

LE RICETTE DI SONIA PERONACI A BASE DI BITTO E VALTELLINA CASERA



SPANAKOPITA CON BITTO, SCAROLA, UVETTA, PINOLI E SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE: 60 MINUTI

RAFFREDDAMENTO: 15 MINUTI

COTTURA: 12 MINUTI

INGREDIENTI PER 8 TRIANGOLINI DA 9 CM DI LATO

Pasta fillo 6 fogli da cm 36 x cm 24

PER IL RIPIENO

Scarola 320 g

Bitto Dop 160 g

Uvetta 55 g

Aglione 4 spicchi grandi

Pinoli 25 g

Acqua 40 g circa

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Timo 5 rametti

PER DECORARE

Semi di sesamo bianchi e neri q.b.

PREPARAZIONE

IL RIPIENO

Inizia mettendo ammollo in acqua fredda l'uvetta passa per farla rinvenire. Tosta i pinoli in una padella antiaderente e appena saranno dorati, mettili da parte.

Con una grattugia a campana invece, grattugia il Bitto a julienne e metti anche questo da parte.

Dedicati ora alla cottura della scarola. Inizia prendendo una padella antiaderente, irrorala con un filo d'olio e a fiamma dolce inserisci gli spicchi d'aglio in camicia opportunamente schiacciati e lascia che l'olio si insaporisca bene.

Nel frattempo, prendi la scarola. Lavala accuratamente, asciugala, e tagliala grossolanamente. Una volta pronta, mettila nella padella con l'olio e l'aglio e falla saltare a fiamma vivace per circa 3 min.

Dopo che si sarà insaporita, continua la tua cottura a fuoco dolce coprendo con coperchio. Quando sarà oramai tenera, aggiusta di sale e pepe e falla asciugare.

Trasferiscila in uno scolapasta a raffreddare. Una volta che sarà facilmente maneggiabile, strizzala accuratamente con le mani, cercando di eliminare l'acqua in eccesso che rilascerà.

Elimina l'aglio e trasferiscila in una ciotola. Adesso unisci l'uvetta passa sgocciolata, il Bitto e i pinoli. Sfoglia all'interno del tuo composto i rametti di timo e mescola bene.

FORMA E CUOCI GLI SPANAKOPITA

Procurati una ciotolina con dell'olio e un pennello. Su un piano di lavoro stendi un foglio di pasta fillo, spennellalo bene con l'olio e sovrapponi un altro foglio. Ripeti il procedimento e sovrapponi un altro foglio.

Ora, avrai tre fogli di pasta fillo oliati e sovrapposti, che sembreranno uno solo. Ripeti la stessa operazione con altri tre fogli di pasta fillo.

Prendi tre fogli sovrapposti e sul lato più lungo (quello da 36 cm) fai dei taglietti ogni 9 cm e ricava 4 strisce di impasto di questa larghezza e della lunghezza di 24 cm.

Fai la stessa cosa con gli altri tre fogli sovrapposti.

Una volta ottenute le tue 8 strisce prendi la farcia e adagiane circa 40 g sull'estremità più stretta di una striscia, richiudi più volte la pasta a triangolo fino ad ottenere un triangolo finale.

Per farlo prendi l'angolo in basso a destra della striscia e portalo a toccare il lato più lungo sulla sinistra. Come vedrai avrai formato un triangolo.

Ora porta l'angolo in basso a sinistra in alto a sinistra ed ecco formato un altro triangolo. Ripeti le operazioni da 1 a 2 fino a terminare la striscia di pasta fillo.

Prima di richiudere e ottenere il triangolo finale, spennella l'ultimo pezzo di striscia con l'olio e chiudi (questo servirà a fare attaccare meglio la pasta e sigillare il triangolo).

Procedi allo stesso modo con le altre 7 strisce per ottenere i triangoli e poi adagiali su una teglia foderata con carta forno, ponendo la chiusura a contatto con la teglia, quindi verso il basso.

Spennella la superficie dei triangoli con dell'olio e cospargili a piacere con i semi di sesamo.

