

SFORMATINO DI PECORINO

Tempo fa la carissima Elisa mi ha invitato a partecipare ad una staffetta tra food blogger, ovviamente ne sono stata subito felice ma, come mio solito, un pò timorosa per paura di non essere all'altezza.. poi però mi butto sempre.. grazie Eli per aver pensato a me!!

Questa gara è legata ad un'evento culinario che si terrà in Alto Adige ed è organizzata dalla youredo.it che invia ad ogni partecipante un oggetto col quale preparare una ricetta, nel mio caso un tagliabiscotti pretzel con estrattore.

Il codice della mia squadra è **youredo01**

Se trovate la mia ricetta interessante e se vi fa piacere potete votarla sulla pagina facebook di youredo

SFORMATINO DI PECORINO CON CONFETTURA DI POMODORI VERDI E BISCOTTI AL PARMIGIANO

per 4 persone

per gli sformatini

200 gr di panna fresca

100 gr di pecorino

125 gr di albumi

per i biscotti

100 gr di farina

30 gr di Parmigiano Reggiano

60 gr di burro

1 tuorlo

scorza grattugiata di 1/4 di limone

timo fresco tritato

per la confettura di pomodori verdi

500 gr di pomodori verdi

250 gr di zucchero

1/2 limone



Per la confettura di pomodori verdi, lavate i pomodori, tagliateli a metà e prelevate completamente i semi, fateli a piccoli pezzi. Metteteli in una pentola antiaderente con lo zucchero e la scorza del limone tagliata a striscioline sottili. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, aggiungete il succo di limone e mescolate bene.

Per i biscotti, impastare assieme tutti gli ingredienti, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per almeno un'ora. Stendete la pasta alta circa mezzo centimetro e formate i biscotti utilizzando l'apposito tagliabiscotti. Disponeteli poi in una teglia ricoperta di carta forno, cuocete in forno statico per 10-12 minuti a 180°, i biscotti non dovranno essere dorati, fateli completamente raffreddare prima di toglierli dalla teglia.

Per lo sformatino, fate scaldare la panna poi unite il pecorino e fate completamente sciogliere, aggiungete l'albume e amalgamate bene eventualmente con un frullatore ad immersione. Imburrare leggermente 4 stampini monoporzione e riempiteli con il composto di panna, metteteli in una teglia che riempiate per metà di acqua. Mettete in forno caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciate intiepidire gli sformatini, servite con la marmellata di pomodori fredda e i biscotti al Parmigiano.

