



DOMENICA 05 APRILE ore 15:00

Passiamo dal Dolce al...Salato!

Pasticceria Salata

MATERIALE / UTENSILI

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- ciotole di varie misure
- 2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- 1 mattarello per stendere la frolla
- Dei bicchierini dove verseremo la panna cotta (meglio se di vetro e piccoli, in mancanza vanno bene bicchieri qualsiasi)
- 1 tortiera per la sbrisolona (Vanno bene tutti i diametri da 23 a 26. Se ha la cerniera meglio)
- Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)
- Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imbrattare la tortiera)

TORTA SBRISOLONA AL PARMIGIANO E NOCI (o nocciole,o mandorle)

INGREDIENTI

80 gr. Farina 00
80 g Farina di mais (fine)
80 gr. Burro
10 gr zucchero
20 g tuorlo d'uovo (circa 1 tuorlo)
100 gr. parmigiano
50 gr granella di noci (o altra frutta secca)
pepe e sale q.b.

PROCEDIMENTO

All'interno di una bacinella capiente, mescolate la farina 00, la granella di noci, lo zucchero, la farina di mais, il parmigiano, il tuorlo, sale e pepe.. "Sfregolate", tra le mani, il composto con il burro (dovrà crearsi un effetto quasi sabbato). adagiate il composto in una tortiera precedentemente imbrattata e infarinata (oppure, spruzzata con spray staccante). Decorate con frutta secca a piacere prima della cottura.



PANNA COTTA profumata al Basilico e Gelée al Pomodoro

INGREDIENTI (Panna cotta)

250 g. Panna fresca
20 g. Parmigiano (o Grana Padano)
5 g. di gelatina in fogli
25 g acqua fredda
basilico fresco 5/6 foglie
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Ammorbidite la gelatina in fogli nell'acqua fredda. Inserite la panna e le foglie di basilico in un pentolino e al primo bollore spegnete. aggiungete il Parmigiano e la gelatina idratata (con tutta la sua acqua. Aggiustate di sale e pepe. Filtrate il composto e inseritelo nei bicchierini da portata. Riponete il composto in frigorifero per almeno 2 ore.

Inserite sulla superficie della vostra panna cotta che nel frattempo si è rappresa 3/4 millimetri di geleè al pomodoro. Fate rapprendere altri 20 minuti in frigorifero e servite con una fogliolina di basilico come guarnizione.

INGREDIENTI (Gelée al pomodoro)

100 g. passata di pomodoro
3 g. fogli di gelatina
15 g. acqua fredda
sale, pepe olio evo (per condire leggermente)

PROCEDIMENTO

Ammorbidite la gelatina nell'acqua fredda. Scaldate il pomodoro corretto di sale, pepe e un filo d'olio. Unite la gelatina con la propria acqua, Utilizzate come riportato nel procedimento della panna cotta.