

CESTINO DI PASTA CROCCANTE CON PORCINI E PROSCIUTTO

Ricetta della scuola di cucina “Peccati di Gola” di Conegliano (TV)



Ingredienti per 20 cestini di pasta brisèe

300 gr. di farina di tipo 0
70 gr. di olio extravergine oliva
120 gr di acqua
un pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno

80 g di formaggio vegetale spalmabile
100 g di prosciutto crudo
120 g di funghi porcini
olio extravergine oliva
Prezzemolo dell'Emilia Romagna Bio Cannamela
un pizzico di sale

Procedimento per i cestini

Versiamo la farina in una ciotola, aggiungiamo il sale e l'olio evo. Amalgamiamo bene il tutto e successivamente aggiungiamo l'acqua un po' alla volta fino ad ottenere un impasto ben omogeneo. Copriamo l'impasto con una pellicola e lasciamo riposare per minimo 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo e con l'aiuto di un mattarello stendiamo la pasta e andiamo a formare i cestini della forma desiderata con gli appositi stampini. Riponiamo in congelatore per circa 15 minuti gli stampini foderati con la pasta. Togliamo dal congelatore e passiamo direttamente in forno caldo a

165° per circa 20 minuti e comunque fino a completa doratura. Sforare e lasciar raffreddare prima di farcire. In una padella, con un filo di olio evo, saltare i funghi porcini. Salare e insaporirli anche con del prezzemolo tritato. Con l'aiuto di un minipimer ridurre i funghi in crema e unirli al formaggio vegetale. In ogni cestino inserire uno spuntone di crema ai funghi e poi modellare sopra le fette di prosciutto crudo.