

BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE AL MANDARINO E NOCI

Per chi non fosse convinto sull'utilizzo della marmellata di mandarini, oltre naturalmente a spalmarla sulla classica fetta di pane, vi lascio subito una deliziosa idea!! Questa marmellata è perfetta come farcitura di biscotti e crostate perché la sua consistenza risulta piuttosto corposa. I biscotti sono realizzati con una frolla al farro integrale e con poco burro, naturalmente non hanno il sapore del classico frollino super friabile ma senza dubbio sono ugualmente molto gustosi, saporiti e rustici. Potete prepararli per fare un dono buono ma anche piuttosto sano.



**BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE
AL MANDARINO E NOCI**
per circa 40 biscotti

Per la frolla
250 g di farina di farro integrale bio

90 g di zucchero di canna grezzo bio

50 g di burro

2 uova

scorza di 1/2 limone bio

Per la farcitura

150 g di marmellata di mandarini

70 g di noci al netto



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la frolla fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 1 ora. Nel frattempo schiacciate le noci, sgusciatele, pesatene 70 grammi e frullatele ma non a farina. Unitele alla marmellata di mandarini e mescolate bene.

Stendete la frolla non troppo sottile e tagliate delle strisce alte 7 centimetri, realizzate tanti triangoli equilateri, quindi i tre lati avranno tutti la medesima dimensione. Lungo due lati praticate un taglio, a circa mezzo centimetro dal bordo, lasciando 1,5 centimetri in alto ed in basso integri. Alla base del triangolo disponete un cucchiaino scarso di farcitura e ripiegate le due punte del biscotto una sull'altra ed aprendo leggermente i tagli. Sigillate bene la base del biscotto e con un dito arrotondate la punta del triangolo che potrebbe bruciarsi.

Disponete su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocete a forno caldo 180°C per 13 min circa o fino a leggera doratura. Fate raffreddare i biscotti su una gratella e conservate in una scatola di latta ben chiusa fino a 5 giorni.

ps. la forma di questi biscotti l'ho vista girare su internet ma non so si chi sia, se la trovate vedrete che sono più belli rispetto ai miei ☐





MARMELLATA DI MANDARINI ALLA VANIGLIA

Il Natale si avvicina inesorabilmente e come ogni anno non riesco a vivere la sua atmosfera, non riesco a godermi con la calma la sua magia, forse il giorno della vigilia mi renderò conto che è arrivato :-))!! In ogni caso per chi pensa ai regali e vuole preparare qualcosa con le sue mani vi lascio una piccola idea per una marmellata che vi conquisterà. Tanti anni fa feci dei budini al mandarino e mandorla e da lì è partita l'ispirazione di provare a fare la marmellata utilizzando anche la buccia del mandarino. Questo conferisce oltre ad un sapore più intenso anche una consistenza migliore. La cosa fondamentale è però far bollire per almeno tre volte i mandarini cambiando l'acqua, questo gli permetterà di perdere l'amaro della buccia.

Io classifico questa marmellata tra le mie preferite, se i mandarini sono dolci e polposi sarà ottima e conquisterà anche voi!!

Usate questa marmellata per farcire degli ottimi biscotti, io ho realizzato dei BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE AL MANDARINO E NOCI



MARMELLATA DI MANDARINI ALLA VANIGLIA

per circa 4 vasetti

1 kg di mandarini

430 g di zucchero di canna grezzo (quello chiaro)

1 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente i mandarini, fate bollire tre pentole con dell'acqua. Quando l'acqua bolle mettete i mandarini dentro ad un pentola e lasciate cuocere 5/7 minuti. Scolateli e trasferiteli nella seconda pentola cuoceteli nuovamente 5/7 minuti e trasferiteli nell'ultima pentola. Scolate i mandarini e tagliateli a grossi pezzi, eliminate gli eventuali semi, metteteli in una ciotola capiente, unite lo zucchero di canna e la bacca di vaniglia aperta a metà. Mescolate bene e coprite con della pellicola. Riponete in frigorifero e lasciate riposare tutta la notte o almeno 5/6 ore. Mettete la polpa in un mixer e frullate formando una grana grossa ma non del tutto liscia, io la preferisco così ma se volete potete frullarla di più. Trasferite tutto in un tegame dal fondo spesso, anche la bacca di vaniglia, e cuocete circa 90 minuti mescolando di tanto in tanto. Sterilizzate i vasetti* e riempiteli con la marmellata bollente. Chiudeteli bene e metteteli a raffreddare a testa in giù.

