

MARTEDÌ 24 MAGGIO
Ricordati di fare gli auguri a DAVIDE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prep.: 30 min. - Cottura: 51 min. - Riposo: 1 ora
Calorie: 425 a porz.

Ingredienti per 4-6

PER LA BRISÉE • 100 g di burro • 200 g di farina 00 + per il piano di lavoro • 60 ml di acqua • sale fino • 1 tuorlo per spennellare • 1 rametto di rosmarino per servire
PER IL RIPIENO • 1 zucchini • 1 melanzana • 1 cipolla • 25 ml di olio extravergine d'oliva • sale fino
PER LA CREMA ALLA CURCUMA • 500 ml di latte • 50 g di burro • 50 g di farina 00 • 0.5 g di curcuma • sale fino

PER LA BRISÉE E PER IL RIPIENO Riducete il burro freddo a dadini.

1 Amalgamate il burro e la farina rapidamente con le dita in una ciotola, formando delle grosse briciole. Versate a filo l'acqua con un pizzico di sale diluito e amalgamate bene gli ingredienti.

2 Formate un panetto, copritelo con pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero almeno 1 ora.

3 Riducete, intanto, le verdure mondate prima a fettine sottili e poi a julienne.

4 Versate in una padella l'olio e la cipolla, fatela rosolare 1 minuto, aggiungete la melanzana, mescolate 2 minuti ancora e unite infine la zucchini. Proseguite la cottura 2-3 minuti e salate. Togliete dal fuoco.

PER COMPORRE IL TRONCHETTO

5 Prelevate la brisée dal frigorifero e stendetela con il matterello sul piano di lavoro infarinato formando un rettangolo.

6 Disponete al centro della pasta brisée le verdure preparate.

QUESTA RICETTA È REALIZZATA
DALLO CHEF ALESSANDRO DE SANTIS
DELLA SCUOLA DI CUCINA **TEATRO 7** (MI)



TRONCHETTO DI BRISÉE CON TRIS DI VERDURE E CREMA ALLA CURCUMA

7-8 Arrotolate la pasta in modo da sigillare bene il ripieno all'interno. Chiudete il tronchetto ripiegando la brisée sulla superficie e fissate le estremità pizzicandole con le dita.

9 Spennellate la superficie del rotolo con il tuorlo sbattuto, dopo averlo trasferito in una pirofila.

10 Passate l'apposito rullo sulla superficie della preparazione per punzecchiare la pasta. Infornate 45 minuti a 180°.

PER LA CREMA ALLA CURCUMA Fate sciogliere il burro in una casseruolina e incorporate la farina mescolando velocemente. Versate il latte e portate a ebollizione. Togliete la preparazione dal fuoco e aggiungetevi la curcuma macinata e un pizzico di sale. Stendete un cucchiaino di crema calda sul fondo dei piatti e adagiatevi il tronchetto in tranci. Servite completando con un rametto di rosmarino.

