

Pasta Brisée

1 kg farina

500 gr di margarina

60 gr zucchero

8 gr sale

400 gr acqua fredda

Disporre la farina a fontana, nel mezzo mettere la margarina tagliata a pezzettini, lo zucchero, il sale e l'acqua, impastare il tutto fino all'assorbimento dell'acqua e del burro, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.



Besciamelle con latte di riso

1 l di latte di riso

80 gr di farina 00

80 gr di olio extravergine

Sale e noce moscata q.b.

bollire il latte con il sale e la noce moscata

A parte scaldare l'olio aggiungere la farina (in caso di celiachia sostituire la farina con amido di riso). Aggiungere il roux al latte e portare ad ebollizione per qualche minuto, con l'aiuto di una frusta mescolare



Vellutata di brodo vegetale

1 l di brodo vegetale

80 gr di farina 00

80 gr di olio extra vergine

Sale e noce moscata q.b.

Bollire il brodo con il sale e la noce moscata

A parte scaldare l'olio aggiungere la farina (in caso di celiachia sostituire la farina con amido di riso. Aggiungere il roux al brodo e portare ad ebollizione per qualche minuto, con l'aiuto di una frusta mescolare.



Gnocchi di patate

300 gr di patate bollite e passate

45 gr di fecola

45 gr farina

50 di spinaci lessati e strizzati

50 gr di pomodoro concentrato

Sale

Unire le patate con la fecola, la farina ,sale e formaggio grattugiato noce moscata ,lavorare il tutto fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Per ottenere i gnocchetti verdi utilizzare 50 gr di spinaci ben strizzati e frullati. (aggiungere 25 gr di farina).

Per ottenere i gnocchetti rossi utilizzare 50 gr di concentrato di pomodoro (aggiungere 25 gr di farina).



Crespelle

100 gr farina

150 gr di latte di riso o soia

10 gr di olio d'oliva

Sale e pepe

Disporre in un recipiente il latte e l'olio d'oliva con sale e pepe, a parte setacciare la farina e unirla.

Amalgamare fino ad ottenere un composto liscio, passare al colino.



Torta salata

500 gr Vellutata (vedi ricetta)

400 gr Pasta brisè (vedi ricetta)

1 Zucchine

1 Patate

100 gr Prosciutto cotto a cubetti (senza polifosfati)

1 Cipolla

1 Porro

1 pomodoro tagliato a cubetti

100 gr Piselli

Lievito secco grattugiato

Sale q.b.

