



Gluten  
Free  
Travel&Living

# FROLLE e FOLLIE di primavera

crostate senza glutine dolci e salate



[www.glutenfreetravelandliving.it](http://www.glutenfreetravelandliving.it)

**grafica & impaginazione**

Giuseppe Massaro  
[www.giuseppemassaro.com](http://www.giuseppemassaro.com)



# FROLLE e FOLLIE di primavera

crostate senza glutine dolci e salate

**Oggi inizia la primavera** e vi invitiamo ad andare a festeggiare nella nuova casa di **Gluten Free Travel & Living**.

Una casa spaziosa e luminosa che speriamo possa contenere tutto il nostro entusiasmo e i nostri progetti.

La primavera porta sempre un po' di ottimismo e l'ottimismo va condiviso.

Cosa può essere considerato simbolo di condivisione più dei dolci?  
**Probabilmente nulla.**

E allora abbiamo deciso di condividere con voi delle ricette più o meno semplici di crostate, dolci e salate.

**Sperando possiate gradirle e apprezzarle quanto noi.**





Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo\* sono alimenti a rischio per i celiaci e per essere consumati tranquillamente devono presentare sulla confezione la scritta **SENZA GLUTINE**, il simbolo della spiga barrata, oppure essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.



Tutti gli ingredienti di questo ricettario sono, ovviamente, **senza glutine**. L'inserimento dei marchi delle farine non è a scopo pubblicitario. Le farine senza glutine hanno particolari caratteristiche e una non è sempre sostituibile con un'altra. Proprio per questo abbiamo deciso di segnalare le farine utilizzate. Queste ricette sono state selezionate dalla redazione di **Gluten Free Travel and living**, cercando tra i nostri blog. Ognuna di noi sperimenta in cucina, prova nuovi ingredienti o si ispira alle ricette di altri bloggers. Per motivi di spazio non possiamo citare tutte le amiche che ogni giorno ci aiutano a diffondere le informazioni sulla **cucina senza glutine**, provando ricette sempre nuove e gustose. Vi rimandiamo pertanto ai nostri blog, che trovate indicati in ciascuna ricetta, lì troverete tutti i riferimenti e i link.

Alcune ricette oltre a essere senza glutine non contengono lattosio, uova o zucchero.





# CROSTATA ALLA PIZZAIOLA

di Stefania Oliveri

[saporiesaporifantasie.blogspot.com](http://saporiesaporifantasie.blogspot.com)

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO:

300 g di farina Farma;  
100 g di vino bianco Muller  
Turgau;  
100 g di acqua;  
40 g di olio EVO siculo doc;  
sale.

### PER IL RIPIENO:

200 g (circa) di pomodorini;  
2 mozzarelle tagliate a fettine;  
1 uovo;  
125 g di panna fresca;  
5 filetti di acciughe sott'olio;  
origano;  
sale.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 25 min.  
cottura 30 min.

## PROCEDIMENTO:

Mettere tutti gli ingredienti per la base in una ciotola, amalgamare con una forchetta e infine, aiutandosi con poca farina sulle mani, impastare per pochi minuti ottenendo una pasta morbida, ma non appiccicosa (le farine senza glutine richiedono maggior quantitativo di liquidi, quindi qui trovate circa il 90% dei liquidi, ma se dovete farla con una farina col glutine, diminuite al 50%).

Far riposare l'impasto dentro un sacchetto per alimenti per mezz'ora. Stendere l'impasto, dividendolo in due (con queste quantità si ottengono due *quiche*). Tagliare la mozzarella e i pomodorini in due e fare uno strato di mozzarella e uno di pomodorini. Sbriciolare le acciughe e poi sbattere leggermente l'uovo con la panna e il sale e versare sull'impasto. Spolverizzare con origano e infornare a 180°C in forno già caldo per circa mezz'ora.



# TORTA SALATA CON POMODORINI DATTERINI

di Raffaella Massa

[unaceliacaincucina.blogspot.com](http://unaceliacaincucina.blogspot.com)

## INGREDIENTI

### PER LA BASE

*(pasta matta):*

100 g di mix di farine senza glutine per pane e focacce\*;  
150 g di farina senza glutine Glutafin Select;  
100 ml acqua;  
4 cucchiaini da minestra di olio EVO;  
sale q.b.

### PER LA FARCITURA:

500 g pomodori datterini;  
200 g formaggio Feta;  
2 uova intere da mettere nell'impasto + 1 uovo (da aggiungere nel caso in cui l'impasto risulti troppo asciutto);  
timo fresco a piacere oppure quello essiccato;  
origano essiccato a piacere;  
parmigiano Reggiano grattugiato;  
sale;  
pepe.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 25 min.  
cottura 30 min.

8

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa preparare la pasta matta, versando tutte le farine sulla spianatoia. Aggiungere olio e acqua, regolando di sale. Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una bella pasta liscia e omogenea. Avvolgere la palla nella pellicola trasparente per evitare che asciughi troppo e dedicarsi al ripieno.

Tagliare ciascun pomodorino in 4 parti rimuovendo semi e liquido di vegetazione, aggiungere le uova, il formaggio Feta sbriciolato con le mani in pezzettini, foglioline di timo e origano a piacere, pepare e iniziare a mescolare per amalgamare gli ingredienti.

Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungere un terzo uovo.

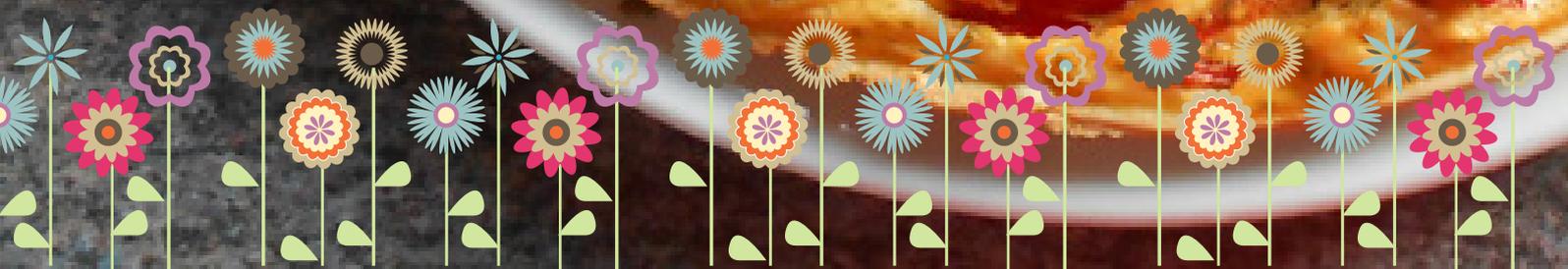
Stendere la pasta matta con il mattarello, posizionandola fra due fogli di carta forno, a una misura leggermente maggiore rispetto alla teglia.

Adagiare il disco di pasta su una teglia da 26 cm precedentemente ricoperta con carta forno (nel caso del microonde, usare la teglia crisp con bordo basso diam. 29cm.), bucherellare la superficie con i rebbi della forchetta. Versare il ripieno, livellarlo e distribuire uniformemente con il dorso di un cucchiaino.

Ultimare la preparazione cospargendo un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato sulla superficie e cuocere a 180° per circa 30' oppure in microonde con funzione crisp per 15' circa.

*\*mix di farina ideato da Olga & Emanuela del blog Un cuore di farina senza glutine*







# CROSTATA CON RICOTTA E PERE

Marilena Lupo

saporiglutenfree.blogspot.com

## INGREDIENTI:

### PER IL RIPIENO:

1/2 kg di pere;  
150 g di ricotta;  
burro q.b;  
zucchero q.b;  
cannella;  
zucchero a velo\*.

### PER LA FROLLA:

150 g di farina senza glutine\*;  
90 g di burro;  
60 g di zucchero;  
mezzo uovo;  
1 tuorlo.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 30 min.  
cottura 30 min.

