

SEMOLA DI GRANO DURO DI DRAPIA

RICETTARIO



indice

I GRANI ANTICHI

- origine
- la pianta
- la coltivazione
- utilizzo
- valorizzazione

LA SEMOLA DI GRANO SCORZONERA DI DRAPIA

- caratteristiche della semola di Scorzonerà di Drapia
- le qualità della semola di Scorzonerà di Drapia

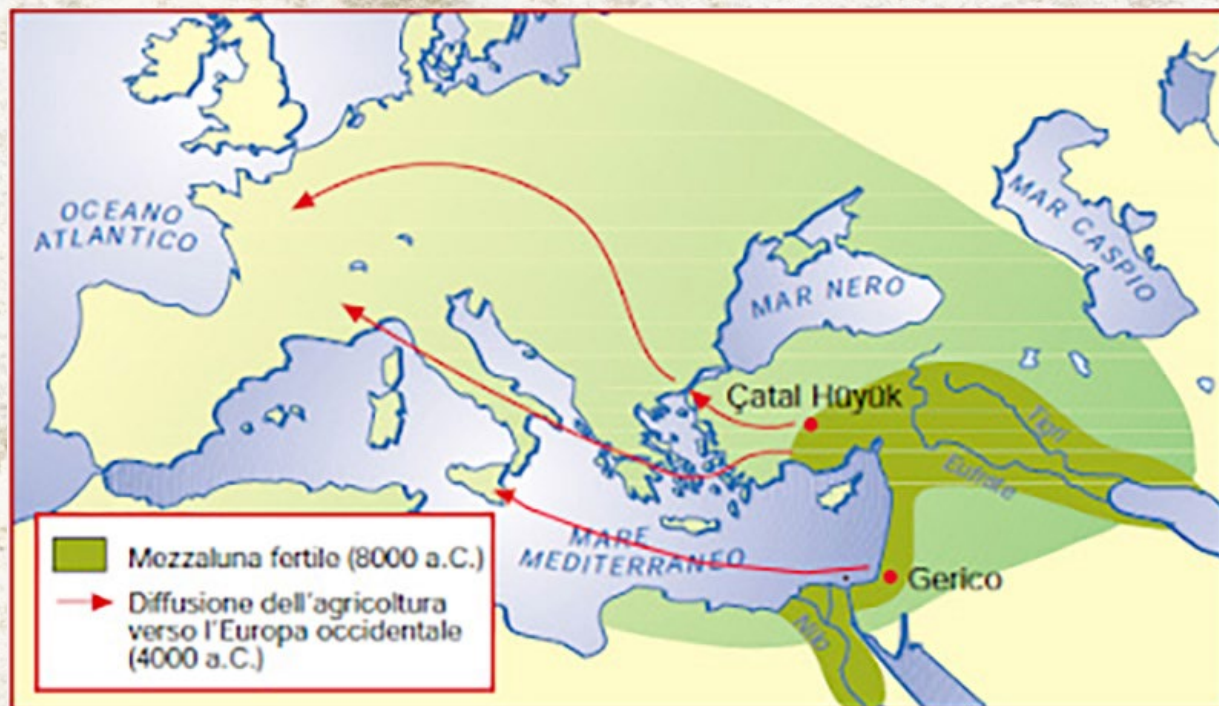
LE RICETTE

- prodotti da forno
- primi piatti
- dolci

I GRANI ANTICHI



ORIGINE DEL GRANO SCORZONERA



La mezzaluna fertile

La mezzaluna fertile fu la prima zona di stabilizzazione della temperatura dopo l'ultima Glaciazione (13 000 anni fa).

La fertilità dei suoli favorì lo sviluppo in Italia della maggiore biodiversità tuttora esistente a livello planetario.

Vennero introdotte le coltivazioni che favorirono lo sviluppo delle civiltà nel bacino del Mediterraneo.

La Sicilia divenne la principale zona granicola con selezione naturale di numerose varietà di grano duro.

Di quella vasta biodiversità residuano tuttora 52 varietà di grano, tuttavia in progressivo abbandono a favore di grani moderni selezionati per l'alta produttività.

Una delle cultivar in abbandono è il grano duro Scorzonera (*Triticum turgidum* subsp. *durum* var. *Scorzonera*).



