



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Monica Bianchessi
e Stefano Fagioli

crostate

per tutte le stagioni

BIBLIOTHECA CULINARIA



Pastiera napoletana

Per 10-12 persone

Preparazione:

45 minuti + il riposo

Cottura:

Un'ora e 10 minuti

Per la pasta frolla:

500 g di farina 00

200 g di zucchero semolato

200 g di burro freddo

la scorza grattugiata

di un limone + 2 uova

un pizzico di sale

Per il ripieno:

300 g di grano già cotto

per pastiera

3 uova + 3 tuorli

150 g di zucchero semolato

un bicchiere di latte

300 g di ricotta

100 g di scorza d'arancia

candita

30 g di burro

un baccello di vaniglia

una stecca di cannella

una fialetta di aroma

ai fiori d'arancio

Per la crema pasticcera:

60 g di farina 00

4 tuorli + 150 g di zucchero

mezzo litro di latte fresco

la scorza di un limone

un pizzico di sale

La pasta frolla

Frullare al mixer alla massima velocità la farina con il burro freddo a pezzetti. Aggiungere le uova, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e il sale. Lavorare gli ingredienti rapidamente, formare una palla, avvolgerla in un foglio di pellicola e metterla in frigorifero per almeno mezz'ora.

La crema pasticcera

Montare con una frusta i tuorli con lo zucchero e la farina, diluire il tutto con il latte tiepido, versandolo a filo, aromatizzare con la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale. Trasferire la crema in una casseruola di acciaio e cuocerla a fuoco basso, mescolando in continuazione. Trasferire la crema in una ciotola fredda, far aderire sulla superficie un foglio di pellicola da cucina e lasciarla raffreddare.

Il ripieno

Far sobbollire il latte con il burro, il baccello di vaniglia inciso, nel senso della lunghezza, la stecca di cannella e lo zucchero. Unire il grano cotto, proseguire la cottura a fuoco basso, finché il grano avrà assorbito tutto il latte; poi lasciar raffreddare. Setacciare la ricotta in una grande ciotola, unire le uova, i tuorli, la fialetta di acqua di fiori d'arancio, le scorze candite, la crema pasticcera e il grano. Amalgamare gli ingredienti, mescolando.

In forno

Stendere 2/3 della pasta frolla su un foglio di carta da forno infarinato. Foderarvi uno stampo a cerniera di 28 cm di diametro, tagliare i bordi in eccesso e, con i ritagli, ricavare delle strisce con una rotella dentellata. Versare il ripieno all'interno della frolla. Sistemare le strisce di pasta sul ripieno, in modo da formare una grata. Coprire la torta con un foglio di alluminio e infornare a 180°C per 30 minuti; togliere l'alluminio e proseguire la cottura per altri 40 minuti. Servire la pastiera fredda decorando, a piacere, con scorze di arancia candite.



Rotolo di frolla con ciliegie

Per 8-10 persone

Preparazione:

45 minuti + il riposo

Cottura:

30 minuti

Per la pasta frolla:

250 g di farina 00

mezza bustina di lievito

per dolci

120 g di burro freddo

125 g di zucchero a velo

un cucchiaino di latte

un uovo

la scorza grattugiata

di un limone non trattato

un pizzico di sale

Per il ripieno:

400 g di ciliegie

4 cucchiaini di confettura

di ciliegie

La pasta frolla

Impastare velocemente al mixer la farina con il burro, in modo da ottenere un composto sbriciolato. Unire il lievito per dolci e lo zucchero a velo setacciati, il latte, l'uovo, la scorza di limone e il sale, lavorando il tutto sempre alla massima velocità. Formare una palla, avvolgerla in un foglio di pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Il ripieno

Lavare le ciliegie, eliminare il picciolo e, con l'aiuto dell'apposito attrezzo, snocciolarle una per una. Stendere la pasta su carta da forno infarinata disposta su un foglio di alluminio, in modo da formare un rettangolo. Spalmarvi sopra la confettura, facendo attenzione a non sporcare i bordi, distribuirvi sopra le ciliegie e premerle leggermente nella pasta. Con l'aiuto della carta da forno, arrotolare la pasta sul ripieno. Sigillare il rotolo ottenuto con la carta da forno e l'alluminio. Cuocere quindi il cartoccio per 30 minuti in forno già caldo a 180°C; aprire il cartoccio e terminare la cottura del rotolo scoperto per altri 30 minuti sempre a 180°C. Servire il rotolo tiepido.



