

Frolla salata all'olio E.V.O. Il Brolo

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- farina Petra 5, grammi 200
- Extra Vergine di Oliva Monocultivar Leccino Il Brolo, grammi 50
- 1 tuorlo (uovo codice 0 bio)
- piselli secchi 150 grammi
- erba cipollina fresca
- acqua naturale o brodo q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mescolare delicatamente l'olio con la farina e il sale; aggiungere il tuorlo leggermente sbattuto e iniziare a lavorare con le mani l'impasto. Aggiungere poco alla volta tanta acqua da rendere elastico l'impasto; lasciarlo riposare, ma non in frigo

Formare delle palline e stenderle con il mattarello (circa 2/3 mm di spessore).

Tagliare con un coppa pasta e posizionare nelle formine.

La frolla risulta, dopo circa 25 minuti di cottura a 170°, friabile e croccante, saporita ma al tempo stesso delicata.

Sfornare e fare raffreddare.

Riempire le frolle con una crema di piselli.

Prendere 150 grammi di piselli secchi e lasciarli a bagno per circa 30 minuti; scolare, trasferire in una casseruola e coprire con acqua o brodo.

Cuocere per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Frullare con minipimer e aggiungere un paio di cucchiaini di acqua calda e qualche filo di erba cipollina (tagliata in precedenza).

Finire con un cucchiaino di Extra Vergine di Oliva Monocultivar Leccino Il Brolo e frullare ancora. Aggiungere un pizzico di pepe.

Trasferire la crema di piselli in una sac a poche e riempire le frolle.

Decorare con erba cipollina.

www.il-brolo.it