Cariossidi di grano antico (monococco) sono state riscontrate nello stomaco di Ötzi, una delle mummie più antiche del mondo (3500 a.C.)

LA PIANTA DEL GRANO SCORZONERA

La varietà di grano duro Scorzonera presenta un fusto (culmo) di colore giallo, rigido e tenace, con l'ultimo internodo sottile.

La pianta si sviluppa alta con spiga provvista di reste, con glume coperte da peluria, lunghe e larghe che, a maturazione, tendono al colore nero.

Anche le reste sono lunghe e nere con la sola estremità gialla.

La cariosside è di forma semi allungata, di grandezza normale e presenta peli corti all'estremità.



LA COLTIVAZIONE DEL GRANO SCORZONERA

Come la maggior parte delle varietà antiche, anche il grano Scorzonera è stato abbandonato già all'inizio del secolo scorso a favore di varietà di grano duro moderne, selezionate perché più produttive e che non tendono all'allettamento.

Tuttavia, come tutte le varietà antiche di cereali, Scorzonera ha esigenze nutritive ridotte ed è in grado di dare buoni risultati anche in ambienti con suoli poveri.

La semina di Scorzonera è autunnale, oggi eseguibile anche con seminatrici meccaniche.

La quantità di seme oscilla tra 150 e 200 kg per ettaro, con una densità non superiore a 350 cariossidi per metro quadro.

Le rese medie del grano Scorzonera ottenibili normalmente negli ambienti a forte propensione cerealicola, oscillano tra 15 e 25 quintali per ettaro, penalizzate in larga misura dall'eccessiva altezza del culmo che limita fortemente le sue potenzialità ponendo dei limiti anche all'uso della concimazione azotata che accentua la propensione all'allettamento delle piante.



L'UTILIZZO DEL GRANO SCORZONERA

Il grano Scorzonera risulta generalmente dotato di **scarsissima attitudine alla pastificazione**, dunque alla produzione di pasta fresca e o essiccata, a maggior ragione se ripiena, venendo tradizionalmente **destinato** in modo prevalente e privilegiato **a pane e prodotti da forno**.



VALORIZZAZIONE DEL GRANO SCORZONERA

Lo Scorzonerà, come le varietà antiche di cereali, in molti casi rappresenta un'alternativa valida per le aziende che operano nel settore del biologico e dell'agricoltura a basso impatto ambientale, su terreni poveri e/o in zone marginali.



IL GRANDO DURO SCORZONERA DI DRAPIA



IL GRANO DURO SCORZONERA DI DRAPIA



Le condizioni agronomiche e l'ambiente naturale conservato di Drapia hanno consentito il recupero e la coltivazione del grano duro Scorzoneria (*Triticum turgidum* subsp. *durum* var. *Scorzoneria*).

L'azienda della Cittadella di Padre Pio, in coerenza con una politica tesa a preservare e valorizzare la biodiversità, ha introdotto il grano Scorzoneria, una cultivar siciliana antica adatta ai terreni del territorio, ricchi di biodiversità vegetale ed animale, sfruttando le caratteristiche di adattabilità del grano a un'ambiente conservato e a coltivazione di fatto biologica.

Coltura di grano duro Scorzoneria a Drapia (annata 2020)

Le condizioni agronomiche e l'ambiente naturale conservato di Drapia hanno consentito il recupero e la coltivazione del grano duro Scorzoneria (*Triticum turgidum* subsp. *durum* var. *Scorzoneria*).

Il grano Scorzoneria è descritto come dotato di scarsissima attitudine alla pastificazione e alla produzione di pasta fresca e/o essiccata, a maggior ragione se ripiena, utilizzato dunque in modo privilegiato per la produzione di pane e prodotti da forno. **Ma quello coltivato a Drapia ha dimostrato caratteristiche decisamente migliori anche dal punto di vista prestazionale.** Infatti, come dimostrato dalle prove di produzione effettuate, è stato possibile produrre, oltre che pane e prodotti da forno, dolci, pasta fresca e pasta ripiena con ottime caratteristiche di struttura e di tenuta.



