



FROLLA SALATA con piselli, cipollotti e germogli di piselli

Un'espressione primaverile centrata sulla dolcezza verde del legume, composta da una frolla salata che accoglie i piselli in doppia consistenza, cipollotto rosolato e germogli freschi.

COMPOSIZIONE

ricetta per 10 tartellette

frolla salata
salsa di pecorino
cipollotto e piselli





Frolla salata

I GERMOGLI DI PISELLO SONO I GIOVANI GETTI DELLA PIANTA, CARATTERIZZATI DA UN PROFILO AROMATICO DELICATO, CON NOTE DOLCI, FRESCHE E LEGGERMENTE ERBACEE. PRESENTANO UNA CONSISTENZA CROCCANTE MA AL TEMPO STESSO TENERA. LA LORO FRESCHEZZA LI RENDE ADATTI A BILANCIARE PREPARAZIONI CON UNA COMPONENTE GRASSA.

FROLLA SALATA

500 g di farina 180W
250 g di burro
125 g di uova
75 g di acqua fredda
2,5 g di sale

Sabbiare la farina e il sale con il burro a 10°C. Aggiungere le uova e l'acqua fredda; far riposare il composto in frigorifero per 6 ore.

SALSA DI PECORINO

200 g di panna
75 g di pecorino grattugiato
10 g di vino bianco
10 g di amido di mais
pepe

Riscaldare leggermente il vino bianco, versarlo sull'amido e mescolare fino a ottenere una crema. A parte, riscaldare la panna con il pecorino e unirla al composto precedente. Portare tutto a leggero bollore, mescolando continuamente. Completare la preparazione con una macinata di pepe.

CIPOLLOTTO E PISELLI

500 g di piselli sgusciati
1 cipollotto
50 g di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Lessare i piselli in acqua bollente per circa 3 minuti.

Nel frattempo, tagliare il cipollotto e farlo rosolare in olio extravergine d'oliva con sale e pepe. Unire quindi metà dei piselli e portarli a cottura, mantenendoli leggermente croccanti. Mettere da parte la restante metà dei piselli, aggiungere il brodo caldo e cuocerli fino a renderli morbidi. Frullare infine con un cutter fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

MONTAGGIO E FINITURA

20 germogli di piselli
1 cipollotto tagliato a rondelle

Stendere la pasta frolla a uno spessore di 3 mm e rivestire gli stampi da tartellette, rifilando i bordi. Riporre in frigorifero per 1 ora. Cuocere alla cieca, coprendo con carta da forno e un peso (sale, legumi o biglie da cottura), a 170°C per 20 minuti con valvola aperta.

Rimuovere i pesi e proseguire la cottura per altri 8 minuti, fino a completa doratura. Lasciare raffreddare prima della farcitura.

Miscelare metà della salsa di pecorino con i piselli frullati e utilizzare 40 g di questa crema per farcire le tartellette. Completare con i piselli interi, due rondelle di cipollotto, qualche goccia della restante salsa al pecorino e i germogli di piselli.

