

LISTA INGREDIENTI

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



Sabato 14 dicembre 2024

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLIO PER I PARTECIPANTI

- Per guadagnare tempo preparare in anticipo la farcitura per i cannelloni scegliendo tra quella di pesce o vegetariana, e tutti gli altri ingredienti pesati e sminuzzati, come indicato nella lista ingredienti.
- Gli ingredienti come latte, burro, panna, possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.
- Il pesce può essere utilizzato sia fresco che surgelato. ATTENZIONE: il pesce surgelato risulta spesso salato, aggiungere il sale eventualmente solo a fine cottura.
- La frolla verrà utilizzata sia per la base della cheesecake, sia per la creazione di biscotti natalizi che potranno essere abbelliti con la glassa.
- La farina di sorgo può essere sostituita con farina di teff per un gusto più delicato, o con farina di grano saraceno per un gusto più deciso

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

Cannelloni

INGREDIENTI per la pasta di 15/16 cannoli

- 100 g uova
- 50 g farina di riso finissima senza glutine
- 30 g farina di sorgo senza glutine
- 50 g fecola di patate senza glutine
- 15 g amido di riso o amido di mais senza glutine
- 2 g xantano senza glutine
- 1 cucchiaio olio EVO
- 1 scorza di limone grattugiata finissima (facoltativa, ma consigliata per la versione col pesce)
- farina di riso finissima senza glutine per lo spolvero

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



Opzione 1. Farcitura di mare

- 400 g circa nasello crudo acefalo
- 250 g circa molluschi misti senza glutine o confezione di insalate di mare congelata senza glutine
- 300 g circa gamberi con guscio senza glutine
- 50 ml vino bianco o 1 cucchiaino di succo di limone (facoltativo)
- 1 spicchio di aglio pelato (facoltativo)
- q.b. peperoncino (facoltativo)
- 45 ml olio EVO
- q.b. sale

Procedimento per la farcitura di pesce:

Sgusciare i gamberi e togliere l'intestino. Mettere i gusci in un pezzo di stoffa non profumato e chiudere bene. Mettere in una pentola il nasello e i gusci dei gamberi. Coprire a filo con acqua a temperatura ambiente, aggiungere poco sale, porre su fuoco medio e portare a cottura (circa 15 minuti dall'ebollizione), coperto. (Verificare la cottura infilando un coltello nella carne del pesce che si deve staccare senza sforzo dalla lisca centrale).

Togliere il sacchetto con i gusci e strizzarlo bene nel liquido di cottura (da conservare per dopo).

Eliminare la lisca dal nasello. Ridurre il nasello a pezzetti grandi come nocciole.

In una padella mettere lo spicchio d'aglio e l'olio, far insaporire a fiamma bassa per un paio di minuti, togliere lo spicchio d'aglio, unire il pesce misto ancora congelato e il nasello e cuocere per 5 minuti. Sfumare con il vino, se lo si utilizza, oppure aggiungere il succo di limone.

Unire i gamberi interi e cuocere per 3 minuti. Togliere metà gamberi (da aggiungere poi alla besciamella prima di porre in forno) tritare il tutto della grandezza desiderata per la farcitura (tipo lenticchia grande) e mettere in frigorifero fino al momento del corso.

NB. Se si acquistano gamberi già sgusciati non c'è problema, il brodo sarà solo meno saporito. Ricordarsi comunque di togliere l'intestino.

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



Opzione 2. Farcitura vegetariana

- 300 g spinaci puliti, cotti e frullati (saltati in padella con poco burro)
- 400 g ricotta (vaccina o ovina)
- 70 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. noce moscata
- q.b. sale

Mescolare tutti gli ingredienti

Per la salsa besciamella/vellutata

- 100 g burro o olio EVO
- 100 g fecola di patate senza glutine
- 1 L latte (o 50 ml latte e 50 ml acqua di cottura del pesce)
- q.b. noce moscata
- q.b. sale

Per la finitura

- 50 g burro freddo o olio EVO
- q.b. pangrattato senza glutine (facoltativo per la crosticina sopra i cannelloni)

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



Cheesecake di Natale

Frolla per cheesecake e biscotti

- 65 g farina di riso finissima senza glutine
- 75 g fecola di patate senza glutine
- 25 g farina di mandorle senza glutine
- 50 g zucchero a velo senza glutine setacciato
- 3 tuorli d'uovo (45 g circa)
- 60 g burro morbido
- facoltativo q.b. aromi in polvere: es cannella, coriandolo, zenzero, vaniglia
- farina di riso senza glutine per stendere l'impasto
- q.b. burro per ungere lo stampo

Per la crosta della cheesecake

- 125 g biscotti senza glutine (verranno preparati insieme durante il corso)
- 75 g burro
- 30 g gherigli di noci tritati grossolanamente

Per la crema

- 300 g formaggio tipo Philadelphia senza glutine o robiolino fresco
- 60 g zucchero a velo senza glutine
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 250 g mascarpone senza glutine

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



Per decorare (ingredienti facoltativi a scelta):

- ¾ rametti ribes rosso
- 7/8 acini uva bianca
- 10 mirtilli circa
- qualche chicco di melagrana
- 1 albume o 1 tazzina di sciroppo d'acero
- fette di mandarino o clementina tagliate sottili e asciutte
- zucchero semolato
- rametti di rosmarino o menta

Glassa per biscotti

75/100 g circa zucchero a velo
15 g albume

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



UTENSILI per cannelloni

- 1 ciotola
- 1 teglia grande da forno o teglie monoporzione
- 20 quadrati carta forno 15x15 cm
- 1 pentola
- 1 ragno raccogli pasta o schiumarola
- mattarello o macchina per stendere la pasta
- piano per lavorare la pasta

UTENSILI per cheesecake

- 3 ciotole
- 4 fogli di carta forno
- mattarello
- piano per stendere la frolla (meglio se in silicone)
- 1 teglia da forno bassa
- taglia biscotti (meglio se natalizi)
- 1 busta grande da surgelati (per rompere i biscotti)
- 1 cucchiaino
- 1 stampo da 20 cm di diametro per cheesecake con fondo separato (se stampo con fondo fisso, la cheesecake dovrà essere ben congelata per poterla estrarre).
- 1 spatola