

MINCE PIE

Fruttate, leggermente alcoliche, si mangiano in un boccone o quasi. Le Mince Pie appaiono sempre sulle tipiche tavole natalizie inglesi, se cominci a vedere Mince Pie in vendita significa che Natale sta arrivando.

Forse per questo vengono anche un po' date per scontate, ma hanno in realtà una lunga ed interessante storia. Queste tortine erano inizialmente fatte con un cestino di acqua e farina, niente burro, e riempite di frutta secca fatta macerare.

Questi cestini erano spessi, molto, tanto che ci si domanda se andassero veramente mangiati oppure servivano come teglia per cuocere la frutta secca. Una volta che il burro cominciò ad essere più diffuso nelle case, questo cestino divenne più simile all'attuale pasta frolla e quindi decisamente più piacevole da mangiare.

Anche le Mince Pie, come il Pudding, erano in origine un piatto a base di carne, da qui deriva anche il nome: **mince** vuol dire macinato in inglese, come la carne appunto.

Oltre ad essere di carne erano anche di forma ovale per rappresentare la mangiatoia in cui Gesù dormì da piccolo, e la parte di frolla sopra il ripieno rappresentava il lenzuolino che lo copriva.

Queste deliziose tortine erano sempre presenti sulla tavola delle famiglie ricche, che le richiedevano di diverse forme per i banchetti natalizi. Averle in diverse forme e grandezza significava appunto ostentare la propria ricchezza perché la lunga preparazione di allora, e la frutta secca, aumentavano il costo di questo dolcetto, inoltre gli Chef che potevano farle venivano assunti solo dalle famiglie più ricche.

Oggi giorno non simboleggiano più ricchezza e sono di facilissima reperibilità, ma sicuramente aggiungono gioia e atmosfera alle feste.

Mince Pie | Ricetta

Serve

Teglia per Muffin

Coppa pasta/taglia-biscotti da 12/10cm
Pellicola da cucina

Ingredienti

Per 12 Mince Pie


<i>Mincemeat</i>		<i>340g</i>
<i>Zucchero</i>		<i>45g</i>
<i>Farina 0</i>		<i>190g</i>
<i>Farina di Mandorle</i>		<i>80g</i>
<i>Burro, a dadini</i>		<i>130g</i>
<i>Uovo, grande, sbattuto</i>		<i>1</i>
<i>Latte per spennellare, cucchiaini</i>		<i>5</i>



Non ti allarmare se nella lista ingredienti trovi la parola **mincemeat**, non dovrai andare a cercare chissà quale strano ingrediente! Non devi far altro che mischiare 100g di uva passa con 80g di canditi (arancia) e 80g di mirtilli essiccati oppure altra frutta secca a tuo piacimento. Adesso aggiungi 40g di zucchero Demerara (quello con la melassa) e 40ml di Brandy. Lascia riposare per circa 1 ora, strizza bene con le mani per eliminare il liquido in eccesso. *Fatto!* Ricorda che nonostante la presenza del Brandy, le Mince Pie sono adatte anche ai bimbi, perché in cottura l'alcol evapora.

Metodo

1. Metti la farina, lo zucchero, la farina di mandorle ed il burro nel contenitore della tua planetaria, ed aziona la frusta finché non otterrai un composto farinoso, a grumi. Puoi farlo anche a mano se vuoi, utilizzando la punta delle dita e solo se hai le mani molto fredde. Non devi sciogliere il burro, deve rimanere a grumi e ben infarinato anche con lo zucchero.
2. Adesso versa tutto su un piano di lavoro e forma un impasto compatto, senza lavorarlo troppo. Fanne una palla, appiattiscila un po', fasciala con la pellicola e mettila in frigo per circa 1 ora.
3. Una volta passato il tempo necessario, devi stendere la tua frolla ad uno spessore di circa 0.5cm, poi, con l'aiuto di un taglia-biscotti tondo da 12cm, taglia 12 cerchi. Devono essere grandi abbastanza da andare nei buchi della teglia per Muffin e coprire tutta la superficie (fondo e lati).
4. A questo punto riempi ogni tortina con il **mincemeat** che hai già preparato. Taglia altri 12 cerchi di frolla più piccoli (coppapasta da 10cm) e copri ogni tortina pressando sui lati per chiudere. Spennella con l'uovo sbattuto.
5. Con l'aiuto di un coltellino dalla punta tagliente, fai una incisione a croce sulla copertura di ogni *pie*, spennella leggermente con il latte. Se vuoi puoi anche spargere un poco di zucchero sopra.

- 
- A collage of star-shaped pies on a cooling rack. The pies are golden-brown with a star-shaped cutout in the center. The background features a metal cooling rack with several pies, red Christmas ornaments, and silver star-shaped decorations. The text is overlaid on the left side of the image.
6. Metti la teglia in frigo per circa 30 minuti.
 7. Nel frattempo preriscalda il forno a 200°.
 8. Inforna la teglia per circa 20 minuti oppure finché la superficie di ogni *pie* risulta dorata.
 9. Togli adesso la teglia dal forno e lascia riposare per circa 1 ora prima di togliere le *pie* dalla teglia.

Come copertura puoi anche usare un taglia-biscotti a stella, in questo caso puoi evitare l'incisione con il coltellino, perché ci sono già dei punti "non coperti" che aiuteranno il vapore ad uscire in cottura

eventuallybusy



www.eventuallybusy.com

