

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER

pasta

Tagliatelle per tre persone

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, fumetto di mais, psyllium, inulina, sale.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, latte, soia, frutta a guscio.

Come si prepara

🍂 Versare 250 gr di preparato **Chicchisani** su una spianatoia, aggiungendo un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e 3 uova. Impastare fino ad ottenere un panetto, poi coprirlo con pellicola alimentare e lasciare riposare per circa mezz'ora.

🍂 Terminato il riposo, spolverare la spianatoia con poca farina di riso e stendere la pasta fino a quando non inizia a rompersi: a questo punto ripiegare la pasta in tre, stendere nuovamente e ripiegare. Stendere la pasta ancora una volta, spolverare

con la farina di riso, poi tagliare le tagliatelle con il coltello, con la chitarra o direttamente con la macchinetta.

🍂 Disporre le tagliatelle su vassoio e spolverare con poca farina di riso, in modo tale che non si attacchino fra di loro.
Per la cottura procedere come per le tagliatelle tradizionali.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

I nostri consigli

È possibile sostituire 50 gr di preparato **Chicchisani** con 40 gr di cacao amaro e servire le tagliatelle al cacao con olio evo e parmigiano, oppure con ragù di carote, cipolle di tropea e scorzette d'arancio.

Il preparato **Chicchisani** può essere utilizzato anche per fare gli gnocchi, aggiungendo 1 uovo ogni 150 gr di miscela.

