

# GOLOSE, CLASSICHE *e gluten free*



Per questo numero di FREE, **Marco Scaglione** ha preparato 2 “goloserie” irresistibili: i bomboloni fritti con crema di limone e una cheesecake che profuma di primavera, con cioccolato e fragole. Nella scuola di cucina, invece, troverete spiegata passo passo una squisita ricetta della tradizione pasquale, il casatiello napoletano.

*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.*



BOMBOLONI AL LIMONE



CHEESECAKE DI PRIMAVERA



CASATIELLO NAPOLETANO



# BOMBOLONI con crema al limone

TEMPO 1 ora e 20 minuti + riposo DIFFICOLTÀ media

## INGREDIENTI PER 8 BOMBOLONI

Per il lievito:

75 g di PREPARATO SPECIALE PER DOLCI LIEVITATI MOLINO DALLAGIOVANNA

75 ml di acqua - 10 g di lievito di birra fresco

Per l'impasto:

125 g di PREPARATO SPECIALE PER DOLCI LIEVITATI MOLINO DALLAGIOVANNA

3 g di gomma di guar • - 75 ml di acqua - 25 g di lievito di birra fresco - 50 g di zucchero

1 uovo + 1 tuorlo - 25 ml di olio di semi di girasole - 40 g di burro

la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata - farina di riso finissima • q.b. - sale

Per la crema al limone:

140 g di burro - 110 ml di succo di limone - 2 uova - 140 g di zucchero

Inoltre:

500 ml di olio di semi vari - 500 g di zucchero

**Preparate il lievito:** versate il preparato in una terrina e mescolate con un cucchiaino. Fate sciogliere completamente il lievito nell'acqua e aggiungetelo al preparato. Impastate bene, coprite con un canovaccio pulito e mettete a riposare per circa 1 ora.

**Preparate l'impasto:** versate il preparato, la gomma di guar e il lievito in una terrina e mescolate. Aggiungete, poco per volta, il lievito di birra sciolto nell'acqua insieme allo zucchero. Impastate bene, poi incorporate l'uovo e il tuorlo e continuate ad amalgamare. Unite l'olio, il burro e la scorza di arancia. Lavorate il composto fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi formate una palla aiutandovi, se necessario, con la farina di riso. Coprite l'impasto con la pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigo per circa 1 ora.

**Preparate la crema al limone:** montate le uova e lo zucchero con delle fruste elettriche, versate a filo il succo di limone e amal-

gamate. Fate sciogliere il burro a bagnomaria, quindi unite il composto di uova e lasciate cuocere, sempre a bagnomaria. Mescolate di continuo fino a quando la crema non si sarà rassodata. Fate raffreddare.

**Riprendete** l'impasto dal frigo e stendetelo con il matterello su un piano spolverizzato con la farina di riso. Portate la sfoglia a uno spessore di 1 cm e, utilizzando un coppapasta circolare o un bicchiere, ricavate dei dischi che farete lievitare per circa 1 ora. Impastate brevemente i ritagli di pasta, stendeteli nuovamente e usateli per creare altri dischi.

**Fate scaldare** l'olio in una padella a fuoco basso e portatelo a una temperatura di circa 150 °C. Lasciate cuocere molto lentamente i bomboloni, avendo cura di versare dell'olio caldo sulla parte non immersa.

**Scolate** i bomboloni su carta assorbente e passateli nello zucchero. Dopo circa 10 minuti, farciteli con la crema al limone e serviteli.



# CHEESECAKE di primavera

TEMPO 1 ora e 30 minuti + riposo DIFFICOLTÀ media

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la base:

150 g di biscotti •• - 100 g di burro

Per il ripieno:

200 g di formaggio cremoso •

100 g di mascarpone - 100 g di zucchero - 50 g di farina di riso •

3 uova - 80 ml di panna fresca - la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

1 baccello di vaniglia Bourbon - sale

Per la crema al cioccolato:

300 g di cioccolato fondente al 64% • - 200 ml di panna fresca

20 ml di grappa - la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata - noce moscata q.b.

Inoltre:

200 g di fragole - 6 foglioline di menta - qualche scorzetta di arancia non trattata

**Preparate la base:** tritate i biscotti in un mixer poi metteteli in una ciotola e mescolateli con il burro fuso. Versate il composto in uno stampo a cerniera da 18 cm di diametro rivestito di carta da forno e compattatelo bene. Mettete in frigo e lasciate riposare per circa 40 minuti.

