HIFOOD®
BY CSM INGREDIENTS

RICETTARIO FRESH PASTA

TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

Scopri la nuova gamma **HIFOOD** di **soluzioni senza glutine** per **Prodotti da Forno e Pasta Fresca**

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

INDICE

- PASTA ALL'UOVO
- PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA
- PASTA ALL'UOVO AGLI SPINACI
- GNOCCHI DI PATATE
- GNOCCO FRITTO

PASTA ALL'UOVO

INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Uova intere	850 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare HI-GF FRESH PASTA con le uova a velocità medio-bassa, fino a ottenere un impasto omogeneo.
Laminare o stendere con un matterello fino allo spessore desiderato.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA

INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Uova intere	800/850 g
Nero di seppia	50 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.
Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.
Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AGLI SPINACI

INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Uova intere	700 g
Spinaci	200 g
Un uovo	50 g

PREPARAZIONE

Cuocere gli spinaci, strizzarli e frullarli finemente aggiungendo un uovo.
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.
Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.
Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	200 g
Fiocchi di patate	300 g
Acqua	530 g
Uova	1
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.
Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto.
Formare dei filoncini, tagliarli a misura e, se si desidera, rigarli con l'apposito strumento.

GNOCCO FRITTO

INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Acqua	700 g
Pan Più	80 g
Olio EVO	40 g
Lievito di birra	10 g
Sale	15 g
Zucchero	30 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e impastare in planetaria con il gancio tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto coperto con pellicola per 10 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo, preriscaldare l'olio a 180°C.
Dopo il riposo, raffinare l'impasto dando delle pieghe, stenderlo a uno spessore di 2 mm, tagliare dei rettangoli dalla forma irregolare e friggerli nell'olio.