

TARTELLETTE SEDANO RAPA BURRO SALATO

Avendo in casa il burro ho provato a fare la brisè per la prima volta in vita mia ed è facilissimo, secondo me è venuta buona solo che non avendo molta esperienza di burro non saprei. Ho seguito queste istruzioni ma ho usato il burro salato:
<http://www.gennarino.org/brise.htm>

Ho tagliato a dadini 100 gr di burro freddo, ho aggiunto 200 gr di farina 0 "sfarinando" con le dita come a fare il gesto dei soldi, poi ho aggiunto 50 gr di acqua fredda ed ho impastato velocemente con la punta delle dita, messo in frigo.

Il cavolo rapa l'ho cotto al vapore ma non troppo, deve rimanere bello croccante, poi l'ho frullato con una acciuga, poco olio evo, un pizzico di sale affumicato, semi di zucca, parmigiano.

Ho steso la pasta negli stampini imburrati alta circa mezzo centimetro, riempita e infornata circa 25 minuti. Quando le ho tolte un paio le ho lucidate con un cucchiaino di malto di grano. Buone tiepide.

