Torta di mele rovesciata

- Ingredienti (6 persone)
- 300 gr. pasta sfoglia surgelata
- 1 kg. di mele renette
- 75 gr. burro
- 150 gr. di zucchero
- il succo di 1 limone

Estraete la pasta sfoglia dal freezer e fatela scongelare per tempo. Accendete il forno e portate la temperatura a 220 gradi Sbucciate le mele, dividetele in quarti, eliminate il torsolo ed eventuali piccioli e bagnateli con il succo di limone perche' non anneriscano. Sciogliete il burro in una teglia di 22 cm. di diametro, a bordi diritti e alti circa 3 dita. Aggiungete lo zucchero e appena tende a caramellare, distribuite i quarti di mela. Girateli delicatamente con un cucchiaio di legno e fateli avviluppare di zucchero finche' questo assumera' un colore caramello non troppo scuro. Togliete la tortiera dal fuoco, cercate di disporre i quarti di mela con ordine e mettete in forno per 10 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. Stendete la pasta in un disco di circa 26 cm. di diametro, spessa 3 mm. . Sistematelo sopra le mele, sigillando perfettamente la tortiera con la pasta. Rimettete in forno per 30 minuti, fino a quando sara' ben dorata. Per completare: Rovesciate il dolce con precauzione su un grande piatto di portata in modo che le mele caramellate risultino in superficie rispetto alla sfoglia. Lasciatelo intiepidire e servitelo.