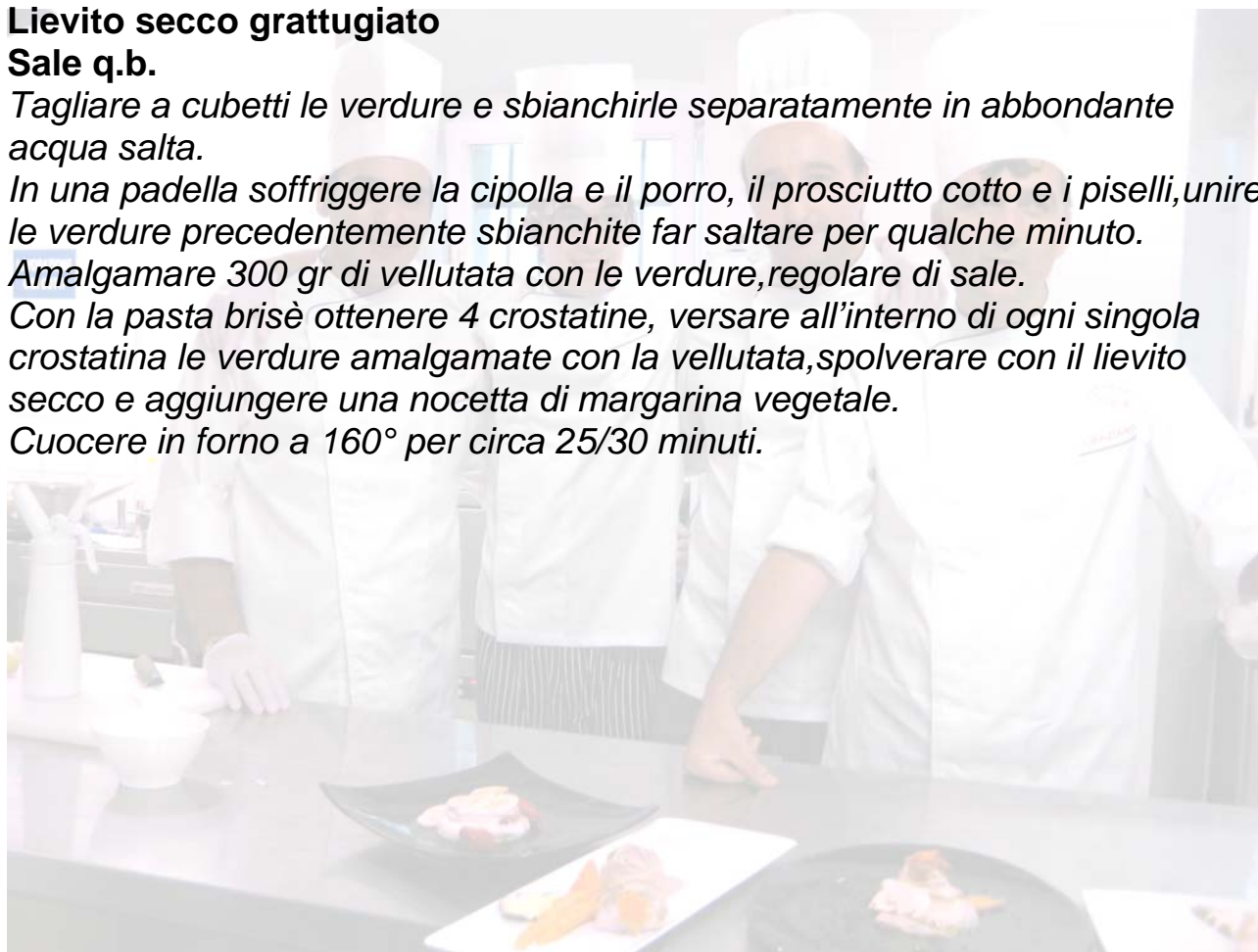
Tagliare a cubetti le verdure e sbianchirle separatamente in abbondante acqua salta.

In una padella soffriggere la cipolla e il porro, il prosciutto cotto e i piselli, unire le verdure precedentemente sbianchite far saltare per qualche minuto.

Amalgamare 300 gr di vellutata con le verdure, regolare di sale.

Con la pasta brisè ottenere 4 crostatine, versare all'interno di ogni singola crostatina le verdure amalgamate con la vellutata, spolverare con il lievito secco e aggiungere una nocetta di margarina vegetale.

Cuocere in forno a 160° per circa 25/30 minuti.



