Sbriciolata di farina di riso Venere con ricotta e pistacchi. A cena con George…



…ma NON Clooney!

E quasi quasi direi pure…meno male! Sarò di gusti discutibili, lo ammetto, ma a me, tutto questo fascino, non pare proprio che l'abbia! Fate vobis!

Il "George" in questione, o se preferite "Giorgio" è molto più nazionale, anche se ugualmente inarrivabile a meno di un assai improbabile colpo di fortuna!

Prima però di svelarvi la sua misteriosa identità, mi concedete una domanda un po' …vanitosa?!?!? Sì dai!

Avete uno stilista preferito? E se sì…*chi è*?

Se vi state chiedendo il perchè di questa curiosa domanda, che sembrerebbe non azzeccarci nulla con la nostra cena, vi svelo subito che il tutto è partito da lei e dal suo curiosissimo contest "Metti uno stilista a cena".

Allora…capito adesso chi è "Giorgio"?

ARMANI…è lui il mio stilista preferito.

Alla domanda di Caris non ho avuto alcun dubbio sulla risposta: Armani con il suo stile inconfondibile, immortalato da Richard Gere in "*American Gigolo*"; Armani con il suo stile raffinato ma nello stesso tempo adatto alla vita di tutti i giorni, sobrio ma seducente, semplice ma con quel non so che di particolare che lo rende riconoscibile fra mille.

"***Lo stile è una questione di eleganza, non solo di estetica. Lo stile è avere coraggio delle proprie scelte, e anche il coraggio di dire di no. È trovare la novità e l'invenzione senza ricorrere alla stravaganza. È gusto e cultura***"

con queste parole Armani ha definito lo stile in un'intervista.

E allora, come cercare di racchiudere il suo mondo in un piatto?

Intanto partendo da un qualcosa di semplice, di comune come può essere una crostata, o ancora di più una sbriciolata che non richiede neanche la stesura della frolla. Un dolce veloce adatto anche a chi va sempre di corsa, come i suoi abiti, come i suoi jeans. Ma con quel qualcosa in più che lo rende speciale e inconfondibile, un profumo…la maggiorana…la farina di riso…Venere (come la dea della bellezza)…nero come il colore che indossa sempre lui.

Due strati di frolla briciolosa e aromatica, intervallati da un morbido ripieno di ricotta per ricreare uno dei suoi più classici abbinamenti di colore, quell'intramontabile sobrio che non stanca mai, ma che nelle sue mani riesce ad essere sempre nuovo e sempre diverso. Perchè

"***l'eleganza non è essere notati ma essere ricordati***"
[G. Armani]



SBRICIOLATA DI FARINA DI RISO VENERE CON RICOTTA E PISTACCHI

Tempo di preparazione 60 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8 persone

Ingredienti per 8 crostatine da 6 cm o per 1 stampo da 24 cm

per le briciole

- 100 gr di farina di riso
- 100 gr di farina di riso Venere
- 50 gr di maizenza
- 1 uovo
- 90 gr di burro salato
- 75 gr di zucchero
- 2-3 rametti di maggiorana
- latte qb

per il ripieno

- 250 gr di ricotta ben asciutta

- 2 tuorli
- 50 gr di zucchero
- 70 gr di pistacchi non salati
- scorza grattata d’arancia
- 2 rametti di maggiorana
- 1 cucchiaio di Cointreau

Procedimento

1. Spellare i pistacchi, dopo averli tuffati per mezzo minuto in acqua bollente, tostarli leggermente e tritarli.
2. In una terrina setacciare la ricotta e lavorarla a crema con lo zucchero, i tuorli, la scorza grattugiata d’arancia, la maggiorana finissima, i pistacchi tritati, e il liquore.
3. Mescolare bene e tenere da parte.
4. In una ciotola stacciare insieme le farine, aggiungere lo zucchero, le foglioline di maggiorana tritate finemente, il burro freddo a dadini e lavorare il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato ben amalgamato.
5. Unire l’uovo leggermente sbattuto e continuare a sbriciolare l’impasto in modo da ottenere alla fine delle briciole di diverse dimensioni.
6. Se necessario, aggiungere una goccia di latte freddo.
7. Con la metà delle briciole coprire il fondo di uno stampo da crostata da 24cm, imburrato e infarinato, premendo leggermente con le mani per compattare il composto.
8. Distribuire sulla pasta il ripieno di ricotta, formando uno strato consistente, ricoprire il tutto con il resto delle briciole, cercando di non lasciare spazi vuoti e infornare in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti.
9. Sformare, lasciar raffreddare completamente su una grata per dolci e servire a piacere cosparsa di zucchero a velo.



Il ripieno avanzato l'ho cotto "nature" in pirottini da muffins. Il nostro stilista gradirà?
Mi auguro che nel frattempo gradisca la nostra simpaticissima Caris con il suo contest "Metti uno stilista a cena" a cui dedico questa ricetta.



E visto che oggi è anche il ***mio compleanno***, ne approfitto per offrire una crostatina a tutti voi che passate di qui e per fare un mondo di AUGURI alla dolcissima Rossella, anche lei cancerina D.O.C. del 28 giugno ^__^

Un abbraccio a tutti, alla prossima…