

LE RICETTE DI QUESTE PAGINE
SONO REALIZZATE DALLO CHEF
ALESSANDRO DE SANTIS
DELLA SCUOLA DI CUCINA
TEATRO 7 - MILANO
WWW.TEATRO7.COM

BRISÉE CON RICOTTA, ASPARAGI E POMODORI SECCHI

Gusto rustico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

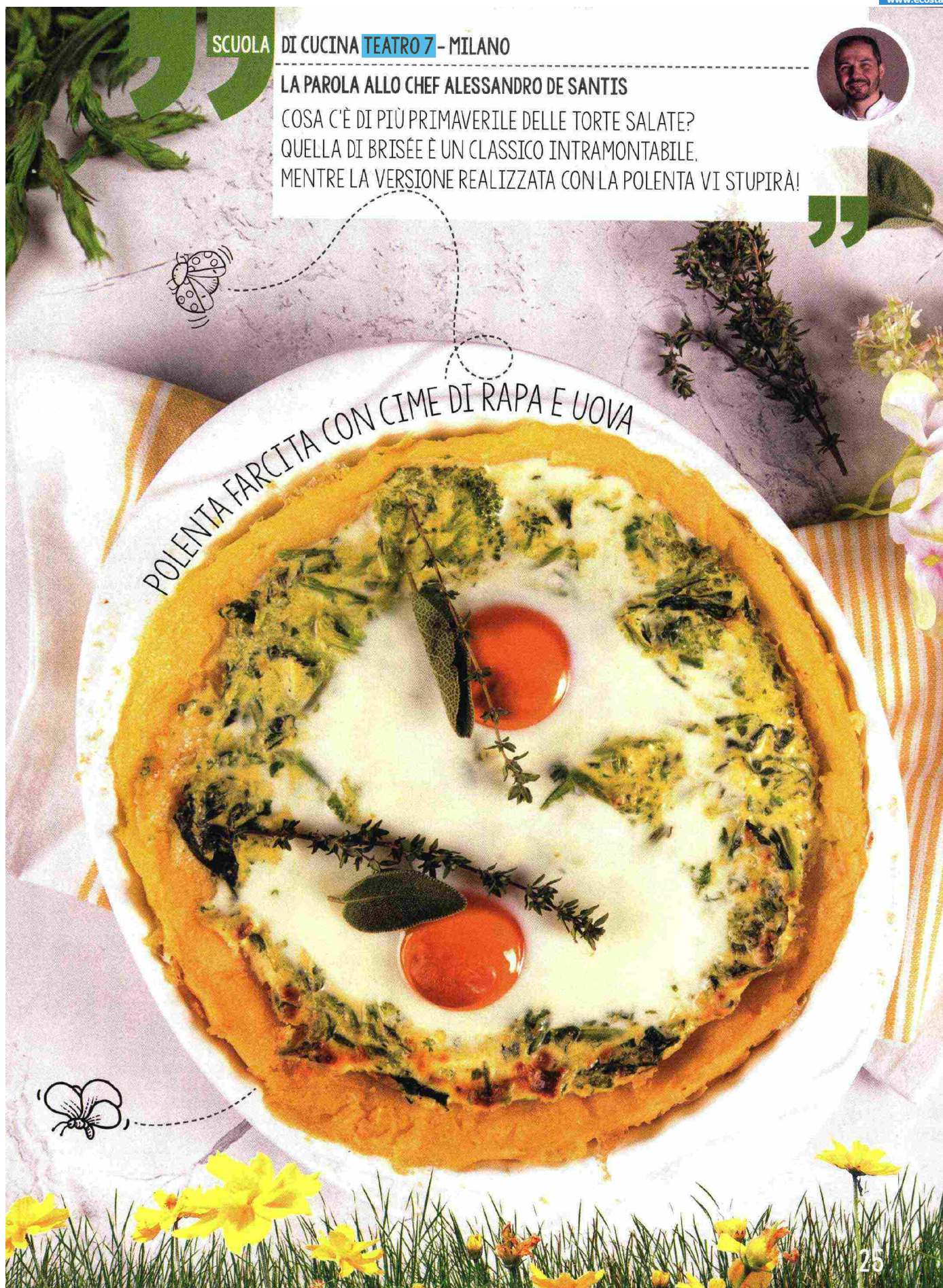
SCUOLA DI CUCINA **TEATRO 7** - MILANO

LA PAROLA ALLO CHEF ALESSANDRO DE SANTIS

COSA C'È DI PIÙ PRIMAVERILE DELLE TORTE SALATE?
QUELLA DI BRISÉE È UN CLASSICO INTRAMONTABILE.
MENTRE LA VERSIONE REALIZZATA CON LA POLENTA VI STUPIRÀ!



POLENTA FARCITA CON CIME DI RAPA E UOVA





PREFERITE LA FRIABILITÀ DELLA BRISÉE O LA MORBIDEZZA DELLA POLENTA?
ENTRAMBE VI SAPRANNO CONQUISTARE CON LA LORO RICCA FARCITURA

Brisée con ricotta, asparagi e pomodori secchi

Ingredienti per 4

Preparazione: 20 min. - Riposo: 1 ora - Cottura: 40 min. - Calorie: 670 a porzione

