

# Sables al parmigiano e frutta secca

[Sables al parmigiano e frutta secca](#)

7 [A Tavola con Mammazan](#) da Mammazan / 16d // mantenere non letto // nascondere // anteprima



*Il genio purtroppo non parla per bocca sua ...*



*Il genio Lascia Qualche traccia di Zampetta venire la lepre sulla neve ...*

*Eugenio Montale (1896-1981)*



Avevo Già Preparato QUESTI Sables ONU Paio di anni fa ma Questa volta ho voluto Cambiare SIA il formaggio (avevo usato il pecorino) Che la finitura dei biscottini ...

Il formaggio usato E Uno dei prodotti d'eccellenza del Nostro Paese ...

Stagionatura 36 mesi quindi perfetto, at least Secondo il mio modesto parere, per preparare l'impasto Che consta di soli 4 ingredienti ..

Si preparano in Momento delle Nazioni Unite, si conservano in scatola di latta per Più giorni, e si farciscono All'ultimo Momento .. ..

Cosa CHIEDERE Di Più ???



Tempo di Preparazione: 15 'piu il riposo in frigo. Altri 15  
'per la finitura ..

Costo: medio

Difficoltà: \*

### **INGREDIENTI**

#### **Per i Sables**

**100 gr di farina 00**

**100 gr di burro**

**100 gr di Parmigiano M36 Millesimato [Bertinelli](#)**

**1 cucchiaio di grappa**

#### **Per la farcitura**

**200 gr di formaggio spalmabile tipo Philadelphia**

**50 gr di panna da montare**

**1 cucchiaio di grappa**

**poco sale e pepe macinato al Momento**

**Pistacchi, Anacardi, noci macadamia (Si Può noiSei also  
solista un tipo di frutta secca)**

Ho parlato Spesso di ONU Attrezzo quadrangolare: eccolo in  
foto Così non ci Sono Più Dubbi ...

Si grattugia in fretta qualunque tipo di formaggio Nel mio  
Caso il parmigiano ..



Si ottiene ONU grattugiato venire Appare qui sotto ...



Versare Nel boccale del mixer dl la farina e il burro a

pezzetti ...

azionare per Qualche istante il robot ..



Fino a Che il burro e farina abbiano formato granuloso mix un

...

Unire il parmigiano Preparato in precedenza ei 2 Cucchiai di grappa ...



Si ottiene Una massa viene Appare qui sotto Che va lavorata Un momento una mano ... suddivisa Una meta ..



Per Formare 2 cilindretti di circa 5 centimetri di diametro  
Che vengono avvolti con Pellicola trasparente e posti in frigo  
per circa 1-2 ore ..



Passato this tempo affettare i cilindretti in modo da ottenere  
delle rondelle Spesse circa 1 centimetro Che Vanno poste un  
poco distanziate su Una teglia grande Ricoperta da carta da  
forno ...



Infernare in forno preriscaldato, ventilato con il termostato impostato sui 180 ° per circa 6 ' / 7' ...

Farli raffreddare Perfettamente prima di toglierli Dalla teglia ...

Volendo si possono conservare in scatole di latta per Almeno 3-4 Settimane. ..



Ora prepariamo la farcia ...

in contenitore un a sponde alte montare con le fruste Elettliche il formaggio fresco, AGGIUNGERE 1 cucchiaino di grappa e, sempre azionando le fruste, UNIRE la panna fresca Fino ad ottenere Una crema soffice e Montata venire Appare qui

sotto ...



Frullare in modo grossolano il tris di frutta secca (io ne ho Usati tre tepee Perché erano avanzi di Altre Preparazioni) ...  
Dovendo SCEGLIERE fra i tre È meglio prediligere i pistacchi  
Che Vanno Tostati Un momento in forno ...



Ormai siamo alla multa ...  
Porre al centro di ONU sablè cucchiaino ONU di formaggio,  
sovrapporre il Secondo premendo un poco affinché il formaggio  
debordi in modo da lontano ADERIRE il trito di frutta secca ...





Et voilà..i sables Sono pronti !!!

Non faccio Ancora Gli auguri per l'anno nuovo..se Riesco posto Ancora Qualche sfiziosità !!!

[Visita il sito](#)