

# RICETTE SENZA GLUTINE

Alcune idee interpretate da

Moulinex®  
cuisine companion



## BACETTI DI FARINA DI RISO



80 g di burro  
200 g di farina di riso  
100 g di zucchero a velo  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaio di latte  
1 uovo  
40 g di cioccolato fondente  
40 g di nocciole



Mettere nel recipiente con l'**accessorio per mescolare** il burro e fondere per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 4**. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Aggiungere la farina, lo zucchero a velo, il sale, il latte e amalgamare per **15 secondi** con **velocità 4**. Unire l'uovo e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Risulterà un impasto compatto. Avvolgere nella carta da forno e raffreddare per almeno 1 ora in frigorifero. Modellare un salamino di circa 4 centimetri di diametro e tagliarlo a rondelle spesse 5 millimetri. Trasferirle su una placca ricoperta di carta da forno. Cuocere i bacetti in forno preriscaldato per 10 minuti a 170°C. Sforare e lasciare raffreddare.

Nel frattempo, nel recipiente lavato con la lama per impastare pulita, inserire il cioccolato a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Fondere per **1 minuto** a **50°C** con **velocità 3**. Versarne un cucchiaino sopra ogni bacetto e, sopra ognuno, appoggiarci una nocciola. Lasciare rapprendere il cioccolato e servire.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti**

## BISCOTTI AL CACAO



per 15 biscotti

170 g di farina di riso  
100 g di fecola di patate  
150 g di zucchero  
125 g di burro  
1 uovo  
50 g di cacao amaro



Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e la fecola. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 8**. Unire lo zucchero e avviare l'apparecchio per **20 secondi** a **velocità 5**. Aggiungere il burro freddo, l'uovo e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 6**. Mettere il cacao e impastare per **1 minuto** con **velocità 8**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Riprendere la pasta, stenderla con il mattarello e tagliarla con l'aiuto di uno stampo per biscotti. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti circa a 180°C. Lasciare raffreddare su una gratella e servire.

**difficoltà media - tempo di preparazione 20 minuti**

## BISCOTTI DI RISO



per 25 biscotti

230 g di farina di riso  
100 g di fecola di patate  
200 g di zucchero di canna  
100 g di burro di soia  
la scorza grattugiata di 1 limone non trattato  
2 uova



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina di riso, la fecola di patate, lo zucchero, il burro, la scorza di limone e le uova. Avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello, tagliarla con l'aiuto di uno stampo per biscotti. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti circa a 180°C. Trasferire i biscotti su una gratella e farli raffreddare.

### **Suggerimenti**

Questi biscotti sono adatti a chi è allergico o intollerante al lattosio.

**difficoltà media - tempo di preparazione 25 minuti**

## BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE



per 6 persone

1 kg di petto di pollo  
1 limone non trattato  
20 g di scalogni  
30 ml di olio extravergine d'oliva  
Sale q.b  
Pepe q.b  
100 ml di vino bianco secco  
qualche foglia di prezzemolo



Tagliare il pollo a pezzetti. Togliere la scorza a mezzo limone e inserirla nel recipiente, con la **lama ultrablade**, e tritarla per **10 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere lo scalogno sbucciato e sminuzzare per **10 secondi** con **velocità 7**. Riunire sul fondo con la spatola. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Soffriggere con l'olio per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Inserire i pezzi di pollo, salare, pepare e rosolare per **1 minuto** a **100°C**. Ripetere l'operazione girando i petti pollo da tutte le parti. Cuocere per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Dopo 2 minuti versare dal foro del coperchio il vino e il succo dei limoni. Controllare la cottura dal foro del coperchio, e al bisogno aggiungere dell'acqua. Decorare con delle foglie di prezzemolo e fettine di limone.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti**

## CREMA INGLESE



4 tuorli  
200 g di zucchero  
500 ml di latte  
1 bustina di vanillina



Versare nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, i tuorli, lo zucchero e montarli per **4 minuti** con **velocità 4**.

