

SNACK SALATO DI MAIS CON MIELE DI TARASSACO





A proposito di questa ricetta...

E il film sul divano non sarà più lo stesso. Non con questo snack salato fatto in casa che unisce il sapore del mais al piacevolissimo contrasto tra sale e miele di tarassaco che non conferisce solo dolcezza, ma carattere, grazie al suo sapore marcato nel quale si può "ascoltare" l'eco dei fiori secchi.

Un po' polenta croccante ma anche, almeno concettualmente, pop-corn rivisto e corretto (ok, le icone non si toccano, lo so, ma divertirsi in cucina non fa male a nessuno), questo snack salato conquisterà tutti, credetemi. Sgranocchiarlo ancora caldo davanti alla TV o consumarlo come inedito street-food senza varcare la soglia di casa vostra (bell'ossimoro, vero?), vi regalerà un golosissimo piacere.

Caratteristiche del miele di tarassaco:

SAPORE: poco dolce

AROMA: intenso, persistente, tipico, ricorda l'infuso di camomilla, rivelandosi però più delicato

ODORE: forte, penetrante, pungente, tipico dei fiori della pianta essiccati

COLORE: va dal giallo ambrato al giallo crema più o meno marcato, in base allo stato fisico, ovvero se liquido o cristallizzato

STATO FISICO: cristallizza rapidamente e assume una grana media o fine

IN CUCINA: grazie al profumo intenso e al sapore marcato, si sposa molto bene con verdure dal gusto robusto come i peperoni e con le erbe aromatiche in un pesto fuori dagli schemi

I SUOI FORMAGGI: pecorini e caprini a media stagionatura

DA PROVARE CON: alcuni tipi di tisana

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019





COMUNE DI MARENTINO

www.comune.marentino.to.it

Preparazione 15 minuti

Cottura 20 minuti

Riposo 30 minuti

Persone 4

Ingredienti

400 grammi di farina di mais fumetto

Sale fino q.b.

20 grammi di olio extravergine di oliva

75 millilitri di acqua calda

Miele di tarassaco q.b.

Procedimento

Sistemo la farina di mais in una capiente ciotola e unisco una generosa presa di sale, quindi mescolo con una forchetta.

Verso l'olio e mescolo ancora, dopodiché lavoro brevemente gli ingredienti con le dita per ottenere un composto dall'aspetto sbriciolato.

Unisco l'acqua e impasto per pochi istanti: la massa deve risultare morbida.

Formo una palla, avvolgo con pellicola da cucina e lascio riposare per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, scaldo il forno a 180°C in modalità ventilata e arrangio un grande foglio di carta da forno sulla leccarda.

Riprendo l'impasto e, con la punta delle dita, creo grosse briciole che faccio cadere sulla carta, distribuendole uniformemente e in un solo strato.

Cuocio per 15 minuti, dopodiché porto la temperatura del forno al massimo e cambio la modalità in grill ventilato.

Proseguo la cottura per altri 5 minuti circa. Al termine le briciole devono apparire leggermente abbrustolite ed essere croccanti fuori e morbide dentro.

Estraggo dal forno e regolo di sale se necessario.

Trasferisco la preparazione in quattro conetti da street-food e la cospargo con abbondante miele.

Servo lo snack salato al miele di tarassaco ben caldo.

Nota tecnica

La quantità di acqua indicata nell'elenco ingredienti può variare in base al grado di assorbimento della farina.



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu

