03-11-2019 Data

Pagina

1 Foglio



Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.



## MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi enogastronomici

Notizie dall' Italia

L' Angolo della Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

## **ARTICOLI**

## AIC ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA A SCIOCOLA' TORTELLINI AL CACAO

A presentare lo showcooking di questa mattina a Sciocola', la manifestazione dedicata al cioccolato nel centro di Modena, la Presidente dell'Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna Francesca Obici: "Abbiamo dimostrato come sia 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".

Oggi si stima che 1 persona su 100 sia celiaca e in Emilia Romagna sono circa 17mila le persone che non possono assumere glutine. "Ad oggi l'unica terapia conosciuta per la cura è l'aderenza a una dieta priva di glutine esclusiva" racconta Obici. "L'Associazione è presente con 12 sedi sul territorio regionale con volontari sempre a disposizione su appuntamento per consulenze e per informazioni al pubblico sulla celiachia. Stiamo attuando numerosi progetti gratuiti per i soci e familiari che spaziano da corsi di cucina, informazione nelle scuole, sensibilizzazione delle istituzioni e convegni medici"

La ricetta - Tortelloni di cacao al burro

Tempo preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

220 g di farina per pasta fresca senza glutine 150 g di ricotta 20 g di cacao amaro senza glutine 3 uova di taglio "grandissime" burro q.b. salvia q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

## 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.

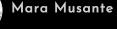
Alessia Testori





I NOSTRI ESPERTI







2019 © Enocibario P.I. 01074300094

