

**Pastiera senza glutine
“anarchica”. Una Pasqua
surreale!**



© Federica Di Marcello photography

Sulla mia tavola pasquale quest'anno c'è una **pastiera senza glutine** e fuori dagli schemi. Così come fuori dagli schemi si prospetta la Pasqua 2020, vissuta in un clima

surreale, in una quotidianità totalmente scombussolata dall'epidemia e quarantena delle ultime settimane.

È una pastiera senza glutine e “anarchica” che (quasi) sicuramente farà rizzare i capelli ai puristi di questo capolavoro della pasticceria napoletana.

Ma è un dolce che, per certi versi, racchiude in sé quello spirito di disorientamento contro cui mai e poi mai mi sarei immaginata di trovarmi a combattere.

Vorrei fosse solo un brutto sogno, un incubo da cui svegliarmi, magari sudata e ansimante, da un momento all'altro per scoprire invece che la vita scorre normale come sempre.

Purtroppo però non è così.

La realtà è ben più dura e drammatica e anche se la situazione sembra andare lentamente “migliorando” non è ancora tempo di abbassare la guardia.

Ci resta piuttosto la speranza che le nostre giornate possano riprendere a scorrere con la loro routine il prima possibile.

Anche se forse niente sarà più come prima.

In ogni caso infatti, l'esperienza “Coronavirus” credo lascerà tutti noi segnati per sempre, in qualche modo o nell'altro.

Non è però nelle mie intenzioni annoiarti con sermoni, lamentele o polemiche inutili.

Non è questo il luogo.

Voglio che queste pagine restino un cantuccio di evasione, un limbo dove sgombrare la mente da brutti pensieri e fare magari spazio alla tentazione di mettere le mani in pasta per “cocolarsi” un po’.

In questo periodo di “riposo forzato” la cucina è stata, ancora una volta, la mia salvezza.

Nonostante l'apatia e l'umore sotto i piedi infatti, i nuovi stampi Silikomart mi hanno fornito lo stimolo per mettere in qualche modo in moto la fantasia.

La Pasqua alle porte offriva sicuramente un'ottima scusa per poter inaugurare i deliziosi Choco Drop e Choco Spiral e preparare dei golosi cioccolatini.

Ma mi son detta: perché non andare oltre e sfruttarli invece per qualcosa di diverso, fuori delle righe?

Giacché il periodo chiama "pastiera", mi è bastato a quel punto fare due-più-due per arrivare al dolce "anarchico" che voglio proporti oggi.

Una friabilissima frolla senza glutine alla base di una delicata mousse di ricotta e riso e, per finire, tanti piccoli golosi ovetti black&white di biancomangiare al cioccolato.

Eccola qui dunque la mia pastiera senza glutine e anarchica 2020, che in tutto e per tutto cerca di richiamare i profumi della classica pastiera napoletana.

E forse anche un po' i tempi di preparazione, visto che non si può definire esattamente un dolcetto dell'ultimo minuto.

Con la differenza che però va in freezer anziché in forno.

Se ti solletica l'idea di un dolce "tradizionale" rivisitato, tieniti pronto con carta e penna a segnare la ricetta.

Se al contrario preferisci mantenere la tradizione, allora qui troverai le indicazioni per la pastiera classica.

Ma fossi in te, io questa pastiera senza glutine un po' "anarchica" la salverei comunque ☺



[Print Recipe](#)

Pastiera mousse senza glutine

Ingredienti per uno stampo quadrato da 16x16 cm (o tondo da da 18 cm)

Tempo di preparazione	4 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	9 persone

Ingredienti

per la frolla senza glutine (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo

- 60 g farina di riso
- 40 g farina di mais fumetto (*)
- 9 g mandorle in farina
- 55 g burro
- 45 g zucchero a velo
- 32 g tuorli (2 medi; gli albumi serviranno per la meringa italiana)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino estratto di [vaniglia](#)
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino lievito per dolci scarso
- 1/8 cucchiaino sale scarso

per il riso cotto al latte

- 400 g latte intero fresco
- 50 g riso Vialone Nano o originario
- 30 g zucchero semolato
- 15 g burro
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino estratto di [vaniglia](#)
- $\frac{1}{2}$ limone bio scorza grattugiata
- $\frac{1}{2}$ arancia bio scorza grattugiata

per la mousse di ricotta

- 260 g ricotta di pecora ben sgocciolata
- 225 g panna fresca al 35% grassi
- 140 g meringa italiana (vedi note)
- 8 g gelatina

- $\frac{1}{2}$ fialetta aroma fiori d'arancio
- $\frac{1}{2}$ cucchaino cannella in polvere, scarso
- 130 g riso cotto al latte

per il biancomangiare al cioccolato bianco e cedro

- 150 ml latte intero fresco
- 20 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 15 g zucchero semolato
- 15 g amido di mais
- q.b. olio essenziale di cedro

per il biancomangiare al cioccolato fondente e arancia

- 150 ml latte intero fresco
- 20 g cioccolato fondente al 50%
- 15 g zucchero semolato
- 15 g amido di mais
- q.b. olio essenziale d'arancia

Tempo di preparazione	4 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	9 persone

Ingredienti

per la frolla senza glutine
 (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 60 g farina di riso
- 40 g farina di mais fumetto (*)
- 9 g mandorle in farina
- 55 g burro
- 45 g zucchero a velo
- 32 g tuorli (2 medi; gli albumi serviranno per la meringa italiana)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino estratto di vaniglia
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino lievito per dolci scarso
- 1/8 cucchiaino sale scarso

per il riso cotto al latte

- 400 g latte intero fresco
- 50 g riso Vialone Nano o originario
- 30 g zucchero semolato
- 15 g burro
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino estratto di vaniglia
- $\frac{1}{2}$ limone bio scorza grattugiata
- $\frac{1}{2}$ arancia bio scorza grattugiata

per la mousse di ricotta

- 260 g ricotta di pecora ben sgocciolata
- 225 g panna fresca al 35% grassi
- 140 g meringa italiana (vedi note)
- 8 g gelatina
- $\frac{1}{2}$ fialetta aroma fiori d'arancio
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino cannella in polvere, scarso

per il biancomangiare al cioccolato bianco e cedro

- 150 ml latte intero fresco
- 20 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 15 g zucchero semolato
- 15 g amido di mais
- q.b. olio essenziale di cedro

per il biancomangiare al cioccolato fondente e arancia

- 150 ml latte intero fresco
- 20 g cioccolato fondente al 50%
- 15 g zucchero semolato
- 15 g amido di mais
- q.b. olio essenziale d'arancia

Istruzioni

Prepara la frolla senza glutine

1. Setaccia le farine con il lievito; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora il burro con lo zucchero a velo setacciato e il sale fino ad avere una crema liscia.
3. Aggiungi l'[estratto di vaniglia](#), i tuorli sbattuti e lascia assorbire bene.
4. Incorpora quindi le polveri, continuando a lavorare a bassa velocità fino a completo assorbimento.
5. Con la pasta forma un panetto appiattito, avvolgilo nella pellicola e riponilo in frigo per una notte prima dell'utilizzo.

Cuoci la base di frolla

1. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno allo spessore di 6 mm e ritaglia un quadrato da 15x15 cm.
2. Trasferisci su un tappetino [Air Mat](#) sistemato una teglia microforata (o su una teglia rivestita di carta forno) e fai cuocere la base in forno caldo a 170°C ventilato per circa 20 minuti (o comunque fino a colorazione).
3. Sforna e lascia raffreddare completamente.