Infornali nel forno statico preriscaldato a 170° per 12 min fino a quando la superficie sarà ben dorata.

NOTE:

Durante la preparazione, fai attenzione a coprire subito la pasta fillo non utilizzata con della pellicola, poiché tende ad asciugarsi molto velocemente e a sgretolarsi.



CROSTATINE DI GRANO SARACENO CON FONDUTA DI CASERA, CIPOLLA CARAMELLATA, TONNO E MAGGIORANA

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

RIPOSO: 30 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

INGREDIENTI PER 12 CROSTATINE DEL DIAMETRO DI 8 CM

PER LA FROLLA SALATA

Farina di grano saraceno 100 g

Farina 00 75 g

Burro 75 g

Uova medie 1

Formaggio grattugiato 45 g

Sale 1 pizzico

PER LA FONDUTA DI VALTELLINA CASERA

Valtellina Casera Dop 100 g

Panna fresca 100 g

Latte intero 100 g

PER LE CIPOLLE CARAMELLATE

Cipolle rosse di tropea 200 g

Zucchero di canna 10 g

Aceto di vino bianco 15 g

Sale 5 g

Olio EVO q.b.

PER IL RIPIENO

Tonno sott'olio sgocciolato 120 g

PER DECORARE

Maggiorana 4 rametti

PREPARAZIONE

LA FROLLA DI GRANO SARACENO

Prepara innanzitutto la frolla salata. Nel bicchiere del cutter da cucina versa le farine, il formaggio grattugiato, il sale e l'uovo. Aziona il cutter per pochi secondi per amalgamare gli ingredienti.

Aggiungi ora il burro freddo a cubetti e aziona nuovamente il cutter. In questa fase bisogna evitare che l'impasto si scaldi eccessivamente, quindi non appena comincerà a staccarsi dalle lame ferma il cutter.

Togli l'impasto e stendilo tra due fogli di carta forno, fino ad uno spessore di 3 mm.

Mettilo in frigo a riposare e stabilizzarsi per almeno mezz'ora.

LA FONDUTA DI CASERA

In un pentolino versa il latte e la panna. Scaldali a fuoco medio ma senza arrivare all'ebollizione.

A questo punto aggiungi il formaggio Casera tagliato a piccoli cubetti, abbassa la fiamma al minimo e con l'aiuto di una frusta fallo sciogliere completamente. Versa la fonduta in una ciotola e lasciala intiepidire mescolando di tanto in tanto.

LA CIPOLLA CARAMELLATA

Pulisci le cipolle, tagliale a metà e quindi a fette di circa 3 mm.

In un pentolino antiaderente versa un filo d'olio, aggiungi le cipolle, lo zucchero e il sale, accendi la fiamma a fuoco medio e cuoci le cipolle mescolando di tanto in tanto, fino a quando diventeranno trasparenti.

Alza la fiamma, sfuma con l'aceto e fallo evaporare completamente.

Trasferisci le cipolle in una ciotola e lasciale intiepidire.

CUOCI LE CROSTATINE

Togli la frolla dal frigo e, nel caso fosse troppo fredda, lasciala riprendere leggermente a temperatura ambiente.

Spruzza gli stampini con lo staccante spray oppure imburrarli, quindi utilizzali per coppare la frolla. Adatta ora i dischetti di frolla ottenuti agli stampini, facendoli aderire bene con le dita.

Bucherella il fondo delle crostatine con i rebbi di una forchetta, quindi cuocile in forno statico a 170° per circa 15 minuti.

Una volta cotte, estrai le dal forno e lasciale raffreddare, quindi togli le dagli stampini.

COMPONI LE CROSTATINE E SERVI

Componi le crostatine seguendo questa successione: adagia sul fondo la fonduta di Casera, quindi posiziona un ciuffo di cipolla caramellata, un cucchiaino di tonno (che avrai precedente scolato e sbriciolato con una forchetta) e qualche fogliolina di maggiorana.

Le tue crostatine alla fonduta di Casera, cipolle caramellate e tonno sono pronte per essere servite!