

“Sfoja lorda” al gorgonzola con composta di fichi, spinacini e nocciole croccanti. Buona la terza!



Ovvero, come esaurire una presunta scorta di pasta sfoglia in una sola giornata!

Perchè tutto succede sempre quando c'è un'occasione di mezzo.

Altrimenti che gusto ci sarebbe?

D'accordo che “sfogliare” mi diverte, non lo facevo da un po' e devo dire che mi mancava.

Ma 1Kg è pur sempre 1Kg.

Un terzo per i dolcetti da regalare e il resto da congelare in due comode porzioni sarebbe stato un equo compromesso.

Già...sarebbe stato!

Peccato non avessi fatto i conti con la mia solita distrazione.

Gli zuccherini dimenticati sono stati un lusso a confronto!

O forse sarà che anche il secchio, di tanto in tanto, avrà diritto ad interrompere la dieta, chissà!

Sta di fatto che il primo round di sfogliatine glassate si è...mh...abbronzato un po' troppo? Diciamo pure che avrei potuto spacciare la copertura di zucchero per una golosa glassa al cioccolato extra fondente!

Peccato il sapore non fosse proprio lo stesso!

Ma me lo dite voi come si può pretendere di sentire il timer del forno passando tranquillamente l'aspirapolvere nelle camere?

Ok che ho una casetta piccina picciò, ma sempre di aspirapolvere contro un misero "driiiiiiiiiin" si tratta.

E aspira che t'aspira, alla fine è stato il fiuto a farmi ravvisare di qualcosa!!!

Quando ormai era troppo tardi!

E fuori uno!

Il secondo round?

Ah, quello dorato a puntino. C'è mancato poco stavolta che mi sedessi accanto allo sportello del forno per sorvegliare la cottura.

Peccato che la fine sia stata leggermente destrutturata.

No dico, ma vi pare che la talpa si presenti all'improvviso con un "bubusetetè" alle spalle proprio mentre ho appena sfornato la teglia e per il soprassalto abbia lanciato tutte le sfogliatine per aria?

Col risultato non solo di ridurle a pezzi in terra ma anche di dover bizzare con l'aspirapolvere di cui sopra!

Forse dovrei cambiare nome in "casa Fantozzi", che dite?

Il terzo?

Il terzo round di sfoglia l'ho messo al sicuro in freezer aspettando tempi migliori ed ho furbescamente ripiegato su una doppia dose di profumati biscotti (prossimamente in diretta, promesso!), riuscendo quasi a domare la sac à poche!

Incredibile ma vero!

Che ci stia prendendo la mano?

Meno male è andata decisamente meglio con la pasta.

Buona la prima a dispetto della tanto temuta "apertura con spatasciamento" in pentola.

Una via di mezzo tra sfoglia all'uovo e pasta ripiena.

Una "**sfoja lorda**" che agli amici emiliani sicuramente ricorderà qualcosa ma che ho leggermente...rivisitato.

L'input è partito da lei, e non a caso, giacché è merito suo se ho superato lo

scoglio pasta ripiena.

E stavolta quel consiglio di spennellare la sfoglia con l'uovo è stato fondamentale per una perfetta riuscita.

Un enorme grazie allora ad Elena e a voi lascio il frutto del mio zampino.

Curiosi?



“Sfoja lorda” al gorgonzola con compota di fichi, spinacini e nocciole croccanti

Tempo di preparazione 1 ora 30 minuti

Tempo di cottura 5 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 4-6 persone

Ingredienti per 4-6 persone

per la sfoglia

- 200 gr di farina di kamut
- 200 gr di semola rimacinata di grano duro
- 4 uova
- sale

per il ripieno

- 150 gr di gorgonzola
- 50 gr di ricotta asciutta
- 2 cucchiaini colmi di compota di fichi Mariangela Prunotto

- 1 limone bio
- 1 uovo per spennellare

per il condimento

- 80 gr di spinacini baby da insalata
- 4 cucchiaini di nocciole tostate e pestate
- 1 scalogno piccolo
- olio evo
- sale

Procedimento

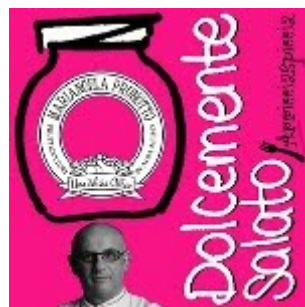
1. Per la ***sfoglia di pasta all'uovo***, setacciare le farine con un pizzico di sale, fare la fontana sulla spianatoia, sgusciare al centro le uova e cominciare a mescolare con una forchetta, incorporando gradualmente la farina presa dai bordi.
2. Quando l'impasto assume consistenza, lavorare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio, compatto ed elastico.
3. Coprire con pellicola e lasciar riposare per circa un'ora.
4. Nel frattempo preparare il ***ripieno***. Lavorare a crema il gorgonzola con la ricotta, aggiungere la composta di fichi, profumare con la scorza grattugiata del limone, amalgamare bene e tenere da parte.
5. Riprendere l'impasto, dividerlo in 4 parti e stenderne due alla volta in una sfoglia sottile, facendo attenzione a non bucarla.
6. Spennellare la prima sfoglia con l'uovo sbattuto, distribuirvi sopra il ripieno preparato in uno strato sottile (dev'essere poco più di un velo), coprire con la seconda sfoglia (spennellata anch'essa con l'uovo), facendo pressione con le mani per farla aderire bene, poi con una rotella tagliapasta ritagliare con delicatezza delle strisce di circa 2,5-3 cm prima in senso orizzontale, poi verticale, così da ottenere quadrati di pasta.
7. Trasferire man mano su un vassoio infarinato e procedere allo stesso modo con le altre due sfoglie di pasta.
8. Lessare i quadrotti in abbondante acqua bollente poco salata per 2-3 minuti, scolarli e trasferirli in una capace padella in cui sarà stato fatto leggermente rosolare lo scalogno con qualche cucchiaino di olio.
9. Unire le foglioline di spinaci, 2-3 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta e spadellare a fuoco vivo mescolando delicatamente fino a che gli spinaci saranno appassiti e l'acqua evaporata.
10. Suddividere la pasta nei singoli piatti, completare con un cucchiaino di granella di nocciole tostate e servire subito.



Buona la prima con la sfoglia e vediamo se è **buona la terza** con i contest!

Dopo il qui pro quo della seconda ricetta...dolce...ormai avevo fatto l'idea del bis ed eccolo qua.

Questa ricetta è tutta per Arricciaspaccia e il suo contest "Dolcemente salato" in collaborazione con l'Azienda Agricola Mariangela Prunotto.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...