

[Home](#) [Proponi il tuo blog](#)

Username Password [ricorda](#) [Connettersi](#) [dimenticati?](#)

paperblog

[Società](#) [Cultura](#) [Cinema](#) [Musica](#) [Libri](#) [Viaggi](#) [Tecnologia](#) [Sport](#) [Curiosità](#) [Gossip](#)
[Per Lei](#) [Sesso](#) [Cucina](#) [Salute](#) [Scienze](#) [Media & Co](#) [Lifestyle](#) [Lavoro](#) [Altri Magazine](#)

[Non ancora membro?](#)
[Proponi il tuo blog](#)

Magazine Cucina [Forum](#) [Giochi](#)

[HOME](#) > [CUCINA](#)

Vacanze, Taste e Tartellette al formaggio svizzero

Creato il 08 maggio 2012 da [Tery](#)

Sono sparita per una settimana senza avvertire colta da una indolenza acuta pre-vacanziera. Avevo intenzione di scrivere un post prima della partenza, ma presa dai bagagli e mille altre cose, la stanchezza e la voglia di vacanza hanno preso il sopravvento....così sono scappata via di soppiatto e torno che la vacanza è già un ricordo.



[Vota](#)

[Tweet](#)

[Mi piace](#)

[Vedi articolo originale](#)

[Segnala un abuso](#)

A proposito dell'autore

[Tery](#)

I suoi ultimi articoli

[Pizza al formaggio ritardataria](#)

[Lingotti frangiapane per IMTC](#)

[Spiedini di pane, pomodorini e salsa allo yogurt](#)

[Alla scoperta della pasta matta](#)

[Vedi tutti](#)

Dossier Paperblog

[Milano](#) Mete

[Calabria](#) Mete

[Monaco](#) Mete

[Pasta](#) cucina

Magazine

[Cucina](#)

[🔍](#)

[In tutti i Magazine](#)

I PIU' LETTI DI CUCINA

Del giorno	Della settimana	Del mese
 Tortino con cuore di candela (al cioccolato) sciolta di Decorazionisegrete	 I MUFFIN DELL'AMICIZIA. (Un altro modo per dire Grazie). di Nina	 Scialatielli integrali con ragù di peperoni di Ilcucchiaiodoro
 Carciofini sott'olio di Jo		

[Tutti gli articoli](#)

SELEZIONE PAPERBLOG

**Bando alla pancia, con frutta e latticini** di Anna Maria Simonini

**Fitoterapia sì: biancospino e palpitazioni** di Farmacia Serra Genova

**DEPURARE** di Cornelia

**IL PRIMO LIBRO DI RICETTE... CHE SI MANGIA !** di Decorazionisegrete

[Tutti gli articoli selezionati](#)

TEMATICHE POPOLARI

Limoncello	Pirlo Gin	Mojito	Torta di Torta
			mele salata
Zeppole di San Giuseppe			
		Vodka	Torte salate
Cola Pasta Dolci al cioccolato Grappa crostate			
Brandy	Whisky	Spritz	Trota Uovo di Pasqua
Birra Limoncello Dolcetto Montepulciano			
Latte Vinitaly Martini Pesto Primitivo			
Barolo Nutella			

I Più Consigliati di CUCINA

Settimana	Mese	Anno
 Guida agli extravergini 2012 di Slow Food: tutti i riconoscimenti. di Primilio		

E' stata una settimana fatta di casa, di relax, di giornate al sole e dei primi bagni di stagione.

Amo la mia terra in questo periodo dell'anno. La **Calabria** diventa un giardino fiorito, un verde intenso che ricopre le colline e le montagne, prima che arrivi il caldo estivo a bruciare l'erba, a tramutare il verde in dorato.

Il giardino di casa è un roseto, il mare dalla finestra è di nuovo blu dopo il grigiore invernale, le gattine sono tutte incinte. E' la stagione degli amori,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

le gazze ladre danzano innamorate, le tartarughe si inseguono e il cuore si apre.



Ora però sono di nuovo a **Milano**, la città che mi regala mille esperienze grazie alla sua vivacità. Torno in attesa dell'ormai vicinissimo Taste of Milano. Grazie al Taste e grazie allo staff di Cibvs, alcuni blogger avranno la possibilità di presentare un piatto abbinato ad un prodotto di qualità all'interno di Taste of Cibvs, evento che si terrà nella cucina mobile di Teatro 7. Io preparerò una ricetta insieme ai Formaggi Svizzeri: una deliziosa scoperta! Avete mai sentito parlare dello Sbrinz? No? E il famoso Tête de Moine???

