

GOLOSE, CLASSICHE *e gluten free*



Per questo numero di FREE, **Marco Scaglione** ha preparato 3 ricette tutte da gustare: saporiti canederli al ragù di salsiccia, golosi ravioli con ricotta e cioccolato e, per festeggiare il Carnevale... chiacchiere e castagnole a volontà!

Marco Scaglione crea piatti semplici, che nascono dalla tradizione gastronomica del Bel Paese e si arricchiscono di influenze d'Oltralpe. Si è specializzato in cucina senza glutine nel 2001, e da allora è diventato uno dei più famosi chef del settore.



CANEDERLI AL RAGÙ DI SALSICCIA



RAVIOLI CON RICOTTA



CASTAGNOLE E CHIACCHIERE



CANEDERLI al ragù di salsiccia

TEMPO 1 ora e 20 minuti + riposo DIFFICOLTÀ media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di pane●● raffermo - 2 uova - 100 ml di latte
150 g di pangrattato●● - 50 G DI FARINA DI RISO BIO VITAL NATURE - 150 g di speck●
1 ciuffetto di prezzemolo tritato - 50 g di Parmigiano Reggiano da grattugiare - pepe nero

Per il ragù:

500 g di salsicce● - 2 scalogni
40 ml di olio extravergine di oliva - 1/2 bicchiere di vino rosso
1 l di passata di pomodoro
sale - pepe nero

Inoltre: 12 rametti di origano fresco - 10 ml di olio extravergine di oliva

Riducete il pane a dadini da 1 cm e metteteli in ammollo, in una terrina con il latte per circa 1 ora. Scolate i dadini di pane, strizzateli, sbriciolateli e trasferiteli in un'ampia ciotola. Unite le uova sbattute con una macinata di pepe e amalgamate, versando un po' di latte, se necessario. Coprite con un canovaccio pulito e fate riposare in frigorifero per 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Tagliate lo speck a cubetti e fatelo rosolare in un tegame antiaderente per circa 3 minuti, mescolando di continuo per 1 minuto. Lasciatelo raffreddare, quindi aggiungetelo al pane ammolato. Amalgamate e unite il prezzemolo tritato, il pangrattato, il Parmigiano grattugiato e, infine, la farina. Mescolate bene il tutto. Coprite con la pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per 30 minuti. Modellate con le mani alcune parti dell'impasto per ottenere delle sfere da 3-4 cm di diametro. Mettete i canederli su un vassoio e fateli riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Preparate il ragù: mondate gli scalogni, tritateli finemente e fateli rosolare a fiamma dolce, in una larga padella con l'olio. Private le salsicce del budello e aggiungetele in padella, spezzettandole il più possibile con le mani. Lasciate rosolare bene la carne e schiacciatela con i rebbi di una forchetta, per ridurla a pezzettini piccoli. Sfumate con il vino, fate evaporare a fiamma dolce fino a ridurre tutto il liquido, versate la passata di pomodoro e lasciate cuocere, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. A fine cottura, regolate di sale e di pepe.

Preriscaldate il forno a 100 °C e create un ambiente umido, inserendo un pentolino d'acciaio pieno di acqua in ebollizione. Fate cuocere i canederli per circa 12 minuti, quindi sformateli.

Distribuite il ragù nei piatti, aggiungete 3 canederli a testa e 3 ciuffetti di origano fresco. Condite con l'olio a crudo e servite subito.



RAVIOLI con ricotta e cioccolato

TEMPO 1 ora e 20 minuti + riposo DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 G DI PREPARATO SPECIALE PER DOLCI FRITTI DALLAGIOVANNA

150 g di burro

120 g di zucchero semolato

2 uova + 1 tuorlo

la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

sale

Per il ripieno:

250 g di ricotta di pecora

200 g di zucchero a velo •

60 g di gocce di cioccolato •

Inoltre: zucchero a velo • q.b.

