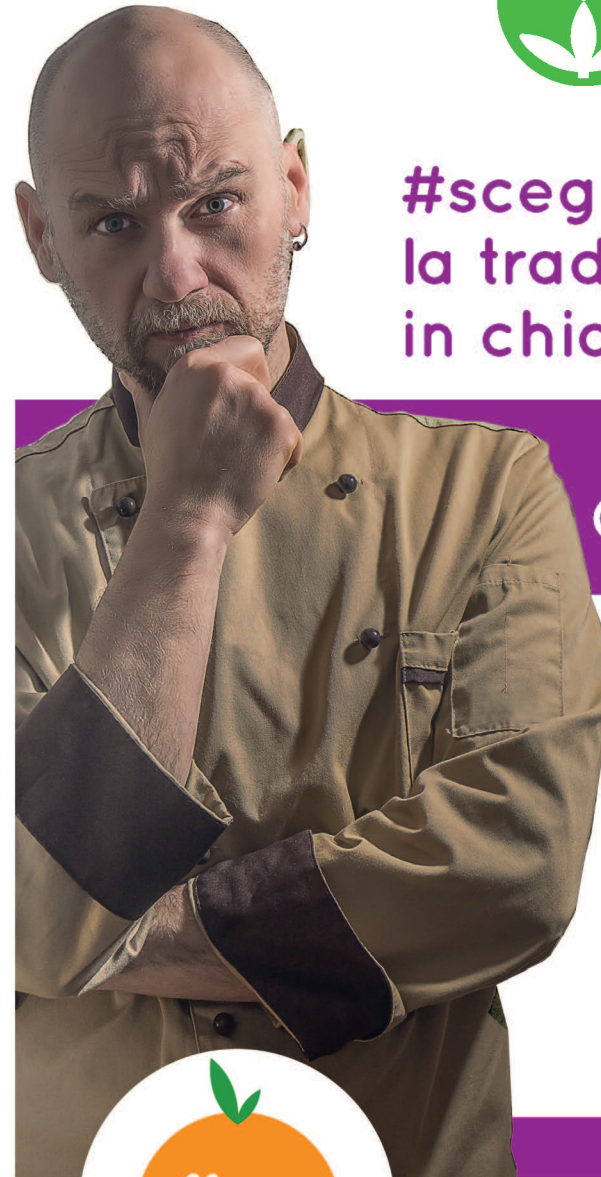




#sceglibio:
la tradizione italiana
in chiave free from

con lo chef vegan
GABRIELE PALLONI

*Tagliatelle di ceci
senza glutine
con salsa al
pomodoro scappato*



SPECIAL GUEST

TIZIANA COLOMBO

blogger di **NONNA PAPERINA**



#aFavoreDellaVita



www.probios.it





Tagliatelle di ceci senza glutine con salsa al pomodoro scappato

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

110 gr di farina di ceci Probios
70 gr di farina di riso Probios
100 gr amido di mais
70 gr amido di tapioca
4 gr di gomma di guar (o xantana)
16 gr olio extravergine di oliva Il Nutrimento
8 gr olio di semi di lino Il Nutrimento
160 ml di acqua
un pizzico di sale
un pizzico di curcuma in polvere

Per la salsa:

1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 scorzetta di limone
150 gr. di barbe rosse
1 bicchiere di vino bianco
Il succo di un limone
Olio extravergine di oliva Il Nutrimento
Basilico fresco
Sale e pepe



Procedura:

Iniziate preparando la pasta.

Mescolate tutte le farine, aggiungete i due tipi di olio, un pizzico di sale e di curcuma, la gomma di guar e l'acqua. Lavorate prima con un cucchiaino poi a mano.

Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete poca acqua.

Formate una palla con la pasta ed avvolgetela con della pellicola e lasciatela riposare per circa 30 minuti. Tritate il sedano, la carota e la cipolla e mettete il tutto in una casseruola con un mezzo bicchiere di acqua.

Quando questa sarà evaporata aggiungete due cucchiaini di olio extravergine e fate rosolare per cinque minuti. Unite la scorza di limone e qualche foglia di basilico spezzata a mano. Lasciate rosolare ancora qualche minuto, quindi unite le barbe rosse tritate finemente. Bagnate col vino bianco e lasciate evaporare, quindi aggiungete il succo di limone e fate ritirare nuovamente. Aggiustate di sale e pepe, coprite con acqua o brodo vegetale e lasciate cuocere lentamente.

Se utilizzate delle barbe rosse crude, portate a cottura aggiungendo ogni volta acqua o brodo. Passate il tutto con un frullatore ad immersione aggiungendo ancora qualche foglia di basilico ed un filo di olio.

Stendete la pasta ad uno spessore di 3 mm circa utilizzando della farina di riso per spolverare la spianatoia. Ricavate delle tagliatelle senza ripiegare l'impasto, che rischierebbe di spezzarsi. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolate e condite con la salsa di barbe rosse. Servite con un filo di olio extravergine a crudo ed una bella foglia di basilico.