



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Miascia



4 Persone

Dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **tortiera**

La miascia è una tipica torta lombarda originaria delle zone del lago di como. E' una torta povera, viene difatti chiamata anche turta du paisan (torta dei paesani) ma molto gustosa a base di pane, uvetta, mele e pere. Ve ne sono anche alcune varianti più ricche che presentano ingredienti come gli amaretti ed il liquore amaretto di Saronno.

Ingredienti

- 150 gr pane raffermo
- 1 bicchiere di latte intero
- 2 uova
- 1 limone
- 2 cucchiari di farina bianca
- 1 cucchiaio di farina gialla
- uva bianca
- 1 mela
- 1 pera
- rosmarino
- zucchero
- uvetta
- burro
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Miascia

Passo 1.

Tagliate il pane a fette e mettetele il pane rafferma in una ciotola con il latte e lasciatelo in ammollo per un'ora.

Passo 2.

Mettete in ammollo l'uva sultanina in acqua tiepida per mezz'ora.

Passo 3.

Sbucciate e tagliate le mele e le pere a fette, quindi aggiungetele alle fette di pane e grattugiatevi sopra la buccia del limone.

Passo 4.

Aggiungete lo zucchero, le uova, l'uvetta e l'uva, quindi le due farine.

Passo 5.

Impastate il tutto, quindi versate l'impasto in una tortiera imburrata.

Passo 6.

Mettete sopra l'impasto un po' di rosmarino tritato e dello zucchero.

Passo 7.

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per un'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/01/2020
- ✓ **Calorie:** 360 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)