

# CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, soprattutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.

Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è recapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



**CIAMBELLINE GLUTEN FREE  
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA**

per circa 9 ciambelline  
130 g di farina di riso  
45 g di maizena  
40 g di farina di mandorle  
140 g di panna acida  
75 g di miele millefiori  
50 g di olio di semi  
35 g di succo di arancia  
15 g di succo di limone  
scorza di arancia bio  
2 uova

6 g di lievito per dolci  
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
zucchero a velo gluten free q.b  
Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la  
dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.





Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l'olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.



l'ombelico di Venere





Con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri) Day



# CRESCIONE      ZUCCA      PATATE SALSICCIA ED EMMENTALER

Crescione my love!! Non credo sia difficile comprendere il perché questo delizioso involucro di pasta sia per me una ricetta del cuore!! Quando ho letto il tema del contest dei formaggi svizzeri ho subito pensato a lui. Sono innamorata della mia regione, l'Emilia Romagna e tutti conoscono i simboli culinari che la rappresentano, primo su tutti il cappelletto che dona il nome al mio blog, ma farcirlo con il formaggio mi sembrava un pochino forzato e poi ci sono piada e crescione. E per lui.. per il crescione il formaggio è perfetto!! Lui è stato anche la mia scelta per la sfida da proporre all'MTC.. quindi.. più amore di così!!!

Questa volta ho pensato che la farcitura ideale da abbinare all'Emmentaler svizzero fosse quella con la zucca e patate che dalle mie parti è un classico ma solitamente le patate vengono lessate e la zucca cotta al forno io invece ho preferito la cottura in padella. Ho fatto una versione decisamente più golosa con l'aggiunta dello scalogno, della salsiccia e di questo ottimo formaggio. Il risultato è un connubio di sapori che si compensano e fondono assieme in maniera sublime. Anche riscaldato questo crescione è ottimo. Potete congelarlo appena si sarà raffreddato e scaldarlo direttamente da congelato sull'apposita piastra o in una padella antiaderente a fuoco basso.



Crescione zucca, patate, salsiccia  
&  
Emmentaler



**CRESCIONE ZUCCA, PAPATE, SALSICCIA  
ED EMMENTALER**

per 8 crescioni  
per l'impasto

500 g di farina 00

125 g di latte

125 g di acqua

100 g di strutto

16 g di lievito per torte salate

10 g di sale fino

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
per il ripieno

400 g di patate al netto degli scarti

300 g di zucca al netto degli scarti

160 g di Emmentaler  
120 g di salsiccia  
1 scalogno  
1 rametto di rosmarino  
sale, pepe  
olio extravergine d'oliva



Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino

appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 8 pezzi e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora.



Nel frattempo sbucciate le patate e pulite la zucca, pesate il quantitativo necessario e riducete tutto a piccoli cubetti. Tritate finemente uno scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e

mescolando continuamente lasciate cuocere qualche minuto. Unite la salsiccia a piccoli pezzi e fatela rosolare. Allungate con due bicchieri colmi d'acqua, salate, pepate e aggiungete il rosmarino tritato molto finemente. Lasciate cuocere finché sarà completamente asciutto, risulterà un composto piuttosto pastoso. Con una grattugia dai fori grossi grattugiate l'Emmentaler.



Infarinate appena il tagliere e prendete una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la pasta con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda fino ad uno spessore di 0,5 centimetri. In delle due

metà disponete una parte di ripieno, cospargete con 20 grammi di Emmentaler. Chiudete i crescioni rovesciando la parte di pasta

senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione.

Scaldare il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia

fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega. Servite caldi!!!



l'ombelico di Venere



Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo  
indetto da Formaggi Svizzeri  
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



*Non tutti i formaggi riescono coi buchi*



---

# BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l'MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l'aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all'altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarli e soprattutto meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell'MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c'è il basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rice thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l'originario mancava e l'ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.

Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un'esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermi avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per "addolcire" un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.





