

Biscotti al limone e ricotta

Senza glutine



Ingredienti

200 gr di farina di riso #

50 gr di fecola di patate #

100 gr di zucchero

150 gr di ricotta vaccina ben scolata

50 ml di olio di semi (oppure 60 g di burro fuso)

1 uovo

Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Succo di mezzo limone

1 cucchiaino di lievito per dolci #

Un pizzico di sale

Zucchero a velo per decorare #

Procedimento

In una ciotola lavora la ricotta con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Aggiungi l'uovo, l'olio, la scorza e il succo di limone. Incorpora la farina di riso, la fecola, il lievito e il pizzico di sale. Amalgama fino a ottenere un impasto morbido ma modellabile. Forma delle palline (grandi come una noce) e adagiale su una teglia con carta forno. Cuoci in forno statico a 180°C per 15–18 minuti, finché saranno leggermente dorati. Lasciali raffreddare e spolvera con zucchero a velo.

Consiglio: *Per un tocco speciale, aggiungi una goccia di estratto di vaniglia o un pizzico di curcuma per esaltare il colore giallo naturale.*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi (da Instagram)