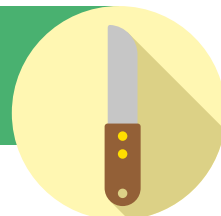


LE RICETTE SENZA GLUTINE

dello chef Marco Scaglione



Chiacchiere di Carnevale

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Iuri Niccolai

INGREDIENTI

per 6 persone:

300 g di Mix nutri free per dolci

40 g di zucchero a velo consentito

20 g di marsala

20 g di burro

2 uova

1 tuorlo

½ limone grattugiato

½ arancia grattugiata

Sale 1 l di olio di semi di girasole

Zucchero a velo consentito

Tempo: 30 minuti più riposo

Difficoltà: Facile



PROCEDIMENTO

Versate la miscela in una terrina, unite 40 g di zucchero a velo, le uova, il burro a temperatura ambiente, il marsala e un pizzico di sale. Impastate il tutto con le mani fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Foderate una teglia con carta da forno, stendete il limone e l'arancia grattugiati, fate tostare in forno 5 minuti a 150°C, sfornate e lasciate raffreddare qualche minuto, unite all'impasto e ricoprite la ciotola con della pellicola, lasciate riposare in frigo per circa 1 ora.



Trascorso il tempo di riposo, spolverate una spianatoia con del mix, stendete con il mattarello l'impasto molto sottile, in modo da ottenere una sfoglia dello spessore di 1-2 mm, ritagliate con la rotella festonata creando dei piccoli rettangoli e create un foro al centro di ogni rettangolo. Ponete le strisce così ottenute in abbondante olio ben caldo, ma non bollente (170-180 °C al massimo), girandole su ambo i lati, attenti a non bruciarle; appena diventeranno dorate, toglietele dall'olio e ponetele a sgocciolare su un panno da cucina. Quando saranno fredde, ponetele su un piatto da portata e cospargetele di zucchero a velo. Servite.