Spiga singola di grano Scorzoneria coltivato a Drapia (annata 2020)



Cariossidi di grano Scorzoneria coltivato a Drapia (annata 2020)

L'azienda opera con evidenti finalità etiche e sociali che si concretizzano:



- nella produzione di alimenti destinati ai consumatori fragili della Cittadella prima ancora che ai normo-consumatori
- nel rispetto e nella tutela del territorio e della biodiversità
- nella produzione di piante spontanee del territorio e fitofarmaci da esse derivati, per una "medicina naturale"
- nella applicazione di metodi di coltivazione tradizionali e biologici
- in una politica di coinvolgimento dei piccoli produttori locali nella filiera di produzione del grano duro Scorzoneria e dei prodotti derivati.

Semola rimacinata di grano Scorzoneria coltivato a Drapia (annata 2020) utilizzata per le prove prestazionali di produzione di pane e paste.

All'azienda di Drapia è stato dunque assegnato il Passaporto Etico delle Produzioni Agroalimentari



Il certificato del "Passaporto Etico delle Produzioni Agroalimentari", marchio europeo

LA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO SCORZONERA DI DRAPIA



LA SEMOLA RIMACINATA DI SCORZONERA DI DRAPIA

Caratteristiche della semola di grano Scorzonerà di Drapia

Il grano Scorzonerà presenta un contenuto proteico di oltre il 15% superiore a quello dei restanti grani duri antichi (es. Timilia, Russello, Biancuccia, Realforte, ecc.), ma anche a Senatore Cappelli e altre varietà moderne quali Saragolla, Vertola o Simeto.

Anche il glutine (13,6% sulla sostanza secca) risulta superiore a quello riscontrato nelle altre varietà di grano duro antiche e moderne citate, mentre l'indice di glutine, che esprime la sua forza, col 39% è inferiore rispetto a oltre il 50% delle altre tipologie di semola confrontate.

La maggiore quantità di glutine del grano Scorzonerà conferisce pertanto maggiore lavorabilità e dunque una maggiore idoneità alla produzione non solo di pane e prodotti da forno, ma anche di paste semplici e ripiene.

Le prove sensoriali e prestazionali effettuate hanno dimostrato infatti che il grano duro Scorzonerà di Drapia è idoneo ad essere impiegato per la produzione non solo dei tradizionali pane e prodotti da forno, ma anche di un'ampia varietà di paste semplici e ripiene e di dolci.



macinatura a pietra del grano Scorzonerà di Drapia

La semola rimacinata di grano Scorzonerà di Drapia è caratterizzata dalle seguenti qualità:

- sapore intenso di grano apprezzabile nella pasta consumata tal quale
- immediato carattere distintivo rispetto alle farine di abituale consumo
- buona elasticità degli impasti prodotti
- elevata attrazione dell'impasto e dei prodotti derivati
- assenza di collosità delle paste anche in cottura
- ottimo prodotto per attività di arte bianca, con notevoli prospettive di riscoperta e diffuso utilizzo
- valida alternativa commerciale per le aziende che operano nel settore del biologico e dell'agricoltura a basso impatto ambientale
- capace di produrre impasti dotati di buona lavorabilità per le diverse tipologie di pasta
- profumo e il sapore sono unici e superiori rispetto ai grani usuali
- il gusto è dolce, leggermente speziato che, quando avvertibile, viene qualificato come sentori di liquirizia
- i prodotti derivati presentano un'elevata attrazione di forma e di colore
- la struttura interna di pane e prodotti da forno si presenta omogenea, uniforme e finemente alveolata
- i prodotti da forno sono molto croccanti e dotati di elevata friabilità
- l'intensità olfattiva è elevata
- è chiara la percezione del dolce.

La semola rimacinata di Scorzonerà di Drapia presenta spiccate caratteristiche sensoriali proprie che si distaccano da quelle sostanzialmente uniformi e piatte dei grani duri moderni.

Tendenzialmente lo scorzonerà produce una crosta più scura rispetto ai grani antichi, mentre tutti quelli moderni presentano caratteristiche di crosta sostanzialmente simili. Le sensazioni di amaro, salato e acido risultano molto modeste.

Le qualità complessive del pane prodotto con grano Scorzonerà confermano dunque quanto riportato in letteratura di un prodotto qualitativamente superiore a quanto ottenibile dalle altre varietà antiche.

