Icebox shortbread con goji e pistacchi. Something Red: di rosso, di verde e…



Voglio un mondo rosso scarlatto
dove ciascuno sia soddisfatto,
con le ciliegie più scure e più chiare,
con dolci fragole da assaporare,
con le rose senza spine,
con i tulipani sul confine,
con pomodori dell'orto maturi,
con cuori che battono come tamburi.
Voglio una bocca sorridente
per salutare tutta la gente!
Voglio un mondo tutto verde
dove chi vince aiuta chi perde,
con foglie a cuore su alberi ombrosi
con ceste colme di frutti succosi,
con morbidi prati pianeggianti,
con verdure fresche e invitanti,
con allegre persiane spalancate,
con porte aperte d'inverno e d'estate.

Voglio un semaforo verde speranza
per dare il via a una bella vacanza!
[Filastrocca dei colori – fonte qui]

Le vacanze, o meglio le ferie, per il momento sono ancora lontane.

Tanto lontane che sarebbe masochistico iniziare già da ora con il conto alla rovescia.

Allora, in attesa che pomodori maturi e fresche verdure dell'orto spuntino fuori dalla borsa di Mary Poppins e di spalancare le persiane da mattina a sera per "assorbire" tutto il bello dell'estate, io continuo a biscottare.

Chè di antistress ne ho un bisogno disperato.

E di dolcezza un desiderio infinito

Ah quella sì che non basta mai!

La base stavolta è la sua, con qualche piccolo aggiustamento qua e là e con un mix di verde pistacchio e rosso goji che ha resto questi burrosi e friabili shortbread semplicemente irresistibili.

Per farli durare qualche giorno in più m'è toccato nascondere la biscottiera e dispensarli razionati alla talpa.

Ditemi voi che s'ha da fà pe' fa' campà un biscotto :))!!!

Intanto che vado a sgranocchiarmi l'ultimo, vi lascio la ricetta.

Pronti con carta e penna?



[ricetta adattata da qui]

Icebox shortbread con goji e pistacchi

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 3 ore

Porzioni 8 persone

Ingredienti per circa 35 biscotti

- 200 gr di farina 00
- 70 gr di farina di riso
- 200 gr di burro non salato a T ambiente
- 90 gr di zucchero a velo (io di canna Guadalupe BRONsugar di D&C)
- 70 gr di bacche di goji
- pistacchi tritati q.b.
- scorza grattugiata d'arancia
- ½ cucchiaino di sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Passare velocemente in acqua le bacche di goji giusto per ammorbidirle un po’ e tamponarle bene su carta assorbente da cucina.
3. Montare il burro morbido con lo zucchero a velo, la scorza grattugiata d’arancia e il sale fino a che diventa una crema soffice.
4. Aggiungere il mix di farina e lavorare quel tanto che basta a tenere insieme gli ingredienti.
5. Incorporare le bacche di goji, dividere la pasta in due, dare la forma di rotolo di circa 4cm di diametro e passare nella granella di pistacchi, premendo leggermente per farla aderire bene.
6. Avvolgere i rotoli prima in carta forno, poi nella pellicola e lasciar riposare in frigo per minimo 3 ore, ma meglio tutta la notte.
7. Con un coltello affilato ritagliare i rotoli a fette di circa 1 cm di spessore e trasferire man mano i biscotti su una teglia foderata di carta forno.
8. Far riposare in frigo per un’altra oretta, quindi cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-16 minuti, fino a che i bordi saranno leggermente coloriti.
9. Sfornare, aspettare un paio di minuti, quindi trasferire i biscotti su una griglia a raffreddare completamente.

Note

* La granella di pistacchi tende un po’ a staccarsi dai bordi dei biscotti, così ho pensato di “recuperarla” spargendola sopra prima di infornare;
* I rotoli di pasta possono essere refrigerati fino a 4 giorni o congelati fino a 3 mesi. In questo secondo caso andranno lasciati scongelare (meglio se in frigo dalla sera precedente) prima di essere tagliati a fette;
* Per un’idea in più e un intrigante contrasto dolce-salato, provate ad usare, come qui, della granella di pistacchi salati (per me Pistacchi NutClub di D&C) aggiungendo all’impasto solo una punta di cucchiaino di sale; il risultato vi sorprenderà.



Un abbraccio e buona settimana a tutti ^__^