CROSTATINE AMARETTO ALLA MELA

Il feeling esiste!! L’ho sempre saputo, io più che mai, io che non sono facile e che non faccio amicizia con tutti, ma con “Quelle” persone scatta un legame unico!! Quando ho aperto il blog poi mi sono accorta che il feeling si prova anche attraverso le sole parole, quante volte ce lo siamo dette, ma quando lo tocchi con mano ne capisci il vero significato!! Esattamente una settimana fa cenavo con due ragazze meravigliose Alessia e Bianca! Grazie alla vincita del contest sapori d’autunno, abbiamo avuto la fortuna di essere ospiti a Città di Castello in occasione della mostra mercato del tartufo bianco! Abbiamo passato assieme tutto il weekend, ci siamo divertite tanto, abbiamo riso e ci siamo confrontate con grande spontaneità, come se ci conoscessimo da anni, ci siamo prese in giro, abbiamo parlato di cibo ma non solo.. in poche parole le giornate sono state intense e “ricche”, ed io ne porterò un ricordo pieno d’affetto!!
Nella giornata di sabato abbiamo vissuto una bellissima esperienza alla truffle school di Matteo Bartolini, giovane imprenditore e presidente dei giovani agricoltori europei, è stata premiata con un’importante riconoscimento dal ministero delle politiche agricole.
Presso la scuola vengono fornite tutte le informazioni riguardanti il tartufo, la sua crescita, le tipologie, la stagionalità, le caratteristiche, i metodi di pulizia e conservazione, oltre ad alcuni
particolari per riconoscere le qualità migliori. Ma non è finita qui perché accompagnati da magnifici cani addestrati, ci siamo addentrati nel bosco in cerca del tartufo, bellissimo per chi come me non aveva mai provato questa esperienza. Durante questa giornata ho conosciuto anche Maddalena, una vera dolcezza, simpaticissima, semplice e con gli occhi che sorridono. Ma è possibile conoscere allo stesso tempo tre persone e trovarsi tanto bene con tutte? Io credo sia una fortuna!!!
Ragazze vi dedico un dolce, una crostatina semplice fatta con le mele, perché la mela è il frutto per eccellenza ed i dolci che le contengono mi inspirano sempre casa e tenerezza!!!

CROSTATINE AMARETTO ALLE MELE

per 12 crostatine

per la frolla

110 g di burro
20 g di strutto
80 g di zucchero a velo
50 g di tuorli
210 g di farina debole
40 g di amaretti
30 g di mandorle con la buccia

per il ripieno

600 g di mele al netto degli scarti
1 grossa mela
90 g di zucchero
40 g di succo di limone
cannella
30 g di albume
1 cucchiaio di pampero
gelatina di frutta

Per la frolla lavorate assieme il burro e lo strutto con lo zucchero a velo, unite i tuorli e quando saranno ben amalgamati unite la farina, gli amaretti e le mandorle che avrete frullato a farina. Formate un impasto omogeneo e

formate una palla. Avvolgetela in pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per due ore.

Nel frattempo sbucciate le mele e ricavatene 600 grammi, tagliatela a piccoli cubetti e mettetela in una padella assieme allo zucchero, il succo di limone e la cannella a piacere. Fate cuocere circa 30 minuti finché saranno ben cotte, frullatele ed unite il rum e l'albume sbattuto.
Stendete la frolla alta pochi millimetri e ricavate 12 cerchi di circa 9 centimetri. Foderate gli stampi delle crostatine e riempitele con due cucchiaini pieni di composta di mele. Sbucciate la mela rimasta, tagliatela a spicchi ed eliminate il torsolo, ricavate tante fettine molto sottili e sistematele

sulla composta. Cuocete le crostatine circa 20 minuti a 180°C. Quando saranno fredde lucidate con gelatina di frutta che avrete sciolto al miscroonde.

Ombelico di Venere

Con questa ricetta, partecipo al contest : “TUTTOMELE” in collaborazione con UIR, UNIONE ITALIANA RISTORATORI E SAPORIE.