

KENWOOD

||| COOKING **CHEF**

Gourmet

CookingChef:

una storia di successi

Per ripercorrere questa storia, occorre risalire a più di mezzo secolo fa. Nel 1947, Kenneth Wood fonda la sua impresa, la Kenwood Manufacturing Company Ltd, a Woking, nella contea di Surrey, in Inghilterra, dove produce elettrodomestici. Il suo primo prodotto è un tostapane, seguito ben presto da un mixer a due fruste. Spinto dal record di vendite del mixer e dalla forte concorrenza, soprattutto da parte degli Stati Uniti, l'imprenditore studia un nuovo elettrodomestico innovativo per mantenere la leadership e, nel marzo 1950, svela il risultato di mesi di ricerca in occasione di un rinomato salone, l'Ideal Home, a Londra: si tratta di un robot talmente versatile da non potersi più definire un semplice "mixer".

È Kenwood Electric Chef A 700. Venduto per la prima volta da Harrods, lussuoso centro commerciale londinese, il prodotto fa il tutto esaurito in meno di una settimana nonostante il prezzo tutt'altro che economico. Inizia così una storia di successi!

Da allora, le gamme di robot Kenwood continuano a evolversi per restare sempre all'avanguardia. Esportati ovunque nel mondo per rispondere a una domanda crescente, i robot Kenwood che ormai attrezzano le cucine di oltre un centinaio di paesi sono ben quindici milioni.



||| COOKING CHEF

Gourmet

Forte di più di sessant'anni di esperienza, è il robot di fascia alta più riuscito. Risponde a tutto ciò che un cliente si aspetta dal marchio Kenwood: affidabilità, funzionalità, qualità, estetica, precisione e innovazione con la sua cottura a induzione che ormai raggiunge i 180 °C. Grazie alla sua capacità di mescolare e cuocere contemporaneamente, apre numerose possibilità che seducono tanto professionisti quanto appassionati di cucina. La sua semplicità di utilizzo e la sua precisione consentono di realizzare ricette complesse che, prima del suo arrivo, richiedevano grande esperienza e attenzione. Una vera rivoluzione!

scottare, friggere, miscelare, mescolare, tritare,

PRESENTAZIONE DI **COOKING CHEF**

Gourmet

Forse non tutti sanno che...

Kenwood ha progettato il nuovo Cooking Chef Gourmet, frutto di oltre sessant'anni di esperienza e concentrato di innovazioni, affinché sia un alleato in cucina: estremamente semplice da utilizzare, rivoluziona la preparazione e la cottura di tante ricette e, grazie alla sua scala di temperature ineguagliabile, da 20 °C a 180 °C, ormai riuscita di qualsiasi piatto è assicurata.

Il robot

Cooking Chef Gourmet non è altro che un paio di mani e di occhi in più in cucina che permettono di risparmiare tempo migliorando la precisione di preparazioni e cotture.

sbattere, impastare, frullare, affettare, tagliare

Le sue caratteristiche

Ciotola: provvista di due manici isolanti e con una capienza di 6,7 l, permette di realizzare quantità notevoli. Pratica per le grandi tavolate o la pasticceria.

Timer: regolabile da 5 secondi a 8 ore.

Selettore elettronico: grazie al selettore, è possibile utilizzare 8 velocità per le preparazioni fredde. 9 intervalli di rotazione, da 5 secondi a 5 minuti, per le preparazioni calde.

Due modalità di utilizzo: manuale e automatica. L'utilizzo di Cooking Chef Gourmet è facile e intuitivo.

Programmatore: il display facilmente accessibile permette di realizzare in pochi clic molte ricette, dall'antipasto al dolce, grazie a 24 programmi automatici. Basta selezionare la ricetta e seguire le indicazioni. Di una semplicità estrema!

Modalità manuale: permette di intervenire su ogni fase o parametro di preparazione (velocità, temperatura, tempo di mescolamento e cottura).



scottare, friggere, miscelare, mescolare, tritare,

Gli accessori

Gli 8 accessori forniti con Cooking Chef Gourmet offrono un ampio ventaglio di possibilità culinarie. La loro progettazione esclusiva consente di preparare e cuocere perfettamente in assoluta sicurezza.

Frusta gommata: per legare, incorporare e amalgamare delicatamente salse, creme e gli impasti soffici.

Spatola mescolatrice: grazie alla sua forma ergonomica, è straordinaria per le cotture rapide e a bassa temperatura.

Frusta K: adatta per ottenere composti omogenei e ben amalgamati.

Frusta a filo grosso: indispensabile in pasticceria per montare e rendere ariosi gli impasti.

Gancio a spirale: ideale per pane e prodotti di pasticceria per amalgamare e incordare gli impasti.

Frullatore*: per frullare, tritare, emulsionare rapidamente zuppe, salse, composte, gelati istantanei, frullati, smoothies e bevande.

Food processor*: con le lame in dotazione, è perfetto per tritare, frullare o sminuzzare. In più, 6 dischi per grattugiare e affettare finemente le verdure o il formaggio.

Cestello per cottura a vapore: inserito nella ciotola, consente di cucinare in modo sano e naturale carne, pesce, verdura.

* verificare dotazione in base al modello



sbattere, impastare, frullare, affettare, tagliare

Cottura a induzione

Cooking Chef Gourmet propone una tecnologia unica di cottura rapida, ottimale e sicura.

Posta sotto la ciotola, in acciaio inossidabile per garantire la massima conduttività, l'induzione rappresenta un guadagno di tempo e di energia, oltre a garantire la massima precisione con la sua scala di temperatura da 20 °C a 180 °C.

Da 20 °C a 40 °C: lievitazione degli impasti e per sciogliere il cioccolato

Da 40 °C a 80 °C: cottura a bassa temperatura

Da 80 °C a 100 °C: cottura lenta a temperatura moderata (fuoco lento)

120 °C: meringa italiana

Da 140 °C a 180 °C: cottura rapida (fuoco vivo) per scottare e rosolare

180 °C: prestazioni straordinarie per realizzare un numero ancor maggiore di ricette.

Caramello, pop-corn, patatine, crocchette, frittelle.

La cottura ad alta temperatura permette di rosolare, scottare o friggere con la garanzia del migliore risultato.

180 °C: per una cucina più gustosa. Gli alimenti cotti rapidamente mantengono la consistenza, gli aromi e il gusto.

180 °C: per una cucina più sana. L'assorbimento dei grassi da parte degli alimenti cotti ad alta temperatura è ridotto.

180 °C: più tempo guadagnato ogni giorno per realizzare piatti veloci (effetto wok) in pochi minuti.

scottare, friggere, miscelare, mescolare, tritare,

Consigli per l'uso

Cooking Chef Gourmet è accompagnato da un ricettario.

Le ricette utilizzano le unità di misura del sistema metrico. Per le misure riportate in cucchiari, si intendono sempre cucchiari rasi, salvo indicazione contraria.

Le quantità di uova indicate nelle ricette sono calcolate sulla base di un peso medio dell'uovo di 50 grammi.

I tempi di preparazione e cottura sono riportati unicamente a titolo indicativo. Possono infatti variare leggermente a seconda di diversi parametri come, ad esempio, la temperatura ambiente, il forno utilizzato, la qualità, la densità o il contenuto di acqua di alcuni alimenti. Per questo, è sempre consigliabile verificare lo stato di preparazione o cottura del piatto per prolungarne o ridurne la cottura, oppure modificare la velocità, se necessario.

In base alla temperatura dei liquidi versati nella ciotola di Cooking Chef Gourmet, il tempo necessario per l'ebollizione può variare sensibilmente.

Alcune raccomandazioni di sicurezza

Durante e subito dopo la cottura, la ciotola, il coperchio paraschizzi e l'accessorio della ciotola sono caldi tanto quanto potrebbe esserlo una pentola.

Evitare il vapore quando si guarda all'interno della ciotola sollevando il paraschizzi o la testa di Cooking Chef Gourmet sia durante che dopo la cottura.

Si raccomanda l'uso di presine. Inoltre, spostare la ciotola afferrandola unicamente dai manici.

Il sottopentola resistente al calore fornito con il robot è anche utile per proteggere il piano di lavoro. È importante non superare il volume di 25 cl di olio nella ciotola del robot per la frittura a 180 °C. Per evitare il rischio di schizzi e bruciature, procedere per piccole quantità.

sbattere, impastare, frullare, affettare, tagliare

PER SEMPLIFICARE LE RICETTE

Pittogrammi accessori



Frusta gommata



Spatola mescolatrice



Frusta K



Frusta a filo grosso



Gancio a spirale



Frullatore



Food processor



Cestello per cottura a vapore

Pittogrammi indicativi



Rapida: meno di 30 minuti in totale, preparazione e cottura comprese, per ricette facili di ogni giorno.



Senza glutine: per gli intolleranti o quanti desiderano consumarne moderatamente.



Senza lattosio: per gli intolleranti o quanti desiderano consumarne moderatamente.



Bassa temperatura: per cotture delicate che preservano i nutrienti e il sapore degli alimenti.



Vegetariano: ricette che non prevedono carne o pesce.

scottare, friggere, miscelare, mescolare, tritare,

Glossario

Affettare finemente: tagliare a fette molto sottili.

Becco di uccello: consistenza degli albumi montati a neve. Formano un becco sulla frusta che ricorda quello di un rapace.

Bouquet garni: mazzetto aromatico composto da porro verde, timo, alloro, sedano, ecc., per profumare un'acqua di cottura o un succo.

Burro chiarificato: burro fuso e filtrato per eliminarne il siero.

Colino cinese: colino a forma di cono per filtrare finemente.

Composto: insieme degli elementi di una preparazione.

Dadolata: verdure tagliate a dadini.

Dorare: spennellare una pasta con tuorlo diluito in un cucchiaino di latte o acqua per ottenere una cottura dorata.

Emulsionare: sbattere una miscela fino a che non diventa liscia e omogenea.

Far rosolare: cuocere a fuoco lento in un po' di grasso per eliminare l'acqua di vegetazione da una verdura.

Filtrare: passare una preparazione attraverso un colino cinese a forma di cono.

Foderare: ricoprire le pareti di uno stampo con pasta o pellicola alimentare prima di guarnirlo.

Impanare: infarinare, immergere nell'uovo sbattuto e rigirare nel pangrattato.

Julienne: verdura o frutta tagliata a listarelle.

Lessare: cuocere in un liquido bollente.

Lievitazione: rigonfiamento di un impasto per l'azione del lievito.

Mettere da parte: trasferire la preparazione in un piatto o un recipiente.

sbattere, impastare, frullare, affettare, tagliare

Montare: dare volume a una preparazione rendendola gonfia e ariosa.

Ridurre: diminuire la quantità di un liquido di cottura tramite ebollizione senza coperchio.

Ridurre a secco: ridurre una preparazione fino alla completa evaporazione del liquido di cottura.

Rinvenire: immergere alimenti secchi in acqua per far riacquistare volume (funghi secchi o colla di pesce).

Rosolare: cuocere un alimento a fuoco medio fino a doratura.

Roux: miscela cotta di burro e farina in parti uguali utilizzata per addensare una salsa.

Sbianchire: immergere per qualche minuto gli alimenti in acqua bollente salata per precuocerli o renderli più teneri.

Sbollentare: immergere per brevissimo tempo una verdura o un frutto in acqua bollente per pelarlo più facilmente.

Scottare: cuocere a fuoco molto vivo.

Setacciare: passare polvere o farina attraverso un setaccio per eliminare i grumi.

Sminuzzare: tagliare finemente aromi, scalogno, aglio o cipolle.

Sobollire: cuocere a fuoco lento con coperchio.

Spezzettare: tagliare, sminuzzare grossolanamente.

Stendere: appiattire un impasto con un mattarello da pasticceria.

Suprême: petto di pollo o filetti di selvaggina.

Tagliare la scorza: prelevare lo strato esterno degli agrumi per aromatizzare una preparazione.

Tostare: cuocere a secco spezie o semi per sprigionarne gli aromi.

Entrée in materia

Insalata di cavolo rosso con trito di prezzemolo alle noci	22
Zuppa di porri e patate	26
Cartoccio di nasello e lime	30
Wok di gamberoni ai 3 pepi	34
Pizza bianca al rosmarino	38
Risotto	42
Meringa	46
Crostatine ai lamponi	50

Le ricette base

Gli impasti base

Pasta brisée	62
Pasta frolla dolce	62
Pasta sfoglia	63
Impasto per crumble	64
Impasto per bignè	64
impasto per gallette di grano saraceno	65
Impasto per crêpes	65
Impasto per waffle	66
Impasto per crêpes al latte di mandorla	66
Pancake	67
Impasto per blinis	68
Pasta per pizza	69
Pasta fresca	69
Impasto per ciambelle	70
Pastella per tempura	70
Impasto per bagels	71
Impasto per burger buns	71

Le basi salate

Vinaigrette	74
Besciamella	74
Salsa di pomodoro	75
Salsa bernese	76
Maionese	77
Salsa olandese	77
Salsa indiana al curry	78
Pesto verde e rosso	78
Chutney alla mela	79
Salsa alla bolognese	79
Ketchup	80
Burro bianco	80
Fumetto di pesce	81
Brodo vegetale	81
Fondo bianco di pollo	82
Pomodoro sbollentato	82
Fondo bruno di pollo	83

Le basi dolci

Crema inglese	86
Crema pasticcera	86
Salsa al cioccolato	87
Pasta spalmabile	87
Ganache al cioccolato	88
Crema Chantilly	88
Meringa francese	89
Meringa italiana	89
Marmellata di latte	90
Caramello al burro salato	90
Lemon curd	91
Zabaione	91
Confettura di frutta	92
Marmellata	93

Pane e pasticceria Fresca

Baguette.....	98
Pane di campagna	100
Focaccia	102
Pane senza glutine	104
Panini al latte	106
Pan brioche.....	108
Sfogliatine alle mele.....	110
Chouquettes	112

Le Ricette per gli aperitivi

Fritelline di pesce.....	118
Rillettes di salmone.....	120
Chips di verdure.....	122
Tzatziki.....	124
Bicchieri di granchio, guacamole e pomplemo ...	126
Financier al parmigiano	128
Pop-corn salati	130
Cake agli spinaci con formaggio di capra	132
Guacamole	134
Sfogliatine ai due pesti	136
Bicchierini di melanzana e ricotta	138
Tartara di petto d'anatra.....	140
Tapenade.....	142
Gougères.....	144
Rillettes di coniglio	146
Caviale di melanzana.....	148
Crocchette di foie gras	150
Humus	152
Involtini primavera	154

Gli Antipasti e i Primi

Le zuppe

Gazpacho	160
Vellutata di zucchine e formaggio cremoso	162
Zuppa di cipolla	164
Vellutata di pomodoro	166
Zuppa cinese.....	168
Crema di topinambur al latte di mandorla ...	170
Vellutata di asparagi	172
Brodo ai profumi indonesiani	174
Zuppa di pesce express	176

Le insalate

Insalata di carote all'orientale.....	178
Tabulé di quinoa alle pesche.....	180
Insalata alla lionese.....	182
Coleslaw express ai due cavoli	184
Insalata di sedano rapa alla mela.....	186
Insalata di cavolo cappuccio e pollo	188
Insalata di wakame e cetriolo	190
Insalata di pasta al pesto	192
Insalata di pesce affumicato.....	194
Butternut squash ai semi misti	196
Insalata di carciofi alla barigoule	198

Prelibatezze

Samosa al formaggio di capra.....	200
Ravioli di verdure.....	202
Soufflé al formaggio.....	204
Nems.....	206
Uova strapazzate al pomodoro.....	208
Bagels al salmone	210
Samosa al tonno	212

Terrine di salmone ai peperoni.....	214
Fagottini di cavolo verza	216
Gamberi in camicia.....	218
Uovo in camicia	220
Tartelette ai gallinacci	222

Le portate principali

Le carni e il pollame

Maiale salmistrato con lenticchie.....	228
Wok di manzo thai	230
Alette di pollo	232
Spezzatino di manzo e funghi.....	234
Tortillas al pollo.....	236
Curry di agnello	238
Chili con carne	240
Involtini di pollo ripieni di spinaci	242
Spezzatino di salsiccia affumicata	244
Fricassee di vitello	246
Pollo alla basca	248
Quenelles di pollo ai funghi	250
Wok di pollo.....	252
Bollito di carne e verdure.....	254

I pesci, i crostacei e i frutti di mare

Cartoccio di salmone agli asparagi.....	256
Quenelles di pesce	258
Curry di gamberoni	260
Capasante al burro di agrumi	262
Tartara di salmone.....	264
Fricassee di pesce	266
Cozze alla marinara.....	268
Baccalà alla provenzale.....	270
Cuscus di pesce	272
Calamari alla basca	274

Polenta con calamari e gamberoni.....	276
Risotto ai frutti di mare	278
Wok di gamberoni.....	280
Involtini di lucioperca con verdure novelle...	282
Zuppa di cozze	284
Zuppetta di coda di rospo, verdure e aioli....	286
Filetto di merluzzo viennese speziato.....	288

Classici

Pizza con pomodorini.....	290
Quiche lorraine.....	292
Risotto con broccoli e coppa.....	294
Pasta alla carbonara	296
Parmentier di anatra.....	298
Pomodori ripieni	300
Lasagne alle verdure	302
Spaghetti alla bolognese.....	304

Contorni

Purè di patate	306
Purè di piselli alla menta.....	308
Purè di cavolfiore alla pera	310
Crumble di verdure estive.....	312
Crumble di verdure invernali.....	314
Verdure fritte	316
Flan di zucchine	318
Padellata di verdure primaverili	320
Padellata di verdure estive	322
Padellata di verdure autunnali.....	324
Padellata di verdure invernali.....	326
Gratin di zucca	328
Curry di ceci	330
Tortino di patate gratinato	332
Ratatouille.....	334

Cuscus vegetariano	336
Gratin di patate alla crema di soia	338
Tatin ai pomodorini confit	340

Dessert

I dolci

Madeleines	346
Torta al cioccolato fondente	348
Muffins	350
Cake al limone	352
Éclairs al cioccolato	354
Cheesecake	356
Biscotti speziati senza glutine	358
Tortino di cioccolato con cuore fondente	360
Torta allo yogurt	362
Macarons	364
Flan alle prugne e cranberries	366
Torta genovese	368
Cannelés	370
Pan di spezie	372
Marshmallow	374
Mini sablés alle nocciole	376
Cookies con pepite di cioccolato	378
Finanzieri al pistacchio	380

Frutta

Gelatina di cotogno	382
Crostata di mele	384
Île flottante ai frutti esotici	386
Crema di albicocche	388
Torta alle ciliegie	390
Crostata meringata al limone	392
Composta di mele	394
Crostatine alle fragole	396
Torta Bourdaloue	398

Gelato istantaneo al lampone	400
Clafoutis alle ciliegie	402
Gratin di mandorle ai frutti rossi	404
Mousse di frutti rossi	406
Confettura di ananas e kiwi	408

Irresistibili

Riso al latte	410
Tiramisù	412
Paris-brest	414
Mousse al cioccolato	416
Perle di Tapioca, cocco e mango	418
Frittelle dolci	420
Tartufi al cioccolato	422
Semifreddo al torrone	424
Panna cotta con coulis di fragole	426
Crème brûlée	428
Bicchierini di crema al cioccolato fondente	430
Pop-corn al caramello	432
Île flottante, crema inglese	434

Bevande

Succo di pomodoro	440
Smoothie detox	442
Smoothie energetico	444
Smoothie del mattino	446
Ciocolata calda	448
Milk-shake alla vaniglia	450
Milk-shake ai frutti rossi	452
Smoothie mango e arancia	454
Cocktail sidro e lamponi	456
Blue moon	458
Piña colada	460
Granita di anguria	462

Ricette estremamente semplici,
per acquisire familiarità con
Cooking Chef Gourmet.
Dolci, salate, sono tutte presentate
passo per passo, attraverso una
serie di immagini, per scoprire
tutte le funzionalità
dell'apparecchio e imparare
a conoscerlo in un percorso
gastronomico per la gioia del palato.





Per cominciare

Per cominciare

8 ricette per cominciare

- 22 Insalata di cavolo rosso con trito di prezzemolo alle noci
- 26 Zuppa di porri e patate
- 30 Cartoccio di nasello al lime
- 34 Wok di gamberoni ai 3 pepi
- 38 Pizza bianca al rosmarino
- 42 Risotto
- 46 Meringa
- 50 Crostatine ai lamponi



UTILIZZO DEL FOOD PROCESSOR

Insalata di cavolo rosso con trito di prezzemolo alle noci



1 *Ingredienti:*

½ cavolo rosso, 1 cipolla rossa, qualche ciuffo di prezzemolo, 10 gherigli di noce, olio, aceto, sale, pepe



2

Collegate la spina di Cooking Chef Gourmet a una presa di corrente. Smontate la mascherina dell'attacco rapido sollevandola.



3

Inserite il food processor nell'alloggiamento dell'attacco rapido e agganciatela con il manico rivolto verso di voi.

**4**

Bloccate il food processor facendolo ruotare in senso orario.

**5**

Inserite il disco grattugia grosso sul perno motore.

**6**

Montate e bloccate il coperchio facendolo ruotare in senso orario con una mano trattenendo il food processor dal manico con l'altra.



7

Tagliate il cavolo rosso a pezzi delle dimensioni dell'imboccatura. Introducetele nell'imboccatura. Introducete il pressino.



8

Avviate dopo aver regolato il selettore di velocità su 2.



9

Grattugiate. Trasferite il cavolo in un'insalatiera.



10

Posizionate le lame sul perno motore nel food processor.



11

Versate il prezzemolo, la cipolla rossa e i gherigli di noce. Montate e bloccate il coperchio.



12

Avviate dopo aver regolato il selettore di velocità su 2. Mescolate per qualche secondo.

- 13** Conдите il cavolo rosso grattugiato con l'aceto. Sistematelo in singole ciotoline e cospargetelo con un trito di prezzemolo e noci





UTILIZZO DEL FRULLATORE

Zuppa di porri e patate



1 *Ingredienti:*

Ingredienti: 3 porri affettati finemente, 3 patate sbucciate e tagliate a rondelle, 1 dado di carne, panna fresca, sale, pepe, noce moscata.



2

Con una mano esercitate una lieve pressione sulla testa del robot; con l'altra sollevatela ruotando la leva di apertura fino alla posizione di blocco.



3

Applicate la protezione al motore. Il robot non funziona in modalità cottura senza la protezione.

**4**

Agganciate la ciotola alla base di cottura. Versate i porri, le patate e il dado. Salate e pepate. Coprite a filo di acqua.

**5**

Abbassate la testa del robot ruotando la leva di apertura. Regolate la temperatura su 100 °C, il timer su 30 minuti e confermate. Fate cuocere.

**6**

Lasciate intiepidire la zuppa e poi versatela nel frullatore. Montate il coperchio. Prestate attenzione a non superare un volume di 1,2 l. Bloccate il frullatore sull'attacco rapido esercitando una lieve pressione con ambedue le mani e ruotandolo in senso orario.



7

Premete 3 volte il tasto "P". Mescolate aumentando progressivamente la velocità con il selettore fino a ottenere la consistenza desiderata.



8

Sbloccate il frullatore con ambedue le mani. Versate la zuppa in piatti fondi. Aggiungete la panna fresca. Cospargete di noce moscata grattugiata.





UTILIZZO DEL CESTELLO PER COTTURA A VAPORE

Cartoccio di nasello e lime



1 *Ingredienti:*

1 filetto di nasello, 1 piccola zuccina tagliata a dadini, 1 scalogno sminuzzato, 1 lime bio, olio di oliva, sale, pepe.



2

Tagliate un rettangolo di carta forno. Disponete al centro la zuccina tagliata a dadini, il filetto di nasello, lo scalogno sminuzzato e una fettina di lime. Salate e pepate.



3

Ripiegate accuratamente il cartoccio. Chiudetelo con uno stuzzicadenti di legno. Disponetelo nel cestello per cottura a vapore.

**4**

Versate 50 cl di acqua nella ciotola.

**5**

Afferrate il cestello dai manici.

**6**

Introducetelo nella ciotola. Non deve essere immerso nell'acqua.



7

Applicate il paracalore. Il robot non funziona in modalità cottura senza paracalore. Montate il coperchio paraschizzi.



8

Fatelo scorrere finché non si aggancia.



9

Regolate la temperatura su 110 °C. Portate a ebollizione.



10

Regolate il timer su 20 minuti e confermate. Fate cuocere. Smontate il coperchio paraschizzi prestando attenzione alla fuoriuscita di vapore. Con le presine estraete il cestello.



11 Irrorate con un filo di olio di oliva e cospargete di scorze di lime.



UTILIZZO DELLA SPATOLA MESCOLATRICE

Wok di gamberoni ai 3 pepi



1 *Ingredienti:*

1 peperoni (rosso, giallo e arancio) tagliati a dadini, noodles cotti, 1 cipolla tritata, 1 spicchio di aglio tritato, gamberoni sgusciati, foglie di basilico, olio di oliva, pepe, salsa di soia.



2

Inserite il perno della spatola mescolatrice nell'alloggiamento dell'attacco motore specifico per questo accessorio. Con una mano esercitate una lieve pressione sulla testa del robot; con l'altra ruotate la spatola mescolatrice fino alla posizione di blocco.





3

Applicate il paracalore. Il robot non funziona in modalità cottura senza paracalore. Versate un filo di olio di oliva nella ciotola.

**4**

Regolate la temperatura su 180 °C. Fate scaldare l'olio di oliva per 30 secondi.

**5**

Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .

**6**

Senza sollevare la testa del robot, aggiungete l'aglio e la cipolla. Fate rosolare per 1 minuto.



7
Senza sollevare la testa del robot, aggiungete i peperoni. Fate rosolare per 2 minuti.



8
Senza sollevare la testa del robot, aggiungete i gamberoni.



9
Aggiungete i noodles. Proseguite la cottura per 2 minuti.

10 Impiattate il wok di gamberoni. Pepate e irrorate di salsa di soia. Cospargete di foglie di basilico.





UTILIZZO DEL GANCIO A SPIRALE

Pizza bianca al rosmarino



1 *Ingredienti:*

250 g farina 0, 8 g di lievito di birra fresco, 1 cl di olio di oliva, 5 g di sale, qualche rametto di rosmarino spezzettato, 15 cl di acqua.



2

Solleivate la testa del robot. Inserite il perno del gancio a spirale nell'alloggiamento dell'attacco motore. Con una mano esercitate una lieve pressione sulla testa del robot; con l'altra ruotate il gancio a spirale fino alla posizione di blocco.



3

Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. Abbassate la testa del robot.

**4**

Regolate il timer su 6 minuti e confermate.

**5**

Regolate il selettore di velocità su 2. Impastate.

**6**

Sollevate la testa del robot. Smontate il gancio a spirale. Coprite la ciotola con un canovaccio umido.



7

Lasciate lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Prelevate l'impasto. Stendetelo con un mattarello.



8

Cuocete in forno preriscaldato a 220 °C per 15 minuti.

- 9** Guarnite la pizza con pomodori ciliegini, prosciutto di Parma e rucola. Irrorate di olio di oliva. Salate e pepate.





UTILIZZO DELLA FRUSTA GOMMATA

Risotto



1 *Ingredienti:*

200 g di riso arborio, 50 cl di brodo vegetale, 4 cl di vino bianco, 1 cipolla tritata, 2 cl di olio di oliva, sale, pepe, 50 g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di mascarpone.





2

Applicate la protezione termica. Sollevate la testa del robot. Inserite il perno della frusta gommata nell'alloggiamento dell'attacco motore. Con una mano ruotatela fino alla posizione di blocco ed esercitando con l'altra una lieve pressione sulla testa del robot.



3

Versate l'olio di oliva. Regolate la temperatura su 98°C. Fate scaldare per 30 secondi. Aggiungete la cipolla tritata. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su . Fate rinvenire per 2 minuti.


**4**

Aggiungete il riso. Fate tostare per 2 minuti.

**5**

Versate il vino bianco. Alzate la temperatura a 100°C e confermate. Lasciate cuocere fino al completo assorbimento.

**6**

Versate il brodo caldo. Salate e pepate. Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 18 minuti e confermate.



7
Fate cuocere fino al completo assorbimento del brodo.



8
Aggiungete il parmigiano e il mascarpone. Aggiustate di sapore. Impiattate.





UTILIZZO DELLA FRUSTA A FILO GROSSO

Meringa



1 *Ingredienti:*

2 albumi, 125 g di zucchero semolato.



2

Sollevate la testa del robot ruotando la leva di apertura fino alla posizione di blocco. Inserite il perno della frusta a filo grosso nell'alloggiamento dell'attacco motore.



3

Con una mano esercitate una lieve pressione sulla testa del robot; con l'altra ruotate la frusta fino alla posizione di blocco.

**4**

Versate gli albumi nella ciotola. Abbassate la testa del robot. Verificate la posizione della frusta. Deve quasi toccare il fondo della ciotola. Se necessario, regolate l'altezza con la chiave di serraggio.

**5**

Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.

**6**

Montate.



7

Quando gli albumi sono schiumosi, aggiungete lo zucchero in 3 riprese.



8

Montate fino a ottenere una consistenza solida a "becco di uccello". Sbloccate la frusta a filo grosso esercitando pressione verso l'alto del perno e ruotandola in senso contrario.



9

Versate il composto in una tasca da pasticciare. Realizzate dei ciuffi su una leccarda foderata con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 90 °C per 1 ora.





UTILIZZO DELLA FRUSTA K

Crostatine ai lamponi



1 *Ingredienti:*

250 g di farina 0, 125 g di burro morbido, 100 g di zucchero semolato, 1 uovo, 125 g di lamponi, 150 g di ricotta vaccina.



2

Solleivate la testa del robot. Inserite il perno della frusta K nell'alloggiamento dell'attacco motore. Con una mano esercitate una lieve pressione sulla testa del robot; con l'altra ruotate la frusta fino alla posizione di blocco.



3

Versate lo zucchero e il burro nella ciotola. Abbassate la testa del robot.

**4**

Regolate il timer su 30 secondi e confermate. Regolate il selettore di velocità su 2.

**5**

Mescolate.

**6**

Aggiungete l'uovo.



7

Regolate il timer su 40 secondi e confermate. Regolate il selettore di velocità su 4.



8

Mescolate.



9

Aggiungete la farina.

**10**

Regolate il timer su 30 secondi e confermate. Regolate il selettore di velocità su 2.

**11**

Mescolate. Sollevare la testa del robot.

**12**

Prelevate l'impasto. Avvolgetelo in pellicola alimentare e mettetelo al fresco per 30 minuti.



12

Foderate con il composto dei piccoli stampi. Bucherellate il fondo con una forchetta. Sistemate un cerchietto di carta da forno sul fondo. Riempite il fondo di chicchi di mais per una cottura in bianco. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

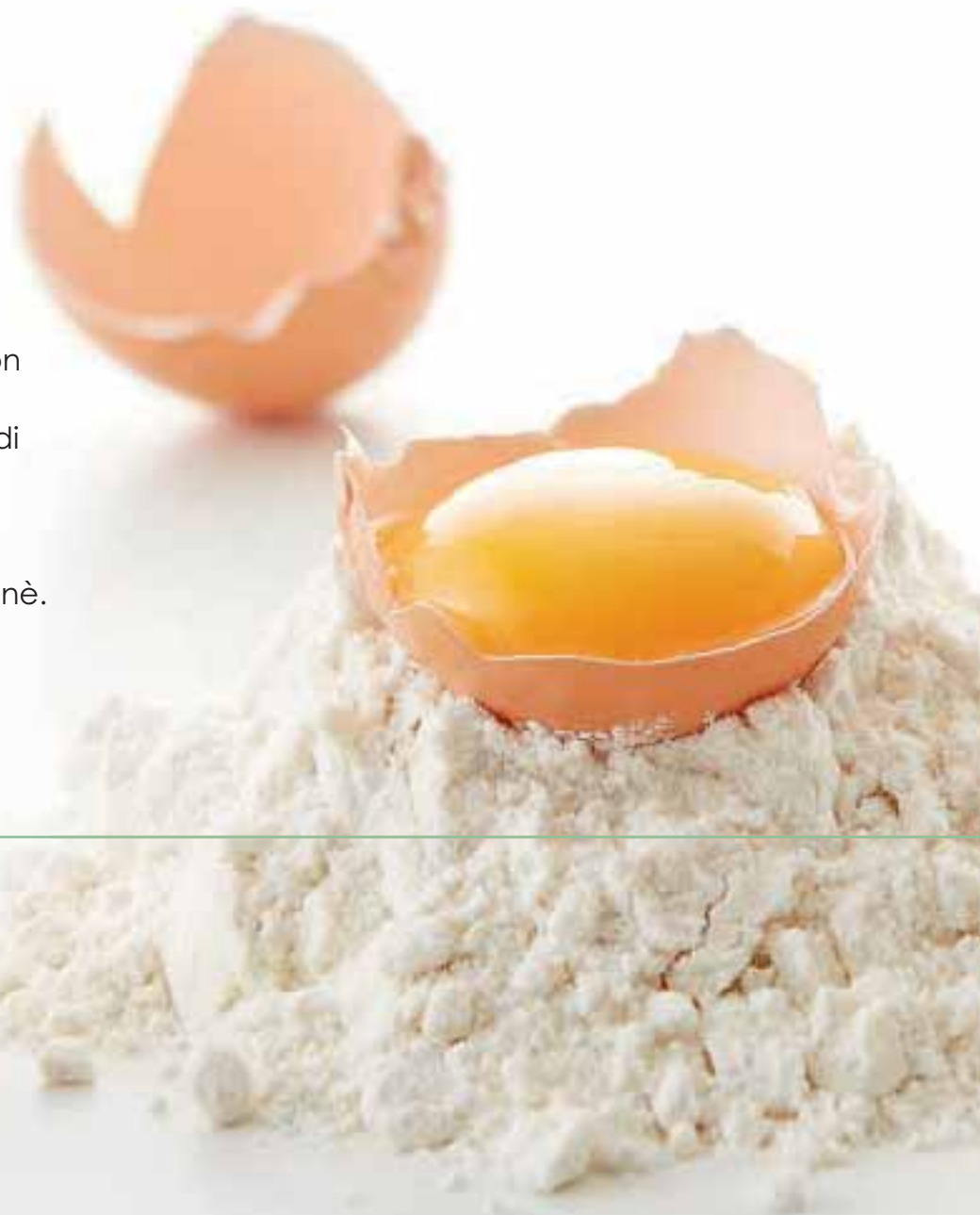


13

Sformate le crostatine. Guarnite con un po' di ricotta, eventualmente zuccherata. Disponete i lamponi.



Ricette base indispensabili in cucina, per le quali Cooking Chef Gourmet è famoso. Con lui, non avrete alcun timore di sbagliare neppure una salsa bernese o una pasta per bigné. La tecnologia di precisione KENWOOD al servizio di tutti, principianti ed esperti.





le Ricette
base

le Ricette
base

Gli impasti

- 62 Pasta brisée
- 62 Pasta frolla dolce
- 63 Pasta sfoglia
- 64 Impasto per crumble
- 64 Impasto per bignè
- 65 Impasto per gallette di grano saraceno
- 65 Impasto per crêpes
- 66 Impasto per waffle
- 66 Impasto per crêpes al latte di mandorla
- 67 Pancake
- 67 Impasto per blinis
- 68 Pasta per pizza
- 68 Pasta fresca
- 70 Impasto per ciambelle
- 70 Pastella per tempura
- 71 Impasto per bagels
- 71 Impasto per burger buns

Le basi salate

- 74 Vinaigrette
- 74 Besciamella
- 75 Salsa di pomodoro
- 76 Salsa bernese
- 77 Maionese
- 77 Salsa olandese
- 78 Salsa indiana al curry
- 78 Pesto verde e rosso
- 79 Chutney alla mela
- 79 Salsa alla bolognese
- 80 Ketchup
- 80 Burro bianco
- 81 Fumetto di pesce
- 81 Brodo vegetale
- 82 Fondo bianco di pollo
- 82 Pomodoro sbollentato
- 83 Fondo bruno di pollo

Le basi dolci

- 86 Crema inglese
- 86 Crema pasticcera
- 87 Salsa al cioccolato
- 87 Pasta spalmabile
- 88 Ganache al cioccolato
- 88 Crema Chantilly
- 89 Meringa francese
- 89 Meringa italiana
- 90 Marmellata di latte
- 90 Caramello al burro salato
- 91 Lemon curd
- 91 Zabaione
- 92 Confettura di frutta
- 92 Marmellata

gli Impasti
base



Le ricette base

Pasta brisée



Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di farina 0

7 cl di acqua

2 tuorli

80 g di burro a temperatura

ambiente

2 g di sale fino

Preparazione: 5 min

Riposo: 30 min

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti.
- Modellate a mano una palla. Avvolgetela con pellicola alimentare. Mettetela in frigorifero per 30 minuti.
- Stendete con un mattarello da pasticceria.

*Consiglio di cottura per una torta:
25 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.*

Pasta frolla dolce



Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di farina 00

150 g di burro morbido

100 g di zucchero semolato

1 uovo

1 pizzico di sale

½ bustina di zucchero vanigliato

Preparazione: 5 min

Riposo: 1 ora

- Spezzettate il burro. Versate il burro, la farina, lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto. Aggiungete l'uovo. Mescolate per 30 secondi.
- Modellate a mano una palla. Avvolgetela con pellicola alimentare. Mettetela in frigorifero per 1 ora.
- Stendete con un mattarello da pasticceria.

*Consiglio di cottura per una torta:
25 minuti in forno preriscaldato a 170 °C.*

Pasta sfoglia



Per 6 persone

Ingredienti:

Per la base:

250 g di farina 00

37 g di burro ammorbidito

7 g di sale fino

12,5 cl di acqua

Per la sfoglia:

1 panetto da 250 g di burro
freddo

Un po' di farina per il piano di
lavoro

Preparazione: 30 min

Riposo: 3 ore

- Sciogliete il sale in 12,5 cl di acqua. Versate la farina, il burro ammorbidito e l'acqua salata nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate. L'impasto, detto "détrempe" o base, deve risultare omogeneo.
- Modellate con le mani una palla. Incidete dei quadretti sulla superficie con la punta di un coltello. Mettetela in frigorifero per 2 ore dopo averla avvolta in pellicola alimentare.
- Mettete il panetto di burro tra 2 fogli di carta forno. Appiattitelo leggermente con un mattarello da pasticceria per formare un quadrato.
- Stendete la pasta realizzando un rettangolo sul piano di lavoro infarinato. Disponete al centro il quadrato di burro. Ricopritelo con la pasta.
- Per cominciare, distendete la pasta realizzando un rettangolo lungo il triplo della larghezza. Ripiegate la in tre. Ruotatela di un quarto di giro verso destra.
- Ripetete le operazioni appena descritte. Mettetela al fresco per 20 minuti dopo averla avvolta in pellicola alimentare.
- Ripetete per altre 2 volte la sequenza di operazioni. Ogni volta, mettetela al fresco per 20 minuti. La pasta sfoglia è pronta.

Consiglio di cottura:

20-25 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.



Impasto per crumble

Preparazione: 5 min

Cottura: 12 min

Per 6 persone

Ingredienti:

50 g di burro morbido

50 g di farina 0

50 g di zucchero semolato

50 g di mandorle in polvere

- Preriscaldate il forno a 165 °C. Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. La miscela deve risultare omogenea.
- Sbriciolate la pasta su una leccarda foderata con foglio antiaderente o carta forno.
- Cuocete in forno per 12 minuti.



Impasto per bigné

Preparazione: 15 min

Cottura: 25 min

Per 6 persone

Ingredienti:

100 g di burro

150 g di farina 0

4 uova medie, circa 55 g




25 cl di acqua

1 cucchiaino di sale

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di acqua

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Preparate la doratura sbattendo il tuorlo con l'acqua in una ciotola.
- Versate l'acqua, il sale e il burro nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 75 °C e confermate. Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Versate tutta la farina. Mescolate.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Lasciate che la temperatura del composto scenda nuovamente a 60 °C. **Regolate il selettore di velocità su .** Incorporate le uova, una alla volta, attendendo che l'impasto sia perfettamente omogeneo prima di aggiungere l'uovo successivo.
- Versate il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia n. 15. Su una leccarda foderata con carta forno, realizzate delle palline di impasto distanziandole di 3 cm. Spennellate la doratura su ogni bigné.
- Cuocete in forno per circa 25 minuti.

Impasto per gallette di grano saraceno



Per una decina di gallette

Ingredienti:

300 g di farina di grano saraceno

1 uovo

10 g di sale fino

75 cl di acqua

Preparazione: 5 min

Riposo: 4 ore

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 2 minuti.
- **Regolate il selettore di velocità su 4.** Mescolate nuovamente per 2 minuti in modo da incorporare aria nella preparazione.
- Mettetela in frigorifero per 4 ore coperta da un canovaccio.

Consiglio di cottura:

Versate un mestolo di impasto in una padella calda imburrata abbondantemente. Fate cuocere per circa 2 minuti da ogni lato.

Impasto per crêpes



Per una ventina di crêpes

Ingredienti:

250 g di farina 0

80 g di olio di girasole

60 g di zucchero semolato

60 g di burro fuso

6 uova

75 cl di latte

Scorza di 1 arancia bio

1 cucchiaino di rum (facoltativo)

Preparazione: 10 min

Riposo: 30 min

- Versate la farina, l'olio, lo zucchero, le uova, la scorza di arancia e il rum nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 2 minuti. Aggiungete il burro fuso e 20 cl di latte. Mescolate. Aggiungete il resto del latte poco alla volta. Il composto deve risultare perfettamente omogeneo.
- Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti coprendo con un canovaccio.

Consiglio di cottura:

Versate un mestolo di impasto in una padella calda leggermente imburrata. Fate cuocere per circa 2 minuti da ogni lato.

Impasto per waffle



Per una ventina di waffle

Ingredienti:

500 g di farina 0
100 g di burro fuso
3 uova
75 cl di latte tiepido
2 cucchiaini di zucchero semolato
1 pizzico di sale

Preparazione: 15 min

- Separate i tuorli dagli albumi. Versate gli albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. **Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate gli albumi a neve. Mettete da parte.
- Versate la farina, lo zucchero e il sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 30 secondi. Aggiungete i tuorli. **Regolate la velocità su 1.** Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Aggiungete il latte e 25 cl di acqua fredda. Mescolate.
- Aggiungete gli albumi montati a neve. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Procedete nello stesso modo per il burro fuso.

Consiglio di cottura: fate cuocere i waffle per circa 3 minuti nell'apposita piastra.

Impasto per crêpes al latte di mandorla



Per una decina di crêpes

Ingredienti:

250 g di farina 1
4 uova
2 cucchiaini di zucchero di canna
50 cl di latte di mandorla
1 pizzico di sale

Preparazione: 15 min

- Versate le uova, lo zucchero e il sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino a 4.** Mescolate.
- Aggiungete 1/3 della farina dopo averla setacciata. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate aggiungendo poco a poco la metà del latte di mandorla. Versate il resto della farina. Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Versate il resto del latte. Mescolate.

Consiglio di cottura: fate cuocere le crêpes in una padella unta di olio per circa 2 minuti da ogni lato.

Pancake



Per una ventina di pancake

Ingredienti:

200 g di farina 00

25 cl di latte

2 uova

50 g di burro fuso

3 cucchiari di zucchero semolato

1 pizzico di sale e bicarbonato

8 g di lievito chimico

Preparazione: 5 min

Riposo: 30 min

- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore.
Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino a 3. Mescolate per 1 minuto.
- Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti coprendo con un canovaccio.

Consiglio di cottura:

Versate un mestolo di impasto in una padella calda leggermente imburrata. Fate cuocere per circa 2 minuti da ogni lato.



Impasto per blinis

Preparazione: 10 min

Riposo: 1 ora

Per una ventina di blinis

Ingredienti:

40 g di burro fuso

3 uova

250 g di farina 00

25 cl di latte

1 bustina di lievito disidratato da pane

1 cucchiaino di sale fino

- Separate i tuorli dagli albumi. Versate il burro fuso, i tuorli, la farina, il sale e il latte nel frullatore. **Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino a 3.** Mescolate per 1 minuto. L'impasto deve risultare liscio.
- Lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora coprendo con pellicola alimentare.
- Versate gli albumi con un pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. **Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate gli albumi a neve ben fermi.
- Versate l'impasto nella ciotola. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.

Consiglio di cottura: fate cuocere i blinis in un'apposita padella leggermente unta di olio per circa 2 minuti da ogni lato.

Pasta per pizza



Per 4 persone

Ingredienti:

250 g di farina 0

8 g di lievito di birra fresco

15 cl di acqua

1 cl di olio di oliva

5 g di sale fino

Preparazione: 5 min

Cottura: 12 min

Lievitazione: 45 min

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 8 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Impastate.
- Coprite con un canovaccio umido. Lasciate lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente.
- Stendete e guarnite con gli ingredienti che più vi piacciono. Fate cuocere per 12 minuti in forno preriscaldato a 250 °C.

Pasta fresca



Per 6 persone

Ingredienti:

4 uova

400 g di farina 0

3 cl di olio di oliva

1 pizzico di sale fino

Preparazione: 10 min

Riposo: 2 ore

- Sbattete le uova in un piatto. Versate la farina, l'olio e il sale nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 30 secondi.
- Aggiungete le uova sbattute in 2 riprese. Impastate fino a ottenere una palla omogenea. Se occorre, aggiungete un po' di acqua.
- Lasciate riposare l'impasto avvolto in pellicola alimentare per 2 ore al fresco. Confezionate il formato di pasta che preferite: tagliatelle, lasagne, ravioli, ecc.

Impasto per ciambelle



Per 6 persone

Ingredienti:

240 g di farina 0

13 cl di latte

10 cl di birra

2 tuorli

3 cucchiaini di olio di girasole

10 g di lievito di birra fresco

Preparazione: 10 min

Riposo: 2 ore

- Stemperate il lievito nella metà del latte tiepido. Versatelo nella ciotola con la farina, la birra e i tuorli. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti. L'impasto deve risultare liscio e senza grumi. Aggiungete il resto del latte e l'olio. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto.
- Lasciate riposare l'impasto coperto da pellicola alimentare per 2 ore al fresco.

Pastella per tempura



Per 4 persone

Ingredienti:

100 g di farina 0

40 g di Maizena®

6 g di lievito chimico

2 g di sale

20 cl di acqua effervescente
ghiacciata

Preparazione: 10 min

Riposo: 1 ora

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate per 2 minuti. L'impasto deve risultare liscio e senza grumi.
- Lasciate riposare l'impasto coperto da pellicola alimentare per 1 ora al fresco.



Impasto per bagels

Preparazione: 15 min

Cottura: 25 min

Lievitazione: 2 ore

Per 6 persone

Ingredienti:

450 g di farina 1

10 g di lievito di birra fresco

9 g di sale

30 g di zucchero

2 cl di olio di oliva

23 cl di acqua

2 cucchiaini di semi di papavero

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di acqua

- Versate la farina, il lievito sbriciolato da un lato, il sale e lo zucchero dall'altro. Aggiungete l'olio e l'acqua. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità 1.** Impastate.
- Dividete l'impasto in 6 parti. Modellate 6 anelli. Copriteli con un canovaccio pulito umido. Lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.
- Immergere i bagels per 2 minuti in una pentola di acqua appena fremente. Adagiateli su una leccarda foderata con carta forno. Spennellateli con la doratura e cospargeteli di semi. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti.



Impasto per burger buns

Preparazione: 20 min

Cottura: 20 min

Lievitazione: 3 ore

Per 8 persone

Ingredienti:

500 g di farina 0

1 uovo

20 g di lievito di birra fresco

20 cl di acqua

8 g di sale fino

25 g di zucchero di canna

8 cl di latte + un po' per la doratura

30 g di burro morbido

2 cucchiaini di semi (sesamo, papavero)

- Stemperate il lievito in 20 cl di acqua tiepida. Versate la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero di canna, l'uovo, il sale e il latte nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 2.** Impastate. Aggiungete il burro. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 5.** Impastate.
- Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 2 ore coprendo con un canovaccio pulito umido. Modellate 8 burger buns. Adagiateli su una leccarda unta di olio e lasciate lievitare per 1 ora. Spennellateli con il latte e cospargeteli di semi.
- Fate cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 200 °C.

le Bassi
salate

Le ricette base





Vinaigrette

Per 8 persone

Ingredienti:

10 cl di olio di girasole

10 cl di olio di oliva

6 cl di aceto di vino

8 g di senape

Sale, pepe

Preparazione: 2 min

- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.**
- Miscelate per 30 secondi.



Besciamella

Per 50 cl

Ingredienti:

40 g di burro

40 g di farina 0



50 cl di latte

1 pizzico di noce moscata

Sale, pepe

Preparazione: 3 min

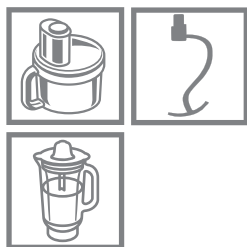
Cottura: 20 min

- Versate il burro nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate.** Fate fondere.
- Aggiungete la farina. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere il roux per 4 minuti.
- **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Aggiungete poco alla volta il latte attraverso l'imboccatura del coperchio. Fate cuocere.
- Aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete un po' di formaggio grattugiato.

Salsa di pomodoro






Per 8 persone

Ingredienti:

700 g di pomodori
 2 spicchi di aglio
 20 g di pancetta affumicata
 100 g di cipolla
 20 g di scalogno
 50 g di finocchio
 60 g di porro
 150 g di carota
 1 cucchiaio di olio di oliva
 Peperoncino di Espelette
 Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 1 ora

- Sbollentate i pomodori e tagliateli a dadini. Tagliate la pancetta affumicata a cubetti. Pelate gli spicchi di aglio e togliete l'anima. Pelate la carota, il porro, le cipolle, il finocchio e lo scalogno.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 1.** Affettate separatamente le cipolle, lo scalogno, il porro, le carote e il finocchio.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare. Versate le cipolle. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 5 minuti.
- Aggiungete l'aglio e lo scalogno. Fate rosolare per 2 minuti. Aggiungete il porro, le carote, il finocchio, i dadini di pomodoro e la pancetta affumicata. Aggiustate di sale, pepe e peperoncino. **Selezionate  e confermate.** Fate rinvenire per 5 minuti.
- **Smontate la spatola mescolatrice. Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 50 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Versate la preparazione nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 30 secondi. La salsa deve risultare omogenea. Per una consistenza più fine, filtrate la salsa con un colino cinese.

Salsa bernese



Per 8 persone

Ingredienti:

4 tuorli

250 g di burro chiarificato

4 cl aceto di vino bianco

40 g di scalogno

10 g di pepe macinato



½ mazzetto di dragoncello

10 g di burro

Sale, pepe

Preparazione: 10 min

Cottura: 10 min

- Lavate il dragoncello e sfogliatelo. Pelate lo scalogno e sminuzzatelo.
- Versate 10 g di burro nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate fondere. Aggiungete lo scalogno. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 1 minuto. Versate il vino bianco e l'aceto. Sfumate. Versate il pepe e la metà delle foglie di dragoncello. Lasciate ridurre quasi a secco. Filtrate la riduzione. Fate raffreddare.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Versate la riduzione e i tuorli nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Sbattete per 3 minuti.
- **Regolate la temperatura su 50 °C e confermate. Regolate il selettore di velocità su 4.** Versate poco alla volta il burro chiarificato. Continuate a sbattere fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Aggiungete le foglie di dragoncello restanti. Salate e pepate.
- Servite subito con carne rossa o pesce alla griglia.

Variante salsa Choron:

Aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.



Maionese

Per 8 persone

Ingredienti:

2 tuorli

15 g di senape

33 cl di olio di girasole

2 cl di aceto di vino rosso

Sale, pepe

Preparazione: 2 min

- Versate i tuorli e la senape nella ciotola. Salate e pepate. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Mescolate per 1 minuto.
- **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate il selettore di velocità su 4.** Aggiungete poco alla volta l'olio attraverso l'imboccatura del coperchio. L'olio deve essere perfettamente incorporato prima di aggiungerne altro.
- Aggiungete l'aceto. Sbattete per 30 secondi.
- Mettete al fresco prima di servire.



Salsa olandese

Per 6 persone

Ingredienti:

165 g di burro chiarificato

3,5 cl di acqua

1 cl di aceto di vino bianco

3 tuorli

Sale, pepe

Preparazione: 5 min

Cottura: 6 min

- Versate i tuorli, l'aceto e l'acqua fredda nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 72 °C e confermate. Regolate il timer su 4 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 6.** Fate cuocere.
- Quando la preparazione raggiunge 60 °C, passate in modalità HSHT mantenendo la velocità su 6.
- Poi aggiungete poco alla volta il burro chiarificato. Proseguite la cottura con le stesse impostazioni per 2 minuti. Salate e pepate.
- Servite subito con asparagi o pesce in bianco.

Salsa indiana al curry



Preparazione: 5 min

Cottura: 18 min

Per 8 persone

Ingredienti:

2 cipolle

60 g di burro



15 g di farina 1

2 cucchiaini di pasta di curry rosso
o verde

75 cl di brodo di pollo

40 cl di panna liquida

Sale, pepe

- Sbucciate le cipolle e tritatele. Versate 2cl di acqua per ottenere una purea.
- Versate il burro nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate.** Fate fondere.
- Aggiungete la purea di cipolla. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rinvenire per 3 minuti.
- Aggiungete la farina e la pasta di curry. Mescolate per 1 minuto. Versate poco alla volta il brodo. **Regolate la temperatura su 65 °C e confermate. Regolate il timer su 13 minuti e confermate.** Fate cuocere. 3 minuti prima della fine, aggiungete la panna. Salate leggermente e pepate.
- Servite con pesce bianco, pollo o gamberi.

Pesto verde e rosso



Per 1 vasetto da 25 cl

Ingredienti:

2 mazzetti di basilico verde

2 spicchi di aglio

60 g di pinoli

100 g di parmigiano grattugiato

10 cl di olio di oliva

Sale, pepe

Preparazione: 5 min

- Pelate l'aglio, tagliatelo e togliete l'anima. Lavate il basilico, asciugatelo e sfogliatelo.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto. Aggiungete un po' di olio se desiderate una consistenza più fluida.
- Servite per aromatizzare una pasta o un minestrone.

Variante pesto rosso:

Sostituite al basilico verde il basilico rosso e aggiungete 100 g di pomodori secchi.



Chutney alla mela

Preparazione: 15 min

Cottura: 39 min

Per 8 persone

Ingredienti:

2 mele golden

2 cotogne





100 g di zucchero semolato

20 cl di aceto di sidro

30 cl di acqua

20 g di zenzero fresco

Pepe

- Sbucciate le mele e le cotogne, togliete semi e torsoli e affettatele finemente. Pelate lo zenzero e grattugiatelo.
- Versate le mele, le cotogne, lo zucchero, l'aceto e l'acqua nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** **Selezionate**  **e confermate. Regolate il timer su 9 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su**  **. Fate cuocere.**
- **Sostituite alla spatola mescolatrice la frusta gommata. Regolate la temperatura su 105 °C e confermate. Selezionate**  **e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su**  **. Fate cuocere.** Aggiungete lo zenzero fresco e pepate a metà cottura.
- Servite freddo per accompagnare carne, pollo o foie gras.



Salsa alla bolognese

Preparazione: 5 min

Cottura: 24 min

Per 6 persone

Ingredienti:

500 g di carne di manzo macinata

100 g di cipolla dorata

1 costa di sedano

1 carota

300 g di polpa di pomodori a pezzi




1 pizzico di noce moscata

1 chiodo di garofano

15 ml di vino bianco secco

3 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

- Sbucciate la cipolla e la carota. Togliete i filamenti al sedano. Tritate le verdure.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 100°C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete le verdure. **Regolate la temperatura su 98°C e confermate. Selezionate**  **e confermate. Regolate il selettore di velocità su**  **. Fate rosolare per 3 minuti. Aggiungete la carne macinata. Fate cuocere per 5 minuti. Versate il vino bianco e lasciate sfumare.**
- Aggiungete i pomodori e le spezie. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Selezionate**  **e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Servite subito con spaghetti.

Ketchup







Per 8 persone

Ingredienti:

1 kg di pomodori maturi
1 cipolla
1 spicchio di aglio
7 cl di aceto di vino rosso
50 g di zucchero di canna
1 chiodo di garofano
1 pizzico di peperoncino di
Espelette
Sale, pepe

Preparazione: 15 min **Cottura:** 27 min
Riposo: 4 giorni

- Lavate i pomodori e tagliateli in 6. Pelate la cipolla e tagliatela grossolanamente. Pelate lo spicchio di aglio e togliete l'anima.
- Versate l'aceto, lo zucchero e le spezie nella ciotola. Salate e pepate. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per ottenere una consistenza sciropposa.
- Aggiungete i pomodori, l'aglio e la cipolla nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Regolate il timer su 17 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Travasate la preparazione nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto.
- Versate il ketchup in un barattolo precedentemente bollito per sterilizzarlo. Lasciate riposare per 4 giorni al fresco per renderlo più saporito. Può essere conservato per 2 mesi in frigorifero.

Burro bianco



Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di burro non salato a cubetti
40 g di scalogno sminuzzato
5 cl di vino bianco secco
2,5 cl di aceto di vino bianco
Sale, pepe

Preparazione: 5 min
Cottura: 10 min

- Versate lo scalogno, il vino bianco e l'aceto nella ciotola. **Regolate la temperatura su 110 °C e confermate.** Fate ridurre quasi a secco.
- Raffreddate la preparazione immergendo la ciotola in acqua fredda per qualche minuto. Rimontate la ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 55 °C e confermate. Regolate il selettore di velocità su 2.** Sbattete incorporando man mano i cubetti di burro.
- Salate e pepate. Servite subito per accompagnare un pesce.



Fumetto di pesce

Preparazione: 15 min

Cottura: 28 min

Per 1 litro

Ingredienti:

600 g di lische e teste e ritagli di pesce (rombo, merluzzo, nasello)

30 g di scalogno



80 g di cipolla

100 g di carota

1 bouquet garni

30 g di burro

Sale, pepe

- Sciacquate le lische e i ritagli di pesce poi tagliateli a pezzi. Scolatele accuratamente. Pelate la carota, lo scalogno e la cipolla e affettateli finemente.
- Versate il burro nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate.** Fate fondere. Aggiungete le verdure, le lische e i ritagli di pesce. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per 3 minuti.
- Coprite a filo di acqua fredda. Aggiungete il bouquet garni. Salate e pepate. **Smontate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 25 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Passate al colino cinese dopo aver decantato per ottenere un fumetto ben filtrato.

Brodo vegetale

Preparazione: 10 min

Cottura: 30 min

Per 1,5 litro

Ingredienti:

1 finocchio

2 carote

1 gambo di sedano

½ cipolla

1 scalogno

1 porro bianco

1 foglia di alloro

1 rametto di timo

1 cucchiaino di sale grosso

- Pelate tutte le verdure, lavatele e tagliatele a pezzettini. Versatele nella ciotola. Aggiungete il sale, l'alloro e il timo. Versate 1,5 l di acqua fredda. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Filtrate il brodo.

Fondo bianco di pollo

Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

Per 3 litri

Ingredienti:

1 kg di carcasse di pollo

100 g di carota

100 g di cipolla

200 g di porro bianco

80 g di sedano (gambo)

1 bouquet garni

Sale, pepe

- Spezzettate le carcasse. Pelate le verdure e tagliatele grossolanamente.
- Adagiate le carcasse nella ciotola. Coprite a filo di acqua fredda. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Sciacquate le carcasse e fatele sgocciolare in un colino.
- Adagiate le carcasse nella ciotola. Coprite nuovamente a filo di acqua fredda. Aggiungete le verdure e il bouquet garni. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Fate cuocere schiumando regolarmente.
- Passate il fondo di pollo al colino cinese dopo averlo decantato per ottenere un fondo ben filtrato.

Fondo bianco di vitello:

Procedete nello stesso modo con 1 kg di ossa di vitello. Prolungate la cottura a 2,5 ore.

Pomodoro sbollentato

Ingredienti:

1 pomodoro

- Incidete con una croce la base del pomodoro.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Portate a ebollizione.
- Immergete il pomodoro per 10 secondi, poi travasatelo subito in un recipiente riempito di acqua ghiacciata.
- Spellatelo delicatamente.
- Tagliatelo a spicchi e togliete i semi.

Fondo bruno di pollo

Preparazione: 20 min

Cottura: 1 ora 40 min

Per 1 litro

Ingredienti:

1 kg di carcasse di pollo

100 g di carota

100 g di cipolla

2 spicchi di aglio

200 g di pomodori

1 bouquet garni

Sale, pepe

- Pelate la carota e le cipolle e tagliatele grossolanamente. Lavate i pomodori e spezzettateli. Pelate l'aglio e togliete l'anima. Spezzettate le carcasse. Adagiatele su una leccarda. Cuocetele in forno preriscaldato a 200 °C per 8 minuti per colorirle. Aggiungete la carota e le cipolle. Prolungate la cottura di 2 minuti.
- Versate le carcasse, la carota e le cipolle nella ciotola. Sfumate la leccarda con 10 cl di acqua fredda per recuperare i succhi di cottura. Versate i succhi recuperati nella ciotola. Coprite a filo di acqua fredda. **Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Portate a ebollizione.
- Aggiungete l'aglio, i pomodori e il bouquet garni. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 1,5 ore e confermate.** Fate cuocere schiumando regolarmente.
- Passate il fondo bruno di pollo al colino cinese dopo averlo decantato per ottenere un fondo ben filtrato.

Fondo bruno di vitello:

Procedete nello stesso modo con 1 kg di ossa di vitello. Prolungate la cottura a 3 ore.

Le ricette base

le Basi
dolci



Le ricette base

DOLCI

Crema inglese



Per 50 cl

Ingredienti:

50 cl di latte intero



100 g di zucchero semolato

6 tuorli

½ baccello di vaniglia

Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

- Portate a ebollizione il latte e il baccello di vaniglia aperto e raschiato. Lasciate in infusione per 15 minuti.
- Versate i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Sbattete per 2 minuti.
- Togliete il baccello di vaniglia dal latte. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 1.** Versate poco alla volta il latte sui tuorli sbiancati per incorporarlo. **Regolate la temperatura su 85 °C e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
La consistenza deve risultare nappante.
- Lasciate raffreddare. Mettete in frigorifero.

Crema pasticcera



Per 50 cl

Ingredienti:

50 cl di latte intero

150 g di zucchero semolato

6 tuorli



½ baccello di vaniglia

40 g di Maizena®

Preparazione: 15 min

Cottura: 5 min

Refrigerazione: 2 ore

- Portate a ebollizione il latte e il baccello di vaniglia aperto e raschiato. Lasciate in infusione per 15 minuti.
- Versate i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Sbattete per 2 minuti.
Aggiungete la Maizena®. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate per 30 secondi.
- Togliete il baccello di vaniglia dal latte. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 1.** Versate poco alla volta il latte sui tuorli sbiancati per incorporarlo.
- **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** A ebollizione, fate cuocere per 2 minuti.
- Versate la crema pasticcera in un recipiente piatto e largo. Ricoprire con pellicola alimentare ben aderente per evitare che si formi una crosta. Lasciate raffreddare prima di mettere in frigorifero per 2 ore.



Salsa al cioccolato

Preparazione: 5 min

Cottura: 3 min

Per 6 persone

Ingredienti:

25 cl di latte intero

300 g di cioccolato fondente con

70% di cacao

12,5 cl di panna liquida

30 g di burro non salato

10 g di zucchero semolato

■ Versate tutti gli ingredienti tranne il cioccolato nella ciotola. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Portate a ebollizione.

■ Aggiungete il cioccolato tagliato a pezzetti. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate fino a che non è completamente sciolto.

■ Servite.

Per una salsa brillante e liscia, emulsionatela con il frullatore per qualche secondo prima di servire.

Pasta spalmabile



Preparazione: 30 min

Cottura: 15 min

Riposo: 24 ore

■ Spezzettate i cioccolati. Versate le mandorle e le nocciole su una leccarda. Fatele tostare per circa 10 minuti in forno preriscaldato a 150 °C. Lasciate raffreddare.

■ **Montate il food processor con le lame.** Versate le mandorle e le nocciole. **Regolate il selettore di velocità su 3. Tritate finemente per 2 minuti.** Deve risultare una pasta. Mettete da parte.

■ Versate il latte, il latte in polvere e il miele nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate e confermate. Regolate il selettore di velocità su 5.** Fate fondere.

■ Versate i cioccolati e la pasta nella ciotola. **Regolate la temperatura su 55 °C e confermate.** Fate fondere.

■ Travasate nel frullatore. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Miscelate per 1 minuto.

■ Filtrate. Versate la pasta spalmabile in un vasetto. Lasciate raffreddare prima di mettere al fresco. Lasciate riposare per 24 ore.

Per 50 cl

Ingredienti:

40 g di mandorle intere senza buccia

160 g di nocciole intere senza buccia

40 cl di latte intero

60 g di latte in polvere

40 g di miele di acacia

150 g di cioccolato al latte con 40% di cacao

150 g di cioccolato fondente con 60% o 70% di cacao

Ganache al cioccolato



Per 8 persone

Ingredienti:

225 g di cioccolato fondente con

70% di cacao

½ baccello di vaniglia

20 cl di panna liquida



40 g di miele millefiori

50 g di burro

Preparazione: 10 min

Cottura: 3 min

Refrigerazione: 3 ore

- Spezzettate il cioccolato. Aprite il baccello di vaniglia e prelevate i semi.
- Versate la panna, il miele e i semi di vaniglia nella ciotola. **Montate la frusta gommatata. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Portate a ebollizione.
- Versate il cioccolato nella ciotola. **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Fate fondere.
- Lasciate che la temperatura della ganache scenda nuovamente a 35 °C. Poi aggiungete il burro tagliato a dadini.
- Versate in una ciotola. Lasciate cristallizzare per 3 ore in frigorifero.
- Per una ganache perfettamente liscia, miscelatela per 30 secondi nel frullatore regolando la velocità su 2.

Crema Chantilly



Per 50 cl

Ingredienti:

50 cl di panna liquida intera

40 g di zucchero a velo

Preparazione: 5 min

Refrigerazione: 1 ora

- Versate la panna nella ciotola. Mettetela al fresco per 1 ora.
- **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Sbattete fino a ottenere una consistenza Chantilly. Aggiungete lo zucchero a velo. Mescolate ancora per qualche secondo per incorporarlo.
- Mettete al fresco.

Meringa francese



Preparazione: 10 min

Cottura: 1 ora

Per 6 persone

Ingredienti:

100 g di albume

100 g di zucchero semolato

100 g di zucchero a velo

- Versate gli albumi e 50 g di zucchero semolato nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino a 6.** Sbattete per 3 minuti. Aggiungete a pioggia lo zucchero semolato restante fino all'incorporazione completa.
- **Sostituite alla frusta a filo grosso la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 2.** Aggiungete a pioggia lo zucchero a velo fino all'incorporazione completa.
- Versate il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta scanalata. Realizzate delle rose su una leccarda foderata con carta forno. Fate cuocere in forno preriscaldato a 90°C per 1 ora.

Meringa italiana



Preparazione: 10 min

Cottura: 15 min

Per 6 persone

Ingredienti:

90 g di albume

125 g di zucchero semolato

4 cl di acqua fredda

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Sbattete per 1 minuto.
- **Regolate la temperatura su 118 °C e confermate. Regolate il selettore di velocità su 5.** Sbattete.
- Una volta raggiunta la temperatura di 60 °C, la velocità diminuisce automaticamente. Premete il tasto "temperatura!" per attivare la modalità HSHT. La spia rossa "!" deve illuminarsi. Mantenete la velocità su 5.
- Una volta raggiunta la temperatura di 118 °C, **regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Sbattete fino a che la temperatura del composto non scende nuovamente a 40 °C.

Marmellata di latte



Per 8 persone

Ingredienti:

1 l di latte intero



300 g di zucchero di canna

1 baccello di vaniglia

¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione: 3 min

Cottura: 1 ora

- Aprite il baccello di vaniglia in due e raschiate i semi. Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 1 ora e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Mantenete l'ebollizione senza far traboccare il latte. Se la temperatura è eccessiva, riducetela di 1 o 2 gradi. La consistenza deve risultare liscia e spessa.
- Versate in un vasetto. Lasciate raffreddare prima di mettere in frigorifero.

Caramello al burro salato



Per 6 persone

Ingredienti:

280 g di zucchero

10 g di glucosio liquido



130 g di panna liquida

200 g di burro salato

3 cl di acqua

Preparazione: 10 min

Cottura: 5 min circa

- Tagliate il burro a cubetti. Mettete al fresco.
- Versate lo zucchero, il glucosio e l'acqua nella ciotola. Mescolate bene. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate caramellare.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Montate la frusta gommata e il coperchioparaschizzi. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Versate poco alla volta la panna fino all'incorporazione completa. Poi continuate a mescolare per 5 minuti. Lasciate che la temperatura del caramello scenda nuovamente a 60 °C.
- **Travasatelo nel frullatore.** Aggiungete il burro. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Sbattete fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Mettete al fresco.

Se il caramello risulta leggermente amaro, aggiungete 10 g di succo di limone prima di miscelarlo.





Lemon curd

Preparazione: 5 min **Cottura:** 10 min
Refrigerazione: 1 ora

Per 4 persone

Ingredienti:

65 g di succo di limone
 Scorza di 2 limoni
 50 g di burro
 1 uovo
 50 g di zucchero semolato
 1 g di gelatina in fogli

- Fate ammolare la gelatina in una ciotola di acqua fredda. Scaldate il succo e la scorza di limone.
- Versate l'uovo e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Sbattete per 2 minuti. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Versate delicatamente il succo di limone caldo sull'uovo sbianchito fino all'incorporazione completa. **Regolate la temperatura su 85 °C e confermate. Regolate il timer su 8 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Incorporate la gelatina precedentemente strizzata. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. **Lasciate raffreddare fino a 50 °C.** Aggiungete il burro e la scorza di limone. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto.
- Versate in un vasetto. Coprite con pellicola alimentare ben aderente. Lasciate raffreddare prima di mettere al fresco per 1 ora.



Zabaione

Preparazione: 3 min
Cottura: 10 min

Per 6 persone

Ingredienti:

6 tuorli
 9 cl di succo di arancia
 25 g di zucchero semolato

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 50 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Sbattete.
- Servite subito.

Confettura di frutta



Per 5 vasetti da 375 g

Ingredienti:

1 kg di frutta (susine, albicocche, fragole, ecc.)



600 g di zucchero per confettura

Confisuc (acido citrico e contiene pectina)

Preparazione: 10 min

Cottura: 5 min

Riposo: 24 ore

- Bollite i vasetti. Metteteli capovolti su un canovaccio pulito senza asciugarli. Lavate la frutta scelta, sbucciatela e denocciolatela. Tagliatela a pezzettini.
- Versate la frutta e il Confisuc nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti.
- **Regolate la temperatura su 107 °C e confermate.** Portate a ebollizione.
- **Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere. Schiumate. Verificate la cottura facendo cadere una goccia su un piatto freddo. Se si rapprende, la confettura è pronta. In caso contrario, prolungate la cottura di qualche minuto.
- Riempite i vasetti a caldo. Chiudeteli e capovolgeteli. Lasciateli raffreddare e riposare per 24 ore prima di degustare.

Marmellata



Per 5 vasetti da 375 g

Ingredienti:



3 arance bio

2 pompelmi bio

1 limone bio

1 kg di zucchero cristallizzato

Preparazione: 15 min **Cottura:** 2,5 ore
Riposo: 24 ore

- Bollite i vasetti. Metteteli capovolti su un canovaccio pulito senza asciugarli.
Lavate gli agrumi e asciugateli accuratamente.
Tagliateli grossolanamente.
Conservate i semi avvolti in un quadratino di garza chiuso con un filo di spago da cucina.
- Versate la frutta nella ciotola con 1 l di acqua. **Regolate la temperatura su 98 °C e confermate. Regolate il timer su 1,5 ore e confermate.** Fate cuocere a leggera ebollizione.
- Scolate la frutta conservando il succo di cottura e il sacchettino di garza. **Montate il food processor con le lame. Versate la frutta raffreddata privata dei semi. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate finemente gli agrumi.
- Versate la purea di frutta, il sacchettino di garza, il succo messo da parte e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta gommatata. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.**
Portate a ebollizione.
Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 1 ora e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su . Fate cuocere. Schiumate.
- Verificate la cottura facendo cadere una goccia su un piatto freddo. Se si rapprende, la confettura è pronta. In caso contrario, prolungate la cottura di qualche minuto.
Togliete il sacchettino di garza. Riempite i vasetti a caldo. Chiudeteli e capovolgeteli. Lasciateli raffreddare e riposare per 24 ore prima di degustare.

