



Valentina Leporati

Senza glutine

Il pane perfetto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di farina di riso + un po' per il piano di lavoro; 100 g di farina di quinoa; 50 g di farina di grano saraceno; 10 g di xantano; 1 cucchiaino di bucce di psillio; 280 ml di acqua tiepida; 15 g di lievito di birra fresco;

1/2 cucchiaino di farina di mais bramata; olio EVO

Mescolate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. **Fate sciogliere** il lievito nell'acqua, quindi aggiungetelo alle farine. Lavorate vigorosamente il composto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. **Coprite** con la pellicola alimentare e lasciate

lievitare in una zona calda della casa per circa 2 ore. **Spolverate** il piano di lavoro con la farina di riso, date forma al pane, poi adagiatelo sopra una teglia coperta con la carta da forno e spennellatelo con l'olio. **Distribuite** la farina di mais bramata sulla superficie del pane: questa operazione gli conferirà una maggiore croccantezza. **Infornate** a 175 °C per 35 minuti.

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di datterini gialli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di pasta fresca. Per la salsa di datterini gialli; 400 g di datterini gialli; 1 scalogno; 1 cucchiaino di olio EVO; 1 cucchiaino di zucchero bianco; 1 pizzico di sale. Per il ripieno e la decorazione: 250 g di ricotta fresca; 500 g di spinaci freschi; 2 cucchiai di formaggio grattugiato; 2 cucchiai di pangrattato Schär; 1 uovo; 10 noci; qualche foglia di menta; sale e pepe

Lavate e tagliate a metà i datterini. Fate rosolare lo scalogno tritato in un padella con un filo di olio extravergine di oliva per qualche minuto. **Aggiungete** i datterini, il sale e lo zucchero e lasciate cuocere a fiamma bassa e con il coperchio per circa 10

minuti. Quando i datterini saranno sfaldati, trasferiteli in una ciotola e frullateli con un minipimer fino a ottenere la consistenza di una salsa. **Preparate** la pasta fresca con una delle ricette contenute nella sezione dedicata alle 'Basi'. Mentre la pasta riposa in frigorifero dedicatevi al ripieno. **Lavate** con cura gli spinaci e fateli cuocere in una pentola con abbondante acqua leggermente salata. Quando saranno cotti scolateli, lasciateli raffreddare e strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso. **Trasferiteli** in una ciotola, aggiungete la ricotta, l'uovo, il pangrattato, il formaggio, il sale e il pepe. Mescolate per amalgamare gli ingredienti, poi frullate il tutto con un minipimer per evitare che gli spinaci rimangano filamentososi. **Trasferite** il ripieno in un sac à poche (se non lo avete, utilizzate un semplice cucchiaino). **Spolverate** il piano di lavoro con la farina che avete usato per l'impasto e stendete la pasta con l'aiuto di un matterello.

Formate un rettangolo con il lato più lungo disposto parallelamente di fronte a voi. **Distribuite** le noci di ripieno una accanto all'altra nella parte più bassa a circa 2 cm dal bordo. **Spennellate** intorno al ripieno con l'acqua, quindi ripiegate la pasta sulla parte con il ripieno ed effettuate una leggera pressione con le dita intorno ai mucchietti in modo da sigillare l'impasto. **Ricavate** i ravioli con l'aiuto di un tagliapasta, quindi sistemati su un piatto spolverato con la stessa farina utilizzata per il piano di lavoro. **Portate** a bollore una pentola con abbondante acqua leggermente salata e immergetevi i ravioli per 5-7 minuti. Nel frattempo mettete sul fuoco una padella con la salsa di datterini gialli e fatela scaldare a fiamma bassa. **Scolate** i ravioli e componete i piatti: distribuite sul fondo la salsa di datterini gialli, aggiungete i ravioli, **spezzettate** qualche fogliolina di menta.

LA PASTICCIERA E PANIFICATRICE LIGURE, CELIACA DALLA NASCITA, HA MESSO IN UN LIBRO TUTTO IL SUO AMORE PER IL BUON CIBO E LA SUA ESPERIENZA AI FORNELLI

