



# Tartelette all'acetosa con drink al cetriolo



Ricetta di Silvio Germann



Preparazione 40 Min.

Tempo di riposo 30 Min.

Tempo di cottura 12 Min.

Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

## Mousse di acetosa

- 1½ foglio gelatina
- 200 g di panna acida semigrassa
- 40 g di acetosa, tritata grossolanamente
- 1 lime, un po' di succo
- 1 CT di aceto balsamico bianco
- ½ CT di sale

## Cetrioli sottaceto

- 250 ml di aceto balsamico bianco
- 175 ml di acqua
- 75 g di zucchero
- 25 g di sale
- 400 g di cetriolini, tagliati a rondelle sottili

## Tartellette

- 300 g di farina bianca
- 150 ml di acqua





## Crema di levistico

---

80 ml di aceto balsamico bianco  
50 g di levistico, foglie staccate dal gambo  
2 tuorlo d'uovo  
30 g di zucchero  
¾ CT di sale  
200 ml di olio di semi di girasole

## Drink

---

3 cetrioli, a pezzetti  
15 g di zenzero, a pezzetti  
1 lime, ½ succo  
20 g di verbena odorosa, tritata finemente  
1 CM di zucchero grezzo a grani grossi  
1 albume  
cubetti di ghiaccio  
un po' di tè alla verbena, pestati in polvere

## Guarnizione

---

10 g di acetosa, a striscioline sottili  
nasturzio, a piacere

## Mousse di acetosa

---

Mettere in ammollo la gelatina in una ciotola di acqua fredda per circa 5 minuti. Mettere la panna acida semigrassa e l'acetosa in un frullatore, ridurre in purea e filtrare con un setaccio. Versarne la metà in un pentolino, scaldare, aggiungere la gelatina, mescolare bene e unire al resto del composto. Condire il composto con un po' di succo di lime, aceto e sale, stendere in uno spessore di circa 1 cm su una teglia piccola, riporre in frigorifero coperto per circa 4 ore. Con una formina (ø2,5 cm) ritagliare 16 dischi.

## Cetrioli sottaceto

---

Mettere in una pentola l'aceto, l'acqua, lo zucchero e il sale e portare a ebollizione mescolando. Mettere le rondelle di cetriolo in un barattolo da conserva pulito, versarvi sopra il decotto di sottaceti caldo, coprire e lasciare in infusione.





## Tartellette

---

Mettere la farina e l'acqua in una ciotola, impastare fino a ottenere una consistenza liscia, coprire e lasciare riposare per circa 30 minuti. Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 160 °C. Stendere la pasta in porzioni con uno spessore di circa 1 mm, ritagliare dei dischi con una formina (circa ø5 cm), disporli negli stampi preparati e premere leggermente. Disporre gli stampi su una teglia, trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 12 minuti fino a doratura. Sforzare, lasciare raffreddare brevemente, togliere dagli stampi e lasciare raffreddare su una griglia.

## Crema di levistico

---

Mettere l'aceto e il levistico in un recipiente alto, frullare molto finemente, filtrare in un setaccio e versare nuovamente nel recipiente alto. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il sale e mescolare. Versare lentamente a filo l'olio di semi di girasole e continuare a mescolare fino a ottenere una crema. Trasferire la crema in un sac à poche e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

## Drink

---

Estrarre il succo dal cetriolo e dallo zenzero. Aggiungere il succo di lime, la verbena, lo zucchero e l'albume e mescolare bene fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Versare il liquido in uno shaker in porzioni con un po' di ghiaccio, shakerare bene per circa 2 minuti, versare attraverso un setaccio in bicchieri da Martini raffreddati. Spolverare il drink con un po' di polvere di verbena.

## Guarnizione

---

Disporre le tartellette su un piatto da portata e posizionare al centro di ognuna un disco di mousse. Togliere le rondelle di cetriolo dal decotto, scolarle un po', girarle e disporle sui dischi di mousse, lasciando un po' di spazio al centro. Mettere un po' di crema nel centro vuoto, completare con acetosella e nasturzio e servire immediatamente con il drink.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda 160 °C per 12 Min.**

## Consigli

---

Per chi ama l'alcol, aggiungere 8 cl di gin al liquido di cetrioli, quindi shakerare in porzioni come descritto.





## Accessori

---

Teglia

Stampi per 16 mini tartelette, ciascuno di circa ø4,5 cm, imburrati

4 bicchieri da Martini