Gnocchi ripieni

Impasto base gnocchi 500 gr

4 pomodori privati della pelle e dei semi

50 gr di tofù

Basilico quanto basta

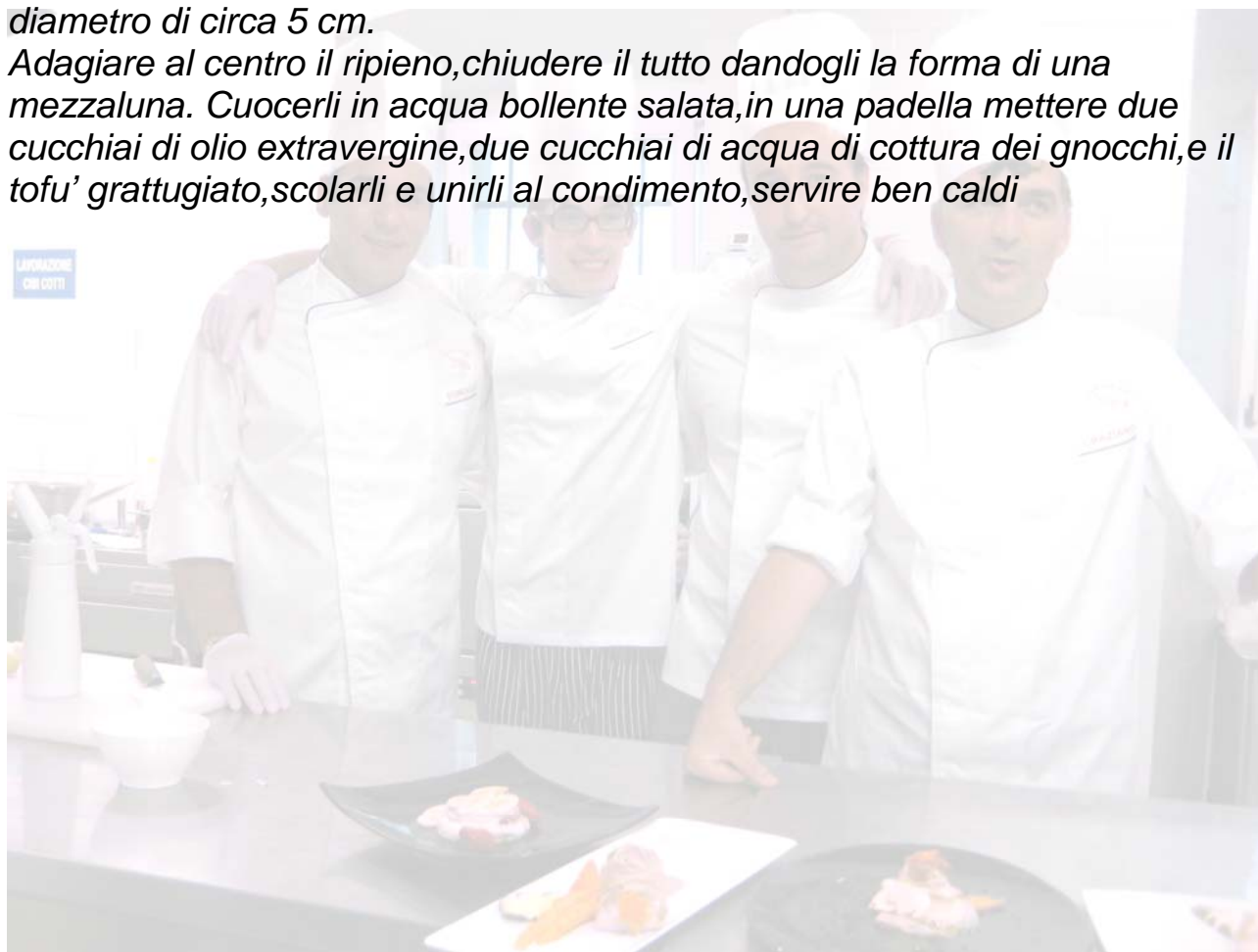
Sale e pepe

Tagliare a dadini il pomodoro,passare in padella con olio d'oliva,aglio,sale e pepe.

Lasciare raffreddare e aggiungere il basilico.

Stendere con il mattarello l'impasto dei gnocchi,ricavarne dei dischi del diametro di circa 5 cm.

Adagiare al centro il ripieno,chiudere il tutto dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocerli in acqua bollente salata,in una padella mettere due cucchiari di olio extravergine,due cucchiari di acqua di cottura dei gnocchi,e il tofù' grattugiato,scolarli e unirli al condimento,servire ben caldi



Crespelle alle zucchine

N°4 crespelle

N°4 zucchine affettate finemente

N°4 fiori di zucca mondati

200 gr di tofù

200 gr di besciamella di latte di riso

olio,spicchio d'aglio,sale,pepe

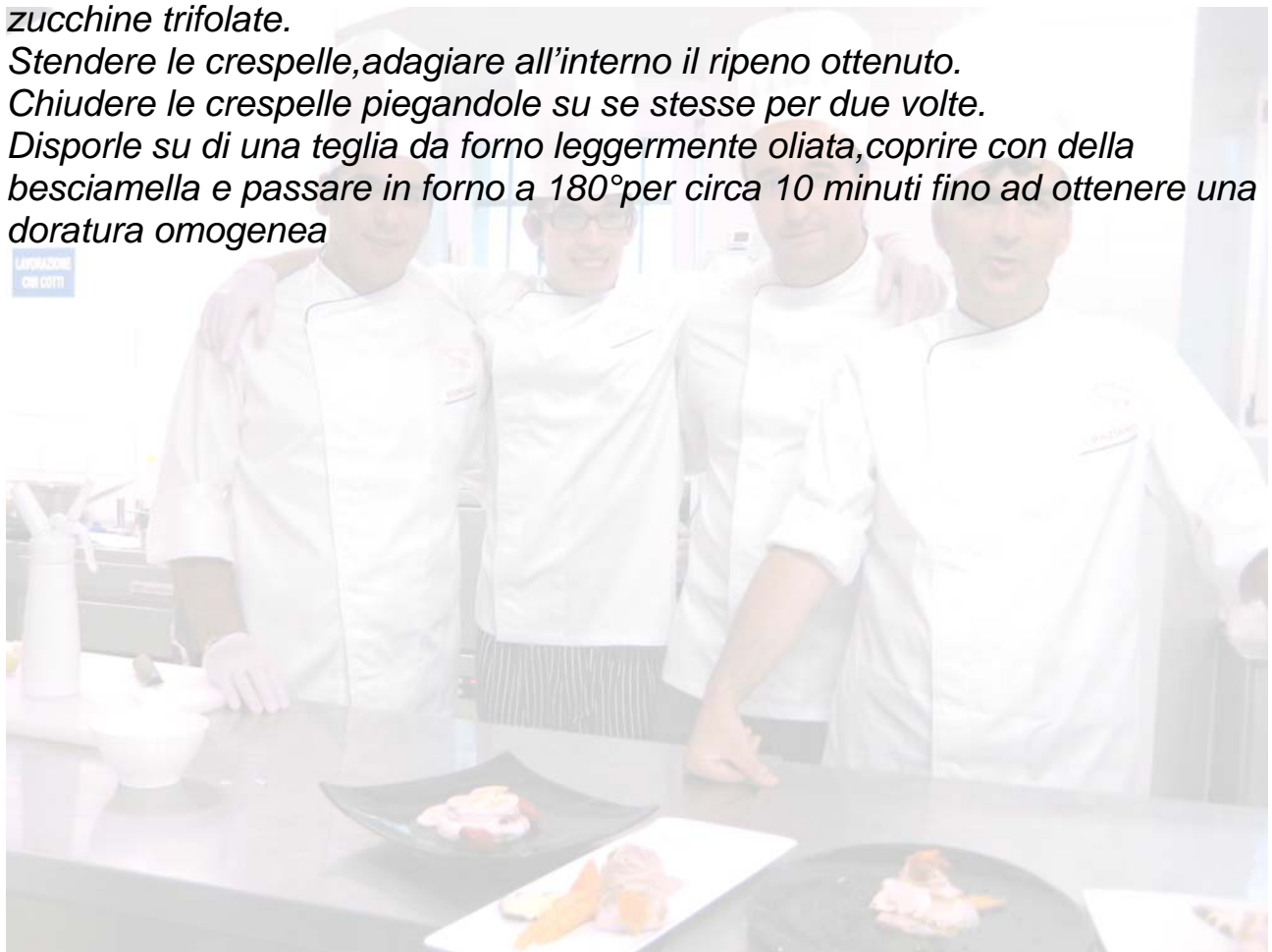
Rosolare lo spicchio d'aglio nell'olio e toglierlo,aggiungere le zucchine,regolarle di sale e pepe.

Nel frattempo unire alla besciamella calda il tofù e i fiori di zucca e le zucchine trifolate.

Stendere le crespelle,adagiare all'interno il ripeno ottenuto.

Chiudere le crespelle piegandole su se stesse per due volte.

Disporle su di una teglia da forno leggermente oliata,coprire con della besciamella e passare in forno a 180°per circa 10 minuti fino ad ottenere una doratura omogenea



Vitello tonnato senza maionese

1 magatello di vitello
200 gr di tonno all'olio d'oliva
1 costa di sedano
1 cipolla
1 carota
Olio ex. oliva
Brodo vegetale qb.
1 bicchiere di vino bianco
3 filetti d'acciuga
1 cucchiaio di capperi
Rosmarino q.b.
Sale e pepe q.b.

