

A rustic fruit galette is the central focus, resting on a piece of parchment paper atop a wooden surface. The galette is filled with a variety of fresh fruits, including sliced strawberries, orange slices, and small red berries. A large, dark-handled knife is positioned diagonally across the bottom right of the galette, its blade pointing towards the top right. The overall aesthetic is warm and natural, with the wood grain of the surface and the textures of the fruit and dough clearly visible.

Crostate rustiche

dolci e salate

BIBLIOTHECA CULINARIA



Émilie Franzo
Fotografie di Émilie Guelpa

Sommario

Crostate dolci


Mele, cotogna e cannella.....	6
Mele stile Tatin.....	8
Pere pochée alla vaniglia.....	10
Mele, pere alle fave di Tonka.....	12
Pere, cioccolato e mandorle.....	14
Noci pecan e sciroppo d'acero.....	16
Banana stile Tatin.....	18
Cranberry e zenzero.....	20
Arance e crema di mandorle.....	22
Ananas e cocco.....	24
Albicocche e rosmarino.....	26
Lamponi e crema di pistacchio.....	28
Fragole e rabarbaro.....	30
Amarene e rosmarino.....	32
Pesche, pesche noci e cardamomo.....	34
More alla menta.....	36
Mirtilli e lime.....	38

Fragole, lamponi e basilico thailandese.....	40
Prugne e ribes.....	42
Prugne Mirabelle, nocciole e miele.....	44
Susine e cardamomo.....	46
Fichi e pistacchio.....	48

Crostate salate

Cipolle confit allo sciroppo d'acero.....	50
Gorgonzola, pere e noci.....	52
Zucca, pancetta affumicata e Parmigiano.....	54
Patate dolci, cipolla rossa e feta.....	56
Funghi e formaggio di capra.....	58
Pastinaca, carote e castagne.....	60
Barbabietola, feta e timo.....	62
Pomodori e senape.....	64
Zucchine, ricotta e menta.....	66
Fichi, caprino e miele.....	68
Carote, ricotta e curcuma.....	70





Pesche, pesche noci

E CARDAMOMO

Preparazione 20 minuti - Riposo 20 minuti - Cottura 30 minuti

Per 6-8 persone

- 1 pasta frolla (vedi pag. 5)
- 3 pesche bianche
- 3 pesche noci gialle
- 40 g di zucchero di canna scuro
- 2 cucchiai di Maizena®
- 2 cucchiai di cardamomo in polvere
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo e zucchero di canna scuro per la doratura

Lavare le pesche e le pesche noci, denocciarle e tagliarle a spicchi. Mescolare le pesche, le pesche noci, lo zucchero, la Maizena®, il cardamomo, il succo di limone e il sale. Lasciare macerare per 20 minuti.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Stendere la pasta su un foglio di carta da forno. Disporre gli spicchi di pesche e di pesche noci sulla pasta lasciando un bordo di circa 4 cm. Ripiegare la pasta sopra la frutta.

Sbattere il tuorlo, spennellare il bordo della crostata con l'aiuto di un pennello e spolverizzare con lo zucchero di canna. Trasferire la crostata (insieme alla carta) su una placca da forno e infornare per 30 minuti. Degustare calda o fredda.



Zucchine

RICOTTA E MENTA

Preparazione 20 minuti - Riposo 30 minuti - Cottura 30 minuti

Per 6-8 persone

1 pasta frolla salata
(vedi pag. 4)

1 zuccina verde bio

2 piccole zucchine gialle bio

200 g di ricotta

5 cl di panna liquida

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di succo
di lime

3 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva

Gomasio*

Qualche foglia di menta

Sale, pepe

1 tuorlo per la doratura

* Una miscela di sale marino e semi
di sesamo tostati e tritati, a volta
arricchito di alghe.

Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle sottili. Porre le rondelle in un'insalatiera, salare, e far perdere la loro acqua di vegetazione per 30 minuti, poi asciugarle. Pelare e tritare l'aglio. Mescolare la ricotta, la panna liquida, l'aglio e il succo di lime.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Stendere la pasta su un foglio di carta da forno. Spalmare il composto di ricotta sulla pasta lasciando un bordo di circa 4 cm. Disporre le rondelle di zucchine, quindi ripiegare la pasta sopra il composto. Bagnare con olio extravergine d'oliva e pepare.

Sbattere il tuorlo, spennellare il bordo della crostata con l'aiuto di un pennello e cospargere con il gomasio. Trasferire la crostata (insieme alla carta) su una placca da forno e infornare per 30 minuti. Aggiungere qualche foglia di menta al momento di servire. Degustare calda o fredda.





ISBN - 978-88-97932-72-7



€ 11,90

www.bibliotecaculinaria.it

BIBLIOTECA CULINARIA

