



Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

ANTIPASTI E STUZZICHINI 2008



Bimby

Antipasti & Stuzzichini

Antipasti sfiziosi pag. 6

- Avocado ripieno di pollo e porcini
- Asparagi bianchi di Bassano al burro aromatizzato e culatello
- Ciotoline di grana con insalata di calamaro
- Bignole alla crema di fave
- Cipolle di Tropea alla crema di fagioli
- Fiori di zucca alla ligure
- Fichi ripieni al formaggio
- Insalata di frutta e verdure in foglia di lattuga
- Frittatine ripiene
- Frittelle di patate alla ceca con panna acida
- Involtini di lattuga ripieni alla ligure
- Insalata di crêpe e salmone all'aceto balsamico
- Melanzane in salsa di bottarga
- Mini clafoutis di olive e ricotta
- Terrina di verdure in salsa
- Quadrotti agli asparagi e crescenza
- Tortino di scampi in crema
- Tartellette di scarola
- Trota salmonata agli aromi con frittelle di riso
- Palline di caprino con composta di fragole

- Antipasto di alici agli agrumi
- Antipasto fresco di insalata e melone
- Antipasto di verdure all'aceto balsamico con kumquat in agrodolce
- Cannoli ripieni di crema ai formaggi e tartufo nero
- Canocchie al vapore su dadolata di peperoni
- Crema di gorgonzola con pere e insalata di invidia in vinaigrette all'arancia
- Insalata di farro, carciofi e melograno
- Involtini di salmone marinato alle erbe
- Involtini di spada
- Semifreddi alle verdure
- Mini gelatine di pomodoro al basilico con primo sale
- Panzanella toscana
- Sformatini di ricotta alle erbe
- Sformatini di insalata russa e prosciutto cotto
- Sformatini di verdura in gelatina
- Terrina di taleggio al pane nero
- Spiedini di uva e palline di ricotta con focaccia al rosmarino
- Tartellette alle erbe con robiola e fragole
- Uova ripiene
- Antipasto di insalata e fiori con ciliegine di mozzarella

- Carciofo romano ai gamberetti
- Antipasto di cotechino al vapore e zabaione al vino bianco
- Antipasto di melanzane alla siciliana con cipolle bianche e uvetta sultanina
- Cocottine di polenta al rosmarino e gorgonzola
- Composta di erbe, uova, caprino e olive taggiasche
- Crema frita all'italiana
- Fettine di polenta grigliata con mousse di baccalà
- Focaccine alla ligure con salame di campagna
- Ravioli fritti ai porcini
- Frittelline di gamberi
- Farinata di ceci ai carciofi
- Margherite di polenta bianca al parmigiano con composta di cipolle rosse
- Grissini alle alici e semi di finocchio al profumo d'arancia
- Misto di verdure al forno con ripieno di cozze
- Mini quiches di verdure e pecorino
- Olive all'ascolana
- Piccoli krapfen ripieni
- Polpettine di verdure e bianchetti
- Polpettine in agrodolce alla siciliana
- Tegoline di parmigiano alla crema di carciofi

80 gr di parmigiano
 100 gr di pomodori secchi
 50 gr di olio extravergine di oliva
 50 gr di mandorle
 1 mazzetto di basilico
 sale e pepe q.b.

Vini: Verdicchio dei Castelli di Jesi Pinot Prosecco

Esecuzione:

Preparare il pesto al pecorino: tritare noci, pecorino e prezzemolo: 10 sec. vel. 8. Unire l'olio, il sale e il pepe, frullare: 1 min. vel. 4. Togliere e mettere da parte.

Preparare il pesto alle mandorle: tritare le mandorle: 10 sec, vel, 7. Aggiungere il parmigiano, i pomodori secchi e il basilico, tritare: 10 sec. vel. 7. Unire l'olio, il sale e il pepe, frullare: 1 min. vel. 4. Togliere e mettere da parte. Tagliare la feta o il primo sale a dadini. Tagliare a metà le fette di pane e tostarle. Suddividere le fette e spalmare i pesti, alternandoli. Completare ogni fetta con qualche dadino di formaggio. A piacere si possono servire le bruschette riscaldate in forno o fredde.

Grissini di sfoglia ai semi di sesamo e papavero

Ingredienti per 4 persone:

1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta l.b.)
 1 uovo
 2 cucchiaini di semi di sesamo
 2 cucchiaini di semi di papavero

Vini: Grechetto colli Martani - Bianco di Custoza

Esecuzione:

Preparare la pasta sfoglia come da ricettario base (pag. 7). Stendere la pasta sfoglia e spennellare con l'uovo sbattuto. Spargere i semi sulla pasta cercando di farli penetrare. Tagliare delle strisce di pasta larghe 2 cm per tutta la lunghezza della pasta. Si possono torcere leggermente o creare delle treccine. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 10-12 minuti.

Focaccine di ceci al rosmarino con pancetta

Ingredienti per 4 persone:

Focaccine alle nociIngredienti per 6 persone:

200 gr di latte
 250 gr di gherigli di noci
 500 gr di farina bianca tipo 0
 120 gr di burro morbido
 2 uova
 2 cucchiaini di zucchero
 1 cubetto di lievito di birra
 1 cucchiaino di sale
 12 stampini da muffin

Vini: Pinot Grigio Sauvignon

Esecuzione:

Tritare le noci: 5 sec. vel. 5. Versare nel boccale la farina, le uova, il lievito, il latte, lo zucchero, 100 gr di burro morbido e il sale, impastare: 4 min. vel. Spiga. Unire le noci e amalgamare: 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto. Imburrare e infarinare gli stampini da muffin. Dividere l'impasto in tante palline, sistemarle negli stampini, coprire e lasciar lievitare per 1 ora a temperatura ambiente finché non raddoppiano di volume. Spennellare la superficie di ogni panino con un filo di burro fuso e un pizzico di zucchero. Cuocere in forno caldo a 180° per 20-30 minuti circa, Servire le focaccine con formaggio fresco tipo casatella o della toma piemontese a piacere.

Mini bruschette di pane ai pestiIngredienti per 6 persone:

12 fette di pane tipo toscano o pugliese
 150 gr di feta o primo sale

Per il pesto al pecorino:

10 gherigli di noci
 100 gr di pecorino
 50 gr di olio extravergine di oliva
 1 mazzetto di prezzemolo
 sale e pepe q.b.

Per il pesto alle mandorle:

- Bignè al ripieno di gamberetti
- Anelli di zucchine e carote ripieni alla polpa di granchio
- Sigari di pasta sfoglia ai formaggi
- Bignis ai capperi e olive
- Crostatine di brisè con verdure miste
- Canapè di pane integrale
- Fette di pompelmo in pastella
- Fagottini ripieni alla tirolese
- Focaccine ai pinoli e cipolle rosse di Troppa
- Crostini alla crema di melanzane e mozzarella di bufala
- Focaccine alle noci
- Mini bruschette di pane ai pesti
- Grissini di sfoglia ai semi di sesamo e papavero
- Focaccine di ceci al rosmarino con pancetta
- Rustici all'arancio, pistacchi e semi di finocchio
- Muffin salati
- Plumcake di prosciutto e taleggio con fichi grigliati
- Stuzzichini salati alle olive

Antipasti sfiziosi

Avocado ripieno di pollo e porcini

Ingredienti per 4 persone:

2 avocado
350 gr di petto di pollo
200 gr di porcini freschi
100 gr di cimette di broccoli
40 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di salsa di soia
50 gr di germogli di soia
1 spicchio d'aglio
sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Togliere i residui di grasso e le pellicine dal petto di pollo e tagliare la polpa a piccoli dadini. Salare, pepare e mettere a marinare i dadini di carne con la salsa di soia per circa un'ora. Pulire i porcini e tagliarli a fette. Tagliare gli avocado a metà, svuotarli della polpa e tagliarli a dadini, insaporire l'olio con lo spicchio d'aglio: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le fette di porcino e cuocere: 5 minuti 100° vel. 1 Antiorario. Unire ai porcini il petto di pollo con la loro marinata e cuocere: 7 min. temp. Varoma vel. Soft. Antiorario. Aggiustare di sale, unire le cimette di broccolo, cuocere: 4 min 100° vel. 1 Antiorario. Unire al composto i dadini di avocado e i germogli di soia, amalgamare: 1 min vel. 1 Antiorario. Togliere e riempire con il composto i gusci di avocado. Servire su foglie di lattuga e a piacere irrorare con altra salsa di soia.

Asparagi bianchi di Bassano al burro aromatizzato e culatello

Ingredienti per 6 persone

1200 gr di asparagi bianchi (o verdi)
200gr di culatello o prosciutto di parma
100 gr di acqua
40 gr di burro
4 rametti di maggiorana
2 rametti di timo
1 cucchiaino di sale
sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Sciogliere lo zafferano nel latte. Versare nel boccale le farine, il lievito, 30 gr di olio, lo zucchero, il latte con lo zafferano, l'acqua e il sale, impastare: 4 min. vel. Spiga. Mettere a lievitare l'impasto coperto per circa 40 minuti. Tagliare le cipolle rosse a rondelle, salarle leggermente e sistemarle in un colapasta. Sgonfiare l'impasto, stenderlo su un tagliere ricavandone tanti dischetti di 10 cm. di diametro, Foderare la placca del forno con carta forno e sistemare le focaccine leggermente distanziate tra loro. Suddividere le cipolle a rondelle su ogni focaccia, aggiungere i pinoli e un filo d'olio. Cuocere in forno caldo a 180° per 20-25 minuti circa.

Crostini alla crema di melanzane e mozzarella di bufala

Ingredienti per 6 persone:

6 fette di pane tipo pugliese
50 gr di olio extravergine di oliva
1000 gr di acqua
1 melanzana grossa
1 mozzarella di bufala
1 pomodoro
2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino
1 peperoncino
1 fetta di limone
sale e pepe q.b.

Vino: Müller Turgau Gavi

Esecuzione:

Tagliare la melanzana a fette e sistemarle nel Varoma. Versare l'acqua, la fetta di limone e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere e mettere a raffreddare. Insaporire l'olio con uno spicchio di aglio, il rametto di rosmarino e il peperoncino: 10 min. 100° vel. 1. Togliere il rametto di rosmarino, aggiungere il pomodoro privato dei semi e della buccia tagliato a dadini. Aggiustare le fette di melanzana di sale e pepe, insaporire: 5 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Frullare: 1 min. vel. 7. Togliere il composto e metterlo in una terrina. Tagliare in quattro le fette di pane, insaporirle con l'aglio fresco rimasto e passarle in forno a tostare. Spalmare la crema di melanzana sulle fette di pane caldo. Tagliare la mozzarella a fettine e completare i crostini.

Fagottini ripieni alla tirolese

Ingredienti per 4 persone:

8 wurstel mignon
4 foglie di salvia
1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta base)
1 uovo
2 mele renette
1 limone
1 pizzico di sale

Vini: Franciacorta Brut Trebbiano d'Abruzzo

Esecuzione:

Prima di preparare la pasta sfoglia tritare le foglie di salvia: 5 sec. vel. 7. Aggiungere al trito tutti gli ingredienti per la pasta sfoglia. Preparare la pasta sfoglia come da ricetta base, stenderla sul tagliere e ricavare dei quadratini di 7 cm. di lato. Sbucciare le mele e tagliarle a fette, irrorarle con il succo di limone. Su ogni quadratino di pasta mettere una fettina di mela tagliata a metà e per ultimo il wurstel. Coprire con l'altro quadrato, premendo bene i bordi. Tagliare poi con un coppapasta rotondo o quadrato della misura di 5-6 cm. Continuare fino alla fine degli ingredienti. Sistemare i fagottini sulla placca del forno coperta di carta forno, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno caldo a 200° per circa 15 - 20 minuti.

Focaccine ai pinoli e cipolle rosse di Tropea

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di farina bianca di tipo 0
200 gr di farina Manitoba
10 gr di sale
10 gr di zucchero
60 gr di olio extravergine di oliva
100gr di acqua tiepida
150 gr di latte tiepido
300 gr di cipolle di Tropea
50 gr di pinoli
2 bustine di zafferano
1 cubetto di lievito di birra

Vini: Roero Ameis - Collio Bianco

Esecuzione:

Tritare la maggiorana e il timo. 3 sec. vel 7 Aggiungere il burro e mantecare: 10 sec. vel 3. Togliere il composto di burro e erbe e mettere da parte. Pulire e lavare gli asparagi, sistemarli nella campana del Varoma. Versare l'acqua e il sale nel boccale posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata sistemare gli asparagi su un piatto da portata ovale, distribuire sopra gli asparagi caldi il burro di erbe a fiocchetti. Aggiustare di sale e pepe e servire gli asparagi con fette di culatello.

Variante: si possono servire le fettine di culatello arrotolate attorno a un asparago

Ciotoline di grana con insalata di calamari

Ingredienti per 6 persone:

200 gr parmigiano
300 gr calamaretti freschi a spillo
30 gr olio evo
30 gr vino bianco secco
2 pomodori maturi
1 scalogno
1 spicchio aglio
1 mazzetto prezzemolo
Sale q.b.