Ricette antiche, familiari, con Cooking Chef Gourmet, non sono più appannaggio esclusivo del panettiere. Tutto risulta più semplice, sotto controllo: dalla scelta degli ingredienti alla cottura passando per l'impastamento. Il buon profumo del pane caldo aleggerà in tutta la casa.





*Pane
e pasticceria fresca*

Pane

e pasticceria fresca

Pane e pasticceria fresca

- 98** Baguette
- 100** Pane di campagna
- 102** Focaccia
- 104** Pane senza glutine
- 106** Panini al latte
- 108** Pan brioche
- 110** Sfogliatine alle mele
- 112** Chouquettes

Baguette



Preparazione: 20 min
Lievitazione: 1 ora 50 min
Cottura: 25 min

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola.
Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 4 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1. Mescolate.
L'impasto deve risultare morbido e omogeneo.

Per 4 baguette

Ingredienti:

500 g di farina di frumento tipo 0

20 g di lievito di birra fresco

32,5 cl di acqua

10 g di sale

- Coprite la ciotola con un canovaccio pulito umido. Lasciate lievitare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente.
- Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Ripieгатelo 2 o 3 volte su se stesso prima di dividerlo in 4 parti uguali. Formate 4 panetti. Modellate ogni panetto a forma di cilindro. Dopodiché rullate con il palmo delle mani fino a ottenere la lunghezza desiderata. Lasciate nuovamente lievitare per 1,5 ore a temperatura ambiente coprendo con un canovaccio pulito umido.
- Adagiate le baguette su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Preriscaldate il forno a 250 °C con una ciotola piena di acqua per creare il vapore necessario alla corretta cottura del pane.
- Praticate 6 tagli obliqui con una lametta. Cuocete in forno per circa 20-25 minuti.
- All'uscita dal forno, lasciate raffreddare su una griglia.

Per realizzare baguette ai cereali:

Prima dell'ultima lievitazione, rullate i panetti su una pellicola alimentare cosparsa dei cereali desiderati (ad esempio, semi di sesamo, nigella, girasole, papavero, ecc.).



Pane e pasticceria fresca

Pane di campagna



Preparazione: 15 min

Lievitazione: 1 ora 50 min

Cottura: 40 min

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 4 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate.
- Coprite la ciotola con un canovaccio pulito umido. Lasciate lievitare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente.
- Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Ripieгатelo 2 o 3 volte su se stesso prima di dividerlo in 2 parti uguali. Lavoratele per ottenere 2 pagnotte. Lasciate nuovamente lievitare per 1,5 ore a temperatura ambiente coprendo con un canovaccio pulito umido.
- Preriscaldate il forno a 250 °C con una ciotola piena di acqua per creare il vapore necessario alla corretta cottura del pane. Adagiate le pagnotte di campagna su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Praticate un'incisione a croce sulla parte superiore del pane con una lametta. Cuocete in forno per circa 40 minuti.
- All'uscita dal forno, lasciate raffreddare su una griglia.

Per 2 pani

Ingredienti:

250 g di farina di frumento tipo 0

250 g di farina di segale

20 g di lievito di birra fresco

32,5 cl di acqua

10 g di sale



Pane e pasticceria fresca

Focaccia



Per 1 focaccia

Ingredienti:

Impasto per pane

250 g di farina di frumento tipo 0

16 cl di acqua

10 g di lievito di birra fresco

5 g di sale

Guarnitura

1 pomodoro

1 tomino

50 g di pesto (vedere ricetta base)

2 fette di prosciutto crudo

Preparazione: 20 min

Lievitazione: 1 ora 20

Cottura: 15 min

- Lavate il pomodoro e tagliatelo a rondelle. Tagliate il tomino a fette.
- Versate tutti gli ingredienti dell'impasto nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 4 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate.
- **Regolate il timer su 12 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Impastate.
- Ricoprite la ciotola con un canovaccio pulito umido. Lasciate lievitare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente. Modellate una pagnotta e lasciatela nuovamente lievitare per 1 ora nella ciotola a temperatura ambiente.
- Preriscaldare il forno a 250 °C. Stendete l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato realizzando un rettangolo di 30 cm x 20 cm. Inumidite con acqua i bordi della pasta. Distribuite il pesto sulla prima metà del rettangolo. Aggiungete le rondelle di pomodoro, le fette di prosciutto e il tomino. Richiudete la seconda metà sulla prima. Comprimate i bordi per sigillare la focaccia. Praticate 3 o 4 incisioni oblique nella pasta partendo dal centro verso i lati. Adagiate la focaccia su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Cuocete in forno per 15 minuti.
- Servite calda, tiepida o fredda come aperitivo o come portata accompagnata da un'insalata verde.



Pane e pasticceria fresca

Pane senza glutine



Preparazione: 5 min

Lievitazione: 1 ora

Cottura: 40 min

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta K.** **Regolate il timer su 2 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate.
- Travasate l'impasto in uno stampo per plumcake precedentemente unto di olio. Coprite con un canovaccio umido. Lasciate lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente. L'impasto deve lievitare fino a raggiungere il bordo dello stampo.
- Preriscaldate il forno a 200 °C e cuocere per 40 minuti.
- Lasciate raffreddare su una griglia.

Per 1 pane

Ingredienti:

200 g di farina di riso semintegrale

50 g di farina di grano saraceno

150 g di amido di mais

10 g di sale

20 g di lievito di birra fresco

34 cl di acqua



Pane e pasticceria fresca

PANE

Panini al latte



Per 12 panini

Ingredienti:

500 g di farina di frumento tipo 0

50 g di zucchero semolato

5 g di sale

30 cl di latte

20 g di lievito di birra fresco

125 g di burro a cubetti a temperatura ambiente

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di latte

Preparazione: 20 min

Lievitazione: 2 ore 40 min

Cottura: 15 min

- Versate la farina, lo zucchero, il sale, il latte e il lievito sbriciolato nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate. L'impasto deve risultare morbido e omogeneo.
- Aggiungete il burro. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate.
- Coprite la ciotola con un canovaccio pulito umido. Lasciate lievitare per 1,5 ore a temperatura ambiente.
- Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato. Dividetelo in 12 parti uguali. Lasciate riposare per 10 minuti. Modellate dei panini. Adagiateli su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Ricoprite con un canovaccio umido. Lasciate nuovamente lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
- Preriscaldare il forno a 200 °C. Preparare la doratura sbattendo il tuorlo con il latte. Spennellate i panini. Cuocete in forno per 15 minuti riducendo subito la temperatura a 170 °C.
- Lasciate raffreddare su una griglia.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete pepite di cioccolato o granella di zucchero.



Pane e pasticceria fresca

Pan brioche



Per 2 brioche

Ingredienti:

500 g di farina di frumento tipo 0

15 g di lievito di birra fresco

2 cucchiari di latte

15 g di sale

30 g di zucchero semolato

6 uova

350 g di burro morbido

Per la doratura:

1 uovo

1 cucchiaino di acqua

Preparazione: 20 min

Lievitazione: 14 ore 30 min

Cottura: 35 min

- Stemperate il lievito nel latte.
Versate la farina, il sale, lo zucchero, il lievito stemperato e 4 uova nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 12 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate.
Non appena l'impasto è amalgamato, aggiungete una alla volta le 2 uova restanti. Continuate a impastare.
- Incorporate il burro. **Regolate il timer su 15 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Impastate.
- Coprite la ciotola con un canovaccio leggermente umido e lasciate lievitare l'impasto per 1 ora a temperatura ambiente. Sgonfiate l'impasto lavorandolo 2 volte con le mani. Mettete la ciotola in frigorifero coperta da un canovaccio per 12 ore.
- Dividete l'impasto in 2 parti. Modellate ogni parte realizzando 6 pagnotte di uguali dimensioni.
Adagiatele in uno stampo per brioche precedentemente imburrito e infarinato. Lasciate nuovamente lievitare per 1,5 ore a temperatura ambiente coprendo con un canovaccio pulito umido.
- Preriscaldate il forno a 200 °C.
Realizzate la doratura sbattendo l'uovo con l'acqua e spennellate la brioche. Cuocete in forno per 35 minuti.
All'uscita dal forno, sformate e lasciate raffreddare su una griglia.

Per una vera prelibatezza:

La brioche può essere aromatizzata con acqua di fiori di arancio o un baccello di vaniglia. Aggiungete pepite di cioccolato o granella di zucchero.



Pane e pasticceria fresca

PANE

Sfogliatine alle mele



Per 10 sfogliatine

Ingredienti:

700 g di pasta sfoglia (vedere ricetta base)
400 g di mele golden
200 g di mele granny-smith
30 g di burro
30 g di zucchero semolato
3 pizzichi di cannella in polvere



Per la doratura:

1 tuorlo
1 cucchiaio di acqua

Preparazione: 20 min

Riposo: 1 ora

Cottura: 50 min

- Sbucciate le mele e detorsolatele. Tagliatele a pezzettini. Preparate la doratura sbattendo in una ciotola il tuorlo e l'acqua.
- Versate il burro nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate fondere. Aggiungete le mele, lo zucchero e la cannella. **Regolate il timer su 25 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Lasciate addensare e raffreddare.
- Stendete la pasta sfoglia con un matterello da pasticceria fino a ottenere 0,5 cm di spessore. Ricavate 10 dischi da 10 cm di diametro con un tagliapasta. Ovalizzate leggermente con il mattarello da pasticceria.
- Spennellate il bordo di ogni disco (circa 1 cm) con la doratura. Disponete 1 cucchiaio di composta di mele su metà pasta e ricopritela con l'altra metà. Pizzicate leggermente il bordo per sigillare perfettamente la sfogliatina.
- Adagiate le sfogliatine su una leccarda foderata con carta forno. Mettetele al fresco per 1 ora.
- Preriscaldate il forno a 180 °C. Spennellatele con la doratura. Cuocete in forno per 25 minuti.
- Degustate all'uscita dal forno, tiepido o freddo.



Pane e pasticceria fresca

Chouquettes

Preparazione: 15 min

Cottura: 30 min



Per una trentina di chouquettes

Ingredienti:

100 g di burro

25 cl di acqua

150 g di farina di frumento tipo 0



4 uova

100 g di granella di zucchero

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di acqua

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Preparete la doratura sbattendo il tuorlo e l'acqua in una ciotola.
- Versate l'acqua e il burro nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Montate la frusta gommatà. Regolate la temperatura su 75 °C e confermate. Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Versate tutta la farina. Mescolate. Eventualmente prolungate per una perfetta asciugatura dell'impasto.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Lasciate che la temperatura del composto scenda nuovamente a 60 °C. Incorporate le uova, una alla volta, attendendo che l'impasto sia perfettamente omogeneo prima di aggiungere l'uovo successivo.
- Versate il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Realizzate dei piccoli bignè di 2 cm di diametro su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Spennellateli con la doratura. Cospargete di granella di zucchero. Cuocete in forno per 20 minuti. L'esterno deve risultare dorato. Riducete la temperatura del forno a 100 °C. Lasciate che si asciughino per 10 minuti.

Degustate subito per apprezzarne la consistenza leggera.

Pane e pasticceria fresca



Ricette per un momento conviviale che diventa sempre più diffuso: l'aperitivo serale. Cooking Chef Gourmet si auto-invita per ispirare stuzzichini che intrattengano tutti, in maniera informale e disinvolta, come le rillettes, ma anche fusion food come i nems o le samosa.





le Ricette

per gli aperitivi

le Ricette
per gli aperitivi

Le ricette per gli aperitivi

- 118 Frittelline di pesce
- 120 Rilletes di salmone
- 122 Chips di verdure
- 124 Tzatziki
- 126 Bicchieri di granchio, guacamole e pompelmo
- 128 Financier al parmigiano
- 130 Pop-corn salati
- 132 Cake agli spinaci con formaggio di capra
- 134 Guacamole
- 136 Sfogliatine ai due pesti
- 138 Bicchierini di melanzana e ricotta
- 140 Tartara di petto d'anatra
- 142 Tapenade
- 144 Gougères
- 146 Rilletes di coniglio
- 148 Caviale di melanzana
- 150 Crocchette di foie gras
- 152 Humus
- 154 Involtini primavera

Frittelline di pesce

Preparazione: 30 min

Cottura: 20 min



Per 10 persone

Ingredienti:

500 g di merluzzo

250 g di farina di frumento tipo 0

20 cl di latte

20 g di prezzemolo

40 g di cipolla

4 spicchi di aglio

1 piccolo peperoncino delle

Antille

1 uovo

1 cucchiaino di bicarbonato

2 cucchiaini di aceto bianco

Sale, pepe

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Lavate il peperoncino e tritatelo finemente al coltello. Lavate il prezzemolo e tritatelo. Pelate la cipolla e l'aglio e tritateli. Disponete il merluzzo nel cestello per cottura a vapore.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Introducete il cestello e montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere. Sbriciolate il pesce cotto con una forchetta.
- Versate la farina e il peperoncino tritato nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate. Incorporate man mano il latte, l'aceto bianco, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e l'uovo.
- **Smontate la frusta a filo grosso. Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Incorporate il merluzzo sbriciolato. Salate e pepate. Mescolate per 2 minuti. Aggiungete il bicarbonato. Mescolate per 2 minuti. Trasferite il composto in un piatto.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Formate delle palline di impasto utilizzando 2 cucchiaini da tavola. Friggetele a gruppi di 4 o 5 in olio bollente per circa 3 minuti. Le frittelline devono risultare ben dorate. Prelevatele dalla ciotola con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente. Mettetele al caldo. Ripetete l'operazione fino a esaurire il composto.
- Servite subito accompagnato da spicchi di limetta, maionese alle erbe o salsa al peperoncino verde.

Gli aperitivi



Rillettes di salmone



Preparazione: 10 min

Cottura: 7 min

Refrigerazione: 10 min

■ Sciacquate il salmone e asciugatelo con carta assorbente. Tagliatelo a cubetti. Disponetelo nel cestello per cottura a vapore. Pelate lo spicchio di aglio e tritatelo. Lavate l'erba cipollina e sminuzzatela.

■ Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione.

■ **Introducete il cestello e montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 7 minuti e confermate.** Fate cuocere. Lasciate intiepidire.

■ Versate tutti gli ingredienti nel food processor con le lame. Salate e pepate. **Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto. Aggiustate di sapore. Disponete in una terrina e mettete al fresco per 10 minuti prima di servire con del pane tostato.

Per realizzare alcune varianti express:

Sostituite al salmone sardine, sgombro o tonno in scatola. Variate i gusti utilizzando diversi aromi (dragoncello, aneto, ecc.) o spezie (curry, semi di finocchio, ecc.).

Per 6 persone

Ingredienti:

500 g di salmone fresco

100 g di ricotta

1 spicchio di aglio

½ mazzetto di erba cipollina

1 cucchiaino di senape

2 cucchiaini di olio di oliva

Succo di ½ limone

Sale, pepe



Gli aperitivi

APERITIVI

Chips di verdure



Per 6 persone

Ingredienti:

100 g di patata bintje
100 g di patata vitelotte
100 g di carota
100 g di pastinaca
100 g di barbabietola di chioggia
20 g di fecola di patate
Sale

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

Preparazione: 10 min

Cottura: 2 min per frittura

- Pelate tutte le verdure.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 2.** Affettate finemente ogni verdura separatamente.
- Passate le fettine di patata vitelotte nella fecola, così manterranno il colore una volta cotte.
- Versate l'olio di arachidi nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Introducete piccole quantità di verdure a fettine nell'olio. Fatele friggere per circa 2 minuti. Devono risultare dorate. Prelevatele dalla ciotola con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente. Salate.
- Servite subito in modo che siano croccanti.

Gli aperitivi



Tzatziki



Preparazione: 10 min

Spurgo: 1 ora

Refrigerazione: **1 ora**

Per 6 persone

Ingredienti:

1 cetriolo

500 g di yogurt greco

½ mazzetto di aneto

1 spicchio di aglio

1 cl di aceto bianco

15 cl di olio di oliva

Sale, pepe

- Pelate il cetriolo e affettatelo finemente. Salatelo e lasciatelo spurgare in un colino per 1 ora. Sciacquatelo e asciugatelo. Pelate lo spicchio di aglio e tritatelo dopo aver tolto l'anima. Lavate l'aneto, asciugatelo e sminuzzatelo.
- Versate lo yogurt greco, l'olio e l'aceto nella ciotola. Salate e pepate. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate per 1 minuto.
- Aggiungete il cetriolo affettato finemente, nonché l'aglio e l'aneto tritati. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto. Versate in una ciotola e tenete al fresco per 1 ora.
- Servite con bastoncini di sedano e grissini.



Gli aperitivi

APERITIVI

Bicchieri di granchio, guacamole e pompelmo



Preparazione: 15 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 avocado maturo

40 g di polpa di granchio sbriciolata

½ pompelmo

10 cl di salsa di pomodoro

Succo di 1 limone

Peperoncino fresco

Tabasco®

Sale, pepe

- Mescolate la polpa di granchio e la salsa di pomodoro in una ciotola. Aggiustate di sapore. Ricavate degli spicchi dal mezzo pompelmo.
- Realizzate il guacamole. Tagliate in 2 l'avocado. Denocciolatelo e sbucciatelo. Mettetelo nel food processor con le lame assieme al succo di limone. Salate e pepate. Aggiustate con peperoncino fresco e Tabasco® secondo i vostri gusti. **Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 1 minuto. Versate in una tasca da pasticciare con bocchetta scanalata.
- Distribuite il composto di granchio e pomodoro nei bicchieri. Aggiungete il guacamole. Guarnite con uno spicchio di pompelmo.
- Servite ben fresco.

Gli aperitivi



Financier al parmigiano



Per 6 persone

Ingredienti:

75 g di parmigiano grattugiato
125 g di farina di frumento tipo 1
2,5 g di lievito chimico per torte salate
65 g di semola di grano duro
3 uova
17,5 cl di latte
75 g di burro fuso
2,5 g di sale fino
Pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 20 min

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Separate i tuorli dagli albumi.
- Versate la farina, il lievito, il sale, la semola e il parmigiano grattugiato nella ciotola. Pepate. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti. Versate i tuorli, il latte e il burro fuso nella ciotola. Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Mettete da parte.
- Versate gli albumi nella ciotola dopo averla lavata. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 30 secondi. **Regolate la velocità sul massimo.** Montate gli albumi a neve. Incorporateli delicatamente con una spatola a lama curva nel composto precedente.
- Versate il composto in stampi per financieri precedentemente imburrati se non sono in silicone. Cuocete in forno per circa 20 minuti a seconda dello stampo utilizzato. Sformate all'uscita dal forno.
- Servite caldo, tiepido o freddo.

Gli aperitivi



Pop-corn salati



Cottura: 10 min

- Versate l'olio e i semi di mais nella ciotola.
Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.
Lasciate cuocere. Il calore farà scoppiare i semi. Quando tutti i semi sono scoppiati, smontate con cautela il coperchio.
- Versate in una ciotola. Salate. Servite subito.

Per 6 persone

Ingredienti:

*50 g di semi di mais per pop-corn
20 g di olio di girasole*

Spezie:

Curry, peperoncino fresco, ecc.

Aromi essiccati:

Origano, basilico, ecc.

Sale fino

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete spezie o aromi essiccati alla fine della cottura per dar colore e gusto ai pop-corn.



Gli aperitivi

Cake agli spinaci con formaggio di capra



Preparazione: 15 min

Cottura: 50 min

Per 6 persone

Ingredienti:

60 g di formaggio di capra
200 g di spinaci cotti e sgocciolati
250 g di farina di frumento tipo 1
1 bustina di lievito chimico per torte salate
3 uova
10 cl di olio di oliva
10 cl di latte
20 g di burro per lo stampo + un po' di farina
Sale, pepe

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate leggermente lo stampo per plumcake. Tagliate il formaggio di capra a pezzettini. Setacciate la farina e incorporatevi il lievito.
- Versate le uova nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 5.** Mescolate per 2 minuti.
- Versate l'olio di oliva e il latte. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 30 secondi. Aggiungete la farina e il lievito. Mescolate per 1 minuto. Aggiungete il formaggio di capra. Mescolate per 30 secondi. Aggiungete gli spinaci. Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Salate e pepate.
- Versate il composto nello stampo per plumcake. Cuocete in forno per circa 50 minuti.
- Servite caldo, tiepido o freddo.

Il cake può anche essere cotto in piccoli stampi individuali. In tal caso, la cottura sarà più rapida.

Gli aperitivi



Guacamole



Preparazione: 10 min
Refrigerazione: 20 min

Per 6 persone

Ingredienti:

2 avocado maturi

1 cipolla rossa

1 limone

Qualche goccia di Tabasco®

Sale, pepe

- Sbucciate gli avocado e denocciolateli. Pelate la cipolla e tagliatela grossolanamente. Spremete il succo del limone.
- Versate la polpa di avocado e la cipolla nel food processor con le lame. **Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 2 minuti. Aggiungete il succo di limone. **Mantenete il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 1 minuto. La miscela deve risultare omogenea. Salate, pepate e aggiungete qualche goccia di Tabasco®. Aggiustate di sapore. Mettete al fresco per 20 minuti.
- Servite con chips di mais.

AVOCADO PICCANTE CON MERLUZZO:

Variante del guacamole in cui, al posto del Tabasco®, si utilizza peperoncino piccante delle Antille, tagliato in due, tritato dopo aver eliminato i semi e aggiunto all'avocado schiacciato. Al composto ottenuto si aggiunge baccalà dissalato o merluzzo.

Per realizzarlo, disponete 100 g di merluzzo nel cestello per cottura a vapore.

Versate 50 cl di acqua nella ciotola. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. A ebollizione, introducete il cestello e montate il coperchio paraschizzi. Fate cuocere per 5 minuti. Lasciate intiepidire il pesce prima di sbriciolarlo. Incorporatelo nel guacamole.



Gli aperitivi

APERITIVI

Sfogliatine ai due pesti



Preparazione: 10 min

Cottura: 10 min

Per 8 persone

Ingredienti:

250 g di pasta sfoglia (vedere ricetta base)

100 g di pesto rosso (vedere ricetta base)

100 g di pesto verde (vedere ricetta base)

200 g di parmigiano grattugiato

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di acqua

- Preparate la doratura sbattendo il tuorlo con l'acqua in una ciotola. Preriscaldate il forno a 180 °C.
- Su un piano di lavoro leggermente infarinato, stendete la pasta sfoglia ottenendo uno spessore di circa 4 mm in 2 rettangoli. Distribuite il pesto rosso sulla prima metà del rettangolo. Sulla seconda distribuite il pesto verde. Cospargete di parmigiano grattugiato.
- Tagliate con un coltello delle striscioline larghe 1 cm e lunghe 7 cm. Arrotolatele a guscio di lumaca. Spennellatele con la doratura. Se preferite lasciarle a striscioline, saltate questa fase.
- Adagiate le sfogliatine su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente in silicone. Cuocete in forno per circa 10 minuti.
- Servite all'uscita dal forno.

Gli aperitivi



Bicchierini di melanzana e ricotta



Preparazione: 20 min

Cottura: 18 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 melanzana

150 g di ricotta

2 cipollotti



½ limone

1 spicchio di aglio tritato

5 cl di olio di oliva

6 petali di pomodori confit

Curry, sale, pepe

- Lavate la melanzana e tagliatela a cubetti. Sminuzzate i cipollotti. Spremete il succo di mezzo limone. Mescolate la ricotta, il succo di limone e i cipollotti affettati finemente in una ciotola. Salate e pepate. Cospargete di curry secondo i vostri gusti. Mettete al fresco.
- Versate l'olio di oliva e l'aglio tritato nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare. Versate i cubetti di melanzana. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate dorare per 3 minuti. Salate e pepate.
- **Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Proseguite la cottura. Le melanzane devono risultare tenere. Lasciate raffreddare e mettete al fresco.
- Distribuite le melanzane nei bicchierini. Guarnite con un petalo di pomodoro confit. Terminate con la ricotta al curry.
- Servite subito.

Gli aperitivi



Tartana di petto d'anatra



Preparazione: 15 min

Per 6 persone

Ingredienti:

600 g di filetto di anatra

1 mazzo di cipollotti

10 g di germogli di soia

1 cl di olio di sesamo

1 cl di salsa tamari

Peperoncino fresco

Sale, pepe

- Spellate il filetto di anatra e tagliatelo a cubetti.
Lavate i germogli di soia e i cipollotti.
Tostate a secco i semi di sesamo per circa 1 minuto in una padella.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate i cubetti di anatra.
Premete 6 volte in rapida successione il tasto "P". Tritate grossolanamente. Mettete da parte.
Montate il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 2. Affettate finemente i cipollotti.
- Versate in un'insalatiera il filetto di anatra spezzettato, i cipollotti, l'olio di sesamo e la salsa tamari. Aggiustate di sale, pepe e peperoncino fresco. Mescolate.
- Servite subito in bicchierini o cucchiai. Cospargete di germogli di soia.

Gli aperitivi



Tapenade



Preparazione: 5 min

Per 8 persone

Ingredienti:

500 g di olive nere snocciolate

200 g di capperi sott'aceto

200 g di filetti di acciuga sott'olio

Succo di 1 limone

3 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

- Versate le olive, i capperi e i filetti di acciuga nel frullatore.
Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 6. Frullate.
- Senza fermare il robot, aggiungete attraverso l'imboccatura del coperchio il succo di limone e l'olio di oliva. Frullate fino a che l'olio non è completamente assorbito.
- Aggiustate di sapore. Eventualmente salate. Pepate.
- Servite con crostini e pomodori ciliegini.

Per una tapenade verde:

Seguite la stessa ricetta sostituendo olive verdi alle olive nere. Per esaltare il gusto, aggiungete qualche foglia di basilico.



Gli aperitivi

APERITIVI

Gougères

Preparazione: 15 min

Cottura: 28 min



Per una trentina di gougères

Ingredienti:

150 g di farina di frumento tipo 1

4 uova medie

100 g di dadini di pancetta
rosolati

100 g di formaggio semi
stagionato grattugiato

100 g di burro



25 cl di acqua

Sale, pepe

Per la doratura:

1 tuorlo

1 cucchiaio di acqua

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Preparate la doratura sbattendo il tuorlo con l'acqua in una ciotola.
- Versate l'acqua e il burro nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.**
Portate a ebollizione.
Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 75 °C e confermate. Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .
Versate tutta la farina. Mescolate. Eventualmente prolungate per una perfetta asciugatura dell'impasto.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Lasciate che la temperatura del composto scenda nuovamente a 60 °C. Incorporate le uova, una alla volta, attendendo che l'impasto sia perfettamente omogeneo prima di aggiungere l'uovo successivo.
- Aggiungete i lardelli sbianchiti e il comté grattugiato. Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Salate e pepate.
- Versate il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia n. 15. Su una leccarda foderata con carta forno, realizzate delle palline di impasto distanziandole di 3 cm. Spennellate la doratura su ogni gougère.
- Cuocete in forno per circa 25 minuti senza aprire lo sportello del forno altrimenti le gougères si afflosciano. Devono risultare ben asciutte e dorate.
- Servite subito.



Gli aperitivi

APERITIVI

Rillettes di coniglio



Per 8 persone

Ingredienti:

4 cosce di coniglio
200 g di grasso di anatra
90 cl di birra chiara
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
15 cl di olio di oliva
5 rametti di timo
1 cucchiaio di senape
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 2 ore

Marinatura: 12 ore

Riposo: 24 ore

■ Il giorno prima:

Tagliate le cosce di coniglio a pezzi regolari.

Togliete i filamenti dal gambo di sedano, pelate la carota e la cipolla e affettateli finemente.

In una terrina capiente, versate 10 cl di olio, la birra e 3 rametti di timo. Mescolate prima di aggiungere il coniglio e le verdure affettate finemente. Irroratele bene con la marinatura. Coprite con pellicola alimentare ben aderente. Mettete al fresco per 12 ore.

■ Il giorno successivo:

Prelevate i pezzi di coniglio. Filtrate la marinatura. Tenete da parte le verdure.

- Versate i restanti 5 cl di olio di oliva nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Aggiungete i pezzi di coniglio. Fateli dorare rigirandoli su tutti i lati per circa 3 minuti.
- Aggiungete le verdure tenute da parte. Sfumate con la marinatura. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 2 ore e confermate.** Lasciate cuocere.
- Prelevate i pezzi di coniglio. Togliete le ossa e sfilacciate la polpa. Mettete da parte le verdure. Versate il grasso nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Lasciate sciogliere. **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Aggiungete gli sfilacci di coniglio e la senape. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti. Aggiustate di sapore. Aggiungete i 2 rametti di timo restanti dopo averli spezzettati.
- Versate le rillettes in una terrina. Mettete al fresco per 24 ore.
- Servite con pane tostato e cetriolini.

Gli aperitivi



Caviare di melanzana



Per 6 persone

Ingredienti:

2 melanzane

3 spicchi di aglio

½ mazzetto di basilico

10 cl di olio di oliva



1 cucchiaino di succo di lime

Qualche seme di sesamo

Sale, pepe

Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

- Sbucciate la melanzana e tagliatela a dadini. Pelate gli spicchi di aglio, tagliateli in 2 ed eliminate l'anima. Lavate il basilico, asciugatelo e sfogliatelo.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Versate i dadini di melanzana e l'aglio nella ciotola. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Lasciate caramellare per 3 minuti. Salate e pepate.
- **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Lasciate addensare.
- Versate le melanzane e il succo di lime nel food processor con le lame. **Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 1 minuto. Aggiungete il basilico. **Premete 3 volte in rapida successione il tasto "P".**
- Versate in una ciotola. Lasciate raffreddare. Cospargete di qualche seme di sesamo. Servite con crostini di pane tostato, foglie di indivia o cracker.



Gli aperitivi

APERITIVI

Crocchette di foie gras

Preparazione: 30 min

Cottura: 25 min

Refrigerazione: 4 ore



Per 4 persone

Ingredienti:

100 g di foie gras di anatra cotto

50 cl di porto rosso

30 cl di panna liquida

3 g di gelatina in fogli

Sale, pepe

Per l'impanatura all'inglese:

2 uova

3 cl di latte

1 cl di olio di arachidi

Sale, pepe

100 g di farina di frumento tipo 0

250 g di pangrattato bianco di

pancarrè

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Mettete a bagno i fogli di gelatina in una ciotola di acqua ghiacciata. Eliminate il grasso del foie gras e versatelo nel food processor con il coltello. **Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 30 secondi.
- Versate il porto nella ciotola. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate ridurre per circa 10 minuti fino a ottenere una consistenza sciropposa. **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Montate la frusta a filo grosso.** Aggiungete i fogli di gelatina strizzati. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate per 2 minuti. Attendere che la temperatura del contenuto della ciotola scenda nuovamente a 30 °C.
- **Regolate il selettore di velocità su 1.** Incorporate poco a poco la purea di foie gras, poi la panna liquida fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Salate e pepate.
- Versate il composto in una pirofila quadrata. Coprite con pellicola alimentare e mettete in congelatore per 2 ore.
- Preparate l'impanatura all'inglese. Mescolate le uova, il latte e l'olio in un piatto. Salate e pepate.
- Mettete la farina in un secondo piatto e il pangrattato in un terzo. Ricavate dal composto al foie gras dei cubetti di 10 g con lato di circa 2 cm. Passateli leggermente nella farina, quindi nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Effettuate un secondo passaggio nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Disponete in un secondo piatto foderato con carta forno e mettete al fresco per 2 ore. Versate l'olio di arachidi nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Introdurrete le crocchette a 3 o 4 alla volta. Fatele friggere per circa 4 minuti. Le crocchette devono risultare ben dorate. Prelevatele dalla ciotola con una schiumarola e fatele sgocciolare su carta assorbente. Mettetele al caldo. Ripetete l'operazione per le altre crocchette.
- Servite subito.

Gli aperitivi



Hummus



Per 6 persone

Ingredienti:

200 g di ceci cotti

1 spicchio di aglio

½ limone

2 cucchiai di olio di oliva

2 cucchiai di acqua

1 cucchiaino di semi di cumino

Sale, pepe

Preparazione: 5 min

- Pelate lo spicchio di aglio. Scolate i ceci. Spremete il succo di mezzo limone.
- Versate tutti gli ingredienti nel food processor con le lame.
Montate il food processor. Regolate il selettore di velocità su 3. Frullate per 1 minuto. La preparazione deve risultare omogenea. Aggiustate di sapore.
- Versate in una ciotola. Cospargere con qualche seme di cumino e irrorate con un filo di olio di oliva. Servite con crudité e grissini.

Per una vera prelibatezza:

Sostituite all'olio di oliva olio di sesamo. Insaporite con spezie (ad esempio, paprika o peperoncino fresco).



Gli aperitivi

APERITIVI

Involtini primavera



Preparazione: 30 min

Refrigerazione: 30 min

Per 6 persone

Ingredienti:

6 sfoglie di carta di riso da 18 cm di diametro

9 gamberi rosa cotti

200 g di germogli di soia

100 g di vermicelli di riso

1 carota

1 zuccina

1 cuore di lattuga romana

Qualche rametto di menta e coriandolo

Salsa tamari

- Pelate la carota.
Lavate la zuccina e tagliate le estremità.
Lavate la menta e il coriandolo e sfogliateli.
Lavate la lattuga. Mettete da parte 6 foglie e affettate finemente il resto.
Sgusciate i gamberi e tagliateli in 2 nel senso della lunghezza.
Versate i vermicelli di riso in una ciotola. Irrorateli di acqua molto calda. Lasciate riposare per 4 minuti, poi scolate.
- **Montate il food processor con il disco julienne. Regolate il selettore di velocità su 2.** Aggiungete la carota e la zuccina.
- Immergete per brevissimo tempo la sfoglia di carta di riso in un piatto pieno di acqua tiepida. Adagiatela su un canovaccio pulito umido.
- Nella parte inferiore della sfoglia disponete un po' di lattuga affettata finemente. Al di sopra adagiate qualche vermicello, alcuni germogli di soia e un po' di julienne di zuccina e carota. Cospargete di qualche foglia di menta e coriandolo. Terminate con 3 mezzi gamberi.
- Richiudete i lati della sfoglia verso il centro, quindi arrotolatela serrando delicatamente. Avvolgete l'involtino primavera in una pellicola alimentare che gli permetterà di sigillarsi perfettamente e mantenere l'umidità. Mettete al fresco per 30 minuti. Ripetete l'operazione per gli altri 5 involtini.
- Servite con le foglie di lattuga messe da parte e salsa tamari.



Gli aperitivi

APERITIVI

L'appetito vien mangiando!
Ricette leggere di tendenza,
senza dimenticare i classici.
Cooking Chef Gourmet,
con grande semplicità,
sa ispirare zuppe,
Insalate, antipasti e primi.





gli Antipasti
e i primi

gli Antipasti
e i primi

Le zuppe

- 160 Gazpacho
- 162 Vellutata di zucchine e formaggio cremoso
- 164 Zuppa di cipolla
- 166 Vellutata al pomodoro
- 168 Zuppa cinese
- 170 Crema di topinambur al latte di mandorla
- 172 Vellutata di asparagi
- 174 Brodo ai profumi indonesiani
- 176 Zuppa di pesce express

Le insalate

- 178 Insalata di carote all'orientale
- 180 Tabulè di quinoa alle pesche
- 182 Insalata alla lionese
- 184 Coleslaw express ai due cavoli
- 186 Insalata di sedano rapa alla mela
- 188 Insalata di cavolo cappuccio e pollo
- 190 Insalata di wakame e cetriolo
- 192 Insalata di pasta al pesto
- 194 Insalata di pesce affumicato
- 196 Butternut squash ai semi misti
- 198 Insalata di carciofi alla barigoule

Le prelibatezze

- 200 Samosa al formaggio di capra
- 202 Ravioli di verdure
- 204 Soufflé al formaggio
- 206 Nems
- 208 Uova strapazzate al pomodoro
- 210 Bagels al salmone
- 212 Samosa al tonno
- 214 Terrine di salmone ai peperoni
- 216 Fagottini di cavolo verza
- 218 Gamberi in camicia
- 220 Uovo in camicia
- 222 Tartellette ai gallinacci

Gazpacho



Per 4 persone

Ingredienti:

500 g di pomodori

½ cetriolo

½ peperone rosso

½ cipolla rossa

1 spicchio di aglio

1 cl di aceto di Xérès

Qualche goccia di Tabasco®

4 cl di olio di oliva

Qualche foglia di basilico

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Refrigerazione: 15 min

- Sbollentate i pomodori, tagliateli a spicchi e togliete i semi. Pelate il cetriolo, tagliatelo in due e togliete i semi. Tagliatelo a cubetti. Pelate il peperone, togliete i semi e affettatelo finemente. Pelate la cipolla e lo spicchio di aglio e affettateli finemente.
- Versate tutti gli ingredienti tranne il basilico nel frullatore. Salate e pepate. **Montate il frullatore. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Miscelate. Se occorre, aggiungete un po' di acqua. Aggiustate di sapore. Filtrate.
- Mettete al fresco per 15 minuti.
- Servite con basilico sminuzzato.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete una quenelle di formaggio di capra fresco, qualche dadino di prosciutto crudo e dei crostini all'aglio.

