

Frollini ai pistacchi. Ma che caratterino!



Ieri pomeriggio era in giro per città a sbrigare delle commissioni.

Lungo il corso noto una signora ferma davanti ad una vetrina che parlare tranquillamente con un'amica.

In verità non noto lei, ma piuttosto il suo bellissimo Golden Retriever, che con due occhioni dolci e curiosi si guarda continuamente attorno, quasi a scrutare tutti i passanti per la via.

Arriva, in direzione opposta alla mia, una ragazzina tutta "tirata" con al guinzaglio il suo altrettanto "tirato" (e non dal guinzaglio!) Chihuahua.

Solo per come aveva conciato quella povera bestiola, la tipa avrebbe meritato una denuncia alla protezione animali, ma questa è un'altra storia!

Il cagnolone comincia a fissare il cagnolino con sguardo interrogativo, inclinando la testa a destra e a sinistra. Poi, quando gli passa a fianco, sembra quasi annusarlo, come a voler fare amicizia.

Ed è tenerissimo.

Tutt'altra espressione il piccolo cagnolino, che ricambia quel gesto cordiale con un'occhiata quasi "minacciosa" e mentre la padrona continua a camminare, lui si ferma e inizia a tirare il guinzaglio tanto da costringerla a fare dietrofront.

Cagnolone e cagnolino continuano ad osservarsi, dolce e tenero il primo, truce e antipatico il secondo (forse è proprio vero che gli animali finiscono per assomigliare ai padroni!) fino a che il Chihuahua, inaspettatamente, comincia ad abbaiare furioso e manca poco salti addosso al cagnolone.

Questo, dal canto suo, non solo non accenna ad un minimo di contro-reazione, ma piuttosto fa un sobbalzo all'indietro come intimorito.

La formica che spaventa il gigante: una scena che vista dall'esterno si è tinta di un che di buffo e paradossale.

E che mi ha fatto sorridere e provare ancor più simpatia per quel tenero cagnolone.

Chissà se, provando ad "abbaiare", riuscirei a sortire lo stesso effetto di quel piccolo Chihuahua attaccabrighe e a spaventare qualcuno!

Per il momento mi limito a "**sparare**" ma a colpi di biscotto, e più che spaventare riesco solo a solleticare le papille della talpa.

E a quanto pare le munizioni non sono mai abbastanza!



Frollini ai pistacchi con sparabiscotti

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per circa 50 biscotti

- 140 gr farina 00
- 100 gr di farina di farro bianca
- 50 gr di maizena
- 50 gr di farina di pistacchi (meglio se di Bronte)
- 185 gr di burro
- 50 gr zucchero a velo
- 50 gr di zucchero a velo di canna (io Demerara BRONSugar di D&C)
- 75 gr di tuorli (sono circa 4 medio-piccoli)
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 limone bio
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme farina e maizena, aggiungere la farina di pistacchi, lo zenzero in polvere e un pizzico di sale.
2. Montare il burro morbido con i due tipi di zucchero a velo fino a che diventa una crema soffice.
3. Unire i tuorli uno alla volta, lasciando sempre ben assorbire dopo ogni aggiunta.
4. Quando l'impasto è ben omogeneo, unire il mix di farine, la scorza grattugiata del limone e lavorare solo il necessario ad amalgamare il tutto.
5. Trasferire l'impasto nella sparabiscotti con la trafila prescelta (in alternativa usare una sac a poche con bocchetta rigata da 10-12 mm) e formare i biscotti direttamente su una teglia, **SENZA** carta forno.
6. Far riposare in frigo per almeno un paio d'ore, affinché i frollini mantengano meglio la forma in cottura, poi cuocerli in forno caldo a 180°C per 12-15 minuti, fino a che saranno leggermente coloriti.
7. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Se il burro dovesse ammorbidirsi eccessivamente durante la lavorazione e l'impasto risultasse troppo morbido, lasciarlo riposare una mezz'ora in frigo prima di

inserirlo nella sparabiscotti.



GRAZIE Any, i tuoi pistacchi hanno regalato a questi frollini un gusto davvero unico e speciale.

Se poi la curiosità vi solletica e volete "osare" come ho fatto io alla replica, provate a **NON** aggiungere sale e a sostituire la farina di pistacchi con pistacchi **SALATI** (Pistacchi NutClub di D&C) tritati finemente: sarà una piacevolissima scoperta!

Un abbraccio a tutti, buona settimana ^__^