Per decorare:

Insalata di stagione

Esecuzione:

Preparare le ciotoline di grana: grattugiare il parmigiano e mettere da parte. Scaldare una padella piatta ed antiaderente di circa 16 cm di diametro. Spolverizzare con una parte di parmigiano ed appena inizia a prendere colore togliere velocemente e modellare su un piccolo stampo da budino capovolto (di circa 7-8 cm di diametro). Il parmigiano solidifica molto rapidamente quindi rimuoverlo con cura e conservarlo da parte.

Preparare il pesce: pulirlo e lavarlo bene in acqua salata.

Sbucciare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a dadini. Tritare il prezzemolo 3 sec a vel 7 e mettere da parte. Tritare lo scalogno: 3 sec a vel 7, aggiungere lo spicchio di aglio schiacciato, l'olio e insaporire per 3 min. a 100° a vel. 1. Unire il pesce, aggiustare di sale e pepe, insaporire e sfumare col vino. Cuocere per 8 min. temp. Varoma Antiorario. Si consiglia di togliere il misurino durante la

cottura a Varoma. Togliere dal boccale, versare in una terrina, aggiungere la dadolata di pomodoro, un pizzico di sale ed il prezzemolo tritato, mescolare e lasciare raffreddare. Preparare le ciotoline su un piatto da portata, riempirle con l'insalata di pesce, irrorarle con un filo di evo, e decorare il piatto con insalata di stagione.

Bignole alla crema di fave

Ingredienti per 4 persone

Per i bignè:

150 gr farina 00
250 gr acqua
75 gr burro
3 uova
Un pizzico sale

Per la crema:

300 gr di fave fresche o surgelate
700 gr acqua
100 gr parmigiano grattugiato
50 gr di olio evo
Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Preparare i bignè: versare acqua, sale, burro nel boccale e cuocere per 10 min. a 100° vel. 2. Unire la farina e lavorare l'impasto per 30 sec. vel. 4. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti ad apparecchio spento, mescolare a vel. 4 per 5-6 volte. Lasciare raffreddare nel boccale poi unire le uova una alla volta a vel. 4 quindi lavorare ancora la pasta a vel. 5 per 40 sec. Togliere l'impasto, disporre sulla placca da forno ricoperta dalla carta forno delle palline di pasta grosse come una noce e ben distanziate l'una dall'altra, cuocere in forno caldo a 180° per 20 min. circa (controllare bene la cottura).

Preparare la crema: passare le fave surgelate sotto l'acqua fredda e pelarle, versare nel boccale acqua e sale mettere nel cestello le fave e cuocere per 20 min. 100° vel. 2. A fine cottura togliere il cestello con le fave, nel boccale pulito frullare le fave 30 sec. a vel. 7. Togliere il composto e mettere da parte a raffreddare. Tagliare la calottina dei bignè e farcirli con il composto. Ricomporre la calottina e decorare a piacere con una fava cotta o parmigiano.

1 vasetto di uova di lompo nere
1 vasetto di uova di lompo rosse
sale e pepe q.b.

Vini: Bardolino Chiaretto Soave Classico

Esecuzione:

Preparare il pane: versare tutti gli ingredienti per il pane nel boccale e impastare: 4 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e farlo lievitare in uno stampo rettangolare imburrato e infarinato di 30x12 cm circa. Lasciarlo lievitare coperto per circa due ore. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare nello stampo, sformare il canapè e tagliarlo a fette, da freddo. Sovrapporre le fette due a due e tagliarle a triangoli.

Preparare le farce: tritare l'erba cipollina: 5 sec. vel. 7. Aggiungere il caprino, il latte, un pizzico di pepe e frullare: 20 sec. vel. 4. Togliere il composto e spalmare su una parte dei triangoli di pane. Suddividere su questi triangoli le uova di lompo rosse e le uova di lompo nere. Sistemare a quadrati nel piatto da portata. Frullare la ricotta di pecora con i rametti di timo e la panna: 20 sec. vel. 4. Togliere il composto. Arrotolare su se stesse le fettine di salmone, riempirle con un cucchiaino di composto di ricotta e adagiarle su gli altri triangoli di pane. Presentare il piatto da portata con i canapè.

Fette di pompelmo in pastella

Ingredienti per 6 persone:

12 fette di pompelmo fresco
200 gr farina
10 gr lievito di birra
100 gr di vino bianco secco
1 uovo
olio per friggere q.b.
sale e pepe q.b.

Vini: Umbria Chardonnay Alto Adige Bianco

Esecuzione:

Lavare bene i pompelmi e tagliare delle fette rotonde alte 3 mm. Preparare una pastella con farina, lievito, uovo, vino bianco, sale e pepe, frullare: 1 min. vel. 4-5. Togliere il composto e farlo riposare coperto in frigorifero per due ore. Immergere poi le fette di pompelmo nella pastella e friggerle una alla volta in abbondante olio bollente, finché sono ben dorate su entrambi i lati. Passarle su carta assorbente e servire calde.

1 mazzetto di basilico e prezzemolo
sale e pepe q.b.

Vini: Venezia Giulia Bianco - Alto Adige Gewürtztraminer

Esecuzione:

Preparare la pasta: tritare le mandorle: 5 sec. vel. 8. Aggiungere tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: 30 sec. vel. 6. Togliere l'impasto, coprirlo e farlo riposare per 30 minuti.

Preparare le verdure: mondare e lavare le verdure, tagliare le zucchine e la melanzana a piccoli tocchetti. Tagliare la cipolla a fettine e i pomodorini in quattro. Tritare il prezzemolo e il basilico: 5 sec. vel. 7 e mettere da parte. Scaldare l'olio con un rametto di timo e l'aglio intero: 4 min. 100° vel. 1. Unire tutte le verdure (tranne i pomodori) e insaporire: 10 min. temp. Varoma vel. Soft Antiorario. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere il trito di prezzemolo e basilico. Togliere le verdure scolandole dall'olio. Imburrare e infarinare le formine individuali, Stendere la pasta e foderare le formine, coprire il fondo con la carta da forno e un poco di fagioli secchi. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa, Togliere la carta e i fagioli, riempire suddividendo le verdure per ogni tortino. Completare con i pomodorini e i dadini di scamorza. Ripassare in forno a 180° per altri 15 minuti. Servire le crostatine tiepide.

Canapè di pane integrale

Ingredienti per 6 persone:

Per il pane:

300 gr di farina bianca di tipo0
200 gr di farina integrale
50 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di latte tiepido
180 gr di acqua tiepida
1 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale

Per le farce:

150 gr di caprino
150 gr di fette di salmone affumicato
150 gr di ricotta di pecora
50 gr di latte
50 gr di panna
8 fili di erba cipollina
4 rametti di timo

Cipolle di Tropea alla crema di fagioli

Ingredienti per 4 persone:

2 cipolle di Tropea medie
450 gr di fagioli cannellini cotti
60 gr di olio evo
100 gr brodo vegetale Bimby
2 spicchi aglio
1 piccolo peperoncino
1 rametto rosmarino
4 rametti timo
sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Mondare le cipolle e metterle a bagno in acqua tiepida per 5 min. Tritare aglio e rosmarino: 5 sec. vel. 7. Aggiungere peperoncino, due rametti di timo, 30 gr olio e insaporire: 4 min 100° vel. 1. Unire i fagioli, aggiustare di sale e pepe e cuocere 5 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1. Togliere dal boccale il timo e frullare 1 min. vel. 7. Togliere il composto e mettere da parte: tagliare le cipolle a metà e sfogliarle delicatamente. Riempirle con il composto e decorare con il timo rimasto. Sistemare le cipolle nel recipiente Varoma e nel vassoio. Versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere per 20 min. a temp. Varoma vel. 1.

A cottura ultimata passare le cipolle in una pirofila oliata in forno a 180° per circa 10 minuti. Irrorare con olio evo e servire le barchette o calde o completamente fredde.

Fiori di zucca alla ligure

Ingredienti per 4 persone:

12 fiori di zucca
60 gr parmigiano grattugiato
40 gr di olio evo
3 zucchine
2 patate lessate
1 uovo
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di maggiorana
2 spicchi aglio
sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Lavare i fiori di zucca e togliere il pistillo. Lavare le zucchine, mondarle e tritarle 10 sec vel 7. Togliere il trito di zucchine dal boccale e metterlo in un canovaccio, strizzando bene per far uscire l'acqua. Tritare il prezzemolo, la maggiorana e l'aglio 5 sec. vel. 7. Aggiungere le patate 10 sec. vel. 3. Unire uovo, zucchine, parmigiano, sale e pepe, amalgamare 20 sec. Antiorario vel. 4. Togliere il composto e riempire i fiori di zucca. Oliare una pirofila e adagiarvi i fiori ripieni. Irrorare con olio evo e cuocere in forno 180 ° per circa 15-20 min.

Fichi ripieni al formaggio

Ingredienti per 4 persone:

8 fichi neri
200 gr di formaggio di capra
50 gr di ricotta di vaccina
60 gr di panna
100 gr di prosciutto crudo tagliato a dadini (molto magro)
1 cucchiaino di miele di acacia
sale e pepe q.b.

Esecuzione:

Lavare bene i fichi, asciugarli e tagliarli in 4 senza aprirli completamente. Aggiungere qualche goccia di miele e passarli in forno caldo a 150° per 5 minuti. Frullare il caprino, la ricotta e la panna : 20 sec .vel. 4. Aggiungere i cubetti di prosciutto, aggiustare di sale e pepe. Togliere i fichi dal forno, riempirli con un cucchiaino del composto e servire.

Si consiglia di preparare questa ricetta esclusivamente nella stagione dei fichi.

Insalata di frutta e verdura in foglie di lattuga

Ingredienti per 4 persone:

8 foglie interne di insalata lattuga bianca
200 gr di fragole
10 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di formaggio feta
4 pesche
2 kiwi
4 fette melone
1 limone
1 cuore di sedano bianco
1 cucchiaino di aceto balsamico tradizionale

1 mazzetto di rucola

Vini: Vermentino di Gallura - Franciacorta Brut

Esecuzione:

Preparare i blignis: scaldare il latte: 2 min. 80° vel. 1. aggiungere il lievito e un cucchiaino di farina, amalgamare: 10 sec. vel, 3. Togliere il composto e farlo riposare coperto per circa un'ora. Versare nel boccale il burro fuso e intiepidito, aggiungere i tuorli tenendo da parte gli albumi, lo yogurt e la farina rimasta, aggiungere un pizzico di sale, impastare: 20 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare coperto per circa 30 minuti. Nel boccale pulito montare gli albumi a neve ferma (vedi libro base). Incorporarli all'impasto tenuto da parte mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli, Stendere la pasta dello spessore di 3 mm, ricavarne dei dischetti. Imburrare una padella antiaderente e scaldarla bene. Cuocere i blignis in padella, rigirando i dischetti per completare la cottura in modo da ottenere delle frittelline sottili.

Preparare la salsa: lavare i pomodori, togliere loro la buccia e i semi, tagliarli a tocchi. Versare l'olio nel boccale con gli spicchi di aglio interi, i pomodori, un pizzico di sale e un peperoncino, insaporire: 10 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Eliminare l'aglio, unire le olive, tagliate a tocchetti e i capperi, aggiustare di sale e per ultimo completare con l'origano, amalgamare: 10 sec. vel. 2. Versare un poco di salsa sul blignis e qualche foglia di rucola sminuzzata a piacere.

Crostatine di brisé con verdure miste

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

200 gr di farina bianca tipo 0
50 gr di mandorle
100 gr di burro morbido
1 tuorlo d'uovo
50 gr di latte
1 pizzico sale
2 foglie di salvia

Per il ripieno:

450 gr di verdure miste, melanzane, zucchine, cipolla
100 gr di pomodoro concassé
150 gr di scamorza
40 gr di olio extravergine di oliva
3 rametti di timo
1 spicchio d'aglio

Per spennellare:
semi di papavero
1 uovo sbattuto
pepe q.b.

Vini: Falanghina del Benevento - Franciacorta Brut

Esecuzione:

Versare nel boccale farina, burro, sale e acqua fredda, impastare: 40 sec. vel. 5. finché l'impasto non si compatta. Togliere l'impasto dal boccale e stendere con il matterello dandogli una forma rettangolare. Ripiegare in tre pezzi sovrapponendoli, ripetere l'operazione tre volte. Dopo avere steso la sfoglia per la terza volta, tagliarla a metà. Stendere bene i formaggi grattugiati su una parte di pasta. Ricoprire con l'altra metà, chiudendo bene i bordi, Spennellare con l'uovo sbattuto e spargere sopra i semi di papavero. Tagliare delle strisce di circa 3 cm. di larghezza e 10 cm. di lunghezza. Chiudere bene i bordi e torcere leggermente. Sistemare i sigari sulla placca del forno ricoperta di carta forno e cuocere in forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Blignis ai capperi e olive

Ingredienti per 4 persone:

Per i blignis:

350 gr di farina
20 gr di lievito di birra
120 gr di burro fuso
100 gr di yogurt
40 gr di latte
3 uova
1 pizzico di sale

Per la salsa:

700 gr di pomodoro
30 gr di olio extravergine di oliva
30 olive nere denocciolate
20 capperi di Pantelleria con il gambo
1 cucchiaino di origano
2 spicchi di aglio
1 peperoncino
sale q.b.

Per decorare:

sale e pepe q.b.