Per un gazpacho più consistente, miscelate con uno o due fette di pancarrè.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Vellutata di zucchine e formaggio cremoso



Preparazione: 15 min

Cottura: 28 min

Per 4 persone

Ingredienti:

600 g di zucchine

1 spicchio di aglio

1 cipolla gialla



Qualche foglia di menta

2 cucchiaini di olio di oliva

40 cl di acqua

4 porzioni di formaggio cremoso

Sale, pepe

- Lavate le zucchine e grattugiatele. Pelate l'aglio e la cipolla e affettateli finemente. Lavate le foglie di menta.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete l'aglio tagliato finemente e la cipolla. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate dorare per 2 minuti.
- **Smontate la frusta gommata.** Aggiungete le zucchine e l'acqua. Salate e pepate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 25 minuti e confermate.** Lasciate cuocere.
- Travasate il contenuto della ciotola nel frullatore. Aggiungete il formaggio cremoso e le foglie di menta. Mettetene da parte qualcuna per la decorazione. **Montate il frullatore. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Frullate per 1 minuto.
- Servite caldo o freddo guarnendo con le foglie di menta messe da parte.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete fettine di ravanella, germogli o scaglie di formaggio di capra stagionato.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Zuppa di cipolla

Preparazione: 10 min

Cottura: 55 min



Per 6 persone

Ingredienti:

600 g di cipolle dorate

30 g di burro

1 cucchiaio di olio di girasole

1,6 l di fondo bianco di pollo




½ baguette

1 spicchio di aglio

200 g di formaggio grattugiato

tipo groviera

Sale, pepe

- Sbucciate le cipolle. **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 1.** Affettate finemente le cipolle.
- Versate il burro e l'olio di girasole nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete le cipolle. **Montate il coperchio paraschizzi.** Fate frosolare per 5 minuti. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare.
- **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Proseguite la cottura per ottenere una composta.
- Versate il fondo bianco di pollo. Salate leggermente e pepate. **Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Lasciate cuocere.
- Tagliate la baguette a fette. Crostinatele sui due lati in forno a 140 °C. Strofinatele con lo spicchio di aglio pelato. Cospargete di formaggio grattugiato e fate gratinare al grill.
- Servite la zuppa in ciotole con i crostini.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Vellutata al pomodoro



Preparazione: 15 min

Cottura: 33 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1,5 kg di pomodori

1 carota

1 cipolla dorata



2 spicchi di aglio

1 gambo di sedano e 1 rametto di timo

2 cucchiaini di olio di oliva

50 cl di fondo bianco di pollo

Sale, pepe

- Sbollentate i pomodori, tagliateli e togliete i semi. Pelate la carota e tagliatela a rondelle. Pelate la cipolla e l'aglio e affettateli finemente. Lavate il gambo di sedano e affettatelo finemente.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete il sale, la cipolla, il gambo di sedano affettato finemente e il timo. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti senza colorire.
- **Smontate la frusta gommata.** Aggiungete la carota, i pomodori e il fondo bianco di pollo. Salate leggermente e pepate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Lasciate cuocere.
- Versate le verdure nel frullatore thermoresit. **Sistematelo il coperchio. Prestate attenzione a non superare il volume di 1,2L. Bloccate il frullatore thermoresit sull'attacco. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Frullate per 2 minuti.
- Aggiustate di sapore. Servite subito in ciotole.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete dei pomodori ciliegini tagliati in due, ricotta sbriciolata e qualche foglia di timo. Irrorate con un filo di olio.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Zuppa cinese





Per 4 persone

Ingredienti:

2 cipolle dorate
3 cm di zenzero fresco
6 funghi shiitake freschi
50 g di germogli di soia
200 g di petto di pollo
1 cipollotto
Qualche rametto di coriandolo
80 cl di fondo bianco di pollo
1 anice stellato
1 bastoncino di cannella
2 cucchiaini di salsa nuoc-mam
2 cucchiaini di salsa tamari
70 g di vermicelli di riso

Preparazione: 15 min

Cottura: 38 min

- Sbucciate le cipolle dorate e affettatele finemente. Pelate lo zenzero e tagliatelo a rondelle sottili. Lavate gli shiitake e affettateli finemente. Sciacquate i germogli di soia. Tagliate il petto di pollo a striscioline. Pelate il cipollotto a rondelle. Lavate il coriandolo e sminuzzatelo.
- Versate nella ciotola il fondo bianco di pollo, le cipolle dorate, gli aromi, la salsa nuoc-mam e la salsa tamari. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Fate cuocere a fuoco lento.
- Filtrate il brodo in un colino, poi versate nuovamente nella ciotola. Aggiungete gli shiitake. **Montate la spatola mescolatrice. Mantenete la temperatura a 110 °C e confermate. Regolate il timer su 8 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Proseguite la cottura. 4 minuti prima della fine della cottura, aggiungete le striscioline di pollo e i vermicelli di riso.
- Servite ben caldo in ciotole. Guarnite con cipollotto affettato finemente, germogli di soia e coriandolo.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Crema di topinambur al latte di mandorla



Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

- Pelate i topinambur e le patate.

Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 1. Affettate finemente i topinambur e le patate.

- Versateli nella ciotola. Copriteli a filo di acqua fredda. Salate e pepate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Travasate il contenuto della ciotola nel frullatore thermoresit. Aggiungete il latte di mandorla e l'olio di oliva. **Sistematelo il coperchio. Prestate attenzione a non superare il volume di 1,2L. Bloccate il frullatore thermoresit sull'attacco. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Frullate per 2 minuti. Aggiustate di sale..
- Servite subito in ciotole. Cospargete di mandorle affettate finemente e tostate a secco per 2 minuti in una padella senza grassi. Cospargete di semi di nigella.

Per 4 persone

Ingredienti:

500 g di topinambur

200 g di patate

20 cl di latte di mandorla senza

zucchero aggiunto

3 cucchiaini di olio di oliva

3 cucchiaini di mandorle tagliate
sottili

1 cucchiaino di semi di nigella

Sale, pepe



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Vellutata di asparagi






Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

Per 4 persone

Ingredienti:

500 g di asparagi verdi
2 cucchiaini di olio di oliva
2 scalogni
½ cm di zenzero fresco
30 g di burro
30 cl di brodo vegetale
10 cl di panna liquida
Fior di sale, sale, pepe

- Mondate gli asparagi e affettateli finemente. Conservatene 8 punte. Metteteli in una ciotola. Irrorate di olio di oliva. Salate leggermente con fior di sale e pepate. Mettete da parte. Pelate gli scalogni e lo zenzero e affettateli finemente.
- Versate il burro nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete gli scalogni e lo zenzero. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate dorare per 2 minuti. Aggiungete gli asparagi. Proseguite la cottura per 2 minuti.
- Versate il brodo vegetale. Salate leggermente e pepate. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Proseguite la cottura.
- Travasate il contenuto della ciotola nel frullatore thermoresit. Aggiungete la panna. **Sistematelo il coperchio. Prestate attenzione a non superare il volume di 1,2L. Bloccate il frullatore thermoresit sull'attacco. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Frullate per 2 minuti. Aggiustate di sale.
- Versate subito in ciotole e guarnite con le punte di asparagi messe da parte.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete una fetta sottile di prosciutto di Parma.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Brodo ai profumi indonesiani



Per 8 persone

Ingredienti:

8 gamberoni grandi
2 carote
2 cipolle dorate
1 peperoncino verde fresco
4 cipollotti
4 steli di Verbena
20 g di zenzero fresco
100 g di germogli di soia
Qualche germoglio di daikon
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 45 min

- Pelate le carote e le cipolle e affettatele finemente. Conservate una buccia di cipolla per colorire il brodo.
Lavate il peperoncino e affettatelo finemente.
Pelate i cipollotti, la Verbena e lo zenzero e affettateli finemente.
Lavate i germogli di soia.
Sgusciate i gamberoni. Mettete da una parte i gusci, dall'altra le code. Incidete il dorso di alcuni gamberoni per eviscerarli.
- Versate i gusci dei gamberoni nella ciotola. Coprite a filo di acqua fredda. Salate e pepate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Schiumate accuratamente il brodo. Aggiungete l'erba luigia, lo zenzero, il peperoncino, le cipolle affettate finemente, le carote e la buccia di cipolla. **Mantenete la temperatura a 95 °C e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Disponete le code dei gamberoni nel cestello per cottura a vapore. **Introducete il cestello. Mantenete la temperatura a 95 °C e confermate. Regolate il timer su 5 minuti e confermate.** Terminare la cottura.
- Mettete da parte i gamberoni. Filtrate il brodo con un colino cinese.
- Versate subito il brodo in ciotole. Adagiatevi un gamberone e guarnite con cipollotti, germogli di soia e germogli di daikon.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Zuppa di pesce express



Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

Per 4 persone

Ingredienti:

600 g di merluzzo

3 spicchi di aglio

1 cipolla

1 cucchiaio di olio di oliva






1,25 l di fumetto di pesce

400 g di pomodori spezzettati

1 dose di zafferano

Qualche ciuffo di prezzemolo

Sale, pepe

- Pelate l'aglio e la cipolla e affettateli finemente. Tagliate il pesce a dadoni di circa 3 cm. Lavate il prezzemolo e sminuzzatelo.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete l'aglio e la cipolla. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 3 minuti.
- Aggiungete il fumetto di pesce, i pomodori spezzettati e lo zafferano. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere.
- Aggiungete i dadoni di pesce. **Sostituite alla frusta gommata la spatola mescolatrice. Smontate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 6 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Proseguite la cottura. Aggiustate di sapore.
- Servite subito in piatti fondi cospargendo di prezzemolo sminuzzato.



Gli antipasti e i primi

ZUPPE

Insalata di carote all'orientale



Per 6 persone

Ingredienti:

800 g di carote

3 spicchi di aglio

½ mazzetto di coriandolo

Succo di 1 limone

4 cucchiaini di olio di oliva

1 cucchiaino di semi di cumino

Sale, pepe

Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

- Pelate le carote. Pelate l'aglio, togliete l'anima e spezzettatelo. Lavate il coriandolo, sfogliatelo e sminuzzatelo. Potete mettere da parte qualche foglia per la decorazione. Preparate la salsa: mescolate l'olio di oliva, il succo di limone, l'aglio spezzettato, il cumino e il coriandolo sminuzzato. Salate e pepate.
- **Montate il food processor con il disco per affettare grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Affettate finemente le carote.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Disponete le carote nel cestello per cottura a vapore. **Introducete il cestello. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Versate le carote in un piatto da portata. Lasciate intiepidire. Aggiungete la salsa. Mescolate bene.
- Servite subito con il coriandolo messo da parte.



Gli antipasti e i primi

Tabulé di quinoa alle pesche



Preparazione: 15 min

Cottura: 8 min

Refrigerazione: 1 ora

Per 6 persone

Ingredienti:

300 g di quinoa bianca
3 pesche gialle
12 pomodori ciliegini
1 cipolla rossa
½ mazzetto di menta
1 mazzetto di prezzemolo a foglia piatta
1 limone bio
6 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

- Sbucciate la cipolla e sminuzzatela.
Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in due.
Lavate gli aromi e sminuzzateli.
Lavate il limone e prelevate la scorza. Spremetene il succo.
Sbucciate le pesche e tagliatele a dadini. Irrorate con qualche goccia di succo di limone per evitare l'ossidazione.
Emulsionate l'olio di oliva, il succo e la scorza di limone. Salate e pepate.
Sciacquate la quinoa e scolatela.
- Versate 1 l di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Salate.
Versate la quinoa. **Regolate il timer su 8 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Montate il coperchio paraschizzi.** Lasciate gonfiare la quinoa per 5 minuti.
Scolatela, versatela in un'insalatiera e lasciatela raffreddare.
- Incorporate delicatamente tutti gli ingredienti del tabulé. Mettete al fresco per 1 ora.
- Servite.

Gli antipasti e i primi

Insalata alla lionese



Preparazione: 20 min

Cottura: 13 min

Per 4 persone

Ingredienti:

*1 insalata riccia
200 g di pancetta tagliata a striscioline
½ baguette
4 uova
10 cl di aceto di vino rosso
6 cl di olio di oliva
6 cl di olio di vinaccioli
3 cl di aceto balsamico
Sale, pepe*

- Mondate la lattuga, lavatela e strizzatela. Tagliate la baguette a cubetti. Disponeteli su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Fateli dorare per circa 3 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Mettete i crostini al caldo. Fate dorare la pancetta. Mettete al caldo. Emulsionate in una ciotola l'olio di oliva, i vinaccioli e l'aceto balsamico. Salate e pepate.
- Versate 1 l di acqua e l'aceto di vino nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Rompete un uovo in una tazzina. Con una frusta, create un vortice nell'acqua. Versate subito l'uovo. Fatelo cuocere per 2 minuti nel vortice. Prelevatelo con una schiumarola. Adagiatelo su carta assorbente. Eliminate eventualmente le sbavature per una bella presentazione. Ripetete l'operazione con le altre 3 uova avendo cura di ricreare un vortice nell'acqua appena fremente.
- Impiattate armoniosamente l'insalata, le uova, la pancetta e i crostini. Aggiungete la vinaigrette.
- Servite subito.

Gli antipasti e i primi

Coleslaw express ai due cavoli



Preparazione: 10 min

Per 4 persone

Ingredienti:

*200 g di cavolo rosso
200 g di cavolo cappuccio
1 carota
1 mela granny-smith bio
100 g di yogurt greco
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino raso di senape
all'antica
Sale, pepe*

- Preparate la salsa mescolando in una ciotola lo yogurt, il succo di limone e la senape. Salate e pepate.
Togliete il torsolo e la prima foglia dei cavoli.
Pelate la carota.
Lavate la mela, tagliatela in 4 e detorsolatela.
- **Montate il food processor con il disco grattugia fine. Regolate il selettore di velocità su 1.** Aggiungete la mela e la carota.
- **Sostituite al disco grattugia il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 2.** Affettate finemente i cavoli.
- Versate le verdure in un'insalatiera. Aggiungete la salsa. Mescolate bene.
- Servite.

Gli antipasti e i primi



Insalata di sedano rapa alla mela



Preparazione: 15 min

Per 4 persone

Ingredienti:

300 g di sedano rapa
1 mela granny-smith bio
6 ciuffi di prezzemolo a foglia
piatta
1 cucchiaio di uvetta
2 cucchiai di gherigli di noce
4 cucchiai di formaggio fresco
1 tuorlo
1 cucchiaio di senape all'antica
Succo di 1 limone
Sale, pepe

- Lavate il prezzemolo e sminuzzatelo. Mescolate il formaggio fresco con il tuorlo, la senape, 1 cucchiaio di succo di limone e il prezzemolo sminuzzato. Salate e pepate. Sbucciate il sedano rapa e tagliatelo a dadoni. Lavate la mela, tagliatela in 4 e detorsolatela.
- **Montate il food processor con il disco grattugia grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Grattugiate il sedano.
- **Montate il disco julienne. Regolate il selettore di velocità su 2.** Tagliate gli spicchi di mela. Irrorate con il succo di limone restante.
- Versate tutti gli ingredienti in un'insalatiera. Mescolate delicatamente con la salsa al formaggio fresco.
- Servite subito.

*Per una vera prelibatezza:
Aggiungete un po' di bleu di Auvergne nella salsa.*

Gli antipasti e i primi

Insalata di cavolo cappuccio e pollo



Per 4 persone

Ingredienti:

300 g di cavolo cappuccio
300 g di petto di pollo cotto
100 g di carota
2 cipollotti
1 mazzetto di erba cipollina
2 cucchiaini di uvetta bionda
2 cucchiaini di mandorle tagliate sottili
4 cucchiaini di maionese (vedere ricetta base)
1 cucchiaino di senape di Digione
Succo di ½ limone
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 1 min

- Preparate la salsa mescolando la maionese, la senape e il succo di limone. Salate e pepate.
Tostate le mandorle a secco per 1 minuto in una padella calda. Mettete al caldo.
Lavate l'erba cipollina e sminuzzatela.
Affettate finemente il pollo.
Pelate la carota e i cipollotti conservando un po' di verde.
Togliete il torsolo e la prima foglia del cavolo.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 2.** Affettate finemente il cavolo e i cipollotti separatamente.
Montate il disco grattugia fine. Regolate il selettore di velocità su 2. Grattugiate la carota.
- Versate le verdure in un'insalatiera. Mescolatele con la salsa.
Impiattate. Cospargete di pollo, uvetta, erba cipollina sminuzzata e mandorle tostate.
- Servite subito.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete alla salsa 1 cucchiaino di curry in polvere.

Gli antipasti e i primi

Insalata di wakame e cetriolo



Per 6 persone

Ingredienti:

40 g di alghe wakame disidratate

1 cetriolo bio

30 g di zenzero fresco

15 g di sale

Per la vinaigrette:

5 cucchiaini di aceto di riso

2 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaino di zucchero semolato

Preparazione: 15 min

Riposo: 15 min

- Versate le alghe in una ciotola. Coprite di abbondante acqua tiepida. Lasciatele idratare per 10 minuti. Scolatele. Eventualmente tagliatele. Mescolate gli ingredienti della vinaigrette in una ciotola fino a che lo zucchero non si scioglie. Lavate il cetriolo. Pelate lo zenzero e tagliatelo alla julienne.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 1.** Affettate finemente il cetriolo. Mettetelo in un'insalatiera. Ricoprite di sale. Lasciate spurgare per 15 minuti. Sciacquatelo e scolatelo.
- Mescolate il cetriolo e le alghe. Impiattate. Nappate di vinaigrette. Decorate con la julienne di zenzero.
- Servite subito.

Per una vera prelibatezza:

Accompagnate l'insalata con pesce bianco crudo tagliato a dadini, zenzero e cipolla spezzettata. Irrorate con un filo di olio di sesamo.



Gli antipasti e i primi

Insalata di pasta al pesto



Preparazione: 15 min

Cottura: 10 min

Per 6 persone

Ingredienti:

*360 g di farfalle secche
250 g di pomodori ciliegini
90 g di feta
50 g di rucola
25 g di pinoli
2 cucchiari di pesto verde (vedere ricetta base)
Qualche foglia di basilico
Sale, pepe*

- Lavate la rucola e il basilico e asciugateli. Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in 4. Tagliate la feta a dadini. Tostate i pinoli a secco per 2 minuti in una padella rimestandoli spesso.
- Versate 1 l di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Salate. Versate la pasta. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere. La pasta deve essere *al dente*. Scolatela. Versatela in una ciotola. Aggiungete il pesto e mescolate bene. Lasciatela raffreddare.
- Impiattatela. Cospargete di dadini di feta, pomodori ciliegini, pinoli, rucola e basilico.
- Servite subito.



Gli antipasti e i primi

Insalata di pesce affumicato



Preparazione: 15 min

Per 4 persone

Ingredienti:

1 filetto da 400 g di pesce affumicato

1 cespo di lattuga riccia

1 avocado

12 pomodori ciliegini

½ cetriolo

10 piccole cipolle novelle

1 cucchiaio di mirtilli rossi essiccati

Succo di 1 limone

3 cucchiaini di olio di oliva

Fior di sale

- Spellate il filetto di merluzzo e tagliatelo a striscioline. Sbucciate l'avocado e tagliatelo a lamelle. Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in 2. Mondate la lattuga riccia, lavatela e strizzatela. Pelate il cetriolo, tagliatelo in 2 nel senso della lunghezza e togliete i semi. Sbucciate le cipolle.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate la velocità su 1.** Affettate finemente il cetriolo e le cipolle.
- Impiattate armoniosamente tutti gli ingredienti. Condite con olio di oliva e succo di limone. Cospargete di mirtilli rossi e fior di sale.
- Servite subito per conservare tutta la freschezza delle verdure.



Gli antipasti e i primi

Butternut squash ai semi misti



Preparazione: 20 min

Cottura: 2 min

Refrigerazione: 20 min



Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di zucca butternut
2 cucchiaini di semi di zucca
2 cucchiaini di semi di sesamo
2 cucchiaini di semi di papavero
2 cucchiaini di pinoli
1 cipolla rossa
½ mazzetto di erba cipollina
3 cucchiaini di olio di oliva
3 cucchiaini di olio di semi di zucca
2 cucchiaini di aceto balsamico
1 limetta bio
Sale, pepe

- Tostate tutti i semi e i pinoli a secco per circa 2 minuti in una padella calda rimestandoli continuamente.
Sbucciate la cipolla e sminuzzatela.
Lavate l'erba cipollina e sminuzzatela.
Lavate il limone e prelevate la scorza. Spremetene il succo.
Realizzate la salsa versando in una ciotola gli oli, l'aceto, il succo e la scorza di limone. Salate e pepate. Emulsionate.
Sbucciate la zucca butternut, togliete i semi e tagliatela grossolanamente.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 1.** Affettate finemente la zucca.
- In un'insalatiera, mescolate la zucca affettata con la cipolla e la salsa. Lasciate marinare per 20 minuti al fresco.
- Impiattate. Cospargete di erba cipollina e semi.
- Servite subito.

Gli antipasti e i primi



Insalata di carciofi alla barigoule



Preparazione: 20 min

Cottura: 20 min

Refrigerazione: 30 min

Per 4 persone

Ingredienti:

10 carciofi novelli

200 g di feta

100 g di olive nere snocciolate

½ limone confit

2 spicchi di aglio

1 rametto di timo limone

5 foglie di basilico

Succo di 1 limone

3 cucchiaini di olio di oliva

1 cucchiaio di aceto balsamico

Sale, pepe

- Tagliate la feta a pezzetti e le olive e il limone confit a dadini. Pelate gli spicchi di aglio, togliete l'anima e spezzettateli. Lavate il timo limone e sfogliatelo. Lavate il basilico, asciugatelo e sminuzzatelo. Preparate i carciofi. Tagliate il gambo a 3 cm dalla base e l'estremità delle foglie. Togliete le foglie più esterne. Mondateli con un coltello da cucina lungo tutta la circonferenza fino a raggiungere le foglie tenere del cuore.
- Versate 1 l di acqua nella ciotola con il succo di limone. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Aggiungete i carciofi. **Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere. Devono risultare teneri. Scolateli a testa in giù in un passino. Tagliateli in 4. Asciugateli su carta assorbente.
- Disponete i carciofi, la feta, le olive, il limone confit e l'aglio in un'insalatiera. Irrorate di olio e aceto. Salate e pepate. Mescolate bene. Cospargete di timo limone e basilico. Mettete al fresco per 30 minuti.
- Impiattate e servite.



Gli antipasti e i primi

Samosa al formaggio di capra



Preparazione: 15 min

Cottura: 2 min per frittura

Per 6 persone

Ingredienti:

*6 sfoglie di pasta fillo
200 g di formaggio di capra
fresco
½ mazzetto di basilico sminuz-
zato
50 g di pinoli
100 g di burro fuso
Sale, pepe*

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Mescolate il formaggio di capra, il basilico e i pinoli. Salate e pepate. Mettete da parte.
Ricavate dalle sfoglie di pasta fillo delle strisce larghe 6 cm e lunghe 30 cm. Spennellate una striscia di pasta fillo con burro fuso.
Adagiate un po' di ripieno sul bordo sinistro della striscia. Richiudete in diagonale il bordo sinistro sul destro per formare un triangolo. Ripiegate in senso opposto per tutta la lunghezza della striscia in modo da ottenere la samosa. Chiudetela ripiegando la linguetta all'interno.
Ripetete l'operazione per le altre samosa.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.**
Fate scaldare.
Quando l'olio è a temperatura, immergete delicatamente le samosa in piccole quantità. Fate cuocere per circa 2 minuti. Poggiatele su carta assorbente.
- Servite subito con un'insalata.

*Per una maggiore croccantezza:
Sostituite al burro fuso un albume leggermente sbattuto.*

Gli antipasti e i primi



Ravioli di verdure



Preparazione: 30 min

Cottura: 9 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 zuccina

½ sedano rapa

2 barbabietole rosse crude

250 g di ricotta

80 g di gherigli di noce

½ mazzetto di erba cipollina

Sale, pepe

- Lavate l'erba cipollina, asciugatela e sminuzzatela. Spezzettate leggermente i gherigli di noce. Mescolate la ricotta, l'erba cipollina e i gherigli in una ciotola. Salate e pepate. Mettete al fresco. Lavate la zuccina. Tagliatela nel senso della lunghezza ricavando fettine spesse 3 cm. Affettate finemente il sedano e le barbabietole. Tagliatele ricavando fettine spesse 3 cm. Con un tagliapasta ricavate dei dischi.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Disponete le fettine di zuccina senza accavallarle nel cestello per cottura a vapore. **Introducete il cestello nella ciotola. Montate il coperchio paraschizzi.** Fate cuocere per circa 3 minuti. Immergetele in acqua ghiacciata per interrompere la cottura. Scolatele e asciugatele. Ripetete l'operazione con il sedano e le barbabietole.
- Disponete una noce di ripieno alla ricotta al centro di un disco di sedano. Inumidite i bordi con un pennello. Ricoprite con un secondo disco. Comprimete i bordi per sigillare il raviolo. Ripetete l'operazione con gli altri dischi di sedano e barbabietola.
- Distribuite una noce di ripieno alla ricotta su una fettina di zuccina. Arrotolatela su se stessa. Ripetete l'operazione con le altre fettine.
- Impiattate i ravioli. Servite subito.



Gli antipasti e i primi

Soufflé al formaggio



Per 8 persone

Ingredienti:

60 cl di besciamella tiepida
(vedere ricetta base)

6 uova

160 g di Parmigiano grattugiato
Sale, pepe

Per la preparazione delle pirofile:

30 g di burro

30 g di farina

Preparazione: 25 min

Cottura: 20 min

- Preparete 8 piccole pirofile: imburratele accuratamente e infarinatele. Capovolgetele per eliminare la farina in eccesso. Separate i tuorli dagli albumi. Preriscaldate il forno a 190 °C.
- Versate i 6 albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Sbattete gli albumi finché non sono montati a neve. Mettete da parte.
- Versate la besciamella tiepida e i 6 tuorli nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.
- Aggiungete il formaggio grattugiato e continuate a mescolare per qualche secondo in modo da incorporarlo completamente.
- Incorporate delicatamente poco alla volta gli albumi montati a neve con una spatola a lama curva.
- Distribuite il composto per soufflé nelle pirofile fino a 1 cm dal bordo. Fate cuocere a bagnomaria caldo in forno per circa 20 minuti. I soufflé devono risultare gonfi e dorati.
- Servite subito.



Gli antipasti e i primi

Nems



Per 20 nems

Ingredienti:

10 sfoglie di pasta brick rettangolari

30 g di funghi shiitake secchi

1 carota

1 porro

1 spicchio di aglio

60 g di vermicelli di riso

250 g di maiale macinato

1 cucchiaino di mix 5 spezie

1 cucchiaio di salsa nuoc-mam

Sale, pepe

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

Preparazione: 30 min

Cottura: 4 min per frittura

- Reidratate i funghi in una ciotola di acqua tiepida. Scolateli e tagliateli a pezzettini. Pelate le carota, il porro e lo spicchio di aglio. Tagliateli finemente. Versate i vermicelli di riso in una ciotola. Irrorateli di acqua calda. Lasciate riposare per 4 minuti, poi scolate. Mescolate tutti gli ingredienti del ripieno: verdure, maiale macinato, vermicelli, nuoc-mam e mix 5 spezie. Salate e pepate.

Tagliate le sfoglie di pasta brick in 2.

Adagiate un po' di ripieno sul bordo inferiore della mezza sfoglia di pasta brick. Ripiegate i bordi sui lati, poi arrotolate la sfoglia serrandola delicatamente. Mettete da parte i nems poggiandoli sulla giuntura. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti.

- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Quando l'olio è a temperatura, immergete delicatamente i nems in piccole quantità. Fate cuocere per 3-4 minuti. Poggiatele su carta assorbente.
- Servite subito accompagnato da coriandolo fresco, qualche foglia di insalata e salsa di soia.



Gli antipasti e i primi

Uova strapazzate al pomodoro








Preparazione: 15 min

Cottura: 40 min

Per 6 persone

Ingredienti:

12 uova
600 g di pomodori sbollentati e
spezzettati
50 g di burro
50 g di panna acida
1 scalogno
2 spicchi di aglio
3 cucchiai di olio di oliva
Sale, pepe

- Pelate lo scalogno e gli spicchi di aglio e affettateli finemente. Rompete le uova in un'insalatiera. Salate e pepate. Sbattetele.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 98 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Aggiungete lo scalogno e l'aglio tagliati finemente. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 3 minuti. Aggiungete i pomodori spezzettati. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Lasciate addensare. Mettete da parte. Tenete al caldo.
- Versate il burro. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate.** Fate fondere. Versate le uova. **Regolate il timer su 20 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Incorporate nelle uova strapazzate, con una spatola a lama curva, la panna acida e un terzo della fonduta di pomodoro. Aggiustate di sapore.
- Impiattate subito con una quenelle di fonduta di pomodoro.



Gli antipasti e i primi

Bagels al salmone



Per 4 bagels

Ingredienti:

Per i bagels:

165 g di farina di riso semintegrale

90 g di amido di mais

10 g di lievito di birra fresco

13 cl di latte di avena tiepido

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

2 cucchiai di latte

1 cucchiaio di semi di sesamo

3 cucchiai di olio di oliva

1 cucchiaino di sale

Per la guarnitura:

2 fette di salmone affumicato

120 g di formaggio fresco

1 gambo di sedano

1 manciata di germogli di alfalfa

2 cucchiai di aneto sminuzzato

1 cucchiaio di succo di limone

Sale

Preparazione: 25 min

Cottura: 20 min

Lievitazione: 1 ora 55 min

- Tagliate le fette di salmone in 2. Insaporite con un po' di aneto. Lavate il gambo di sedano e affettatelo finemente. Mescolate il formaggio fresco, il succo di limone e l'aneto restante. Salate. Mettete al fresco. Stemperate il lievito nel latte di avena tiepido.
- Versate la farina, la fecola e il sale nella ciotola. Aggiungete poi l'olio e la miscela composta da lievito e latte di avena.
Montate il gancio a spirale. Regolate il selettore di velocità su 1. Impastate per 2 minuti. Coprite la ciotola con un canovaccio pulito umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 1,5 ore.
- Sgonfiate l'impasto schiacciandolo con il pugno. Dividetelo in 4 e modellate 4 palle. Lasciate nuovamente riposare a temperatura ambiente per 10 minuti coprendo con un canovaccio umido.
- Infarinare leggermente le palle, poi modellatele ad anello realizzando un foro di 2 cm al centro con un dito. Lasciate nuovamente riposare a temperatura ambiente per 15 minuti coprendo con un canovaccio umido.
- Preriscaldate il forno a 200 °C. Portate a ebollizione una pentola di acqua grande con il bicarbonato. Immergete uno alla volta i bagels per 30 secondi da ogni lato. Sgocciolateli su carta assorbente. Adagiateli su una leccarda foderata con carta forno. Spennellateli con un po' di latte. Cospargete di semi di sesamo. Cuocete in forno per 20 minuti. Lasciate intiepidire su una griglia.
- Tagliate i bagels a metà. Distribuite un po' di formaggio fresco all'aneto su ogni metà. Su una adagiate metà fetta di salmone, un po' di sedano e un ciuffetto di germogli. Coprite con l'altra metà. Servite subito.



Gli antipasti e i primi

Samosa al tonno



Preparazione: 20 min

Cottura: 3 min per frittura

Per 6 persone

Ingredienti:

6 sfoglie di pasta fillo
300 g di tonno al naturale
100 g di formaggio di capra fresco
1 cipolla novella affettata finemente
½ mazzetto di coriandolo sminuzzato
30 g di semi di sesamo
3 cucchiaini di olio di sesamo
100 g di burro fuso
Peperoncino di Espelette
Sale, pepe

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Scolate il tonno e sbriciolatelo. Asciugatelo accuratamente su carta assorbente. Mescolate delicatamente in una ciotola gli ingredienti del ripieno: formaggio, tonno, cipolla, coriandolo, semi e olio di sesamo. Salate e pepate. Aggiungete un po' di peperoncino di Espelette secondo i vostri gusti.
- Ricavate dalle sfoglie di pasta fillo delle strisce larghe 6 cm e lunghe 30 cm. Spennellate una striscia di pasta fillo con burro fuso. Adagiate un po' di ripieno sul bordo sinistro della striscia. Richiudete in diagonale il bordo sinistro sul destro per formare un triangolo. Ripiegate in senso opposto per tutta la lunghezza della striscia in modo da ottenere la samosa. Chiudetela ripiegando la linguetta all'interno. Ripetete l'operazione per le altre samosa.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Quando l'olio è a temperatura, immergete delicatamente le samosa in piccole quantità. Fate cuocere per circa 3 minuti. Le samosa devono risultare dorate. Poggiatele su carta assorbente.
- Degustate subito accostandovi un'insalata condita con vinaigrette all'olio di sesamo.

Per una maggiore croccantezza:

Sostituite al burro fuso un albume leggermente sbattuto.

Gli antipasti e i primi



Terrina di salmone ai peperoni



Per 6 persone

Ingredienti:

390 g di salmone crudo

40 g di peperone rosso

40 g di peperone verde

40 g di peperone giallo

39 cl di panna liquida



3 cucchiaini di olio di oliva

3 albumi

Sale, pepe

Preparazione: 30 min

Cottura: 45 min

- Lavate i peperoni, tagliateli e togliete i semi. Tagliateli a cubetti. Tagliate il salmone a pezzi e dividetelo in 3 parti uguali. Dividete la panna liquida in 3 parti uguali.
- Versate 1 cucchiaino di olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate. Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Versate i cubetti di peperone rosso. Fateli rinvenire per far evaporare tutta l'acqua di vegetazione. Salate e pepate. Ripetete l'operazione con gli altri 2 peperoni.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate 1 parte di salmone con il peperone rosso. Salate e pepate. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Miscelate per 1 minuto. Aggiungete l'albume e un terzo della panna a filo in modo che sia perfettamente incorporata. Mettete da parte. Ripetete l'operazione per gli altri 2 peperoni. Aggiustate di sapore.
- Foderate una terrina con carta da forno bagnata e strizzata facendo in modo che fuoriesca abbondantemente dai bordi. Versate la crema di salmone al peperone giallo sul fondo. Uniformate la superficie. Versate poi quella al peperone verde. Terminate con quella al peperone rosso. Richiudete la carta da forno sulla superficie della terrina. Mettete nel cestello per cottura a vapore. Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Introducete il cestello nella ciotola. Montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Servite tiepido o freddo con insalata verde.

Per esaltare i colori: aggiungete qualche foglia di spinaci per il peperone verde, del concentrato di pomodoro per il peperone rosso e della curcuma per il peperone giallo.

Gli antipasti e i primi



Fagottini di cavolo verza



Preparazione: 20 min

Cottura: 40 min

Per 6 persone

Ingredienti:

*1 cavolo verza
300 g di carne macinata
2 scalogni sminuzzati
½ mazzetto di prezzemolo a
foglia piatta sminuzzato
½ mazzetto di dragoncello
sminuzzato
1 l di brodo di pollo
Peperoncino
Sale, pepe*

- Staccate le foglie del cavolo. Fatele sbianchire per 3 minuti in acqua bollente salata. Rinfrescatele e scolatele. Mescolate la carne macinata, gli aromi e gli scalogni sminuzzati in una ciotola. Salate e pepate. Aggiungete peperoncino secondo i vostri gusti. Ritagliate un quadrato di pellicola alimentare resistente al calore senza PVC con lato di circa 30 cm. Adagiatevi una foglia di cavolo. Aggiungete al centro un po' di ripieno. Richiudete la foglia. Ripiegate la pellicola alimentare e serratela attorcigliandola per formare un fagottino. Fate un nodo per trattenerla. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti.
- Versate il brodo di pollo nella ciotola.
Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Fate scaldare.
- Adagiate i fagottini di cavolo nel brodo.
Regolate il timer su 40 minuti e confermate. Fate lessare.
- Togliete la pellicola alimentare dai fagottini. Distribuiteli in piatti fondi. Versate un po' di brodo.
- Servite subito.



Gli antipasti e i primi

Gamberi in camicia



Preparazione: 10 min

Cottura: 3 min per frittura

Riposo: 1 ora

Per 4 persone

Ingredienti:

16 gamberi rosa crudi

2 uova

100 g di farina

20 cl di birra chiara

30 cl di salsa agrodolce

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Mescolate le uova, la farina e la birra fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciate riposare per 1 ora al fresco. Sgusciate i gamberi conservando l'ultimo anello e la coda.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 170 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Tuffate i gamberi nell'impasto tenendoli per la coda. Immergeteli subito nell'olio facendo attenzione agli schizzi. Procedete per piccole quantità. Fate friggere per circa 3 minuti. Devono risultare ben dorati. Prelevateli dalla ciotola con una schiumarola e fateli sgocciolare su carta assorbente.
- Servite subito con la salsa agrodolce.



Gli antipasti e i primi

Uovo in camicia



Per 4 persone

Ingredienti:

4 uova da 55 g a temperatura ambiente

8 asparagi verdi

8 fette di prosciutto crudo

Fior di sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 48 min

- Mondate gli asparagi verdi.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Disponete gli asparagi nel cestello per cottura a vapore. **Introducete il cestello nella ciotola. Montate il coperchio paraschizzi.** Fate cuocere per 3 minuti. Sgocciolateli su carta assorbente. Lasciatela raffreddare. Mettete da parte.
- Versate 2 l di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 63 °C e confermate.** Fate scaldare. Una volta raggiunta la temperatura, adagiate delicatamente le uova nella ciotola. Lasciate risalire la temperatura 63 °C. **Dopodiché, regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- In ogni piatto, adagiate 2 asparagi avvolti in una fetta di prosciutto. Disponete al centro un portauovo o un po' di sale grosso. Poggiatevi l'uovo in camicia. Tagliate delicatamente la sommità come se si trattasse di un uovo alla coque. La consistenza dell'albume deve essere identica a quella del tuorlo. Cospargete di un po' di fior di sale e pepe.
- Servite subito.

Gli antipasti e i primi



Tartellette ai gallinacci

Preparazione: 20 min

Cottura: 35 min



Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di pasta brisée (vedere ricetta base)

600 g di pomodori





300 g di funghi gallinacci

36 lumache in scatola

4 scalogni sminuzzati

4 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Foderate con pasta brisée 6 piccoli stampi precedentemente imburattati. Bucherellate i fondi con una forchetta. Fateli cuocere in bianco coprendoli con un foglio di carta forno riempita di noccioli o sfere da forno per 10 minuti. Togliete i noccioli e la carta forno. Lasciate raffreddare. Sbollentate i pomodori, togliete i semi e spezzettateli. Mondate i gallinacci e lavateli.
- Versate 2 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Aggiungete 2 scalogni sminuzzati. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete i pomodori spezzettati. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere fino all'evaporazione completa dell'acqua di vegetazione. Salate e pepate. Mettete da parte. Tenete al caldo.
- Versate gli ultimi 2 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Aggiungete gli ultimi 2 scalogni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti. Aggiungete i funghi e le lumache. **Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate saltare i funghi e le lumache per 3 minuti. Salate e pepate. Aggiungete i pomodori spezzettati. Mescolate per 1 minuto.
- Distribuite il pomodoro, le lumache e i funghi mescolati nelle tartellette. Scaldatele per 5 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.
- Degustate con insalata verde.

Gli antipasti e i primi



Piatti familiari, profondamente ancorati nella tradizione, dei quali non si può fare a meno: i grandi classici a base di carne, pesce, al vapore, brasati, cotti a fuoco lento. Ma anche ricette creative o esotiche, di cui Cooking Chef Gourmet è in grado di controllare perfettamente la temperatura e il tempo di preparazione. Il tutto accompagnato da verdure di stagione. È facile far(sì) piacere!





le *Fontate*
principali

le *Portate*
principali

Le carni e il pollame

- 228** Maiale salmistrato con lenticchie
- 230** Wok di manzo thai
- 232** Alette di pollo
- 234** Spezzatino di manzo e funghi
- 236** Tortillas al pollo
- 238** Curry di agnello
- 240** Chili con carne
- 242** Involtini di pollo ripieni di spinaci
- 244** Spezzatino di salsiccia affumicata
- 246** Fricassea di vitello
- 248** Pollo alla basca
- 250** Quenelles di pollo ai funghi
- 252** Wok di pollo
- 254** Bollito di carne e verdure

I pesci, i crostacei e i frutti di mare

- 256** Cartoccio di salmone agli asparagi
- 258** Quenelles di pesce
- 260** Curry di gamberoni
- 262** Capesante al burro di agrumi
- 264** Tartara di salmone
- 266** Fricassea di pesce
- 268** Cozze alla marinara
- 270** Baccalà alla provenzale
- 272** Cuscus di pesce
- 274** Calamari alla basca
- 276** Polenta con calamari e gamberoni
- 278** Risotto ai frutti di mare
- 280** Wok di gamberoni
- 282** Involtini di lucioperca con verdure novelle
- 284** Zuppa di cozze
- 286** Zuppetta di coda di rospo, verdure e aioli
- 288** Filetto di merluzzo viennese speziato

I classici

- 290** Pizza con pomodorini
- 292** Quiche lorraine
- 294** Risotto con broccoli e coppa
- 296** Pasta alla carbonara
- 298** Parmentier di anatra
- 300** Pomodori ripieni
- 302** Lasagne alle verdure
- 304** Spaghetti alla bolognese

I contorni

- 306** Purè di patate
- 308** Purè di piselli alla menta
- 310** Purè di cavolfiore alla pera
- 312** Crumble di verdure estive
- 314** Crumble di verdure invernali
- 316** Verdure fritte
- 318** Flan di zucchine
- 320** Padellata di verdure primaverili
- 322** Padellata di verdure estive
- 324** Padellata di verdure autunnali
- 326** Padellata di verdure invernali
- 328** Gratin di zucca
- 330** Curry di ceci
- 332** Tortino di patate gratinato
- 334** Ratatouille
- 336** Cuscus vegetariano
- 338** Gratin di patate alla crema di soia
- 340** Tatin ai pomodorini confit

Maiale salmistrato con lenticchie



Preparazione: 20 min

Cottura: 2,5 ore

Per 6 persone

Ingredienti:

400 g di lenticchie verdi
400 g di spalla di maiale
400 g di lombata di maiale
220 g di lardo affumicato
1 piccolo garretto salmistrato dissalato
1 salsiccia affumicata
3 carote
1 cipolla
1 gambo di sedano
3 ciuffi di prezzemolo
1 rametto di timo
1 foglia di alloro
1 chiodo di garofano
Sale, pepe

- Sbucciate la cipolla. Conficcatevi il chiodo di garofano. Pelate le carote e affettatele finemente. Lavate il gambo di sedano e affettatelo finemente. Tagliate la salsiccia a rondelle. Sciacquate le lenticchie.
- Disponete tutti gli ingredienti tranne la salsiccia nella ciotola. Coprite di acqua fredda. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 1 ora e 45 minuti e confermate.** Fate cuocere schiumando regolarmente. Scolate le carni e tenetele al caldo.
- Versate le lenticchie, le carote, il sedano, il prezzemolo, il timo, l'alloro e la cipolla con il chiodo di garofano nella ciotola. Coprite di acqua fredda. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Aggiungete le carni. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere. Aggiungete la salsiccia tagliata a rondelle. **Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Terminate la cottura.
- Servite.



Le portate principali

CARNI

Wok di manzo thai






Preparazione: 20 min

Cottura: 7 min

Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di scamone
100 g di cavolo cinese
50 g di peperone giallo
200 g di piselli verdi sgranati
100 g di fagiolini mondati
50 g di germogli di soia
1 cipollotto
1 spicchio di aglio
1 cm di zenzero
4 cucchiaini di olio di oliva
Salsa tamari, pepe

- Tagliate lo scamone a strisciole. Pelate il cipollotto, l'aglio e lo zenzero e affettateli finemente. Lavate il cavolo cinese e il peperone giallo e affettateli finemente. Lavate i germogli di soia. Fate sbianchire separatamente per 2 minuti in una pentola di acqua bollente salata i fagiolini, i piselli.
- Versate 2 cucchiaini di olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Versate le strisciole di scamone. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rinvenire per 2 minuti. Mettete da parte.
- Versate i 2 cucchiaini di olio restanti nella ciotola. **Regolate la temperatura su 170 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Versate tutte le verdure. **Selezionate  e confermate.** Fate cuocere per 2 minuti.
- Aggiungete le strisciole di scamone messe da parte e un po' di salsa tamari secondo i vostri gusti. Pepate. Terminate la cottura per 1 minuto.
- Servite subito con riso thai o noodles.



Le portate principali

CARNI

Alette di pollo



Per 6 persone

Ingredienti:

12 alette di pollo

4 lime bio

2 cucchiaini di salsa di soia

1 peperoncino dolce

Per l'impanatura:

100 g di farina

3 uova intere

250 g di pangrattato fine

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

Preparazione: 20 min

Marinatura: 30 min

Cottura: 3 min per frittura

- Fate sbianchire le alette di pollo per eliminare le impurità. Mettetele in una pentola di acqua fredda. Portate a ebollizione. Scolate subito. Lasciate raffreddare.
- Lavate il lime e prelevate la scorza. Spremetene il succo. Mescolate in una pirofila la salsa di soia, il peperoncino dolce spezzettato, le scorze e il succo dei lime. Aggiungete le alette di pollo. Rivoltatele bene. Lasciate marinare per 30 minuti al fresco.
- Sbattete le uova in un piatto fondo. Se occorre, diluitele con un po' di acqua. Versate la farina in un altro piatto fondo e fate lo stesso con il pangrattato. Scolate le alette di pollo. Passatele nella farina, poi nell'uovo e, infine, nel pangrattato. Passatele nuovamente nell'uovo e nel pangrattato.
- Versate l'olio per friggere nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare. Una volta raggiunta la temperatura, friggete le alette in piccole quantità per circa 3 minuti. Devono risultare ben dorate. Poggiatele su carta assorbente. Tenetele al caldo in forno preriscaldato a 180 °C.
- Servite con spicchi di lime, patate duchessa, ketchup o salsa agrodolce.



Le portate principali

POLLO

Spezzatino di manzo e funghi



Per 6 persone



Ingredienti:

800 g di polpa di manzo
100 g di cipolline bianche
2 carote
1 gambo di sedano
100 g di finocchi
200 g di funghi champignon
100 g di pancetta affumicata a dadini
70 cl di vino rosso
50 cl di fondo di vitello
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di burro
3 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe in grani

Preparazione: 20 min

Cottura: 2 ore 40 min

Marinatura: 12 ore

- Preparate la marinatura il giorno prima. Pelate le carote, togliete i filamenti dal gambo di sedano e affettateli finemente. Pelate le cipolline bianche e lo spicchio di aglio. Fate marinare la carne tagliata a tocchetti nel vino con le cipolline, l'aglio, le carote, il sedano, la pancetta e qualche grano di pepe per 12 ore in frigorifero coprendo il tutto con pellicola alimentare.
- Il giorno dopo: scolate la carne. Filtrate la marinatura. Mettete da parte le verdure. Togliete i filamenti dal finocchio e tagliatelo a pezzetti. Lavate i funghi e tagliateli in 4.
- Versate l'olio e il burro nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Versate i tocchetti di manzo. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Scottate i tocchetti di carne da ogni lato per 3 minuti.
- Aggiungete la pancetta, le cipolline e l'aglio nella ciotola. Fate cuocere per 5 minuti.
- Cospargete di farina. Mescolate per 1 minuto. Aggiungete le carote, il finocchio, il sedano, la marinatura filtrata e il fondo di vitello. Salate. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Lasciate riprendere l'ebollizione.
- **Smontate la spatola mescolatrice. Regolate il timer su 2,5 ore e confermate. Montate il coperchio paraschizzi.** Lasciate sobollire. Aggiungete i funghi dopo 2 ore.
- Se 15 minuti prima della fine della cottura la salsa non è ancora abbastanza spessa, aggiungete un po' di fecola di patate.
- Servite accompagnato da pasta fresca.



Le portate principali

CARNI

Tortillas al pollo






Per 5 persone

Ingredienti:

15 tortillas al mais
1 kg di petti di pollo
1 peperone verde
1 peperone rosso
1 peperone giallo
2 cipolle
3 pomodori
Qualche foglia di rucola
Succo di 1 limone
150 g di guacamole (vedere ricetta base)
3 cucchiaini di olio di girasole
Sale, pepe, peperoncino fresco

Preparazione: 20 min

Cottura: 16 min

- Tagliate i petti di pollo a tocchetti. Lavate i peperoni e affettateli finemente. Sbucciate le cipolle e sminuzzatele. Lavate i pomodori e tagliateli a dadini. Lavate la rucola.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Versate le cipolle. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete i peperoni. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Aggiungete i tocchetti di pollo. Salate, pepate e cospargete di peperoncino fresco secondo i vostri gusti. **Regolate la temperatura su 140 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Una volta raggiunta la temperatura, **regolate il timer su 4 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Aggiungete il succo di limone e i dadini di pomodoro. Aggiustate di sapore.
- Scaldate le tortillas seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Distribuite su ciascuna un po' di guacamole. Farcitele con la preparazione al pollo. Aggiungete qualche foglia di rucola. Richiudetele.
- Degustate subito.



Le portate principali

POLLO

Curry di agnello



Preparazione: 15 min

Cottura: 1 ora 45 min

Per 6 persone

Ingredienti:

800 g di spalla di agnello disossata

2 spicchi di aglio

3 cipolle

3 mele renette

3 pomodori



2 cucchiaini di olio di cocco

1 cucchiaio di Maizena®

2 cucchiaini di curry in polvere

75 cl di brodo di pollo

Sale, pepe

- Tagliate la carne a tocchetti. Sbollentate i pomodori, togliete i semi e tagliateli a cubetti. Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Pelate gli spicchi di aglio e schiacciateli.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete i tocchetti di carne. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 7 minuti.
- Aggiungete l'aglio e le cipolle. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate rosolare per 5 minuti.
- Versate la Maizena® e il curry. Mescolate per 2 minuti.
- Aggiungete i pomodori, le mele e il brodo di pollo. Salate leggermente. Pepate. Mescolate per 1 minuto. **Smontate la spatola mescolatrice.**
- Una volta ripresa l'ebollizione, **regolate il timer su 1,5 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Servite accompagnato da patate al vapore.



Le portate principali

CARNI

Chili con carne






Per 4 persone

Ingredienti:

1 kg di manzo macinato
800 g di pomodori spezzettati
400 g di fagioli rossi in scatola
200 g di semi di mais in scatola
2 cipolle
2 spicchi di aglio
2 peperoni
2 peperoncini piri piri
1 rametto di origano
1 pizzico di cumino in polvere
1 pizzico di coriandolo in polvere
1 pizzico di zucchero semolato
75 cl di brodo di manzo
3 cucchiaini di olio di girasole
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 47 min

- Sbucciate le cipolle e sminuzzatele. Pelate l'aglio e spezzettatelo. Lavate i peperoni, togliete i semi e tagliateli a dadini. Lavate i peperoncini e tagliateli a rondelle. Scolate il mais e i fagioli rossi.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete le cipolle e i peperoni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete l'aglio, i peperoncini e la carne di manzo. Fate rosolare per 5 minuti.
- Salate e pepate. Aggiungete il cumino, il coriandolo, l'origano, lo zucchero e i pomodori. Proseguite la cottura per 5 minuti.
- Aggiungete il mais e il brodo di manzo. Una volta ripresa l'ebollizione, **regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 35 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere.
- Aggiungete i fagioli rossi 10 minuti prima della fine della cottura.
- Servite ben caldo.



Le portate principali

CARNI

Involtini di pollo ripieni di spinaci



Preparazione: 25 min

Cottura: 42 min

Per 4 persone

Ingredienti:

2 piccoli petti di pollo interi
100 g di petto di pollo a tocchetti
1 albume
10 cl di panna liquida
500 g di spinaci freschi
2 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

- Mondate gli spinaci e lavateli. Fateli appassire per 2 minuti con olio di oliva a fuoco vivo. Conditeli e scolateli. Togliete l'osso centrale dei petti di pollo. Incidete i petti nel senso della lunghezza per distenderli maggiormente.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate i tocchetti di filetto di pollo. **Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Frullate per 1 minuto. Aggiungete gli spinaci. **Premete 3 volte in rapida successione il tasto "P"!** Il composto deve risultare omogeneo. Aggiungete l'albume. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 30 secondi. Aggiungete la panna. Salate e pepate. Miscelate nuovamente con le stesse regolazioni.
- Adagiate un petto di pollo su una pellicola alimentare resistente al calore. Guarnitelo con un po' di ripieno. Arrotolatelo delicatamente aiutandovi con la pellicola. Chiudetelo attorcigliando energicamente le estremità, poi annodate ogni estremità. Fate rotolare l'involtino su se stesso per conferirgli una bella forma cilindrica. Copritelo con un secondo strato di pellicola alimentare. Ripetete l'operazione per gli altri petti di pollo.
- Versate 2 l di acqua nella ciotola. **Montate il coperchio paraschizzi.** **Regolate la temperatura su 75 °C e confermate.** Fate scaldare. Una volta raggiunta la temperatura, aggiungete gli involtini. **Regolate il timer su 40 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Togliete la pellicola alimentare dagli involtini. Tagliateli in 2 in senso obliquo. Impiattateli con un contorno di verdure di stagione.
- Servite subito.



Le portate principali

POLLO

Spezzatino di salsiccia affumicata



Preparazione: 10 min

Cottura: 24 min

Per 6 persone

Ingredienti:

6 salsicce affumicate

4 cipolle

2 spicchi di aglio



600 g di polpa di pomodoro

1 cucchiaino di curcuma in polvere

½ cucchiaino di pepe di Cayenna

2 cucchiai di olio di oliva

Sale

- Immergete le salsicce affumicate in una pentola di acqua bollente. Fatele lessare per circa 15 minuti a seconda delle dimensioni. Tagliatele a tocchetti. Mettete al caldo. Pelate l'aglio e le cipolle e affettatele finemente.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete l'aglio e le cipolle. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 3 minuti.
- Aggiungete i tocchetti di salsiccia, la polpa di pomodoro e le spezie. Salate leggermente. **Smontate la spatola mescolatrice e montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Servite ben caldo accompagnato da riso nero o bianco.

Variante:

Sostituite alle salsicce affumicate dei gamberi.



Le portate principali

CARNI

Fricasseea di vitello

Preparazione: 30 min

Cottura: 2 ore



Per 4 persone

Ingredienti:

1 kg di spalla di vitello

250 g di funghi champignon

200 g di cipolla

100 g di sedano (gambo)

1,5 l di fondo bianco di pollo

80 g di burro morbido




60 g di farina

75 g di panna fresca

1 tuorlo

1 bouquet garni

Sale, pepe

- Tagliate la spalla di vitello a dadoni. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Lavate il gambo di sedano e affettatelo finemente. Pelate i funghi e tagliateli a lamelle. Mescolate il burro e la farina in una ciotola. Mescolate il tuorlo e la panna fresca in una ciotola.
- Versate i pezzi di carne nella ciotola del robot. Coprite di acqua. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Scolate i pezzi di carne.
- Versateli nuovamente nella ciotola. **Copriteli a filo di fondo bianco di pollo. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Schiumate.
- Aggiungete il bouquet garni, il sedano e le cipolle. Salate e pepate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Una volta raggiunta la temperatura, regolate il timer su 1 ora e 45 minuti e confermate.** Fate cuocere a fuoco lento schiumando regolarmente. Aggiungete i funghi 20 minuti prima della fine della cottura.
- 15 minuti prima della fine della cottura, **montate la spatola mescolatrice. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Aggiungete poco alla volta il burro mescolato alla farina. Fate inspessire la salsa.
- **Alla fine della cottura, regolate il selettore di velocità su 0.** Lasciate che la temperatura scenda nuovamente a 80 °C. Aggiungete il tuorlo e la panna fresca. **Regolate il selettore di velocità su .** Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati.
- Servite accompagnato da riso bianco o verdure.



Le portate principali

CARNI

Pollo alla basca





Preparazione: 20 min

Cottura: 55 min

Per 4 persone

Ingredienti:

6 cosce di pollo
2 cipolle dorate
2 spicchi di aglio
2 peperoni rossi
2 peperoncini verdi
6 pomodori
2 fette spesse di prosciutto crudo
1 bouquet garni
3 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

- Disossate il pollo e tagliatelo a tocchetti. Sbollentate i pomodori, togliete i semi e tagliateli a dadini. Pelate l'aglio e le cipolle e affettateli finemente. Lavate i peperoni e i peperoncini, togliete i semi e tagliateli. Tagliate il prosciutto a listarelle.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare. Aggiungete il pollo. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate dorare per 6 minuti. Aggiungete le cipolle e i peperoni. Fate cuocere per 3 minuti.
- Aggiungete i pomodori, i peperoncini, l'aglio e il bouquet garni. Salate e pepate. **Smontate la spatola mescolatrice. Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Una volta raggiunta la temperatura, regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Impiattate. Cospargete di fettine di prosciutto di Bayonne.
- Servite accompagnato da riso bianco.



Le portate principali

POLLO

Quenelles di pollo ai funghi



Preparazione: 10 min il giorno prima

Cottura: 20 min circa

Refrigerazione: 12 ore

Per 10 quenelles

Ingredienti:

250 g di petto di pollo

1 albume

20 cl di panna liquida

Sale, pepe, noce moscata

Per la salsa:

600 g di funghi champignon



affettati finemente

1 scalogno sminuzzato

10 cl di vino bianco

50 cl di panna liquida

2 cucchiaini di olio di oliva

- **Montate il food processor con le lame.** Mettete il pollo tagliato a cubetti. Salate e pepate. Aggiungete una punta di noce moscata. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto. Incorporate l'albume. Frullate con la stessa regolazione. Lasciate raffreddare per 20 minuti. Aggiungete la panna. Frullate con le stesse regolazioni. Lasciate riposare la preparazione coperta da pellicola alimentare senza PVC per 12 ore in frigorifero.
- Preparate la salsa. Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate scaldare. Aggiungete lo scalogno. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti. Aggiungete i funghi e il vino bianco. Fate ridurre a secco. Aggiungete la panna. Salate e pepate. Fate ridurre leggermente. Mettete al caldo.
- Modellate le quenelles utilizzando 2 cucchiaini da tavola. Immergetele in acqua appena fremente per 2 minuti. Sgocciolatele su carta assorbente. Impiattatele. Nappatele con salsa di funghi.
- Servite.



Le portate principali

POLLO

Wok di pollo






Preparazione: 20 min

Cottura: 7 min

Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di petti di pollo
100 g di broccolo romanesco
50 g di peperone arancione
30 g di germogli di soia
50 g di ravanelli
½ finocchio
1 cipollotto
1 spicchio di aglio
1 gambo di sedano
1 cm di zenzero spezzettato
4 cucchiaini di olio di oliva
Salsa tamari, pepe

- Tagliate il pollo a striscioline.
Lavate i germogli di soia e asciugateli.
Lavate tutte le altre verdure e affettatele finemente.
- Versate 2 cucchiaini di olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Versate le striscioline di pollo. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti. Mettete da parte.
- Versate i 2 cucchiaini di olio restanti e lo zenzero nella ciotola. **Regolate la temperatura su 170 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Versate tutte le verdure. **Selezionate  e confermate.** Fate cuocere per 2 minuti.
- Aggiungete le striscioline di pollo messe da parte e un po' di salsa tamari secondo i vostri gusti. Pepate. Terminate la cottura per 1 minuto.
- Servite subito con riso bianco o noodles.



Le portate principali

POLLO

Bollito di carne e verdure



Preparazione: 20 min

Cottura: 3 ore

Per 4 persone

Ingredienti:

Carne di manzo per bollito:

500 g di garretto di manzo

500 g di spalla (parte superiore)

500 g di muscolo

1 ossobuco

1 cipolla

2 porri

2 rape

4 carote

4 patate

2 chiodi di garofano

1 bouquet garni

Sale, pepe

- Pelate la cipolla e conficcatevi i chiodi di garofano. Pelate le verdure. Tagliate le carote a tocchetti. Tagliate le patate, le rape e i porri in 2.
- Versate le carni, la cipolla, le rape, le carote e il bouquet garni nella ciotola. Salate leggermente e pepate. Coprite a filo di acqua. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 2 ore e 15 minuti e confermate.** Fate cuocere schiumando per tutta la cottura.
- Aggiungete l'ossobuco, i porri e le patate. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Servite il bollito in piatti fondi annaffiato di brodo. Accompagnate con un po' di senape all'antica e cetriolini.

Le portate principali



Cartoccio di salmone agli asparagi

Preparazione: 15 min

Cottura: 20 min



Per 2 persone

Ingredienti:

2 filetti da 150 g di salmone
fresco

10 asparagi verdi

2 cucchiaini di vino bianco

2 cucchiaini di panna fresca

Qualche rametto di coriandolo

Sale, pepe, pepe rosa

- Ritagliate due grandi rettangoli di carta forno. Adagiatevi i filetti di salmone. Mondate gli asparagi. Tagliate le punte per una lunghezza di 5 cm. Mettetele da parte. Tagliate i gambi a tocchetti.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate i tocchetti di asparagi, il vino bianco e la panna. Salate e pepate. **Regolate il selettore di velocità su 4.** Miscelate per 1 minuto.
- Distribuite la crema di asparagi sui filetti di salmone. Aggiungete le punte degli asparagi e il pepe rosa pestato. Richiudete accuratamente i cartocci. Disponeteli nel cestello per cottura a vapore.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Introducete il cestello e montate il coperchio paraschizzi. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Togliete i cartocci e apriteli. Impiattate. Cospargete di coriandolo sminuzzato.
- Servite subito.



Le portate principali

PESCI

Quenelles di pesce

Preparazione: 25 min il giorno prima

Cottura: 15 min

Refrigerazione: 12 ore



Per 4 persone

Ingredienti:

250 g di filetto di luccio

100 g di burro morbido

30 cl di panna fresca

1 albume

50 cl di salsa Nantua

Per la panata:



30 g di farina

1 tuorlo

25 g di burro morbido

6 cl di latte

Sale, pepe, noce moscata

- Il giorno prima, preparate la panata. Versate il latte nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione.
Montate la frusta gommata. Aggiungete il burro fuso e la farina setacciata.
Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Selezionate  e confermate.
Regolate il selettore di velocità su . Mescolate.
Aggiungete il tuorlo. Salate e pepate. Mescolate per 1 minuto.
Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Regolate il selettore di velocità sul minimo. Fate asciugare la panata. Lasciate raffreddare.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate il filetto di pesce tagliato grossolanamente a cubetti. Salate e pepate. Aggiungete una punta di noce moscata. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Miscelate per 30 secondi.
Aggiungete l'albume e la panata raffreddata. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 20 secondi. Se il tutto non risulta perfettamente miscelato, premete per un attimo il tasto "P" in modo da non scaldare la preparazione.
Aggiungete la panna e il burro. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 30 secondi.
Lasciate riposare la preparazione coperta da pellicola alimentare per 1 notte in frigorifero.
- Modellate le quenelles utilizzando 2 cucchiaini da tavola. Fatele cuocere per una quindicina di minuti in acqua appena fremente salata. Sgocciolatele su carta assorbente. Impiattatele. Nappatele con salsa Nantua ben calda.
- Servite.



Le portate principali

PESCI

Curry di gamberoni



Preparazione: 15 min

Cottura: 9 min

Per 4 persone

Ingredienti:

20 gamberoni crudi

1 cipolla

1 mela granny-smith bio

¼ di ananas

½ limone

10 g di pasta di curry verde





20 cl di latte di cocco

20 cl di panna liquida

2 cucchiaini di olio di oliva

1 piccolo peperoncino fresco

Sale, pepe

- Sgusciate i gamberoni. Sbucciate l'ananas e tagliatelo a cubetti. Lavate la mela e tagliatela a dadini. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
- Aggiungete i gamberoni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fateli colorire per 2 minuti. Toglieteli e metteteli da parte.
- Versate la cipolla, la mela, l'ananas e la pasta di curry. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per 2 minuti.
- Sfumate con un filo di acqua, poi versate immediatamente il latte di cocco e la panna. Salate e pepate. Aggiungete i gamberoni. **Regolate il timer su 4 minuti e confermate.** Proseguite la cottura.
- Impiattate. Aggiungete qualche goccia di succo di limone. Cospargete di peperoncino fresco secondo i vostri gusti.
- Servite subito.



Le portate principali

CROSTACEI

Capesante al burro di agrumi



Preparazione: 10 min

Cottura: 3 min

Per 4 persone

Ingredienti:

12 capesante

40 g di burro

½ lime bio

Scorza di 1 arancia bio

Qualche rametto di coriandolo

Sale, pepe

- Prelevate la scorza e il succo del lime. Lavate il coriandolo e sminuzzatelo. Fate fondere il burro con il succo di lime e le scorze dei due agrumi. Salate e pepate. Aggiungete il coriandolo sminuzzato. Mettete al caldo.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 102°C e confermate.** Portate a ebollizione.
- Disponete le capesante nel cestello per cottura a vapore. **Introducete il cestello nella ciotola. Regolate il timer su 3 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Impiattate. Nappate di burro di agrumi.
- Servite subito accompagnato da riso bianco o purea di broccoli.

Le portate principali



Tartara di salmone



Preparazione: 10 min

Refrigerazione: 20 min

Per 4 persone

Ingredienti:

360 g di salmone crudo

1 scalogno

¼ di mazzetto di erba cipollina

1 lime bio

2 cl di olio di nocciola

Sale, pepe

- Tagliate la scorza del lime. Spremete il succo del lime. Pelate lo scalogno e sminuzzatelo. Lavate l'erba cipollina, asciugatela e sminuzzatela. Tagliate il salmone a dadoni.
- Versate i dadoni di salmone nel food processor. **Montate il food processor con le lame. Premete più volte in rapida successione il tasto "P"**. Frullate fino a che il salmone non è tritato grossolanamente senza essere scaldato né ridotto in poltiglia.
- Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola. Lasciate raffreddare in frigorifero per 20 minuti.
- Servite.



Le portate principali

PESCI

Fricasseea di pesce

Preparazione: 25 min

Cottura: 23 min



Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di filetto di coda di rospo

200 g di filetto di nasello

200 g di filetto di merluzzo

100 g di carota

100 g di funghi champignon

100 g di fagiolini

100 g di piselli

100 g di cime di broccoli




35 g di farina

35 g di burro

50 cl di fumetto di pesce

20 cl di panna liquida

Sale, pepe

- Pelate la carota e tagliatela a rondelle. Pelate i funghi e tagliateli in 4. Mondate i fagiolini. Fate sbianchire, uno dopo l'altro, le carote, i broccoli, i fagiolini e i piselli per 2 minuti in acqua bollente salata. Mettete al caldo. Tagliate i filetti di pesce a dadoni di circa 4 cm.
- Versate il burro nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate fondere.
- **Aggiungete la farina. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per 2 minuti.
- Aggiungete poco alla volta il fumetto di pesce. Versate la panna. Salate e pepate. **Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 5 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- **Smontate la frusta a filo grosso.** Aggiungete i dadoni di pesce. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 8 minuti e confermate.** Fate cuocere. 3 minuti prima della fine, aggiungete le verdure.
- Servite subito.



Le portate principali

PESCI

Cozze alla marinara





Preparazione: 10 min

Cottura: 6 min

Per 4 persone

Ingredienti:

2 kg di cozze
¼ di mazzetto di prezzemolo a
foglia piatta
2 piccoli scalogni
1 piccola cipolla
50 cl di vino bianco
70 g di burro
15 cl di panna liquida
2 pizzichi di curry in polvere
Sale, pepe

- Grattate le cozze e sciacquatele più volte.
Pelate gli scalogni e la cipolla e sminuzzateli.
Lavate il prezzemolo e sminuzzatelo.
- Versate tutti gli ingredienti tranne le cozze nella ciotola.
Montate la spatola mescolatrice. Abbassate la testa del robot.
Aggiungete le cozze.
Montate il coperchio paraschizzi.
Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.
Regolate il timer su 6 minuti e confermate.
Selezionate  e confermate.
Regolate il selettore di velocità su .
Fate cuocere.
- Servite subito con patatine fritte.



Le portate principali

Baccalà alla provenzale



Per 6 persone

Ingredienti:

600 g di baccalà

800 g di patate

3 lime bio

7 cl di olio di nocciola

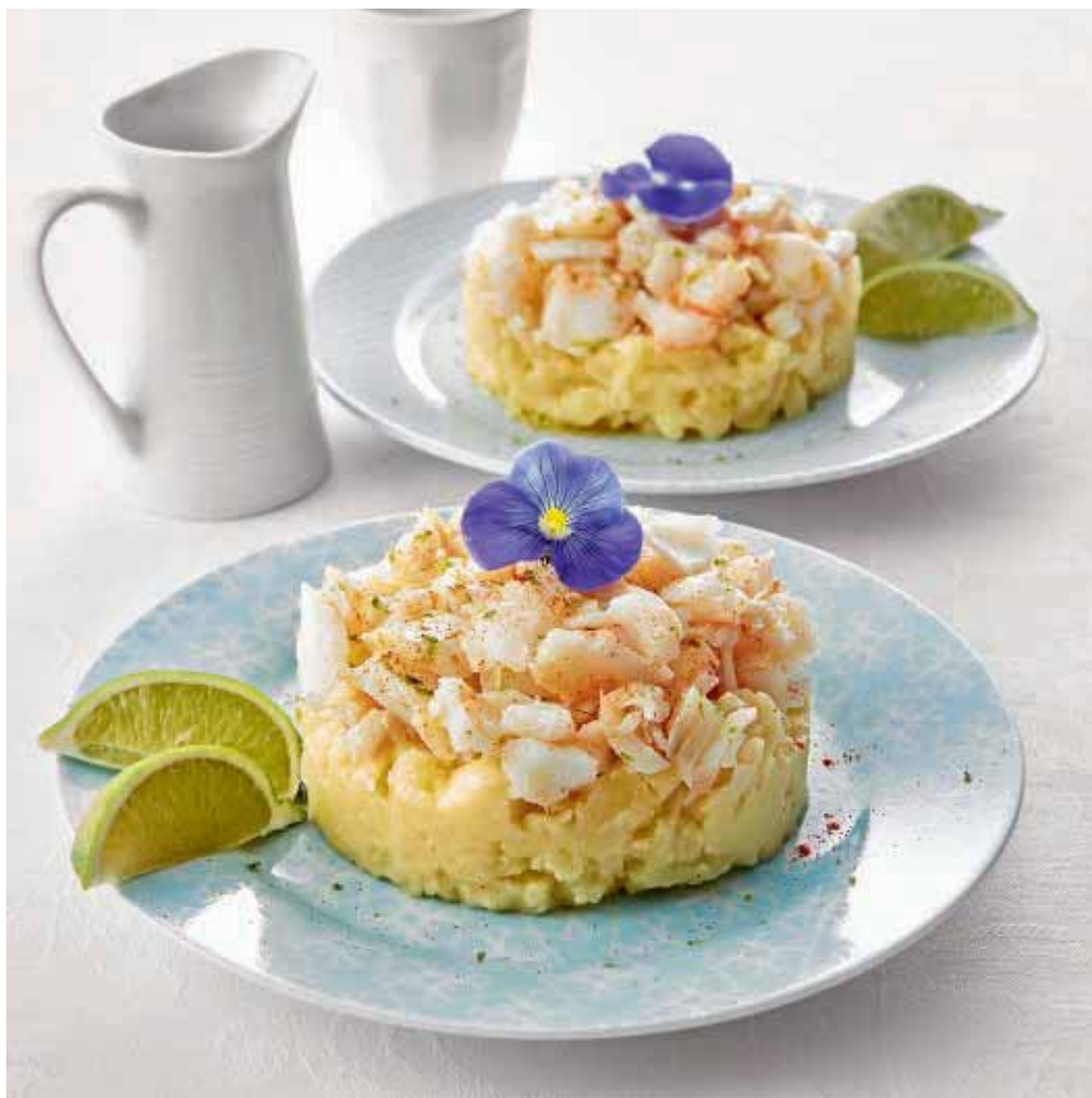
1 piccolo peperoncino rosso

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 40 min

- Pelate le patate e tagliatele a cubetti. Tagliate il baccalà a tocchetti. Disponeteli nel cestello per cottura a vapore. Prelevate la scorza di un lime. Spremete il succo di 2 lime. Tagliate la terza a spicchi.
- Versate le patate a dadini nella ciotola. Coprite a filo di acqua fredda. Salate. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Fate cuocere. Scolatele e schiacciatele grossolanamente. Aggiungete 6 cl di olio di nocciola. Salate e pepate. Mettete al caldo.
- Versate 50 cl di acqua nella ciotola. Aggiungete un po' di peperoncino, il succo e gli spicchi di lime. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Introducete il cestello. Regolate il timer su 8 minuti e confermate.** Fate cuocere il baccalà. Sfogliatelo delicatamente con una forchetta. Conditelo con 1 cl di olio di nocciola, sale, pepe, peperoncino fresco e scorza di lime.
- Impiattate con un tagliapasta le patate schiacciate e successivamente il baccalà.
- Servite subito.



