

# Krumiri di riso di L. Montersino. Questione di mano?



Buon lunedì amici miei.

Prima di ogni altra cosa vorrei ringraziarvi per la valanga di auguri e l'enorme carico di affetto che mi sono arrivati qui e su FB la scorsa settimana.

So che può sembrare la solita "frase fatta" ma non è così.

Non sto passando un periodo felicissimo e di conseguenza anche le cose che normalmente si tollerano abbastanza assumono proporzioni ingigantite.

E se già il giorno del compleanno non è mai stato il mio preferito, quest'anno meno che mai.

Ma il vostro calore, la vostra presenza, le vostre parole, un paio di telefonate del tutto inattese sono riuscite davvero a cambiare il volto ad una giornata che era cominciata grigia e apatica, con la sola voglia che passasse via il più in fretta possibile.

Festeggiare ufficialmente non l'ho fatto lo stesso ma ritrovarsi con la gioia nel cuore credo sia stata la più bella festa che potessi immaginare e questo solo GRAZIE a voi.

Vi ho mai detto che siete la mia linfa vitale?

Se non l'ho fatto, questo è il momento. In caso contrario...**melius abundare** ^\_^

Come state oggi?

Tranquilli, allegri, spensierati o nervosi e in aria da **"io lo odio il lunedì"**?

Nel secondo caso potrei dirvi: BLOCCATE LA RABBIA...CON L'ALTRA MANO!

Non è una battuta, è una "notizia" che ho letto qualche giorno fa su una rivista a cui sono abbonata da tempo.

Non la posso definire proprio dell'ultim'ora (era "solo" il numero di maggio!) ma neanche troppo datata considerato che mettendo un po' in ordine sulla scrivania è spuntato fuori il numero ancora integro nel cellophane di **"OTTOBRE 2010" o\_o!**

Quando dico che il tempo non mi basta mai!!!

Secondo un ricercatore dell'università australiana del New South Wales, se sei su tutte le furie, stai attraversando un periodo nero e ti rendi conto che l'autocontrollo è andato a farsi benedire per lasciar posto alla rabbia, dovresti provare ad usare la mano sinistra se sei destrorsa o la destra se sei mancina, a cominciare dalle azioni più semplici come muovere il mouse, bere il caffè o aprire le porte. Facendo così per due settimane, il cervello sarebbe costretto a "riprogrammare" ogni azione e ad esercitare un forte autocontrollo anche sui movimenti più banali, placando le intemperanze di carattere e riportando la calma.

Mah...Scetticismo a priori a parte nei confronti di ricerche di questo tipo (scusate ma la domanda mi viene spontanea: **non aveva niente di meglio a cui pensare 'sto tipo?**) per curiosità un giorno ci ho anche provato a seguire il consiglio col risultato che...ehm, se prima ero solo "un tantino" nervosa poi ero letteralmente **SCHIZZATA!**

Passi bere il caffè o aprire le porte, magari qualche volta lo faccio anche inconsciamente con la sinistra, ma usare il mouse da mancina e impiegare il triplo del tempo per fare qualcosa che richiederebbe solo 10 minuti per me non è stata proprio una grande strategia calma-nervi, **NO!**

E meno male che non mi è neanche passato per l'anticamera del cervello provare a "calmarmi" usando la sac à poche con la sinistra!

Non oso immaginare quello che sarebbe potuto succedere!

Dopo gli Zaeti, ancora biscotti con farina di mais ma che ci posso fare se mi piace così tanto?

Stavolta fonte d'ispirazione sono stati i krumiri di riso di L.Montersino da cui,

giocando con le farine, è venuta fuori una versione ugualmente gluten free ma con più “carattere” per i miei gusti.

E se mi hanno convinta a sfidare la sac à poche...ho detto tutto!



[ricetta adattata da “Croissant & Biscotti” di L.Montersino]

#### **Krumiri di riso di L. Montersino**

Tempo di preparazione	45 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	30 minuti
Porzioni	4-6 persone

#### **Ingredienti per circa 30 biscotti**

- 218 gr di farina di riso (ho usato 110 gr di farina di riso e 110 gr di farina di mais fioretto)
- 85 gr di zucchero a velo (ho usato 75 gr di BRASIL BRONSugar di D&C passato al mixer)
- 76 gr di burro (io ho usato burro leggermente salato)
- 50 gr di latte intero fresco

- 7,5 gr di miele di castagno
- 10 gr di uova
- 5,5 gr di tuorlo
- 1,85 gr di lievito (è circa  $\frac{1}{2}$  cucchiaino)
- abbondante scorza di limone
- un pizzico di sale (omesso per via del burro salato)

### **Procedimento**

1. Montare il burro morbido con il miele e lo zucchero.
2. Aggiungere poco alla volta il tuorlo e l'uovo uniti al latte freddo e, una volta incorporati, unire il sale (se si usa burro normale), il lievito e infine le farine setacciate.
3. Amalgamare il tutto, quindi inserire l'impasto in una sac à poche con la bocchetta a stella (non fate come me che ho usato la bocchetta rigata e la prima volta anche male, tanto che i biscotti si sono praticamente "allisciati" in cottura) e formare dei tronchetti di circa 7 cm sulla placca rivestita di carta forno.
4. Riporre in frigo per almeno 30 minuti (in questo modo i biscotti manterranno meglio la forma in cottura), poi infornare a 180°C per circa 12-15 minuti.
5. Sforzare, aspettare un paio di minuti e trasferire su una griglia per far raffreddare completamente.



Il secondo tentativo con la bocchetta rigata usata in maniera un po' più consona è andato decisamente meglio. Almeno una parvenza di rigatura i biscotti l'hanno mantenuta!



Alla terza prova, magari con la bocchetta giusta...a stella (!), forse riuscirò ad ottenere un krumiro semi-perfetto...forse!

Si conservano per circa una settimana in un contenitore a chiusura ermetica.

E non dimenticate di accompagnarli con un'ottima tazza di tè come il Tè verde Hampstead Tea di D&C.

Buona settimana a tutti e per i senesi che passano di qui...buon Palio.

Un abbraccio e buona settimana a tutti ^\_^