

Le mele al forno di Jane Austen

Pubblicato: Mercoledì 1 Giugno 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche [pubblicato un ebook](#) che porta lo stesso nome di questa rubrica:

Ci vuol pure una tregua in questi tempi di virtuosissimi culinari televisivi, tanto spettacolari e raffinati quanto irripetibili in una casa normalmente costituita. **Buttiamola quindi sul letterario**, per distrarci e soprattutto per sfruttare le ultimissime mele di stagione, a dire il vero già quasi in fuorigioco.

Nell'Inghilterra georgiana di inizio Ottocento l'unico modo civile di consumare le mele **era di cuocerle al forno**. Si pensava infatti che i frutti del peccato, mangiati crudi, potessero condurre a chissà quali nefande e lascive conseguenze. Una volta cotte diventavano invece motivo di casta emozione culinaria, come si evince dall'entusiastica descrizione **che ne fa la protagonista di uno dei romanzi più conosciuti di Jane Austen**, la signorina Emma Woodhouse.

“E poi, quando ho tirato fuori le mele al forno, ha detto subito: **“Nessun frutto vale la metà di questo. Non ho mai visto in vita mia mele al forno così belle”**. Sono mele davvero buonissime, e Mrs Wallis rende loro piena giustizia.”

Dal canto nostro, per render loro giustizia, semplicemente si leva loro il torsolo e si condiscono poi leggermente con cannella, zucchero di canna, poco burro e qualche scorza di arancia. Una ventina di minuti in forno caldo danno loro il tipico aspetto raggrinzito e un profumo decisamente invitante. Da consumarsi tiepide, o fredde, alla fine di un pasto minore o **come rassicurante merenda in un**

pomeriggio di inizio giugno.

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di Pierre Ley