Vini: Prosecco Valdobbiadene - Terre di Franciacorta bianco

Esecuzione:

Lavare bene le foglie di insalata ed asciugarle con molta attenzione (servono da contenitore). Sbucciare le pesche, i kiwi e preparare le fragole. Tagliare a dadini tutta la frutta, il cuore di sedano e il formaggio feta. Preparare una vinaigrette di succo di limone e olio, emulsionare: 10 sec, vel. 4. Versare sulla frutta, poi riempire le foglie di lattuga. Sistemare su un piatto bianco da portata e aggiungere a filo qualche goccia di aceto balsamico tradizionale invecchiato a piacere.

Variante: sostituire l'aceto balsamico con dei semi di cumino.

Frittatine ripiene

Ingredienti per 8 persone:

Per le frittate:

5 uova
30 gr di pecorino toscano
50 gr di parmigiano
20 gr di latte
50 gr di peperone rosso arrostito
8 foglie di basilico
sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

2 mazzetti di rucola
150 gr di primo sale
100 gr di pomodori ciliegina
8-10 steli di erba cipollina
20 g di olio evo
1 cucchiaino di aceto balsamico
sale q.b.

Vini: Friuli grave chardonnay terre di franciacorta bianco

Esecuzione:

Tagliare il peperone (ben cotto) a dadini piccolissimi, lavare le foglie di basilico e tagliarle con le forbici. Togliere la crosta ai due formaggi, tagliarli a tocchi e grattugiare:15 sec vel 8. Unire le uova, il latte,

sale e pepe e frullare:1min. vel. 5. Aggiungere al composto i dadini di peperone e il basilico, amalgamare:10 sec. vel. 3. Togliere il composto e mettere da parte. Ungere con poco olio una padellina antiaderente di circa 10-12 cm di diametro, scaldarla e con il composto preparato ricavare 8 frittatine sottili, cuocendole da entrambi i lati. Lavare gli steli e mettere da parte. Mondare lavare e tagliare la rucola. Tagliare a dadini il primo sale, condire la rucola e il formaggio con un filo d'olio e un cucchiaino di aceto balsamico e un pizzico di sale. Prendere le frittatine e suddividere su ognuna l'insalata di rucola e primo sale. Arrotolarle su se stesse e legare con un filo di erba cipollina. Sistemare gli involtini di frittata sul piatto di portata e decorare con i pomodorini tagliati a spicchi.

Si consiglia di tagliare il peperone ben cotto a dadini piccolissimi in modo che si amalgami meglio alla frittata.

Frittelle di patate alla ceca con panna acida

Ingredienti per 8 persone:

350 gr di patate a pasta gialla (già sbucciate)
250 gr di cipolla rossa di Tropea
40 gr di maizena
15 gr di farina
1 uovo
1 mazzetto di prezzemolo
Olio per friggere
Sale e pepe q.b.

Per la panna acida:

250 gr di yogurt greco
90 gr di panna
30 gr di succo di limone

Vini: Alto Adige Chardonnay – Lugano

Esecuzione:

Preparare la panna acida: amalgamare gli ingredienti con il succo del limone: 20 sec. vel. 3, mettere da parte in frigorifero.

Preparare le frittelle: tagliare le patate a tocchi e tritare: 10 sec. vel. 7-8, mettere da parte. Tagliare a spicchi la cipolla e tritare: 20 sec. vel. 7. Unire i composti di verdura premendoli bene per togliere loro l'acqua. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Aggiungere al prezzemolo i composti, l'uovo, la farina, la maizena, il sale e pepe abbondante, amalgamare: 10 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere e mettere in una terrina. Friggere a cucchiaiate in olio bollente il composto ottenendo delle

Anelli di zucchine e carote ripieni alla polpa di granchio

Ingredienti per 6 persone:

200 gr di polpa di granchio in scatola
60 gr di olio extravergine di oliva
3 zucchine medie freschissime
2 carote grosse
1 scalogno
1 mazzetto di prezzemolo
4 rametti di timo
20 steli di erba cipollina
1 limone
sale e pepe q.b.

Vini: Greco di Tufo - Pinot Grigio

Esecuzione:

Mondare e lavare bene le verdure. Tagliare con la mandolina due zucchine e le carote a nastri. Marinare i nastri con 30 gr di olio, succo di limone e foglioline di due rametti di timo. Sgocciolare la polpa di granchio. Tagliare a dadini la terza zucchina. Tritare lo scalogno, il prezzemolo e le foglioline di due rimanenti rametti di timo: 5 sec. vel. 7. Unire il restante olio, i dadini di zucchina e cuocere: 8 min. 100° vel. Soft Antiorario. Aggiungere la polpa di granchio, aggiustare di sale e pepe e insaporire: 5 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Mettere da parte a raffreddare. Togliere i nastri dalla marinata, arrotolarli ad anelli e versare dentro ogni nastro un cucchiaio di verdure alla polpa di granchio alternando i colori delle verdure. Legare ogni anello con uno stelo di erba cipollina leggermente scottata in acqua calda.

Sigari di pasta sfoglia ai formaggi

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta sfoglia:

200 gr di farina
200 gr di burro congelato a pezzetti
20 gr di acqua fredda ghiacciata
10 g di sale

Per il ripieno:

30 gr di pecorino grattugiato
30 gr di groviera grattugiato
30 gr di parmigiano grattugiato

Stuzzichini

Bignè al ripieno di gamberetti

Ingredienti per 6 persone:

Per i bignè:

150 gr di farina bianca di tipo 00

50 gr di pistacchi sgusciati

80 gr di burro

100 gr di latte

150gr di acqua

4 uova

Per il ripieno:

400 gr di gamberetti rosa di Sicilia

50 gr di insalata soncino

30 gr di olio extravergine di oliva

1 scalogno

3 rametti di timo

sale e pepe q.b.

Vini: Bianco del Salente Chardonnay

Esecuzione:

Versare acqua, latte e burro nel boccale: 10 min. 100° vel. 2. Unire la farina e lavorare l'impasto: 30 sec. vel. 4. Lasciare fermo l'apparecchio per 10 minuti mescolando l'impasto per 5 volte a vel. 4. Togliere il boccale e lasciare raffreddare l'impasto all'interno. Aggiungere le uova una alla volta a vel. 5 lavorando ancora per altri 40 sec. vel. 5, Disporre sulla placca del forno ricoperta di carta forno delle palline di pasta grosse come una noce, ben distanziate tra loro. Decorare la superficie di ognuna con un pistacchio. Cuocere in forno caldo a 180°-200° per circa 20 minuti. Controllare che siano ben asciutti internamente e farli raffreddare.

Preparare il ripieno: tritare lo scalogno con le foglioline di timo: 5 sec. vel. 7. Versare l'olio e insaporire: 6 min. 100° vel. 1. Aggiungere i gamberetti sgusciati e lavati, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 3 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Togliere e mettere da parte. Lavare il soncino, asciugare bene. Tagliare a metà in senso orizzontale i bignè e farcirli con un fiore di soncino e un cucchiaino di gamberetti. Servire freddi.

Variante: sostituire i gamberetti con un ripieno di speck, ricotta e capri-
no.

frittelle, passarle su carta assorbente e servirle calde con panna acida.

Involtini di lattuga ripieni alla ligure

Ingredienti per 6 persone:

1 cespo di lattuga freschissima di medie dimensioni

50 gr di pane raffermo

300 gr di ricotta di pecora o vaccina

80 gr di parmigiano grattugiato

40 gr di olio extravergine di oliva

20 gr di pecorino grattugiato

20 gr di porcini secchi

20 gr di latte caldo

1000 gr di acqua

3 uova freschissime

1 spicchio di aglio

1 mazzetto di maggiorana

5-6 foglie di basilico

Sale e pepe q.b.

Vini: Garda Chardonnay - Pigato Ligure

Esecuzione:

Ammollare in acqua tiepida i funghi porcini. Togliere al cespo di lattuga circa 20 foglie, le più larghe e belle, lavarle e sistemarle delicatamente nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere le foglie di lattuga, asciugarle su carta assorbente e mettere da parte a raffreddare. Grattugiare il pane raffermo: 10 sec. vel. 8, mettere da parte. Versare in una ciotola il latte e aggiungere il pane grattugiato. Tritare l'aglio, la maggiorana, i porcini ben strizzati e la lattuga cruda tenuta da parte: 7 sec. vel. 7. Aggiungere la ricotta, il parmigiano, il pane bagnato nel latte e ben strizzato, le uova e le foglioline di basilico, aggiustare di sale e di pepe, amalgamare: 30 sec. vel. 4 Antiorario. Mettere da parte il ripieno in frigorifero per circa 30 minuti.

Preparare gli involtini: stendere sul piano di lavoro le foglie di lattuga intere, su ogni foglia mettere un cucchiaino del composto e arrotolare la lattuga su se stessa formando un involtino. Sistemarli in una pirofila da forno ben oliata, spolverare con il pecorino grattugiato e un filo di olio extravergine di oliva. Cuocere in forno caldo a 180° per 15-20 minuti.

Insalata di crêpe e salmone all'aceto balsamico

Ingredienti per 6 persone:

Per le crêpe:

2 uova
70 gr di farina
200 gr di latte
20 gr di burro fuso
sale e pepe q.b.

Per la vinaigrette:

50 gr di olio extravergine di oliva
20 gr di aceto di mele
20 gr di aceto balsamico tradizionale
250 gr di salmone affumicato
100 gr di valeriana
sale e pepe q.b.

Vini: Francia Corta Brut Rosé Veneto Pinot Grigio

Esecuzione:

Versare nel boccale tutti gli ingredienti per le crêpe, frullare: 1 min. vel. 5, togliere il composto e farlo riposare per circa 15 minuti. Cuocere le crêpe su entrambi i lati in una padella antiaderente leggermente unta di burro. Appoggiare ogni crêpe su un foglio di carta assorbente e farle raffreddare in frigorifero. Mondare e lavare la valeriana asciugandola bene. Tagliare le fettine di salmone e le crêpe a julienne.

Preparare la vinaigrette: emulsionare tutti gli ingredienti: 10 sec. vel. 4. Amalgamare le fettine di crêpe e di salmone con l'insalata. Sistemare tutto in un piatto da portata e condire con la vinaigrette.

Melanzane in salsa di bottarga

Ingredienti per 6 persone:

2 melanzane tonde viola chiaro
20 code di gambero
30 gr di mandorle sgusciate
15 gr di bottarga grattugiata
60 gr di olio extravergine di oliva
1000 gr di acqua
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio

450 gr di cuori di carciofo
30 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di vino bianco secco
50 gr di parmigiano grattugiato
50 gr di panna fresca (crema di latte)
succo di un limone
1 scalogno
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di maggiorana
sale e pepe q.b.

Vini: Gewürtztraminer - Toscana Bianco

Esecuzione:

Mettere il coppapasta al centro di una padellina antiaderente. Passare sul fuoco e versare al centro dello stampo un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Togliere lo stampino e dorare la cialda, mettere poi ad essiccare su di una tazzina da caffè. Continuare fino alla fine del parmigiano.

Preparare la crema di carciofi: tagliare i cuori di carciofo a fettine sottili e metterli in acqua e succo di un limone per circa 10 minuti. Tritare lo scalogno: 3 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e le fettine di carciofi, insaporire: 5 min. 100° vel. 1 Antiorario. Aggiustare di sale e pepe, spruzzare con succo di limone e sfumare con il vino, cuocere: 15 min. 100° vel. 1 Antiorario. A fine cottura raffreddare per pochi minuti, poi frullare: 1 min. vel. 7, aggiungere la panna, il parmigiano e le foglie di maggiorana e basilico. Frullare di nuovo per altri 2 min. vel. 8. Togliere il composto e versarne un cucchiaino nelle tegoline. Servire le tegoline ripiene con insalata di arance e spinaci.

Polpettine in agrodolce alla siciliana

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di carne di vitello (polpa magra)
150 gr di carne magra di maiale
70 gr di mollica di pane ammollata nel latte
100 gr di parmigiano grattugiato
100 gr di aceto bianco
100gr di zucchero
1 uovo
1 tuorlo di uovo
1 mazzetto di prezzemolo
2 arance bio non trattate (solo la scorza)
Olio per friggere q.b.
Sale e pepe q.b.

Vini: Trebbiano d'Abruzzo - Fiano di Avellino

Esecuzione:

Tagliare la carne a cubetti e tritarla: 20 sec. vel. 7, togliere e mettere da parte. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Tritare la buccia ben lavata delle arance: 10 sec. vel. 8 e mettere da parte. Grattugiare il parmigiano: 10 sec. vel. 8. Aggiungere al parmigiano la carne tritata, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, le uova, il prezzemolo, sale e pepe. Amalgamare: 30 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere il composto e preparare delle piccole polpettine, passarle nella buccia grattugiata dell'arancia e friggerle in abbondante olio bollente. Passarle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Preparare la salsa agrodolce: in una padellina antiaderente, caramellare lo zucchero. Quando comincia a dorare, versare l'aceto e mescolare rapidamente. Quando è tutto liquefatto immergervi le polpettine, girarle velocemente, disporre sul piatto da portata versando la salsa rimasta.

Tegoline di parmigiano alla crema di carciofi

Ingredienti per 6 persone:

Per le tegoline:

200 gr di parmigiano grattugiato
1 coppapasta rotondo di 6 - 7 cm di diametro

Per la crema di carciofi:

Per la salsa:

1 limone
sale e pepe q.b.

Vini: Colli Orientali Friuli Sauvignon - Verdicchio dei Castelli di Jesi

Esecuzione:

Tritare le mandorle con metà del prezzemolo: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Affettare le melanzane a fette sottili, disporle su un tagliere con un pizzico di sale e lasciarle riposare per circa 15 minuti. Lavarle, asciugarle e metterle nel recipiente del Varoma, versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale e una fettina di limone, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min, temp. Varoma vel. 1. Togliere le fette di melanzana dal Varoma e distribuire su ognuna un po' di trito di mandorle e prezzemolo. Sistemare al centro due gamberetti, arrotolando la fetta come un involtino, Posizionare gli involtini in una pirofila leggermente oliata, passare in forno caldo a 180° per circa 10 minuti. Nel boccale pulito preparare una vinaigrette con la bottarga, il succo di limone, l'olio, il sale e il pepe, emulsionare: 20 sec. vel. 3. Togliere la pirofila dal forno, lasciar raffreddare e condire con la vinaigrette.

Mini clafoutis di olive e ricotta

Ingredienti per 6 persone:

250 gr di ricotta di pecora
100gr di caprino
100 gr di panna fresca
3 uova
30 olive taggiasche denocciolate
3 rametti di timo
1 mazzetto di basilico
Sale e pepe q.b.
6 piccole tortiere in ceramica monouso

Vini: San Severo Bianco - Torgiano Bianco

Esecuzione:

Mettere nel boccale le foglioline di due rametti di timo, qualche foglia di basilico e i due formaggi, aggiungere la panna, sale e pepe e frullare: 30 sec, vel. 4. Unire le uova, frullare: 1 min, vel. 5, Imburrare le tortiere e versarvi equamente il composto di formaggio e uova. Suddividere le olive per ogni tortiera e immergerle parzialmente nel composto. Spolverare la superficie con le foglioline di timo e le foglioline di basilico

rimaste. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti (i clafoutis devono risultare soffici e dorati). Servirli tiepidi accompagnandoli con fette di pane tostato.

Terrina di verdure in salsa

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di carote novelle
150 gr di cimette di cavolfiore
150 gr di zucchine chiare
150 gr di piselli
150 gr di punte di asparago
100 gr di porro
20 gr di gelatina in fogli
50 gr di vino bianco
70 gr di pesto alla genovese
1000 gr di acqua
1 limone
sale e pepe q.b.

Per la crema:

20 gr di olio extravergine di oliva
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di timo
20 gr di panna
20 gr di yogurt
1 limone (solo il succo)
sale e pepe q.b.

Vini: Bianco di Custoza - Est! Est! Est! di Montefiascone

Esecuzione:

Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. Mondare e lavare le verdure, togliere al porro le foglie per la lunghezza, lavarle bene e sistemarle nel vassoio del Varoma. Tagliare le carote e le zucchine a rondelle dello spessore di 3 mm, metterle nella campana del Varoma con le cimette di cavolfiore intere, le punte di asparago e i piselli. Versare l'acqua con un pizzico di sale e una fetta di limone nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. temp. Varoma vel, 1. A fine cottura versare tutte le verdure in acqua e ghiaccio per qualche secondo, scolarle e passare su carta assorbente. Condirle con sale, pepe e succo di limone. Nel boccale scaldare il vino: 5 min. vel. 1. Aggiungere 20 gr di pesto e la gelatina ben strizzata. Frullare: 20 sec. vel. 5. Togliere e mettere da parte. Rivestire uno stampo da plumcake con la

re la pasta sul piano di lavoro, formando un cilindro. Ricavare delle palline di piccole dimensioni, sistemarle distanziate su un vassoio foderato con carta forno. Rimettere di nuovo in lievitazione per altri 30 minuti.

Preparare il ripieno: mondare e lavare le zucchine e tagliarle a piccoli dadini. Nel boccale tritare lo scalogno: 3 sec. vel. 7. Aggiungere olio e aglio, insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i dadini di zuccina, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° vel. Soft Antiorario. A fine cottura aggiungere le foglie di basilico tagliuzzate e la maggiorana, togliere e mettere da parte. Tagliare la scamorza a dadini. Riprendere le palline di pasta lievitate, praticare un foro al centro di ogni pallina e farcire l'interno con alcuni dadini di zucchine e scamorza. Premere poi bene per richiudere all'interno il ripieno. Friggere i krapfen in una padella con abbondante olio bollente, pochi per volta. Scolarli su carta assorbente prima di servire.

Polpettine di verdure e bianchetti

Ingredienti per 6 persone:

250 gr di zucchine chiare
250 gr di patate lessate
300 gr di bianchetti (neonata)
50 gr di maizena
1 uovo +1 tuorlo
1 mazzetto di prezzemolo
Sale e pepe
Olio per friggere q.b.

Vini: Sylvanert Classico – Gavi

Esecuzione:

Mondare e lavare le zucchine. Lavare bene i bianchetti (neonata) in acqua e sale metterli poi in un scolino per eliminare l'acqua. Tritare le zucchine: 5 sec. vel. 7, raccogliere bene il trito e sistemarlo in una garza per colare l'acqua delle zucchine. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Frullare le patate lesse, unire le zucchine ben strizzate, le uova e la maizena, aggiustare di sale e pepe, amalgamare: 20 sec. vel. 4 Antiorario. Versare il composto di verdure e uova in una terrina, aggiungere i bianchetti, mescolare e mettere in frigorifero per circa un'ora. Friggere in abbondante olio bollente dei piccoli quantitativi di composto, rotondi o a forma di frittellina. Passare su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio. Servire caldissime.

e appassire: 3 min. 100° vel. 1. Unire le carni, aggiustare di sale e pepe, insaporire: 5 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Sfumare con il vino: 2 min. 100° vel. 1, continuare la cottura: 15 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura aggiungere il burro e il prezzemolo tritato con la buccia di limone, aggiustare di sale e pepe, amalgamare e lasciare raffreddare il composto di carni per circa 10 minuti. Frullare: 1 min. vel. 8-9. Aggiungere alle carni uova, parmigiano e noce moscata, amalgamare: 20 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere il composto. Snocciolare le olive con l'apposito apparecchio, farcirle con il ripieno, infarinare e passarle nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato. Friggere le olive in abbondante olio bollente, quando saranno dorate scolarle su carta assorbente. Queste olive squisite vengono servite sole o inserite in antipasti di fritti misti all'italiana, come la crema frita e verdure miste.

Piccoli krapfen ripieni

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

250 gr di farina di tipo 00 100g di latte tiepido 20 g di burro fuso
1 cubetto di lievito di birra
2 tuorli
1 limone bio (solo la scorza)
Sale q.b.

Per il ripieno:

100 gr di scamorza affumicata
30 gr di olio extravergine di oliva
2 zucchine
1 scalogno
1 spicchio di aglio
5 foglie di basilico
1 rametto di maggiorana
Sale e pepe q.b.
Olio per friggere q.b.

Vini: Braide Alte Livon – Lugana

Esecuzione:

Tritare la buccia di limone: 5 sec. vel. 8. Riunirla sul fondo del boccale e versare il latte, il lievito, la farina, il burro fuso, i tuorli e un pizzico di sale. Impastare: 3 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto, metterlo in una terrina capiente e farlo lievitare coperto per 30-40 minuti. Lavora-

pellicola trasparente e stendere sul fondo le foglie di porro scottate dando loro la lunghezza dello stampo. Dividere le verdure nei vari colori, passare le verdure nel composto di vino, pesto e gelatina, sistemarle nello stampo e insaporire ogni strato con parte del pesto. Disporre a strati partendo dalla base col porro, poi le zucchine, infine aggiungere la cimetta di cavolfiore. Continuare con i piselli, con uno strato di carote e per ultime le punte di asparago. Ricoprire con la carta e chiudere con un coperchio pesante che comprima bene le verdure. Lasciare riposare in frigorifero per circa 8 ore. Sformare e affettare la terrina.

Per la crema: tritare gli aromi: 5 sec. vel. 7. Unire gli ingredienti, aggiustare di sale e pepe e frullare: 1 min. vel. 4. Versare qualche cucchiaio di crema su ogni piatto e aggiungere una fetta del composto di verdure.

Quadrotti agli asparagi e crescenza

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

350 gr di farina
30 gr di vino bianco
3 uova
1 arancia bio non trattata (solo la buccia)
1 bustina di lievito per torte salate
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

250 gr di asparagi verdi
150 gr di crescenza
20 gr di olio extravergine di oliva
1000 gr di acqua
1 scalogno
1 mazzetto di timo
olio per friggere
sale e pepe q.b.

Vini: Lazio Bianco - Trentino Chardonnay

Esecuzione:

Preparare la pasta: lavare bene la buccia dell'arancia, togliere solo la parte gialla e tritarla: 7-8 sec. vel. 8. Unire gli altri ingredienti e impastare; 2 min. vel. Spiga. Togliere e lasciare riposare 30 minuti prima di utilizzarla.

Preparare il ripieno: pulire gli asparagi, sistemarli nel recipiente del

Varoma, versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere il Varoma e versare gli asparagi in acqua fredda ghiacciata. Togliere le punte agli asparagi e metterle da parte. Nel boccale pulito tritare lo scalogno e le foglie di timo: 5 sec. vel. 7. Aggiungere gli asparagi rimasti e tritare: 5 sec. vel. 7. Versare l'olio, aggiustare di sale e pepe e insaporire; 10 min. temp. Varoma vel. 1. Frullare: 20 sec. vel. 7. Togliere e mettere da parte. Tirare la pasta in due sfoglie dello spessore di circa 2 mm. e disporre il ripieno a cucchiariate sulla prima sfoglia, a intervalli regolari e aggiungere un cucchiaino di crescenza su ognuno. Coprire con la seconda sfoglia e tagliare dei quadretti di 4 cm di lato. Friggere in abbondante olio bollente, scolarli e servirli guarnendoli con le punte di asparagi al naturale tenute da parte.

Tortino di scampi in crema

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

250 gr di farina bianca 00
100 gr di burro morbido
50 gr di latte
1 uovo
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

12-13 scampi freschissimi (se sono piccoli anche 16)
200 gr di foglie di spinaci scottate
1000 gr di acqua
1 albume
1 pizzico di sale

Per la crema:

200 gr di latte
100 gr di panna (crema di latte)
20 gr di farina
3 uova
sale e noce moscata q.b.

Vini: Tebbiano D'Abruzzo - Isola dei Nuraghi Rosso Novello

Esecuzione:

Preparare la pasta: versare nel boccale tutti gli ingredienti e impastare: 2 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e fare riposare per circa un'ora. Pulire gli scampi e lavarli con acqua e sale. Versare nel boccale l'acqua con

porire: 3 min. 100° vel. 1. Unire le zucchine e aggiustare di sale e pepe, cuocere: 5 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Togliere e mettere da parte. Preparare le formine imburrate e infarinate. Stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 5 mm, ripiegarla per tre volte e riparla a riposare ancora per circa un'ora. Stendere di nuovo la pasta dello spessore di pochi millimetri e foderare le formine. Bucherellare la pasta sul fondo e cospargerla con le mandorle tritate e alcune scaglie di pecorino, unire un po' di zucchine senza liquido di cottura e alcune foglioline di maggiorana e poi chiudere con le scaglie di grana. Cuocere le quiches in forno caldo a 180° per 15-20 minuti circa coperte con carta forno.

Olive all'ascolana

Ingredienti per 8 persone:

50 olive verdi grosse (tipo ascolano)
1 uovo
Farina bianca q.b.
Olio di arachidi per friggere q.b.
Pangrattato q.b.

Per il ripieno:

30 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di polpa di maiale
50 gr di polpa ai vitellone
50 gr di petto di pollo
100 gr di vino bianco secco
25 gr di burro morbido
40 gr di parmigiano grattugiato
1 cipollina
1 pezzetto di gambo di sedano
1 piccola carota
2 uova
1 limone bio (solo la scorza)
1 mazzetto di prezzemolo
Sale e pepe q.b.
Noce moscata q.b.

Vini: Roero Ameis - Trento Spumante

Esecuzione:

Tagliare le carni a tocchetti e tritare: 20 sec. vel. 7, mettere da parte. Tritare il prezzemolo e la scorza di limone: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Tritare sedano, carota e cipolla; 5 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio

Lavare i pomodori e tagliarli poco oltre la metà, eliminare i semi e l'acqua di vegetazione. Tagliare a metà le cipolle e togliere parte delle foglie interne. Foderare la placca del forno con carta forno e sistemare le verdure. Condire l'interno delle verdure con un filo di olio, sale e foglioline di timo. Passare in forno caldo a 200° per 8 minuti circa. Pulire e lavare le cozze, eliminare il bisso e metterle in una padella coperta in modo da farle aprire. Sgusciare e tenere il mollusco da parte. Tritare il cipollotto e l'aglio: 3 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i molluschi, controllare di sale e pepe, cuocere: 5 min. 100° vel. 1 Antiorario. Unire i dadini di pomodoro. Disporre i pomodori e le cipolle dal forno al piatto da portata, farcirli con le cozze e i dadini di pomodoro. Irrorare con un filo di olio extravergine e una spolverata di prezzemolo tritato. Servire caldi con crostini di pane all'aglio.

Mini quiches di verdure e pecorino

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

100 gr di burro a temperatura ambiente
100gr di ricotta fresca
200 gr di farina bianca di tipo 00
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

3 zucchine chiare
100 gr di pecorino dolce morbido
50 gr di scaglie di parmigiano
50 gr di mandorle tritate
30 gr di olio extravergine di oliva
1 mazzetto di maggiorana
1 spicchio di aglio

Vini: Prosecco di Conegliano Bianco di Custoza

Esecuzione:

Preparare la pasta la sera precedente. Mettere nel boccale farina, ricotta, burro, un pizzico di sale e impastare. 30 sec. vel. 5. Avvolgere la pasta ottenuta in un foglio di pellicola e farla riposare tutta la notte.
Preparare il ripieno: lavare le zucchine e tagliarle a rondelle dello spessore di 1 cm. Tritare l'aglio: 3 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e insa-

un pizzico di sale, portare a ebollizione: 7 min, 100° vel. 1. Cuocere gli scampi nell'acqua bollente: 3-4 min. 100° vel. Soft Antiorario. Scolarli e sgusciarli conservando le chele. Nel boccale pulito montare l'albume e metterlo da parte.

Preparare la crema: versare tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere: 6 min. 90° vel. 4, togliere la crema e metterla in una terrina. Togliere l'acqua agli spinaci e tritare: 5 sec. vel. 5. Aggiungere il trito alla crema mescolando delicatamente poi unire, sempre delicatamente, l'albume montato.

Stendere la pasta, foderare una teglia imburrata del diametro di 24 cm e bucherellare la pasta coi rebbi di una forchetta. Versare il composto di uova e spinaci, aggiungere gli scampi sgusciati e qualche chela per decorazione. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Si consiglia di servire il tortino tiepido.

Tartellette di scarola

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta brisé:

200 gr di farina tipo 0
100 gr di burro morbido
60 gr di acqua fredda
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

600 gr di scarola
20 gr di pinoli
20 gr di uva sultanina
50 gr di olive nere denocciolate
40 gr di olio extravergine di oliva
1 cipollotti
2 alici sottolio
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.
6 stampini monouso

Vini: Circeo Bianco Colli Albani Bianco

Esecuzione:

Preparare la pasta brisé: versare nel boccale prima la farina, poi gli altri ingredienti, impastare: 30 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e metterlo coperto in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo.

Preparare il ripieno: mondare e lavare la scarola, tritare il cipollette e l'aglio: 3 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio e le alici, insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Unire la scarola ben scolata e tagliata a strisce di 3 cm, aggiustare di sale e pepe e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Unire al composto l'uva sultanina ammollata e ben strizzata, i pinoli e le olive, amalgamare: 10 sec. vel. 2. Togliere il composto tirare una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e foderare gli stampini. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Versare sopra la pasta dei fagioli secchi. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 15 minuti. Sfornare le tartelette, togliere i fagioli e riempire con il composto preparato. Rimettere in forno e continuare la cottura per altri 10 minuti. Queste tartelette possono essere servite sia calde che fredde.

Trota salmonata agli aromi con frittelle di riso

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di filetto di trota salmonata senza pelle né lisce
50 gr di olio extravergine di oliva
1 mazzetto di cerfoglio
1 mazzetto di timo
1 limone (solo il succo)
Un cucchiaino di sale

Per le frittelle:

120 gr di riso venere
30 gr di burro
50 gr di parmigiano
800 gr di acqua
20 gr di maizena
1 cucchiaino di dado Bimby
1 cucchiaino di sale
1 uovo + 1 tuorlo
buccia grattugiata di un limone bio
olio per friggere

Per decorare:

1 mazzetto di rucola
alcune foglie di indivia riccia

Vini: Bianco di Custoza Lazio Bianco

Esecuzione:

Per il ripieno:

20 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di alici sottolio
1 uovo
2 cucchiaini di semi di finocchio
1 arancia bio (solo la scorza)

Vini: Talento Brut Sicilia Bianco

Esecuzione:

Versare nel boccale farina, burro, sale e acqua fredda, impastare: 40 sec. vel. 5, finché l'impasto non si compatta. Togliere l'impasto dal boccale e stendere con il matterello dandogli una forma rettangolare. Ripiegare in tre pezzi sovrapponendoli e ripetere l'operazione tre volte. Dopo aver steso la pasta per la terza volta, tagliare a metà. Frullare le alici con l'olio: 3 sec. vel. 4. Stendere bene il composto di alici su una parte di pasta. Ricoprire con l'altra metà chiudendo bene i bordi. Spennellare con l'uovo sbattuto e spargere sopra la buccia grattugiata dell'arancia e i semi di finocchio. Tagliare delle strisce di circa 2 cm di larghezza, chiudere bene i bordi e torcere. Sistemare i grissini sulla placca del forno ricoperta di carta forno. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Misto di verdure al forno con ripieno di cozze

Ingredienti per 4 persone:

1200 gr cozze
60 gr di olio extravergine di oliva
4 pomodori tondi ramati
2 cipolle bianche
2 pomodori concassè
1 spicchio di aglio
1 cipollotto
1 mazzetto di prezzemolo
4 rametti di timo
Sale e pepe

Per servire:

crostini di pane all'aglio

Vini: Trentino Pinot Grigio Bianco di Custoza

Esecuzione:

- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

Per la composta di cipolle:

- 350 gr di cipolle rosse di Troppa
- 150 gr di vino rosso secco
- 40 gr di uvetta sultanina
- 30 gr di burro morbido
- 1 mela renetta
- 1 cucchiaio di miele di castagno

Vini: Valle Garina Sauvignon - Toscana Chardonnay

Esecuzione:

Preparare la composta di cipolle: spellare le cipolle e tagliarle a fettine sottili. Ammollare in acqua tiepida l'uvetta. Sbucciare la mela e tagliarla a fettine. Mettere nel boccale il vino, le fettine di cipolla e quelle di mele, cuocere: 30 min. 100° vel. 2 Antiorario, Aggiungere l'uvetta ben strizzata, il miele e il burro, continuare la cottura: 20 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Togliere e mettere da parte a raffreddare.

Preparare la polenta: portare ad ebollizione l'acqua: 8 min. 100° vel. 1. Aggiungere il sale, l'olio e la farina, cuocere: 10 min. 100° vel. 3 e 30 min, 100° vel. 2. Versare la polenta in una teglia quadrata leggermente oliata, livellarla con una spatola, fino ad uno spessore di 2 cm circa. Fare raffreddare e tagliare con un coppapasta a forma di fiore o rotondo, Sistemare le margherite di polenta sulla placca del forno ricoperta di carta forno e sopra ognuna mettere una scaglia di parmigiano. Passare in forno caldo a 200° per circa 10 minuti, fino a quando il formaggio inizia a sciogliere. Distribuire poi su ogni polentina una cucchiata di composta alle cipolle. Servire calde.

Variante: servire le margherite di polenta con sugo di vongole e pomodorini.

Grissini alle alici e semi di finocchio al profumo d'arancia

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta sfoglia:

- 200 gr di farina
- 200 gr di burro congelato a pezzetti
- 20 g di acqua fredda ghiacciata
- 10 gr di sale

Preparare i filetti di trota: tagliare dai filetti di trota delle striscioline di 3x12 cm. Tritare timo e cerfoglio: 3 sec. vel. 7. Versare l'olio e il succo di limone, il sale e emulsionare: 10 sec. vel. 3. Distribuire l'emulsione sui filetti di trota e mettere tutto in frigorifero per circa 4 ore.

Preparare le frittelle di riso: versare il riso nel cestello, l'acqua nel boccale con il dado e il sale, cuocere: 20 min. 100° vel. 2. A cottura ultimata versare il riso in una terrina e aggiungere l'uovo, il tuorlo, la maizena, il parmigiano, la buccia di limone e il burro, mescolare, preparare delle piccole frittelle con il composto di riso aiutandosi con due cucchiari. Friggere in abbondante olio bollente, togliere le frittelle non appena cominciano a dorare e asciugarle bene su carta assorbente. Togliere dal frigorifero e arrotolare i filettini su se stessi ricavandone dei rotolini.

Preparare il piatto: sistemare nei piatti singoli, al centro alcune frittelle e intorno qualche rotolino di trota completando con rucola e indivia riccia. Irrorare il pesce con un filo d'olio extravergine di oliva e servire.

Palline di caprino con composta di fragole

Ingredienti per 6 persone:

Per le palline:

- 200 gr di caprino
- 50 gr di panna (crema di latte)
- 30 gr di pecorino grattugiato
- 1 mazzetto di erba cipollina
- sale pepe q.b.

Per la composta di fragole:

- 250 gr fragole mature
- 150 gr zucchero di canna
- 1 limone bio (non trattato)
- 3 fettine di zenzero

Vini: Franciacorta – Prosecco

Esecuzione:

Lavare e tagliare a pezzettini l'erba cipollina. Amalgamare i formaggi con la panna, aggiustarli di sale e pepe: 30 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere il composto e formare delle palline, o quenelle, sistemarle in un contenitore in frigorifero.

Preparare la composta di fragole: dopo aver lavato le fragole farle

sgocciolare per asciugarle bene, togliendo loro il calice verde. Lavare bene il limone, tagliarlo a tocchi e frullarlo: 5 sec. vel. 8. Aggiungere le fragole, lo zucchero, le fettine di zenzero e cuocere 30 min. 100° vel. 1 Antiorario e 10-15 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario (durante la cottura sistemare il cestello sul foro del coperchio, lasciando così evaporare). Versare la composta in una terrina. Servire le palline di formaggio in piatti individuali accompagnate da un cucchiaino di composta di fragole.

Suggerimenti: chi non ama il caprino può sostituirlo con ricotta, parmigiano o altri formaggi a piacere.

Variante: cuocere a Varoma gli involtini con scaglie di grana.

Sale e pepe q.b.

Per i carciofi:

4 carciofi
30 gr di olio extravergine di oliva
50 gr di vino bianco secco
1 limone
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Vini: Greco di Tufo - Durello dei Monti Lessini

Esecuzione:

Versare nel boccale la farina di ceci, l'acqua, l'olio, sale e pepe, frullare: 1 min. vel. 4. Versare il composto liquido in una grande pirofila e lasciare riposare per circa 6 ore.

Preparare i carciofi trifolati: mondare i carciofi mantenendo solo il cuore, tagliarli a fettine sottili e passarli in acqua e succo di limone. Insaporire l'olio con lo spicchio di aglio: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i carciofi, sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° vel. 1 Antiorario. Sfumare con il vino e continuare la cottura per altri 5 min. Aggiungere il prezzemolo tritato, amalgamare: 10 sec. vel. 1 Antiorario. Togliere e mettere da parte a raffreddare. Unire i carciofi trifolati al composto di acqua e farina di ceci, amalgamare e lasciare a riposo. Oliare bene uno stampo possibilmente di rame o di teflon e scaldarlo in forno per qualche minuto. Versare il composto dello spessore di 3 o 4 mm. Cuocere in forno caldo a 250° per 10 minuti circa, poi 5 minuti sotto il grill. Con uno stampo di 30 cm di diametro si ricavano dal composto 3 o 4 cotture. Per ottenere una farinata istantanea, si consiglia di togliere la schiuma con una schiumarola dopo aver mescolato.

Variante: è possibile utilizzare i carciofi a crudo, tagliandoli a fettine sottili e unendoli poi al composto di farina e acqua.

Margherite di polenta bianca al parmigiano con composta di cipolle rosse

Ingredienti per 6 persone:

Per la polenta bianca:

250 gr di farina bianca di mais
60 gr di scaglie di parmigiano
1000gr di acqua

sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° vel. 1 Antiorario. Tagliare il formaggio a fettine sottili, stendere la pasta lievitata, ricavare delle strisce rettangolari di 10 cm di larghezza. Farcire la pasta con funghi e formaggio. Ricoprire il ripieno sovrapponendo un'altra striscia di pasta, tagliare a raviolo con un coppapasta o una formina. Chiudere bene i bordi e friggere in abbondante olio bollente. Servire caldi.

Frittelline di gamberi

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di code di gambero
100 gr di albumi
30 gr di olio extravergine di oliva
1 scalogno
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
3 gambi di maggiorana
1 peperoncino
Sale e pepe bianco q.b.
Olio per friggere q.b.
Pangrattato q.b.

Vini: Chardonnay - Pigato Ligure

Esecuzione:

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Tritare le code di gambero: 5 sec. vel. 5, mettere da parte. Tritare lo scalogno, l'aglio e il peperoncino: 3 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e insaporire: 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere i gamberi tritati, il prezzemolo, la maggiorana, gli albumi, sale e pepe e mescolare per amalgamare bene gli ingredienti: 10 sec. Antiorario vel. 4. Togliere il composto, formare delle frittelline o delle polpettine, passarle nel pangrattato una per una sistemandole in un contenitore e porle in frigorifero per circa 30 minuti. Friggere le frittelle o polpettine in olio bollente finché saranno uniformemente dorate.