Frolla al mais con pere al vino rosso

Per 8-10 persone

Preparazione:

35 minuti + il riposo

Cottura:

50 minuti

Per la pasta frolla al mais:

225 g di farina di mais fioretto

(macinata molto finemente)

120 g di farina 00

150 g di burro freddo

150 g di zucchero semolato

4 tuorli

un pizzico di sale

Per il ripieno:

10 piccole pere Martine

o Kaiser

mezzo litro di vino rosso

8 chiodi di garofano

100 g di zucchero semolato

La cottura delle pere

Lavare bene le pere, tagliarle in 4 spicchi, sbucciarle ed eliminare le parti di torsolo. Sistemare le pere all'interno di una casseruola di acciaio, versare il vino, lo zucchero e i chiodi di garofano. Portare a bollore e cuocere a fuoco dolce, finché le pere risulteranno intenerite. Spegnerle il fuoco, lasciare in infusione e attendere che si raffreddino immerse nel vino.

La pasta frolla al mais

Mettere nel mixer la farina 00 e la farina di mais fioretto con il burro freddo a pezzetti. Azionarlo alla massima velocità e, quando si sarà formato un composto sbriciolato, unire i tuorli, lo zucchero e il pizzico di sale. Lavorare la frolla rapidamente, formare una palla, avvolgerla in un foglio di pellicola da cucina e metterla in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere 3/4 della pasta a 4-5 mm di spessore su un foglio di carta da forno e foderarvi uno stampo quadrato di 20 cm di lato.

La cottura

Riempire il fondo della torta con le pere sgocciolate dal vino, stendere il resto della pasta su un foglio di carta da forno e coprivi le pere. Sigillare il bordo, pizzicandolo con le dita, spennellare la superficie con l'albume rimasto, spolverizzare con un cucchiaio di zucchero semolato e cuocere in forno già caldo a 170°C per 35-40 minuti circa fino a doratura. Lasciar intiepidire o raffreddare e servire.



crostate

per tutte le stagioni

La frutta, fresca e matura, è il dessert prescelto dalla natura. Profumata, colorata e intensamente saporita, appaga in pieno i nostri sensi. Di fronte a tale perfezione, siamo spesso combattuti tra il desiderio di divorarla immediatamente o conservarla per poterla condividere con qualcuno che amiamo.

La crostata è la risposta al più nobile dei due impulsi. In questo libro scoprirete la pasta frolla come deliziosa cornice che racchiude tutta la bontà della frutta. Le 28 ricette per questi dolci rustici e pieni di associazioni affettive, sono divise in quattro gruppi per focalizzare sulle primizie di ogni stagione e per valorizzare quelle coppie imbattibili come miele e noci, pere e vino rosso, arance e cioccolato, fragole e crema, pesche e amaretti... Monica Bianchessi e Stefano Fagioli vi regalano i loro segreti per crostate perfette e veloci, con chiare istruzioni per preparare diversi tipi di impasti di base nel robot di cucina.

In queste pagine manca solo quel delizioso aroma che emana una crostata che cuoce nel forno...

Monica Bianchessi e Stefano Fagioli sono una coppia sia nella vita che nel lavoro. Sono volti noti ai più che li hanno seguiti nelle tante apparizioni televisive su Alice TV, tra cui la più recente *Pasta & Fagioli*. Stefano gestisce con il fratello Marco la Trattoria Via Vai a Bolzone di Ripalta Cremasca dal 1984, piccolo e accogliente locale di campagna con un menu particolarmente attento alla stagionalità e al territorio, anche se non mancano alcuni riusciti guizzi creativi.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-24-1



9 788895 056241