Canestrelli liguri di G. Pina. Tiro a canestro!



Se c’è uno sport ragazzi in cui potrei darvi del filo da torcere è il basket.

Oh sì, perché nel tiro a canestro, dall’alto della mia tappitudine, non mi batte nessuno!

Vi sfido io a centrare tutti i tiri…ma **FUORI** però!

Perché fosse facile **NON** azzeccarne uno.

E mica parlo di quel bel cesto fissato al tabellone a “solo” 3,05m da terra!

No!

A centrare cotanto canestro mai aspirato in vita mia!

Ma almeno un misero cestino da ufficio…beh, insomma…quello sarebbe il minimo!

Non dico un lancio da parte a parte della stanza, tanto per fare un po’ di scena!

Vista e considerata la mia mira manco ci provo.

Mi basterebbe giusto prenderlo in pieno a fianco della scrivania, ecco.

Nada, la negazione assoluta!

Sembra una barzelletta ma giuro che è vero!

Io in piedi.

E voglio dì, non è che sia alta 2 metri eh!

Solo bassa 1.58cm…**BASSAAAAAAAAAAAAA**!

Il cestino davanti a me, proprio da guardarlo da basso a basso!

Sguscio un pistacchio e getto il guscio.

Secondo voi che succede?

Il guscio rimbalza sul bordo del cestino e finisce…**FUORI** O_O!

Ovvio no!

Nove volte su dieci!

Oh già, perché la decima cade direttamente sul pavimento, che credevate!

Io mi arrendo!

Però a pensarci bene mica vero che non ho mira!

Centrare sempre il bordo con un guscio di pistacchio è roba!

Basta cambiare punto di vista :))

Vabbè va, lasciamo perdere gusci, pistacchi e canestri e passiamo ai **canestrelli** che è meglio.

Almeno qui ho fatto centro al primo colpo.

Numero di biscotti a parte, che ormai ho capito essere pura utopia, dal suo manuale, con la ricetta giusta, è impossibile sbagliare.

Piccoli, friabilissimi e dall'aspetto un po' retrò, questi delicati fiorellini, innevati da una generosa pioggia di zucchero a velo, si faranno amare al primo assaggio e non vi lasceranno certo con l'amaro in bocca come un canestro mancato.

Provare per credere.

La ricetta è di Pina, mica pizza e fichi!!!



[da “Dolci” di G. Pina]

Canestrelli liguri

Tempo di preparazione 40 minuti

Tempo di cottura 12 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 8 persone

Ingredienti per circa 35 biscotti

- 150 gr di burro
- 75 gr di zucchero a velo (ho usato 50 gr di zucchero a velo + 25 gr di zucchero a velo Muscovado BRONsugar di D&C)
- 45 gr di tuorlo sodo
- 175 gr di farina 00
- 75 gr di maizena
- scorza grattugiata di un limone
- 2.5 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Ammorbidire il burro e setacciare i tuorli sodi.
2. Setacciare insieme le farine con il lievito e aggiungere un pizzico di sale.
3. Lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo, unite i tuorli setacciati, la scorza di limone e lavorare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
4 Unire il mix di farina, lavorando la massa solo il tempo necessario perché venga assorbito.
5. Formare una palla, avvolgere nella pellicola far riposare in frigo per almeno 2 ore.
6. Stendere l'impasto con il matterello allo spessore di circa 4 mm, infarinandolo solo il necessario perché non attacchi al piano di lavoro.
7. Ritagliare i canestrelli con l'apposito stampino capettato e trasferirli mano mano una placca foderata di carta forno.
8. Cuocere in forno caldo a 180°C con lo sportello a fessura (aiutarsi con un cucchiaio di legno posto a contrasto) per circa 12 minuti.
9. Sfornare, lasciar raffreddare nella teglia 5-10 minuti, poi trasferire su una griglia.
10. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Note

* NON reimpastare i ritagli, ma ricompattarli maneggiando la pasta il meno possibile e stenderli nuovamente.
* Prelevare una porzione di pasta alla volta e conservare il resto in frigo man mano si ritagliano i biscotti.
* Il tuorlo sodo (insieme allo zucchero a velo) conferisce ai biscotti il massimo della friabilità. NON può essere sostituito con il tuorlo crudo.
* Si possono rassodare i soli tuorli facendoli scendere delicatamente in acqua bollente e cuocendoli a fiamma moderata per circa 8 minuti.
* I canestrelli si conservano per circa un mese chiusi in sacchetti di plastica e al riparo dalla luce.



Il giorno dopo sono ancora più buoni!

Un abbraccio a tutti e buon fine settimana.

Io tra qualche ora parto e me ne torno a casa dalla mamy. Ho proprio bisogno di un po’ di coccole