Farinata di ceci ai carciofi

Ingredienti per 6 persone:

Per la farinata:

200 gr di farina di ceci
650 gr di acqua
30 gr di olio extravergine di oliva

Antipasti freddi

Antipasto di alici agli agrumi

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di alici piccole e freschissime
200 gr di succo di limone
50 gr di olio extravergine di oliva
4 arance
1 mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 piccolo peperoncino
sale e pepe q.b.

Vini: Trentino Pinot Bianco - Sicilia Inzolia Bianco

Esecuzione:

Diliscare e lavare bene le alici in acqua e sale, asciugarle e metterle in un recipiente di ceramica. Coprirle con il succo del limone e lasciare marinare per un paio d'ore in frigorifero. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Preparare un'emulsione di olio, sale, pepe, peperoncino, semi di finocchio e il succo di tre arance, frullare: 20 sec. vel. 3. Togliere le alici e scolarle bene dal liquido scuro che si sarà formato. Sistemarle in un piatto bianco da portata, cospargerle con il prezzemolo tritato e irrorarle con l'emulsione preparata. Dall'arancia rimasta tagliare delle fettine comprensive della buccia dello spessore di 3 mm, ricavarne dei cubetti o dei triangoli e utilizzarli per decorare il piatto.

Antipasto fresco di insalata e melone

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di misticanza
300 gr di gamberetti o code di gambero
200 gr di mozzarelline di bufala
50 gr di valeriana
40 gr di olio extravergine di oliva
1 limone
1 melone medio
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.

Vini: Bianco di Custoza - Chardonnay

Esecuzione:

Sgusciare i gamberetti e lavarli in acqua salata. Schiacciare lo spicchio di aglio e metterlo nel boccale con l'olio, insaporire: 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere i gamberetti, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 3-4 min. temp. Varoma vel. Soft. Antiorario. Togliere i gamberetti e mettere da parte. Tagliare il melone a metà, pulirlo dei semi e dei filamenti, tagliare la polpa a palline con l'apposito scavino. Nel piatto grande da portata mettere le insalatine lavate e asciugate. Unire le palline di mozzarella, quelle di melone ed infine i gamberetti. Preparare un'emulsione con olio, sale e succo di limone. Irrorare il piatto con l'emulsione e servire ben freddo.

Antipasto di verdure all'aceto balsamico con kumquat in agro-dolce

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di vino bianco secco
20 gr di miele di acacia
1000 gr di acqua
4 carciofi romani
2 carote
8 cipollotti bianchi
1 limone
1 cucchiaino di sale
20 kumquat (mandarini cinesi)
2 foglie di alloro
1 rametto di santoreggia
1 scalogno

Per condire:

40 gr di olio extravergine di oliva
2 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale

Vini: Verdicchio dei Castelli di Jesi - Franciacorta Brut

Esecuzione:

Mondare i carciofi, arrotondarli e lasciare solo la parte centrale più tenera, strofinarli bene con il limone poi passarli in acqua e limone. sistemarli nel cestello. Nel recipiente del Varoma mettere i cipollotti mondati, lavati e tagliati a metà e le carote tagliate a cubetti. Versare nel boccale l'acqua e il sale, inserire il cestello, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere tutte le verdure e i carciofi dal cestello e mettere a raffreddare. Nel boccale pulito tritare

Esecuzione:

Preparare la prima parte dell'impasto: versare nel boccale tutti gli ingredienti e impastare: 4 min. vel. Spiga. Mettere la pasta a lievitare coperta per 30 minuti.

Seconda parte: grattugiare il pecorino con le foglie di basilico lavate e ben asciugate: 10 sec. vel. 8, mettere da parte. Tritare gli spicchi di aglio: 3 sec. vel. 7, Rimettere nel boccale con l'aglio la pasta lievitata, aggiungere l'uovo, i pinoli, il pecorino con il basilico, altri 30 gr di olio e il cucchiaino di farina amalgamare: 1 min. vel. Spiga. Dividere l'impasto in piccoli pezzi e dare a ognuno una forma arrotondata. Sistemare le focaccine sulla placca del forno ricoperta di carta forno, cospargerle di sale e pepe, coprire e riporle in luogo tiepido per riprendere la lievitazione per circa 40 minuti. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Servire con salame di campagna o pecorino fresco.

Ravioli fritti ai porcini

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

300 gr di farina di tipo 0
15 gr di lievito di birra
100 gr di acqua tiepida
100 gr di latte tiepido
30 gr di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale fino

Per il ripieno:

100 gr di formaggio di malga
30 gr di olio extravergine d'oliva
2 porcini freschi (circa 200 gr)
1 scalogno
1 pomodoro ciliegino
1 uovo
Sale e pepe q.b.
Olio per friggere q.b.

Vini: Muller Turgau - Alta langa Brut

Esecuzione:

Versare tutti gli ingredienti per la pasta nel boccale e impastare: 3 min. vel. Spiga. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente oliata e coperta per circa 30 minuti. Pulire e affettare i funghi, tritare lo scalogno: 3 sec. vel. 7. Unire l'olio, i funghi e il pomodorino,

1 limone
sale e pepe q.b.

Vini: Chardonnay - Verdicchio dei Castelli di Jesi

Esecuzione:

Preparare la polenta con alcune ore di anticipo in modo da farla raffreddare.

Preparare la crema di baccalà: tagliare a pezzetti il baccalà precedentemente ammollato e metterlo nel cestello. Versare nel boccale l'acqua, una fetta di limone, le foglie di alloro e un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 20-30 min. 100° vel. 2. Togliere e mettere da parte. Nel boccale pulito tritare il prezzemolo e l'aglio: 5 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Unire i tocchi di baccalà, sale, pepe e insaporire: 5 min. temp. Varoma vel, 1 Antiorario. Versare il latte e frullare: 1 min. vel. 7-8 (se serve aggiungere più latte). Togliere il composto e tenere da parte in caldo. Dalla polenta ricavare delle fettine e passarle sulla griglia o nel forno. Spalmare poi sulla polenta la crema di baccalà. Guarnire con qualche foglia di prezzemolo e un filo di olio.

Focaccine alla ligure con salame di campagna

Ingredienti per 6 persone:

Prima parte dell'impasto:

500 gr di farina bianca di tipo 0
20 gr di lievito di birra
40 gr di olio extravergine di oliva ligure
250 gr di latte tiepido
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di farina

Seconda parte dell'impasto:

2 mazzetti di basilico genovese
30 gr di pinoli
20 gr di pecorino
30 gr di olio
1 uovo
2 spicchi di aglio
Sale e pepe q.b.

Per servire:

Salame di campagna

Vini: Pigato Ligure - 5 Terre

lo scalogno: 3 sec. vel. 7, versare il vino, il miele, le foglie di alloro e la santoreggia, portare a bollore: 5 min. 100° vel. 1. Unire i mandarineti ben lavati, cuocere: 10 min. 100° vel. 1 Antiorario. Nel boccale con l'agrodolce aggiungere i cipollotti, le carote e i carciofi, lasciare raffreddare il tutto nel boccale.

Preparare il piatto: al centro di ogni piatto mettere il carciofo con le foglie aperte a rosa, con al centro un cucchiaino di dadolata di carote, Sistemare a raggiera 4 pezzi di cipollotti inserendo tra l'uno e l'altro un mandarinetto (devono essere 4). Irroriare le verdure con un filo d'olio extravergine di oliva e aceto balsamico.

Questo antipasto è ottimo da presentare per un pranzo importante o per abbassare le calorie di un pranzo abbondante.

Cannoli ripieni di crema ai formaggi e tartufo nero

Ingredienti per 4 persone:

1 dose di pasta sfoglia (vedi libro base pag. 7)
250 gr di robiola
30 gr di parmigiano
1 piccolo tartufo nero
1 uovo
alcuni fili di erba cipollina
sale e pepe q.b.
stampini cilindrici per cannoli

Vini: Trentino Riesling Italico - Soave Classico

Esecuzione:

Stendere la pasta sfoglia e tagliare delle strisce larghe circa 2 cm . Arrotolare le strisce attorno agli stampini, spennellarli poi con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 200° per circa 10-15 minuti. Frullare la robiola con il parmigiano e un pizzico di sale e pepe: 20 sec. vel. 3-4. Togliere il composto di formaggio e unire le lamelle di tartufo, amalgamare delicatamente. Togliere i cannoncini dagli stampini quando sono ancora caldi. Farcire i cannoncini con il composto e servire decorando con l'erba cipollina tagliuzzata.

Canocchie al vapore su dadolata di peperoni

Ingredienti per 4 persone:

1400 gr di canocchie
50 gr di olio extravergine di oliva
1000 gr di acqua

1 peperone verde medio
1 peperone giallo medio
1 peperone rosso medio
2 spicchi di aglio
1 limone
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Vini: Trebbiano d'Abruzzo - Campi Flegrei falangina

Esecuzione:

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Lavare con cura le canocchie in acqua salata. Foderare il recipiente del Varoma con carta da forno e mettere le canocchie. Versare nel boccale l'acqua, una fetta di limone e il sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Lasciare raffreddare leggermente e con una forbice tagliare i gusci per estrarre il mollusco. Mondare i peperoni, togliere i filamenti, lavarli e tagliarli a piccoli dadini di circa 1 cm. Nel boccale pulito scaldare 40 gr di olio con gli spicchi di aglio, insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere la dadolata di peperoni, aggiustare di sale e pepe e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1 Antiorario. Versare la dadolata di peperoni in un piatto ovale da portata, poi ricoprire con il mollusco di canocchia. Irrorare con un filo di olio extravergine di oliva, una spolverata di prezzemolo tritato e qualche fetta di limone. Servire il piatto freddo.

Crema di gorgonzola con pere e insalata di indivia in vinaigrette all'arancia

Ingredienti per 4 persone:

50 gr di succo d'arancia
2 pere decana
1 limone
2 cespi di indivia belga
2 arance pelate a vivo
1 cucchiaino di zucchero

Per la crema al gorgonzola:

300 gr di gorgonzola
100 gr di panna fresca (crema di latte)

Per la vinaigrette:

20 gr di olio extravergine di oliva

nare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata, tagliare dal composto dei quadretti di 4 cm di lato. Servire caldi su fette di pane di segale, tostate e imburrate.

Crema frita all'italiana

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di latte intero
150 gr di zucchero
60 gr di farina di tipo 0
10 gr di maizena
60 gr di pane grattugiato finissimo
5 tuorli
1 limone bio (solo la scorza)
2 uova
Olio per friggere q.b.

Vini: Sicilia Bianco - Collio Chardonnay

Esecuzione:

Tritare la scorza del limone dopo averla ben lavata: 5 sec. vel. 8. Aggiungere latte, zucchero, farina, maizena e tuorli, cuocere: 7 min. 90° vel. 4. Versare la crema su un tagliere coperto di carta forno formando uno spessore di 2 cm. e mettere a raffreddare. Preparare le uova frullate: 10 sec. vel. 4, togliere e mettere in una ciotolina. Tagliare dei cubetti di crema o dei rombi, passarli nel pane grattugiato, nell'uovo sbattuto e di nuovo nel pane grattugiato. Friggere in abbondante olio bollente e servire caldi.

Consiglio: questo tipo di fritto si accompagna anche alle verdure miste in pastella.

Fettine di polenta grigliata con mousse di baccalà

Ingredienti per 6 persone:

1 dose di polenta
500 gr di filetto di baccalà ammollato
100gr di latte intero
50 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di latte intero
1000g di acqua
1 mazzetto di prezzemolo
2 foglie di alloro
2 spicchi di aglio

6 cocottine di ceramica monouso

Per decorare:

6 rametti piccoli di rosmarino fritto

Vini: Lazio Bianco - Alto Adige Gewurtraminer

Esecuzione:

Tritare due dei rametti di rosmarino 8 sec. vel. 7. Aggiungere l'acqua e il latte, il sale e portare a bollore: 8 min. 100° vel. 1. Versare il cucchiaio di olio e la farina di mais, continuare la cottura: 5 min. 100° vel. 3-4, poi 35 min. 100° vel. 2. A cottura ultimata versare la polenta nelle cocottine imburrate. Tagliare il gorgonzola a tacchetti e suddividerlo, sistemandolo al centro di ogni polentina. Decorare poi con rametti di rosmarino fritto.

Composta di erbe, uova, caprino e olive taggiasche

Ingredienti per 6 persone:

100 gr di olive taggiasche denocciolate
70 gr di parmigiano
50 gr di pecorino
20 gr di latte
1000 gr di acqua
6 uova
2 zucchine chiare
1 caprino
1 mazzetto di basilico
3 rametti di timo
1 mazzetto di erba cipollina
1 pizzico di curcuma
fette di pane di segale
sale e pepe q.b.

Vini: Bianco Colli Toscana - Franciacorta Saten

Esecuzione:

Mondare le zucchine e tagliare a fettine sottili. Grattugiare i formaggi: 20 sec. vel. 8. Aggiungere le uova, il caprino, la curcuma, sale e pepe, frullare: 1 min. vel. 4. Unire le olive denocciolate e tagliate a metà, il latte, le erbe leggermente tagliuzzate e per ultime le zucchine. Amalgamare: 20 sec. vel. 4 Antiorario. Foderare il vassoio del Varoma di carta forno bagnata e ben strizzata. Versare il composto e coprire con carta stagnola. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizio-

1 arancia bio (solo la scorza)
1 cucchiaino di Grand Marnier
sale e pepe q.b.