Le portate principali

PESCI

Cuscus di pesce



Preparazione: 30 min

Cottura: 11 min

Per 6 persone

Ingredienti:

400 g di salmone fresco spellato

400 g di merluzzo spellato

6 capesante

3 carote

3 zucchine

150 g di ceci cotti

600 g di cous cous di grano duro

8 cl di olio di oliva

40 g di zenzero fresco

1 spicchio di aglio

1,15 l di fumetto di pesce

2 cucchiaini di semi di cumino

1 cucchiaino di pistilli di zafferano

Sale, pepe

- Pelate le carote. Lavate le zucchine. Grattugiatele alla julienne. Pelate lo spicchio di aglio e schiacciatelo. Pelate lo zenzero e spezzettatelo. Tagliate il pesce a dadoni di circa 5 cm. In una ciotola, sgranate il cous cous con l'olio di oliva e 6 g di sale. Portate a ebollizione 75 cl di fumetto di pesce con l'aglio, lo zafferano, lo zenzero e il cumino. Versatelo sul cous cous. Mescolate. Coprite e lasciate gonfiare. Mettete al caldo.
- Versate i restanti 40 cl di fumetto di pesce nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Fate bollire.
- **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 11 minuti e confermate.** Versate le carote. Fate cuocere per 4 minuti. Aggiungete le zucchine e i ceci. Fate cuocere per 2 minuti. Aggiungete i dadoni di salmone e merluzzo. Fate lessare per 3 minuti. Aggiungete le capesante. Fate lessare per 2 minuti.
- Impiattate il cous cous, i pesci, le capesante e le verdure.
- Servite subito.



Le portate principali

PESCI

Calamari alla basca



Preparazione: 15 min

Cottura: 22 min

Per 6 persone

Ingredienti:

800 g di anelli di calamari
2 cipolle
6 spicchi di aglio
3 peperoni rossi
2 peperoncini verdi
400 g di pomodori ciliegini
3 fette di prosciutto stagionato
3 cl di olio di oliva
12 cl di vino bianco
2 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
5 ciuffi di prezzemolo
Sale, pepe, peperoncino di
Espelette

- Pelate l'aglio e schiacciatelo. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in 2. Lavate i peperoni e i peperoncini e tagliateli in 2. Togliete i semi e affettateli finemente. Lavate il prezzemolo e sminuzzatelo. Tagliate il prosciutto a listarelle.
- Versate una metà dell'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 150 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate le cipolle, i peperoni, i peperoncini e l'aglio. **Regolate il timer su 15 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare.
- Aggiungete i pomodori ciliegini, il rosmarino e l'alloro. Aggiustate di sapore. **Smontate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate addensare. Togliete la salsa. Mettete da parte.
- Versate l'olio di oliva restante nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate i calamari. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate scottare per 5 minuti. Sfumate con il vino bianco. Aggiustate di sapore.
- Versate la composta di peperoni e pomodori. **Regolate la temperatura su 150°C e confermate.** Scaldate per 2 minuti.
- Disponete in un piatto da portata. Cospargete di prezzemolo e listarelle di prosciutto. Servite subito accompagnato da riso selvatico.



Le portate principali

PESCI

Polenta con calamari e gamberoni





Preparazione: 20 min

Cottura: 10 min

Per 6 persone

Ingredienti:

18 gamberoni crudi
750 g di calamari freschi
18 fette sottili di chorizo
360 g di polenta istantanea
1,27 l di brodo vegetale
20 cl di panna liquida
2 cucchiaini di olio di oliva
100 g di burro
Sale, pepe

- Con un coltello affilato ricavate delle fette lunghe e sottili dallo chorizo. Arrotolate ogni fetta a forma di cono. Mettete da parte. Sgusciate i gamberoni. Tagliate i calamari a striscioline. Fate scaldare l'olio di oliva in una padella. Fate rosolare per 3 minuti i gamberoni e i calamari a fuoco vivo mescolando. Sfumate con 10 cl di brodo. Aggiungete la panna. Salate e pepate. Mettete al caldo.
- Versate il brodo restante nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione.
- Versate a pioggia la polenta. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 7 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere. Aggiungete il burro. Salate e pepate. Mescolate bene.
- Distribuite la polenta in piatti fondi. Disponete i gamberoni, i calamari e i coni di chorizo. Annaffiate di panna.
- Servite subito.



Le portate principali

CROSTACEI

Risotto ai frutti di mare



Per 4 persone

Ingredienti:

Per i frutti di mare:

500 g di cozze

500 g di vongole

80 g di scalogno

1 spicchio di aglio

50 cl di vino bianco

10 cl di olio di oliva

Pepe

Per il risotto:

240 g di riso arborio

60 g di cipolla tritata

1 spicchio di aglio

10 cl di Martini® bianco

70 cl dell'acqua di cottura dei frutti di mare

30 g di burro

50 g di parmigiano grattugiato






50 g di aromi tritati (erba cipollina, prezzemolo)

6 cl di olio di oliva

Sale, pepe

Preparazione: 30 min

Cottura: 30 min

- Grattate le cozze e le vongole e lavatele. Pelate gli scalogni e affettateli finemente.
- **Cottura dei frutti di mare:**
Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Abbassate la testa del robot.** Aggiungete le cozze e le vongole. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 5 minuti e confermate.**
Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su . Fate cuocere. Filtrate l'acqua di cottura. Sgusciate le cozze e le vongole. Mettete al caldo.
- **Cottura del risotto:**
Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete lo spicchio di aglio schiacciato e la cipolla. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete il riso. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fatelo tostare per 2 minuti. Aggiungete il Martini® e fate ridurre a secco. Aggiungete l'acqua di cottura dei frutti di mare calda. **Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 18 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Incorporate, con una spatola a lama curva, il burro e il parmigiano grattugiato.
- Distribuite il risotto in ogni piatto. Aggiungete i frutti di mare. Cospargete di aromi tritati.
- Servite subito.



Le portate principali

Wok di gamberoni







Preparazione: 20 min

Cottura: 5 min

Per 4 persone

Ingredienti:

20 gamberoni crudi
30 g di germogli di soia
½ finocchio
1 cipollotto
1 spicchio di aglio
100 g di cavolo cinese
50 g di peperone arancione
50 g di peperone verde
1 gambo di sedano
4 cucchiaini di olio di oliva
1 cucchiaino di pasta di curry giallo
Salsa di soia
Sale, pepe

- Pelate la cipolla, l'aglio e i peperoni, togliete i filamenti dal finocchio e dal gambo di sedano e affettateli finemente.
Lavate i germogli di soia.
Sgusciate i gamberoni.
- Versate 2 cucchiaini di olio di oliva e la pasta di curry nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
Aggiungete i gamberoni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fateli rosolare per 1 minuto. Togliete. Tenete in caldo.
- Versate i restanti 2 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto.
Aggiungete tutte le verdure. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per 2 minuti.
Salate leggermente e pepate. Aggiungete la salsa di soia secondo i vostri gusti.
- Impiattate le verdure con i gamberoni.
- Servite subito.



Le portate principali

CROSTACEI

Involtini di lucioperca con verdure novelle





Per 6 persone

Ingredienti:

6 filetti da 150 g di lucioperca
200 g di piselli verdi sgranati
2 carote
2 zucchine
3 cipolle novelle
½ mazzetto di ravanelli
20 g di zenzero fresco
30 cl di burro bianco (vedere ricetta base)
4 cucchiaini di olio di oliva
Salsa di soia
Sale, pepe

Preparazione: 30 min

Cottura: 11 min

- Ungete con 2 cucchiaini di olio ogni lato dei filetti di lucioperca. Salate e pepate. Adagiateli su una pellicola alimentare resistente al calore. Arrotolateli su se stessi per formare un cilindro. Annodate le estremità per chiudere gli involtini. Pelate tutte le verdure. Tagliate le carote e le zucchine alla julienne. Tagliate a rondelle le cipolle e i ravanelli. Pelate lo zenzero e grattugiatelo.
- Versate 2 l di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Aggiungete gli involtini di lucioperca. **Regolate la temperatura su 85 °C e confermate. Regolate il timer su 8 minuti e confermate.** Fate cuocere. Mettete al caldo.
- Versate i 2 cucchiaini di olio restanti e lo zenzero nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare per 1 minuto. Aggiungete tutte le verdure. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere per 2 minuti. Salate leggermente e pepate. Aggiungete la salsa di soia secondo i vostri gusti.
- Togliete la pellicola alimentare dagli involtini. Sgocciolateli su carta assorbente.
- Impiattate gli involtini di lucioperca e le verdure. Irrorate di burro bianco ben caldo.
- Servite subito.



Le portate principali

PESCI

Zuppa di cozze





Preparazione: 15 min

Cottura: 10 min

Per 4 persone

Ingredienti:

2 kg di cozze
50 cl di vino bianco
2 scalogni
1 cipolla
¼ di mazzetto di prezzemolo a foglia piatta + qualche ciuffo per la decorazione
70 g di burro
15 cl di panna liquida
2 pizzichi di curry in polvere
Pepe

- Grattate le cozze e lavatele. Lavate il prezzemolo e sminuzzatelo. Pelate gli scalogni e la cipolla e affettateli finemente.
- Versate gli scalogni, la cipolla, il prezzemolo, il burro, il vino bianco, il curry e il pepe nella ciotola.
Montate la spatola mescolatrice. Abbassate la testa del robot. Aggiungete le cozze.
Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 6 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su . Fate cuocere.
- Scolate le cozze. Sgusciatele. Mettete al caldo.
- Filtrate l'acqua di cottura. Versatela nella ciotola. Aggiungete la panna e il curry.
Regolate la temperatura su 160 °C e confermate. Regolate il timer su 4 minuti e confermate.
Fate ridurre.
- Distribuite le cozze nelle ciotole. Versatevi la riduzione di panna. Cospargete di prezzemolo messo da parte per la decorazione.
- Servite subito.



Le portate principali

Zuppetta di coda di rospo, verdure e aioli



Preparazione: 30 min

Cottura: 15 min

Per 4 persone

Ingredienti:

600 g di filetto di coda di rospo

1 l di fumetto di pesce

200 g di carota

150 g di zucchina

4 cipollotti

150 g di funghi champignon

12 crostini all'aglio

Per l'aioli:

1 patata lessa da 50 g

4 spicchi di aglio

20 cl di olio di oliva

2 tuorli

Sale, pepe

- Tagliate il filetto di coda di rospo a scaloppine. Pelate le carote e le cipolle e affettatele finemente. Pelate i funghi e tagliateli in 4. Lavate la zucchina e affettatela finemente. Pelate gli spicchi di aglio e la patata.
- Preparate l'aioli. Versate nel frullatore la patata, gli spicchi di aglio e i tuorli di uovo. Salate e pepate. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 30 secondi. **Mantenete la velocità su 2.** Incorporate poco alla volta l'olio di oliva. Mescolate fino a ottenere una maionese omogenea. Mettete da parte.
- Versate il fumetto di pesce nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Versate le scaloppine di coda di rospo nel fumetto. Introdurrete il cestello per cottura a vapore con tutte le verdure. **Regolate il timer su 12 minuti e confermate.** Fate cuocere. Togliete le verdure dal cestello. Scolate la coda di rospo. Mettete al caldo.
- **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 3 minuti e confermate.** Fate ridurre il fumetto. Aggiungete 1 cucchiaino di aioli nel fumetto ridotto. Mescolate.
- Disponete in piatti fondi la coda di rospo e le verdure al vapore. Versate il fumetto ridotto. Aggiungete i crostini.
- Servite subito con l'aioli.



Le portate principali

PESCI

Filetto di merluzzo, viennese speziato



Preparazione: 20 min

Cottura: 9 min

Congelamento: 1 ora

- Cospargete di sale grosso i filetti di merluzzo. Metteteli al fresco per 6 minuti. Sciacquateli e asciugateli su carta assorbente. Ungete di olio, salate e pepate ogni lato dei filetti. Adagiateli su una pellicola alimentare resistente al calore. Arrotolateli su se stessi per formare un cilindro. Annodate le estremità per chiuderli. Mettete al fresco.
- Versate il burro, il pangrattato, il succo di arancia e la pasta di curry nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti. Deve risultare una palla di impasto. Stendetelo tra due fogli di carta forno con un mattarello fino a ottenere 3 mm di spessore. Mettete la pasta viennese per 1 ora in congelatore.
- Versate 2 l di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Aggiungete i filetti di merluzzo. **Regolate la temperatura su 75 °C e confermate. Regolate il timer su 8 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Togliete la pellicola alimentare. Adagiate i filetti su una leccarda foderata con carta forno. Preriscaldate il grill del forno. Togliete la pasta viennese dal congelatore. Ricavate dei rettangoli delle stesse dimensioni dei filetti. Adagiateli sui rettangoli. Passateli al grill per 1 minuto. La pasta viennese deve formare delle bollicine.
- Impiattate il merluzzo.
- Servite subito accompagnato da verdure al vapore o riso basmati.

Per 4 persone

Ingredienti:

4 filetti da 175 g di merluzzo

2 cucchiaini di olio di oliva

75 g di burro morbido

75 g di pangrattato

2 cl di succo di arancia

15 g di pasta di curry gialla

Sale, pepe

120 g di sale grosso



Le portate principali

PESCI

Pizza con pomodorini

Preparazione: 15 min

Cottura: 12 min

Lievitazione: 45 min



Per 4 persone

Ingredienti:

Per l'impasto:

250 g di farina di frumento tipo 0

8 g di lievito di birra fresco

15 cl di acqua

1 cl di olio di oliva

5 g di sale fino

Per la guarnitura:

Una quindicina di pomodori
ciliegini

12 cl di concentrato di pomodoro

1 mozzarella di bufala

150 g di rucola

3 cucchiaini di olio di oliva

4 fette di prosciutto crudo

Fior di sale, pepe

- Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in 2. Lavate la rucola e asciugatela. Tagliate la mozzarella a pezzettini.
- Versate tutti gli ingredienti dell'impasto nella ciotola. **Montate il gancio a spirale. Regolate il timer su 8 minuti e confermate. Regolate il selettore di velocità su 2.** Impastate. Lasciate lievitare l'impasto per 45 minuti nella ciotola coperta da un canovaccio umido.
- Preriscaldate il forno a 250 °C. Stendete l'impasto con un mattarello. Disponetelo su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Distribuite il concentrato di pomodoro fino a 1 cm dal bordo. Adagiate i pomodori ciliegini. Cospargete di pezzettini di mozzarella.
- Cuocete in forno per 12 minuti. Disponete le fette di prosciutto e la rucola sulla pizza. Irrorate di olio di oliva. Cospargete di un po' di fior di sale e pepe.
- Servite subito.



Le portate principali

CLASSICI

Quiche Lorraine

Preparazione: 15 min

Cottura: 35 min



Per 8 persone

Ingredienti:

250 g di pasta brisée (vedere ricetta base)

200 g di pancetta a cubetti rosolata

200 g di comté grattugiato o parmigiano grattugiato

25 cl di latte

25 cl di panna fresca

1 uovo + 1 tuorlo

Sale, pepe

- Preriscaldare il forno a 160 °C. Stendete la pasta brisée e foderate 8 stampi per crostatine precedentemente imburati. Coprite il fondo dell'impasto con un cerchietto di carta da forno, poi sistemare le sfere da forno o un peso. Fate cuocere in bianco per 20 minuti. Togliete le sfere e la carta da forno. Mettete da parte.
- Versate il latte, la panna fresca, l'uovo e il tuorlo nella ciotola. Salate e pepate. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto fino a ottenere un composto omogeneo.
- Distribuite la pancetta sul fondo delle crostatine. Versate il composto. Cospargete di formaggio grattugiato. Cuocete in forno per 15 minuti dopo aver aumentato la temperatura a 180 °C.
- Servite caldo, tiepido o freddo con insalata verde.

Le portate principali



Risotto con broccoli e coppa






Per 4 persone

Ingredienti:

250 g di riso arborio
75 cl di brodo di gallina
10 cl di vino bianco
40 g di burro
2 scalogni
8 fette di coppa
1 piccolo broccolo
½ mazzetto di erba cipollina
10 cl di panna liquida
50 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 26 min

- Staccate le cime di broccoli. Fatele sbianchire per 2 minuti in acqua bollente salata. Scolatele. Mettete al caldo.
Tagliate la coppa a listarelle.
Lavate l'erba cipollina e sminuzzatela.
Pelate gli scalogni e sminuzzateli.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete gli scalogni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete il riso. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fatelo tostare per 2 minuti.
Versate il vino bianco. Fate cuocere fino a evaporazione. Versate il brodo caldo. **Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 18 minuti e confermate.** Fate cuocere. Il riso deve aver assorbito tutto il brodo.
- Aggiungete la panna e il burro. Pepate e salate leggermente. Mescolate bene.
Versate il riso in un piatto da portata. Aggiungete i broccoli, la coppa, il parmigiano e l'erba cipollina. Mescolate delicatamente.
- Servite subito.

Le portate principali



Pasta alla carbonara





Preparazione: 10 min

Cottura: 6 min

Per 6 persone

Ingredienti:

600 g di pasta secca
(mafaldine o tagliatelle)
300 g di pancetta
2 scalogni
6 tuorli
60 cl di panna liquida
100 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

- Pelate gli scalogni e sminuzzateli.
Tagliate la pancetta a pezzetti.
Fate cuocere la pasta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolatela.
Mettete al caldo.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate la pancetta e gli scalogni nella ciotola. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Versate la panna. Salate leggermente e pepate. **Regolate il timer su 4 minuti e confermate.** Fate ridurre.
- Versate la pasta nella salsa. Aggiungete il parmigiano grattugiato. Mescolate bene.
Impiattate e adagiate un tuorlo al centro.
- Servite subito.



Le portate principali

CLASSICI

Parmentier di anatra

Preparazione: 30 min

Cottura: 35 min





Per 6 persone

Ingredienti:

6 cosce di anatra in confit
250 g di funghi shiitake freschi
2 spicchi di aglio
2 cucchiai di grasso di anatra
1 kg di purè di patate
(vedere ricette contorni)
Sale, pepe

Per il pangrattato:

3 cucchiai di pangrattato
2 cucchiai di grasso di anatra
½ mazzetto di prezzemolo

- Preriscaldate il forno a 160 °C.
Tagliate i shiitake a lamelle.
Pelate gli spicchi di aglio e spezzettateli.
Fate scaldare a fuoco lento le cosce di anatra in confit. Recuperate il grasso fuso. Spellate le cosce. Sfilacciate la polpa.
Lavate il prezzemolo e tritandolo. Mescolatelo con il pangrattato e 2 cucchiai di grasso fuso.
- Versate 2 cucchiai di grasso fuso e l'aglio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare.
Aggiungete gli shiitake. **Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare. Salate e pepate.
Mettete da parte.
- Versate in una pirofila il purè di patate. Aggiungete a strati gli shiitake e gli sfilacci di cosce di anatra. Terminate con il pangrattato.
- Cuocete in forno per 30 minuti.
- Servite subito.

Le portate principali



Pomodori ripieni



Preparazione: 20 min

Cottura: 40 min

Per 4 persone

Ingredienti:

4 pomodori cuore di bue

*350 g di carne macinata
finemente*

1 uovo

4 spicchi di aglio

½ mazzetto di prezzemolo

2 scalogni

10 cl di olio di oliva

Sale, pepe

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Pelate l'aglio e gli scalogni.
Lavate il prezzemolo.
Tagliate il cappello dei pomodori. Svuotateli.
- **Montate il food processor con le lame.** Mettete il prezzemolo, l'aglio e gli scalogni. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto. Aggiungete la carne macinata, l'olio di oliva e l'uovo. Salate e pepate. **Regolate la velocità su 3.** Frullate per 30 secondi. Il composto deve risultare omogeneo.
- Riempite i pomodori con il ripieno. Copriteli con il cappello. Disponeteli in una pirofila precedentemente unta di olio. Cuocete in forno per 40 minuti.
- Servite subito.

Le portate principali

Lasagne alle verdure



Preparazione: 30 min

Cottura: 55 min

Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di funghi champignon
4 zucchine
2 carote
1 cipolla
2 spicchi di aglio
3 pomodori sbollentati e spezzettati
250 g di mozzarella di bufala
20 cl di brodo di pollo
12 lasagne precotte
50 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Ungete una pirofila rettangolare con olio di oliva.
Pelate gli spicchi di aglio e togliete l'anima.
Pelate i funghi e tagliateli in 4.
Pelate la cipolla e le carote.
Lavate le zucchine e tagliate le estremità.
Tagliate la mozzarella a fettine.
- Versate il brodo, la cipolla, l'aglio, i funghi e i pomodori nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 3.** Frullate per 1 minuto.
- **Montate il food processor con il disco grattugia grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Aggiungete le zucchine e le carote.
- Mescolate il contenuto del frullatore con le zucchine e le carote grattugiate. Salate e pepate.
- Distribuite un po' di mix di verdure sul fondo della pirofila. Aggiungete qualche fetta di mozzarella. Coprite con le lasagne.
Procedete alternando gli strati fino a esaurire gli ingredienti terminando con uno strato di verdure. Cospargete di parmigiano.
- Cuocete in forno per 55 minuti. Verificate la cottura. Eventualmente prolungate.
- Servite.

Le portate principali



Spaghetti alla bolognese



Preparazione: 20 min

Cottura: 53 min

Per 6 persone

Ingredienti:

600 g di carne di manzo macinata

800 g di polpa di pomodoro

3 cipolle

2 spicchi di aglio

1 carota

1 gambo di sedano

2 rametti di timo




2 foglie di alloro

10 cl di vino rosso

3 cucchiaini di olio di oliva

750 g di spaghetti

Sale, pepe

- Pelate l'aglio e le cipolle e tritateli finemente. Pelate la carota e tagliatela a cubetti. Lavate il gambo di sedano e tagliatelo a cubetti. Mettete da parte le foglie per la decorazione.
- Versate l'olio nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare. Versate l'aglio e le cipolle tritati. **Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete la carne macinata. Fate cuocere per 5 minuti.
- Aggiungete le carote, il sedano, il timo, l'alloro, il vino e la polpa di pomodoro. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 45 minuti e confermate.** Lasciate sobollire.
- Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata rispettando il tempo di cottura riportato sulla confezione. Scolateli.
- Servite subito con la salsa bolognese. Decorate con le foglie di sedano messe da parte.



Le portate principali

CLASSICI

Purè di patate



Per 6 persone

Ingredienti:

1 kg di patate

75 g di burro

5 cl di latte o panna liquida

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 20 min

- Pelate le patate e tagliatele a spicchi.
- Versatele nella ciotola. Copritele con 2 l di acqua fredda. Salate.
Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Portate a ebollizione.
Regolate il timer su 20 minuti e confermate. Fate cuocere. Le patate devono risultare tenere. In caso contrario, prolungate la cottura. Scolatele.
- Rimettete le patate nella ciotola. Salate e pepate. **Montate la frusta K e il coperchio paraschizzi. Regolate il selettore di velocità su 4.** Mescolate aggiungendo man mano dall'imboccatura il burro tagliato a cubetti, poi il latte o la panna calda. La consistenza deve risultare omogenea e liscia. Aggiustate di sapore.
- Servite subito.

Per una variante:

Aggiungete un po' di purea di broccoli o zucchine per realizzare un purè verde.

Sostituite al burro olio di oliva e cospargete di aromi freschi sminuzzati (ad esempio, erba cipollina o cerfoglio).



Le patate principali

Purè di piselli alla menta



Preparazione: 10 min

Cottura: 5 min

Per 4 persone

Ingredienti:

600 g di piselli verdi sgranati

½ mazzetto di menta

12 cl di panna liquida

30 g di burro

30 g di sale grosso

Sale, pepe

- Lavate la menta e sfogliatela. Tagliate il burro a cubetti.
- Versate 1 l di acqua nella ciotola con il sale grosso. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Aggiungete i piselli. **Regolate il timer su 5 minuti e confermate.** Fate cuocere. Scolate.
- Versate nel frullatore i piselli, la menta sfogliata e una metà della panna. **Montate il frullatore. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate fino a che il composto risulti liscio. Frullate una seconda volta con la stessa impostazione aggiungendo man mano il resto della panna e il burro. Salate e pepate. Il purè deve risultare perfettamente omogeneo. Eventualmente passarlo al colino cinese.
- Servite subito.



Le portate principali

Purè di cavolfiore alla pera



Preparazione: 10 min

Cottura: 17 min

Per 4 persone

Ingredienti:

600 g di cime di cavolfiore

2 pere succose

30 g di burro

Succo di ½ limone

Sale, pepe

- Lavate le cime di cavolfiore. Sbucciate le pere e tagliatele a cubetti. Mettetele nel succo di limone.
- Versate 1 l di acqua nella ciotola. Salate. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione.
- Immergete il cavolfiore. **Regolate il timer su 17 minuti e confermate. Montate il coperchio paraschizzi.** Fate cuocere. Scolate.
- Versate il cavolfiore e il burro nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 3.** Frullate fino a che il composto risulti liscio.
- Versate in un piatto da portata. Incorporate delicatamente i cubetti di pera. Pepate.
- Servite subito.

Le portate principali



Crumble di verdure estive



Preparazione: 25 min

Cottura: 11 min

Per 4 persone

Ingredienti:

3 pomodori

2 peperoni gialli

2 cipolle rosse

75 g di burro morbido

75 g di farina




75 g di parmigiano grattugiato

75 g di pangrattato

3 cucchiaini di olio di oliva

Qualche rametto di origano

Sale, pepe

- Sbollentate i pomodori, tagliateli e togliete i semi. Lavate i peperoni, tagliateli, togliete i semi e affettateli finemente. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Preriscaldate il forno a 250 °C selezionando il grill.
- Versate il burro, la farina, il parmigiano, il pangrattato e 1 pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 30 secondi. Deve risultare un impasto bricioloso. Mettete da parte.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate le cipolle e i peperoni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 3 minuti. Aggiungete i pomodori e l'origano sfogliato. **Regolate la temperatura su 120 °C e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere per 3 minuti.
- Scolate le verdure. Adagiatele nella pirofila. Cospargete di briciole di crumble. Cuocete in forno per 5 minuti. Cospargete di foglie di origano.
- Servite subito.

Le portate principali



Crumble di verdure invernali



Preparazione: 25 min

Cottura: 23 min

Per 4 persone

Ingredienti:

3 carote

2 pastinache

2 cipolle gialle

200 g di spinaci freschi

75 g di burro morbido




75 g di farina

75 g di parmigiano grattugiato

75 g di pangrattato

3 cucchiai di olio di oliva

Sale, pepe

- Pelate le carote, le pastinache e le cipolle. Tagliatele finemente. Mondate gli spinaci e lavateli. Fateli appassire a fuoco medio in una pentola con 30 g di burro per 4 minuti. Scolateli. Preriscaldate il forno a 250 °C selezionando il grill.
- Versate il burro, la farina, il parmigiano, il pangrattato e 1 pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 30 secondi. Deve risultare un impasto bricioloso. Mettete da parte.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 140 °C e confermate.** Fate scaldare. Versate le cipolle. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 3 minuti.
- Aggiungete le carote e le pastinache. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 120 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Montate il coperchio paraschizzi.** Fate cuocere.
- Versate le verdure nella pirofila. Aggiungete gli spinaci e cospargete di briciole di crumble. Cuocete in forno per 5 minuti.
- Servite subito.



Le portate principali

Verdure fritte



Preparazione: 15 min

Cottura: 6 min per frittura

Per 4 persone

Ingredienti:

250 g di patate bintje

250 g di patate vitelotte

250 g di patate dolci

250 g di manioca

Sale, pepe

Per la frittura:

25 cl di olio di arachidi

- Pelate le verdure, lavatele e tagliatele a listarelle. Mettetele da parte separatamente. Sbianchite le listarelle di manioca in una pentola di acqua bollente salata per 2 minuti. Scolate.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 170 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Friggete una prima volta ogni verdura separatamente. Fate cuocere per circa 3 minuti per sbianchire. Prelevate con una schiumarola. Adagiate su carta assorbente. Lasciate che la temperatura dell'olio risalga.
- Friggete una seconda volta per circa 3 minuti. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni delle listarelle. La frittura deve risultare croccante. Sgocciolatela su carta assorbente. Salate e pepate.
- Servite subito.



Le patate principali

Flan di zucchine



Preparazione: 20 min

Cottura: 30 min

Per 6 persone

Ingredienti:

3 zucchine

1 peperone rosso

4 scalogni



1 spicchio di aglio

2 uova

10 cl di panna liquida

4 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

- Lavate le zucchine e affettatele finemente. Lavate il peperone, togliete i semi e affettatelo finemente. Pelate l'aglio e gli scalogni e affettateli finemente. Sbattete in una ciotola le uova e la panna. Salate e pepate. Ungete con 2 cucchiaini di olio di oliva 6 piccole pirofile. Preriscaldate il forno a 180 °C.
- Versate i restanti 2 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate le verdure nella ciotola. Salate e pepate. **Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Travasate le verdure nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 3.** Frullate fino a che il composto risulti liscio.
- Mescolate le verdure frullate con le uova e la panna. Versate nelle pirofile. Fate cuocere a bagnomaria in forno per 20 minuti.
- Servite subito. Se volete sformare i flan, lasciateli intiepidire.

Le portate principali

Padellata di verdure primaverili



Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di piselli verdi freschi

200 g di asparagi verdi

200 g di carote novelle



200 g di cipolle novelle

3 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 3 min

- Sgranate i piselli. Conservate alcuni baccelli. Pelate le carote e le cipolle. Affettatele finemente. Mondate gli asparagi. Affettateli finemente. Mettete da parte le punte. In una pentola di acqua bollente salata, sbianchite i piselli, i baccelli e le punte di asparago per 1 minuto. Metteteli subito in una ciotola di acqua ghiacciata per fermare la cottura.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete tutte le verdure. **Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere. Salate e pepate.
- Servite subito.

Per una vera prelibatezza:

Irrorate con un filo di salsa di soia o salsa tamari. Sminuzzate aromi come l'erba cipollina o il coriandolo.

Le portate principali



Padellata di verdure estive



Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di zucchina

200 g di finocchio

200 g di peperone giallo

200 g di coste di bietola novella

200 g di pomodori ciliegini



3 cucchiaini di olio di oliva

Salsa tamari

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 3 min

- Lavate la zucchina e il finocchio. Tagliate il peperone e togliete i semi. Grattugiateli. Lavate le coste di bietola e affettatele finemente. Lavate i pomodori ciliegini e tagliateli in 4.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete tutte le verdure tranne i pomodori ciliegini. **Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Lasciate rosolare senza colorire. Irrorate con un filo di salsa tamari. Salate leggermente. Pepate.
- Impiattate subito con i pomodori ciliegini.
- Servite.

Le portate principali



Padellata di verdure autunnali



Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di germogli di spinaci novelli

200 g di indivia

200 g di broccoli

100 g di cavolo cappuccio



200 g di germogli di soia

3 cucchiari di olio di oliva

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 3 min

- Lavate tutte le verdure e asciugatele. Grattugiate il cavolo cappuccio. Affettate finemente l'indivia. Tagliate finemente le cime di broccoli.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete tutte le verdure tranne i germogli di soia. **Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere. Salate e pepate.
- Impiattate subito. Cospargete di germogli di soia.
- Servite.



Le portate principali

Padellata di verdure invernali





Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di sedano rapa
200 g di rape
200 g di carota
200 g di cavolo pak choi
2 mele granny-smith
Succo di ½ limone
2 cm di zenzero
50 g di nocciole sgusciate
3 cucchiari di olio di oliva
2 cucchiari di olio di nocciola
Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 3 min

- Sbucciate le mele, il sedano rapa, la carota e le rape. Tagliateli alla julienne. Mettete la julienne di mela nel succo di limone. Lavate il cavolo pak choi e affettatelo finemente. Pelate lo zenzero e tagliatelo finemente. Spezzettate grossolanamente le nocciole.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete la julienne di sedano, rapa, carota e pak choi affettato finemente. **Regolate il timer su 3 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere. Salate e pepate. Aggiungete l'olio di nocciola.
- Impiattate subito. Cospargete di zenzero affettato finemente, julienne di mela e nocciole spezzettate.
- Servite.



Le portate principali

CONTORNI

Gnatin di zucca





Per 6 persone

Ingredienti:

1,5 kg di polpa di zucca
500 g di patate bintje
2 scalogni
3 tuorli
20 cl di latte
10 cl di panna liquida
2 cm di zenzero
150 g di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe

Preparazione: 20 min

Cottura: 32 min

- Pelate le patate e lavatele. Tagliate alla julienne la polpa di zucca e le patate. Pelate gli scalogni e affettateli finemente. Pelate lo zenzero e grattugiatelo. Mescolate in una ciotola i tuorli, il latte, la panna e lo zenzero. Salate e pepate. Preriscaldate il forno a 200 °C.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Mettete gli scalogni. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare per 2 minuti. Adagiateli sul fondo di una pirofila.
- Versate la julienne di patate nella ciotola del robot. Coprite a filo di acqua. **Smontate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Scolate la julienne di patate. Adagiatela con la julienne di zucca cruda nella pirofila. Versatevi la miscela composta da uova, latte, panna e zenzero. Cospargete di parmigiano grattugiato. Cuocete in forno per 20 minuti.
- Servite subito.

Le portate principali



Curry di ceci






Preparazione: 15 min

Cottura: 27 min

Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di ceci cotti in scatola
1/2 mela acidula
200 g di polpa di pomodoro
20 cl di latte di cocco
1 cm di zenzero fresco
1 cipolla gialla
1 cucchiaio di olio di oliva
1 cucchiaio di curry in polvere
1 cucchiaio di coriandolo fresco
sminuzzato
2 cucchiaini di noce di cocco secca
Sale

- Scolate i ceci.
Pelate la cipolla e lo zenzero e affettateli finemente.
Sbucciate la mela, detorsolatela e tagliatela a cubetti.
- Versate l'olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate lo zenzero, la cipolla affettata finemente e il curry. Salate. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate dorare per 5 minuti.
- Versate i ceci, i cubetti di mela, il latte di cocco, la polpa di pomodoro e mezzo bicchiere di acqua. Salate. **Montate il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 20 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere.
- Impiattate. Cospargete di coriandolo sminuzzato e noce di cocco essiccata.
- Servite subito.

*Per una vera prelibatezza:
Servite con raita di cetriolo.*

Le patate principali



Tortino di patate gratinato



Preparazione: 15 min

Cottura: 1 ora 25 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 kg di patate

50 cl di panna liquida

25 cl di latte

2 spicchi di aglio

10 g di burro

1 piccolo peperoncino

Sale, pepe

- Pelate le patate.
Pelate l'aglio, togliete l'anima e spezzettatelo.
Imburrate una pirofila.
Preriscaldate il forno a 180 °C.
- **Montate il food processor con il disco per affettare fine. Regolate il selettore di velocità su 3.** Affettate finemente le patate.
- Versate il latte, la panna e gli spicchi di aglio nella ciotola. Salate, pepate e aggiungete un po' di peperoncino. **Regolate la temperatura su 80 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete le patate affettate finemente. **Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
Prelevate le patate dalla ciotola con una schiumarola e adagiatele nella pirofila imburrata.
- **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione il composto di latte e panna. Versate subito sulle patate.
- Infornate per 1 ora.
- Servite subito.



