



CROSTATINE CON CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO



Ingredienti

Per la crema pasticcera salata

½ litro di latte
125 gr di panna fresca
150 gr di tuorli
200 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
5 gr di sale
50 gr di amido di mais
Noce moscata- pepe
Alcuni stimmi di zafferano

Per la pasta sablè

425 gr di farina forte
75 gr di farina di farro
375 gr di burro
10 gr di sale
30 gr di zucchero
1 uovo intero e 1 tuorlo

Per il caviale di aceto balsamico

60 gr di acqua
Aceto balsamico q.b.
1,5 gr di agar agar in polvere
80 ml di olio di semi di arachide

Procedimento

Per la crema pasticcera salata

Portare ad ebollizione il latte con pepe, zafferano e noce moscata.
Montare in una ciotola le uova con il Parmigiano, aggiungere il sale e l'amido, continuare a montare.
Versare il latte nella montata e cuocere come una crema. Far raffreddare.

Per la pasta sablè

Mescolare in una ciotola le farine e il burro (non morbido), successivamente aggiungere il sale, lo zucchero, le uova. Lavorare l'impasto, quindi, avvolgere il panetto in pellicola e porlo in frigo per qualche ora prima dell'utilizzo.

Per il caviale di aceto balsamico

Versare l'olio di semi in un contenitore alto e stretto e porlo in frigorifero. In un pentolino scaldare l'acqua con l'aceto (le proporzioni tra acqua e aceto dipendono dal prodotto utilizzato, aceto balsamico DOP o glassa), aggiungere l'agar agar e portare ad ebollizione, cuocere per 3 minuti. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.

Prendere l'olio dal frigo. Con l'aiuto di una siringa senza ago o una pipetta, prelevare del liquido al nero e, goccia dopo goccia, farle cadere nell'olio freddo, si formeranno così delle piccole sfere di nero di nero di seppia.
Scolarle e sciacquarle delicatamente. Tenerle da parte.

Assemblare le crostatine

Rivestire con dischetti di pasta sablé delle piccole teglie unte di burro, bucherellare il fondo, ricoprire con carta da forno, adagiare sul fondo dei legumi

secchi e cuocere in forno a 200° per 10 minuti circa, eliminare la carta da forno e i “pesi” e cuocere ancora per un paio di minuti le “scatoline” di sablè, farle raffreddare.

Farcire le crostatine con crema pasticcera, ricoprire con il caviale di aceto balsamico e servire.