



TENTAZIONI DOUBLE FACE

February 24, 2022 - Issue 5, Page 125

REACH: 84282 - MIV: €1.4K - Page occupation: 0.05



Italy
Elle IT

ELLEFOOD



Frolla con pistacchio

INGREDIENTI per 20 unità:

250 g di farina 00, 175 g di burro, 1 uovo, 40 g di farina di pistacchio, 35 g di pistacchi salati tritati, 50 g di parmigiano, 5 g di sale.

PREPARAZIONE: versate in un robot la farina setacciata con il burro freddo a pezzetti, facendo attenzione che l'impasto non si scaldi. Aggiungete l'uovo, il parmigiano, la farina di pistacchio e il sale. Non appena l'impasto sarà amalgamato unite il pistacchio tritato. Fate riposare in frigorifero per un'ora. Tirate bene la frolla per i biscotti e ricavatene le forme che preferite. Procedete con la cottura: nella friggitrice ad aria, potenza 1500W, preriscaldata 3 minuti a 180°C per circa 5 minuti; nel forno tradizionale, preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Serviteli, se volete, insieme a una mousse al salmone ottenuta frullando 150 g di mascarpone, 50 g di ricotta, 100 g di salmone affumicato, succo di limone q.b. e timo.

In alto. Piatto, Thomas by Rosenthal; sottopiatto, Colorificio Re Cecconi.
A destra. Piatti e vassoio, Thomas by Rosenthal; tappeto, Casashops.com; tovagliolo, C&C Milano.

Girandola con marmellata

INGREDIENTI per 25-30 unità:

200 g di farina 00, 50 g di farina di riso, 75 g di groviera grattugiato, 50 g di parmigiano grattugiato, 100 g di ricotta, 50 g di mascarpone, 1 uovo + 1 tuorlo, 5 g di lievito chimico in polvere per torte salate, 5 g di sale.

PREPARAZIONE: mescolate in una ciotola il mascarpone, la ricotta, l'uovo intero e il tuorlo, il parmigiano e la groviera grattugiati e il sale. Aggiungete le farine setacciate con il lievito e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Fate riposare in frigorifero per almeno un'ora o in freezer per 15-20 minuti. Ricavate poi dei filoncini spessi circa 1 cm e lunghi 8-10 cm e annodatevi per formare una girandola come in foto. Se scegliete la cottura con forno tradizionale, preriscaldatelo a 180°C e infornate per circa 15 minuti; per la cottura con friggitrice ad aria: potenza 1500W, preriscaldata 3 minuti a 180°C per circa 5 minuti.



Sotto. Piatto, Thomas by Rosenthal; cucchiaino, Sambonet by Rosenthal; pouf e vasetto ermetico, Casashops.com.

Trecce ricotta e olive

INGREDIENTI per 25 unità: 250 g di ricotta, 250 g di farina 00, 100 g di parmigiano, 50 g di olive taggiasche denocciolate, 1 uovo, 5 g di lievito per torte salate, 5 g di sale.

PREPARAZIONE: mescolate in una ciotola la ricotta, l'uovo, il parmigiano grattugiato e il sale. Aggiungete la farina setacciata con il lievito e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Unite le olive taggiasche tritate. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete l'impasto e tagliatelo a rettangoli di 7x5 cm e mezzo cm di spessore, fate due tagli longitudinali e intrecciate tra loro i lembi di pasta. Per la cottura: con la friggitrice ad aria, potenza 1500W, preriscaldata 3 minuti a 180°C per circa 5 minuti; nel forno tradizionale a 180°C per circa 15 minuti.