## PROCEDIMENTO

Impastare la farina con zucchero e il burro e aggiungere in seguito l'uovo. Crea una palla liscia e omogenea. Lasciar riposare in frigo per 20 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Stendere l'impasto e metterlo in una teglia rivestita da carta da forno.

Tagliare a quadretti le pere. Scaldare un po' di burro su una padella con un po' di zucchero, versare le pere e aggiungere la cannella.

Fare caramellare 5 minuti e lasciare le pere a marinare.

Setacciare la ricotta due volte aggiungendo dello zucchero a velo consentito e inserire le pere scolate.

Versare il composto sul fondo della crostata e cuocere per 30 min a 180°.



# QUICHE AGLI ASPARAGI

Sonia Mancuso

lacassataceliaca.blogspot.com

## INGREDIENTI\*\*

### PER LA PASTA BRISÉE:

200 g farina Biaglut pacco da 1/2 kg senza glutine;  
100 g burro;  
30 g caciocavallo grattugiato (o parmigiano);  
70 g acqua fredda.

### PER IL RIPIENO:

asparagi freschi;  
3 uova;  
20 g panna fresca;  
formaggio grattugiato (caciocavallo, ma anche gruyère, grana padano, parmigiano..);  
prezzemolo tritato;  
noce moscata;  
pepe;  
sale.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 15 min  
cottura 25 min.

*\*\*per 8 monoporzioni*

## PROCEDIMENTO

Versare in una ciotola la farina, il burro freddo a tocchetti e sabbare.

Aggiungere il formaggio grattugiato, mescolare e versare l'acqua ben fredda.

Lavorare l'impasto finché non diventa liscio ed omogeneo.

Stendere la pasta col matterello in una sfoglia sottile e tagliare dei dischi delle dimensioni degli stampi monoporzione. Rivestire gli stampi con la pasta brisée.

Mescolare le uova con la panna, la noce moscata, il pepe, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato. Sbollentare gli asparagi per 10' e tagliarli a tocchetti.

Versare sul fondo della pasta una manciata di formaggio grattugiato, coprire con gli asparagi a tocchetti e versare il composto di uova. Spolverizzare con altro formaggio grattugiato e infornare a 200° per circa 20/25'.





# TARTE BOURDALOUE

Gaia Pedrolli

lagaiaceliaca.blogspot.com

## INGREDIENTI\*\*

### PER LA FROLLA:

300 g di mix di farine per frolla  
(130 g di farina di riso \*, 30 g di  
farina di mais fumetto \*, 70 g di  
fecola di patate \* e 70 g di amido  
di mais \*);  
150 g di burro;  
3 g di xanthano\*;  
scorza d'arancia;  
½ cucchiaino da caffè di lievito  
per dolci\*;  
120 g di zucchero a velo  
vanigliato\*;  
1 uovo e 1 tuorlo;

### PER LA FRANGIPANE:

100 g di mandorle pelate;  
100 g di burro appena  
ammorbidito ;  
100 g di zucchero semolato;  
1 uovo;  
30 g di fecola di patate\*;  
i semini di 3 bacche di  
cardamomo;

### PER LA FINITURA:

marmellata di mele cotogne\*;  
4 pere;  
1 limone;  
4 cucchiari di zucchero;  
una decina di amaretti  
croccanti\*;

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 1 ora  
riposo 1 ora  
cottura 1 ora.

\*\*per una teglia rettangolare 15  
cm X 25 cm



## PROCEDIMENTO

Preparare la frolla. Mettere in planetaria (gancio a foglia) le farine, gli amidi, il lievito e lo xanthano con il burro a pezzettini e poi, quando è venuto un briciolame fine, aggiungere lo zucchero e per ultime le uova, lasciando andare la planetaria per pochissimo. Quindi compattare a mano, mettere nella pellicola e in frigo per un'ora. Mettere le mandorle in un pentolino con l'acqua a bollire e sbollentarle. Scolarle e togliere la buccia. Farle asciugare nel forno, a calore moderato. Una volta fredde, metterle nel mixer con un paio di cucchiai di zucchero tolti dal totale e polverizzarle, facendo andare il mixer in modo pulsato. Tenere da parte.