## **BIRYANI AL POLLO E MELA**

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)

125 g di yogurt bianco intero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino abbondante di curcuma

1 cucchiaino di semi di cumino

1/2 peperoncino rosso fresco tritato

2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati

300 g di acqua

1 cipolla bionda  
1 carota  
1 spicchio d'aglio  
1 foglia di alloro  
1 mela piccola  
15 g di pinoli  
pistilli di zafferano  
2 cucchiaini di latte fresco  
2 bacche di cardamomo  
sale



Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.

Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.



 Colombelico di Venere



l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



# LA PIADINA ROMAGNOLA PER LA MIA PRIMA VITTORIA ALL'MTC

Me ne stavo bella tranquilla all'isola d'Elba per trascorrere questo lungo weekend. Alle 21 passeggiavo in cerca di un ristorante per cenare, perché qui si pensa sempre a mangiare sia chiaro, ordinata la cena mi ricordo di controllare chi ha vinto l'MTC.. ormai l'appuntamento fisso. Appena apro facebook mi appaiono diverse notifiche "strano visto che avevo guardato da poco" e sinceramente il cuore già ha iniziato a battermi forte, una sorta di presentimento!! Appena ho visto la mia foto non so esattamente cosa ho pensato, mi ricordo che però il cellulare ondeggiava vagamente e le mani si sono fatte scivolosette, i miei occhi guardavano fisso la foto, niente salti, niente festeggiamenti folli, nessuno che fa la ola.. niente di quello che avevo letto fino adesso dalle vincitrici, la mia mente pensava tante cose tutte assieme, si intrecciava creando una sorta di pro e contro, di realtà e incredulità.. si chiamerà panico?? Ho girato il cellulare verso il mio ragazzo e ho detto "e adesso??" e lui molto carino "adesso sono tutti c... tuoi" poi però ha confessato che avrebbe voluto dire "era ora" giusto per farvi sapere che è dalla mia parte, ma lo è un pochino troppo per essere attendibile!! I nostri amici che ci guardavo senza capire, poveri, la cena poi è proseguita con una lunga lista di piatti da proporre e brindisi a stomaco vuoto.. evvai eccoli i festeggiamenti di cui si parlava!! Ma vogliamo parlare della notte?? Mi sono sognata l'Ale e io che gli proponevo tutti i miei mangerini assurdi.. e alla mattina ho alzato bandiera bianca "Ale dove sei?" Ed eccola lei.. la mia seconda emozione con le sue belle parole, i suoi consigli, una gran bella sensazione, un viso che finalmente si collega ad una voce.. e con questa esperienza di emozioni se ne fa un bel carico, e sono solo all'inizio, speriamo di arrivare in fondo e reggere il colpo!!!

Ora siamo seri, voglio ringraziare tanto Antonietta per le sue parole, per aver creduto nella mia proposta e per avermi scelta tra tante bravissime blogger che sinceramente stimo moltissimo, è un'onore far parte di questo gruppo e imparare

da tutte voi, aver vinto è davvero tanto, davvero una soddisfazione immensa che mai avrei pensato!! Grazie anche a tutte voi che avete avuto un pensiero per me qui e su facebook!! Quando leggo che la vincitrice si augura che piaccia la sua proposta io penso "ok, è la tua ricetta, siamo tante a qualcuna piacerà molto ad altre meno.. dov'è il problema!?" e invece eccomi a pensare la stessa cosa, "vi piacerà questa proposta??" Lo so che la piadina potrebbe sembrare scontata e banale e molti di voi se la aspettavano anche, però io sono molto legata alla mia Romagna e ho sempre pensato che mi sarebbe proprio piaciuto farvene assaggiare un po'!! Pensare che ci saranno giorni in cui tante di voi la prepareranno, giorni in cui il suo profumo si diffonderà nelle vostre case e magari mi penserete.. invadere l'Italia e non solo, di piadina, beh.. questo è un gran bel pensiero per me!!

