



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002948 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 17:43

da ANTONIO CATALANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'inganno della bruschetta

Una versione di "bruschetta", tipico piatto "sano e mediterraneo", rivisitata in chiave dolce.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

850 g di farina
150 g farina mandorle
500 g burro
400 g zucchero
n. 4 uova
n. 2 tuorli
n. 1 barattolo di conserva di Pomodorini pelati La Fiammante.
Origano
Peperoncino
Olio
65 g zucchero
Zucchero a velo

Prodotti utilizzati

Conserva di Pomodorini pelati La Fiammante

Preparazione

Sabbiare il burro, lo zucchero, la farina, la farina di mandorle e successivamente incorporare le uova ed i tuorli. Una volta che il composto della frolla risulta liscio ed omogeneo avvolgerlo in pellicola e metterlo nel frigo 30 minuti. Stendere la frolla fino ad uno spessore di 1/2 centimetro e copparne un disco, bucarlo con il bucafoglia e cuocerlo per 8 minuti a 190° dopodiché spolverarlo di zucchero e finire la cottura a 175° altri 7 minuti. Intanto separiamo la salsa contenuta nel barattolo dai pomodorini, i pomodorini vanno conditi con olio e peperoncino, spolverati abbondantemente di zucchero a velo e messi in forno a caramellare per tutto il tempo di cottura della frolla. La salsa invece va messa a ridurre in un pentolino condita con origano e 65 g di zucchero fino ad ottenere uno sciroppo non troppo denso. Prendere il disco di frolla, disporvi i pomodorini sopra e "glassarli" con lo sciroppo di pomodoro ed origano.