Legare leggermente il magatello salare e pepare e disporlo in un teglia da forno con qualche ago di rosmarino, fate rosolare per qualche minuto a fuoco dolcissimo, aggiungete le verdure (lasciate intere) infornare a 150 gr. dopo qualche minuto sfumare con il vino bianco aggiungere i capperi le acciughe il tonno e metà del brodo vegetale.

Infornare nuovamente coprendo il tutto con della carta stagnola

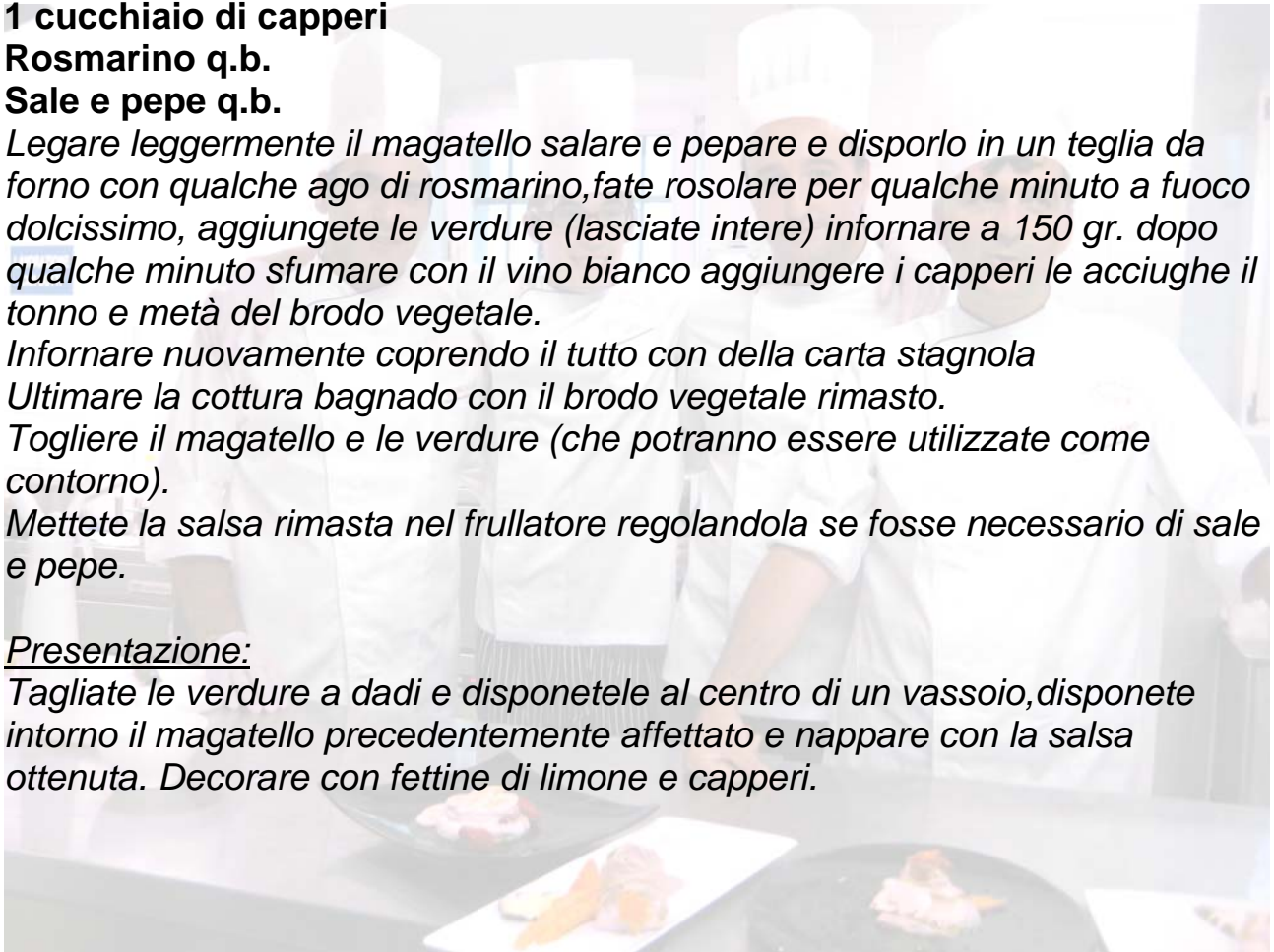
Ultimare la cottura bagnando con il brodo vegetale rimasto.