La piadina è un prodotto IGP diffusissimo in tutta la Romagna, i classici chioschetti bianchi con le righe colorate sono sparsi ovunque, soprattutto lungo la costa e in estate vengono presi d'assalto!! Nonostante la Romagna non sia molto grande, questo prodotto cambia di provincia in provincia, nelle province di Ravenna e Forlì/Cesena è grossa più di mezzo centimetro e larga circa 20, mentre nella provincia di Rimini è molto sottile, pochi millimetri per circa 25 centimetri di diametro. Il crescione o cassone invece, non è altro che una piadina ripiegata con una farcitura messa prima della cottura. Prende il suo nome dal "crescione" un'erba un tempo molto diffusa, utilizzata proprio per il suo ripieno, oggi viene sostituito dalle erbe o dagli spinaci. Esistono tantissime ricette di questo meraviglioso simbolo della Romagna, chi mette solo acqua, chi mette l'olio extravergine d'oliva, chi usa meno strutto, chi di più, chi solo il bicarbonato, ma come tutte le ricette di questo tipo, quella vera con le vere e precise dosi ormai è impossibile da trovare, ormai non so nemmeno se esiste più. Anche voi magari ne avete una vostra! Io voglio condividere con voi una ricetta che ho aggiustato e provato negli anni e che grazie ad un consiglio di una persona conosciuta due anni fa ho definitivamente confermato. Proprio lei mi ha detto di lasciare riposare l'impasto per 48 ore, vi renderete conto di quanto la piadina diventi fragrante e di quanto l'impasto diventi



morbido e malleabile. Questo non significa che l'impasto lasciato riposare solo poche ore come la maggior parte delle ricette dice, non produca una buona piadina, ma se proverete a cuocerne una subito una dopo 24 ore e una dopo 48 vi renderete conto meglio della differenza. Buona piada a tutti!!!!

### **PIADINA ROMAGNOLA**

per 6 piadine

500 g di farina 00\*

125 g di acqua

125 g di latte parzialmente scremato fresco

100 g di strutto

15 g di lievito per torte salate\*\*

10 g di sale fine

1 pizzico di bicarbonato di sodio

\*Generalmente uso la classica blu gran mugnaio della molino spadoni, giusto perché tutto sia romagnolo, pure la farina, o almeno il molino!!

\*\*ho usato anche quello normale per dolci e viene bene comunque.

Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 6 pezzi da 140 grammi circa e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora. Infarinare appena il tagliere e disponetevi una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la piadina con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda. Avrà un diametro di circa 20 centimetri e

uno spessore di 0,5 centimetri. Scaldate il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete pochi minuti per lato, controllate sempre alzando la piadina con una paletta. Disponete le piadine una sull'altra in modo che rimangano calde mentre le cuocete.

L'impasto può essere preparato con l'impastatrice, viene benissimo, basterà mettere tutti gli ingredienti assieme e lavorarli con il gancio impastatore per 7/8 minuti fin quando il composto risulterà omogeneo.







**PIADINA SQUACQUERONE RUCOLA E  
PROSCIUTTO CRUDO**

per 6 piadine

500 g di squacquerone

300 g di prosciutto crudo

2 mazzetti di rucola

Stendete lo squacquerone su una metà delle piadine, ricoprite con rucola a piacere e prosciutto crudo, ripiegatevi sopra la metà della piadina e servite calda.



### **ROTOLINI MORTADELLA E FORMAGGIO**

per 6 rotolini

200 g di mortadella

400 di formaggio tipo fontina tagliata sottilissima

Per preparare i rotolini di piadina sarà necessario stendere l'impasto più sottile rispetto a quello delle normali piadine. Inoltre, se non avete una piastra grande, dovrete anche fare delle palline di impasto più piccole, circa 115 grammi altrimenti sborderanno dal testo. Procedete con stesura ottenendo delle piadine dello spessore di pochi millimetri. Cuocetele pochi istanti per lato, non devono essere cotte come quelle normali altrimenti si seccerebbero. Appena ogni piadina è cotta e ancora molto calda, mettetevi sopra 3/4 fette di formaggio coprendo tutta la superficie e fate un

secondo strato sottile di mortadella, arrotolatela subito su se stessa. Se aspettate troppo rischiate che la piadina raffreddandosi non sia più molto malleabile e faticherete ad arrotolarla senza romperla.