Le patate principali

Ratatouille



Preparazione: 20 min

Cottura: 37 min

Per 6 persone

Ingredienti:

4 zucchine

3 peperoni verdi

2 melanzane

4 pomodori



4 cipolle gialle

3 spicchi di aglio

6 cucchiaini di olio di oliva

Qualche rametto di timo

Sale, pepe

- Lavate e tagliate a cubetti delle stesse dimensioni per una cottura omogenea le zucchine, i peperoni verdi e le melanzane. Sbollentate i pomodori, togliete i semi e tagliateli a cubetti. Pelate gli spicchi di aglio, tagliateli e togliete l'anima. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente.
- Versate 3 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Aggiungete l'aglio e le cipolle. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fateli rosolare per 2 minuti.
- Aggiungete i peperoni. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Aggiungete i 3 cucchiaini di olio restanti, le melanzane, le zucchine e il timo. Salate e pepate. **Regolate la temperatura su 120 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Proseguite la cottura.
- Aggiungete i pomodori. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Proseguite la cottura.
- Servite caldo con carne o pesce.
La ratatouille è anche squisita tiepida o fredda.



Le portate principali

CONTORNI

Cuscus vegetariano



Per 4 persone

Ingredienti:

3 carote

3 zucchine

100 g di ceci cotti

200 g di semola per cuscus

30 g di uvetta bionda

1 cipolla gialla

1 spicchio di aglio




2 cucchiaini di spezie per cuscus

6 cucchiaini di olio di oliva

Sale, pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 32 min

- Pelate l'aglio e la cipolla e affettateli finemente. Lavate le zucchine e tagliatele a pezzetti di 3 cm. Lavate le carote e tagliatele a pezzetti di 3 cm. Sciacquate i ceci e scolateli.
- Versate la semola in un'insalatiera. Aggiungete 3 cucchiaini di olio di oliva. Mescolate. Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete l'uvetta. Coprite a filo la semola di acqua bollente. Lasciate gonfiare per circa 5 minuti. Mettete al caldo.
- Versate i restanti 3 cucchiaini di olio di oliva nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 120 °C e confermate.** Fate scaldare.
- Versate la cipolla e l'aglio. **Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rinvenire per 2 minuti.
- Aggiungete le carote, le spezie e 1 l di acqua. Salate. **Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere.
- Dopo 15 minuti, aggiungete le zucchine. Aggiungete i ceci 2 minuti prima della fine.
- Impiattate la semola con le verdure.

Per una vera prelibatezza:

Cospargete di coriandolo sminuzzato. Accompagnate con salsa harissa.



Le portate principali

CONTORNI

Gnatin di patate alla crema di soia



Preparazione: 15 min

Cottura: 1 ora

Per 4 persone

Ingredienti:

800 g di patate

1 cipolla gialla

1 cm di zenzero fresco

10 cl di crema di soia

25 cl di latte di soia

1 cucchiaino di curry in polvere

1 cucchiaino di senape all'antica

Sale, pepe

- Preriscaldate il forno a 160 °C.
Pelate le patate e lavatele.
Pelate la cipolla e lo zenzero.
Mescolate la panna, il latte di soia, il curry e la senape. Salate e pepate.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate la cipolla e lo zenzero. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate per 15 secondi. Mettete da parte.
- **Montate il food processor con il disco per affettare grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Affettate finemente le patate.
- Versatele nella ciotola. Aggiungete la panna di soia al composto di cipolla e zenzero. **Montate la spatola mescolatrice e il coperchio paraschizzi. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 15 minuti e confermate.** Fate precuocere.
- Versate in una pirofila.
Cuocete in forno per 45 minuti.
- Servite subito.



Le portate principali

Tatin ai pomodorini confit



Preparazione: 25 min

Cottura: 3 ore 20 min

Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di pasta brisée (vedere ricetta base)

2 kg di pomodori

4 spicchi di aglio

400 g di misticanza

100 g di rucola

50 g di parmigiano

4 cucchiari di olio di oliva

Sale, pepe

- Preriscaldare il forno ventilato a 90 °C.
Sbollentare i pomodori, tagliarli in 4 e togliere i semi.
Pelare gli spicchi di aglio e affettarli finemente.
Adagiare i pomodori e l'aglio su una leccarda. Irrorare di olio di oliva. Salare e pepare.
Cuocere in forno per 3 ore.
- Preriscaldare il forno a 180 °C.
Stendere finemente la pasta brisée e foderare una teglia da 24 cm di diametro. Poggiarla su una leccarda. Bucherellarla con una forchetta. Fatela cuocere in bianco coprendola con un foglio di carta forno e un peso per 25 minuti. Togliere il peso e la carta forno. Lasciare raffreddare.
- Lavare la misticanza e la rucola e asciugarle.
Tagliare il parmigiano a scaglie.
Distribuire la misticanza e la rucola sul tortino. Ricoprire con petali di pomodorini confit. Cospargere di scaglie di parmigiano.
- Servire subito.

Le portate principali



Ricette che esaltano la dolcezza e la supremazia di Cooking Chef Gourmet. Alleato insostituibile, sa fare di tutto per realizzare con successo qualsiasi dessert, dal più semplice al più complesso. Per soddisfare ogni golosità!



The image features a white background with two dollops of cream in the upper left and a single raspberry in the lower left. The word "Dessert" is written in a large, black, cursive font across the center. A thin pink horizontal line is positioned below the text.

Dessert

Dessert

I dolci

- 346** Madeleines
- 348** Torta al cioccolato fondente
- 350** Muffins
- 352** Cake al limone
- 354** Éclairs al cioccolato
- 356** Cheesecake
- 358** Biscotti speziati senza glutine
- 360** Tortino di cioccolato
con cuore fondente
- 362** Torta allo yogurt
- 364** Macarons
- 366** Flan alle prugne e cranberries
- 368** Torta genovese
- 370** Cannelés
- 372** Pan di spezie
- 374** Marshmallow
- 376** Mini sablés alle nocciole
- 378** Cookies con pepite di cioccolato
- 380** Finanzieri al pistacchio

Gli irresistibili

- 410** Riso al latte
- 412** Tiramisù
- 414** Paris-brest
- 416** Mousse al cioccolato
- 418** Perle di tapioca, cocco e mango
- 420** Frittelle dolci
- 422** Tartufi al cioccolato
- 424** Semifreddo al torrone
- 426** Panna cotta con coulis di fragole
- 428** Crème brûlée
- 430** Bicchierini di crema
al cioccolato fondente
- 432** Pop-corn al caramello
- 434** Île flottante, crema inglese

La frutta

- 382** Gelatina di cotogne
- 384** Crostata di mele
- 386** Île flottante ai frutti esotici
- 388** Crema di albicocche
- 390** Torta alle ciliegie
- 392** Crostata meringata al limone
- 394** Composta di mele
- 396** Crostatine alle fragole
- 398** Torta Bourdaloue
- 400** Gelato istantaneo al lampone
- 402** Clafoutis alle ciliegie
- 404** Gratin di mandorle ai frutti rossi
- 406** Mousse di frutti rossi
- 408** Confettura di ananas e kiwi

Madeleines

Preparazione: 20 min

Cottura: 15 min

Refrigerazione: 12 ore



Per 18 madeleines

Ingredienti:

105 g di uovo

20 g di tuorlo

75 g di burro chiarificato

70 g di zucchero semolato

65 g di farina di frumento 00
setacciata

3 g di lievito chimico

½ baccello di vaniglia

1 g di sale

- Versate le uova e il tuorlo, lo zucchero, i semi del baccello di vaniglia e il sale nella ciotola.
Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2. Montate il composto per 3 minuti.
- **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Incorporate poco alla volta la farina e il lievito precedentemente mescolati. Poi aggiungete continuamente a filo il burro chiarificato fino a ottenere un composto perfettamente amalgamato.
- Versate il composto in una ciotola e copritelo con pellicola alimentare ben aderente per evitare che si formi una crosta. Lasciate riposare per 12 ore in frigorifero.
- Preriscaldare il forno ventilato a 210 °C.
Versate il composto in una tasca da pasticciare. Riempite a metà gli stampi per madeleines precedentemente imburriati e infarinati.
Infornate. Dopo qualche minuto di cottura, il perimetro delle madeleines si solleva un po'. A quel punto, spegnete il forno e lasciate che si formi il tipico rigonfiamento a cupoletta. Una volta ottenuto il rigonfiamento, riaccendete il forno a 190 °C e terminate la cottura per una decina di minuti. Le madeleines devono risultare ben dorate.



Torta al cioccolato fondente

Preparazione: 15 min

Cottura: 35 min



Per 10 persone

Ingredienti:

1 pasta frolla (vedere ricetta base)

20 cl di panna liquida

8 cl di latte

2 uova

2 tuorli

200 g di cioccolato fondente con

70% di cacao

80 g di zucchero semolato

- Preriscaldare il forno a 180 °C. Stendete la pasta brisée e foderate uno stampo precedentemente imburrito. Copritela con un peso. Infornate per una cottura in bianco per 15 minuti. Spezzettate il cioccolato. Portate a ebollizione il latte e la panna in una pentola. Fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato. Mescolate per ottenere un composto omogeneo.
- Versate le uova, i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Montate il composto per 2 minuti. Aggiungete il cioccolato fuso. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versate sul fondo della torta precotta. Preriscaldare il forno a 160 °C. Cuocete in forno per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare.
- Degustate.



Muffins



Per 1 decina di muffins

Ingredienti:

220 g di farina di frumento T55

80 g di zucchero semolato

3 uova

10 cl di latte

80 g di burro fuso

1 bustina di lievito chimico

1 baccello di vaniglia

Preparazione: 10 min

Cottura: 15 min

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Versate lo zucchero, la farina, il lievito e i semi di vaniglia nella ciotola.
Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1. Mescolate.
Aggiungete le uova una alla volta. Mescolate.
Aggiungete il latte e il burro fuso. Mescolate.
Regolate il selettore di velocità su 3. Mescolate per 2 minuti.
- Versate il composto in stampi per muffins precedentemente imburrati se non sono in silicone.
Cuocete in forno per 15 minuti. I muffins devono risultare ben dorati.
- Degustate tiepido o freddo.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete pepite di cioccolato, frutta secca o mirtilli.



Dessert

DOLCI

Cake al limone

Preparazione: 15 min

Cottura: 35 min



Per 6 persone

Ingredienti:

3 tuorli

4 g di scorze di limone

75 g di zucchero semolato

25 g di burro fuso

35 g di panna fresca

55 g di farina di frumento 0

2 g di lievito chimico

Per lo sciroppo :

8 cl di acqua

65 g di zucchero semolato

35 g di succo di limone

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate uno stampo per plumcake.
- Realizzate lo sciroppo. Versate l'acqua e lo zucchero nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. Mettete da parte. Lasciate raffreddare. Aggiungete il succo di limone. Mettete da parte.
- Versate lo zucchero e le scorze di limone nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 30 secondi. Aggiungete i tuorli. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Emulsionate per 3 minuti. Incorporate la panna, poi la farina e il lievito chimico setacciati. Terminate con il burro fuso leggermente tiepido.
- Versate il composto nello stampo. Cuocete in forno per 5 minuti a 180 °C. Riducete poi subito la temperatura a 160 °C. Proseguite la cottura per 30 minuti. Sformate il cake e adagiatelo su una griglia. Inzuppate di sciroppo. Lasciate raffreddare. Coprite con pellicola alimentare e mettete al fresco per 30 minuti.
- Servite.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete sul cake delle rondelle di limone confit.



Éclairs al cioccolato

Preparazione: 40 min

Cottura: 25 min



Per 8 éclairs

Ingredienti:

500 g di pasta per bigné (vedere ricetta base)

300 g di crema pasticcera (vedere ricetta base)



100 g di cioccolato fondente con 70% di cacao

Per la glassatura:

125 g di fondente da pasticceria

60 g di cioccolato fondente con 65% di cacao

2,5 cl di acqua

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Versate il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia. Realizzate dei filoncini lunghi circa 13 cm su una leccarda foderata con carta forno. Cuocete in forno per 15 minuti. Riducete la temperatura del forno a 100 °C. Proseguite la cottura per altri 10 minuti in modo che gli éclairs si asciughino perfettamente. Lasciate raffreddare su una griglia.
- Fate fondere il cioccolato fondente con 70% di cacao. Incorporatelo nella crema pasticcera. Mettete al fresco per raffreddarla. Versatela in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia. Praticate due forellini nella parte inferiore degli éclairs. Farciteli con la crema pasticcera al cioccolato.
- Realizzate la glassatura. Versate il cioccolato tagliato a pezzettini nella ciotola. **Regolate la temperatura su 50 °C e confermate.** Fate fondere. Mettete da parte.
- Versate il fondente da pasticceria e l'acqua nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 37 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate fondere. Una volta raggiunta la temperatura, **regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Aggiungete il cioccolato fuso. Mescolate per ottenere una preparazione omogenea. Immergete gli éclairs nella glassatura o stendetela con una spatola.
- Degustate rapidamente.



Dessert

DOLCI

Cheesecake

Preparazione: 20 min

Refrigerazione: 2 ore



Per 6 persone

Ingredienti:

270 g di speculoos

105 g di burro fuso

75 g di zucchero di canna

35 cl di panna liquida

300 g di formaggio fresco

75 g di zucchero semolato

2 tuorli

3 gocce di essenza di vaniglia

4 fogli di gelatina da 2 g

1,5 cl di Grand Marnier®

Scorza di 1 limone bio

- Sbriciolate gli speculoos. Mescolateli con il burro fuso e lo zucchero di canna. Distribuiteli sul fondo di 6 stampini. Mettete al fresco.
Fate ammolare la gelatina in una ciotola di acqua ghiacciata.
Fate scaldare il Grand Marnier® in una casseruola. Aggiungete la gelatina strizzata.
Fuori dal fuoco, mescolate fino a che non è completamente sciolta. Mettete da parte.
- Versate la panna nella ciotola del robot. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate la panna non troppo ferma. Mettete da parte. Tenete al fresco.
- Versate gli albumi e lo zucchero semolato nella ciotola. **Lasciate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Montate gli ingredienti per 2 minuti.
Aggiungete il formaggio fresco. Mescolate per 1 minuto.
Versate la gelatina e il Grand Marnier®. **Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Mescolate fino a che non è completamente sciolta.
- Incorporate la panna montata con una spatola a lama curva.
- Versate il composto negli stampini e lasciate rapprendere al fresco per almeno 2 ore. Sformate. Cospargete di scorze di limone.
- Servite.



Biscotti speziati senza glutine



Preparazione: 15 min

Cottura: 15 min

Per una trentina di biscotti

Ingredienti:

125 g di farina di riso integrale

75 g di farina di castagne

60 g di zucchero integrale

1 cucchiaio di lievito in polvere
senza fosfato

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di mix 4 spezie

40 g di purea di mandorle
bianche

3 cucchiaini di olio di oliva

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Setacciate le farine. Mescolatele con il lievito in polvere, il sale, il mix 4 spezie e lo zucchero.
- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola con 6 cl di acqua.
Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 1.
Mescolate per 2 minuti. Deve risultare una palla di impasto.
- Stendete l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Ricavate i biscotti con un tagliabiscotti. Adagiateli su una leccarda unta di olio. Cuocete in forno per 15 minuti.
- Servite tiepido o freddo.



Tortino di cioccolato con cuore fondente



Preparazione: 15 min

Cottura: 10 min

Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di cioccolato con 55% o

75% di cacao

100 g di burro non salato

4 uova

50 g di zucchero semolato

45 g di farina di frumento 0

1 pizzico di sale fino

- Preriscaldate il forno a 200 °C.
Fate fondere il cioccolato e il burro a bagnomaria.
Setacciate la farina.
Imburrate 6 piccole pirofile.
- Versate le uova e lo zucchero nella ciotola.
Montate la frusta a filo grosso.
Regolate il selettore di velocità su 4. Montate gli ingredienti per 2 minuti.
- Aggiungete la farina e il pizzico di sale.
Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate per 2 minuti.
Aggiungete il cioccolato e il burro fusi. Mescolate per 2 minuti fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.
- Versate il composto nelle pirofile.
Cuocete in forno per circa 10 minuti.
Servite subito.

Consiglio:

Per ottenere un cuore veramente fondente, mettete il composto in frigorifero per 3 ore prima della cottura.



Torta allo yogurt

Preparazione: 10 min

Cottura: 35 min



Utilizzate il vasetto di yogurt vuoto per pesare lo zucchero e la farina.

Per 8 persone

Ingredienti:

1 vasetto di yogurt

1,5 vasetto di zucchero semolato

3 uova

3 vasetti di farina di frumento 0

1 bustina di lievito chimico

1 cl di estratto di vaniglia

Scorza di 1 arancia bio

- Preriscaldate il forno a 175 °C.
- Versate lo yogurt, lo zucchero e le uova nella ciotola.
Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate per 1 minuto.
- Aggiungete la farina e il lievito.
Regolate il selettore di velocità su 3. Mescolate per 2 minuti.
- Aggiungete l'estratto di vaniglia e la scorza di arancia.
Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate per 1 minuto.
- Versate il composto in una tortiera precedentemente imburrata. Cuocete in forno per 35 minuti. Lasciate raffreddare prima di sformare.
- Servite nature con yogurt o confettura.



Macarons



Per una trentina di macarons

Ingredienti:

Per la farina di mandorle:

250 g di mandorle in polvere

250 g di zucchero a velo

90 g di albume

Per la meringa italiana:

250 g di zucchero semolato

90 g di albume

7,5 cl di acqua

Preparazione: 20 min

Cottura: 12 min

Riposo: 30 min

- Preparate la farina di mandorle. Mescolate la farina di mandorle e lo zucchero a velo e setacciateli.
Versateli nella ciotola con gli albumi. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 2 minuti. Mettete da parte.
- Preparate la meringa italiana. Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Sbattete per 1 minuto.
Regolate la temperatura su 118 °C e confermate. Regolate il selettore di velocità su 5. Sbattete.
Una volta raggiunta la temperatura di 60 °C, la velocità diminuisce automaticamente. Premete il tasto "temperatura!" per attivare la modalità HSHT. La spia rossa "!" deve illuminarsi. Mantenete la velocità su 5.
Una volta raggiunta la temperatura di 118 °C, **regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Sbattete fino a che la temperatura del composto non scende nuovamente a 40 °C. Mettete da parte.
- Versate la farina di mandorle nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Incorporate in 3 riprese la meringa.
Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate nuovamente per 30 secondi.
- Versate il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia. Realizzate dei dischi di 2 cm di diametro su una leccarda foderata con carta forno. Lasciate a temperatura ambiente per 30 minuti in modo che si formi una crosta.
- Cuocete in forno preriscaldato a 150 °C per 10-12 minuti.
I macarons devono formare un collarino e risultare più consistenti al centro.
- Farciteli a piacere: ganache al cioccolato, confettura, ecc.



Flan alle prugne e cranberries



Preparazione: 10 min

Cottura: 50 min

Per 8 persone

Ingredienti:

*50 cl di latte vegetale (avena o
castagne)*

3 uova

60 g di zucchero di canna grezzo

80 g di farina di riso

50 g di farina di castagne

125 g di prugne denocciolate

45 g di cranberries essiccati

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Imburrate una pirofila. Adagiate sul fondo le prugne e i cranberries.
Fate scaldare il latte vegetale.
- Versate le uova, lo zucchero e le farine setacciate nella ciotola.
Montate la frusta gommata. Aumentate progressivamente la velocità fino a 4.
Mescolate per 2 minuti.
Regolate il selettore di velocità su 2. Versate poco alla volta il latte caldo. Mescolate.
Il composto deve risultare omogeneo.
- Versatelo nella pirofila.
Cuocete in forno per 50 minuti.
- Servite tiepido o freddo.



Torta genovese

Preparazione: 15 min

Cottura: 25 min



Per 8 persone

Ingredienti:

4 uova

125 g di zucchero semolato

40 g di burro fuso

125 g di farina di frumento 0

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Imburrate e infarinate una tortiera.
- Versate le uova e lo zucchero nella ciotola.
Montate la frusta a filo grosso. Regolate la temperatura su 50 °C e confermate. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo. Sbattete fino a che il composto non è sbianchito ed è raddoppiato di volume.
- Smontate la frusta a filo grosso. Incorporate poco alla volta e delicatamente la farina con una spatola a lama curva.
Aggiungete il burro fuso nello stesso modo per non smontare lo zabaione spumoso.
- Versate subito nella tortiera.
Cuocete in forno per 25 minuti.
- Lasciate raffreddare su una griglia.
- Servite nature con frutta, crema Chantilly o ganache al cioccolato.



Cannelés



Per una trentina di cannelés

Ingredienti:

25 cl di latte intero

50 g di farina di frumento 00

125 g di zucchero a velo

25 g di burro

50 g di uovo

20 g di tuorlo

2,5 cl di rum

¼ di baccello di vaniglia

Preparazione: 20 min

Riposo: 24 ore

Cottura: 50 min

- Portate a ebollizione il latte con il burro e il baccello di vaniglia aperto e raschiato. Coprite con un disco di carta da forno, lasciate in infusione e attendete che la temperatura scenda nuovamente a 50 °C.
- Versate l'uovo, il tuorlo e lo zucchero a velo nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto. Aggiungete la farina setacciata. Mescolate fino a che non è perfettamente incorporata. Aggiungete il rum. Mescolate. Versate 1/3 del latte a 50 °C. Mescolate fino all'incorporazione completa. Versate i 2/3 restanti. Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Lasciate riposare per 24 ore al fresco dopo aver coperto con pellicola alimentare.
- Preriscaldate il forno a 170 °C. Imburrate e infarinate gli stampi per cannelés se sono in acciaio. Versate il composto. Cuocete in forno per 50 minuti. I cannelés devono risultare ben caramellati. Lasciate raffreddare prima di sformare.
- Degustate.



Pan di spezie

Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min



Per 8 persone

Ingredienti:

300 g di miele di abete

10 cl di latte

30 g di burro morbido

2 uova grandi

150 g di farina di frumento 0

100 g di farina di frumento integrale

1 bustina di lievito chimico

1 cucchiaino di mix 4 spezie

1 pizzico di sale

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate uno stampo per plumcake. Fate scaldare il latte in una casseruola a fuoco lento. Aggiungete il miele e il burro. Fate fondere.
- Versate le uova nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. Aggiungete la miscela composta da latte, miele, zucchero di canna e burro. Mescolate per 1 minuto.
- Aggiungete le farine, il lievito, le spezie e il sale. **Montate la frusta K. Aumentate progressivamente la velocità fino a 5.** Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versate il composto nello stampo. Cuocete in forno per 45 minuti. Lasciate raffreddare su una griglia. Degustate.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete scorze di arancia confit, noci o pepite di cioccolato.



Dessert

DOLCI

Marshmallow



Per una trentina di marshmallow

Ingredienti:

250 g di zucchero semolato

50 g di gelatina in fogli

6 albumi

5 cl di acqua

2,5 cl di acqua di rose

Per spolverizzare:

50 g di fecola di patate

50 g di zucchero a velo

Preparazione: 15 min

Riposo: 12 ore

- Fate ammolare la gelatina in una ciotola di acqua ghiacciata per 15 minuti. Preparate il mix per spolverizzare mescolando lo zucchero a velo e la fecola in un piatto fondo. Foderate una pirofila rettangolare unta di olio con pellicola alimentare.
- Versate gli albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso.** In una casseruola, fate scaldare lo zucchero e l'acqua fino a 120°C. Quando la miscela arriva a 110 °C, cominciate a sbattere gli albumi nella ciotola **regolando il selettore di velocità su 2.** Quando lo sciroppo è a 120 °C, versatelo sugli albumi montati a metà. Sbattete finché non sono montati a neve. Incorporate la gelatina strizzata e l'acqua di rose.
- Versate il marshmallow nella pirofila. Lasciate che si rapprenda per 12 ore a temperatura ambiente. Spolverizzatelo con il mix precedentemente preparato prima di capovolgere la pirofila su un tagliere. Tagliate a cubetti con un coltello leggermente unto di olio. Tuffate i cubetti nel mix rimasto.
- Degustate.

Per una vera prelibatezza:

Aromatizzate il marshmallow con acqua di fiori di arancio. Potete anche incorporare qualche goccia di colorante alimentare.



Mini sablés alle nocciole



Per una ventina di sablés

Ingredienti:

150 g di burro morbido
100 g di zucchero a velo
1 uovo
15 g di panna liquida
200 g di farina di frumento 0
20 g di Maizena®
1 pizzico di sale
80 g di nocciole in polvere
30 g di nocciole gusciate

Preparazione: 15 min

Cottura: 10 min

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Spezzettate grossolanamente le nocciole.
- Versate il burro e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 30 secondi. Aggiungete l'uovo e la panna. Mescolate per 1 minuto.
- Versate la farina, la Maizena® e il sale. **Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Aggiungete le nocciole in polvere. Mescolate.
- Versate il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta scanalata. Su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente, realizzate dei sablés della forma desiderata (guscio di lumaca, barretta, dischetto). Cospargete la superficie di nocciole spezzettate.
- Cuocete in forno per 8-10 minuti. I sablés devono risultare leggermente dorati.
- Degustate tiepido o freddo.

Per una vera prelibatezza:

Immergete una metà dei sablés in cioccolato fuso e lasciate asciugare su una griglia.



Cookies con pepite di cioccolato



Preparazione: 15 min

Cottura: 10 min

Per 18 cookies

Ingredienti:

110 g di burro morbido

110 g di zucchero di canna

1 uovo

225 g di farina di frumento 0

1 cucchiaino di lievito chimico

1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido

1 pizzico di sale

175 g di pepite di cioccolato

- Preriscaldate il forno a 190 °C.
- Versate il burro e lo zucchero di canna nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'uovo e l'estratto di vaniglia. Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. **Regolate la velocità sul minimo.** Aggiungete la farina, il sale e il lievito setacciati. Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Aggiungete le pepite di cioccolato. Mescolate rapidamente.
- Disponete un cucchiaino di preparazione su una leccarda foderata con carta forno o foglio antiaderente. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti distanziando i cookies.
- Cuocete in forno per 10 minuti. I cookies devono risultare dorati. Lasciate raffreddare su una griglia.
- Degustate.



Finanzieri al pistacchio



Per una dozzina di finanzieri

Ingredienti:

20 g di fecola di patate
200 g di zucchero semolato
250 g di mandorle in polvere
150 g di burro chiarificato
6 albumi
1 pizzico di sale fino
40 g di pasta di pistacchio
50 g di pistacchi spezzettati

Preparazione: 15 min

Cottura: 15 min

- Preriscaldate il forno a 180 °C.
Imburrate e infarinate gli stampi se non sono in silicone.
- Versate la fecola, lo zucchero, le mandorle in polvere, il sale e la pasta di pistacchio.
Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate per 1 minuto.
Aggiungete gli albumi uno alla volta.
Versate poco alla volta il burro chiarificato raffreddato, poi i pistacchi spezzettati.
Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.
- Versate il composto negli stampi.
Cuocete in forno per 15 minuti.
Spegnete il forno e lasciate riposare i finanzieri per qualche minuto prima di sfornarli.
Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia.
- Degustate.



Gelatina di cotogne



Preparazione: 15 min

Cottura: 50 min






Per 3 vasetti da 37 cl

Ingredienti:

500 g di cotogne

Zucchero cristallizzato (stesso
peso del succo ottenuto)

Succo di ½ limone

- Strofinare le cotogne con un canovaccio per eliminare la peluria. Sciacquatele, poi tagliatele a pezzi conservando torsolo e semi.
- Versate le cotogne nella ciotola con 1 l di acqua.
Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 90 °C e confermate. Regolate il timer su 40 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su . Fate cuocere. La cotogna deve schiacciarsi alla pressione di un dito.
- Travasate il contenuto della ciotola in un colino fine posto al di sopra di un recipiente. Lasciate che il succo scoli senza comprimere le cotogne. Pesate il succo raccolto e preparate lo stesso peso di zucchero cristallizzato.
- Versate il succo, lo zucchero e il succo di limone nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 80 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate sciogliere lo zucchero.
- **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere fino a che la gelatina non si addensa.
- Verificate la cottura facendo cadere una goccia su un piatto molto freddo. La gelatina è pronta se la goccia si rapprende. In caso contrario, prolungate la cottura. Versate nei vasetti. Lasciate riposare per 4 ore.
- Degustate.



Crostata di mele

Preparazione: 10 min

Cottura: 30 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 pasta frolla (vedere ricetta base)

1 composta di mele (vedere ricetta)

4 mele golden

1 cucchiaio di zucchero di canna

- Preriscaldate il forno a 160 °C. Stendete la pasta frolla e foderate uno stampo precedentemente imburrito. Con i rebbi di una forchetta bucherellate la base. Coprite con carta forno poi distribuite dei pesi. Infornate per una cottura in bianco per 15 minuti.
- Sbucciate le mele, togliete i semi e tagliatele a fettine.
- Guarnite il fondo della crostata precotto con composta di mele. Disponete armoniosamente le fettine di mela. Cospargete di zucchero di canna.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti. La crostata deve risultare leggermente caramellata.
- Servite tiepido o freddo.



Il le flottante ai frutti esotici



Preparazione: 15 min

Cottura: 4 min

Per 4 persone

Ingredienti:

2 albumi

15 g di zucchero semolato

1 pizzico di sale

2 manghi piccoli

4 frutti della passione

1 lime bio

- Sbucciate i manghi e tagliateli a cubetti. Tagliate in 2 i frutti della passione e prelevatene la polpa. Tagliate la scorza del lime. Spremetene il succo.
- Versate i cubetti di mango e il succo di lime nel food processor con le lame. **Montate il food processor. Aumentate progressivamente la velocità fino a 5.** Mescolate per 2 minuti. Il composto deve risultare perfettamente liscio. Mettete al fresco.
- Versate gli albumi e il pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Sbattete per 1 minuto. **Aumentate gradualmente la velocità fino al massimo.** Sbattete aggiungendo man mano lo zucchero fino a ottenere albumi montati a neve ben fermi.
- Portate a bollore 1 l di acqua in una pentola. Prelevate un po' di albume con un mestolo per formare "un'isola". Versatelo nell'acqua e cuocetelo per circa 30 secondi da ogni lato. Prelevatelo con una schiumarola e adagiatelo su carta assorbente. Ripetete l'operazione.
- Distribuite il composto di mango in 4 ciotole. Adagiatevi un'isola. Aggiungete la polpa dei frutti della passione e la scorza di lime.
- Servite subito.



Crema di albicocche



Preparazione: 15 min

Cottura: 6 min

Per 6 persone

Ingredienti:



10 albicocche mature

1 cucchiaio di Maizena®

50 cl di latte

2 bustine di zucchero vanigliato

50 g di zucchero semolato

- Stemperate la Maizena® nel latte. Lavate le albicocche e denocciolatele. Tagliatene 3 a fettine.
- Versate le altre 7 albicocche e il resto degli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 110 °C e confermate. Regolate il timer su 6 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Travasate la preparazione nel frullatore. **Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Regolate il selettore di velocità raggiungendo progressivamente il massimo.** Miscelate per 1 minuto.
- Servite ben fresco con le fettine di albicocca.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete mandole tagliate finemente e tostate.



Dessert

FRUTTA

Torta alle ciliegie

Preparazione: 25 min

Cottura: 30 min



Per 8 persone

Ingredienti:

750 g di ciliegie

4 uova

150 g di zucchero semolato

170 g di farina di frumento 0

10 g di lievito chimico

130 g di burro fuso

1 tappo di kirsch

- Preriscaldate il forno a 170 °C.
Lavate le ciliegie, asciugatele e denocciolatele.
Imburrate e cospargete di zucchero uno stampo per dolci.
- Versate le uova e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Sbianchite leggermente.
Aggiungete la farina setacciata e il lievito. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Mescolate per 1 minuto.
Aggiungete il burro fuso e il kirsch. Mescolate.
Aggiungete le ciliegie. Mescolate per 20 secondi.
- Versate il composto nello stampo.
Cuocete in forno per 30 minuti.
- Degustate tiepido o freddo.



Dessert

FRUTTA

Crostata meringata al limone

Preparazione: 30 min

Cottura: 20 min

Refrigerazione: **1 ora**



Per 8 persone

Ingredienti:

1 pasta frolla (vedere ricetta base)

1 meringa italiana (vedere ricetta base)

Per la crema di limone:

75 g di succo di limone

Scorza di 2 limoni bio

150 g di uovo

2 g di gelatina in fogli

150 g di zucchero semolato

125 g di burro

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta frolla e foderate uno stampo precedentemente imburato. Con i rebbi di una forchetta bucherellate la base. Coprite con carta forno poi distribuite dei pesi. Infornate per una cottura in bianco per 15 minuti. Lasciate raffreddare. Fate ammolare la gelatina in una ciotola di acqua ghiacciata.
- Versate le uova, lo zucchero, la scorza e il succo di limone nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Montate il composto per 2 minuti. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Aggiungete la gelatina strizzata. Mescolate fino a che la temperatura del composto non scende nuovamente a 40 °C. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Incorporate progressivamente il burro a pezzettini.
- Versate la crema di limone sul fondo della crostata. Mettete al fresco per 1 ora. Versate la meringa italiana in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia. Guarnite armoniosamente la superficie della crostata. Colorite leggermente la meringa in forno al grill o con un cannello da cucina.

Per una vera prelibatezza:

Cospargete di un po' di zucchero a velo.



Composta di mele



Preparazione: 10 min

Cottura: 18 min

Per 6 persone




Ingredienti:

400 g di mele golden

25 g di burro

25 g di zucchero semolato

½ baccello di vaniglia

- Sbucciate le mele, togliete i semi e tagliatele a pezzetti.
- Versate il burro nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare fino a che si formano dei puntini neri e si sprigiona un odore di nocciola.
- Aggiungete le mele, i semi di vaniglia e il baccello svuotato. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate. Regolate il timer su 5 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate rosolare.
- Aggiungete lo zucchero. **Regolate la temperatura su 80 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Selezionate  e confermate.** Fate cuocere.
- Travasate la preparazione nel frullatore. **Regolate la velocità sul massimo.** Mescolate per ottenere una composta omogenea.
- Servite tiepido o freddo.



Crostatine alle Fragole



Preparazione: 30 min

Refrigerazione: 30 min

Cottura: 21 min

Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di piccole fragole fresche

Per l'impasto:

200 g di farina di riso

80 gr di margarina da cucina

1 uovo

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 pizzico di sale

Per la crema di mandorle:


25 cl di latte di mandorla

1 uovo

25 g di farina di riso integrale

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 bustina di zucchero vanigliato

- Versate tutti gli ingredienti dell'impasto nella ciotola. **Montate la frusta K. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1,5 minuti per ottenere una palla di impasto. Avvolgete con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti al fresco.
- Preriscaldate il forno a 180 °C. Dividete l'impasto in 4 parti. Stendete ogni parte su un piano di lavoro leggermente infarinato. Disponetele in stampi per crostatine precedentemente imburrati. Bucherellatele con una forchetta. Ricoprite con un dischetto di carta forno poi distribuite i fagioli secchi per cuocerle in bianco per 15 minuti. Lasciate intiepidire prima di sformare.
- Preparate la crema di mandorle. Versate tutti gli ingredienti nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 5.** Mescolate per 2 minuti. **Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 6 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su 1.** Fate cuocere. Lasciate raffreddare.
- Versate la crema di mandorle sul fondo delle crostatine. Disponete armoniosamente le fragole tagliate in due.
- Servite subito.



Torta Boudaloue

Preparazione: 30 min

Cottura: 40 min



Per 6 persone

Ingredienti:

1 pasta frolla (vedere ricetta base)

5 pere mature

30 g di mandorle tagliate finemente

Per la crema di mandorle:

75 g di burro morbido

95 g di zucchero a velo

95 g di mandorle in polvere

1 uovo

50 g di crema pasticcera (vedere ricetta base)

- Preriscaldare il forno a 160 °C.
Stendete la pasta frolla e foderate uno stampo precedentemente imburrito. Con i rebbi di una forchetta bucherellate la base. Coprite con carta forno poi distribuite dei pesi. Infornate per una cottura in bianco per 15 minuti.
Sbucciate le pere, tagliatele in 2 e togliete il torsolo. Tagliate a fettine ogni mezza pera in senso verticale fino a 2 cm dalla sommità affinché le fettine non si separino. Separate leggermente tra loro le fettine.
- Versate il burro, la farina di mandorle e lo zucchero a velo nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. Aggiungete l'uovo. Mescolate per 30 secondi.
Versate la crema pasticcera. Mescolate fino a ottenere una preparazione omogenea.
- Preriscaldare il forno a 170 °C.
Guarnite il fondo della torta precotto con crema di mandorle. Disponete le mezza pere. Cospargete di mandorle tagliate finemente senza coprire troppo le pere. Infornate per circa 25 minuti.
- Servite freddo.