Togliere il magatello e le verdure (che potranno essere utilizzate come contorno).

Mettete la salsa rimasta nel frullatore regolandola se fosse necessario di sale e pepe.

Presentazione:

Tagliate le verdure a dadi e disponetele al centro di un vassoio, disponete intorno il magatello precedentemente affettato e nappare con la salsa ottenuta. Decorare con fettine di limone e capperi.



Tortino di patate e gamberi

4 patate

20 gamberi sgusciati

Olio extravergine

1 vasetto di yogurt intero

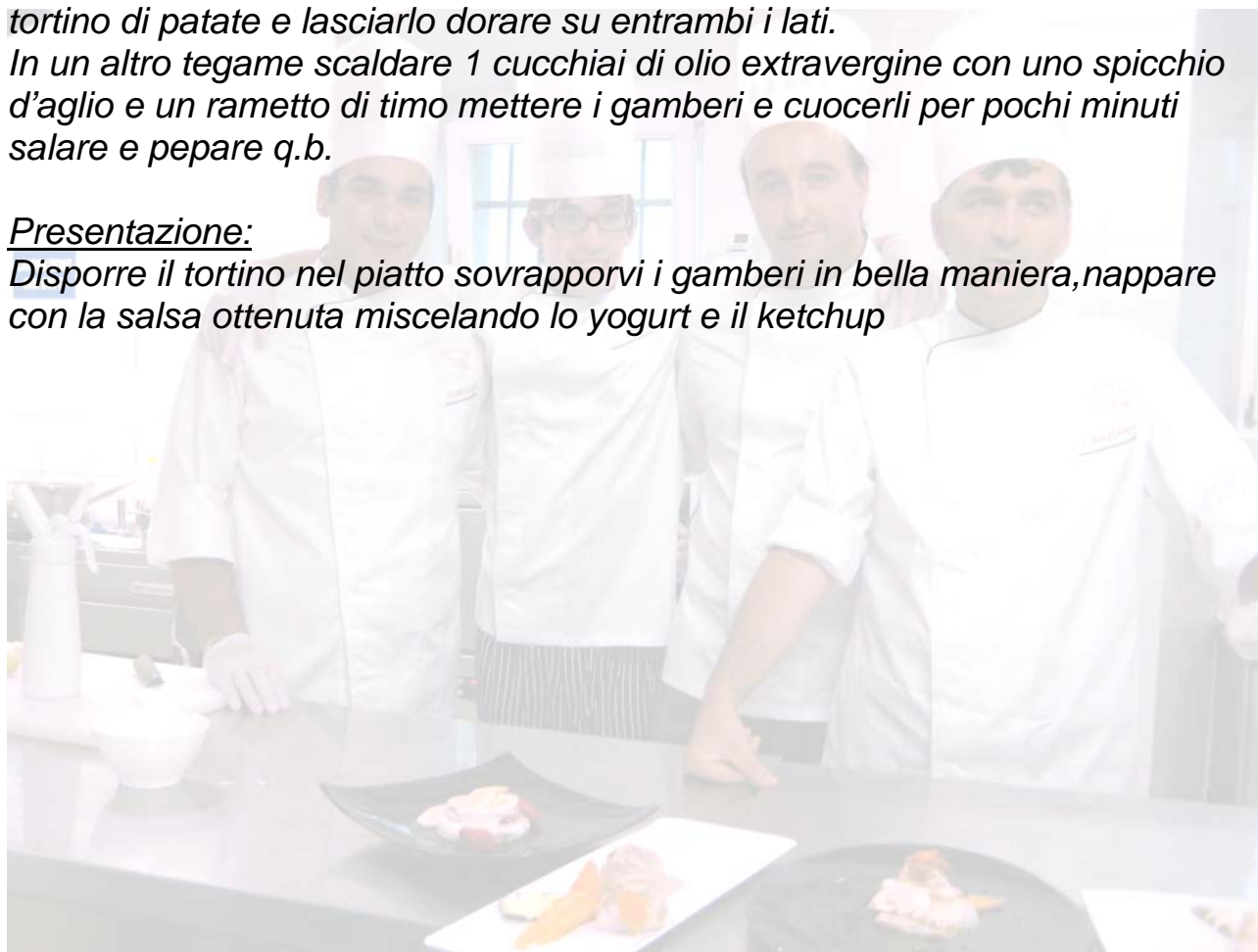
Ketchup q.b.