*METODO 1. Fate bollire abbondante acqua e mettetevi vasi e coperchi, lasciate bollire almeno 40 minuti, scolateli, capovolgeteli per far scolare l'acqua e fate completamente asciugare.

*METODO 2. Sciacquate i vasetti sotto acqua corrente e metteteli nel microonde per 3 minuti alla massima potenza, o finché risulteranno completamente asciutti. Inumidite uno scottex con dell'alcol o un liquore, passatelo all'interno dei tappi.







BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

Abbiamo scampato il pericolo "fine del mondo".. fortunatamente, non so chi di voi ci credesse o meno, io sto nel mezzo, diciamo che quando non ho la certezza di una cosa io.. sto nel mezzo.. ad esempio non so se gli extraterrestri esistono o meno quindi non posso crederci ma non posso nemmeno non crederci e così anche per tutto il resto, mi attengo ai fatti!

I fatti più concreti su questo famoso 21 dicembre, esponevano una serie di eventi possibili, alcuni già avvenuti, e sinceramente anche se fino ad una settimana fa non ci avevo mai pensato, negli ultimi giorni confesso che un po di ansia ce l'avevo, un po era la mia, un po era trasmessa.. certo non ho fatto scorte alimentari ne mi sono recata in un luogo considerato esente dalla catastrofe, ma qualche sogno a tema e qualche piano mentale me lo sono fatto, in fondo io sono una organizzata e non volevo lasciarmi cogliere impreparata!! Quindi dovesse mai accadere ho già pensato cosa fare.. per il momento però continuo a cucinare e come sempre prediligo in assoluto solamente prodotti di stagione, non ho mai preparato niente coi mandarini li ho sempre mangiati e basta ma questo budino mi è piaciuto moltissimo, mi sono ispirata ad una ricetta di Sadler che a sua volta si era ispirato ad una ricetta di Artusi, loro però hanno usato i limoni!

Questo dolce ha una consistenza leggermente cremosa e molto umida, a mio parere adatto sia per un dopocena che per una merenda.

Oggi in un magnifico negozio vicino casa, mentre attendevo di essere servita, ho notato questo stampino di silicone diviso in tre parti con minuscole forme a stella, a cuore e a rombo, subito ho pensato per il ghiaccio ma poi mi è balenata l'idea di fare delle piccole gelatine da servire con il budino, davvero carinissime!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

per 8 budini

2 mandarino

1 limone

80 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle

4 uova

2 cucchiaini di liquore all'arancia

mandorle a lamelle

per le gelatine di mandarino

100 ml di succo di mandarino

2 cucchiaini di zucchero

5 gr di colla di pesce
zucchero a velo
cioccolato fondente



Lavate accuratamente i mandarini e metteteli in una pentola con dell' acqua fredda, quando bolle fate cuocere 5 minuti e poi scolateli, ripetete per altre due volte, alla terza proseguite la cottura per 15 minuti, questo serve per eliminare l'amaro della buccia. Scolateli e lasciateli completamente raffreddare. Tagliate i mandarini in 4 parti e frullateli a crema assieme al succo del limone, unite i tuorli e lo zucchero e continuate a frullare per 4-5 minuti. Infine

unite la farina di mandorle e il liquore. Montate gli albumi a neve fermissima e unite delicatamente al composto di mandarino. Imburrate degli stampini di alluminio monoporzione e versate il composto fino al bordo, cospargete con le lamelle di mandorla e cuocete in forno caldo 180° statico, per circa 15-18 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, spremete due mandarini e ricavate 100 ml di succo, unite 2 cucchiaini di zucchero, in base anche a quanto è dolce il frutto, e scaldate, unite la colla di pesce ben strizzata e versate negli stampini oppure versate in un contenitore in modo che risulti una strato alto circa 1 cm scarso (una volta rassodato potrete tagliare dei cubetti della misura che preferite) mettete a rassodare in freezer.

Servite il budino tiepido o freddo, con alcune gelatine, spolverato di zucchero a velo e con qualche scaglia di cioccolato fondente.



con questa ricetta partecipo al contest di Morena