

ANTONELLA SCATIGNA per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito

Antonella Scatigna

Doratelle Spirito Contadino in cialda di croccante, insalatina di grano, melograno e noci, dita degli apostoli e Ficazz fracid

ANTONELLA SCATIGNA



Dorabelle Spirito Contadino in cialda di croccante, insalatina di grano, melograno e noci, dita degli apostoli e Ficazz fracid

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per l'insalatina di grano: 500 gr di grano • 1 melograno • 100 gr di gherigli di noce
• 150 ml circa di vino cotto • cioccolato a pezzetti

cuocere il grano in acqua, per facilitarne la cottura si può tenere a bagno per circa 1 ora;
scolarlo e condirlo con il melograno, le noci e il vino cotto

per le dita degli apostoli: 3 albumi di uova • 300 gr di ricotta fresca • 150 gr di zucchero a
velo • cannella e limone grattugiati al momento

preparare delle crespelle sottili con l'albume leggermente sbattuto, lavorare la ricotta con
lo zucchero a velo, il limone e la cannella. Farcire la crespella come un cannolo, e spolverar-
lo con zucchero a velo e cannella

per i Ficazz fracid (fagottini di marmellata): 200 ml di olio evo • 200 ml di vino bianco caldo
• farina qb • 1 cucchiaino di sale • marmellata di mele cotogne

emulsionare tutti i liquidi, aggiungere il sale e poco alla volta la farina per avere una pasta
morbida ma non troppo. Far riposare la pasta coperta per circa mezz'ora, poi tagliare picco-
li pezzi, creare delle sfoglie e ricavare dei cerchi. Farcire con la marmellata e un pezzettino
di noce, chiuderli a metà e sistemarli in una placca da forno.
Cuocere a 180°C per 20 minuti fino a doratura

per le Dorabelle con croccante di mandorle: 200 gr di mandorle spellate, infornate e tritate
grossolamente • 200 gr di zucchero • limone

preparare il croccante mettendo sul fuoco lo zucchero fino a farlo caramellare, aggiun-
gere le mandorle e dopo aver mescolato velocemente capovolgere il composto su un tagliere
o un piano di marmo. Stendere rapidamente il croccante mediante un mattarello bagnato
di limone e dargli la forma di una piccola coppetta. Friggere ancora surgelate le dorabelle,
passarle nello zucchero o nel miele e adagiarle nella coppetta di croccante