

Crumble croccante

- 100 gr di farina di segale (o altra farina)
- 3 bustine di zucchero
- 70 gr di mandorle tritate (o altro, per es. amaretti)
- 40 gr di burro
- frutta di stagione (o frutta secca)
- (prugne o mele o nocciole o uva)

Riuniamo in una bacinella tutti gli ingredienti ad eccezione della frutta e mescoliamo fino ad ottenere un impasto denso.

Se non si amalgama, uniamo un goccio di sherry.

Togliamo dal frullatore ed impastiamo con le mani la frutta scelta tagliata a pezzetti.

Mettiamo in frigorifero per una mezz'ora.

Foderiamo con carta da forno una placca da forno.

Bagnamo un grosso coltello e stendiamo l'impasto.

Inforniamo per 20 minuti a 200°.

Origine del crumble?

Il crumble è un dolce di origine britannica, nato in Regno Unito e diventato particolarmente popolare durante la Seconda guerra mondiale, quando il razionamento di farina, burro e zucchero rese difficile preparare



le tradizionali pie inglesi.

Esistono poi preparazioni affini come il cobbler americano, con copertura più simile a biscotti o scones, e il brown betty, altro classico dessert di frutta cotta.

In Germania e in Alsazia troviamo lo streusel, una preparazione molto simile con frutta e copertura friabile, mentre in Svezia esiste lo smulpaj, versione nordica del crumble. In Italia, invece, ricorda molto la torta sbrisolona di Mantova, famosa per la sua consistenza rustica.

È proprio questa semplicità ad aver reso il crumble un dolce universale: pochi ingredienti, frutta di stagione e infinite varianti locali, a dimostrazione che le grandi ricette nascono spesso dalla cucina povera e diventano tradizione in tutto il mondo.