Preparare le pere. Sbucciarle, togliere il torsolo e dividerle in otto spicchi. Metterle a caramellare in una padella nella quale si è versato lo zucchero e il succo del limone. Girarli spesso con una forchetta facendo attenzione a non rompere gli spicchi. Se dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di succo di limone o anche dell'acqua. Vanno cotti finché saranno un po' morbidi (ma non troppo) e caramellati.

Far raffreddare. Stendere la frolla ad una altezza di 0,5 cm e rivestire in una teglia da *tarte* rettangolare con il fondo sganciabile, precedentemente imburrata ed infarinata, punzecchiarla con una forchetta e rimetterla

in frigo. Accendere il forno a 180°. Quando il forno è a temperatura, mettere la frolla a cuocere in bianco (coperta da un foglio di carta-forno con sopra dei fagioli secchi) per una decina di minuti, quindi togliere i fagioli e la carta forno e farla cuocere per altri dieci minuti.

Mettere gli amaretti dentro un canovaccio e sbriciolarli grossolanamente con un matterello. Nel frattempo preparare anche la crema frangipane. Lavorare a crema il burro, lasciato fuori dal frigo un'oretta per ammorbidirlo, con lo zucchero.

Aprire le bacche di cardamomo, estrarre i semi e schiacciarli. Aggiungerli alla crema. Quando è gonfia e spumosa aggiungere anche l'uovo precedentemente sbattuto un po' per romperlo, e montare ancora. Per ultime incorporare le mandorle. Mettere qualche cucchiaio di marmellata di cotogne, che solitamente è un po' soda, in un pentolino con un cucchiaio d'acqua e scaldarla affinché si scioglia un po'. Finita la cottura in bianco del guscio di frolla, estrarlo dal forno, spalmare un sottile strato di marmellata di cotogne, quindi spargervi sopra gli amaretti grossolanamente tritati, disporvi le pere caramellate, e infine ricoprire il tutto con la crema frangipane. Infornare nuovamente per 35 minuti circa.

Far raffreddare nella teglia, sformare e servire.



# TORTA SALATA DI ZUCCHINE E BRESAOLA ALL'ANANAS

Anna Lisa Iacobellis

[senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com](http://senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com)

## INGREDIENTI

### PER IL GUSCIO DI PASTA MATTÀ:

50 g di Farina Mix B Schaer;  
100 g di Farina Conad universale senza glutine;  
150 g di Farina Glutafin Select bianca;  
110 ml di acqua;  
4 cucchiaini di olio EVO;  
1 pizzico di sale.

### PER IL RIPIENO:

70 g di bresaola\*;  
1 cipolla;  
20-30 g di olio Evo;  
400 g di zucchine con il fiore tagliate a rondelle;  
150 g di ananas fresco a pezzetti;  
250 g di ricotta vaccina;  
2 uova medie;  
sale e latte q.b.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 20 min.  
cottura: 45 min.

16

## PROCEDIMENTO

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta matta e stenderla molto sottile in una tortiera da 24 cm lasciando i bordi alti un paio di centimetri.

Tritare la cipolla e soffriggerla in una padella antiaderente con l'olio previsto.

Unire le zucchine e cuocere per 10 minuti coprendo con un coperchio dopo 5 minuti.

Preriscaldare il forno a 200° ventilato.

Versare le zucchine nel guscio della torta.

Tritare la bresaola finemente e aggiungerla sulle zucchine.

Distribuire quindi l'ananas a tocchetti sulla superficie.

Frullare ora le uova con la ricotta e il sale e, se necessario aggiungere uno o due cucchiaini di latte.

Versare la crema sulla torta e richiudere i bordi verso l'interno.

