

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di  
**FRAGOLE E CIOCCOLATO**



**Sabato 19 ottobre**  
dalle 15:00 alle 18:30 circa

### **CONSIGLI:**

- Gli ingredienti come latte, burro, panna, possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.  
Le 3 ricette necessitano dei seguenti ingredienti preparati in anticipo:
- cuocere la zucca: tempi di cottura 30 minuti circa. Valutarne la morbidezza con una forchetta
- lessare 1 kg spinaci freschi o surgelati e prepararli ben strizzati
- lessare 120 g di broccoli, tagliati a piccoli tocchetti
- lessare 60 g di patate, sbucciate e tagliate a piccoli tocchetti
- rosolare, sbriciolando, 80 g di salsiccia senza glutine togliendo il budello
- sgocciolare la ricotta in frigo, per almeno 30 minuti, servendosi di un colino
- tenere il burro a temperatura ambiente 1 h prima dell'uso

### **Strudel-mummia di pasta sfoglia semplice**

#### **INGREDIENTI per 4 pezzi:**

#### **Per la pasta sfoglia semplice**

- 100 g Mix per pane senza glutine (vedi nota pag.7)
- 100 g ricotta vaccina sgocciolata
- 100 g burro morbido
- q.b. sale

#### **Procedimento per la pasta**

Impastare insieme tutti gli ingredienti e creare un panetto morbido ma lavorabile.

Coprire con la pellicola e mettere in frigo per 2 ore.

Stendere poi il panetto con il mattarello in modo da formare un rettangolo dello spessore di 3-4 mm; aiutandosi spolverando la superficie con farina di riso senza glutine.

Piegare le estremità verso l'interno, a 3, come un portafoglio, e ruotare di 90° lasciando l'apertura a sinistra.

Ripetere l'operazione in tutto 6 volte.

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

**FRAGOLE E CIOCCOLATO**



### Per il ripieno

- 420 g zucca Mantovana o Delica (250 g di polpa cotta)
- 60 g speck a fette sottili
- 50 g scamorza affumicata a dadini o altro formaggio saporito
- 30 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 g pangrattato senza glutine
- 1 porro a fettine
- 1 uovo (50/60 g)
- q.b. noce moscata
- q.b. olio EVO
- q.b. sale e pepe nero

### Per completare

- 8 fettine di olive nere per gli occhi \*
- 1 tuorlo + 1 cucchiaio di latte per spennellare

\* Accertarsi che gli ingredienti contenuti nelle olive (o verdure) conservate siano unicamente: acqua, sale, olio, aceto, zucchero, solfiti, succo di limone, acido ascorbico, acido citrico, spezie, e piante aromatiche. In alternativa l'etichetta avrà la necessità di riportare la dicitura "senza glutine".

### Per il ripieno

Sbucciare la zucca, togliere i semi e tagliarla a spicchi, avvolgerla nella carta stagnola e cuocere per 30 minuti in forno statico a 200°C.

Nel frattempo tagliare il porro a rondelle sottili e cuocerlo in padella con un filo di olio fino a farlo appassire.

Sfornare la zucca, aprire la stagnola e lasciarla intiepidire.

Ridurre in purea la zucca, usando una forchetta, quindi aggiungere il pangrattato, il Parmigiano Reggiano, l'uovo, il porro e amalgamare bene il tutto: il composto dovrà risultare omogeneo.

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

**FRAGOLE E CIOCCOLATO**



### **Formare le mummie**

Stendere l'impasto a forma di rettangolo di dimensioni 40 x 20 cm circa e ricavare 4 rettangoli da 20x10 cm di lato e di spessore 2-3 mm.

Posizionare il ripieno al centro, incidere orizzontalmente le due parti laterali del rettangolo in modo da avere delle strisce da sovrapporre per avvolgere il ripieno e creare le "bende" delle mummie.

Spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto e il latte e posizionare 2 fette di olive nere per creare gli occhi, premendoli leggermente nell'impasto.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, fino a che la pasta risulterà dorata.