Prepara il riso al latte

1. Metti sul fuoco una casseruola con il latte, lo zucchero, gli aromi, il burro e porta a bollore.
2. Sciacqua bene il riso in acqua fredda e aggiungilo al latte in ebollizione. Lascia cuocere per 30 minuti a fuoco basso, mescolando spesso, o comunque fino a che il riso risulterà morbido e ben cotto (non spappolato). Se dovesse asciugare troppo, aggiungi poco latte bollente per volta.
3. Spegni il fuoco e lascia raffreddare a temperatura ambiente, coprendo con pellicola a contatto.

Prepara la mousse alla ricotta

1. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti.
2. Setaccia bene la ricotta in una ciotola capiente e alleggerisci con la gran parte della meringa italiana, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
3. Incorpora il resto della meringa alla crema di riso, cotta in precedenza e raffreddata, poi unisci il tutto alla ricotta insieme

alla cannella e all'aroma di fiori d'arancio.

4. Semi monta la panna e aggiungila alla crema di ricotta e riso, in 2-3 volte, sempre mescolando con delicatezza per non smontare il composto.
5. Termina con la gelatina, strizzata e fusa in una piccola quantità di panna.
6. Trasferisci la mousse nello stampo (io ho usato il [TortaFlex Square Silikomart](#)), formando uno strato uniforme, chiudi con la base di frolla e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara il biancomangiare al cioccolato bianco

1. In una ciotolina stempra l'amido di mais con poco latte preso dal totale.
2. In un pentolino riunisci la cremina di amido con il resto del latte, lo zucchero, il cioccolato bianco tritato, qualche goccia di olio essenziale di cedro e ponli su fuoco basso.
3. Cuoci, mescolando continuamente, fino a che la crema inizia ad addensare.
4. Con l'aiuto di un sac à poche, suddividi immediatamente il biancomangiare nelle cavità dello stampo [Choco Spiral Silikomart](#), riempendole fino all'orlo; sbatti leggermente sul tavolo per eliminare eventuali bolle d'aria.
5. Riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara il biancomangiare al cioccolato fondente

1. Procedi allo stesso modo del biancomangiare al cioccolato bianco, aggiungendo stavolta qualche goccia di olio essenziale di arancia.
2. Suddividi il biancomangiare nelle cavità dello stampo <a href="<https://shop.silikomart.com/it/scg53-3d-choco-drop-stampo-in-silicone-n-15-choco-drop>">Choco Drop Silikomart e riponi in freezer fino a congelamento.

Assembلا la pastiera senza glutine finale

1. Smodella la mousse di ricotta al riso dallo stampo, spruzzala con il [Velvet Bianco Silikomart](#) e trasferiscila su un vassoio o sottotorta.
2. Smodella gli ovetti di biancomangiare bianchi e neri e usali per decorare a tuo gusto la superficie della "pastiera".
3. Lascia riposare in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

Gli ingredienti contrassegnati con asterisco (*) sono a rischio contaminazione. Verifica sempre sulla confezione che riportino la dicitura “gluten-free” o il marchio con la spiga barrata.

Puoi cuocere il riso al latte anche con 1-2 giorni di anticipo. In questo caso, una volta a temperatura ambiente, conservalo in frigo fino al momento dell'uso ma ricorda di riportarlo a temperatura ambiente prima di aggiungerlo alla mousse di ricotta.

Per la meringa italiana puoi fare riferimento a [questo post](#) o, in alternativa, scaldare a 65-70°C, a bagnomaria, 60 g albumi con 120 g zucchero semolato per poi montare con le fruste elettriche fino a consistenza lucida e soda (meringa svizzera, ideale per piccole quantità).

Se per la mousse non utilizzi uno stampo in silicone ma un anello in acciaio, ricorda di appoggiarlo su un vassoio sopra un foglio di acetato e di foderarlo internamente con una striscia di acetato, in modo da poterlo poi sformare agevolmente.

Conserva gli eventuali avanzi di “pastiera” (mousse) senza glutine in frigorifero e consumali entro 24 ore al massimo.



© Federica Di Marcello photography

Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio e tanti auguri di buona Pasqua a tutti.

#iorestoacasa e mi raccomando, anche voi fate i bravi!

Alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.