Cuocere in forno per 45 minuti circa.

Servire tiepida o a temperatura ambiente.







# PIE PRIMAVERA SENZA LATTOSIO, SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA LIEVITI

Fabiana Corami

[fabipasticcio.blogspot.it](http://fabipasticcio.blogspot.it)

## INGREDIENTI

### PER LA PASTA MATTA (DOSE INTERA):

200 g di farina Mix It Ds;  
200 g di farina di grano saraceno\*;  
100 g di farina di riso\*;  
12 g di curry madras \*;  
6 g di xantano;  
70 g di olio di riso;  
350 ml di acqua tiepida;  
6 g di sale.

### PER IL RIPIENO:

250 g di ricotta cremosa e ben scolata di solo latte di capra;  
150 g di pisellini primavera, già cotti (freschi o surgelati);  
6 g di curcuma\*;  
150 g di pisellini primavera  
1/4 di cipolla rossa bio, tritata finemente;  
Olio extravergine di oliva taggiasca DOP;  
Sale.

### PER SPENNELLARE LA SUPERFICIE:

Latte di soja.

### PER LO SPOLVERO:

Farina di riso\*.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

Tempo di preparazione: 40 min.  
Tempo di cottura: 35 minuti a 180° C funzione ventilata con resistenza accesa sotto o 40-45 minuti a 180° funzione ventilata soltanto.

## PROCEDIMENTO:

Nella ciotola della planetaria, pesare tutte le farine, il curry, lo xantano ed il sale. Aggiungere l'olio di riso al resto degli ingredienti secchi. Con la frusta K cominciare a mescolare a bassa velocità il contenuto della ciotola, aggiungendo l'acqua tiepida a filo. Una volta aggiunta tutta l'acqua, aumentare la velocità e amalgamare completamente gli ingredienti. Una volta amalgamati completamente gli ingredienti, formare una palla e trasferire l'impasto su un piano da lavoro ben spolverato di farina di riso. Coprire con un tovagliolo e far riposare 30 minuti. (La pasta matta può essere impastata anche a mano, mescolando prima tutti gli ingredienti secchi pesati e poi aggiungendo i liquidi, come si fa per la planetaria). Mentre la pasta matta riposa, in una ciotola si mescola la ricotta cremosa, ben asciutta, con la curcuma ed il sale. Si aggiungono infine i piselli. Preriscaldare il forno a 180 °C. Una volta che la pasta ha riposato e che il ripieno è pronto, sul piano

ben spolverato con farina di riso stendere la pasta sottile e foderare lo stampo da 18 cm, già coperto di spray antiaderente per teglie. Con un coltello rifilare i bordi della pasta, che devono comunque restare alti e arrivare al bordo dello stampo. Versare quindi il ripieno, ripiegare su di esso i bordi della pasta. Reimpastare i ritagli di pasta, stenderla di nuovo e con un taglia biscotti a fiore creare 4 fiori da mettere sulla superficie del ripieno ancora scoperto. Spennellare con latte di soja. Infornare in forno caldo e cuocere per 35 minuti, finché sarà ben dorata. Nel caso dovesse colorire troppo, coprire con un foglio di alluminio. Una volta cotta, lasciar riposare almeno 10 minuti nello stampo.

\*\*Sono necessari: stampo tondo apribile da 18 cm di diametro, ciotola capiente per preparare il ripieno, taglia biscotti in silicone, pennello in silicone, taglia biscotti a forma di fiorellino, diametro 5 cm, spray antiaderente per teglie.



# CROSTATA DI FAVE E CIOCCOLATO

SENZA PROTEINE DEL LATTE, LATTOSIO, UOVA, SACCAROSIO

Michela Bramati

feelfreeglutenfree.it

## INGREDIENTI

### PER LA FROLLA:

200 g di farina di riso integrale\*;  
100 g di mandorle tritate;  
50 ml di olio extra vergine di oliva leggero;  
2 cucchiaini di malto di riso\*;  
scorza di mezzo limone;  
estratto di vaniglia q.b.;  
1 pizzico di sale;  
acqua q.b.

