

# Tartellette ripiene di frutta invernale profumata alle spezie e Vin Santo



Piattino [La porcellana Bianca](#)

A volte d'inverno, guardare il cesto della frutta in cucina

mette un pò di tristezza...

Mele, pere, kiwi, qualche banana...colori spenti e dai toni bruciati...nulla a che vedere con le squillanti tonalità, al profumo e al sugoso sapore della frutta estiva che trionfa soprattutto nei mesi centrali dell'estate!

Mangiata così da sola...beh, certo non è male, ma come fare per renderla un pochino più vivace e soprattutto golosa?

Semplice...farci una macedonia.

Ma non una macedonia normale...una profumata composta con spezie e soprattutto con il Vin Santo che io adoro nei dolci, e che nella mia cucina non manca mai insieme al marsala.

Questo Vin Santo lo abbiamo comperato lo scorso anno in Toscana...durante le nostre ultime vacanze in quella che io considero una delle mie regioni del cuore.

Una preziosa bottiglietta che ho deciso di stappare proprio in occasione di questa preparazione, certa di ottenere un magnifico risultato. E così è stato!

Insieme a qualche spezia, ha dato alla mia composta di frutta un tocco davvero speciale, aromatico e meraviglioso. Se avete ospiti a pranzo o a cena e volete stupirli con qualcosa di profumato, morbido e coccoloso, allora dovete fare queste tartellette...successo assicurato, credetemi!

Prima però voglio tornare ad un pomeriggio d'autunno...quando mi è stato dato in dono un bel sacchetto stracolmo di susine sode e mature al punto giusto.

Certo, un pò ce le siamo mangiate...qualcuna è finita in qualche dolce...qualcun'altra in una [confettura](#) molto particolare...ma erano davvero tantissime, e il resto, ho deciso di essiccarlo.

Si, infatti con l'aiuto del mio prezioso [Essiccatore Biosec](#) ho ottenuto delle prugne secche davvero strepitose.

Prima ho lavato per bene i frutti, li ho asciugati e snocciolati, poi li ho fatti a spicchi.

Li ho adagiati sui cassetti dell'essiccatore ed ho azionato il programma P6 per circa 20-24 ore...voilà!



Credetemi...uno spettacolo.

Profumate e morbide , sicuramente di gran lunga migliori di quelle comperate!

Tenute in un vasetto di vetro ermetico, si consumano anche dopo un bel pò, e rimangono deliziose comunque per molto tempo.

Provare per credere!

Quindi quale migliore occasione per utilizzarle nel mio dolce di frutta invernale?

Eccovi qua gli ingredienti per 4 tartellette

1 rotolo di pasta briseè già stesa ( o anche sfoglia se preferite...)

1 mela renetta bella grossa

1 pera altrettanto grossa e soda, per me una abate

una manciata di prugne essiccate

due cucchiari di mandorle a scaglie

1 anice stellato

due cucchiaini di zucchero di canna per me [Brasil di Bronsugar](#)  
distribuito da [D&C](#)

1 bicchierino da liquore pieno di Vin Santo

quattro cucchiaini di acqua

mezzo cucchiaino di cannella in polvere

Stendere la briseè sul piano di lavoro e ottenere dei cerchi per ricoprire l'interno di quattro stampini a tartelletta (per me [questi di Guardini](#) della linea Keramia). Io ho preferito mettere anche un foglietto di carta forno in modo da non far attaccare i gusci di briseè allo stampo e sformarli perfettamente.

Li ho bucherellati sul fondo e poi ho messo dei fagioli secchi per cuocerli vuoti, per circa una quindicina-ventina di minuti...si devono dorare appena.

Li ho tolti dal forno e dagli stampini, li ho lasciati raffreddare su una griglia; nel frattempo ho preparato la composta con cui riempirli.