Lo Sbrinz è un formaggio simile al nostro Parmigiano per consistenza e modo di utilizzo.

Lo Sbrinz, il cui nome ha uno splendido significato, "armonia e bellezza della natura" viene consumato a pezzi oppure grattugiato per farce o condimenti.

Il Tête de Moine, cioè Testa di **Monaco**, è bellissimo da portare in tavola. Raschiandolo sulla superficie, con una lama orizzontale, si formano splendide rose gialle, belle da vedere e deliziose da degustare!

E ora, dopo avervi parlato dei formaggi, è il momento di vedere in che ricetta sono finiti :-)

Ingredienti per 5 crostatine:

Pasta matta:

200 g farina 00
2 cucchiaini olio evo
90-100 g acqua
100 gr di sbrinz grattugiato
sale

Ripieno:

Valeriana
Fragole a cubettini
1 rosa di Tête de Moine per ogni tartelletta



Extrascapade: i vincitori della prima edizione. di Primolio



La salute me la mangio! di Amandacastello2010



Visita alla cantina di Terre da Vino di Anna Maria Simonini

Tutti gli articoli

LA COMMUNITY CUCINA

L'AUTORE DEL GIORNO



Alice

TOP UTENTI

shopper2000
157153 pt

yellowflute
83923 pt

squid
79203 pt

danita
77869 pt

Tutto sull'autore

Diventa membro

SUL FORUM CUCINA



Variazione dei Dolci Marocchini commentato da Sukayna Barouz



TANTE IDEE PER UN BUFFET il ... commentato da l5mondi



PIZZA ALLA NAPOLETANA commentato da Carlo Frusciantè



Croissant commentato da Pumi

Vedi tutti i messaggi

I GIOCHI SU PAPERBLOG

Arcade

Casino'

Rompicapo



Nostradamus
Nostradamus è un gioco "shoot them up" con una ▶ Gioca



Puzzle Bubble
Informazioni sul gioco Un classico gioco di ▶ Gioca



Karate Blazers
Informazioni sul gioco Karate Blazers è un ▶ Gioca



Pacman
Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru ▶ Gioca

Scopri lo spazio giochi di Paperblog

1 cipolla di tropea
Aceto balsamico

Procedimento:

Per la **pasta** matta: impastare la farina con l'acqua, il sale, lo sbrinz grattugiato e l'olio, ottenendo una **pasta** soda ed elastica. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare almeno mezz'ora prima di utilizzare.

Preparate gli altri ingredienti: lavate il songino, tagliate le fragole a cubetti piccoli piccoli, tagliate a rondelline sottili la cipolla di Tropea. Stendete la **pasta** matta in uno spessore di 4-5 mm e rivestite delle teglie da crostatina. Bucherellate la **pasta** matta con i rebbi di una forchetta e riempite con dei fagioli per non far sollevare la **pasta** in cottura. Cuocere in forno a 180° fino a doratura. Lasciate raffreddare e poi farcite con gli ingredienti. Completate con un fiore di Tête de Moine e con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Modena.

English Version -

*Ingredients:**For Pastry:*

200 g flour 00

2 tablespoons of extra virgin olive oil

90-100 g water

100gr Sbrinz Cheese

salt

For filling:

Songino

Strawberries in small cubes

1 pink Tête de Moine cheese for each tartlet

1 onion

Balsamic vinegar

Direction:

For pastry: mix the flour with water, salt, Sbrinz and oil, until dough is firm and elastic. Wrap in plastic film and let rest at least half an hour before using.

Prepare other ingredients: wash songino, cut the strawberries into small cubes, cut the onion in ring.

*Roll out the dough in a thickness of 4-5 mm and coated the pans for tart. Prick dough with the tines of a fork and fill with beans for blowing up the **pasta** during cooking.*

Bake at 180°C until golden. Allow to cool and then stuffed with the ingredients. Complete with a flower of Tête de Moine and with a few drops of balsamic vinegar.

 Mi piace  Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

 Commenta  Invia a un amico  Stampa questo articolo  Segnala un abuso  Condividi su facebook  Vedi articolo originale

Ritornare alla prima pagina di



 Possono interessarti anche questi articoli :