Grattugiare sottilmente le patate precedentemente sbucciate condirle con sale e lievito secco e un trito di erbe aromatiche a piacere,disporre l'impasto ottenuto in uno stampo rotondo di acciaio del diametro di circa 5 cm, scaldare 1 tegame antiaderente aggiungere 1 cucchiaino d'olio extravergine disporre il tortino di patate e lasciarlo dorare su entrambi i lati.

In un altro tegame scaldare 1 cucchiaino di olio extravergine con uno spicchio d'aglio e un rametto di timo mettere i gamberi e cuocerli per pochi minuti salare e pepare q.b.

Presentazione:

Disporre il tortino nel piatto sovrapporvi i gamberi in bella maniera,nappare con la salsa ottenuta miscelando lo yogurt e il ketchup



Sovrapposizione di pollo con patate, pancetta affumicata e pesto di erbe aromatiche

2 petti di pollo

10 fette di pancetta affumicata

3 patate medie

Erbe aromatiche a piacere (aneto e timo)

Olio d'oliva

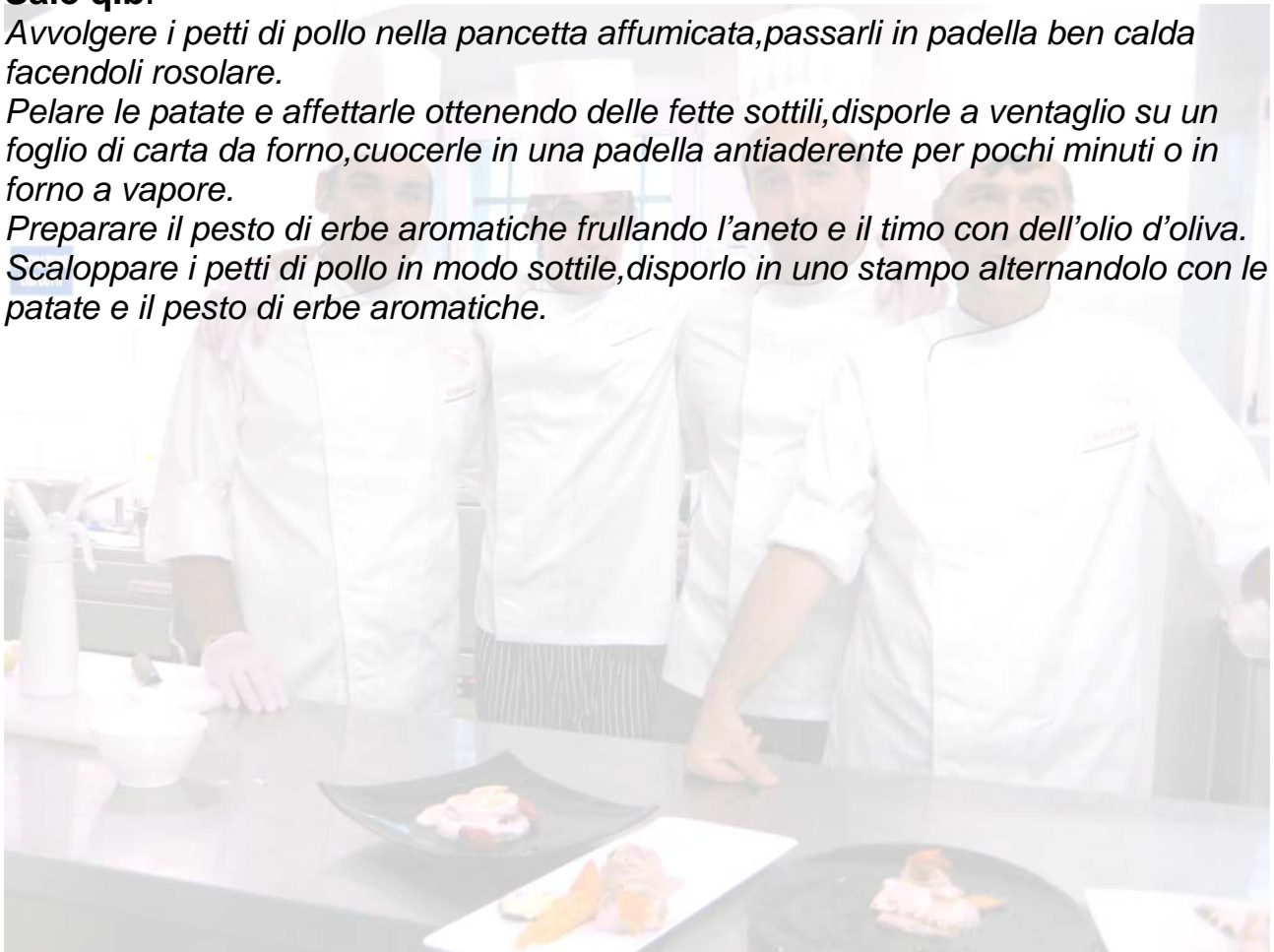
Sale q.b.

