

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



CONSIGLIO

- *Gli ingredienti come burro e ricotta possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.*

Graffe

INGREDIENTI per 8 pezzi di medie dimensioni:

- 200 g mix per pane senza glutine (VEDI NOTA PAG.5)
- 100 g patate lessate, sbucciate e schiacciate
- 4 g lievito di birra fresco
- 1 uovo medio
- 40 g zucchero semolato
- 25 g burro
- 40 g latte
- q.b. sale
- scorza di mezzo limone grattugiata (meglio BIO)
- q.b. olio di arachidi/girasole per friggere
- farina di riso senza glutine per il piano di lavoro

Per decorare

- q.b. zucchero semolato

Procedimento

Sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Impastare la farina senza glutine, il latte con il lievito, lo zucchero, le patate, la scorza del limone.

Aggiungere poi le uova, il burro fuso e amalgamare il tutto.

Per ultimo aggiungere un pizzico di sale e impastare ancora per qualche minuto.

Lavorare brevemente l'impasto su una spianatoia infarinata e ricavare 8 pezzi, modellare dei cordoncini a forma di graffe (o ciambella), inumidendo leggermente il punto di unione per far aderire l'impasto.

Mettere a lievitare in luogo tiepido per circa 1 ora e mezza, coprendo con un canovaccio umido.

Friggere in olio profondo (ad alta temperatura), scolare su un foglio di carta assorbente e cospargere di zucchero semolato.

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Tempi e modalità di conservazione:

- Si consiglia di consumare le graffe appena dopo la cottura.
- Possono essere conservate 2 giorni a temperatura ambiente in un contenitore a chiusura ermetica e consumate dopo un leggero riscaldamento in forno o nel microonde.
- Si sconsiglia di congelare sia l'impasto crudo che le graffe cotte.

Chiacchiere

INGREDIENTI per 15 chiacchiere semplici o ripiene:

- 160 g mix di farine senza glutine per pasta all'uovo (VEDI NOTA PAG.5)
- 1 uovo medio
- 15 g zucchero semolato
- 15 g olio di girasole oppure strutto
- 25-30 g vino dolce (passito, marsala o simili) oppure acqua
- q.b. sale
- q.b. olio di arachidi o girasole per friggere
- 120 g circa di crema di nocciole senza glutine o confettura a piacere (densa)
- farina di riso senza glutine per il piano di lavoro

Per decorare

- q.b. zucchero a velo senza glutine

Procedimento

Impastare farina senza glutine, sale, zucchero e olio di semi fino a ridurre il tutto alla consistenza sabbiosa. Aggiungere l'uovo e il vino (oppure l'acqua) e impastare ancora, fino ad ottenere un panetto dalla consistenza morbida, elastica e non appiccicosa.

Avvolgere l'impasto con pellicola per alimenti e farlo riposare mezz'ora in frigorifero.

Prelevare una parte di impasto alla volta, lasciando il resto del panetto avvolto nella pellicola per non farlo seccare in superficie.

Stendere con il matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato con farina di riso senza glutine.

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Tirare la pasta con la macchina e fermarsi al livello 4, mentre per la tiratura a mano, usare il mattarello fino a che la pasta abbia raggiunto uno spessore di 1-2 mm.

Per le chiacchiere semplici: tagliare la pasta a rettangoli di circa 10x7 cm e creare dei tagli interni

Per le chiacchiere ripiene: tagliare la pasta a quadrati di circa 10x10 cm, mettere al centro un cucchiaino di crema di nocciole senza glutine o confettura, inumidire i bordi con acqua e sigillare con i rebbi di una forchetta.

Friggere brevemente in olio ben caldo. Fare asciugare su carta da cucina, poi spolverare con zucchero a velo senza glutine.



Tempi e modalità di conservazione:

- Il panetto di pasta può essere conservato in frigo per un giorno, prima del suo utilizzo.
- Le chiacchiere cotte possono essere conservate 3-4 giorni a temperatura ambiente in un contenitore a chiusura ermetica.
- Si sconsiglia di congelare sia l'impasto crudo che le chiacchiere cotte.

Frittelle salate tricolori

INGREDIENTI per 30 frittelle (10 per ogni gusto):

- 225 g mix per pane senza glutine (VEDI NOTA PAG. 5)
- 225 g acqua
- 4 g sale
- 4 g zucchero semolato
- 8 g lievito di birra fresco
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 g olive verdi o nere snocciolate e tagliate a fettine
- 30 g prosciutto cotto senza glutine sminuzzato
- q.b. olio di arachidi o girasole per friggere

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Procedimento

Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua, aggiungerli alla farina senza glutine, mescolare e poi aggiungere il sale. Impastare il tutto per qualche minuto.

Dividere l'impasto in 3 parti uguali e ad ognuna aggiungere rispettivamente il prosciutto cotto senza glutine sminuzzato, le olive a fettine e il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mettere ogni impasto in una ciotola leggermente unta d'olio e coperta con pellicola trasparente.

Far lievitare in luogo tiepido per circa 1 e mezza.

Friggere in olio profondo (ad alta temperatura) le palline di impasto, create con 2 cucchiari.

Una volta arrivate a doratura, scolare su carta da cucina e servire.

Tempi e modalità di conservazione:

- Si consiglia di consumare le frittelle appena dopo la cottura.
- Possono essere conservate 2 giorni in frigo in un contenitore a chiusura ermetica e consumate dopo un leggero riscaldamento in forno o nel microonde.
- Si sconsiglia di congelare sia l'impasto crudo che le frittelle cotte.

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Mix di farine per pasta – opzioni consigliate

È possibile utilizzare una miscela per pasta in commercio (es: Mix per Pasta Nutrifree, Mix per Pasta Farabella, Miscela Oro Pasta Fresca Ori di Sicilia) oppure il presente mix con le seguenti dosi:

-Per 160 g di mix-

- 30 g farina di riso senza glutine
- 64 g amido di mais senza glutine
- 63 g fecola di patate senza glutine
- 3 g xantano senza glutine

Mescolare il tutto e usare per la ricetta

Mix di farine per pane– opzioni consigliate

È possibile utilizzare una miscela per pane in commercio (es: Mix Pane Nutrifree, Mix Caputo, Mix B Shar) oppure il presente mix con le seguenti dosi:

Miscela per pane con farine naturalmente prive di glutine

-Per 425 g mix-

- 243 g farina di riso finissima senza glutine
- 85 g amido di mais senza glutine
- 85 g amido di tapioca senza glutine
- 6 g gomma di guar senza glutine
- 6 g psyllium in polvere senza glutine o 6 g xantano senza glutine

Mescolare il tutto e usare per la ricetta

Corso Online "PRELIBATEZZE PER CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



UTENSILI

- Coltelli
- Tagliere
- Posate
- Spatole
- Piatti
- Schiumarola
- Carta da cucina
- Carta da forno
- Ciotole di varie dimensioni
- Planetaria o fruste elettriche a spirale (in mancanza si potrà fare a mano)
- Pellicola
- Un canovaccio umido

- Tappetino in silicone o piano di lavoro per stendere la pasta
- Macchinetta per tirare la pasta (in mancanza si userà il mattarello)
- Mattarello
- Teglia o leccarda da forno
- Grattugia per scorza di agrumi
- Rotella tagliapasta dentata (facoltativa)
- Casseruola per friggere