### PER LA CREMA:

200 g di fave fresche private della buccia;  
150 ml di latte di mandorle senza zucchero\*;  
2 cucchiaini di malto di riso\*;  
1/2 stecca di vaniglia;  
1 pizzico di sale;  
3 g agar agar.

### PER LA DECORAZIONE

30 g cioccolato fondente 80%\*;  
2 cucchiaini di cioccolato amaro in polvere\*;  
100 ml latte di mandorle senza zucchero\*;  
1 cucchiaino di malto di riso\*;  
1 cucchiaino di amido di riso\*;

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 30 min.  
cottura 20-25 min.

20

## PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 170°C, quindi preparare la frolla unendo la farina alle mandorle tritate. Mescolare per bene fino ad avere un composto uniforme, quindi aggiungere il pizzico di sale, la scorza di limone, l'estratto di vaniglia e l'olio. Impastare e regolare con l'acqua per ottenere un impasto compatto. Fare la classica palla della frolla, avvolgerla nella pellicola e lasciare riposare per qualche minuto in frigorifero, in modo che diventi più facile stendere la frolla.

Foderare con carta forno una tortiera dal diametro di 20 cm, stendere la frolla con l'aiuto di un matterello facendo un cerchio di circa 23 cm di diametro, quindi adagiarlo nella tortiera. Bucherellare la base della frolla e cuocere in forno per circa 15-20 minuti. Controllare quando sarà dorata. Nel frattempo fare cuocere le fave

nel latte di mandorle assieme all'agar agar e alla vaniglia, a fuoco basso fino a quando non si saranno ammorbidite, aggiungere un po' di malto, eliminare la vaniglia e frullare col frullatore a immersione. Si otterrà una crema bella densa e molto profumata. Sfnare la frolla, attendere che si raffreddi per qualche minuto e versare la crema. In un pentolino a parte far cuocere a bagnomaria il cioccolato nel latte di mandorla. Quando si è sciolto aggiungere il cacao in polvere, l'amido di riso e il malto, spostare sul fuoco e completare la cottura fino a ottenere una crema soda.

Far raffreddare, inserire il composto in una *sac à poche* e decorare a piacere la crostata. Servire quando la torta si sarà completamente raffreddata.

Nota: Ottima cosparsa anche con granella di pistacchi salati







# CROSTATA CON FRANGIPANE E CIOCCOLATO

Anna Esposto

[IricettariodiAnna.com](http://IricettariodiAnna.com)

## INGREDIENTI

### PER LA FROLLA ALLE MANDORLE:

250 g di farina senza glutine\*;  
150 g di burro a temperatura ambiente;  
90 g di zucchero a velo\*;  
50 g di mandorle macinate;  
1 tuorlo;  
1 uovo.

### PER LA FRANGIPANE:

125 g di burro ammorbidito;  
115 g di zucchero semolato;  
2 uova grandi sbattute;  
100 g di cioccolato tritato finemente\*;  
1 cucchiaio di rum;  
125 g di mandorle macinate;  
45 g di mandorle a lamelle.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

Preparazione: 30 min.  
riposo 30 min.  
cottura 45 min.

## PROCEDIMENTO

Per la frolla: Impastate il tutto molto velocemente e conservate in frigo per almeno mezz'ora.

Per la frangipane: lavorare il burro a crema, unire lo zucchero e continuare a sbattere finché non diventa spumoso. Unire, poco alla volta le uova, il cioccolato tritato, il rum e infine le mandorle. Amalgamare bene il tutto.

Assemblaggio: stendere la pasta in uno stampo di 22 cm. Mettere in frigo per 30 min. Passato questo tempo aggiungere il ripieno, cospargi con di mandorle a lamelle e infornare per 45 min a 170°.