*N.B. Il ripieno di zucca e porri in avanzo, può essere messo in cocottine o pirottini leggermente unti con olio e ricoperti di pangrattato, cosparso di Parmigiano Reggiano e cotto insieme agli strudel in forno statico caldo a 180°C per 30-35 minuti.*

### Ragni di pane ripieni di broccoli e salsiccia

#### **INGREDIENTI per 6 pezzi:**

##### **Per la pasta di pane**

- 200 g Mix per pane senza glutine (vedi nota pag. 7)
- 50 ml latte
- 100 ml acqua
- 5 g lievito di birra fresco
- 20 ml olio EVO
- 1 cucchiaino di zucchero semolato bianco
- q.b. sale

#### **Procedimento per la pasta di pane**

Sciogliere il lievito con lo zucchero nell'acqua e latte tiepidi.

Versare la farina nella ciotola della planetaria, aggiungere il composto di latte e acqua e impastare.

Quando la farina avrà assorbito tutto il liquido, aggiungere l'olio, continuando ad impastare e infine unire il sale, impastando ancora per qualche minuto.

Versare il composto in una ciotola pulita e leggermente unta con olio, coprire con la pellicola trasparente e lasciare lievitare l'impasto per 1 ora circa.

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

*FRAGOLE E CIOCCOLATO*



### Per il ripieno

- 120 g broccoli lessati, tagliati a piccoli tocchetti
- 60 g patate lessate, sbucciate e tagliate a piccoli tocchetti
- 120 g ricotta vaccina sgocciolata
- 80 g salsiccia senza glutine senza budello, sbriciolata e rosolata
- q.b. sale e pepe

### Per completare

- olio EVO per spennellare
- 12 fettine di olive nere per gli occhi (\* pag.2)
- farina di riso senza glutine per lo spolvero

### Procedimento per il ripieno

Lessare i broccoli a tocchetti in acqua bollente.

Lessare le patate, poi sbucciarle e tagliarle a piccoli pezzetti.

Scaldare una padella antiaderente e rosolare la salsiccia senza glutine precedentemente spellata e sbriciolata.

Nel frattempo in una ciotola capiente schiacciare la ricotta con una forchetta, poi aggiungere il pepe.

In una padella mettere i broccoli con la salsiccia senza glutine e farli insaporire, aggiungere le patate a pezzetti, mescolare e salare.

Aggiungere il composto di verdure e salsiccia alla ricotta e amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Infarinare un piano di lavoro e dividere l'impasto in 9 parti.

Stendere 6 parti in modo da formare dei dischi.

Sistemare una cucchiata di ripieno al centro e richiudere, sigillando per bene il fondo.

Dividere le 3 parti rimanenti a metà, in modo da avere 6 parti più piccole. Da ogni parte ricavare 3 cordoni che verranno posizionati sotto ai panini, formando le zampe dei ragni. Spennellare la base dei panini con olio extravergine d'oliva.

Posizionare i panini su una teglia rivestita di carta forno e fare lievitare ancora per 30-40 minuti, coperti con un panno.

Prima della cottura, spennellare anche la superficie dei ragni e posizionare 2 fette di olive nere per creare gli occhi, premendoli bene nell'impasto.

Infornare (con la pietra refrattaria o la leccarda del forno ben calda) a 220°C per 20-25 minuti.

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

*FRAGOLE E CIOCCOLATO*



### Torta salata mostruosa con pasta brisè

**INGREDIENTI** per una tortiera da 24 cm di diametro:

**Per la pasta brisè**

- 360 g Mix per crostate e torte salate senza glutine (vedi nota pag 7)
- 180 g burro freddo
- 2 uova medie (50/60 g)
- 40/60 g acqua
- 1 cucchiaino di sale

### **Procedimento per la pasta**

Impastare la farina con il burro, poi aggiungere l'uovo, il sale e l'acqua.

