Crostatine meringate con frolla ricotta e timo. L’avenir est … 2012!



Il futuro, credetemi,
è un gran simpaticone,
regala sogni facili a tutte le persone.
« Sarai certo promosso »
giura allo scolaretto.
« Avrai voti lodevoli,
vedrai, te lo prometto ».
Che gli costa promettere?
« Oh, caro ragioniere,
di cuore mi congratulo;
lei sarà cavaliere!».
« Lei che viaggia in filobus,
e suda e si dispera:
guiderà un’automobile
entro domani sera ».
« Lei sogna di ..far tredici? »
Ma lo farà sicuro!
Compili il suo pronostico

ci penserà il futuro!
Sogni, promesse volano…
Ma poi cosa accadrà?
Che ognuno avrà il futuro
che si conquisterà.
[Il futuro – Gianni Rodari]

Eccoci qua, pronti a tirare le somme di questo 2011 che volge ormai al termine, a salutare l'anno vecchio, con lacrime o sorrisi, e ad accogliere il nuovo con un bagaglio di speranze e di progetti.
E' stato uno "strano" anno questo 2011, tanto mi è parso volar via quanto scorrere lento e interminabile con le sue grigie giornate.
Se dovessi fare un bilancio credo mi sentirei fortemente in imbarazzo!
Il primo istinto sarebbe quello di un anno da cancellare e da dimenticare, tanti pensieri, conquiste faticosamente raggiunte, rimangiate in un baleno a passo di gambero, ansia e tensione sempre in agguato, autostima ai minimi termini fino al black out improvviso e inaspettato.
Ma forse fa più rumore un albero che cade di una foresta che cresce.
Perchè in fondo ci sono stati anche tanti bei momenti, tante belle sorprese dal punto di vista umano che sono scaturite proprio da questo blog, la maggior parte in occasione di quel momento "NO".
Allora è vero che a volte, anche dalle situazioni che ci appaiono peggiori possiamo tirar fuori qualcosa di buono, qualcosa per cui vale la pena di continuare a lottare…e sperare.
TUTTO SUCCEDE PER UN MOTIVO…
Se ti danno una seconda opportunità, afferrala con tutte e due le mani. Se la tua vita cambia, lascia che cambi. Nessuno ha detto che la vita fosse facile, ci hanno solo promesso che valeva la pena viverla. La vita è troppo breve per svegliarsi con rimpianti…
Non mi riprometto grandi progetti per il nuovo anno, vorrei solo cercare di conquistare il mio futuro con questa citazione viva nella mente e sforzarmi di avere l'ottimismo per credere che ogni giorno sarà migliore di quello appena trascorso.
E mi sembra già un "bel" progetto.
Ed ora che ne dite di addolcire un po' questa fine d'anno con una fetta di crostata?
Stavolta mi sono "montata la testa"!
No…non io…**LEI**! La crostata si è "montata la testa"!
La mia prima prova di meringata, ma non la classica e bellissima tarte al limone.
Diciamo più una versione "brutta ma buona" con un ripieno a sorpresa.
Ma anche la frolla…perchè no!
Curiosi? Via allora in cucina a scoprire cosa cuoce nel forno di Calimero!



CROSTATINE MERINGATE CON FROLLA RICOTTA E TIMO

Tempo di preparazione 50 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo 60 minuti

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti 1 stampo da 28 cm

per la frolla alla ricotta

- 175 gr di farina 00
- 75 gr di farina di riso
- 2 tuorli
- 100 gr di ricotta ben asciutta
- 40 gr di burro
- 50 gr di zucchero Zefiro
- 1 cucchiaio di miele (circa 30 gr; io l'ho usato di timo, in alternativa miele d'acacia)
- qualche rametto di timo
- 1 cuchiaino raso di lievito
- sale

per il ripieno

- marmellata di mele cotogne (o altra marmellata dal gusto un po' aspro, tipo ribes)
- 2 albumi (avanzati dalla frolla)

- 100 gr di zucchero Zefiro
- 70 gr di nocciole tostate

Procedimento

1. Tritare finemente le nocciole fino a ridurle quasi a farina.
2. Setacciare le farine con il lievito.
3. Preparare la frolla.
4. Con le fruste lavorare la ricotta (ben asciutta!!!) con il burro morbidissimo, aggiungere quindi lo zucchero, poi i tuorli e un pizzico di sale. Unire infine il mix di farine e lavorare velocemente compattando il tutto.
5. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo almeno un'ora.
6. Stendere la pasta in una sfoglia di circa 3-5 mm, ritagliare dei dischi, foderare con questi gli stampini da crostatine (in alternativa foderare uno stampo unico da 26-28 cm di diametro), rivestendo anche i bordi, e bucherellare la base con i rebbi di una forchetta.
7. Preparare la meringa.
8. Montare con le fruste a bassa velocità i 2 albumi con un cucchiaino di succo di limone (NO SALE!!!).
9. Quando cominciano a schiumeggiare aggiungere lo zucchero in tre volte successive, aumentando gradualmente anche la velocità.
10. Continuare a montare fino a che la meringa diventa soda e lucida, quindi incorporare delicatamente la "farina" di nocciole, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.
11. Ricoprire le basi di frolla con la marmellata, senza eccedere, stendere sopra uno strato di meringa alle nocciole ed infornare a 175°C per circa 30 minuti.
12. Se la meringa dovesse colorire troppo, coprire con un foglio d'alluminio.
13. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Note

Per pigrizia, ma soprattutto per antipatia verso un cert'arnese (!), ho steso la meringa sulla marmellata con l'aiuto di un cucchiaino, ma il risultato sarà esteticamente migliore se per farlo utilizzerete la sac à poche con una bocchetta media (liscia o a stella).



Questa ricetta potete trovarla anche nel numero di Ottobre di Open Kitchen Magazine

Tutti pronti a festeggiare il nuovo anno?

Io sono pronta a fare le valigie. La breve vacanza in Abruzzo volge al termine, Siena mi aspetta e pure la cavia. Domani si parte.

Ora, con una crostatina virtuale vi saluto e vi lascio i miei più cari **AUGURI** per un 2012 che vi regali tutto ciò che più desiderate.

E non finirò mai di ringraziarvi per avermi accompagnato con affetto anche nel corso di quest'anno e di essermi stati di sostegno e di stimolo quando credevo di aver toccato il fondo.

VI VOGLIO BENE ^__^