

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

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

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' 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 e 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 - Tortellini 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.

salsina 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 tortellini in acqua salata e condirli con burro e salsina.

Alessia Testori



I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi