

Pasta di nocciole.

Se vi siete ritrovati letteralmente sommersi dai frutti del vostro nocciolo, ho semplicemente amate le nocciole e volete apprezzarle in ogni veste, questa ricetta farà di certo al caso vostro.

Il primo passo è preparare una buona pasta di nocciole, da usare come base per Molte altre preparazioni. Io ho seguito la strada più classica facendone successivamente la crema di nocciole. È bastato un assaggio di questa pasta golosissima per veder comparire nella mia mente, come per magia l'immagine di una torta altrettanto classica e golosa che credo sia adatta anche ad un buon pranzo di famiglia, per le feste. Ricetta torta Torta alla crema di nocciole

Come se non bastasse, questo tipo di procedimento può essere replicato con qualsiasi altro tipo di frutta secca come mandorle, noci o arachidi e potrete addirittura utilizzare questa pasta sia per ricette dolci che salate. Non resta che scegliere il tipo di frutta secca preferito e scatenate la fantasia.

INGREDIENTI PER LA PASTA DI NOCCIOLE:

- 200 g di nocciole (al netto degli scarti)
- 50 g di zucchero di canna (la ricetta originale prevede zucchero semolato)

PROCEDIMENTO DELLA PASTA DI NOCCIOLE:

Rivestire la teglia del forno con apposita carta, versarvi le nocciole già sgusciate e tostarle per circa 10 minuti in forno pre-riscaldato a 100 gradi, facendo attenzione che non inizino a dorarsi, poiché il sapore del prodotto finale risulterebbe alterato.



Nel frattempo sciogliete lo zucchero di canna in un pentolino a fiamma dolce: quando diventerà liquido spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.



Versare le nocciole tostate su un canovaccio e strofinatele per rimuovere la buccia scura, se ancora presente. Lasciate intiepidire poi trasferitele nel mixer.



Frullare ripetutamente, ad intervalli fino a quando il composto diverrà una crema.



A poco a poco le nocciole inizieranno a rilasciare l'olio che contengono e il composto diventerà fluido e cremoso.



Aggiungete quindi lo zucchero a filo nel frullatore e continuate a frullare ancora per qualche minuto. Ed ecco fatto: la pasta di nocciole è pronta.



Ilpentolinosmaltato.com