

Baci di Rapa

Ricetta della scuola di cucina Zen And Cook - Genova

Ingredienti per 35 baci

100 g di farina di grano tenero tipo 0
100 g di burro freddo
100 g di gherigli di noci
100 g di parmigiano Reggiano
60 g di estratto di rapa rossa cotta
sale
pesto genovese
formaggio spalmabile



Tritate in un mixer le noci fino ad ottenere una farina piuttosto fine.

Estraete il succo dalla rapa rossa. Mettete nel mixer insieme alle noci tritate anche la farina, il parmigiano, il burro a pezzetti e il sale, per ultimo il succo della rapa e lavorate pochi secondi fino ad ottenere un impasto non troppo morbido.

Ponete l'impasto in una ciotola e conservate in frigo per almeno 6 ore (potete farlo il giorno prima e lasciarlo tutta la notte in frigo). Trascorso il tempo necessario togliete l'impasto dal frigo e quando sarà lavorabile ma ancora freddo, cominciate a formare delle palline tonde con il palmo delle mani (facendole di 4 g l'una con questa dose ne verranno circa 70, quindi 35 baci finiti). Ponetele su una placca rivestita di carta da forno ben distanziate e rimettete in frigo per un'altra ora. Riscaldare il forno in modalità statica a 150°C. Prelevate la teglia dal frigo e infornate direttamente le palline di frolla fredde per 20 minuti, vedrete che in cottura si scioglieranno leggermente fino ad assumere la forma di semisfere panciute ma schiacciate dal lato dove poggiano. Spegnete e lasciate completamente raffreddare. Mescolate il pesto con metà dose di formaggio spalmabile e create una crema. Ora prendete una semisfera di frolla e mettete, sopra il lato piatto, al centro, un po' di crema. Chiudete con un'altra semisfera schiacciando leggermente.