

Tartellette carciofi porri e camembert

Chi non ama le torte salate alzi la mano!! Io personalmente le adoro e infatti qualche settimana fa' facendo la spesa pensavo a quali ingredienti comprare proprio per il ripieno di una torta salata, ho comprato carciofi, porri e camembert.. dopo qualche giorno arriva il tema della sfida dell'MTC per il mese di marzo, la brisés.. sarà destino o forse no, ma io ne sono stata molto felice, quindi grazie Flavia!! Ammetto di non aver brillato in quanto a fantasia ma queste tartellette sono comunque deliziose.. anzi erano :-)!! Oggi sono di poche parole, sono particolarmente stanca, mi sembra di esserlo sempre di più, è strano come a volte ci si senta energici e pieni di voglia di fare ed allo stesso tempo profondamente spossati, ma per fortuna è in arrivo il weekend ;-)!!!



**TARTELLETTE CON CARCIOFI
PORRI E CAMEMBERT**
per 8/9 tartellette

per la brisée
250 g di farina
150 g di burro

1 cucchiaino di sale
un pizzico di zucchero
1 cucchiaino di latte

per il ripieno

2 carciofi
2 porri
150 ml di panna fresca
2 uova
150 g di camembert*
sale, pepe

*peso senza buccia

Riporto le indicazioni di Flavia per la preparazione della brisée.

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro. Mettete al centro il burro, il sale, lo zucchero e l'uovo, poi mescolateli e lavorateli con la punta delle dita. Incorporate piano piano la farina, lavorando delicatamente l'impasto finché assume una consistenza grumosa. Aggiungete il latte e incorporatelo delicatamente con la punta delle dita finché l'impasto comincia a stare insieme. Spingete lontano da voi l'impasto con il palmo della mano, lavorando di polso, per 4 o 5 volte, finché è liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo fino all'uso.



Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliategli la punta e poi a metà, eliminate la barbetta interna e divideteli in spicchi. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una larga padella ed iniziate a cuocere i carciofi. Eliminate la parte esterna dei porri e tagliate a rondelle la parte bianca, aggiungeteli ai carciofi e proseguite la cottura per una decina di minuti mescolando spesso per evitare che si

brucino le verdure. Allungate con un bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura fino a totale assorbimento del liquido facendo attenzione a non bruciare le verdure, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete le uova, aggiungete la panna e le verdure cotte, salate e pepate a piacere. Eliminate la buccia dal camembert e dividetelo in pezzetti.

Riprendete la pasta brisée, e stendetela su di un piano leggermente infarinato. Dovrà essere alta 3/4 millimetri. Tagliate la pasta più grandi rispetto alla misura degli stampi tenendo presente l'altezza dei bordi. Foderate gli stampi e bucate il fondo con una forchetta. Disponete un pezzetto di carta forno in ogni tartelletta e riepilate con fagioli secchi o pesi di ceramica. Scaldate il forno a 180°C e cuocete le tartellette per circa 15 minuti, eliminate fagioli e carta forno e rimettete in forno per altri 10 minuti.



Mettete qualche pezzetto di camembert nelle tartellette e versate il ripieno. Decorate a piacere i bordi con i ritagli di pasta rimasti. Io ho scelto una decorazione primaverile fatta da fiorellini di diverse dimensioni. Rimettete in forno e terminate la cottura per circa 15 minuti.



L'ombelico di Venezia
L'ombelico di Venezia



Con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di marzo



dell'MTC

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi

2 salsicce di tacchino

una decina di cime di broccoli

1 cipolla bianca piccola

1 spicchio d'aglio

prezzemolo
mandorle a lamelle
olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbiondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!