



Nicola Impallomeni
©2022 NICOLAIMPALLOMENI.IT

PASQUA

CON FARINE NATURALMENTE
SENZA GLUTINE
E A RIDOTTO CONTENUTO DI
NICHEL

Mini pasqualine



Free from: glutine, lattosio, frutta a guscio, soia. A ridotto contenuto di nichel

Per circa 6 stampini da crème caramel

Per la pasta:

80g farina di riso finissima*

80g farina di sorgo*

100g amido di tapioca*

80 g uova, sbattute

80 g burro (delattosato per gli intolleranti) freddo, tagliato a cubetti piccoli

60-80ml acqua fredda (dipende dall'impasto)

2g guar

Sale

Per la farcitura:

400 g verde di bietola

50 g scalogno tritato

140 g di ricotta (senza lattosio per gli intolleranti) peso da scolata per almeno 6 ore

40 g parmigiano reggiano (30 mesi per gli intolleranti), grattugiato

6 uova di quaglia fredde

olio evo

Sale

Come prima cosa fare l'impasto:

In una ciotola mescolare tutte le polveri della pasta. Aggiungere il burro freddo e con la punta delle dita schiacciare i cubetti di burro nella farina in modo da ridurli in briciole piccole.

Unire le uova sbattute e tanta acqua quanto basta per avere un impasto morbido.

Avvolgere in pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigo per almeno un'ora (l'ideale sarebbe 3/4 ore per far sì che il burro torni a consistenza plastica e soprattutto che le farine e l'amido assorbano bene il liquido).

Mentre l'impasto riposa, tritare lo scalogno e farlo appassire in padella con olio extravergine. Su un tagliere tritare il verde di bietola non troppo finemente e aggiungerlo in padella, aggiustare di sale e far freddare.

Unirvi la ricotta scolata e il parmigiano reggiano.

Stendere la pasta dello spessore di 2mm e ricavarci un disco abbastanza grande da fuoriuscire un po' dallo stampino di alluminio. Riempire del composto di bietola e far, con il manico di una posata, un foro cilindrico. Rompere leggermente il guscio di un uovo e, aiutandosi con le forbici, allargare il taglio e versare l'uovo nel foro. Ricoprire con altro impasto. Stendere altra pasta e, aiutandosi con una bocchetta da pasticceria o con un coltello, fare delle incisioni per far fuoriuscire l'aria.

Infornare, modalità statica, a 190°C appoggiando gli stampini su una teglia tenuta in forno fin dall'accensione, in modo che sia molto calda.

Cuocere per circa 25 minuti, estrarre, lasciar intorpidire 5 minuti poi, aiutandosi con uno strofinaccio pulito, estrarre le pasqualine dagli stampini e proseguire la cottura per altri 5 minuti, in modo da asciugare anche la pasta dei lati e del fondo.

* ingredienti che devono avere la scritta "senza glutine"

Erbe di campo

La pasqualina presentata oggi è realizzata, come in una delle versioni tradizionali, con le bietole.

Se non avete problemi di allergia al nichel potete, se riuscite a recuperarle, utilizzare delle erbe di campo, che conferiranno un gusto decisamente più complesso alla preparazione.



Nicola Impallomeni
©2022 NICOLAIMPALLOMENI.IT

Tagliatelle bicolore alla faraona



Free from: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio, soia. A ridotto contenuto di nichel

Per 4 persone

Per la pasta

100 g farina di riso finissima*

100 g fecola di patate*

60 g farina di miglio* (farina di quinoa* o sorgo* per gli allergici al nichel)

30 g amido di mais* (amido di riso* per gli allergici al nichel)

8 g xantano*

160/200 ml acqua (varia in base all'impasto)

Per colorare la pasta

un cucchiaino colmo di clorofilla

Un cucchiaino di curcuma

Per il condimento

200 g di polpa di faraona (si ottiene dissolvendo la faraona) tagliata a pezzetti piccoli 100 ml Olio evo

Un rametto di rosmarino

Uno spicchio di aglio

200 ml vino bianco

2 zucchine

Pomodori datterini (per agli allergici al nichel si trovano in alcuni supermercati, al limite vanno bene anche altre varietà di pomodoro, sempre senza nichel. Nel caso non si trovasse nulla va bene un po' di polpa di zucca tagliata a cubetti da 1 centimetro di lato e saltata in padella con olio e una spruzzata di vino)

Sale e pepe

Parmigiano reggiano grattugiato



Tagliatelle bicolore alla faraona



Nella planetaria inserire tutti gli ingredienti secchi, inserire il gancio a foglia e mescolare bene.

Aggiungere due terzi di acqua e lavorare fino ad avere un composto a briciole. Aggiungere l'altra acqua fino ad avere un composto simile al lobo dell'orecchio. Non deve essere duro perché nella fase di riposo le farine e gli amidi continueranno ad assorbire il liquido.

Lavorate ancora per qualche minuto in modo che il composto sia perfettamente liscio e morbido.

Se con la lavorazione si indurisce leggermente aggiungere un cucchiaino di acqua.

Dividere l'impasto a metà.

Rimettere metà nella planetaria con la curcuma disciolta in mezzo cucchiaino di acqua e lavorare fino a quando il colore sarà omogeneo.

Togliere dalla planetaria e inserire l'altra metà con la clorofilla.