**Preparate il ripieno:** separate gli albumi dai tuorli e mescolate questi ultimi con lo zucchero, la polpa di vaniglia e la scorza di limone, finché non otterrete un composto chiaro. Aggiungete il formaggio cremoso, il mascarpone, la farina di riso e continuate ad amalgamare. Montate la panna con delle fruste elettriche e, in un'altra ciotola, montate gli albumi con un pizzico di sale. Unite la panna al composto di formaggio e mescolate con una spatola. Aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve, poco per volta.

**Distribuite** il composto sulla base di biscotti, livellando il più possibile, quindi lasciate cuocere in forno già caldo a 160 °C per 45 minuti. Sfornate, fate raffreddare la torta prima di toglierla dallo stampo e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.

**Preparate la crema al cioccolato:** scaldate la panna in un pentolino insieme alla scorza di arancia e a un pizzico di noce moscata, senza che arrivi a ebollizione. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato e la grappa e mescolate bene finché non otterrete una crema liscia.

**Versate** la crema al cioccolato sulla cheesecake e lasciate riposare in frigorifero per circa 20 minuti.

**Tagliate** le fragole a cubetti piccoli e, quando il cioccolato sarà ben freddo, distribuitele sulla parte centrale della torta. Decorate con le foglioline di menta e le scorzette di arancia e servite.



# CASATIELLO napoletano

TEMPO 1 ora e 40 minuti + riposo DIFFICOLTÀ media

## INGREDIENTI PER 1 KG DI PANE

500 g di MIX PANE & Co. NOVATERRA ZEELANDIA - 350 ml di acqua

25 g di lievito di birra fresco - 30 ml di olio extravergine di oliva

140 g di strutto - 2 uova

10 g di sale fino - 5 g di pepe nero macinato

Per il ripieno: 3 uova - 200 g di salame Napoli •

100 g di pancetta a cubetti •

50 g di Pecorino Romano da grattugiare

50 g di Parmigiano Reggiano 36 mesi da grattugiare

60 g di Provolone affumicato

80 g di Pecorino semistagionato

Inoltre: farina di riso finissima • q.b.

**Preparate** gli ingredienti sul piano di lavoro (foto 1). Sbriciolate il lievito in una ciotola (foto 2) e fatelo sciogliere nell'acqua.

Aggiungete il lievito al mix (foto 3) e impastate bene con le mani fino al completo assorbimento del liquido (foto 4).

**Unite** 130 g di strutto, l'olio, il sale e il pepe e formate una pagnotta liscia. Mettetela in una ciotola, coprite con un canovaccio pulito e fate lievitare in un luogo tiepido per 1 ora.

**Spolverizzate** il piano di lavoro con la farina

di riso, prelevate un pezzetto di impasto che terrete da parte e stendete il resto con un matterello (foto 5) formando un rettangolo. Sgusciate le uova, spennellate la sfoglia con parte di esse (foto 6) e cospargetela con il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, avendo cura di lasciare un bordo pulito.

**Distribuite** le fette di salame, la pancetta, il provolone e il Pecorino semistagionato a cubetti (foto 7). Arrotolate per sigillare il casatiello e formate un grosso rotolo.





**Mettete** il rotolo in uno stampo a ciambella con la chiusura verso il basso (foto 8) precedentemente unto con lo strutto rimanente. Sovrapponete leggermente le due estremità del casatiello e lasciate lievitare per almeno 1 ora, o finché il casatiello non avrà raggiunto il margine superiore dello stampo. Nel frattempo, lavate bene e asciugate le uova intere. **Premete** delicatamente le uova sulla superficie dell'impasto (foto 9),

posizionandole a uguale distanza l'una dall'altra.

**Stendete** il pezzetto di impasto tenuto da parte e, con una rotella e con l'aiuto di un matterello, ritagliate delle strisce (foto 10) da posizionare a croce su ogni uovo (foto 11).

**Spennellate** delicatamente con le uova sbattute rimanenti la superficie del casatiello (foto 12) e infornate.

**Fate cuocere** a 200 °C per 45-50 minuti, quindi sfornate e servite.