Vini: Trentino nosiola - Falene Colli Ascolani

Esecuzione:

Sbucciare le pere, tagliarle a fettine dello spessore di 2 mm. e immergerle nel succo di limone con lo zucchero. Mettere da parte. Mondare e lavare l'indivia e tagliarla a listarelle fini. Tagliare a dadini le due arance pelate a vivo e unirle alle listarelle di indivia. Preparare la vinaigrette: tritare la buccia dell'arancia biologica: 10 sec. vel. 8. Aggiungere il succo d'arancia, l'olio, il liquore, sale e pepe, emulsionare: 30 sec. vel. 3-4. Versare la vinaigrette sull'insalata di indivia e arance. *Preparare la crema al gorgonzola:* mettere nel boccale il gorgonzola con la panna, scaldare: 10 min. 90° vel. 2, togliere e passare il composto al setaccio per eliminare i grumi del gorgonzola. Rimettere nel boccale la crema e frullare: 20 sec. vel. 5, Versare su ogni singolo piatto uno o due cucchiari di crema al gorgonzola, disporvi sopra a raggiera alcune fette di pera e guarnire con l'insalata di belga e arance.

Insalata di farro, carciofi e melograno

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di farro decorticato
300 gr di calamari
1400 gr di acqua
200 gr di vino bianco
50 gr di olio extravergine di oliva
10 gr di farina bianca
1 piccolo melograno
1 limone
2 cuori di carciofo
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Vini: Valle Isarco - Toscana Bianco

Esecuzione:

Cuocere il farro in acqua con un pizzico di sale: 20-25 min. 100° vel. 1 Antiorario. Scolare e lasciar raffreddare. Tagliare a fettine i cuori di carciofo e metterli a bagno in acqua, limone e farina per circa 15 mi-

nuti. Tritare lo spicchio di aglio e il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Versare 30 gr di olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le fettine di carciofo, il vino bianco e cuocere: 15 min. 100° vel. 1. Antiorario (al bisogno aggiungere acqua). Togliere e mettere da parte. Lavare i calamari in acqua salata e sistemare nel cestello. Nel boccale versare l'acqua e il vino rimasti, un pizzico di sale e una fetta di limone, inserire il cestello e cuocere: 15 min. 100° vel. 2.

Preparare l'insalata: in un piatto grande da portata versare il farro raffreddato, aggiungere le fettine di carciofo e i calamari tagliati ad anello. Aggiungere i chicchi di mezzo melograno, versare l'olio rimasto, sale, pepe e mescolare. Decorare con qualche foglia di prezzemolo e qualche chicco di melograno.

Variante: si può sostituire il melograno con piccolissimi pomodorini.

Involtini di salmone marinato alle erbe

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di filetto di salmone fresco
30 gr di olio extravergine di oliva
4 fette di salmone affumicato
1 finocchio
1 cuore di sedano
2 rametti di finocchietto
1 pizzico di sale
pepe q.b.

Per la marinatura:

50 gr di zucchero di canna
50 gr di sale marino
30 gr di Porto
1 scalogno
1 spicchio di aglio
1 limone (solo il succo)
pepe nero

Per decorare:

50 gr di indivia riccia
20 gr di uova di lompo
8 steli di erba cipollina
qualche fetta di limone

Vini: Trento Metodo Classico Soave Albore

Esecuzione:

Scaldare il vino: 5 min. 70° vel. 1. Togliere il vino e metterlo da parte. Inserire la farfalla nel boccale, aggiungere i tuorli, un pizzico di sale e pepe e frullare: 3 min. 40° vel. 4. Aggiungere il vino ancora caldo e cuocere: 7 min. 70° vel. 4. Versare su ogni piatto due cucchiaini di zaibione e due fettine di cotechino caldissimo.

Antipasto di melanzane alla siciliana con cipolle bianche e uvetta sultanina

Ingredienti per 6 persone:

2 melanzane tonde viola chiaro (o bianche)
500 gr di cipolle bianche
70 gr di uvetta sultanina
25 gr di pinoli
50 gr di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Vini: Alto Adige Sauvignon - Pompeiano Bianco

Esecuzione:

Tagliare a fette le melanzane dello spessore di 1 cm. Passarle in acqua e sale per 10 minuti. Mondare le cipolle e tagliarle a fette. Ammollare in acqua tiepida l'uvetta sultanina. Versare 30 gr di olio nel boccale e aggiungere le cipolle affettate. Aggiustare di sale e cuocere: 15-20 min. temp. Varoma vel. 1. Antiorario. Togliere e mettere da parte. Togliere le melanzane dall'acqua, asciugarle e grigliarle. In una pirofila oliata sistemare uno strato di fette di melanzana. Coprirle con un piccolo strato di cipolle, un po' di uvetta sultanina ben strizzata e infine una spolverata di pinoli. Ripetere l'operazione fino alla fine degli ingredienti. Passare in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Lasciare intiepidire e servire.

Cocottine di polenta al rosmarino e gorgonzola

Ingredienti per 6 persone:

Per le polentine:

1200 gr di acqua
200 gr di latte
300 gr di farina di mais
250 gr di gorgonzola cremoso
10 gr di sale
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
2 rametti di rosmarino

Antipasti caldi

Carciofo romano ai gamberetti

Ingredienti per 4 persone:

4 carciofi freschi
100 gr di vino bianco secco
200 gr di gamberetti rosa
50 gr di olio extravergine di oliva
1000 gr di brodo vegetale
1 limone bio (non trattato)
1 mazzetto di erba cipollina
1 cucchiaino di farina bianca
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Vini: Venezia Giulia Bianco - Franciacorta Brut

Esecuzione:

Pulire i carciofi scartando le foglie esterne ed eventuali barbe centrali, lavarli in acqua e succo di limone con un pizzico di farina bianca e sistemarli nel cestello. Versare nel boccale il brodo, il vino, controllare di sale e inserire il cestello, cuocere: 20 min. Varoma vel. 2. Togliere e mettere da parte i carciofi in una pirofila oliata. Nel boccale pulito grattugiare la buccia di mezzo limone: 5 sec. vel. 8. Sgusciare i gamberi e metterli a marinare con la scorza, il succo di limone, 30 gr di olio, l'erba cipollina tagliata fine, sale e pepe. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Tritare il prezzemolo e l'aglio: 5 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio rimasto, amalgamare: 10 sec. vel. 3 e con il preparato irrorare i carciofi. Farcire i carciofi con i gamberetti marinati. Passare in forno caldo a 180° per 10 minuti circa. Servire i carciofi caldi.

Antipasto di cotechino cotto al vapore e zabaione al vino bianco

Ingredienti per 6 persone:

12 fette di cotechino cotto al vapore
200 gr di vino bianco secco di ottima qualità
6 tuorli d'uovo
sale e pepe q.b.

Vini: Vernaccia di Sangiminiano – Lugana

Esecuzione:

Preparare la marinatura: sistemare il filetto di salmone e uno spicchio d'aglio con la buccia in una pirofila. Nel boccale tritare lo scalogno: 3 sec. vel. 7. Aggiungere il succo di limone, il sale, lo zucchero, il Porto, il pepe e mescolare bene gli ingredienti: 10 sec. vel. 4. Versare gli ingredienti sul filetto, coprire e lasciare in frigorifero per 24 ore. Risciacquare poi con acqua fredda e asciugare bene il filetto, ricavandone 8-10 fette sottili.

Preparare l'insalata: pulire il finocchio, eliminare la base dura e le foglie esterne, dividerlo a metà, lavare e tagliare a lamelle sottilissime. Sistemare le lamelle in una grande ciotola con acqua fredda e possibilmente qualche cubetto di ghiaccio per renderle più croccanti. Ripetere l'intera operazione con tutte le altre verdure. Tagliare a listarelle sottili le fette di salmone affumicato. Sgocciolare bene dall'acqua tutte le verdure e condire con un pizzico di sale, una spolverata di pepe e l'olio a filo. Unire il salmone affumicato e amalgamare il tutto delicatamente. Stendere le fette di salmone marinato su un tagliere, distribuirvi sopra l'insalatina preparata e arrotolare le fette di salmone fermandole con un filo di erba cipollina. Sistemare su un piatto bianco da portata gli involtini, decorare con ciuffi di insalata indivia ricciolina, qualche fetta di limone e un cucchiaino di uova di lompo sopra ogni involtino. Servire con blignis al grano saraceno.

Involentini di spada

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di spada affumicato
60 gr di olio extravergine di oliva
4 zucchine verde chiaro
1 limone
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di menta
1 mazzetto di erba cipollina
2 pomodori concassé
2 cucchiaini di aceto balsamico
sale e pepe q.b.

Vini: Colli Tocai Friulano - Sicilia Bianco

Esecuzione:

Mondare le zucchine e tagliarne 3 a bastoncini piccoli. Tritare aglio e menta: 3 sec. vel. 7, aggiungere olio, aceto balsamico, succo di limone e sale, frullare: 30 sec. vel. 4. Versare questa emulsione sui ba-

stoncini di zucchine, aggiustare di sale e pepe, coprire e mettere in frigorifero per alcune ore.

Preparare gli involtini: dividere le zucchine in marinata su ogni fetta di pesce spada affumicato. Arrotolare e fermare l'involentino con un filo di erba cipollina.

Preparare il piatto: affettare sottilmente con la mandolina la zuccina rimasta per la lunghezza. Su ogni piatto sistemare una fetta di zuccina, un involentino e un cucchiaino di dadolata di pomodoro. Irrorare il tutto con un filo d'olio e l'aceto balsamico.

Semifreddi di verdure

Ingredienti per 6 persone:

250 gr di cimette di cavolfiore
250 gr di carote
250 gr di piselli
25 gr di gelatina in fogli
150 gr di panna fresca
30 gr di olio extravergine di oliva
1200 gr di acqua e dado Bimby
2 foglie di alloro
2 cipollotti
1 pizzico di peperoncino
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino di aceto
sale q.b.
8 stampini per budini monouso

Vini: Terlan Pinot Bianco - Sicilia Chardonnay

Esecuzione:

Inserire la farfalla nel boccale e montare la panna: 2 min. vel. 3, mettere da parte. Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. Versare 600 gr di acqua nel boccale, un pizzico di sale, le foglie di alloro, il cucchiaino di aceto e le cimette di cavolfiore, cuocere: 15 min. 100° vel. 1 Antiorario. Scolare le cimette dalla loro acqua di cottura, togliere le foglie di alloro e frullare: 30 sec. vel. 4 -5. Suddividere i fogli di gelatina in tre parti e aggiungere una parte ad ogni composto, frullare ancora per 10 secondi. Togliere e mettere da parte.

Cuocere i piselli: mettere nel boccale i piselli, un cipollotto, 300 gr di acqua e il dado Bimby e un pizzico di peperoncino, cuocere: 15 min. 100° vel. 1. A fine cottura, dopo aver controllato il liquido, scolare l'eccedenza e frullare: 1 min. vel. 6-7. Unire la gelatina e ripetere per 10 sec. vel. 5. Togliere il composto e farlo raffreddare. Tagliare le carote a rondelle,

8 fili di erba cipollina
sale q.b.

Vini: Verdicchio dei Castelli di Jesi - Gavi di Gavi

Esecuzione:

Mondare e lavare bene insalata e fiori e mettere tutto in una grossa ciotola.

Preparare la vinaigrette: nel boccale tritare l'erba cipollina: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale, frullare: 20 sec. vel. 4, Condire l'insalata con la vinaigrette. Servire in un piatto singolo con una ciliegina di mozzarella al centro.

Ingredienti per 4 persone:

450 gr di cuori di carciofo
30 gr di parmigiano
50 gr di ricotta di pecora o vaccina
50 gr di vino bianco secco
100 gr di brodo vegetale
30 gr di olio extravergine di oliva
6 uova sode
800 g di acqua
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 limone
sale e pepe q.b.

Vini: Umbria Chardonnay - Toscana Sauvignon

Esecuzione:

Cuocere le uova: mettere le uova nel cestello, versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 15 min. temp. Varoma vel. 3. Lasciare riposare le uova nel cestello per qualche minuto prima di passarle sotto l'acqua fredda. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, mettere da parte. Mettere a bagno per 15 minuti i carciofi tagliati a fettine in acqua acidula con il limone. Versare l'olio nel boccale con lo spicchio di aglio, insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le fettine di carciofo scolate dall'acqua, aggiustare di sale e pepe, unire il vino e il brodo, cuocere: 20 min. 100° vel. 1 Antiorario. Unire il prezzemolo tritato e lasciare raffreddare nel boccale. Frullare i carciofi: 1 min. vel. 7 - 8. Tagliare a metà le uova sode e togliere il tuorlo. Unire alla crema i tuorli d'uovo, il parmigiano e la ricotta, amalgamare: 30 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere e mettere da parte. Farcire le uova con il composto ai carciofi. Sistemare in un piatto da portata e decorare con gambi di prezzemolo e fettine di limone.