### **MINI CRESCIONI CON CONFETTURA DI FRAGOLE**

per 24 mini crescioni o 6 grandi  
600 g di confettura a piacere  
per me fragole

Se volete preparare i mini crescioni dividete l'impasto iniziale in 24 palline da circa 35 grammi, lasciateli riposare almeno mezz'ora. Disponete ogni pallina sul tagliere appena infarinato, schiacciatele con le dita e stendetela con il mattarello un po' più sottile rispetto alla piadina perché se fosse troppo grossa non cuocerebbe bene all'interno e nei bordi. Su una metà disponete due cucchiaini di confettura lasciando un pochino di bordo esterno vuoto. Chiudete i



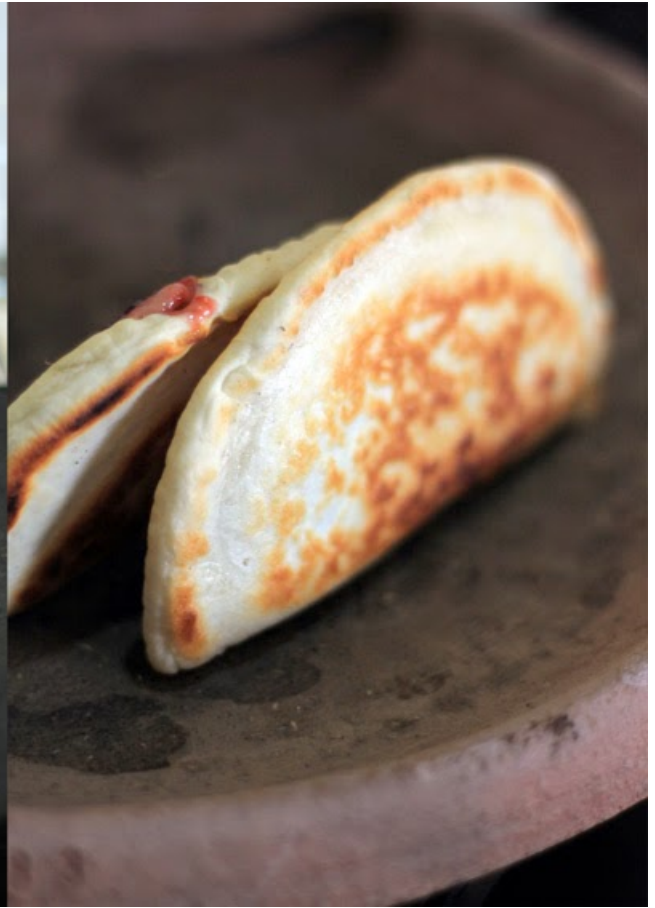
crescioni rovesciando la parte di pasta senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione. Questo passaggio è molto importante perché è molto facile che in cottura il crescione si apra facendo uscire il ripieno, specialmente se è un pochino liquido come avviene per la salsa di pomodoro o alcune confetture. Io solitamente non piego perfettamente il crescione a metà in modo da poter rigirare un po' il bordo su se stesso e procedo poi con la chiusura con la forchetta. In questo modo rimane un pochino più "sigillato". Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega.







terracotta



testo

teglia in



#### CONSERVAZIONE:

L'ideale per la piada è cuocerla e mangiarla, decisamente da il meglio di se!! Se però decidete di prepararne tante e volete conservarle dovete precuocerle. La loro cottura quindi sarà di un minuto scarso per lato e la colorazione molto tenue. Appena si raffreddano le potete mettere in un sacchetto per alimenti e congelarle. Al momento dell'utilizzo scongelatele e terminate la cottura sul testo.

Se invece dovete solo scaldarle, fate scaldare una padella antiaderente a fuoco basso e mettetevi la piadina, chiudete con un coperchio per fare in modo che non si secchi, pochi istanti per lato basteranno.



piadina precotta

---

# **BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai

gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.

Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare soprattutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.



**BISCOTTI GLUTEN FREE  
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

per circa 20 biscotti

80 g di farina di riso\*\*

75 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di nocciole con la buccia

50 g di fecola gf

15 g di amido di riso

15 g di riso soffiato

15 g di gocce di cioccolato

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

\*\*Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il



riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scritto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!



In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaino di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finché saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi\* e fatele raffreddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.

\*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.



