

**Torta di ribes, arancia e
farina gialla**



Porcellane [Easy Life Design](#)

Finalmente il sole!

Finalmente ha smesso di piovere, evviva!

Tutto appare diverso e meraviglioso, anche se in casa è

apparso il temibile e terribile visus gastrointestinale (che per ora non mi ha ancora colpito, e speriamo non lo faccia, grazie!)...

...anche se il cortile è un disastro unico (i muratori stanno costruendo una nuova struttura che adibiremo a box...)...

...anche se fuori fa un freddo cane, soprattutto la sera e la mattina, tutto è ghiacciatissimo....

...anche se io non sono ancora in forma...

...ma la luce mette allegria e positività, e voglio cercare di far sì che questa luce mi illumini e mi riscaldi.

Prendete questo post ad esempio...fotografie realizzate in un giorno di sole...la luce sembra rendere questo dolce forse ancora più buono e goloso...

E credetemi era davvero favoloso!

Dalla consistenza rustica e friabile (che adoro...) dal ripieno di ribes piacevolmente succoso e leggermente asprigno ..

Insomma una coccola che vi consiglio di provare, la ricetta l'ho estrapolata da uno dei miei libri preferiti, [Lunedì senza carne – il ricettario](#) – edito da Luxury Books...libro che se non avete in casa, vi consiglio di acquistare o di farvi regalare al più presto, magari per Natale....io lo adoro!

Le ricette sono tante, tutte vegetariane, suddivise in menù settimanali, stagione per stagione.

Io alla ricetta originale ho apportato qualche modifica, ora vi scrivo come l'ho realizzata e, se lo farete anche voi, fatemi sapere che ne pensate!



*Torta ai ribes
arancia
e farina gialla*

Ingredienti:

125 g farina gialla bramata per me [Molino Rossetto](#)

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

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

1 arancia biologica

100 gr circa di ribes

altri 2 cucchiai farina gialla per ripieno

altri 2 cucchiai zucchero di canna per ripieno

120 g burro a temperatura ambiente

1 uovo

1 cucchiaino olio extravergine di oliva

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°

Ungere una teglia dal fondo removibile di diametro 20 (io ho usato quella piccola di diametro 18 cm della [linea Smarty di Guardini](#)) , oppure, come ho fatto io mettere all'interno della teglia un foglio di carta forno ritagliato in misura.

In un robot da cucina o in un impastatrice la farina per polenta, l'altra farina autolievitante, lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia, azionando per amalgamare.

Unire il burro a cubetti, l'uovo, l'olio, il succo di mezza arancia, e continuare ad amalgamare.

A questo punto fermare l'apparecchio e stendere metà dell'impasto nella teglia (dovrà avere più o meno la consistenza di una frolla).

In una ciotola a parte, mescolare i ribes con lo zucchero e la farina gialla, e adagiarli sulla base di impasto, lasciando un bordo di circa un centimetro.



Coprire col rimanente impasto e cuocere in forno per 40-45 minuti (si deve ben dorare la superficie) .
Servire tiepida o a temperatura ambiente da sola o con della frutta a pezzi o della creme fraiche o yogurth...

Inoltre è una torta che potranno realizzare anche gli amici celiaci, sostituendo la farina autolievitante con della farina senza glutine e del lievito per dolci in polvere (in questo caso ne occorre un cucchiaino colmo).



A noi è piaciuta davvero tanto...questa base è ottima anche per essere farcita secondo me con altra frutta, magari dell'uva fragola, o dei mirtilli, dei lamponi...anche mele o pere se realizzata in inverno...anche della semplice ma ottima confettura secondo me farebbe un figurone...largo alla fantasia, quindi!



Penstori e pasticci - 2013



Ora vi lascio regalando l'immagine di questa bella fetta che virtualmente voglio offrire a tutti voi!
Buona giornata a tutti, un abbraccio e alla prossima

Simona