Avvolgere i petti di pollo nella pancetta affumicata, passarli in padella ben calda facendoli rosolare.

Pelare le patate e affettarle ottenendo delle fette sottili, disporle a ventaglio su un foglio di carta da forno, cuocerle in una padella antiaderente per pochi minuti o in forno a vapore.

Preparare il pesto di erbe aromatiche frullando l'aneto e il timo con dell'olio d'oliva.

Scaloppare i petti di pollo in modo sottile, disporlo in uno stampo alternandolo con le patate e il pesto di erbe aromatiche.



Millefoglie di mele con fragole e banane

4 mele golden

1 cestino di fragole lavate

2 banane

Zucchero a velo

Panna vegetale montata aromatizzata con scorza di limone

Affettare sottilmente le mele e spolverarle con zucchero a velo

Tagliare a cubetti le fragole condirle con limone e zucchero

Affettare le banane sottilmente condite con limone e zucchero

Preparazione: *Disporre sopra un piatto 1 fetta di mela mettere 1 cucchiaino di panna montata, 1 cucchiaino di fragole 1 cucchiaino di banana, continuare sovrapponendo gli ingredienti.*

Ultimare la presentazione con il succo di marinatura delle fragole



Cialda croccante di polenta

150 gr zucchero

2,5 gr pectina

125 gr di margarina

50 gr glucosio

175 gr farina di storo

10 gr acqua minerale

Sciogliere la margarina, aggiungere il glucosio, l'acqua, lo zucchero e la pectina, cuocere a fuoco lento e aggiungere la farina di storo.

Stendere con l'aiuto del matterello su un foglio di carta da forno il piu' sottile possibile.

Infornare a 150°C per circa 25 minuti, tagliare nella forma desiderata e lasciare raffreddare.



Mousse di castagne profumata all'arancia

300 gr tofù

Latte di riso q.b.

250 gr di purea di castagne (castagne secche lessate nel latte di riso e zucchero e passate al frullatore)

La Buccia di 1 arancia precedentemente sbollentata in acqua e zucchero

200 gr Panna vegetale

Miscelare il tofù precedentemente frullato aggiungere la purea di castagne e la buccia d'arancio tritata finemente aggiungere la panna vegetale montata, riporre in frigorifero.



Torta Tatin alle mele

Pasta brisée 400 gr

8 mele Golden (Pelate senza torsolo)

Zucchero di canna q.b.

Stampo per torte

Spolverare lo stampo con 2 cucchiaini di zucchero di canna, adagiarvi le mele in bella maniera spolverare ancora con zucchero di canna e qualche fiocco di margarina. Cuocere sulla fiamma a fuoco dolce le mele finché lo zucchero sarà caramellato.

Lasciare intiepidire il tutto, nel frattempo stendere la pasta brisée alta circa 2 millimetri, tagliate un cerchio della dimensione della tortiera e adagiatelo sopra le mele, mettere la torta in forno a 180 gr per circa 20 minuti.

Rovesciare la torta su un vassoio.

