

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 ispirano 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 cucchiaino di pampiro
gelatina di frutta



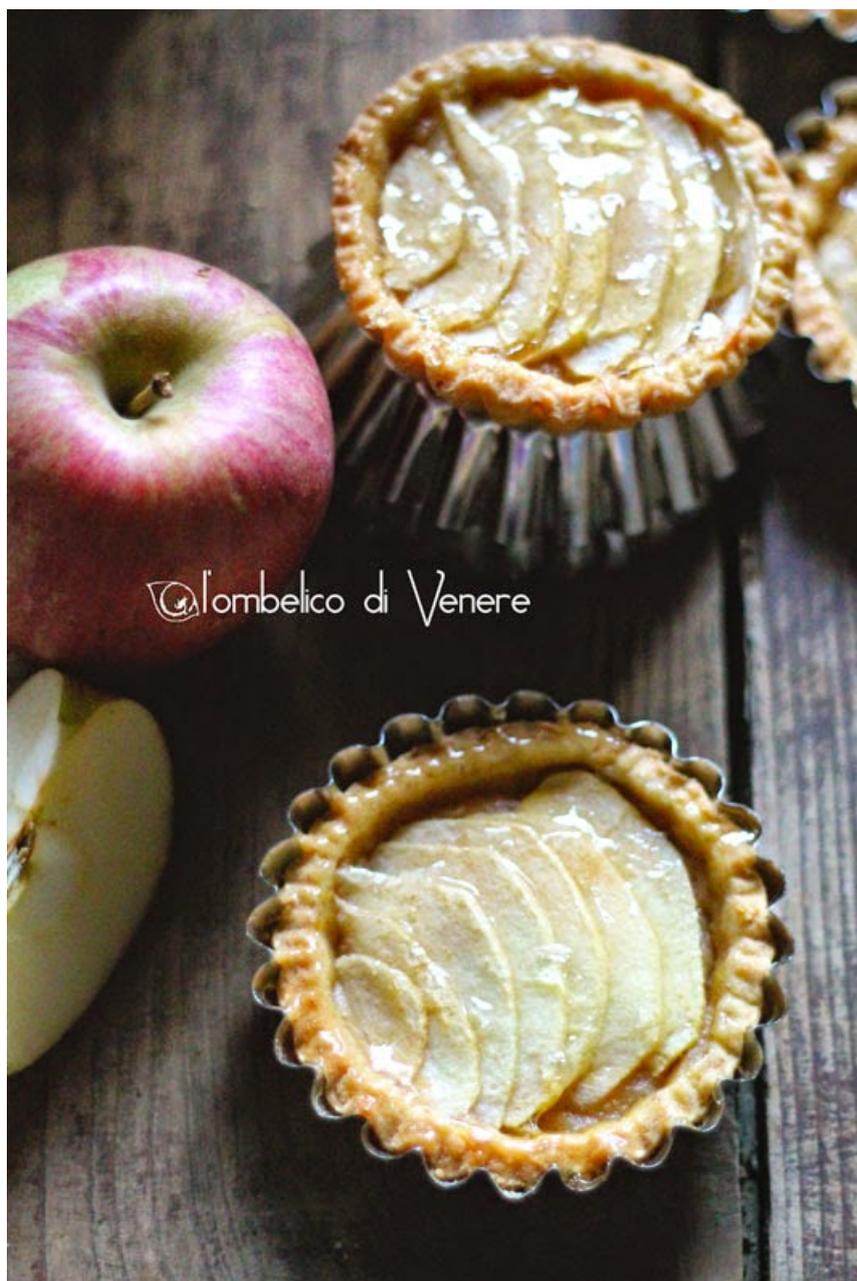
Per la frolla lavorate assieme il burro e lo strutto con lo zucchero a velo, unite i tuorli e quando saranno ben amalgamati unite la farina, gli amaretti e le mandorle che avrete frullato a farina. Formate un impasto omogeneo e

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 microonde.





Lombelico di Venere



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



CROSTATINE AL PISTACCHIO CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE

Pochi giorni fa vi ho parlato delle fragole e delle possibili ricette salate che si possono provare, qualcuna avrà anche visto i miei gnocchi!! Oggi invece vado sul classico, un bel dolce! Queste crostatine hanno una frolla piuttosto morbida, l'impasto infatti non si stende con il mattarello perché troppo umido, e anche se vi darà qualche "problema" metterla negli stampini, il risultato è ottimo! Naturalmente ho usato una confettura di fragola per la farcitura e come special guest una meravigliosa namelaka. Non avevo mai provato questa "mousse", ma da quando l'ho vista sul blog di Pinella confesso che mi ha davvero incuriosito. Finalmente è arrivata la giusta occasione, e così ho deciso di provare quella al limone con la sua ricetta, che con le fragole si sposa decisamente bene!!! Questa mousse ha una consistenza cremosa, vellutata, diversa dalle solite creme, è decisamente da provare!!

Per realizzare questa ricetta è necessario partire con un giorno di anticipo realizzando la namelaka e la confettura.



**CROSTATINE AL PISTACCHIO
CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE**

per 12 crostatine
per la pasta
120 g di burro
110 g di farina
100 g di zucchero
70 g di pistacchi sgusciati*
55 g di maizena
7 g di lievito per dolci
2 uova
per la namelaka

200 g di panna fresca
170 g di cioccolato bianco
100 g di latte intero
60 g di succo di limone
3 g di colla di pesce
scorza di 1/2 limone
per la confettura:
500 g di fragole
170 g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone

*i pistacchi servono non salati e vanno frullati finemente ma non proprio a farina.



Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele a piccoli cubetti, mettetele a macerare un'ora con lo zucchero e il succo di limone. Mettete il tutto in una casseruola e portate a bollore, dopo circa mezz'ora spegnete il fornello e fate raffreddare. Scolate il sugo e rimettetelo nella casseruola, cuocete finché si formerà uno sciroppo denso, il tempo varia in base alla qualità delle fragole, se sono molto acquose ad esempio impiegheranno più tempo. Aggiungetevi le fragole tenute da parte e frullate con un mixer ad immersione. Fate raffreddare.

Per la namelaka, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate sciogliere la colla di pesce pochi secondi al microonde. Scaldate il latte ed unitevi la colla di pesce. Versate il latte in tre volte al cioccolato bianco fino ad amalgamarli perfettamente. Unite la panna fredda, la scorza di limone e il succo di limone ben filtrato. Il latte a contatto con il succo di limone coagulerà, quindi si addenserà un pochino. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigorifero per circa 12/24 ore.

Per le crostatine, lavorate il burro con lo zucchero e quando si sarà formata una crema

omogenea unire le uova. Lavorate il composto finché tutto sarà ben amalgamato. Unite ora le farine e il lievito. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, fatelo riposare in frigorifero un'ora circa. Dividete l'impasto in 12 parti, schiacciatene ognuna sul palmo della mano leggermente infarinato. Disponete la pasta nello stampino da crostatina imburrato e con le dita schiacciatelo fino a coprire tutta la superficie e i bordi. Fate attenzione a dare uno spessore omogeneo.

Riempite le crostatine con un cucchiaino di confettura e cuocete 20-25 minuti a 180°C modalità statica, fino a doratura.

Sfornate le crostatine e lasciate completamente raffreddare. Completate con un cucchiaino abbondante di namelaka e decorate con una fragola e della farina di pistacchi a piacere.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