# CROSTATA CON CONFETTURA DI FRAGOLINE SENZA LATTOSIO

Raffaella Nordio

[nuvolettabianca.blogspot.com](http://nuvolettabianca.blogspot.com)

## INGREDIENTI

### PER LA FROLLA:

150 gr farina di riso\*;  
50 gr farina di mais gialla tipo fioretto\*;  
50 gr di maizena\*;  
125 gr di margarina vegetale;  
1 uovo;  
100 gr di zucchero;  
1 limone;  
Marmellata di fragoline\*;  
2 cucchiaini di lievito per dolci\*.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 40.min.  
cottura 30 min.

24

## PROCEDIMENTO

Mettere la farina a fontana e poi tutti gli altri ingredienti, impastando il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora, mettere da parte un poco di impasto e stendere il resto con matterello, sistemando la pasta stesa in una teglia da crostata.

Spalmare la superficie con la marmellata di fragoline di bosco.

Ritagliare con degli stampini da biscotti la pasta messa da parte e sistemarli sulla superficie della crostata.

Cuocere a 180° per circa 30 minuti.







# TARTELETTE CON LEMON CURD

Simonetta Nepi

glu-fri.com

## INGREDIENTI\*\*

### PER LA PASTA FROLLA:

200 g di farina senza glutine  
(ho usato il seguente mix: 60 g di farina di riso\*, 60 g di fecola di mandioca o tapioca\*, 80 g di amido di mais\*);  
70 g di burro;  
70 g di zucchero;  
1 uovo;  
Qualche goccia di estratto naturale di mandorle\* (si può sostituire con la vaniglia).

### PROCEDIMENTO

Per il lemon curd: montare le uova con lo zucchero sino a che siano leggermente bianche e spumose. Versare il burro e mescolare, unire il succo e le zeste di limone e integrare bene tutti gli ingredienti mescolando. Cuocere il tutto a bagnomaria, mescolando ogni tanto sino a che la crema si addensi e abbia la consistenza di una pasticcera, ci vorranno circa 10-12 minuti. Fare raffreddare e versare in vasetti sterilizzati. Chiudere i vasetti con un coperchio quando la crema è completamente fredda e mettere in frigorifero. Usare il lemon curd quando è ben freddo. Con il Bimby (o un altro robot da cucina): mettere nel boccale lo zucchero e polverizzarlo: 2" vel 5-10 progressiva. Unire la buccia di limone senza la parte bianca: 15" vel 9. Versare il burro e il succo dei limoni: 1' vel 2. Aggiungere le uova: 10" vel 4. Cuocere la crema: 7', 80 gradi, vel.2.

Per la pasta frolla:  
mescolare la farina con lo zucchero.  
Formare una fontana nel piano di lavoro e aggiungere nel mezzo il burro tagliato

### PER IL LEMON CURD:

4 limoni (succo + zeste);  
100 g di burro sciolto;  
225 g di zucchero;  
2 uova intere + 3 tuorli.

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

Per il Lemon curd 20 min.  
per la pasta frolla: 10 min.  
cottura 20 min.

\*\*per circa 12 tartelette

a tocchetti e l'uovo leggermente sbattuto. Unire gli ingredienti con le dita sino a ottenere grosse briciole e poi compattarle per formare una palla. Se si utilizza un robot: mettere tutti gli ingredienti tranne l'uovo nella ciotola e mescolarli, quando si ottengono grosse briciole unire l'uovo e continuare a sbattere sino a compattare la pasta e formare la palla. Basteranno pochissimi minuti. Se l'impasto resta troppo farinoso sbattere un uovo e aggiungerlo un cucchiaino alla volta all'impasto. Stendere la pasta con un matterello su un foglio di carta forno e ricavare dei cerchi dal diametro un po' più grande di quello degli stampini da mini muffin che si useranno per le tartelette. Rivestire gli stampini con la pasta facendola aderire bene ai bordi. Bucherellare la base delle tartellette con una forchetta. Far raffreddare in frigo per almeno 30 minuti. Accendere il forno a 180 gradi e cuocere le tartelette per circa 20 minuti. Cuocere l'involucro i a forno caldo a 180° per 10 minuti. Far raffreddare completamente e sformare le tartelette delicatamente, sono molto friabili. Riempirle con il lemon curd e spolverizzarle con zucchero a velo\*.



