



**Sbrisolona salata e
Panna cotta al basilico
con geleé al pomodoro**

5 Aprile

1. Torta sbrisolona al
parmigiano e noci
2. Panna cotta al basilico
con gelée al pomodoro
3. Gelée al pomodoro



Materiali e utensili

Forno statico o ventilato

Piano cottura

Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)

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 imburare la tortiera)

Per la sbrisolona al parmigiano e noci

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 sabbioso).

Adagiate il composto in una tortiera precedentemente imburata e infarinata (oppure, spruzzata con spray staccante).

Decorate con frutta secca a piacere prima della cottura.



Per la panna cotta profumata al basilico

Ingredienti

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.



Per la gelée al pomodoro

Ingredienti

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.



Qui trovi la sbrisolona salata sul mio sito:

<https://davideselogna.it/torta-sbrisolona-salata-al-parmigiano-e-noci-o-nocciole-o-mandorle/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

💖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)