



RAVIOLI CON SALSA DI DATTERINI GIALLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: per la pasta fresca: 350 g di Mix B Schär, 4 uova, 2 cucchiaini di olio evo, 80 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale; per il ripieno: 250 g di ricotta fresca, 500 g di spinaci, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di pangrattato Schär, sale, pepe, 1 uovo, salsa di datterini gialli, 10 noci, foglie di menta.

PREPARAZIONE: amalgamate tutti gli ingredienti per la pasta fresca in una ciotola. Quando l'impasto inizierà a legarsi, rovescietelo sul piano di lavoro e lavorate vigorosamente fino a ottenere una sfera. Coprite con la pellicola alimentare e lasciate riposare per 15 minuti in frigo. Preparate il ripieno con spinaci cotti e ben strizzati, ricotta, uovo, pangrattato, sale e pepe. Stendete la pasta con un mattarello, 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 basso, a circa 2 cm dal bordo. Spennellate con acqua intorno al ripieno, ripiegate la pasta sul ripieno, premete per sigillare. Ricavate i ravioli con l'aiuto di un tagliapasta. Cuocete in abbondante acqua bollente e salata, scolate e condite con salsa di datterini gialli, noci tritate e qualche fogliolina di menta.

Valentino Leporati
condivide
on line la sua vita
da celiaca felice
e gourmet. Ha
appena pubblicato
il ricettario
Cucina gluten free
(Vallardi).



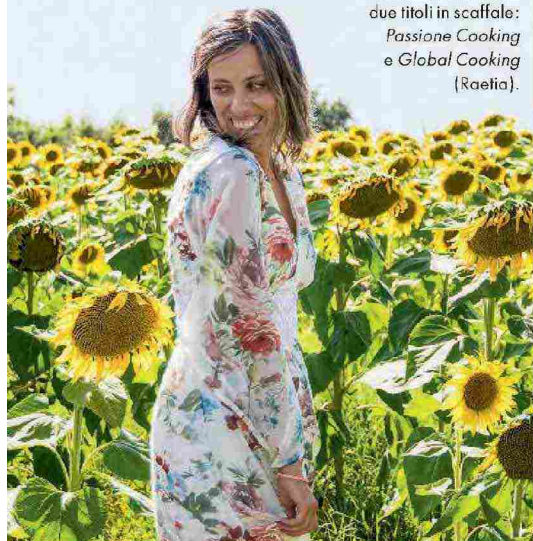
HARD...

Due **social girl** sempre con le mani in pasta, che sfornano delizie, **libri di ricette** e preziosi consigli. E una passione comune: quella per la focaccia, anche in versione gluten free

di **DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO**

80ELLE

Julia Morat
sui social è
@passionecooking
e in libreria ha già
due titoli in scaffale:
Passione Cooking
e *Global Cooking*
(Raetia).



FIORI DI ZUCCA GRATINATI E RIPIENI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

12 fiori di zucca, 50 g di salamino piccante,
4 cucchiai di olive taggiasche, 220 g di ricotta,
200 g di panna acida, sale q.b., pepe q.b.,
2 fette di pane in cassetta, 2 cucchiai di olio evo.

PREPARAZIONE: pulite delicatamente i fiori di zucca, lasciando attaccate le zucchine. Apriteli leggermente e togliete il pistillo. Tagliate a cubetti piccoli il salamino e mettetelo in una ciotola, dove aggiungerete le olive taggiasche sgocciolate e tritate. Quindi unite ricotta e panna acida. Conditte con un pizzico di sale e pepe. Mescolate bene il tutto con un cucchiaino. Riprendete i fiori di zucca, apriteli leggermente e farciteli con la crema di ricotta e olive. Potete farlo con la tasca da pasticciere o anche semplicemente con un cucchiaino. Riempiteli più o meno per tre quarti, quindi girate leggermente la punta del fiore come per chiuderlo e adagiatele, sempre con la zucchina attaccata, in una pirofolla foderata di carta da forno. Sbriciolate le fette di pane con le mani, mescolatele con 1-2 cucchiai di olio extravergine di oliva e distribuite sui fiori di zucca. Infornate a 190°C per 20 minuti. Sfornate e servite caldi o tiepidi.

SARA ARGIZIOLAS / VALENTINA LEPORATI / JULIA MORAT



...o soft?

ELLE 81

GOURMETpeople

UNA VITA *gluten free*

Trovare pane, pasta e dolci senza glutine buoni e gustosi, a volte, è un terno al lotto. Così, al motto di "chi fa da sé fa per tre", Valentina Leporati nel 2017 ha aperto *Valentina Gluten Free*, un panificio pasticceria artigianale situato nel centro di Sarzana, in Liguria.

«Ho sempre amato il cibo ma non potevo essere la buona forchetta che avrei desiderato, a causa della celiachia diagnosticatami a soli 17 mesi».

Ma la passione fa superare i propri limiti...

«Da piccola vivevo molto male questa esclusione dalla cucina, dai buffet delle feste. Crescendo, ho deciso che avrei lavorato nel settore alimentare. Così fino ai 29 anni ho lavorato in una pizzeria dove potevo servire e cucinare, ma mai assaggiare... Parallelamente, a casa, cercavo di riprodurre i piatti in versione senza glutine. Era diventata una sfida».

E l'hai vinta...

«Era il 25 novembre 2017 quando ho aperto la mia attività e, in contemporanea, ho iniziato a parlare di celiachia sul web, realizzando il mio sogno di creare un'isola felice gluten free reale e virtuale. Volevo condividere e rendermi utile, oltre che con la cucina, anche con il sostegno emotivo: è diventata un po' la mia missione».

Il piatto "vietato" che ti è mancato di più?

«Sono nata in Liguria e, dalle mie parti, si nasce con un triangolo di focaccia in mano. Ma quella che preparo ora senza glutine è sublime».

La tua madeleine a tavola?

«La crêpe detta "patacchia" che mi preparava mia zia con farine senza glutine, che all'epoca erano davvero borotalco, ma farcite con nutella o banane erano la mia merenda golosa».

Ingrediente preferito?

«La farina di lenticchie: altamente proteica, agevola le ricette a lunga lievitazione».

Un piatto che ti fa subito primavera?

«Le crostate con la frutta o le torte con i fiori».

Progetti futuri?

«Girare l'Italia con le ricette del mio libro, anche per conoscere dal vivo chi mi segue, finalmente!».



TORTA DI PANE E PESCHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di pane secco (senza glutine), 200 ml di succo di pesca, 300 ml di latte di mandorle, 3 pesche (circa 300 g), 150 g di zucchero bianco, 2 uova, 1 cucchiaio di fecola di patate, 100 g di mandorle tritate; *per la decorazione*: 1 pesca, mandorle a fettine sottili.

PREPARAZIONE: Tritate il pane secco in un mixer oppure spezzatelo con le mani. Trasferitelo in una ciotola e lasciatelo ammorbidire con il succo di pesca e il latte di mandorle. Tagliate le pesche a cubetti piccoli, aggiungeteli al pane e mescolate per qualche secondo. Unite lo zucchero, la fecola, le uova e le mandorle tritate. Amalgamate con cura tutti gli ingredienti, quindi versate l'impasto in una tortiera di 22 cm di diametro dai bordi alti. Infornate a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare e decorate con le fette di pesca e le mandorle prima di servire.

“Anche la più semplice delle ricette è un capolavoro se si usano le farine giuste e una lenta lievitazione”

PARIS-BREST CON CREMA AI LAMPONI E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: per la pasta choux: seguite la ricetta di pag. 57 del libro *Global Cooking* (Raetia); per la crema al mascarpone: 250 g di lamponi, 80 g di zucchero, 2 g di colla di pesce, 250 g di mascarpone, 200 ml di panna fresca liquida; per la ganache: 125 g di cioccolato fondente, 100 ml panna fresca liquida; per decorare: 40 lamponi circa, rametti di rosmarino, pistacchi tritati.

PREPARAZIONE: realizzate un anello di bigné di pasta choux di circa 18 cm di diametro e tenetelo da parte. Per la crema: metete 250 g di lamponi in un pentolino con lo zucchero e cuocete fino a ottenere la consistenza di una marmellata. Lavorate il mascarpone con le fruste, unite il composto di lamponi, aggiungete la colla di pesce dopo averla fatta sciogliere seguendo le istruzioni classiche e lavorate il composto con le fruste. Poi incorporate la panna montata. Per la ganache: spezzettate il cioccolato fondente e mettetelo in una ciotola. Scaldate la panna fino a quando accenna a bollire e versatela sul cioccolato. Mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto e avrete ottenuto un composto omogeneo. Componete il Paris-Brest: tagliate in senso orizzontale l'anello di pasta choux, farcite ogni bigné con un cucchiaino di ganache sul fondo, poi un primo ciuffo di crema. Quindi adagiate al centro un lampone e terminate con un secondo ciuffo di crema; metete un lampone tra un bigné e l'altro, in modo che si veda dall'esterno. Coprite con l'altra metà del Paris-Brest. Decorate la superficie con la ganache restante, i lamponi e rametti di rosmarino e pistacchi tritati. Lasciate in frigo per un paio di ore prima di servire.



BURRO, FARINA e fantasia

Sono i tre ingredienti che non mancano mai nella cucina di Julia Morat, altoatesina doc, anzi «italiana di madrelingua tedesca», come si definisce lei stessa. Le sue figlie Linda e Mara, davanti a un piatto nuovo, le chiedono sempre se ha seguito una ricetta o è un esperimento. Perché Julia in cucina ama (re)inventare: «È più forte di me, devo sempre aggiungere di qua, togliere di là e, alla fine, sconvolgo completamente il piatto. Ogni tanto capita che qualcosa non riesca secondo le mie aspettative, ma va bene, almeno ho provato».

Quando è nata la passione per la cucina?

«Da bambina, osservando nonna e mamma intente a preparare ogni delizia per noi. Oggi mi rivedo nei loro gesti mentre cucino».

E il blog?

«Ho sempre cercato spunti in rete, ma nel 2015 ho deciso che era ora di creare uno spazio tutto mio. Ci lavoravo nel tempo libero, anche la sera, dopo aver messo le bambine a letto. Mi divertiva! Poi sono approdata anche sui social, ho fatto corsi di fotografia e, una cosa tira l'altra, sono arrivati i due libri...e ora sto lavorando al terzo».

Come definiresti la tua cucina?

«Stagionale, varia e innovativa, mai noiosa: cerco sempre ricette nuove e alternative».

Il piatto preferito?

«I lievitati: alla focaccia non resisto».

La tua madeleine a tavola?

«*Grießknoedel mit Zimt*, gnocchi di semolino fritti cosparsi di zucchero e cacao. Un piatto dolce che però in Alto Adige mangiamo a pranzo o a cena o quando ci va».

Ingrediente preferito?

«Il burro. E mai la margarina!».

Un piatto che ti fa subito primavera?

«Gli asparagi con prosciutto, salsa bolzanina con uova sode, olio e prezzemolo ed erba cipollina».

Cosa non deve mancare mai per te?

«L'ironia, che è come una spezia, dà un tocco in più ai piatti, e alla vita».