LE RICETTE



**PRODOTTI
DA FORNO**

PANE

Ingredienti (per 2 pagnotte)

semola rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 500 g

acqua: 325 mL

lievito di birra: 10 g

miele: 10 g

olio extravergine di oliva: 10 g

sale: 12 g

Procedimento

introdurre la semola in un contenitore

aggiungere il lievito sbriciolandolo

aggiungere il sale

unire l'acqua mescolando

impastare

aggiungere l'olio impastando

versare il miele e impastare fino a composto omogeneo

sagomare l'impasto a palla

incidere una croce sull'impasto

immettere in contenitore coperto da canovaccio umido

far lievitare a temperatura di 28-30°C, fino ad aumento di 3 volte

dividere l'impasto in due parti uguali

sagomare nella forma desiderata

praticare dei tagli sulla superficie

cospargere di semola la superficie

cuocere in forno

Tempi di cottura

35 minuti a 200°C



GRISSINI

stirati



Ingredienti (per 4 porzioni)

Per i grissini:

semola rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 1 kg

lievito di birra: 25 g

acqua: 500 ml

olio extravergine di oliva: 50 ml

sale: 18 g

zucchero: un pizzico

Per la lucidatura:

olio: 4 parti

acqua: 8 parti

sale: 1 parte

Procedimento

unire semola rimacinata, sale e zucchero

sbriciolare il lievito aggiungendolo all'impasto

unire l'acqua e poi l'olio mescolando l'impasto

lavorare fino a prodotto liscio ed omogeneo

sagomare l'impasto a palla

far lievitare 5 ore a temperatura ambiente in contenitore coperto

mantenere in frigorifero per 2 ore

tirare la pasta fino a sfoglia di 2 mm di spessore, tenendola spolverata con semola rimacinata ad ogni passaggio

tagliare la sfoglia in fettucce larghe 3 cm circa

arrotolare ogni fettuccia tra le mani, sagomandola grossolanamente in grissino

unire gli ingredienti per la lucidatura e cospargere la superficie

lasciare lievitare per 15 minuti a temperatura ambiente

cuocere in forno ventilato già caldo

Tempi di cottura

12 minuti a 180°C

CRACKERS



Ingredienti

Per l'impasto:

semola di grano duro Scorzonera di Drapia: 500 g

olio extravergine di oliva: 80 g

sale: 10 g

acqua: 220 g

lievito di birra: 12 g

Per la copertura:

olio e sale: q.b.

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino a impasto omogeneo

sagomare a palla

trasferire in contenitore ermetico

tenere in frigorifero 24 ore

estrarre dal frigorifero

far lievitare a temperatura ambiente per un paio di ore

tirare a sfoglia di 1 mm, massimo 2 mm

tagliare in quadrati o nella forma desiderata

spennellare con olio

cospargere di sale

cuocere a 190-200°C fino a doratura

Tempi di cottura

5-7 minuti circa

PIZZA

margherita



Ingredienti

Per la base:

semola di Scorzonera di Drapia: 670 g

licoli rinfrescato: 270 g

acqua: 465 g

olio extravergine di oliva: 2 cucchiaini

sale: 16 g

Per la copertura:

passata di pomodoro: q.b.

mozzarella di bufala Campana: q.b.

olio extravergine di oliva: q.b.

Procedimento

sciogliere il licoli con l'acqua

aggiungere la semola poco alla volta

impastare

sagomare a palla

trasferire in contenitore chiuso

lasciare una notte in frigorifero

estrarre dal frigorifero e tenere 3-4 ore a temperatura ambiente

fare le pieghe alla pasta per 3 volte distanziate di 30 minuti

tirare la pasta

stenderla nella teglia

distribuire la passata di pomodoro

cuocere a 240°C per 15 minuti

estrarre dal forno

distribuire la mozzarella a pezzi

distribuire l'olio di oliva

cuocere a 240 °C per 5 minuti

PIZZA

saporita



Ingredienti

Per la base:

semola rimacinata di grano Scorzoneria di Drapia: 670 g

licoli rinfrescato: 270 g

acqua: 470 g

sale: 15 g

malto o zucchero: 4 g

Per la copertura:

mozzarella: q.b.

pomodorini datterino: q.b.

origano: q.b. (facoltativo)

olio extravergine di oliva: q.b.

