

CANESTRELLI LIGURI (LIGURIA)



Ricetta e foto a cura di Paola Palestini.
fonte: <https://blog.giallozafferano.it/cucinavistamare/>

INGREDIENTI

67,5 gr Farina 00
62,5 gr Burro
1 Tuorlo
45 gr Zucchero a velo vanigliato
37,5 gr Fecola di patate
1 Limone (buccia grattugiata)
1 Pizzico di sale

egg



PREPARAZIONE

Per preparare la pasta frolla utilizzate l'impastatrice con il gancio a foglia, oppure procedete anche a mano.

Procedimento con l'impastatrice: lavorare il burro, freddo di frigorifero e tagliato a cubetti, con lo zucchero a velo. Aggiungere la farina, il tuorlo, la buccia del limone e il sale e lavorare in modo da ottenere un impasto liscio e compatto. Schiacciarlo leggermente in modo da ottenere un rettangolo e non una palla (in genere con la frolla si forma una palla ma io preferisco fare un panetto schiacciato perché raffredda molto più rapidamente), avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora.

Procedimento a mano: sul piano di lavoro creare con la farina la classica fontana. Al centro mettere il burro, freddo di frigorifero tagliato a cubetti, e lo zucchero a velo. Lavorare velocemente burro e zucchero con la punta delle dita poi aggiungere il tuorlo, la buccia del limone e il sale. Impastare aggiungendo man mano la farina che c'è intorno fino a formare un impasto liscio ed omogeneo. Formare un panetto schiacciato, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora.

Formare i biscotti: trascorso il tempo di riposo riprendere il panetto di frolla dal frigorifero e con il mattarello stenderlo sul piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di 8 millimetri circa. Tagliare i biscotti con una formina a forma di fiore da cinque centimetri e praticare il foro al centro con una formina rotonda da un centimetro di diametro: la formina a forma di fiore che avevo già a casa misura 4 centimetri ed è doppia e oltre a tagliare i biscotti taglia anche direttamente il foro centrale e mi sono adattata ma i biscotti risultano un po' piccolini. Se li volete più grandi utilizzate uno stampino più grande.

Dopo aver tagliato tutti i biscotti (potete impastare tutti i ritagli e proseguire stendendo l'impasto e tagliando altri biscotti) disporli su due teglie rivestite con carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 170 °C per 18 minuti: i canestrelli sono chiari. Sfnare i biscotti, lasciarli raffreddare su una gratella e prima di servire, a piacere, cospargere con lo zucchero a velo.

Con la ricetta originale e utilizzando uno stampino più grande si ottengono circa 28 canestrelli. Io ho dimezzato le dosi e utilizzando uno stampino più piccolo ne ho ottenuti 42.