



Gita in Salento

*di Simonetta Li Pira - foto di Federico Miletto,
lifestyle Sergio Colantuoni, food stylist Gino Fantini*



100

io DONNA 27 LUGLIO 2019

149819

La civiltà del cibo

Pasticciotti con la crema o con la composta di frutta

Ingredienti x 8

Per la frolla:
250 g farina 00
125 g strutto
100 g zucchero
1 uovo
1 limone (la scorza grattugiata)
1/4 bustina di lievito per dolci
1 tuorlo e poco latte per spennellare.

Per la crema:

1/2 l latte
3 tuorli
60 g farina 00
30 g fecola di patate
80 g zucchero
amarene sciroppate.

Per la composta di frutta:

300 g di frutta già pulita a dadini (mele e pesca, oppure pera e albicocca)
100 g zucchero
1 limone (il succo)
1 stecca di vaniglia

Preparate la frolla in una ciotola capiente (o con l'aiuto del robot da cucina) mixando la farina, lo strutto, l'uovo, lo zucchero e la scorza di limone. Lavorate con le mani finché ottenete un impasto liscio e omogeneo. Fatene una palla, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo per almeno 30 minuti. Poi, stendetela su un piano infarinato e con i due terzi foderatene stampini monoporzione ben unti e infarinati.

Preparate la crema: in un pentolino fate appena intiepidire il latte, versatevi la farina e la fecola e incorporatele facendo attenzione a non lasciare grumi, unite i tuorli e lo zucchero. Fate addensare su fuoco dolce, sempre mescolando. Riempite i gusci di frolla e, su ciascuno, ponete un'amarena sciroppata, quindi coprite utilizzando la restante frolla.

Oppure la composta: cuocete i dadini di frutta - a coppie: mele e pesca insieme, oppure pera e albicocca - con lo zucchero, il succo di limone e i semi di vaniglia. Se vi piace, potete aggiungere un po' di cannella. Basterà un quarto d'ora su fiamma dolce. Lasciate raffreddare, versate nei gusci di frolla che ricoprite con altra frolla.

Alla fine, spennellate la superficie dei dolcetti con il tuorlo sbattuto con poco latte. Trasferite in forno a 180° per 20 minuti circa.

Qui, e nella doppia pagina d'apertura, piatti, pumo e alzata in ceramica di Grottaglie di CERAMICHE NICOLA FASANO PER UNOPIÙ, bicchiere VILLA D'ESTE HOME TIVOLI, posate KNINDUSTRIE, tovagliolo G. & C. MILANO, tappeto in juta IKEA, decoro floreale LA FIORERIA CUCCAGNA. La spesa: courtesy SIMPLY (simplymarket.it).