



# FRESH PASTA TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

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



- CHIACCHIERE DI CARNEVALE
- PASTA ALL'UOVO
- PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPIA
- PASTA ALL'UOVO AGLI SPINACI
- GNOCCHI DI PATATE
- GNOCCO FRITTO

# CHIACCHIERE DI CARNEVALE

## INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Margarina	80 g
Zucchero semolato	100 g
Uova	600 g
Sale	10 g
Vino bianco	250 g
Baking senza glutine	16 g

## PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per circa 3-4 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire con pellicola e far riposare l'impasto 10 minuti a temperatura ambiente. Successivamente, dare due o tre pieghe con la sfogliatrice per raffinare la pasta, laminare a 0,5 mm e tagliare le chiacchiere della misura desiderata. Infine friggere in olio a 170-180°C.



# PASTA ALL'UOVO



## INGREDIENTI

<b>HI-GF FRESH PASTA</b>	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 SEPIA



## INGREDIENTI

### HI-GF FRESH PASTA

Uova intere	1000 g
Nero di seppia	800/850 g
	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

Uova intere	1000 g
Spinaci	700 g
Un uovo	200 g
	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

Fiocchi di patate	200 g
Acqua	300 g
Uova	530 g
Sale	1
	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

Acqua	1000 g
Pan Più	700 g
Olio EVO	80 g
Lievito di birra	40 g
Sale	10 g
Zucchero	15 g
	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.