



chef **Marco Scaglione**

Ricette di Marco Scaglione
(www.marcoscaglione.it)
info@marcoscaglione.it)

Sia che si tratti di ricette salate o di dolci, quando si utilizzano le farine senza glutine bisogna prestare attenzione alla fase in cui si impasta.



Il segreto è nell'impasto

© Francesco Bolognini

Tagliatelle di teff con vongole veraci, zucchine e pomodorini ciliegini

(4 porzioni)

Difficoltà: media

Tempo di preparazione:

1 ora + tempo di riposo

Ingredienti

240 g di mix Molino Dallagiovanna speciale per pasta fresca integrale al teff
60 g farina di teff Aksum
3 uova intere
2 tuorli
60 g di acqua
10 g di olio extravergine d'oliva
8 g di sale fino
farina di riso* per lo spolvero

Per il condimento

200 g di zucchine verdi
500 g di vongole veraci
2 spicchi d'aglio
2 scalogni
1 bicchiere di vino bianco
250 g di pomodorini ciliegini
1 mazzetto piccolo di prezzemolo
olio extravergine
sale fino
sale grosso
farina di riso* per lo spolvero

Preparare la pasta

Step by step



1. Miscelare in una terrina il mix e la farina di teff.



2. Aggiungere le uova e i tuorli al centro.



3. Amalgamare il tutto con il sale, l'acqua, l'olio e lavorare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.



4. Creare una palla, coprirla con pellicola da cucina e farla riposare in frigorifero per 30 minuti.



5. Riprendere la pasta fresca dal frigo e stenderla con l'apposita macchinetta, portandola allo spessore di 4 mm circa.



6. Creare delle tagliatelle.



7. Spolverare con della farina di riso e mettere ad asciugare su un tagliere per circa 1 ora.





Preparazione

1. Dopo aver preparato la pasta (vedi lo step fotografico) mettere a bagno in acqua fredda le vongole con un cucchiaino di sale grosso, per circa 30 minuti; al termine riprendere i molluschi e controllare che non abbiano tirato fuori della sabbia e risciacquarli più volte sotto l'acqua.

2. Togliere il picciolo ai pomodorini e lavarli bene, dividerli in 4 parti, eliminare la polpa interna e tagliare nuovamente i petali in piccoli filetti, riponendoli da parte in una terrina. Tagliare a metà nel senso della lunghezza le zucchine e affettare a mezzaluna molto sottili: riporre il tutto da parte in un piatto.

3. Tritare finemente l'aglio e metterlo a soffriggere in una pentola con 2 cucchiaini d'olio, dopo circa 1 minuto aggiungere le vongole e lasciar cuocere il tutto a fiamma vivace per circa 5 minuti, sfumare con la metà del vino, coprire la pentola con un coperchio e far finire di cuocere per circa 4-5 minuti scarsi.

4. In una padella a parte mettere a soffriggere con 4 cucchiaini d'olio gli scalogni tritati in precedenza, lasciarli rosolare a fiamma dolce, aggiungere le zucchine e farle tostare a fiamma vivace, sfumare con il restante vino e condire con sale, se necessario aggiungere 2 mestoli di brodo vegetale per terminare la cottura.

5. Mettere a bollire una pentola con acqua, portarla ad ebollizione e aggiustare di sale; trascorso il tempo di riposo delle tagliatelle

eliminare la farina di spolvero e cuocere, mescolando di tanto in tanto con una forchetta, per circa 3 minuti.

6. Scolare le tagliatelle e metterle nella padella con le zucchine, aggiungere le vongole e i pomodori, mescolare bene e finire di amalgamare bene tutti gli ingredienti a fiamma vivace.

7. Porzionare le tagliatelle in piatti individuali e servire.

Biscotti occhio di bue

(1 kg circa di pasta frolla)

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione:

45 minuti + tempo di riposo

Ingredienti

170 g di burro

155 g di zucchero a velo*

350 g di Speciale per pasta

frolla Molino

Dallagiovanna

1 uovo intero

3 tuorli

½ cucchiaino di scorza

di limone grattugiata

200 g di marmellata

di albicocche*

200 g di marmellata di mirtili*

zucchero a velo*

per spolverare

Preparazione

1. Mettere in un recipiente il burro a temperatura di frigo, precedentemente tagliato a pezzetti, lo zucchero e amalgamare velocemente fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea; aggiungere uovo e tuorli, il mix di farine e il limone grattugiato, e impastare bene fino a formare una palla liscia e compatta. Non lavorarla

troppo per non farla diventare appiccicosa.

2. Ricoprirla con la pellicola trasparente e farla riposare almeno 3 ore in frigorifero.

3. Riprendere la pasta frolla dal frigorifero e stenderla su un piano infarinato ad uno spessore di 1 cm circa, con l'aiuto di un mattarello.

4. Con la formina tonda ricavare tanti dischi di pasta e metterli su una teglia rivestita di carta forno. Con una formina tonda più piccola di qualche centimetro rispetto a quella utilizzata in precedenza, bucare nel centro la metà dei dischi ottenuti.

5. Cuocerli in forno per 10-15 minuti a 180°C. Far attenzione a non farli dorare troppo, devono rimanere abbastanza chiari.

6. Sfnare i biscotti e farli raffreddare.

7. Spolverizzare le parti con il buco di abbondante zucchero a velo; mettere un paio di cucchiaini di marmellata di albicocche su metà dei dischi interi e sull'altra metà quella di mirtili (metterla nel centro dei dischi).

8. Comporre i biscotti poggiando il disco bucato, ovviamente con la parte dello zucchero a velo rivolta verso l'alto, su quello con il ripieno e pressare leggermente per farli aderire bene.

9. Spolverare ancora con zucchero a velo e servire.



Biscotti occhio di bue

© Francesco Bolagnini