di circa 20 x 30 cm con la carta antiaderente.

Mettere la farina in una capiente terrina, aggiungere il burro sbriciolandolo con le dita.

Unire i due tipi di zucchero e mescolare. Con metà di questo composto rivestire la base della teglia, premendo ben bene con le dita per farlo aderire. Distribuire le pesche in superficie insieme alle more.



All'altra metà del composto aggiungere l'estratto di vaniglia , il mezzo cucchiaino di lievito in polvere, l'uovo, il latte e mescolare bene...senza preoccuparsi troppo dei grumi, versare sulla base della torta in maniera uniforme ed infornare per circa una quarantina di minuti.

Il libro diceva un'oretta, ma io ho notato che quaranta minuti a modalità ventilata sono più che sufficienti...comunque verificate voi, deve assumere un meraviglioso aspetto dorato. Lasciare raffreddare il dolce nella teglia e poi servirlo tagliato a quadrotti.



Teglia linea granforno [Domo](#)  
Coltello [Fissler](#) linea perfection

Che ne dite, non è strepitosa?

E poi così a quadrotti è anche comoda da gustare e da servire...se preferite peccare qualche volta in più, fate dei

quadratinini più piccoli...e rubatene uno ogni tanto..!!  
Prima di salutarvi, volevo ricordare che Pensieri e pasticci  
da ora avrà questo nuovo link [www.pensieriepasticci.com](http://www.pensieriepasticci.com)  
...quindi se il reindirizzamento non è stato automatico,  
prendete nota del cambiamento e provvedete all'aggiornamento,  
mi raccomando!

Inoltre volevo ringraziare davvero di cuore tutte le persone  
che mi hanno scritto nel precedente post ed anche su fb per  
fare gli auguri alla mia mamma.

Un abbraccio, alla prossima

*Simona*