

RICETTE BRASSICOLE



Tartellette con brisé all'olio d'oliva, ripiene di ricotta e cardi alla RedKiss

Lista delle spesa

Olio extravergine di oliva Agrilab
Cardi Agrilab
Timo Agrilab
Ricotta Agrilab
Birra Agrilab

Ingredienti brisé all'olio d'oliva 4 persone

150 g di farina 0
100 g di farina integrale
60 ml di olio d'oliva
acqua fredda q.b.
timo un bel rametto
sale mezzo cucchiaino

Ingredienti ripieno tartellette

300 g di ricotta
un limone non trattato
sale e pepe
500 g di Cardi
1 birra da 33 di Red Kiss di Agrilab

Procedimento

Brisé all'olio d'oliva: mettete sulla spianatoia le farine, fate una fossetta al centro e versate l'olio, impastate con una forchetta e unite poca acqua fredda per volta. lavorate l'impasto per una decina di minuti fino a quando non sarà ben omogeneo. Avvolgete con della pellicola e lasciate riposare per un'ora circa. Stendete l'impasto con il mattarello e rivestite gli stampi da tartellette (le mie avevano un diametro di circa 10 cm), se non li avete potete fare una torta unica. Infornate a 180° per circa 15 minuti.

Nota: potete realizzare le tartellette il giorno prima e riporle in un contenitore ermetico.

Prendete il cardo che avrete già sbollentato (o cucinato al vapore), mettetelo in una padella con una noce di burro e un rametto di timo, fate insaporire per qualche minuto e versate almeno 20 cl di birra (il resto lo mettete in un bicchiere e iniziate a bere), fate evaporare l'alcol e cuocete per una decina di minuti. Ora prendete la brisé all'olio mettete dentro la ricotta (che avrete aromatizzato con il limone, il sale e pepe), e completate con i cardi.

Ricapitoliamo:

Il cestino di brisé potete cucinarlo anche il giorno prima.

Il cardo dovete prima sbollentarlo e poi ripassarlo in padella con la birra.

La ricotta va insaporita con sale, pepe e scorza di limone.

Per questa e altre ricette visitate il blog [Lavanda Peperina](http://www.lavandapeperina.com)
www.lavandapeperina.com