Formare una palla, coprire con la pellicola e mettere in frigo per almeno 1 ora.

**Per il ripieno**

- 1 kg spinaci freschi o surgelati, lessati e ben strizzati
- 40 g burro o olio (per rosolare gli spinaci)
- 250 g ricotta vaccina sgocciolata
- 50 g uvetta
- 50 g pinoli
- 125 g scamorza o provola a dadini
- 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 3 uova medie (50/60 g)
- q.b. noce moscata
- q.b. sale e pepe nero

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

*FRAGOLE E CIOCCOLATO*



### Per completare

- 1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte per spennellare
- farina di riso senza glutine per lo spolvero

### Procedimento per il ripieno

Lessare gli spinaci in acqua bollente salata. Scolarli e una volta intiepiditi strizzarli bene, sminuzzarli con un coltello, porli in una padella con il burro, farli rosolare per qualche minuto e aggiustarli di sale. Porre poi gli spinaci a temperatura ambiente in un capace recipiente, unire la ricotta, la noce moscata, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova, l'uvetta, i pinoli, il sale e il pepe. Amalgamare bene il tutto e lasciare riposare il composto per mezz'ora, in modo che tutti i sapori si possano fondere bene tra loro.

Su di una spianatoia infarinata, stendere a cerchio, di dimensioni un po' più grande della teglia, metà della pasta brisè con un matterello. Imburrare e infarinare (o rivestire con la carta forno) uno stampo da crostata o una teglia da 24 cm di diametro, disporre la pasta brisè e bucherellarla con una forchetta. Cuocere per 15 minuti in forno statico preriscaldato a 200°C.

Una volta che la pasta risulta dorata, aggiungere il ripieno.

Stendere la pasta rimanente e formare un disco leggermente più grande della teglia, creare un decoro "mostruoso" (ritagliare occhi, naso e bocca di un mostro o altro decoro a piacere), posizionare il disco sulla tortiera, spennellare con tuorlo + latte e cuocere per 25-30 minuti in forno statico preriscaldato a 200°C.

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di

*FRAGOLE E CIOCCOLATO*



### Mix per pane – opzioni consigliate

- Mix pane Nutrifree senza glutine
- Mix Caputo senza glutine
- Mix 8 Schar senza glutine
  
- Miscela per pane con farine naturalmente senza glutine

-Per 300 g di mix –

167 g farina di riso finissima senza glutine

60 g amido di mais senza glutine

60 g amido di tapioca senza glutine

8 g gomma di guar senza glutine

6 g farina di psyllium (o 5 g xantano) senza glutine

Mescolare il tutto e prelevare la quantità necessaria per la ricetta

### Mix per crostate e torte salate – opzioni consigliate

- Mix per Pasta Frolla Nutrifree senza glutine
- Mix Frolla Revolution senza glutine
- Miscela Oro Frolla Ori di Sicilia senza glutine
  
- Miscela per crostate e torte salate con farine naturalmente senza glutine

-Per 360 g di mix-

160 g amido di mais senza glutine

50 g fecola di patate senza glutine

142 g farina di riso senza glutine

8 g xantano (o gomma di guar) senza glutine

Mescolare il tutto e usare per la ricetta

## Corso Online "Ricette salate per un Halloween da paura"

con Chef Daniela Gelosa di  
**FRAGOLE E CIOCCOLATO**



### **UTENSILI**

- Coltelli
- Taglieri
- Posate
- Spatole
- Padelle
- Carta da forno
- Ciotole
- Planetaria o fruste elettriche a spirale (in mancanza si potrà fare a mano con 1 spatola e 1 ciotola)
- Pellicola

- Tappetino in silicone o piano di lavoro per stendere la pasta
- Mattarello
- Leccarda da forno o pietra refrattaria
- Teglia per crostate o tortiera di diametro 24 cm, imburata e infarinata o rivestita di carta da forno
- Pennello da cucina
- Forno