

Chiacchiere salate

senza glutine



Ingredienti

100 ml spumante secco

3 uova

1 tuorlo

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di bicarbonato

1 Mancinata rosmarino tritato

30 gr burro senza lattosio

50 gr farina di mais #

150 gr amido di mais #

280 gr farina di riso #

Procedimento

In una terrina versate le polveri, il sale, il rosmarino ed il bicarbonato, poi lo spumante. Stendete l'impasto tra due fogli di carta fono infarinati. Con l'aiuto di un mattarello stendete bene la pasta allo spessore di 2 – 3 mm. Con la rotella tagliate dei rettangoli della dimensione desiderata ed incideteli nel centro. Preparate una padella capiente con l'olio di semi per friggere le chiacchiere. Quando l'olio sarà abbastanza caldo, immergete le chiacchiere e fatele cuocere 3 -4 minuti per lato fino a doratura. Stendete l'impasto tra due fogli di carta fono infarinati. Con l'aiuto di un mattarello stendete bene la pasta allo spessore di 2 – 3 mm. Con la rotella tagliate dei rettangoli della dimensione desiderata ed incideteli nel centro. Preparate una padella capiente con l'olio di semi per friggere le chiacchiere. Quando l'olio sarà abbastanza caldo, immergete le chiacchiere e fatele cuocere 3 -4 minuti per lato fino a doratura.

Ricetta originale di Silvia Visconti (Pasticcerando senza glutine)