

Pasta frolla “ovis mollis”

Il nome di questa variante della pasta frolla, che sembra un po' una formula magica, deriva dal latino e significa “uovo morbido”.

E' una frolla che utilizza i tuorli sodi invece che crudi, e serve per ottenere biscotti o crostate dalla consistenza particolarmente friabile.

Ecco come realizzarla:



Ingredienti per circa 20 biscotti (o per una crostata di diametro 20cm):

- 125 g di burro
- 125 g di farina 00
- 65 g di fecola di patate
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 65 g di zucchero a velo
- 5 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di Rhum
- 1 pizzico di sale

Rassodare le uova mettendole a bollire in un pentolino di acqua fredda, e contando 8 minuti dal momento in cui l'acqua raggiunge il bollore. Raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciarle e dividere gli albumi dai tuorli (non buttate gli albumi: si possono utilizzare ad esempio mescolandoli alla maionese per un sandwich veloce, oppure come base per un'insalata di pollo).

In alternativa, si possono **rassodare i soli tuorli al microonde** (conservando così gli albumi crudi per fare ad esempio una frittata di soli albumi oppure la meringa): mettere i tuorli in una ciotola di vetro, coprirli con

pellicola e metterli nel microonde. Azionare a massima potenza per circa 20 secondi alla volta, controllando ogni volta finchè tutti i tuorli non risultano ben sodi.

Una volta ottenuti i tuorli (ben puliti da eventuali residui di albume), passarli al setaccio e tenerli a parte.



In un frullatore (o in una ciotola se si procede a mano) unire lo zucchero, la farina e la fecola setacciate, l'estratto di vaniglia e il pizzico di sale e mescolare molto bene. Unire il rhum e i tuorli passati al setaccio, poi mescolare a velocità media per circa 1 minuto.



Per ultimo, unire il burro a pezzetti. Frullare finchè il composto non si compatta. Riunire il composto su un tagliere e compattarlo con le mani, formare una palla e appiattirla fino a formare un disco (in questo modo raffredderà molto più in fretta), coprirlo con pellicola e passarlo in frigorifero per circa 20 minuti.



Dopodichè stendere e utilizzare a piacimento, sia per formare i biscotti che per le crostate.



Io ho formato dei biscotti (i tipici “occhi di bue” tagliando due dischi con il coppapasta e rimuovendo la parte interna di uno dei due, depositando un cucchiaino di confettura sul primo disco e appoggiando il secondo forato sulla confettura).

Con la frolla rimanente ho formato delle palline grandi come una noce, le ho appiattite con il polpastrello e scavate leggermente con il ball-tool (un attrezzo che si usa per il cake design, in alternativa con il retro di una posata o un bastoncino).



Nell'incavo formato, ho messo un poco di confettura di limoni. Passare i biscotti pronti per la cottura prima in frigorifero per circa 15 minuti, poi infornare a 180° per circa 13 minuti. Raffreddare completamente sulla teglia prima di rimuovere.

A piacere, la frolla "ovis mollis" si può fare anche nella **versione montata**, seguendo il procedimento della ricetta base, inserendo i tuorli setacciati dopo aver montato il burro con lo zucchero.