*[cmbelicodivenere.blogspot.it](http://cmbelicodivenere.blogspot.it)*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenire.blogspot.it*

con questa ricetta partecipo al contest di Patty  
in collaborazione con cose dell'altro pane



---

# **BISCOTTI GLUTEN FREE AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

Le mie ultime ricette sono tutte gluten free, non perché io abbia scoperto di essere celiaca. Tutto ha avuto inizio grazie al contest di Stefania, e poi è arrivato quello di Patty e mi sono messa a fare esperimenti, sono sincera, la prima torta fatta era un pochino estrema per una neofita come me, voleva essere oltre che senza glutine, senza uova, senza burro e senza zucchero.. insomma, il sapore non era male ma all'interno non si era cotta bene. Poi sono arrivati i biscotti senza uova e senza zucchero, decisamente buoni ma non stavano molto assieme e poi sono arrivati questi biscotti salati, decisamente buoni.

Fino a un anno fa odiavo il gorgonzola e poi non ricordo come mai ho iniziato ad usarlo e adesso mi piace, mai da solo però!! Trovo che questi biscottini siano perfetti per l'aperitivo da soli o accompagnati da salumi o perché no mostrade.



*embelicodivenere.blogspot.it*

**BISCOTTI GLUTEN FREE  
AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

per circa 20 biscotti  
120 g di gorgonzola dolce  
60 g di fecola di patate  
50 g di farina di mais  
50 g di burro senza lattosio  
40 g di farina di riso  
30 g di noci di macadamia salate  
20 g di amido di riso  
4 g di lievito per dolci  
1 tuorlo  
1 pizzico di sale  
timo a piacere



Lavorate assieme il gorgonzola con il tuorlo e il burro morbido fino a formare una crema. Unite le farine, il lievito per dolci, il sale e il timo e le noci di macadamia tritate grossolanamente. Create un'impasto omogeneo e con le mani dategli la forma di un grosso salame. Avvolgetelo con della pellicola per alimenti e passandoci sopra con le mani dategli una forma cilindrica omogenea. Mettete a riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto e tagliatelo a rondelle di circa 7/8 millimetri, disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti, finché saranno dorati. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dei biscotti. Tiepidi sono ottimi.





*[cmbelicodivenere.blogspot.it](http://cmbelicodivenere.blogspot.it)*

*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodiVenere.blogspot.it*





con questa ricetta partecipo al contest della Patty  
in collaborazione con Cose dell'altro pane



e siccome è venerdì anche al gluten free (Fri)day



---

# LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E' la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare un mix con presenza anche di amidi per far si che l'impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l'impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c'è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!

Per chi fosse interessato ad approfondire l'argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui



*ambelicodivenere.blogspot.it*

**LASAGNETTE DI MAIS  
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA**

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto

30 g di fecola di patate gluten free

25 g di farina di riso gluten free

10 g di farina di mandorle

2 uova

1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco

20 g di mandorle tostate salate

1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini  
5 foglie di basilico  
2 cipollotti freschi  
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free  
1 spicchio di aglio  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all'albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetela a rosolare in una padella con dell'olio extravergine d'oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio due cucchiaini di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l'aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaio di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.



*ambelicodivenera.blogspot.it*





*ambelicodivenere.blogspot.it*

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



---

# TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato soprattutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)



*ombelicodivenere.blogspot.com*

### **TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA**

per una torta da 22 cm  
120+100 g di ananas fresco\*  
100 g di banana\*  
100 g di latte di cocco  
90 g di mela renetta\*  
90 g di farina di riso  
80 g di mandorle con la buccia  
80 g di olio di semi  
70 g di farina di cocco  
35 g di fecola di patate  
30 g di zucchero di canna  
25 g di latte di mandorle pugliese  
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

\*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli  
scarti.



In un frullatore mettete il latte di cocco, l'olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell'ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamate tutto. Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananas unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una consistenza densa, circa 20/25 minuti.

Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.





*[cmbelicodivenera.blogspot.com](http://cmbelicodivenera.blogspot.com)*



*[ombelicodivenere.blogspot.com](http://ombelicodivenere.blogspot.com)*





con questa ricetta partecipo al contest di Stefania

