

# LISTA INGREDIENTI

## Corso Online "LA MAGIA DEL NATALE IN TAVOLA"

con Rossanina Maga Merletta



**Sabato 02 dicembre**

dalle 15:00 alle 18:30 circa



### CONSIGLIO PER I PARTECIPANTI

- Per guadagnare tempo preparare già il ripieno, il brodo e tutti gli altri ingredienti pesati e sminuzzati, come indicato nella lista ingredienti.
- Il burro e il latte possono essere usati anche senza lattosio.
- ATTENZIONE: le ricette della pasta dello strudel vengono fornite in due versioni, da scegliere in base all'addensante che si preferisce usare

***NB: il ricettario completo di procedimento verrà spedito ad ogni partecipante subito dopo il corso.***

### Sfoglie di pane

#### **INGREDIENTI per 6 persone**

- 150 ml acqua frizzante temperatura ambiente
- 70 ml olio evo (50ml per l'impasto, 20ml per spennellare la carta da forno e la sfoglia)
- 5 g sale fino
- 100 g farina di riso senza glutine
- 50 g farina di ceci senza glutine o farina di sorgo senza glutine
- 100 g fecola di patate senza glutine
- 1 bustina di lievito istantaneo senza glutine (16 g) per torte e pizze salate (no lievito di birra)

#### Per aromatizzare, scegliere fra:

- 50 g semi di zucca, tritati grossolanamente
- 5/6 foglie di salvia, tritate grossolanamente
- 50 g semi misti

## Corso Online "LA MAGIA DEL NATALE IN TAVOLA"

con Rossanina Maga Merletta



### Tortellini

La ricetta del ripieno è quella depositata alla Camera di Commercio di Bologna.

**INGREDIENTI** per 3 o 4 porzioni

#### Per la pasta

- 50 g farina di riso senza glutine
- 50 g fecola di patate senza glutine
- 30 g farina di sorgo bianco senza glutine (o farina di miglio senza glutine o teff o farina di riso senza glutine)
- 15 g amido di riso senza glutine (o amido di mais senza glutine)
- 5 g xantano senza glutine
- 90 g uova intere (circa 2 uova piccole)
- 3 g sale
- q.b. acqua da aggiungere eventualmente a fine impasto
- q.b. farina di riso senza glutine per lo spolvero

#### Per il ripieno

- 50 g carne di maiale (lombo)
- 15 g burro
- 1 rametto rosmarino
- 50 g mortadella di Bologna senza glutine
- 50 g prosciutto crudo
- 75 g Parmigiano Reggiano
- 1 uovo (50 g)
- q.b. sale
- q.b. noce moscata

## Corso Online "LA MAGIA DEL NATALE IN TAVOLA"

con Rossanina Maga Merletta



### Strudel di Natale

INGREDIENTI per 1 strudel di 30 cm circa

#### Per la pasta con psillium

- 60 g farina di riso senza glutine
- 35 g fecola di patate senza glutine
- 40 g amido di riso senza glutine (o 35 g amido di mais senza glutine)
- 5 g psillium senza glutine
- 75 g uova intere (1 uovo e mezzo circa)
- 25 ml latte intero
- 10 ml miele chiaro (1 cucchiaio)
- 15 g zucchero
- farina di riso senza glutine per lo spolvero

### Strudel di Natale

INGREDIENTI per 1 strudel di 30 cm circa

#### Per la pasta con xantano

- 110 g farina di riso senza glutine
- 50 g fecola di patate senza glutine
- 20 g amido di mais senza glutine
- 2 g xantano senza glutine
- 55 g uova (1 uovo medio)
- 60/80 ml latte intero (quantità da verificare al momento dell'impasto)
- 10 g miele chiaro (1 cucchiaio)
- 15 g zucchero
- farina di riso senza glutine per lo spolvero

## Corso Online "LA MAGIA DEL NATALE IN TAVOLA"

con Rossanina Maga Merletta



### Per il ripieno

- 700 g mele (stayman o gala o golden), sbucciate e tagliate a spicchi sottili (da ogni mela ricavare circa 16 spicchi)
- scorza grattugiata di 2 mandarini o arance o limoni non trattati
- 50 g noci tritate grossolanamente o pinoli o nocciole o gocce di cioccolato senza glutine
- 30 g uvetta ammollata in 50 ml di vino zibibbo/passito/rum o vino dolce
- 120 g burro fuso

### Per decorare

- 4/5 grappolini di ribes (a scelta)
- 30 g zucchero a velo senza glutine

## Corso Online "LA MAGIA DEL NATALE IN TAVOLA"

con Rossanina Maga Merletta



### **UTENSILI per sfoglie di pane**

- 2 Ciotole grandi per l'impasto
- 2/3 Cucchiari
- 2 Teglie di almeno 29x39 cm
- Carta forno
- Pennello o spruzzino per olio
- Mattarello

### **UTENSILI per strudel**

- Padella grande per cuocere le mele
- 2 Ciotole
- Planetaria o frustine per lavorare gli impasti
- Piano di lavoro
- Mattarello di almeno 40 cm di lunghezza
- Carta forno
- Pennello
- Teglia a bordi bassi 40x30 cm
- Setaccino o colino per lo zucchero a velo

### **UTENSILI per tortellini**

- 2/3 Ciotole
- Planetaria o frustine per lavorare gli impasti
- Pellicola per alimenti
- Piano di lavoro
- Mattarello o macchina per tirare la pasta
- Rotella tagliapasta o tagliabiscotti quadrato di 3 cm di lato
- Teglia per riporre i tortellini quando saranno pronti