Antipasto di insalata e fiori con ciliegine di mozzarella

Ingredienti per 6 persone:

350 gr di soncino (valeriana)
60 gr di fiori blu di borragine
60 gr di fiori gialli di tarassaco
50 gr di olio extravergine di oliva
100 gr di margheritine di campo
12 ciliegine di mozzarella di bufala
1 mazzetto di rucola
1 limone

tritare il cipollotto rimasto: 3 sec. vel. 7. Aggiungere le carote, l'olio, lo zucchero, aggiustare di sale e insaporire: 3 min. 100° vel. 1 Antiorario. Unire 300 gr di brodo e continuare la cottura: 15 min. 100° vel. 1 Antiorario. Frullare: 1 min. vel. 5. Ripetere poi con la gelatina, come sopra. Suddividere la panna montata in tre parti ed incorporare delicatamente ognuna ai composti. Bagnare gli stampini con acqua e distribuire su ognuno parte dei composti, alternando i colori. Passare poi gli stampini in frigorifero per circa 6 ore. Servire i semifreddi sformati sul piatto da portata su un letto di insalatina di stagione.

Mini gelatine di pomodoro al basilico con primo sale

Ingredienti per 6 persone:

Per la gelatina:

800 gr di pomodori ramati
20 gr di succo di limone
10 gr di aceto di vino
1 cipollotto
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di basilico
1 dado di gelatina
1 pizzico di zucchero
sale e pepe q.b.
4 stampini ad anello
300 gr di formaggio primo sale
30 gr di olio extravergine di oliva
1 mazzetto di rucola
1 mela verde
1 limone bio (non trattato)

Vini: Corvina Veronese - Alto Adige Pinot Grigio

Esecuzione:

Preparare la gelatina: lavare bene i pomodori e tagliarli a pezzetti. Mondare la rucola, il cipollotto e il basilico. Lavare e asciugare il tutto. Mettere nel boccale pomodori, aglio e cipollotto, sale e pepe, frullare: 5 sec. vel. 7 e 10 sec. vel. 5. Cuocere la salsa di pomodoro con un pizzico di zucchero: 12 min. 100° vel. 1. A fine cottura unire l'aceto, il succo di limone e il dado di gelatina, frullare: 20 sec. vel. 3. Tagliare con le forbici le foglioline di basilico e unirle alla salsa. Versare il composto di pomodoro negli stampini e passare in frigorifero a raffreddare per almeno 5 ore.

Preparare l'insalata: lavare bene la buccia del limone e tritare solo la parte gialla: 10 sec. vel. 8, mettere da parte. Tagliare a dadi piccoli il

primo sale, mettere in una ciotola e spolverare con la scorza grattugiata. Aggiungere la mela sbucciata e tagliata a dadini e la rucola. Condire con olio, sale e una macinata di pepe. Mescolare accuratamente e mettere da parte al fresco.

Per servire: immergere il fondo degli stampini in acqua bollente per qualche secondo, sformarli in 6 piatti individuali e contornare con e insalatine di mela, rucola e i dadini di formaggio.

Variante: eliminare la buccia di limone, sostituire la mela e la rucola con fettine di peperoni gialli grigliati

Panzanella toscana

Ingredienti per 6 persone:

350 gr di pane casereccio toscano
50 gr di cipolla di Tropea
100 gr di cetriolo
50 gr di olio extravergine di oliva
40 gr di aceto di mele
4 pomodori rossi tondi ramati e sodi
4 filetti di acciughe sott'olio
1 mazzetto di basilico fresco
1 gambo di menta
Sale e pepe q.b.

Vini: Collio Tocai Friulano

Esecuzione:

Togliere al pane il bordo scuro della crosta. Tagliare poi le fette di pane a piccoli dadini e tostarlo in forno, Togliere ai pomodori la buccia e i semi e tagliarli a dadini. Tagliare a fette sottili la cipolla e il cetriolo, dopo averlo sbucciato. Salare e mettere a riposo in modo da far scolare l'acqua. In una terrina mescolare il pomodoro, le foglioline di basilico, la menta, la cipolla e il cetriolo ben strizzato. Preparare la vinaigrette: versare nel boccale olio, acciughe, aceto, sale e pepe, frullare: 10 sec. vel. 4. Versare tutti gli ingredienti e mescolare, Lasciare a riposo in frigorifero per circa 4 ore. Servire in ciotoline individuali.

Variante: sostituire le verdure indicate nella ricetta con altre a piacere.

Sformatini di ricotta alle erbe

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di ricotta di pecora freschissima

Preparare le palline di ricotta: versare nel boccale la ricotta, il marsala, il cucchiaino di curry, il tabasco, il pecorino (o il parmigiano) sale, pepe e noce moscata. Amalgamare: 30 sec. vel. 4 Antiorario. Togliere il composto e preparare delle piccole palline aiutandosi con le mani unte di olio. Prendere gli stecchini e su ognuno infilare acini di uva, palline di ricotta alternandoli fra loro. Servire gli spiedini accompagnati da quadrotti di focaccia.

Tartellette alle erbe con robiola e fragole

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 gr di farina bianca 00
100 gr di burro morbido
50 gr di latte freddo
3 rametti di timo al limone
un pizzico di sale

Per il ripieno:

200 gr di robiola
160 gr di ricotta
250 gr di fragole
2 rametti di menta
succo di limone
sale e pepe q.b.

Vini: Taburno Falanghina - Alto Adige Pinot Grigio

Esecuzione:

Preparare la pasta: versare nel boccale le foglioline di timo, la farina, il burro, il latte e un pizzico di sale, impastare: 30 sec. vel. 6. Togliere e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare le fragole, togliere i calici verdi, tagliarle a metà e irrorarle di succo di limone, Stendere la pasta dello spessore di 1 cm e ricavarne dei dischetti di 10 - 12 cm di diametro. Sistemare i dischetti sulla placca del forno coperta di carta forno e cuocere a 180° per 15 minuti circa.

Preparare il ripieno: tritare un rametto di menta: 5 sec, vel. 7, aggiungere i formaggi, aggiustare di sale e pepe e amalgamare: 20 sec. vel. 4 Antiorario. Lasciare raffreddare i dischetti e suddividere su ognuno parte del composto, Completare ogni tartelletta con le fragole e decorare con una foglia di menta.

Uova ripiene

spessore di 3 mm. Stendere sopra uno strato di taleggio e prugne. Aggiungere un secondo strato di pane e spalmare il composto di gorgonzola e albicocche. Chiudere con la carta e tenere in frigorifero la terrina per alcune ore. Volendo si può preparare la terrina anche il giorno prima, Prima di servire, sformare, tagliare a fette sottili e accompagnare con una misticanza di insalata di stagione.

Spiedini di uva e palline di ricotta con focaccia al rosmarino

Ingredienti per 4 persone:

Per gli spiedini:

200 gr di ricotta fresca di pecora o vaccina a piacere
20 gr di marsala secco
30 gr di pecorino
10 gr di olio (per ungersi le mani)
1 cucchiaino di curry in polvere
30 acini di uva nera
3 gocce di Tabasco
sale, pepe e noce moscata q.b.
8 stecchini per spiedini

Per la focaccia:

300 gr di farina di tipo 0
15 gr di lievito di birra
30 gr di olio extravergine di oliva
120 gr di latte
1 rametto di rosmarino
sale q.b.

Per spennellare:

50 gr di acqua
30 gr di olio
1 pizzico di sale

Vini: Valle Isarco Veltliner - Vernaccia San Gimignano

Esecuzione:

Preparare la focaccia: tritare il rosmarino: 5 sec. vel. 7. Aggiungere nel boccale tutti gli ingredienti e impastare: 4 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e farlo riposare coperto per circa 1 ora. Foderare la placca del forno con carta forno, sgonfiare l'impasto e sistemarlo sulla placca, lasciandolo lievitare per altri 30 minuti. Preparare una emulsione di acqua, sale e olio e spennellare la focaccia. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 20-30 minuti.

Preparare gli spiedini: lavare gli acini d'uva e farli asciugare.

100 gr di panna fresca
100 gr di parmigiano grattugiato
300 gr di pomodoro ciliegino fresco
100 gr di olive nere
30 gr di olio extravergine di oliva
4 fette di pane toscano
1 cucchiaio di timo fresco
1 rametto di maggiorana
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.

Vini: Trebbiano d'Abruzzo - Gavi di Gavi

Esecuzione:

Tritare il timo, maggiorana e prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Aggiungere la ricotta, la panna e il parmigiano, aggiustare di sale e pepe, amalgamare; 20 sec. vel. 4 Antiorario. Imburrare e infarinare dei piccoli stampini monoporzione, riempire con il composto e cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti circa. Lavare e tagliare a dadini i pomodori freschi pelati e senza semi, condire con l'olio extravergine di oliva e le foglioline di basilico fresco, sale e pepe a piacere. Passare lo spicchio di aglio sui crostini di pane e tostare. Preparare su ogni piatto una fetta di pane, una cucchiata di dadini di pomodoro, qualche oliva e, a parte, il piccolo sformatino di ricotta.

Sformatini di insalata russa e prosciutto cotto

Ingredienti per 6 persone:

Per insalata russa:

400 gr di patate
300 gr di carote
300 gr di piselli freschi o surgelati
60 gr di sottaceti vari
1000 gr di acqua
1 dose di maionese
1 cucchiaio di capperi dissalati
sale q.b.

Per gli sformatini:

200 gr di prosciutto cotto
20 gr di olio extravergine di oliva

1 rapa rossa cotta
sale q.b.
6 stampini per budini monouso

Per decorare:

6 foglie intere di lattuga verde

Vini: Trentino Bianco – Lugana

Esecuzione:

Preparare l'insalata russa: preparare la maionese come da libro base pag. 6. Pelare patate e carote, poi tagliare a piccoli dadini. Sistemare tutte le verdure tagliate nel Varoma e i piselli nel vassoio, Versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere, 15 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata togliere le verdure e farle raffreddare, Tritare leggermente i sottaceti: 5 sec. vel. 5. Unire alla maionese le verdure raffreddate, i sottaceti tritati e i capperi, amalgamare bene il tutto e riporre in frigorifero. Mondare la rapa cotta e tagliarla a piccoli dadini, condire con un pizzico di sale e un filo d'olio.

Assemblare gli sformati: foderare tutti gli stampini (fondo e lati) con il prosciutto cotto. Versare sul fondo un cucchiaino di insalata russa, aggiungere un cucchiaino di rape rosse, completare con insalata russa e chiudere con una fetta di prosciutto, Coprire con carta per alimenti e lasciare in frigorifero alcune ore. Mettere una foglia di lattuga lavata e asciugata su ogni piatto e aggiungere lo sformatino tagliato a metà.

Sformatini di verdura in gelatina

Ingredienti per 6 persone:

200 gr di pisellini freschi o surgelati
200 gr di carote novelle fresche
200 gr di patate
150 gr di tonno sott'olio
1000 gr di acqua
2 tuorli d'uovo sodo
2 mazzetti di basilico
1 mazzetto di prezzemolo
sale q.b.
8 stampini conici

Per la gelatina:

500 gr di acqua
1 cubetto di gelatina
1 cucchiaino di aceto

Vini: Colli Orientali del Friuli - Soave Albare

Esecuzione:

Sbucciare e tagliare a dadini le patate e le carote, sistemarle nel recipiente del Varoma insieme ai piselli. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata togliere e far raffreddare le verdure.

Preparare la gelatina: versare nel boccale 250 gr di acqua, aggiungere il dado di gelatina e portare ad ebollizione: 5-6 min. 100° vel. 2. Aggiungere 250 gr di acqua fredda e d'aceto. Scolare dall'olio il tonno, tagliarlo a pezzetti e unirlo alle verdure e ai tuorli d'uovo tagliati a fettine. Lavare le foglie di basilico, asciugarle, tagliarle con le forbici e sistemarle sul fondo degli stampini a forma conica. Versare in ogni stampino uno strato di gelatina, sistemarli in frigorifero per rassodare la gelatina. Riempire i contenitori con il composto di verdure, tonno e uova e completare versando il resto della gelatina liquida. Rimettere di nuovo in frigorifero gli stampini per rassodare. Quindici minuti prima di servire toglierli dal frigorifero, sformarli su un piatto da portata, decorare con gambi di prezzemolo e servire.

Terrina di taleggio al pane nero

Ingredienti per 8 persone:

300 gr di taleggio
50 gr di prugne secche denocciolate tipo California
200 gr di gorgonzola morbido
50 gr di ricotta di pecora
50 gr di mascarpone freschissimo
50 gr di albicocche secche
6 fette di pane nero

Vini: Vermentino di Sardegna Franciacorta Rosé

Esecuzione:

Tritare le prugne: 5 sec. vel. 7 e mettere da parte in una terrina. Frullare la ricotta con il taleggio: 30 sec. vel. 4-5, unire al composto le prugne e amalgamare: 10 sec. vel. 3. Togliere e mettere da parte. Nel boccale pulito tritare le albicocche secche: 5 sec. vel. 7 e mettere da parte. Frullare il mascarpone con il gorgonzola: 30 sec. vel. 4-5, unire il trito delle albicocche e amalgamare: 10 sec. vel. 3. Togliere il composto.

Preparare la terrina: foderare una terrina con della pellicola per alimenti, tagliare il pane nero delle dimensioni del fondo della terrina con uno