CRACKER DI RICOTTA CON MELE AL MIELE E ZAFFERANO

Innanzi tutto vorrei ringraziare tutti quelli che sono passati da qui in questi giorni e mi hanno lasciato un pensiero, ma anche quelli che semplicemnte sono passati silenziosi, è bello leggere la vostra “vicinanza”
Ho passato una ventina di giorni lontana dalle mie ricette e anche un pò dalla mia casa a dir la verità ma l’ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi son messa all’opera.
Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un pic nic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l’altro sono le mie preferite, e non lo dico perchè “devo”.. se qualcuno si ricorda già ne avevo parlato per la mia torta cremosa di mele e noci.
Ho avuto pochissimo tempo per pensare cosa preparare di adatto ad un pic nic ma la mia testa ha elaborato questi cracker, ho cercato di dare un’equilibrio ai sapori, il dolce del miele, il salato dello speck e del pecorino e l’asprino della mela. Direi che in bocca a mio parere, il tutto è molto armonico e anche il mio un po”delicatino” fidanzato, nonostante l’iniziale titubanza ne ha mangiati 4 e gli son pure piaciuti.. è.. son soddisfazioni!!!!

CRACKERS DI RICOTTA CON MELE
AL MIELE E ZAFFERANO

per circa 20 pezzi

per i crackers

200 gr di farina 00
100 gr di ricotta di mucca
45 gr di olio extravergine d'oliva
50 ml di acqua
5 gr di sale fino
maggiorana

per la farcitura

160 gr di ricotta fresca di mucca
100 gr di pecorino poco stagionato
8-9 fette di speck spesse 2 mm

2 mele pink lady
40 gr di miele d’acacia
1cucchiaino di zafferano
5 noci
10 gr di burro

Per i crackers, impastate assieme tutti gli ingredienti, fate attenzione a regolare la quantità di acqua perchè potrebbe servirne di più o di meno in base alla vostra farina, comunque dovete ottenere un’impasto molto morbido ma non appiccicoso. Lavate e asciugate bene il timo, inserite le foglioline nell’impasto. Avvolgete tutto nella pellicola per alimenti e lasciate riposare circa venti minuti.
Eliminate il torsolo delle mele lasciando un buco di un paio

di centimetri di diametro e tagliatene delle fette rotonde alte circa mezzo cm, fate scaldare il miele, scioglietevi dentro lo zafferano e spennellate la miscela su entrambi i lati delle rondelle di mele.
Grattugiate il pecorino con una grattugia dai fori grossi, unitelo alla ricotta e amalgamate.
Tagliate le fette di speck in strisce larghe 1.5 cm per il senso della lunghezza.
Stendete la pasta alta circa 3-4 mm, tagliate dei cerchi un po più larghi delle mele e cuoceteli per 7-8 minuti a 180° forno statico. Togliete dal forno, al centro di ogni cerchio mettete un cucchiaino abbondante di mousse di ricotta e pecorino, adagiate sopra la fetta di mela (la mousse dovrebbe rimanere dove si trova il buco della mela) avvolgete attorno al buco della mela la fetta di speck, al centro posizionate un quarto di una noce, infornate nuovamente per altri 12-15 minuti circa, controllare la cottura, quando i carackers saranno dorati togliete dal forno.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest Pink Lady