Lavorare fino a quando il colore sarà omogeneo. Far riposare, avvolti in pellicola separati, in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere leggermente entrambi gli impasti in due forme identiche, bagnare la superficie di quella gialla e sovrapporre quella verde premendo bene.

Stendere con cura la pasta in un rettangolo sottile, cospargendo sopra e sotto di farina di riso per evitare che si attacchi.

Stendere allo spessore desiderato.

Tagliare le zucchine in tre per il senso della lunghezza. Mettere per ritto i tronchesi e tagliarle in modo da ricavare al centro un parallelepipedo recuperando il verde.

Tagliare le fette con il verde in modo da ottenere una sorta di stecchini.

Tagliare i pomodorini a fettine.

In una padella su calore vivace versare la faraona, far cuocere per 5 minuti, sfumare con il vino e poi aggiungere il verde di zuccina e i pomodorini. Far cuocere per 5 minuti.

Cuocere la pasta e saltarla in padella, cospargendo a piacere di parmigiano reggiano.

Per ricavare la clorofilla.

100g foglie di spinaci

300g acqua fredda

cubetti di ghiaccio

Mettere in un frullatore le foglie di spinaci insieme all'acqua e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Filtrare con un colino a trama sottile.

Schiacciare bene in modo da recuperare tutto il liquido.

Riempire un colino di ghiaccio e coprirlo con un panno bianco non profumato di detersivo.

Versare il liquido di spinaci in un pentolino e scaldare, a fiamma delicata, fino a quando il liquido inizierà a separarsi, diventando trasparente con alcuni fiocchetti all'interno. E' il momento di versare nel panno: il ghiaccio farà sì che si fermi immediatamente la cottura e che la clorofilla non si rovini.

Strizzare molto bene il panno per recuperare solo la clorofilla.

Usare in pane, pasta fresca e in ogni prodotto in cui si desideri un colore deciso e naturale.

Per conservarla (solo per poco tempo) metterla in frigorifero, coperta di olio, in un contenitore non trasparente.

Tortelli di ricotta alle verdure



Senza glutine, senza lattosio, a ridotto contenuto di nichel

3 scalogni piccoli tritati
Due zucchine a cubetti da un centimetro

Per la pasta

70 g farina di riso finissima*
50 g farina di sorgo*
70 g amido di tapioca*
80 g amido di riso* (sostituibile con amido di mais per i non allergici al nichel)
7 g cuticola di Psyllium ridotta in polvere con un macinacaffè (se acquistata già in polvere necessita della scritta)
170 g uova (più o meno 3 uova medie)
40/60 ml acqua (dipende dall'impasto)
Sale

Per il ripieno

uno scalogno grande tritato
uno spicchio d'aglio tritato
500 g ricotta (senza lattosio per gli intolleranti al lattosio) peso da scolata per qualche ora fino ad avere un composto ben compatto
150 g pecorino fresco grattugiato (parmigiano per gli intolleranti al lattosio)
Un cucchiaio di olio evo

Per il condimento

50 g di pancetta stesa tagliata abbastanza sottile ma non sottilissima
20 Fiori di zucca privati del pistillo e del gambo
200 g barbabietole cotte
200 ml brodo vegetale (se di dado*)
Olio evo

50 g burro (può essere sostituito con olio)
Sale
30 g parmigiano reggiano a scaglie



Nicola Impallomeni
©2022 NICOLAIMPALLOMENI.IT

Tortelli di ricotta alle verdure



Free from: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio, soia. A ridotto contenuto di nichel.

Per la pasta mettere in planetaria tutte le polveri, mescolare bene e aggiungere le uova sbattute. Continuare ad impastare ed aggiungere poca acqua per volta fino ad ottenere un impasto morbido e un po' appiccicoso. E' importante che sia molto molto morbido (da non riuscire a stenderlo) perché nella fase di riposo lo psyllium assorbirà l'acqua in eccesso e con un impasto poco idratato si rischierebbe una sfoglia che si spacca al momento di stenderla. Se questo fosse il caso aggiungere un po' di acqua e rilavorare facendo riposare di nuovo. Lasciar riposare la pasta, avvolta in pellicola per alimenti, in frigorifero per un paio d'ore, meglio mezza giornata.

Per il ripieno far appassire lo scalogno e l'aglio in un cucchiaio di olio. Aggiungerlo alla ricotta e mescolare unendo anche il formaggio grattugiato.

Preparare il condimento.

Frullare le barbabietole cotte con il brodo vegetale fino ad ottenere una salsa. Se volete una punta di acidità potete aggiungere un cucchiaino di spremuta di arancia.

Tritare i fiori di zuccina.

In padella fare appassire lo scalogno aggiungere le zucchine e i fiori e far insaporire.

In un'altra padella caldissima appoggiare le fette di pancetta e cuocerle in modo che diventino opache. Toglierele e metterle a scolare. Freddandosi si induriranno e potranno essere sbriciolate sopra la pasta.

Cuocere i tortelli, saltare in padella con il condimento.

Mettere sul fondo del piatto la salsa di barbabietola, la pasta e infine parmigiano e pancetta sbriciolata.





www.rossaninafreefrom.it

facebook: Rossanina Maga Merletta

instagram: rossaninamagamerletta_freefrom

info@rossaninafreefrom.it

Nicola