

Mini brioches al Savor



L'ho riscoperto ad una sagra di paese a Sogliano sul Rubicone: il [Savor](#). Lo avevo quasi dimenticato perché non solo al giorno d'oggi si usa poco, ma purtroppo non viene fatto quasi più, dati i suoi lunghissimi tempi di preparazione. Il Savor è un tipo di marmellata che deriva direttamente dalla Saba. E' buonissimo anche da spalmare semplicemente su fette biscottate o cracker, oppure da mangiare insieme ai biscotti. Io l'ho voluto utilizzare come ripieno di gustosissime mini brioches di pasta sfoglia.

Ingredienti

250 g di farina 00

250 g di burro

sale

Savor

Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare la pasta sfoglia.

Setacciate la farina, disponetela a fontana, versate al centro 10/20 ml di acqua e un pizzico di sale.

Amalgamate fino ad ottenere una pasta liscia. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Infarinate leggermente la spianatoia o il piano di lavoro e stendete la pasta in un quadrato di circa 20×20 cm. Disponete il burro morbido tra due fogli di carta da forno e stendetelo in un quadrato più piccolo di quello ottenuto con la pasta. Disponete il quadrato di burro al centro del quadrato di pasta. Piegate la pasta in quattro, avvicinando al centro prima due lati opposti e poi gli altri due. Fatela riposare in frigo 30 minuti, stendetela poi in un rettangolo di circa 60×20 cm e piegatelo in tre parti. Girate il rettangolo di 90° e stendete nuovamente la pasta fino a riottenere le stesse misure di prima. Piegate di nuovo la pasta in tre parti e fatela riposare 30 minuti in frigorifero. Ripetete quest'ultimo passaggio per altre quattro volte, in modo da fare complessivamente sei giri. Infine, stendetela di forma rettangolare.

Le quantità di ingredienti indicate consentono di ottenere circa 450 g di pasta sfoglia.

Tagliate a metà il rettangolo di pasta sfoglia dal lato più corto, ottenendo in questo modo due rettangoli lunghi come il primo ma la metà più stretti. Da ciascuna striscia di pasta sfoglia ricavate dei triangoli.

Spolverate la superficie di ciascun triangolo con zucchero di canna e al centro disponete una noce di savor (circa un cucchiaino). Iniziate ad arrotolare il triangolo dalla base alla punta e disponete le mini brioches così ottenute su una teglia.



Cuocete in forno caldo a 180° per 10/15 minuti.



Se desiderate che le mini brioche risultino più dorate all'esterno, prima di infornare spennellatele con tuorlo d'uovo.

Le brioche saranno più o meno grandi a seconda delle dimensioni del rettangolo ottenuto e dei triangoli che avrete ricavato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Tortelli ricotta tartufo e formaggio di Fossa



Tortelli... ravioli... in Romagna le idee sono un po' confuse. Diciamo che si tende ad usare i due termini come sinonimi, ma è più giusto dire che i romagnoli parlano sempre di tortelli... Per un romagnolo i tortellini sono solo dei tortelli più piccoli e i ravioli non sono altro che tortelli grandi. Insomma, per un romagnolo tutto ciò che è quadrato, di pasta all'uovo e ripieno è un TORTELLO! Niente di più facile.

Dato che mio cognato Mirco mi ha portato un po' di tartufo bianco, oggi li ho voluti cucinare così...

Ingredienti per 2 persone

Per la sfoglia

2 uova

200 g di farina (la regola della nonna è 100 g per ogni uovo)

un pizzico di sale

Per la farcia

Ricotta

Parmigiano grattugiato

Formaggio di Fossa grattugiato

Tartufo bianco

Sale qb

Pepe qb

Preparazione della farcia

Mettete la ricotta in una ciotola e grattugiatevi sopra il tartufo. Conservate una piccola quantità di tartufo per la decorazione. Mescolate in modo omogeneo. Per addensare un po' il composto, aggiungete 2 o 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato e un cucchiaino di [formaggio di fossa](#) grattugiato. Aggiustate di sale e pepe e mettete a riposare in frigorifero mentre preparate la sfoglia.

Preparazione della pasta sfoglia

Al centro di un tagliere disponete la farina a formare una "montagnola", con le dita della mano create un buco al centro della montagnola, a formare quasi un vulcano.

Mettete le uova all'interno del buco ricavato nella farina e con una forchetta iniziate a romperle un poco alla volta ruotando la forchetta lateralmente dal basso verso l'alto. Aggiungete un pizzico di sale. Non appena le uova saranno completamente rotte ed amalgamate tra di loro, aiutandovi con la forchetta portate al centro un po' della farina e continuate con lo stesso movimento della forchetta. Ripetete con poca farina alla volta finché tutta la farina non sarà amalgamata alle uova. A questo punto iniziate ad impastare con le mani finché non otterrete un impasto omogeneo e facile da lavorare. Aggiungete farina a pizzichi se sentite che l'impasto è troppo morbido e vedete che tende ad attaccarsi al tagliere. Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e lasciate riposare per circa 20

minuti.

Stendete la pasta con il mattarello cercando di ottenere una circonferenza quanto più regolare possibile, per facilitare poi la farcitura.

Individuate il diametro orizzontale della sfoglia e disponete nel semicerchio superiore la farcia. Disponete circa un cucchiaino di farcia alla stessa distanza l'uno dall'altro e muovendovi in orizzontale sulla pasta sfoglia, fino a riempire tutta la semisfoglia.

Con l'altra metà di foglia ricoprite la parte farcita facendo combaciare bene i bordi e premendo un po' con le dita.

Premere leggermente con due dita anche tra le file di farcia e tagliare in orizzontale ciascuna fila con l'apposita rotella. Dopodiché premete leggermente con due dita tra ogni noce di farcia e, fila per fila, sempre con la rotella, tagliate in mezzo alle noci di ripieno in modo da formare dei quadrati, che saranno tutti uguali se avete disposto bene il ripieno.

Infarinare un vassoio di cartone e disponetevi sopra i tortelli senza metterli a contatto fra loro, perché finché la sfoglia non sarà asciutta potrebbero attaccarsi e rompersi.

Portate a bollore a fuoco medio una pentola di acqua. Intanto che l'acqua va a bollore, mettete olio evo e una noce di burro in una padella ben calda. Tagliate delle fettine di formaggio morbido e dolce (a vostra scelta) e disponetele in padella portandole a fusione.

Quando l'acqua bolle, salatela con sale grosso e buttate i tortelli, delicatamente per evitare di

romperli.

Se appena fatti, cuoceranno in un minuto (o poco più, in base allo spessore della pasta).

Quando i tortelli saliranno a galla nella pentola significa che sono cotti, anche se è sempre meglio la prova assaggio. Mettete un po' di acqua di cottura in padella con il formaggio per creare quasi una crema. Togliete i tortelli dalla pentola e finite la cottura unendoli alla crema di formaggio in padella.

Impiattate e spolverate con un po' di parmigiano grattugiato o a scaglie e ancora una grattugiata del tartufo che avevate conservato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Passatelli asciutti noci e tartufo



Può sembrare un piatto difficile e lungo, ma questo che vi propongo oggi l'ho preparato una sera per cena dopo

il lavoro, rientrata a casa più tardi delle 19. E vi assicuro che, nonostante la preparazione dei passatelli, si può fare!

Ingredienti per 2 persone

2 uova

70 g di parmigiano grattugiato

70 g di pangrattato

noce moscata

6 gherigli di noci

tartufo (bianco o nero a piacere)

sale qb

pepe qb

olio evo

Preparazione dei passatelli.

In una ciotola versare il parmigiano e aggiungere le uova. Mescolare bene il tutto, aggiungere il pangrattato, un pizzico di noce moscata, aggiustare di sale e pepe e passare nell'impastatrice. Dovrete ottenere un impasto molto omogeneo. Man mano che si impasta il composto, sulla base della consistenza e del colore aggiungere un po' di parmigiano e/o di pangrattato. L'impasto deve essere abbastanza morbido ma non troppo, altrimenti i passatelli in cottura si sbricioleranno. Mettere il composto nello schiacciapatate e schiacciare l'impasto ottenendo così i passatelli. Io suggerisco di lasciarli riposare una mezz'oretta prima di cuocerli.

Anche se questa ricetta prevede che i passatelli siano serviti asciutti e non in brodo, come vorrebbe la tradizione romagnola, è consigliabile comunque cuocerli nel brodo di gallina, per insaporirli di più e per mantenerne la consistenza. In alternativa si possono

tranquillamente cuocere in acqua salata. Quando i passatelli salgono a galla sono cotti, bastano 1 o 2 minuti.

Nel frattempo fate tostare in padella i gherigli di noci (saranno sufficienti i 2 minuti durante i quali cuociono i passatelli). Quando i passatelli saranno saliti a galla, toglieteli dall'acqua e versateli insieme alle noci tostate. Aggiungete qualche scaglia di tartufo e lasciate insaporire per qualche minuto. Infine un goccio di olio evo a crudo.

Variante: panna, noci e tartufo.

Suggerimento: per ottenere un composto dei passatelli molto omogeneo, più elastico e consistente ho usato per questa ricetta le uova di anatra. Vi permetteranno di ottenere passatelli leggermente più rigidi e difficili da schiacciare, ma che non si sbricioleranno in cottura e riuscirete ad impiattarli ancora interi.

[Vedi gli altri primi](#)

[Vedi le altre ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le ricette](#)