Procedimento

rinfrescare il licoli lasciandolo lievitare per 5 ore a 24 °C

sciogliere il licoli con acqua e malto

aggiungere poco alla volta la semola impastando

impastare fino a impasto omogeneo

formare una palla

trasferire in contenitore chiuso

lasciare lievitare una notte in frigorifero

tenere l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente

stendere in teglia

far lievitare per almeno 4 ore a 26 - 28 °C

cuocere a 240 °C per 15 minuti

distribuire la mozzarella, i pomodorini tagliati a metà e gli altri ingredienti

cuocere a 240 °C per 5 minuti

PIZZA

capperi e olive



Ingredienti

Per la base:

semola rimacinata di grano Scorzoneria di Drapia: 670 g

licoli rinfrescato: 270 g

acqua: 470 g

sale: 15 g

malto o zucchero: 4 g

Per la copertura:

salsa di pomodoro q.b.

mozzarella q.b.

olive q.b.

capperi q.b.

peperoncino q.b. (facoltativo)

olio extravergine di oliva q.b.

origano q.b.

Procedimento

rinfrescare il licoli lasciandolo lievitare per 5 ore a 24 °C

sciogliere il licoli con acqua e malto

aggiungere poco alla volta la semola impastando

impastare fino a impasto omogeneo

formare una palla

trasferire in contenitore chiuso

lasciare lievitare una notte in frigorifero

tenere l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente

stendere in teglia

far lievitare per almeno 4 ore a 26 – 28 °C

distribuire il pomodoro

cuocere a 240 °C per 15 minuti

distribuire la mozzarella e gli altri ingredienti

cuocere a 240 °C per 5 minuti

PASTA

all'acqua

QUADRETTI



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata rimacinata di Scorzonera di Drapia: 200 g

sale: q.b.

acqua: 100 mL

Procedimento

unire gli ingredienti

impastare fino a composto omogeneo

avvolgere in pellicola

lasciare riposare la pasta per 30-60 minuti

tirare la pasta fino a sfoglia di 1 mm circa

cospargere di semola

ricavare delle strisce

ritagliare i quadratini

Tempi di cottura

2 minuti

ORECCHIETTE



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata di Scorzonera di Drapia: 200 g

sale: q.b.

acqua: 100 ml

Procedimento

unire gli ingredienti

impastare fino a composto liscio e omogeneo

sagomare l'impasto a palla

far riposare in frigorifero per circa mezz'ora

tirare a mano l'impasto fino a formare lunghi cilindri

ritagliare l'impasto in piccole porzioni di circa 1 cm

appiattire ogni porzione con il coltello sul piano di lavoro

sagomare a conca sull'indice ogni porzione di pasta

con il pollice creare un bordo rialzato

Tempi di cottura

9 minuti

TROFIE



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 200 g

sale: q.b.

acqua: 100 ml

Procedimento

unire gli ingredienti

impastare fino a composto liscio e omogeneo

sagomare l'impasto a palla

far riposare in frigorifero per circa mezz'ora

tirare a mano l'impasto fino a formare lunghi cilindri

ritagliare l'impasto in piccole porzioni di circa 1 - 2 cm

con il palmo della mano comprimere ogni porzione trascinandola sul tagliere fino a formare una trofia

Tempi di cottura

9 minuti

PASTA

all'uovo

PASTINA



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata rimacinata di Scorzonera di Drapia: 200 g

uova (tuorlo e albume): 2

sale: q.b.

acqua: q.b.

Procedimento

unire gli ingredienti

impastare fino a composto grossolano

sgranare la pasta a mano

Tempi di cottura

3-4 minuti

GARGANELLI



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 200 g

uova (tuorlo e albume): 2

acqua: q.b.

