

## SCATTIDIGUSTO



Home > Ricette > Tortelloni al burro di cacao, la ricetta è anche gluten free

Ricette

# Tortelloni al burro di cacao, la ricetta è anche gluten free

Di Scatti di Gusto - 10 Novembre 2019

Mi piace 0

Share



Cerca

Search

Ultimi Post

Tortelloni al burro di cacao, la ricetta è anche gluten free

10 Novembre 2019

Gino Sorbillo apre a Londra una nuova pizzeria per Natale

9 Novembre 2019

Nennella apre una nuova pizzeria nei Quartieri Spagnoli a Napoli

9 Novembre 2019

Il Cavaliere Mascaronato e il segreto della saga delle stelle

9 Novembre 2019

A Scioccolà, la manifestazione di Modena dedicata al cioccolato che ha già messo in campo la Ferrari F2004 di Michael Schumacher ovviamente tutta di cioccolato, sono anche arrivati i **tortelloni di cacao**.

Tradizione del territorio e tema della manifestazione si sono uniti in una ricetta

speciale perché pensata in versione gluten free.

A presentarla, 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 DELLA CELIACHIA È L'ADERENZA A UNA DIETA PRIVA DI GLUTINE ESCLUSIVA" SPIEGA 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".

Quindi niente glutine è l'unica ricetta per chi soffre di celiachia. Ma che potrà rifarsi con questi tortelloni.

### **La ricetta dei tortelloni al cacao di burro**



**Ingredienti per 4 persone**

Roma. L'Osteria dell'Ingegno al Pantheon che va oltre la carbonara

9 Novembre 2019

- 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.

**Procedimento**

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 centimetri.

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.



**Gamma**

Ann Fiat Professional



**Cannavacciuolo.**

scattidigusto.it



**TAGS** burro cioccolato gluten free Ricette tortellini

Articolo precedente

Gino Sorbillo apre a Londra una nuova pizzeria per Natale



Scatti di Gusto

f

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



La ricetta della palamita è stellare con Pietro D'Agostino



Pesto di basilico. La ricetta che non è verde di Franco Aliberti



Ricetta. Spaghettini, nocciole e Grana Padano di Andrea Berton