Crumble di cipolle e mele al mais tostato. Una lacrima sul viso!



"Da una lacrima sul viso ho capito molte cose"...

ormai sono innamorata persa e non potrò più fare a meno di te

"Una lacrima e un sorriso m'han svelato il tuo segreto"...
la tua squisita dolcezza sotto una crosta all'apparenza "rude" mi conquista

"Quella lacrima sul viso è un miracolo d'amore"...

un amore infinito. Ci ho messo troppo tempo a cedere al tuo fascino ma adesso nessuno potrà più allontanarmi da te

Dite che sono impazzita?!?!? Sì forse un pochino, impazzita per lui, il **CRUMBLE**! E stavolta un morbido cuore dolce-salato di cipolle e mele, insaporito da dadini di gustoso speck, si nasconde sotto una coperta di croccanti briciole al riso e mais tostato. Perchè alla sua bontà non c'è mai fine e vale bene qualche lacrima..."d'affetto"! Ahhhhh...le cipolle!!!



Crumble di cipolle e mele al mais tostato

Print
Prep time
2 hours
Cook time
50 mins
Total time
2 hours 50 mins

Per 2 persone Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2 Ingredienti

- •-per la crosta
- 50 gr di farina di mais
- 50 gr di farina di riso
- 40 gr di burro freddo
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- •½ tuorlo
- curry
- per la base
- 450 gr di cipolle rosse di Tropea

- 120 gr di speck in una fetta sola
- 1 mela rossa grandicella
- maggiorana
- olio evo
- peperoncino(a piacere)
- sale

Procedimento

- 1. In un padellino tostare la farina di mais girandola di tanto in tanto, fino a che comincia a sprigionare il suo piacevole profumo.
- 2. Trasferirla in un piatto e lasciarla raffreddare.
- 3. Aggiungere la farina di riso, il parmigiano, una spolveratina di curry, il burro freddo a dadini e lavorare con la punta delle dita, sfarinando il tutto.
- 4. Unire il mezzo tuorlo e lavorare fino ad ottenere un composto bricioloso che andrà lasciato riposare in frigo per una mezz'ora almeno.
- 5. Affettare le cipolle non troppo sottili e farle cuocere in una padella con un paio di cucchiai di olio profumato con la maggiorana tritata finissima, aggiungendo man mano qualche cucchiaio di acqua calda, fino a che risulteranno morbide.
- 6. Lasciarle intiepidire, aggiungere lo speck a cubetti, la mela sbucciata e tagliata a dadini non troppo piccoli, se volete una puntina di peperoncino, e regolare di sale (attenzione che già lo speck è saporito di suo).
- 7. Mescolare bene il tutto e trasferirlo in cocottine monoporzione.
- 8. Distribuire sulla base di mele e cipolle le briciole di pasta fino a ricoprirla tutta e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
- 9. Sfornare e servire caldo/tiepido.



Con questa ricetta partecipo al contest di Stefania "Inventa...Mela"



Un abbraccio a tutti, alla prossima…