



Ricetta N. RE002053 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 10:48

da BIANCA MARIA BELLEI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sbrisoline Mediterranee

Sono partite dalla tradizione con la curiosità di utilizzare il pomodoro in versione dolce. Ne sono nate queste sbrisoline piene dei colori e dei sapori del nostro sud.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

165 g di farina 0
100 g di farina gialla fioretto
100 g di zucchero
125 g di mandorle con la buccia tritate non troppo finemente
scorza di un'arancia
scorza di un limone
120 ml olio evo delicato
n.2 tuorli
rosmarino e menta tritati finemente

lemon curd:

60 g di burro
75 g di zucchero a velo
n.1 uovo piccolo (tuorlo)
20 ml succo di limone

confettura di passata di pomodoro:

500 ml di passata di pomodoro
250 g di zucchero
mezza bustina di addensante per confetture
25 ml di succo di limone
la polpa di mezza bacca di vaniglia

Preparazione

Confettura: mescolare tutti gli ingredienti a freddo, portare sul fuoco e cuocere per 10 minuti dall'ebollizione.

Lemon curd: fondere il burro a fiamma dolce, unire lo zucchero, il succo di limone, portare a bollore, scostare dal fuoco, unire l'uovo e il tuorlo già sbattuti insieme e riportare su fuoco, sempre dolce, fino ad addensamento.

Sbrisoline: unire tutti gli ingredienti e versare il composto che deve rimanere granuloso e irregolare, in piccoli stampini imburrati. Dopo un leggero strato di composto, aggiungere dei punti di curd e di confettura di passata di pomodoro. Ricoprire con altre briciole di composto, finire con un pizzico di zucchero semolato e informare a 175° per circa 30 minuti. Servire accompagnando le tortine con il lemon curd, la confettura di passata di pomodoro e qualche fogliolina di menta.

Vino consigliato

Passito siciliano