# MINI BRISÉE CON FAVE E BURRATA

Federica, Rossella, Valentina, Elisabetta

[Spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com](http://Spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com)

## INGREDIENTI\*\*

### PER LA PASTA BRISÉE:

125 g di farina di riso Molino Rossetto;  
125 g di farina Mix it! Ds;  
90 ml di acqua fredda;  
115 g di burro freddo a pezzetti;  
sale;  
erba cipollina tritata.

### PER IL RIPIENO:

250 g di burrata;  
200 g di fave sgusciate;  
prezzemolo;  
olio EVO.  
sale;  
pepe.

### PER SPENNELLARE:

1 uovo

### TEMPI DI REALIZZAZIONE:

preparazione 45 min.  
cottura 25 min.

*\*\*Per 8 crostatine*

## PROCEDIMENTO

Impastare velocemente il burro, con le farine (che avrete condito con l'erba cipollina), l'acqua, il sale. Formare una palla e mettere in frigo per circa 30 minuti.

Accendere il forno a 180°. Nel frattempo cuocere le fave con olio, prezzemolo, sale e pepe. Stendere la frolla con il matterello (assicuratevi che il piano sia ben infarinato),

rivestire le tegliette da crostata (eliminate la pasta in eccesso, passando il matterello sui bordi). Riempire con la burrata tagliata in pezzetti e le fave. Coprire con le striscioline di pasta. Spennellare con l'uovo sbattuto. Infornare per 25 minuti finché la superficie non sarà ben dorata.

Note: Sono necessarie delle formine per crostata con fondo rimovibile e superficie antiaderente.







# INDICE

<b>CROSTATA ALLA PIZZAIOLA</b> <i>di Stefania Oliveri /saporiesaporifantasia.blogspot.com</i>	<b>6</b>
<b>TORTA SALATA CON POMODORINI DATTERINI</b> <i>di Raffaella Massa /unaceliacaincucina.blogspot.com</i>	<b>8</b>
<b>CROSTATA CON RICOTTA E PERE</b> <i>di Marilena Lupo /saporiglutenfree.blogspot.com</i>	<b>10</b>
<b>QUICHE AGLI ASPARAGI</b> <i>di Sonia Mancuso /lacassataceliaca.blogspot.com</i>	<b>12</b>
<b>TARTE BOURDALOUE</b> <i>di Gaia Pedrolli /lagaiaceliaca.blogspot.com</i>	<b>14</b>
<b>TORTA SALATA DI ZUCCHINE E BRESAOLA ALL'ANANAS</b> <i>di Anna Lisa Iacobellis /senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com</i>	<b>16</b>
<b>PIE PRIMAVERA</b> <i>di Fabiana Corami /fabipasticcio.blogspot.it</i>	<b>18</b>
<b>CROSTATA DI FAVE E CIOCCOLATO</b> <i>di Michela Bramati /feelfreeglutenfree.it</i>	<b>20</b>
<b>CROSTATA CON FRANGIPANE E CIOCCOLATO</b> <i>di Anna Esposto /ilricettariodianna.com</i>	<b>22</b>
<b>CROSTATA CON CONFETTURA DI FRAGOLINE</b> <i>di Raffaella Nordio /nuvolettbianca.blogspot.com</i>	<b>24</b>
<b>TARTELETTE CON LEMON CURD</b> <i>di Simonetta Nepi /glu-fri.com</i>	<b>26</b>
<b>MINI BRISÉE CON FAVE E BURRATA</b> <i>Federica, Rossella, Valentina, Elisabetta /spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com</i>	<b>28</b>





# Gluten Free Travel & Living



[glutenfreetravelandliving.overblog.com](http://glutenfreetravelandliving.overblog.com)