MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001073
Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 11:39
da DANIELE SECHI

Piccole seadas

Piccole Seadas con gratta checca agli agrumi, insalatina di frutta e verdura e miele di pompia

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Rimacinato di semola g 500
n. 3 uova
acqua ml 15
strutto g 100
miele g 120
sale g 0,5
olio di semi di arachide lt 1
formaggio primo sale g 500
arance g 0,6
limone g 0,6
zucchero g 150
acqua g 500
zucchero g 500
limoni g 500
cuore di sedano g 100
carote g 100
zucchine g 100
fragola g 100
mela g 100
pera g 100
arance g 100
miele di Pompia g 300

Preparazione

Per la Seadas
Fate una fontana con la farina di semola di grano duro, precedentemente setacciata, e al centro versate le uova.
Sciogliete quindi il sale nel cucchiaio d'acqua aggiungetelo all'impasto.
Passate all'aggiunta dello strutto, un poco alla volta, in modo da ottenere un impasto morbido ed elastico.
Coprite il tutto con un canovaccio e lasciate riposare per circa un'ora.
Intanto che l'impasto riposa, grattugiate il formaggio e la scorza delle due arance, mescolate insieme il tutto, aggiungendo il succo di limone. Bisognerà ottenere una crema molto densa, che possa essere spalmata sui dischi di pasta.
Stendete quindi la pasta e formate dei dischi di diametro di circa 5-6 cm.
Su ognuno di questi mettete un cucchiaio di crema e richiudete con un altro disco di pasta, facendo attenzione a sigillare bene i bordi, magari aiutandosi con una forchetta o con una rotella tagliapasta dentellata.
Procedete quindi scaldando l'olio e friggendo le seadas.

Per l' insalatina di frutta e verdura
Lavare bene e pulire le verdure, e la frutta tagliarla a piccoli cubetti e condire con del succo di arancia.

Con le fragole più mature aggiungere dello zucchero cuocerle e frullarle.

Per la grattachecca
Spremere gli agrumi in parti uguali e passare bene con un colino il succo, con la microplane tenere le scorze e fare uno sciroppo acqua e zucchero e unire il tutto, mettere in abbattitore e ogni cinque minuti frustare il composto.

Per la pompia
Sbucciate la pompia per rimuovere la scorza esterna e forate il centro per rimuoverne la pompa interna.
Fate lessare la pompia per 10 minuti in acqua già bollente.
In un tegame abbastanza capiente, mettete a riscaldare il miele millefiori.
Aggiungete la pompia nel tegame facendo in modo che il miele la ricopra interamente.
Fate cuocere il frutto per almeno 5-6 ore, a fuoco bassissimo: l' albedo dovrà assorbire lentamente il miele, dal quale prenderà il caratteristico colore ambrato e il sapore dolce. Man mano che il miele diminuisce, aggiungetene di nuovo durante la cottura.
Trascorse le 5-6 ore, togliete la pompia dal fuoco e lasciatela raffreddare adagiata in un vaso di vetro, di ceramica o terracotta, ricoprite la pompia con il miele di cottura.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com