Versate il preparato in un'ampia ciotola e mettete al centro lo zucchero semolato, il burro morbido a pezzetti, la scorza di arancia e un pizzico di sale. Sbattete le uova e il tuorlo in un'altra ciotola. Iniziate a lavorare il composto con le mani, aggiungendo le uova, poco alla volta, e continuando a impastare finché gli ingredienti non si saranno amalgamati. Trasferite l'impasto su una spianatoia e lavorate ancora con le mani finché il composto non sarà omogeneo e compatto. Avvolgete l'impasto nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per almeno 1 ora in frigorifero.

Preparate il ripieno: setacciate la ricotta per eliminare eventuali grumi. Aggiungete lo

zucchero a velo setacciato e le gocce di cioccolato, e amalgamate bene il tutto.

Stendete la pasta con un matterello fino a ottenere una sfoglia sottile. Con un coppa-pasta circolare ricavate dalla sfoglia tanti dischi e create i ravioli: prendete un disco, farcitelo con un po' di ripieno, coprite con un altro disco e sigillate bene i bordi con i rebbi di una forchetta. Proseguite così per tutti gli altri ravioli.

Fate cuocere i ravioli in forno caldo a 180-200 °C per circa 20 minuti, o fino a quando non saranno dorati e croccanti. Sfnate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

CASTAGNOLE classiche

TEMPO 45 minuti DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per l'impasto: 220 g DI PREPARATO SPECIALE PER DOLCI FRITTI DALLAGIOVANNA

2 uova - 50 g di zucchero - 40 g di burro - 10 g di lievito per dolci •

la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata - sale

Inoltre: 1 kg di zucchero - 2 l di olio di semi di girasole



CHIACCHIERE di Carnevale

TEMPO 45 minuti + riposo DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per l'impasto: 220 g di PREPARATO SPECIALE PER DOLCI FRITTI DALLAGIOVANNA
150 g di PREPARATO SPECIALE PER PASTA FROLLA DALLAGIOVANNA
70 g di zucchero semolato - 40 ml di olio di semi di girasole
2 uova + 2 tuorli - 8 g di lievito per dolci • - sale
Inoltre: 2 l di olio di semi di girasole - zucchero a velo • q.b.



Preparate le castagnole: versate in una ciotola 200 g di preparato, le uova sgusciate (foto 1), lo zucchero, il burro, la scorza di arancia grattugiata (foto 2), il lievito e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti per amalgamarli, trasferite il composto su una spianatoia leggermente spolverizzata con il preparato rimasto e impastate (foto 3), fino a ottenere un composto morbido, liscio e compatto (foto 4). Lasciate riposare l'impasto per qualche minuto, quindi

formate dei filoncini di pasta dello spessore di circa 2 cm, e tagliateli a pezzetti grandi come noci (foto 5). Friggete le castagnole, poche alla volta, in abbondante olio e a fiamma bassa, rigirandole nella padella finché non risulteranno ben gonfie e dorate e cominceranno a galleggiare. Una volta pronte, prelevatele con un mestolo forato (foto 6), fatele asciugare su un foglio di carta assorbente, spolverizzatele con lo zucchero semolato e servitele.



Preparate le chiacchiere: versate i preparati in una ciotola (tranne 20 g di quello per dolci fritti), unite lo zucchero semolato, i tuorli e le uova (foto 7), l'olio, il lievito e un pizzico di sale. Impastate con le mani (foto 8) per amalgamare. Coprite con la pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per 1 ora. Spolverizzate una spianatoia con il preparato rimanente, dividete l'impasto (foto 9) e stendetelo con l'apposita macchinetta, portando la sfoglia a uno spessore di 1-2 mm

(foto 10). Con una rotella festonata, ricavate dei rettangoli e incideteli al centro (foto 11). Fate friggere le strisce di pasta in abbondante olio ben caldo ma non bollente (170-180 °C), lasciandole cuocere da entrambi i lati senza bruciarle. Quando diventeranno dorate, toglitele le chiacchiere dall'olio (foto 12) e fatele raffreddare su un foglio di carta per fritti. Mettetele su un piatto da portata, spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele.

