

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: NOVEMBRE E IL BISCOTTO DI FROLLA

NOVEMBRE

BISCOTTI DI FROLLA

C'è una tradizione che riguarda le donne della mia famiglia, quella di regalare alla figlia che si sposa un libro di ricette; non uno qualunque, ma uno in particolare: Il Talismano della Felicità di Ada Boni.

Mia nonna lo aveva regalato a mia madre, lei fece lo stesso con me e mia sorella, io lo donerò a mia figlia.

Poi naturalmente sono venuti tutti gli altri scritti di cucina, ma questo è il mio pilastro e non mi delude mai.

Tra tutte le ricette però, ce n'è una modificata a matita, ed è quella della pasta frolla; corretta sul libro di mia madre, corretta sul mio, perché la versione originale era stata giudicata non perfetta da mia nonna. il risultato è una pasta frolla buonissima con cui realizzare crostate ma anche golosi dolcetti.

INGREDIENTI:

270 gr. di farina00

115 gr. di zucchero semolato

4 tuorli

120 gr. di burro

un pizzico di sale

una bustina di vanillina

scorza di limone grattugiata

la punta di un cucchiaino di bicarbonato

PROCEDIMENTO:

Sul piano di lavoro formare una fontana con la farina mescolata con lo zucchero, una presa di sale, il bicarbonato, la vanillina e la scorza del limone.

Al centro mettere i tuorli e il burro morbido a tocchetti. Iniziare a mescolare il tutto con una forchetta, quando non ci si riesce più continuare velocemente con le mani fino a realizzare un impasto morbido e liscio con cui formare un panetto. La pasta frolla inizialmente sembrerà non riuscire ma pian piano sciogliendo il burro con il calore delle mani, il tutto si compatterà, statene certi.

A quel punto però non proseguite oltre ad impastare, avvolgete il panetto o la palla nella pellicola e mettete in frigorifero per 20 minuti.

Trascorso il tempo riprendete l'impasto e utilizzatelo come preferite. Per realizzare la classica crostata vi consiglio di

stendere la base aiutandovi con due fogli di carta forno su cui avrete sparso un po' di farina, togliete poi quello superiore e adagiate il disco ottenuto direttamente sulla teglia con il foglio di carta lasciato sotto spalmandolo con confettura o Nutella avendo l'accortezza di lasciare un piccolo bordo esterno vuoto. Realizzate infine i cordoncini, più piccoli per il reticolo e un po' più grandi per chiudere il bordo.

Per i biscotti adottate lo stesso procedimento per stendere l'impasto che taglierete poi utilizzando formine diverse. Appoggiateli sulla teglia aiutandovi con una paletta sottile.

La cottura va effettuata possibilmente con forno statico solo sotto, a 180° per circa 25 minuti. Deve risultare leggermente dorata, anche se vi sembrerà ancora morbida sfornatela lo stesso, il burro raffreddandosi la compatterà.