Girelle di pane di ricotta con radicchio rosso e pinoli

Ingredienti per circa 60 girelline medie

Grammi 500 di ricotta vaccina fresca

N. 1 kg. Di farina dietetica senza glutine

Grammi 500 di panna fresca

Grammi 60 di lievito di birra fresco

Grammi 300 di radicchio rosso

Grammi 100 di pinoli

N. 1 cucchiaio da tavola sale fino

N. ½ cucchiaio da tavola di zucchero

acqua se necessaria tiepida

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti facendo sbriciolare per bene il lievito, lavorare la pasta che dovrà risultare ben liscia e compatta, morbida quasi bagnata. Attendere la lievitazione per circa 40 minuti Nel frattempo pulire e lavare il radicchio , tagliarlo a pezzi piccoli , metterlo in una padella anti aderente con l'olio extra vergine di oliva salare e con fuoco medio cuocere per circa 15 minuti. A cottura avvenuta passarlo in un frullatore e ottenere una purea. Stendere con l'aiuto di un matterello la pasta alla ricotta allo spessore di circa mezzo centimetro e spalmarla con la purea di radicchio rosso, ora aggiungere i pinoli. Arrotolare e tagliare a piccoli dischi, mettere su placche con carta da forno, lasciare lievitare ancora per 15 minuti e infornare a 180 gradi per circa 15 minuti circa.