In un pentolino antiaderente (possibilmente) ho messo la frutta sbucciata e fatta a pezzetti piuttosto regolari e non troppo grossi, insieme ai tocchetti di prugna. Ho aggiunto lo zucchero miscelato con la cannella, la bacca di anice stellato, l'acqua e il Vin Santo ed ho acceso il fuoco a fiamma vivace, mescolando ogni tanto...appena ha iniziato a sobbollire, ho abbassato la fiamma e mescolando, ho cotto la frutta per una decina di minuti, finchè il vino e lo zucchero hanno creato uno sciroppo piuttosto denso e profumatissimo.

A questo punto ho spento la fiamma e lasciato intiepidire la composta...

Successivamente ho riempito le tartellette di briseè ed ho spolverizzato con le scaglie di mandorla, prima di portare in tavola...irrorando anche con lo sciroppino rimasto sul fondo del pentolino.

Mmmmmmmmm....



Vorrei regalare questa ricetta, che a noi è piaciuta davvero tanto, alla cara [Dida](#) – Giusy, che insieme alla [Cantina del Vesuvio](#) ha organizzato un bellissimo contest, [Brindiamo Dolcemente](#)



C'è ancora tempo per partecipare, quindi affrettatevi ad inviare le vostre ricette...ubriache!!

Adesso alcune comunicazioni:

Dal 9 all'11 di febbraio 2013a Brescia ci sarà [GOLOSITALIA](#), una fiera dedicata all'enogastronomia, all'alimentazione ed ai prodotti professionali legati al settore.

Molti saranno gli eventi legati a questa manifestazione...degustazioni, seminari, conferenze, corsi, dimostrazioni...

Uno fra questi è davvero molto simpatico...ed è Il DIVIN MATTARELLO, una sfida culinaria il cui scopo è quello di mantenere vive e tramandare le tradizioni culinarie bresciane, incentivando l'affermazione delle casalinghe come custodi di un patrimonio di valore inestimabile che è la TRADIZIONE, favorendo l'incontro coi giovani al fine di tramandare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

la partecipazione è gratuita e possono partecipare tutte le massaie residenti o native della provincia di Brescia senza limiti di età.

Il termine per le iscrizioni è entro il 20 dicembre presso la segreteria della società organizzatrice dell'evento.

Qui trovate un fac simile del modulo di iscrizione e per qualsiasi informazione potrete contattare

Mantova In tel.030 9523919 o scrivere alla mail che vedete sotto indicata nel modulo; anche sul sito di GOLOSITALIA troverete tutte le info [www.golositalia.it](http://www.golositalia.it)

Affrettatevi, il 20 dicembre è vicino!



Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_

Comune di nascita \_\_\_\_\_

Comune di residenza \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Concorrente N° \_\_\_\_\_

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

**Spedire a**

Mail: [concorsi@areafiera.it](mailto:concorsi@areafiera.it)

Fax: 030 9958441

Firma \_\_\_\_\_

Inoltre voglio approfittare di questo post per dire che è in scadenza un altro bel [contest fotografico](#) organizzato dalle mie care amiche [Manuela](#) e [Lisa](#)...siamo agli sgoccioli ma siete ancora in tempo per partecipare, io sarò giudice nella scelta delle foto!

Tutte le info sui vari blog, sia quello di Manuela che di Lisa



....E in un batter d'occhio siamo già a venerdì...

Qua in questa settimana è successo un pò di tutto, non da

ultimo un incontro ravvicinato con il temibile e terribile virus gastrointestinale...

Fortunatamente è passato proprio di striscio... rispetto alla batosta dello scorso anno questa volta è stata davvero una passeggiata!!

Vi abbraccio, ancora vi ringrazio per la vostra presenza costante su queste pagine (che mi rende davvero felice!)...e mi scuso se invece io sono un pò latitante: prometto che una volta arrivate le feste tutto tornerà ai ritmi normali...o almeno lo spero.

Buon fine settimana...innevato!

Qua tutto è bianco e ovattato...e stamane mi tocca spalare...chiedo rinforziiii....

*Simona*