Aggiungere il latte insieme alla vanillina e avviare il programma **dessert** per **7 minuti**. Versare la crema in ciotoline, lasciare raffreddare.

### Suggerimenti

Un'idea per decorare la crema inglese può essere quella di aggiungere in superficie delle scaglie di cioccolato fondente e delle fettine di fragole.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti**

## CREMA PASTICCERA



per 4 persone

3 tuorli  
120 g di zucchero  
60 g di farina di riso  
1 bustina di vanillina  
500 ml di latte



Inserire nel recipiente l'**accessorio sbattitore**, i tuorli e lo zucchero. Montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina di riso, la vanillina e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Unire il latte e cuocere con il programma **dessert**. Versare la crema in una ciotola e riporla in frigorifero coprendola con della pellicola trasparente.

### **Suggerimenti**

È ideale per farcire la torta di riso o una crostata di frolla senza glutine, ma è buonissima gustata anche da sola a temperatura ambiente.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti**

## CREME CARAMEL ALLE PERE



per 4 persone

1 pera

20 g di burro

240 g di zucchero

720 ml di acqua

250 ml di latte

1 uovo + 2 tuorli



Sciogliere, ad alta temperatura, in un pentolino antiaderente, 100 grammi di zucchero insieme a 20 millilitri di acqua senza mescolare. Togliere dal fuoco quando la miscela è liquida e di colore ambrato. Distribuire il caramello sul fondo e sulle pareti di quattro stampini per crème caramel che possano stare nel cestello vapore.

Sbucciare e pulire dal torsolo la pera e tagliarla a pezzetti. Inserirli nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme al burro e a 20 grammi di zucchero. Cuocere con il programma **dessert** per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Mettere da parte.

Lavare il recipiente, inserirvi l'**accessorio sbattitore**, lo zucchero rimanente insieme all'uovo e ai tuorli. Montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere il latte e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Unire il composto di pera precedentemente preparato e amalgamare per **10 secondi** con **velocità 3**.

Versare la miscela ottenuta negli stampini e inserirli nel **cestello vapore**. Mettere nel recipiente l'acqua rimanente e posizionarvi sopra il cestello vapore. Avviare il programma **steam** per **60 minuti**.

Lasciare intiepidire e riporre gli stampini in frigorifero per 4 ore prima di servire.

**difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora e 20 minuti**



## FRITTELLE DI QUINOA



per 4 persone

50 ml di acqua  
150 g di quinoa  
2 uova  
qualche foglia di timo  
qualche foglia di salvia  
sale e pepe  
olio di semi di girasole



Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'acqua e la quinoa. Cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Scolare e lasciar raffreddare. Lavare il recipiente, inserire le uova, le erbe aromatiche sciacquate, sale e pepe e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Aggiungere la quinoa e avviare l'apparecchio per **40 secondi** con **velocità 1**. Scaldare, in una padella dai bordi alti, l'olio di semi e, una volta bollente, versarci il composto di quinoa aiutandosi con due cucchiaini. Girare le frittelle un paio di volte finché non risultino dorate da entrambi i lati.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti**

## INSALATA DI MIGLIO



per 3 persone

200 g di miglio  
1 carota  
1 costa di sedano  
50 ml di acqua  
sale  
olio extravergine d'oliva  
100 g di formaggio stagionato  
qualche foglia di menta  
pepe



Lavare il miglio sotto l'acqua corrente per qualche minuto. Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, la carota pelata e il sedano pulito. Tritare grossolanamente per **30 secondi** con **velocità 8**. Versare nel **cestello vapore** il trito di verdure e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Nel recipiente mettere l'acqua, il sale, il miglio e posizionare sopra il cestello vapore con le verdure. Cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Scolare il miglio dall'eventuale acqua in eccesso. Mettere in un piatto e condire con un filo d'olio e lasciare raffreddare. Aggiungere le verdure cotte, il formaggio tagliato a dadini e qualche foglia di menta sciacquata. Spolverizzare con il pepe.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 25 minuti**

## MERINGHE AL CAFFÈ'



per 8 persone

- 2 albumi
- 110 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino caffè solubile in polvere
- 1 bustina di vanillina



Versare nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, gli albumi e montare per **4 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere lo zucchero a velo, il caffè, la vanillina e mescolare per **20 secondi** con **velocità 3**. Raccogliere il composto in una tasca da pasticciere e creare dei ciuffi grossi come una noce da disporre su una teglia, ricoperta con della carta da forno, allineati e ben distanziati tra loro. Cuocere in forno preriscaldato per 2 ore a 70°C. Spegner e lasciare raffreddare nel forno.

**difficoltà media - tempo di preparazione 2 ore e 20 minuti**

## PANINI AL RISO



per 15 panini

80 ml di acqua  
80 ml di olio extravergine d'oliva  
1 cucchiaino di aceto bianco  
2 cucchiari di zucchero  
5 g di sale  
720 g di farina di riso  
240 g di farina di granoturco  
2 cucchiaini di lievito  
3 uova



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire le farine, il lievito, le uova e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare riposare per 1 ora con il coperchio chiuso. Togliere l'impasto dall'apparecchio, dividerlo in panini tondi ben separati gli uni dagli altri e far lievitare per altre 3 ore sulla carta da forno, coprendo con un telo. Trascorso il tempo, mettere in forno preriscaldato per 25 minuti a 200°C.

**difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti**

## PASTA CON FAVE E POMODORINI



per 4 persone

1 cipollotto  
30 ml di olio extravergine d'oliva  
300 g di fave sgranate  
sale  
250 g di pomodorini ciliegini  
1,2 l di acqua  
400 g di pasta senza glutine  
pecorino grattugiato  
qualche foglia di menta



Sbucciare il cipollotto e versarlo nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 12**. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.

Unire le fave sgranate, salare e cuocere con il programma **slow cook P2** per **10 minuti** a **100°C**. Aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà e ripetere il programma **slow cook P2** per **10 minuti** a **100°C**. Mettere il sugo da parte, sciacquare il recipiente e riempirlo con l'acqua salata. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **130°C** con **velocità 1**. Al termine, dopo aver tolto l'eventuale acqua in eccesso, unire il sugo e avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 1**. Servire con una spolverata di pecorino grattugiato e foglie di menta.

**difficoltà media - tempo di preparazione 35 minuti**

## POLPETTE DI QUINOA E VERDURE



per 4 persone

750 ml di acqua  
1 cucchiaino di zafferano  
300 g di quinoa in grani  
1 scalogno  
100 g di sedano  
100 g di carote  
40 ml di olio extravergine d'oliva  
sale e pepe  
pangrattato senza glutine



Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, 700 millilitri d'acqua, lo zafferano e la quinoa. Cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. A cottura ultimata scolare accuratamente la quinoa. Sciacquare il recipiente, asciugarlo bene e inserirvi la **lama ultrablade**. Aggiungere lo scalogno sbucciato, il sedano e le carote, lavati e tagliati a pezzi. Tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Con l'aiuto di una spatola portare il trito sul fondo del recipiente. Versare l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.

Unire l'acqua e cuocere per **9 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Aggiungere la quinoa ben sgocciolata, salare e pepare, poi frullare per **30 secondi** con **velocità 7**. Lasciar intiepidire leggermente e formare delle polpette. Impanarle con il pangrattato senza glutine. Infornare le polpette per 20 minuti a 200°C.