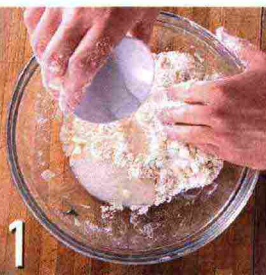
PER LA PASTA BRISÉE

- ✓ 100 G DI BURRO
- + PER LO STAMPO
- ✓ 200 G DI FARINA 00
- ✓ 60 ML DI ACQUA
- ✓ SALE FINO

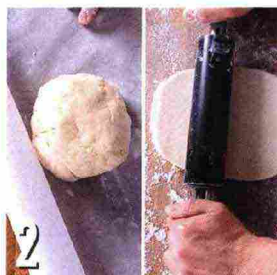
PER IL RIPIENO

- ✓ 200 G DI RICOTTA
- ✓ 30 G DI POMODORI SECCHI
- ✓ 8 ASPARAGI
- ✓ 1 TUORLO
- ✓ 50 G DI GRANA PADANOGRATTUGIATO
- ✓ 50 G DI GUANCIALE A FETTE
- ✓ SALE FINO
- ✓ 10 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La preparazione



1



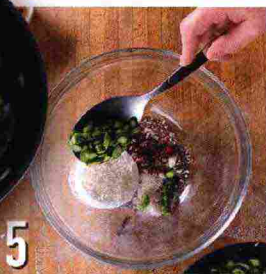
2



3



4



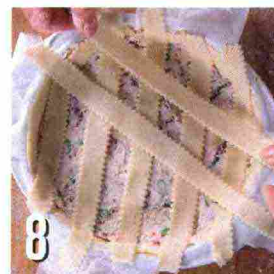
5



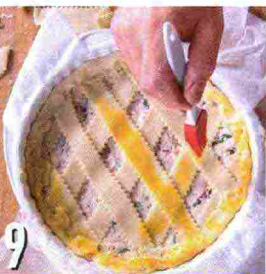
6



7



8



9

PER LA BRISÉE 1 - Amalgamate il burro freddo con la farina. Versate l'acqua con un pizzico di sale diluito e formate un panetto liscio. Avvolgete il panetto di brisée con pellicola da cucina e lasciatelo riposare in frigorifero almeno 1 ora. **2** - Riprendete la brisée e stendetela con un matterello in una sfoglia rotonda spessa 5 mm. **3** - Spennellate uno stampo, o pirofila, scannellato da 20 cm circa di diametro con il burro e rivestitelo di carta forno, incrociando due strisce di carta: vi aiuteranno a sformare la preparazione. **4** - Adagiatevi il disco di brisée. Fate aderire bene i bordi, poi passate sopra il matterello per eliminare l'eccesso di pasta.

PER IL RIPIENO Mondate gli asparagi togliendo i gambi duri, tagliateli a tocchetti e fateli rosolare in padella con l'olio 5 minuti. **5** - Amalgamate in una ciotola la ricotta con il Grana grattugiato e i pomodori secchi tritati. Unite gli asparagi preparati. Mescolate e regolate di sale. **6** - Versate la farcia di ricotta nel guscio di brisée, allargandola con il dorso di un cucchiaio. **7** - Stendete e ritagliate la pasta brisée rimasta in strisce larghe circa 1,5-2 cm. **8** - Adagiate le strisce incrociandole sulla farcitura, pizzicate e ripiegate i bordi verso l'interno. **9** - Spennellate le strisce e i bordi con il tuorlo. Infornate a 180° circa 40 minuti. Sformate e servite la preparazione tiepida guarnendo con il guanciale a fette.

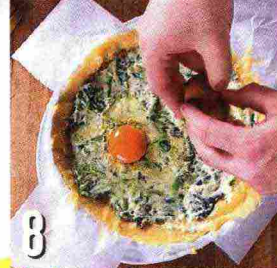
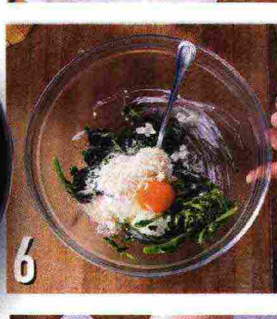
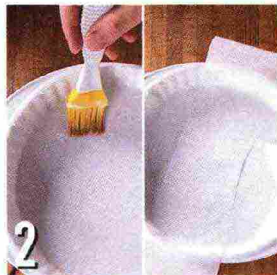
Polenta farcita con cime di rapa e uova

Ingredienti per 4

Preparazione: 20 min. - Cottura: 55 min. - Riposo: 10 min.
Calorie: 645 a porzione

- ✓ 500 G DI FARINA DI MAIS
- ✓ 2 L D'ACQUA
- ✓ 20 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
+ 5 ML PER LO STAMPO
- ✓ 3 UOVA INTERE
- ✓ 200 G DI CIME DI RAPA
- ✓ 100 G DI RICOTTA
- ✓ 50 G DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
- ✓ 1 SPICCHIO D'AGLIO
- ✓ SALE FINO
- ✓ TIMO E SALVIA PER SERVIRE

La preparazione



1 - Portate a ebollizione in una pentola capiente l'acqua e salatela. Versate la farina di mais e fate cuocere 30 minuti, fino a far addensare la polenta. 2 - Ungete uno stampo, o pirofila, scannellato da 24 cm circa di diametro con l'olio e foderatelo con carta forno, incrociando due strisce di carta: vi aiuteranno a sfornare la preparazione. 3 - Versate nello stampo la polenta e allargatela su tutto il fondo. 4 - Coprite la polenta con carta forno e stendetela con le mani appiattendola verso i bordi così da rivestirli e ottenere un incavo al centro. Lasciate rassodare 10 minuti. 5 - Mondate, intanto, e fate rosolare le cime di rapa in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio 5 minuti. 6 - Amalgamate in una ciotola le cime di rapa, dopo averle leggermente tritate, con 1 uovo, il Parmigiano e la ricotta; aggiustate di sale. 7 - Versate la farcitura nel guscio di polenta. Allargatela fino ai bordi con una paletta. 8 - Sgusciate sopra la farcia le 2 uova rimaste, salatele e infornate a 180° 20 minuti. Sfornate e servite la preparazione tiepida con rametti di timo e foglie di salvia.

