

In questo sito noi e i nostri partner facciamo uso di tecnologie quali i cookie per elaborare dati personali (ad esempio l'indirizzo IP), al fine di garantire le funzionalità tecniche, mostrarti pubblicità basata sui tuoi gusti e preferenze, misurarne la performance e per analizzare le informazioni sulle nostre audience. Se vuoi saperne di più, leggi la nostra [informativa sui cookie](#). Facendo click sul pulsante "Accetto", scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso delle tecnologie descritte. Facendo click su "Preferenze" puoi modificare i tuoi consensi. Potrai farlo in qualsiasi momento accedendo all'informativa sui cookie presente in calce alla pagina del sito.

Preferenze

Accetto

[Mostra le finalità](#) | [Mostra i partner](#)

CORRIERE DELLA SERA

OROSCOPO

12 NOVEMBRE 2019

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ

Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ

PEOPLE

GOSSIP

BENESSERE

FAMIGLIA

CUCINA

METEO

OROSCOPO

VIDEO



I VIDEO DI OGGI



Ilary Blasì e Francesco Totti a letto insieme: guarda cosa succede nel



Gianluca Vialli torna in Nazionale e festeggia cantando (stonatissimo!)



Per Michelle Hunziker è già Natale! Guarda il video, fa già l'albero con le



Charlene Wittstock torna in pubblico: inaugura una scuola in

CUCINA | RICETTE

Tortelloni al cacao di burro

E' possibile organizzare un laboratorio di pasta fresca artigianale al cacao senza glutine anche durante un evento, con poche accortezze. Una sfida per dimostrare come si possano ottenere ottimi risultati realizzando prodotti gustosi, piacevoli alla vista che non hanno nulla da invidiare a quelli tradizionali, alla portata di tutti. E' quello che è successo a Scioccola', la manifestazione dedicata al cioccolato nel centro di Modena.



Condividi



NOTIZIA DI OGGI



BENTORNATO BOMBER!

Gianluca Vialli, ritorna in Nazionale: dimagrito e (quasi) irriconoscibile, continua così la sua lotta contro la malattia - [LEGGI](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#)

CORRIERE DELLA SERA

Gualtieri: «Asili nido gratis da gennaio». Cambieranno plastic ta...

Pensione integrativa, quanto investire da 20 a 60 anni: cinque esempi per l...



Primi Piatti



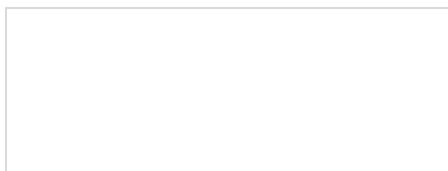
Da 0 a 30 Minuti



Facile



4 Persone



SCOPRI ALTRE RICETTE

Vuoi trovare altre ricette simili a questa?
 Prova con: [pasta fresca senza glutine](#), [senza glutine](#), [tortelloni](#), [tortelloni al cacao](#).

ALTRE RICETTE PER

[primi piatti](#)

[Ricette senza glutine](#)

PREPARAZIONE

Mescolare farina e cacao con le uova intere. Stendere il composto ottenuto e realizzare una pasta sottile da cui ricavare un quadrato 5 x 5. All'interno inserire un cucchiaino da caffè di ricotta vaccina. Unire i lembi del triangolo intorno al dito mignolo premendo bene per saldarli. Ripiegare all'insù la punta opposta del triangolo. Lessare i tortelloni in acqua salata e condirli con burro e salvia.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- farina per pasta fresca senza glutine 220 gr
- ricotta 150 gr
- cacao amaro senza glutine 20 gr
- uova di taglio "grandissime" 3
- burro e salvia q.b.
- sale e pepe q.b.

STAGIONE

Tutte le Stagioni



CORRIERE TV

Maltempo, fiumi di fango per le strade di Matera: allagati i Sassi [Video](#)

SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

TROVA RICETTE



Seleziona tempo



Seleziona portata



Seleziona difficoltà

Parola chiave

CERCA

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

UNA RICETTA A SORPRESA

IDEE IN CUCINA



NEWS

Salame cacciatore DOP: uno sfizio che ci si può permettere anche...



TROVARICETTE E MENU

Carbonara day: quante ricette, quante varianti per uno dei piatti...