Procedimento

unire i tuorli alla semola e mescolare

aggiungere acqua

miscelare fino a composto liscio ed omogeneo

sagomare l'impasto a palla

avvolgere nella pellicola

conservare in frigorifero per 30 minuti

tirare la pasta fino a sfoglia di 0,5 - 1 mm di spessore

ricavare quadrati di 5 - 6 cm di lato

partendo da un vertice avvolgere ogni quadrato sull'apposito

cilindretto, facendo scorrere la pasta sulla base zigrinata con una

pressione delle mani sull'estremità del cilindretto

sfilare il cilindretto dal garganello

Tempi di cottura

2 minuti

TAGLIATELLE



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 200 g

uova (tuorlo e albume): 2

acqua: q.b.

Procedimento

unire i tuorli alla semola e mescolare

aggiungere acqua

miscelare fino a composto liscio ed omogeneo

sagomare l'impasto a palla

avvolgere nella pellicola

conservare in frigorifero per 30 minuti

tirare la pasta fino a uno spessore di 1 mm circa

tagliare la sfoglia in porzioni lunghe 15 - 20 cm

ricavare le tagliatelle a mano o con trafilatura a macchina

separare le tagliatelle

formare dei nidi

Tempi di cottura

4 minuti

TAGLIOLINI



Ingredienti

(per 4 porzioni)

semola rimacinata rimacinata di Scorzoneria di Drapia: 200 g
uova (tuorlo e albume): 2
acqua: q.b.

Procedimento

unire i tuorli alla semola e mescolare
aggiungere acqua
miscelare fino a composto liscio ed omogeneo
sagomare l'impasto a palla
avvolgere nella pellicola
conservare in frigorifero per 30 minuti
tirare la pasta fino a uno spessore di 1 mm circa
tagliare la sfoglia in porzioni lunghe 15 - 20 cm
ricavare i tagliolini a mano o con trafilatura a macchina
separare i tagliolini
formare dei nidi

Tempi di cottura

4 minuti

RAVIOLI



Ingredienti (per 4 porzioni)

Per la pasta:

semola rimacinata di Scorzonera di

Drapia: 200 g

olio extravergine di oliva: 30 g

farina 00: 150 g

acqua: 90 ml

uova a pasta gialla: 8 tuorli

Per il ripieno:

spinaci: 250 g

ricotta di pecora: 125 g

prosciutto cotto: 40 g

burro: 1 noce

Parmigiano grattugiato: 80 g

cipolla bianca: q.b.

sale e noce moscata: q.b.

pane grattugiato: q.b.

Procedimento

Per la pasta:

unire tuorli e farina e mescolare

aggiungere acqua mescolando fino a composto omogeneo

sagomare l'impasto a palla

far riposare in frigorifero per circa mezz'ora

Per il ripieno:

asciugare gli spinaci con carta assorbente

tritare gli spinaci a coltello

aggiungere in successione: ricotta, prosciutto cotto, Parmigiano, noce moscata, sale, pane grattugiato e mescolare

Per preparare i ravioli:

tirare la pasta fino a spessore di 1 mm - 1,5 mm circa

ritagliare in dischi del diametro di 6 cm e deporre al centro di ogni disco una noce di circa 4 g di impasto

ripiegare la pasta e chiudere il raviolo facendo pressione con i pollici sul bordo, sovrapponendo le estremità e saldandole formando un bordo a mo' di tesa di cappello

Tempi di cottura

3 minuti

TORTELLINI



Ingredienti (per 4 porzioni)

Per la pasta:

semola rimacinata di Scorzonera
di Drapia: 200 g

farina 00: 150 g

uova a pasta gialla: 8 tuorli

acqua: 90 ml

olio extravergine di oliva: 30 g

Per il ripieno:

spinaci: 250 g

ricotta di pecora: 125 g

prosciutto cotto: 40 g

burro: 1 noce

Parmigiano grattugiato: 80 g

cipolla bianca: q.b.

sale e noce moscata: q.b.

pane grattugiato: q.b.

