FOOD BLOGGER - 22 NOVEMBRE 2012

Pie di brisé all'olio marchigiano Rosciola con carciofi e patate

LA COSA PIÙ DIVERTENTE IN ASSOLUTO PER ME, È IL FATTO DI POTER ASSAGGIARE OLII DIVERSI DA QUELLO A CUI DA ANNI SONO ABITUATA.
E con questi pensare prima e preparare poi, qualche cibo che sia "in linea" con le proprietà organolettiche del condimento. Non sono un'intenditrice, ma distinguere almeno tra un olio dai toni forti, piccanti od amari ed un altro dal sapore più tenue e delicato, questo so farlo ed è davvero un ottimo olio appartenente alla seconda categoria, quello che ho utilizzato per la mia ricetta.
Da qualche tempo mi sono "affezionata" alla frolla all'olio; mi piace, che ci posso fare? Dalla frolla alla brisé il passo è davvero breve ed eccomi pronta a preparare questa pasta friabilissima e semplice che non ha nulla da invidiare alla versione originale.
Col senno di poi potrei anche dire che quest'olio è talmente delicato e fruttato che ne avrei potuto ricavare un dolce, ma ormai… sarà per la prossima volta.
I carciofi sono di stagione ed ho voluto utilizzarli come ripieno al mio tortino. Sono andata sullo spinoso d'Albenga, una delle poche varietà, peraltro ottima, che trovo qui da noi. Con i carciofi: patate ed olive; un abbinamento forse scontato ma sempre vincente. L'utilizzo per la prima volta di una farina speciale, qualche erbetta ed un tocco speziato ed ecco pronto il piatto…

Ingredienti (dosi per 4 pies monoporzione da circa 10 cm di diametro)
per la pasta:

300 grammi di farina di enkir (farro monococco, sosituibile con farro o farina 00)
90 grammi di olio e.v. varietà "Rosciola"
un albume medio
un pizzico di sale
per il ripieno:
3 carciofi spinosi d'Albenga (o varietà a scelta)
2 spicchi d'aglio
300 grammi di patate (crude)
un tuorlo
qualche oliva taggiasca (sott'olio o in salamoia) o, in alternativa paté d'olive*
succo di mezzo limone
due rametti di timo limone
olio e.v. varietà "Rosciola" q.b.
gomasio, sommacco, sale q.b.

Esecuzione:
mischiate la farina con l'olio passandovela tra le mani per ottenere un composto "sbriciolato". Unite l'albume ed il pizzico di sale ed impastate. Se necessario ad ottenere una pasta malleabile aggiungete un cucchiaio di acqua

fredda. Formate una palla e lasciate riposare per mezz'ora.
Nel frattempo preparate il ripeno.
Pulite i carciofi mettendoli man mano a bagno in acqua acidulata con succo di limone per evitare l'annerimento. Mettete qualche cucchiaio di olio e.v.o. in una padella ed unite gli spicchi d'aglio privati della buccia. Fate dorare appena poi aggiungete anche i carciofi lavati e tagliati a fettine e portate a cottura insieme a qualche goccia di succo di limone e a qualche cucchiaio di acqua. Non lasciate asciugare eccessivamente il composto. A fine cottura unite le foglioline di timo limone, due cucchiaini di gomasio (semi di sesamo tostati e frullati con sale), le olive eventualmente denocciolate, il sommacco, poi regolate di sale.
Sbucciate le patate e riducetele a julienne con l'apposito attrezzo.
Stendete sottilmente la pasta su un piano infarinato; aiutatevi con un po' di farina per evitare che la pasta si attacchi al piano o al matterello. Con questa sfoglia foderate 4 piccole teglie monoporzione imburrate ed infarinate. Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta poi formate uno strato di patate ed uno di carciofi. Le patate crude si cuoceranno assorbendo l'umidità in eccesso dei carciofi, consentendo così anche una cottura uniforme della pasta.
Chiudete il pie con una seconda sfoglia, premendo bene i bordi e formando a piacere un motivo decorativo. Formate un foro al centro per la fuoriuscita del vapore e ponetevi un piccolo cono di cartaforno per evitarne la chiusura, spennellate con il tuorlo allungato con un po' d'acqua o di latte, decorate a piacere e cuocete in forno caldo, a 180 gradi, per 20 minuti o fino a coloritura. Servite caldo accompagnando, se avrete omesso le olive nel ripieno, con paté d'olive*.

Leggi il post su Caffè col Cioccolato