
Scrigno di more

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le more - così come i mirtilli, i ribes e tutti i frutti di bosco in genere - sono ottime per chiudere una cena con velocità e gusto. Possono essere proposte con il gelato o insieme ad altra frutta di stagione, oppure si potranno creare coloratissimi dolci come crostate, crêpes o, come quella che vado a proporre, degli "scrigni" di pasta sfoglia che, avendo a disposizione quella surgelata, sono di facile esecuzione, oltre ad essere molto appetitosi.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE Per lo scrigno di pasta sfoglia: 100 grammi di farina, 100 grammi di margarina, 1 tuorlo d'uovo, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: crema pasticcera - 50 grammi di farina, 750 ml di latte, 5 grammi di burro, 2 tuorli, 1 bustina di vanillina, 80 grammi di zucchero, scorza di limone. 100 grammi di more. Per la presentazione: q.b. di zucchero a velo, 2 cucchiaini di more, 6 foglie di menta.

PREPARAZIONE Per lo scrigno di pasta sfoglia: preparare un primo impasto con la margarina e 25 grammi di farina. Lavorare fino a quando la farina si sarà ben incorporata alla margarina. Con la farina residua, un pizzico di sale e poca acqua, fare un secondo impasto che dovrà risultare appiccicoso e molle. Con il mattarello stendere il primo impasto fino ad ottenere una sfoglia di forma quadrata di circa un centimetro di spessore. Al centro porre il secondo impasto a forma di panino. Piegare i quattro angoli del primo impasto verso il centro al disopra del "panino". Stendere l'impasto così ottenuto e dargli una forma rettangolare con lo spessore sempre di un centimetro. Considerare come se il rettangolo fosse diviso in tre parti, unire verso il centro l'uno sopra l'altro, gli estremi. Stendere nuovamente e ripetere l'operazione altre tre volte. Ad ogni giro, spolverare di farina. Fare sei rettangoli, spennellarli con il tuorlo d'uovo e cuocerli in forno a fuoco vivace fino a quando la superficie diventi dorata. Per il ripieno: crema pasticcera - In un tegame mettere le uova e lo zucchero. Amalgamare bene per qualche minuto, aggiungere la farina, una punta di vanillina e la buccia grattugiata di mezzo limone. Versare poco alla volta il latte, che avrete fatto scaldare fino quasi all'ebollizione. Mettere la crema sul fuoco, portarla ad ebollizione e, rimescolando continuamente con un cucchiaino di legno, farla cuocere a fiamma moderata per alcuni minuti. Togliere dal fuoco ed aggiungere un pezzettino di burro. Mentre la crema si raffredda mescolare di tanto in tanto per evitare il formarsi della pellicola in superficie. Tagliare la calottina superiore di ogni rettangolo e farcire con 3 cucchiaini di crema ed un cucchiaino abbondante di more, quindi ricoprire con il coperchio.

PRESENTAZIONE Accomodare gli "scrigni" nei piatti degli ospiti, spolverare con dello zucchero a velo, aggiungere qualche mora ed una foglia di menta. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it BUON CON" www.cosacucino.it