

TARTELLETTE FURBE ORTICA e PINOLI

Di frolle all'olio ne ho provate altre nel corso degli anni, senza esserne mai soddisfatta. Di solito prevedono di mettere l'olio in frigo prima e un riposo dopo in frigo e alla fine il risultato è mediocre, niente a che vedere con questa, che è buonissima, friabile e unta al punto giusto, velocissima da fare.

Era così buona che dopo due giorni l'ho rifatta e ho paura che la rifarò spesso con qualunque cosa vegetale sopra o anche sotto forma di biscotto salato, magari provando a diminuire la quantità di olio.

L'ho copiata dall'araba felice, [qui](#), con piccole variazioni.

- 200 gr di farina tipo 0
- 50 gr di semola di grano duro
- 100 ml di olio extra vergine d'oliva
- 100 ml di acqua bollente o quasi
- 1 cucchiaino di sale integrale fino
- mezzo cucchiaino scarso di cremor tartaro bio di quello addizionato con bicarbonato e amido

ortica scottata

olio, aglio, lievito alimentare in scaglie, sale

pinoli

tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici

La pasta si fa in un attimo, si mischia la farina col lievito e il sale, si aggiunge l'olio, l'acqua caldissima e si impasta con le mani pochi secondi giusto per amalgamare il tutto, si stende nelle formine o in una teglia grande, non va stesa col mattarello anche perchè non va aggiunta farina, va stesa con le mani, alta mezzo centimetro più o meno.

Poi ci si mette sopra quello che si vuole.

Io ho passato in padella l'ortica scottata con olio e aglio, ho salato, lasciato insaporire un minuto e aggiunto una spolverata di lievito alimentare in scaglie. Ho messo sulle tartellette, cosperso anche di pinoli, messo in forno fino a leggera doratura, credo 20/30 minuti.

E' buona appena tolta dal forno ma anche fredda e anche il giorno dopo.

