



Le Farine Magiche: Mix di farine per Pastella senza glutine

Se si è alla ricerca di un'alternativa gluten free per una pastella leggera, un impasto che fila, che non assorbe l'olio e che regala sempre una panatura dorata e croccante, Mix di farine per Pastella senza glutine di Le Farine Magiche è ciò che ci vuole. Ideale per friggere verdure, pesce e tante altre pietanze gustose.

E' il primo e unico mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine: è **Mix di farine per Pastella** senza glutine de **Le Farine Magiche**, il brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato alla produzione di **farine speciali**. E' un prodotto unico nel suo genere che, grazie al mix di farine di mais e di riso, consente di ottenere un fritto più croccante e morbido, che assorbe meno olio e, quindi, più leggero e gustoso.

Con **Mix di farine per Pastella**, si possono realizzare frittture a regola d'arte di verdure a listarelle, pesci come calamari o alici, frittelle salate e, ancora, frittture di fiori di zucca, formaggi e altre prelibatezze.

L'intera linea di produzione dei prodotti **Senza Glutine** de **Le Farine Magiche**, dallo stoccaggio delle materie prime a quello del prodotto finito, è assolutamente garantita poiché indipendente e separata dalla linea di produzione dei prodotti contenenti glutine, eliminando così il rischio di contaminazioni accidentali.

Ecco qualche suggerimento per realizzare dei fritti a regola d'arte con Frittture di Le Farine Magiche

Per evitare che i fritti si inzuppino d'olio, è necessario friggere in olio abbondante per diffondere uniformemente il calore: il cibo risulterà cotto all'interno, croccate e asciutto all'esterno. Bisogna poi aggiungere il sale solo sul fritto già pronto, altrimenti assorbe acqua e rischia di limitare la croccantezza.

Carciofi in pastella senza glutine

Ingredienti:

3 carciofi
100 grammi di Mix per Pastella Senza Glutine
150 grammi di acqua
1 presa di sale
q.b. di olio di semi (per friggere)

Preparazione:

Pulire i carciofi tagliando il gambo, eliminando le foglie più esterne e pareggiando le punte e la base;



Tagliare i carciofi a metà, eliminando la barbetta centrale, poi tagliandoli ancora per ottenere otto spicchi;

Scottare gli spicchi di carciofi in acqua bollente per una decina di minuti o fino a quando non si saranno inteneriti;

Scolarli e lasciarli raffreddare;

Preparare la pastella: riunire in una ciotola la farina, l'acqua ed una presa di sale;

Lavorare con una frusta a mano, per ottenere una pastella densa e lasciarla riposare per 10 minuti;

Riscaldare abbondantemente olio di semi in una padella dai bordi alti, immergere i carciofi nella pastella, quindi nell'olio bollente, facendoli dorare bene;

Lasciare assorbire un po' l'olio in eccesso su carta assorbente e servire ben caldo.

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino***

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com