**difficoltà media - tempi di preparazione 50 minuti**

## TORTA AL CIOCCOLATO



per 8 persone

120 g di cioccolato fondente  
120 g di burro  
**150 g di zucchero**  
100 g di cacao amaro  
1 bustina di vanillina  
3 uova



Tagliare a pezzi il cioccolato e inserirlo nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme al burro. Sciogliere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Aggiungere lo zucchero, 80 grammi di cacao, la vanillina e le uova e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Imburrare una tortiera a cerniera da 20 centimetri di diametro e spolverizzarla col cacao rimanente. Mettere in forno preriscaldato per 30 minuti a 150°C. Sfornare, lasciare intiepidire nella teglia per 10 minuti, quindi trasferire la torta su una gratella a raffreddare completamente.

### Suggerimenti

A piacere si può decorare spolverizzando con del cacao o distribuendo sulla superficie qualche lampone.

**difficoltà media - tempo di preparazione 45 minuti**

## TORTA DI NOCCIOLE



per 6 persone

15 g di nocciole sgusciate

150 g di zucchero

3 uova

50 g di burro



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, le nocciole e tritarle per **1 minuto** con **velocità pulse**. Aggiungere 100 grammi di zucchero e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Mettere da parte.

Dividere i tuorli dagli albumi e inserire questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Versare nel recipiente i tuorli, lo zucchero rimanente, il burro fuso e mescolare per **20 secondi** con **velocità 5**. Unire il trito di nocciole e zucchero, amalgamare per **10 secondi** con **velocità 3**. Aggiungere gli albumi montati e mescolare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Versare l'impasto in una tortiera imburrata di 24 centimetri di diametro e cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.

Suggerimenti

La torta può essere decorata con delle nocciole intere o spolverizzando sulla superficie lo zucchero a velo.

**difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti**



## TORTA MIMOSA



per 6 persone

3 tuorli + 4 uova  
200 g di zucchero  
200 g di farina di riso  
20 g di amido di riso  
100 ml di acqua  
80 ml di limoncello  
125 ml di crema pasticcera senza glutine  
200 ml di panna fresca



Nel recipiente con l'**accessorio sbattitore**, mettere i tuorli, le uova e lo zucchero, montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Incorporare la farina di riso, l'amido di riso e mescolare per **10 secondi** con **velocità 4**. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 190°C. Lasciar raffreddare completamente. Dividere il pan di spagna in tre dischi uguali. Nel recipiente pulito, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua e il limoncello e mescolare per **20 secondi** con **velocità 6**. Posizionare il primo disco su un piatto da portata, inzupparlo con la bagna al limoncello, e spalmarci sopra uno strato di crema pasticcera. Ricoprire con l'altro disco, inzuppare anche questo con la bagna al limoncello. Lavare il recipiente e inserire l'accessorio sbattitore. Versarvi la panna e montare per **4 minuti** con **velocità 7**. Spalmare la panna su tutta la superficie della torta. Prendere il disco di pan di spagna rimasto e, con un coltello, tagliarlo a cubetti e sbriciolarlo ulteriormente con le mani. Cospargerlo su tutta la superficie. Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servirla.

**difficoltà complessa - tempi di preparazione 1 ora**

## VELLUTATA DI FAVE E PISELLI



per 4 persone

2 patate  
1 porro  
400 g di fave sgranate  
400 ml di brodo vegetale  
parmigiano grattugiato  
30 ml di olio extravergine d'oliva



Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi. Dividere la parte bianca del porro in piccole parti. Riunire questi ingredienti insieme alle fave nel recipiente, con la **lama ultrablade**, insieme al brodo e cuocere col programma **soup P1** per **35 minuti** a **100°C**.

Frullare poi per **30 secondi** con **velocità turbo**. Impiattare, spolverizzare di parmigiano e condire con l'olio.

### **Suggerimenti**

Accompagnare con crostini di pancarrè senza glutine tostati.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 25 minuti**

Progetto grafico e impaginazione  
*Elena Brandolini*

Fotografie  
*Raffaella Calzoni*

Food styling  
*Emanuela Tediosi*

Redazione  
*Michela Porro*

Stampa  
*Galli Thierry srl*

© Groupe Seb Italia SpA  
via Montefeltro 4  
20156 Milano

[www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)

segui su