Gelato istantaneo al lampone



Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di lamponi surgelati
20 cl di latte condensato non
zuccherato
80 g di zucchero semolato

Preparazione: 3 min

- Tirate fuori i lamponi dal congelatore 5 minuti prima di prepararli.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore.
**Montate il frullatore. Premete più volte in rapida successione il tasto "P".
Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.**
Continuate a miscelare fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Servite subito.

*Per una variante altrettanto gradevole:
Sostituite al latte condensato un albume e otterrete un sorbetto.*



Clafoutis alle ciliegie

Preparazione: 20 min

Cottura: 30 min



Per 6 persone

Ingredienti:

750 g di ciliegie fresche

4 uova intere

*150 g di zucchero semolato + 3
cucchiaini per lo stampo*

*170 g di farina di frumento 0
setacciata*

10 g di lievito chimico

*130 g di burro fuso + 20 g per lo
stampo*

1 tappo di kirsch

- Preriscaldate il forno a 170 °C.
Imburrate una pirofila. Cospargetela di zucchero.
Denocciate le ciliegie. È anche possibile lasciarle intere.
- Versate le uova e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Montate leggermente il composto.
Aggiungete poi la farina e il lievito. **Regolate il selettore di velocità su 1.**
Mescolate per 1 minuto.
Aggiungete nella preparazione il burro fuso, poi il kirsch.
Aggiungete infine le ciliegie senza mescolare troppo.
- Versate il composto nella pirofila.
Fate cuocere per circa 30 minuti in base allo spessore.
- Servite tiepido o freddo.



Dessert

FRUTTA

Gratin di mandorle ai frutti rossi



Preparazione: 10 min

Cottura: 15 min

Per 4 persone

Ingredienti:

2 uova

40 g di zucchero di canna chiaro

60 g di purea di mandorle bianche

6 cl di latte di mandorla

300 g di frutti rossi (lamponi, ribes, mirtilli, ecc.)

1 pizzico di sale

- Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate 4 piccole pirofile. Lavate i frutti rossi e asciugateli. Distribuiteli nelle pirofile. Separate i tuorli dagli albumi.
- Versate i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la velocità sul massimo.** Mescolate fino a montare il composto. Aggiungete la purea e il latte di mandorla. **Regolate il selettore di velocità su 3.** Sbattete per 1 minuto. Il composto deve risultare liscio. Mettete da parte.
- Versate gli albumi e il pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la velocità sul massimo.** Montate a neve.
- Incorporate delicatamente, con una spatola a lama curva, gli albumi montati a neve nella crema di mandorle. Versate sui frutti.
- Infornate per 15 minuti. Il gratin deve risultare leggermente dorato.
- Servite subito.



Mousse di frutti rossi



Preparazione: 20 min

Refrigerazione: 4 ore

Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di frutti rossi surgelati

2 albumi

50 g di zucchero semolato

2 fogli di gelatina da 2 g

1 cucchiaino di succo di limone

10 cl di panna liquida

- Fate scongelare i frutti rossi. Fate ammolare i 2 fogli di gelatina in una ciotola di acqua ghiacciata.
- Versate tutti i frutti rossi nel frullatore. **Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate fino a che il composto risulti liscio.
- In una pentola, versate 1/3 dei frutti rossi frullati e il succo di limone. Scaldate senza fare bollire. Aggiungete la gelatina strizzata. Mescolate fino a che non è completamente sciolta. Versate il composto in una bacinella. Aggiungete gli altri frutti rossi frullati. Mescolate.
- Versate gli albumi nella ciotola del robot. Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2. Mescolate per 1 minuto. **Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate gli albumi a neve ben fermi. Aggiungete lo zucchero semolato. Mescolate. Incorporate delicatamente, con una spatola a lama curva, gli albumi montati a neve nei frutti rossi frullati.
- Versate la panna liquida nella ciotola del robot. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 1 minuto. **Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate la panna non troppo ferma. Incorporatela delicatamente nel composto di frutti rossi.
- Versate in ciotoline. Mettete in frigorifero per almeno 4 ore.
- Servite.



Confettura di ananas e kiwi



Per 3 vasetti da 37 cl

Ingredienti:

700 g di ananas sbucciato

300 g di kiwi sbucciati

800 g di zucchero semolato

Preparazione: 15 min

Cottura: 15 min circa

- Versate la frutta e lo zucchero nella ciotola. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate il selettore di velocità sul minimo.** Mescolate a freddo per 1 minuto.
- **Smontate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 160 °C e confermate.** Fate cuocere finché la temperatura al cuore della confettura non raggiunge 105 °C. Utilizzate un termometro per misurarla. Verificate la cottura facendo cadere una goccia su un piatto molto freddo. La confettura è pronta se la goccia si rapprende. In caso contrario, prolungate la cottura.
- Versate subito nei vasetti. Chiudeteli e capovolgeteli. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
- Degustate su fette di pane tostato o con formaggio fresco.



Riso al latte



Preparazione: 10 min

Cottura: 30 min

Refrigerazione: 2 ore

Per 6 persone

Ingredienti:

250 g di riso tondo

1 l di latte



15 cl di panna liquida

100 g di zucchero semolato

30 cl di crema inglese (vedere ricetta base)

½ baccello di vaniglia

1 pizzico di sale

- Versate il latte, 50 g di zucchero, un pizzico di sale, i semi di vaniglia e il baccello svuotato nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 102 °C, confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Portate a ebollizione.
- Versate il riso e i 50 g di zucchero restanti. **Regolate la temperatura su 95 °C e confermate. Regolate il timer su 30 minuti e confermate.** Fate cuocere. Mettete da parte e lasciate raffreddare.
- Versate la panna ben fredda nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Montate la panna fino a ottenere una consistenza ferma.
- Incorporate nel riso freddo la crema inglese e la panna montata. Mettete al fresco per almeno 2 ore.
- Degustate.

Dessert



Tiramisù

Preparazione: 30 min

Refrigerazione: 4 ore



Per 8 persone

Ingredienti:

24 savoiardi

4 uova

200 g di zucchero semolato

500 g di mascarpone

5 cl di liquore di caffè

37 cl di caffè freddo

50 g di cacao in polvere non
zuccherato

- Versate i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Mescolate fino a montare il composto. Aggiungete il liquore e il mascarpone. **Regolate il selettore di velocità su 1.** Sbattete per 2 minuti. Mettete da parte.
- Versate gli albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Sbattete per 1 minuto. **Aumentate gradualmente la velocità fino al massimo.** Poi sbattete fino a ottenere albumi montati a neve ben fermi.
- Incorporate delicatamente, con una spatola a lama curva, gli albumi montati a neve nella crema al mascarpone. Mettete al fresco per 4 ore.
- Inzuppate per qualche istante i savoiardi nel caffè. Disponeteli sul fondo di una pirofila. Ricoprite di crema. Ripetete l'operazione. Cospargete di cacao in polvere. Mettete in frigorifero.
- Servite ben fresco.



Paris-brest

Preparazione: 20 min

Cottura: 30 min



Per 8 persone

Ingredienti:

500 g di pasta per bigné (vedere ricetta base)

500 g di crema pasticcera (vedere ricetta base)

170 g di pralinato di mandorle in pasta

300 g di burro morbido

30 g di zucchero a velo

- Preriscaldare il forno a 180 °C. Distribuite la pasta per bigné su una leccarda foderata con foglio antiaderente utilizzando una tasca da pasticciere con bocchetta scanalata. Realizzate 8 dischi vuoti al centro. Cuocete in forno per 30 minuti. Lasciate raffreddare. Tagliate in 2 ogni disco in senso trasversale con un coltello da pane.
- Versate la crema pasticcera e la pasta di pralinato alle mandorle nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la velocità sul minimo.** Sbattete per 2 minuti. Aggiungete il burro. **Regolate la velocità su 2.** Sbattete per ottenere un composto omogeneo. Travasate il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta scanalata. Lasciate riposare per 10 minuti in frigorifero. Versate la crema sul primo disco di pasta per bigné. Richiudete il paris-brest con il secondo disco. Cospargete di zucchero a velo.
- Degustate rapidamente.

Dessert



Mousse al cioccolato



Preparazione: 15 min

Refrigerazione: 2 ore

Per 6 persone



Ingredienti:

6 uova

200 g di cioccolato fondente con

50% di cacao

40 g di zucchero semolato

- Separate i tuorli dagli albumi.
Tagliate il cioccolato a pezzettini.
- Versate il cioccolato tagliato a pezzetti nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 55 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate fondere. Mettete da parte.
- Versate gli albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Sbattete per 1 minuto.
Aumentate gradualmente la velocità fino al massimo. Sbattete aggiungendo man mano lo zucchero fino a ottenere albumi montati a neve ben fermi.
- Incorporate i tuorli nel cioccolato fuso con una spatola a lama curva. Incorporate delicatamente in 3 riprese gli albumi.
Versate in ciotole. Mettete al fresco per almeno 2 ore.

Dessert





Perle di tapioca, cocco e mango



Preparazione: 15 min

Cottura: 25 min

Refrigerazione: **1 ora**

- Versate le perle di tapioca, il latte, il latte di cocco, lo zucchero e l'estratto di vaniglia nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 100 °C e confermate. Regolate il timer su 25 minuti e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate cuocere.
- Travasate la preparazione in quattro bicchieri. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di mettere al fresco per 1 ora.
- Sbucciate il mango e tagliatelo a cubetti. Distribuiteli nei bicchieri. Cospargete di noce di cocco essicata.
- Servite.

Per 4 persone

Ingredienti:

60 g di perle di tapioca
30 cl di latte parzialmente
scremato
20 cl di latte di cocco
3 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di estratto di
vaniglia
4 cucchiaini di noce di cocco
essicata
1 mango



Dessert

IRRESISTIBILI

Frittelle dolci



Preparazione: 10 min

Cottura: 3 min per infornata

Per 8 persone

Ingredienti:

40 cl di latte

2 uova

300 g di farina di frumento 00

1 bustina di lievito chimico

1 bustina di zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

Zucchero a velo

Frutta a scelta

Spicchi di mela o ananas, rondelle di banana, ecc.

Per la frittura:

25 cl di olio di arachide

- Versate il latte, le uova, lo zucchero vanigliato e il pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate la velocità su 5.** Mescolate per 30 secondi. **Regolate la velocità su 2.** Incorporate poco alla volta la farina e il lievito setacciati insieme. Mescolate fino a ottenere una preparazione omogenea. Mettete da parte.
- Versate l'olio nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate.** Fate scaldare.
Versate la frutta nell'impasto.
Immergetele subito nell'olio facendo attenzione agli schizzi. Procedete per piccole quantità. Fate friggere per circa 3 minuti. Le frittelle devono risultare ben dorate. Prelevatele dalla ciotola con una schiumarola e fatele sgocciolare su carta assorbente. Cospargete di zucchero a velo.
- Degustate subito.

Dessert



Tartufi al cioccolato



Per una trentina di tartufi

Ingredienti:

225 g di cioccolato fondente con 75 %

di cacao

40 g di miele millefiori

50 g di burro




20 cl di panna liquida intera

½ baccello di vaniglia

40 g di cacao in polvere non zuccherato

Preparazione: 30 min

Refrigerazione: 3 ore

- Spezzettate i 225 g di cioccolato. Versate la panna, il miele, i semi di vaniglia e il baccello svuotato in una pentola. Portate a ebollizione. Filtrate.
- Versate il cioccolato spezzettato nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 55 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate fondere.
- Versate 1/3 della panna bollente sul cioccolato fuso. **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Selezionate  e confermate.** Mescolate fino a che non sono perfettamente incorporati. Ripetete l'operazione con il secondo e l'ultimo terzo.
- Lasciate che la temperatura della ganache scenda nuovamente a 35 °C. Poi aggiungete il burro tagliato a dadini. Eventualmente miscelate per rendere l'emulsione perfettamente liscia. Lasciate cristallizzare per 3 ore in frigorifero.
- Formate delle palline di ganache. Tuffatele nel cacao in polvere. Mettete al fresco.

Per una vera prelibatezza:

Sostituite al cacao in polvere noce di cocco grattugiata, semi di sesamo o pistacchi spezzettati.

Dessert



Semifreddo al tonno



Per 6 persone

Ingredienti:

20 cl di panna liquida

2 uova

40 g di miele di acacia

60 g di zucchero semolato

1 bustina di zucchero vanigliato

100 g di pistacchi sgusciati non salati

100 g di mandorle sbollentate

30 g di scorza di arancia confit

Preparazione: 20 min

Congelamento: 12 ore

- Tagliate a dadini la scorza di arancia confit. Separate i tuorli dagli albumi.
- Versate la panna nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 2.** Sbattete per 1 minuto. **Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Una volta ottenuta una consistenza Chantilly, aggiungete lo zucchero vanigliato. Mescolate ancora per qualche secondo per incorporarlo. Mettete da parte.
- Versate i tuorli, il miele e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 3.** Sbattete per 2 minuti. Incorporate delicatamente la panna montata, i pistacchi, le mandorle e l'arancia confit nel composto con una spatola a lama curva. Mettete da parte.
- Versate gli albumi nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Aumentate gradualmente la velocità fino al massimo.** Poi sbattete fino a ottenere albumi montati a neve ben fermi. Incorporateli nel composto precedente.
- Versate in uno stampo e lasciate rapprendere in congelatore per 12 ore.
- Servite.

Dessert



Panna cotta con coulis di fragole



Per 8 persone

Ingredienti:

Per la panna cotta:

80 cl di panna liquida

70 g di zucchero semolato

1 baccello di vaniglia

7 fogli di gelatina

Per il coulis:

300 g di fragole



50 g di zucchero semolato

Succo di ½ limone

Preparazione: 20 min

Cottura: 2 min

Refrigerazione: 4 ore

- Fate ammolare i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda. Lavate le fragole, asciugatele e togliete il picciolo.
- Versate la panna, lo zucchero, i semi di vaniglia e il baccello privato dei semi nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Portate a ebollizione.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate.** Aggiungete la gelatina strizzata. Mescolate per 1 minuto. Lasciate raffreddare. Togliete il baccello di vaniglia. Versate la preparazione in stampi. Mettete al fresco per almeno 4 ore.
- Versate lo zucchero, il succo di limone e le fragole nel frullatore. **Montate il frullatore. Premete più volte in rapida successione il tasto "P". Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Miscelate per 1 minuto.
- Sformate la panna cotta nei piatti. Guarnite con coulis di fragola.
- Servite.

Per una vera prelibatezza:

Profumate la panna cotta con acqua di fiori di arancio, acqua di rose, kirsch, ecc. Accom-
pagnate con fettine di fragola.



Dessert

IRRESISTIBILI

Crème brûlée



Per 8 persone

Ingredienti:

10 tuorli

120 g di zucchero semolato

50 cl di latte

50 cl di panna liquida

1 cucchiaino di miele di acacia

Zucchero di canna

Preparazione: 15 min

Cottura: 40 min

Refrigerazione: 40 min

- Preriscaldate il forno a 100 °C.
Fate scaldare il latte e il miele fino a che non è completamente sciolto.
- Versate i tuorli e lo zucchero nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate il selettore di velocità su 2.** Mescolate per 2 minuti.
Aggiungete il latte al miele e la panna. **Regolate la velocità sul minimo.** Mescolate per 1 minuto.
- Versate la preparazione in pirofile.
Cuocete in forno per 40 minuti, a bagnomaria o direttamente su una leccarda. Lasciate raffreddare. Mettete al fresco per 3 ore.
- Cospargete la crème brûlée di un po' di zucchero di canna. Fate caramellare in forno al grill o con un cannello da cucina.
- Servite.



Dessert

IRRESISTIBILI

Bicchierini di crema al cioccolato fondente



Preparazione: 15 min

Cottura: 20 min

Refrigerazione: 2,5 ore

Per 4 persone

Ingredienti:



75 g di cioccolato con 60% di cacao

15 cl di latte

25 cl di panna liquida

60 g di zucchero semolato

4 tuorli

- Spezzettate il cioccolato. Fate scaldare il latte e la panna. Fermatevi poco prima dell'ebollizione. Montate le uova e lo zucchero in una ciotola. Aggiungete metà della miscela calda composta da latte e panna. Mescolate. Mettete da parte.
- Versate l'altra metà della miscela e il cioccolato spezzettato nella ciotola. **Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 55 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate fondere.
- Aggiungete le uova montate. Mescolate per 2 minuti.
- Versate il composto in bicchierini. Copriteli con pellicola alimentare. Disponeteli nel cestello per cottura a vapore. Versate 50 cl di acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.** Portate a ebollizione. **Introducete il cestello. Regolate il timer su 20 minuti e confermate.** Fate cuocere.
- Immergete subito i bicchierini in acqua ghiacciata per interrompere la cottura. Lasciate raffreddare al fresco per almeno 2,5 ore.
- Servite.

Dessert



Pop-corn al caramello



Preparazione: 2 min

Cottura: 13 min

Per 6 persone



Ingredienti:

20 g di olio di girasole

50 g di mais da pop corn

40 g di zucchero semolato

1 cucchiaio di acqua

- Versate l'olio e il mais nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 10 minuti e confermate. Montate il coperchio paraschizzi.** Fate scoppiare i pop-corn. Mettete da parte.
- Versate lo zucchero e l'acqua nella ciotola. **Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Regolate il timer su 3 minuti e confermate.** Fate caramellare.
- Aggiungete i pop-corn. **Montate la spatola mescolatrice. Regolate la temperatura su 180 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Mescolate per 1,5 minuti.
- Degustate.



Dessert

IRRESISTIBILI

Isle flottante, crema inglese



Preparazione: 20 min

Cottura: 10 min

Per 8 persone

Ingredienti:

1,5 l di crema inglese (vedere ricetta base)

6 albumi

50 g di zucchero semolato

1 pizzico di sale fino

- Versate gli albumi e il pizzico di sale nella ciotola. **Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 1.** Sbattete per 1 minuto. **Aumentate gradualmente la velocità fino al massimo.** Sbattete aggiungendo mano mano lo zucchero fino a ottenere albumi montati a neve ben fermi.
- Portate a bollore una grande pentola di acqua. Prelevate un po' di albume con un mestolo per formare "un'isola". Versatelo nell'acqua e cuocetelo per circa 30 secondi da ogni lato. La consistenza deve risultare ferma.
- Prelevatelo con una schiumarola e adagiatelo su carta assorbente. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli albumi.
- Versate un po' di crema inglese in una serie di ciotoline. Adagiate le isole. Servite.

Per una vera prelibatezza:

Aggiungete praline rosa, mandorle tagliate finemente, caramello o grué di cacao.



Dessert

IRRESISTIBILI

Ricette per tutti i momenti della giornata. Bevande energetiche, vitaminiche, dissolventi o da servire come aperitivo: Cooking Chef Gourmet è uno strumento estremamente efficace e versatile per creare in pochi istanti squisiti nettari e succhi di frutta.



Bevande



Bevande

Le bevande

- 440 Succo di pomodoro
- 442 Smoothie detox
- 444 Smoothie energetico
- 446 Smoothie del mattino
- 448 Cioccolata calda
- 450 Milk-shake alla vaniglia
- 452 Milk-shake ai frutti rossi
- 454 Smoothie mango e arancia
- 456 Cocktail sidro e lamponi
- 458 Blue moon
- 460 Piña colada
- 462 Granita di anguria

Succo di pomodoro



Preparazione: 10 min

Per 4 persone

Ingredienti:

1 kg di pomodori

100 g di sedano (gambo)

½ avocado

Succo di 1 limone

3 cucchiari di olio di oliva

3 cucchiari di salsa tamari

Tabasco®

- Lavate i pomodori e tagliateli a spicchi.
Lavate il sedano e tagliatelo a pezzetti.
Sbucciate l'avocado e tagliatelo a cubetti.

Versate i pomodori, il sedano, l'avocado, il succo di limone e 15 cl di acqua nel frullatore.

Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.

Frullate per 1 minuto.

- Filtrate il succo di pomodoro. Aggiungete l'olio di oliva, la salsa tamari e qualche goccia di Tabasco®. Mescolate.
- Servite subito con cubetti di ghiaccio.

Bevande



Smoothie detox



Preparazione: 5 min

Per 1 persona

Ingredienti:

25 g di sedano (gambo)

100 g di cetriolo bio

100 g di ananas

1 rametto di coriandolo fresco

- Lavate il sedano e il cetriolo e tagliateli a pezzetti senza sbucciarli. Sbucciate l'ananas e tagliatelo a pezzetti. Lavate il coriandolo.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore.
Montate il frullatore. Premete 3 volte il tasto "P". Regolate il selettore di velocità su 3. Frullate per 1 minuto.
- Versate in un bicchiere.
- Degustate ben fresco.

Bevande



Smoothie energetico



Preparazione: 5 min

Per 2 persone

Ingredienti:

1 banana

100 g di fragole

20 cl di latte di mandorla

1 cucchiaio di miele

*1 cucchiaio di mandorle tagliate
sottili*

- Sbucciate la banana e tagliatela a rondelle.
Lavate le fragole e toglie il picciolo.
Tostate le mandorle tagliate sottili per 1 minuto in una padella calda.
- Versate le rondelle di banana, le fragole, il latte di mandorla e il miele nel frullatore.
Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.
Frullate per 1 minuto.
- Versate nei bicchieri. Cospargete di mandole tagliate sottili.
- Assaporate subito.

Bevande



Smoothie del mattino



Per 1 persona

Ingredienti:

100 g di fragole

½ banana

1 yogurt naturale al bifidus

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaio di sciroppo di agave

1 cucchiaino di germe di grano

1 cucchiaio di muesli ai frutti

rossi

1 cucchiaio di bacche di goji

Preparazione: 5 min

- Lavate le fragole e togliete il picciolo. Sbucciate la banana e tagliatela a rondelle.
- Versate le fragole, le rondelle di banana, lo yogurt, il succo di limone, lo sciroppo di agave e il germe di grano nel frullatore. **Montate il frullatore. Premete 3 volte il tasto "P". Regolate il selettore di velocità su 3.** Miscelate per 1 minuto.
- Versate in un bicchiere. Cospargete di muesli e bacche di goji.
- Degustate subito.

Bevande



Cioccolata calda



Preparazione: 5 min

Cottura: 3 min

Per 3 persone



Ingredienti:

125 g di cioccolato fondente

50 cl di latte intero

10 cl di panna liquida

1 cucchiaino di cannella in polvere

- Versate il latte e la panna nella ciotola.
Montate la frusta gommata. Regolate la temperatura su 102 °C e confermate.
Fate scaldare fino al bollore.
- Aggiungete il cioccolato tagliato a pezzetti e la cannella. **Regolate la temperatura su 85 °C e confermate. Selezionate  e confermate. Regolate il selettore di velocità su .** Fate fondere.
- **Regolate la temperatura su "Off" e confermate. Smontate la frusta gommata. Montate la frusta a filo grosso. Regolate il selettore di velocità su 5.** Sbattete per 1 minuto.
- Servite subito.

Bevande



Milk-shake alla vaniglia



Preparazione: 5 min

- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore.
Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.
Frullate per 1 minuto.
- Servite subito.

Varianti:

Sostituite al gelato alla vaniglia il gusto che preferite: cioccolato, pistacchio, caffè, ecc.

Per 2 persone

Ingredienti:

2 palline di gelato alla vaniglia

25 cl di latte

5 cubetti di ghiaccio

Bevande



Milk-shake ai frutti rossi



Per 2 persone

Ingredienti:

50 g di fragole

50 g di lamponi

50 g di ribes

40 cl di gelato alla vaniglia

10 cl di latte

4 cubetti di ghiaccio

Preparazione: 5 min

- Lavate le fragole e togliete il picciolo, lavate il ribes e sgranatelo. Lavate velocemente i lamponi. Asciugateli subito su carta assorbente.
- Versate i frutti, il gelato e il latte nel frullatore.
Montate il frullatore. Regolate il selettore di velocità su 4. Frullate per 1 minuto. Aggiungete i cubetti di ghiaccio. **Regolate il selettore di velocità su 2.** Frullate per 1 minuto.
- Servite subito.

Bevande



Smoothie mango e arancia



Preparazione: 5 min

- Sbucciate il mango e tagliatelo a cubetti.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore.
Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.
Miscelate per 1 minuto.
- Servite subito.

Per 4 persone

Ingredienti:

1 mango ben maturo

1 yogurt greco

Succo di 2 arance

4 cubetti di ghiaccio

Bevande



Cocktail sidro e lamponi



Preparazione: 5 min

Per 6 persone

Ingredienti:

1 bottiglia di sidro secco ben fresco

1 pesca bianca

Succo di ½ limone

22 lamponi

- Sbucciate la pesca e tagliatela a fettine.
- **Montate il food processor con le lame.** Versate 10 lamponi, le fettine di pesca e il succo di limone nella ciotola. **Regolate il selettore di velocità sul massimo.** Frullate per 1 minuto. Filtrate.
- Versate il concentrato di lampone e pesca in una caraffa. Aggiungete il sidro. Mescolate.
- Servite subito aggiungendo 2 lamponi in ogni bicchiere.

Bevande



Blue moon



Preparazione: 5 min

- Pelate lo zenzero e tagliatelo a lamelle. Sbucciate le pesche e tagliatele a fettine.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore. Aggiungete 50 cl di acqua. **Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Miscelate per 1 minuto.
- Servite subito in bicchieri con cubetti di ghiaccio.

Per 8 persone

Ingredienti:

300 g di mirtilli

2 pesche bianche

2 cm di zenzero

2 cucchiai di miele di acacia

1 cucchiaino di cannella in

polvere

Bevande



Piña colada



Preparazione: 10 min
Refrigerazione: 30 min

Per 8 persone

Ingredienti:

*1 banana
50 cl di succo di ananas
40 cl di latte di cocco
Succo di 1 lime
20 cl di rum bianco
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di cannella in
polvere
½ cucchiaino di noce moscata
grattugiata*

- Sbucciate la banana e tagliatela a rondelle.
- Versate tutti gli ingredienti nel frullatore. Procedete in 2 riprese se necessario.
Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.
Frullate per 1 minuto.
- Mettete al fresco per 30 minuti.
- Versare 200g di ghiaccio in scaglie nel frullatore thermoresit.
Fate spumare la piña colada con una frustina prima di servirla con il ghiaccio pestato.



Bevande

LE BEVANDE

Granita di anguria



Preparazione: 5 min
Congelamento: 4 ore

Per 6 persone

Ingredienti:

*800 g di polpa di anguria
40 g di zucchero semolato
Succo di 1 limone
2 cm di zenzero
4 cl di sciroppo di granatina*

- Pelate lo zenzero e grattugiatelo.
- Versate l'anguria, lo zenzero, lo zucchero e il succo di limone nel frullatore. **Montate il frullatore. Aumentate progressivamente la velocità fino al massimo.** Miscelate per 1 minuto.
- Versate la preparazione in un contenitore rettangolare e mettete in congelatore. Grattate sistematicamente con una forchetta per ottenere la consistenza di una granita.
- Servite la granita in bicchieri precedentemente tenuti in congelatore. Irrorate con uno schizzo di sciroppo di granatina.

Bevande



A			
Alette di pollo	232	Cocktail sidro e lamponi.....	456
B		Coleslaw express ai due cavoli.....	184
Baccalà alla provenzale	270	Composta di mele	394
Bagels al salmone	210	Confettura di ananas e kiwi	408
Baguette	98	Confettura di frutta	92
Besciamella.....	74	Cookies con pepite di cioccolato.....	378
Bicchieri di granchio, guacamole e pomplemo	126	Cozze alla marinara	268
Bicchierini di crema al cioccolato fondente	430	Crema Chantilly.....	88
Bicchierini di melanzana e ricotta	138	Crema di albicocche.....	388
Biscotti speziati senza glutine.....	358	Crema di topinambur al latte di mandorla.....	170
Blue moon	458	Crema inglese.....	86
Bollito di carne e verdure	254	Crema pasticcera	86
Brodo ai profumi indonesiani.....	174	Crème brûlée.....	428
Brodo vegetale.....	81	Crocchette di foie gras.....	150
Burro bianco.....	80	Crostata di mele	384
Butternut squash ai semi misti	196	Crostata meringata al limone.....	392
C		Crostatine ai lamponi	50
Cake agli spinaci con formaggio di capra	132	Crostatine alle fragole.....	396
Cake al limone	352	Crumble di verdure estive	312
Calamari alla basca.....	274	Crumble di verdure invernali.....	314
Cannelés	370	Curry di agnello.....	238
Capesante al burro di agrumi.....	262	Curry di ceci.....	330
Caramello al burro salato.....	90	Curry di gamberoni.....	260
Cartoccio di nasello e lime.....	30	Cuscus di pesce.....	272
Cartoccio di salmone agli asparagi.....	256	Cuscus vegetariano.....	336
Caviale di melanzana.....	148	E	
Cheesecake	356	Éclairs al cioccolato	354
Chili con carne	240	F	
Chips di verdure	122	Fagottini di cavolo verza	216
Chouquettes.....	112	Filetto di merluzzo viennese speziato	288
Chutney alla mela.....	79	Financier al parmigiano.....	128
Cioccolata calda	448	Finanzieri al pistacchio.....	380
Clafoutis alle ciliegie.....	402	Flan alle prugne e cranberries.....	366
		Flan di zucchine	318

Focaccia.....	102
Fondo bianco di pollo	82
Fondo bruno di pollo	83
Fricassea di pesce	266
Fricassea di vitello	246
Fritelline di pesce.....	118
Frittelle dolci.....	420
Fumetto di pesce.....	81

G

Gamberi in camicia	218
Ganache al cioccolato	88
Gazpacho.....	160
Gelatina di cotogne.....	382
Gelato istantaneo al lampone	400
Gougères	144
Granita di anguria	462
Gratin di mandorle ai frutti rossi	404
Gratin di patate alla crema di soia	338
Gratin di zucca	328
Guacamole.....	134

H

Humus.....	152
------------	-----

I

Île flottante ai frutti esotici.....	386
Île flottante, crema inglese	434
Impasto per bagels	71
Impasto per bignè	64
Impasto per blinis.....	68
Impasto per burger buns	71
Impasto per ciambelle.....	70
Impasto per crêpes	65
Impasto per crêpes al latte di mandorla.....	66
Impasto per crumble.....	64

Impasto per gallette di grano saraceno.....	65
Impasto per waffle.....	66
Insalata alla lionese	182
Insalata di carciofi alla barigoule.....	198
Insalata di carote all'orientale	178
Insalata di cavolo cappuccio e pollo.....	188
Insalata di cavolo rosso con trito di prezzemolo alle noci.....	22
Insalata di pasta al pesto	192
Insalata di pesce affumicato	194
Insalata di sedano rapa alla mela	186
Insalata di wakame e cetriolo.....	190
Involtini di lucioperca con verdure novelle	282
Involtini di pollo ripieni di spinaci	242
Involtini primavera.....	154

K

Ketchup.....	80
--------------	----

L

Lasagne alle verdure.....	302
Lemon curd.....	91

M

Macarons	364
Madeleines.....	346
Maiale salmistrato con lenticchie.....	228
Maionese	77
Marmellata	93
Marmellata di latte.....	90
Marshmallow	374
Meringa	46
Meringa francese.....	89
Meringa italiana.....	89
Milk-shake ai frutti rossi.....	452
Milk-shake alla vaniglia	450
Mini sablés alle nocciole	376

Mousse al cioccolato.....	416
Mousse di frutti rossi	406
Muffins	350

N

Nems.....	206
-----------	------------

P

Padellata di verdure autunnali.....	324
Padellata di verdure estive.....	322
Padellata di verdure invernali	326
Padellata di verdure primaverili	320
Pan brioche	108
Pan di spezie.....	372
Pancake	67
Pane di campagna.....	100
Pane senza glutine.....	104
Panini al latte	106
Panna cotta con coulis di fragole.....	426
Paris-brest	414
Parmentier di anatra.....	298
Pasta alla carbonara	296
Pasta brisée	62
Pasta fresca.....	69
Pasta frolla dolce.....	62
Pasta per pizza	69
Pasta sfoglia.....	63
Pasta spalmabile.....	87
Pastella per tempura	70
Perle di Tapioca, cocco e mango.....	418
Pesto verde e rosso	78
Piña colada.....	460
Pizza bianca al rosmarino	38
Pizza con pomodorini.....	290
Polenta con calamari e gamberoni.....	276
Pollo alla basca.....	248

Pomodori ripieni.....	300
Pomodoro sbollentato.....	82
Pop-corn al caramello.....	432
Pop-corn salati	130
Purè di cavolfiore alla pera.....	310
Purè di patate	306
Purè di piselli alla menta.....	308

Q

Quenelles di pesce.....	258
Quenelles di pollo ai funghi.....	250
Quiche lorraine	292

R

Ratatouille.....	334
Ravioli di verdure	202
Rillettes di coniglio.....	146
Rillettes di salmone	120
Riso al latte	410
Risotto.....	42
Risotto ai frutti di mare	278
Risotto con broccoli e coppa	294

S

Salsa al cioccolato.....	87
Salsa alla bolognese.....	79
Salsa di pomodoro.....	75
Salsa bernese	76
Salsa indiana al curry	78
Salsa olandese.....	77
Samosa al formaggio di capra.....	200
Samosa al tonno.....	212
Semifreddo al torrone.....	424
Sfogliatine ai due pesti.....	136
Sfogliatine alle mele.....	110
Smoothie del mattino	446

Smoothie detox.....	442
Smoothie energetico.....	444
Smoothie mango e arancia.....	454
Soufflé al formaggio.....	204
Spaghetti alla bolognese.....	304
Spezzatino di manzo e funghi.....	234
Spezzatino di salsiccia affumicata	244
Succo di pomodoro	440

T

Tabulè di quinoa alle pesche.....	180
Tapenade	142
Tartara di petto d'anatra.....	140
Tartara di salmone	264
Tartelette ai gallinacci.....	222
Tartufi al cioccolato.....	422
Tatin ai pomodorini confit.....	340
Terrine di salmone ai peperoni.....	214
Tiramisù.....	412
Torta al cioccolato fondente	348
Torta alle ciliegie.....	390
Torta allo yogurt.....	362
Torta Bourdaloue.....	398
Torta genovese	368
Tortillas al pollo	236
Tortino di cioccolato con cuore fondente.....	360
Tortino di patate gratinate.....	332
Tzatziki.....	124

U

Uova strapazzate al pomodoro.....	208
Uovo in camicia.....	220

V

Vellutata di asparagi	172
Vellutata al pomodoro.....	166

Vellutata di zucchine e formaggio cremoso.....	162
Verdure fritte.....	316
Vinaigrette.....	74

W

Wok di gamberoni	280
Wok di gamberoni ai 3 pepi.....	34
Wok di manzo thai	230
Wok di pollo	252

Z

Zabaione.....	91
Zuppa cinese.....	168
Zuppa di cipolla	164
Zuppa di cozze.....	284
Zuppa di pesce express	176
Zuppa di porri e patate.....	26
Zuppetta di coda di rospo, verdure e aioli	286









Le ricette
COOKING CHEF
Gourmet

De Longhi Kenwood: Ingrid Renault e Vincent Bougeard

Grafica e impaginazione: Nathalie Hacker

Fotografia: Michel Langot

Design: Domitille Langot

Editing: Sylvie Kempler

Fotoincisione: Quadrilaser

**Tutte le ricette di questo volume sono state realizzate
con COOKING CHEF GOURMET KCC9060S**

Nonostante l'attenzione prestata nella realizzazione di questo libro, l'editore non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori, involontari o meno, che vengano riscontrati subito o in futuro, che dipendano da modifiche della normativa vigente o da altre motivazioni. In tutte le ricette di questo libro le quantità sono espresse nel sistema metrico.

Se non diversamente indicato, la misurazione in chucchiai si riferisce ad un cucchiaino raso.

I tempi di cottura possono variare notevolmente a seconda del tipo di forno impiegato. Verificate sempre il grado di cottura al termine del tempo indicato, eventualmente prolungatelo se necessario. I tempi di preparazione e di cottura sono orientativi. Tutti i tempi delle preparazioni sono arrotondati per approssimazione di 5 minuti.

© 2019 Editions De Longhi

P/N 5820002363/09.2019

Tutti i diritti di traduzione, adattamento e riproduzione,
in qualsiasi forma, riservati per tutti i paesi.
Finito di stampare a settembre 2019 presso Grafiche Antiga spa