



Ricetta N. RE000416

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 11:59

da EMILIA SANFILIPPO

Torciglioni pomodoro e parmigiano

Per dare al pomodoro una nuova veste e non associarlo solo all'idea di salsa o condimento. Pomodoro come farcia e come aroma della pasta sfogliata.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 15 persone

Per la pasta sfogliata

1000 g Farina 00 w320/340

50 g Zucchero

200 g Burro

20 g Sale

150 g Uova

400 g Acqua

40 g Lievito di birra

Per sfogliare

250 g Burro

50 g Concentrato di pomodoro

Per la farcia

300 g Burro

100 g Concentrato di pomodoro

Q.B Parmigiano

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto asciutto e compatto. Lasciar lievitare fino al raddoppio a temperatura ambiente. Con l'aiuto di un matterello stendere l'impasto, dare delle pieghe, una da tre e una da quattro. Lasciar riposare l'impasto coperto con pellicola per una trentina di minuti.

Nel frattempo prepariamo il panetto con burro e concentrato di pomodoro. Rendere il burro a pomata e amalgamare con il concentrato di pomodoro, compattiamo dando la forma di un rettangolo su carta forma e far rapprendere in frigo.

Riprendiamo il nostro impasto e con l'aiuto di un matterello lo stendiamo dando una forma regolare e rettangolare.

Incassiamo il panetto all'interno della sfoglia e dare le pieghe, due da tre e due da quattro, alternate.

Per la farcia

Ammorbidire il burro e amalgamare con il concentrato di pomodoro. Spalmare il composto su metà sfoglia, precedentemente stesa, cospargere con parmigiano. Pennellare l'altra metà di sfoglia con uovo sbattuto e piegare sul lato farcito. Spennellare con uovo sbattuto la parte superiore e cospargere di semi di sesamo bianco. Tagliare a striscioline di 1 cm e dare la forma di un torciglione.

Infornare a 170° per circa 20 min.