Procedimento

Per la pasta:

unire tuorli e farina e mescolare

aggiungere acqua mescolando fino a composto omogeneo

sagomare l'impasto a palla e far riposare in frigorifero per mezz'ora

Per il ripieno:

asciugare gli spinaci con carta assorbente

tritare gli spinaci a coltello

aggiungere in successione: ricotta, prosciutto cotto, Parmigiano,
noce moscata, sale, pane grattugiato e mescolare

Per preparare i ravioli:

tirare la pasta fino a spessore di 0,5 mm circa

ritagliare in quadrati di 5 - 6 cm di lato e deporre al centro di ogni
quadrato una noce di circa 4 g di impasto

piegare la pasta unendo due angoli contrapposti e saldare i due
lombi facendo pressione sui bordi e avvolgere il triangolo attorno a
un dito saldando i due apici della pasta

ripiegare i lombi della pasta nello stesso verso, a cappello di prete

Tempi di cottura

50-60 secondi

DOLCI

BISCOTTI

da inzuppo



Ingredienti

Per l'impasto:

semola rimacinata di grano duro Scorzoneria di Drapia: 200 g

farina 00: 100 g

scorza di limone grattugiata: mezzo limone

vaniglia: mezza bacca

uovo: 1

latte: 30 ml

lievito per dolci: 10 g

olio di girasole: 60 ml

zucchero semolato: 110 g

Per la guarnizione:

zucchero semolato: q.b.

Procedimento

unire gli ingredienti

impastare fino a composto omogeneo

formare una palla

avvolgere in pellicola

lasciare a riposo a temperatura ambiente per 30 minuti

stendere fino a spessore di 2 cm circa

ritagliare della forma voluta

cospargere la superficie di zucchero

cuocere fino a doratura

Tempi di cottura

17-20 minuti a 180 °C

BISCOTTI

di pasta frolla



Ingredienti

Per la pasta frolla:

Scorza grattugiata: 1 limone

stecca di vaniglia: ½

zucchero: 80 g

semola rimacinata di grano Scorzoneria di Drapia: 300 g

burro a pezzi: 150 g

sale: 1 pizzico

uovo: 1

tuorlo: 1

Per la copertura:

zucchero semolato: q.b.

Procedimento

Tritare la scorza di limone con lo zucchero

Aggiungere tutti gli altri ingredienti della pasta frolla

Impastare

Compattare a panetto

Avvolgere in pellicola

Lasciare in frigo per almeno 1 ora

Porre il panetto su carta da forno

Appiattirlo con le mani

Coprire con un altro foglio di carta da forno

Stendere con il mattarello operando sul foglio superiore

Tirare fino allo spessore voluto

Ritagliare biscotti della forma desiderata

Cospargere la superficie di zucchero

Cuocere fino a doratura

Tempi di cottura

20 minuti a 180 °C

CROSTATINA



Ingredienti

Per la pasta frolla:

Scorza grattugiata: 1 limone

stecca di vaniglia: ½

zucchero: 80 g

semola rimacinata di grano Scorzonera di Drapia: 300 g

burro a pezzi: 150 g

sale: 1 pizzico

uovo: 1

tuorlo: 1

Per la copertura:

marmellata o confettura a scelta: q.b.

Procedimento

tritare la scorza di limone con lo zucchero

aggiungere tutti gli altri ingredienti della pasta frolla

impastare e compattare a panetto

avvolgere in pellicola e lasciare in frigo per almeno 1 ora

porre il panetto su carta da forno e appiattirlo con le mani

coprire con un altro foglio di carta da forno

stendere con il mattarello operando sul foglio superiore

tirare fino allo spessore voluto

ritagliare un cerchio di diametro superiore a quello dello stampo

per crostata e adattare allo stampo e ritagliare gli eccessi

forare la pasta con i rebbi di una forchetta

stendere marmellata o confettura e pareggiare

ritagliare strisce o forme di pasta frolla volute

creare il reticolo con le strisce o deporre le forme

cuocere fino a doratura della pasta

Tempi di cottura

30-35 minuti a 180 °C

BUDINO AL SEMOLINO



Ingredienti

semolino: 120 g

latte parzialmente scremato: 300 ml

panna fresca: 200 g

zucchero di canna: 100 g

sale: 1 pizzico

stecca di vaniglia: 1

uova: 2

Per la copertura:

caramello o zucchero di canna: q.b.

Procedimento

unire latte, panna, zucchero, sale e vaniglia in un pentolino

portare a bollore

aggiungere semolino e uova

mescolare e portare a bollore

quando comincia ad addensarsi versare negli stampini il contenuto

far raffreddare

sformare

aggiungere il caramello o lo zucchero di canna

Tempi di cottura **30-35 minuti a 180 °C**