5 farine speciali da provare questo inverno

LINK: https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/5-farine-speciali-da-provare/

5 farine speciali da provare questo inverno 12 dicembre 2020 di Redazione Web A ogni piatto la sua farina! Ecco 5 farine per preparare le vostre ricette d'inverno Quando inizia a fare davvero freddo non vediamo l'ora di accendere il forno e riscaldarci con le nostre ricette preferite. Impossibile rinunciare al profumo di una torta appena sfornata o a ghiotte pizze fatte in casa. E come dimenticare il gusto confortante della pasta ripiena? Impastare con le proprie mani e gustare un piatto fumante di tortellini in brodo è quello che ci vuole per una domenica speciale. Alla base di tutte queste prelibatezze c'è un ingrediente immancabile: la farina. Ne abbiamo scelte ben 5, ognuna adatta a una precisa preparazione. Pizza fatta in casa Con la farina Primitiva di Molino Pasini siamo prontissimi a sfornare pane e pizze per riscaldare le fredde serate invernali: questo tipo di farina è composto da una pregiata selezione di grani, ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico ed è ideale per preparare una pizza molto speciale. Leggete qui per la nostra ricetta della pizza fatta in casa. Dolci di Natale Per affrontare lunghe lievitazioni e cimentarsi nella preparazione dei dolci delle feste è necessario avere a disposizione una farina estremamente forte. Per preparare panettone e pand oro abbiamo scelto quella di Molino Rossetto, di tipo 00 e forza W400, ideale per i lievitati complessi o per rinforzare una farina debole. Una frittura perfetta Ma come si fa ad ottenere una frittura poco unta e perfettamente croccante? Le Farine Magiche offre una linea per preparare fritture di ogni tipo, dai dolci fritti alla tempura, per ottenere una panatura croccante o una frittura di pesce da servire proprio durante le feste. La presenza di riso e di amidi garantiscono un frutto asciutto, creando una patina croccante impermeabile all'olio. Qui i nostri consigli per una frittura perfetta. Pasta fatta in casa Durante la stagione invernale un bel piatto di pasta fresca fatta in casa è quello che ci vuole per riscaldare cuore e animo. Molino Casillo, con le sue farine e semole da grano selezionato 100% italiano, è la scelta ideale per mettere le mani in pasta e portare in tavola la tradizione italiana. Senza glutine L'intolleranza al glutine non deve essere motivo di privazioni: utilizzando gli ingredienti giusti è possibile preparare dolci genuini e golosi senza alcun problema. Il preparato per dolci senza glutine Felicia è perfetto per realizzare in casa torte e plumcake grazie al suo mix di farina di riso, fecola di patate e amido di mais.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato