

[Ecco il nuovo numero di Taste & More, con i miei cestini croccanti alla crema di robiola, pistacchi e frutta fresca](#)

Eccomi qua puntuale anche quest'oggi a mostrarvi con immensa soddisfazione il nuovo bellissimo numero di Taste & More, dai bellissimi colori, ricette e toni primaverili...evviva, largo a ricette fresche, colorate, fiorite...

Largo alle nuove idee pensate e realizzate da tutto il nostro bellissimo gruppo, un gruppo di blogger animate dalla voglia di mettersi in gioco per proporre ogni volta qualcosa di bello e godibile, per tutti voi!

Questo mese attraverso le pagine della rivista online vi proporremo ricette realizzate con formaggi freschi, morbidi e cremosi quali la robiola (ed ecco qua sotto la mia ricettina dolce e golosa!), la ricotta, il mascarpone, etc...

Parleremo poi di cake salati, vi mostreremo delle ricette fusion molto particolari ed intriganti, vi conquisteremo con dei bicchierini assolutamente spettacolari, da gustare prima con gli occhi e poi col palato!

...e poi ancora l'angolo del dolce, le ricette gluten free, l'angolo della bakery con una ricetta di cui io mi sono perdutamente innamorata, lo spazio dell'hand made...insomma dateci un'occhiata cliccando qui sotto: vi conquisterà, ne sono certa!

Come vi dicevo sopra, io ho realizzato una ricettina semplice ma al contempo golosissima; un dolcetto che preparerete in quattro e quattr'otto ma che saprà sedurre sicuramente i vostri ospiti proprio per la sua bontà e, perchè no, anche per la sua presentazione accattivante e colorata.



Sono delle tartellette croccantissime in pasta fillo, dal morbido ripieno alla robiola profumato e goloso, arricchite da frutta fresca di stagione, dolce e colorata quanto basta.

Che ne dite, vi va di sapere come ho fatto?!



Pensieri e pasticci - 2015

Cestini croccanti con crema alla robiola profumata all'arancia

e pistacchio

2015-03-04 15:48:54



Pensieri e pasticcini - 2015

Write a review

[Save Recipe](#)

Print

Ingredienti per quattro cestini

1. Una confezione di pasta phillo fresca o surgelata
2. 200 g robiola fresca
3. 50 g burro
4. 4 cucchiaini di succo d'arancia spremuto
5. 2 cucchiaini di miele d'arancio
6. 1 cucchiaio di pistacchi tritati finemente, più un po' per guarnire il dolce
7. Frutta fresca di stagione a piacere per guarnire il dolce e menta fresca

Preparazione

1. Per prima cosa preparate i cestini di pasta phillo.
2. Accendete il forno e portatelo a 180°, con funzione ventilata.
3. In un pentolino antiaderente, fate fondere il burro; con un pennello in silicone, spennellate l'interno di quattro stampini monoporzione da crostatine o tortine, possibilmente senza scanalature.
4. Stendete la pasta phillo, srotolatela, e dai vari fogli ricavate 12 quadrati di circa 12-13 cm cadauno. Stendeteli su un piano di lavoro e spennellate anch'essi abbondantemente col burro fuso: a questo punto posizionatene 3 in maniera sfalsata, uno sopra l'altro e successivamente adagiateli nella cavità dello stampo in modo da ottenere un piccolo cestino dai bordi disposti irregolarmente. Premete bene con le dita all'interno in modo da modellare la cavità evitando bolle o imperfezioni, quindi una volta ottenuto il primo cestino, ripetete la stessa operazione per gli altri tre.
5. Posizionate quindi gli stampini su una teglia e infornate a 180° per circa una decina di minuti, o comunque finchè si doreranno appena. Sfornate e lasciate

raffreddare.

6. Preparate quindi la crema di robiola; mettetela in una ciotola insieme al miele, ai pistacchi tritati e al succo d'arancia, con un cucchiaino amalgamate bene in modo da ottenere una morbida crema dolce. Versatela in una sac a poche e riempite con molta delicatezza (sono fragilissimi!) i cestini di phillo ormai freddi.
7. Decorate con un pizzico di pistacchi tritati, un ciuffetto di menta e della frutta fresca di stagione a piacere...io ho utilizzato fragole e arancia, potete anche usare ciliegie, pesche e frutti di bosco in estate, litchi e melagrana in inverno, fichi e uva in autunno, insomma quello che vi dice la fantasia.

By Simo

Adapted from Taste & More

Adapted from Taste & More

Pensieri e pasticci <http://www.pensieriepasticci.ifood.it/>

A questo punto vi auguro buona visione, spero questo numero possa conquistarvi così come lo è stato per me!

Buon giovedì

Simona