

VORWERK

Contemporanea

Il vostro ospite per la tua famiglia

*un due tre,
invitiamo!*



Bimby

Avanti

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Indice

CALDE SERATE CON GLI AMICI.....	5
BRISÈ AL FORMAGGIO CON BROCCOLI E POMODORI	5
ARROTOLATO DI PANE CON SALSICCIA E FORMAGGIO PICCANTE	6
FLAN DI CIPOLLE CON PINOLI E UVETTA	7
BOCCONCINI MIGNON AI FUNGHI	7
MORBIDO SFORMATO DI PESCE AL CURRY	8
CREMA DI CECI CON VONGOLE	8
CREMA CURRY E CAROTE	9
LASAGNE ALLA CREMA DI BROCCOLI.....	10
BOCCONCINI DI VITELLO SPEZIATO CON I PISELLI.....	10
LASAGNE RADICCHIO PROVOLA E SPECK	11
SPIEDINI DI LONZA, ZUCCA E ACETO BALSAMICO	12
MERLUZZO CREMOSO AL TIMO CON PATATE	12
SFORMATINI DI PATATE AI FUNGHI E MARSALA	13
FILETTINI DI TRIGLIA IN SALSA DI ARANCIA CON FAGIOLINI	13
SFORMATO DI VERZA.....	14
TORTA SPEZIATA DI ZUCCA E ARANCIA.....	14
TORTA SABBIOSA DI KIVI	15
TORTA AL CAFFÈ	15
TORTA DI MELE, UVA E NOCI.....	16
BISCOTTI AL SESAMO	16
ALLEGRE SERATE IN TERRAZZA.....	17
FAGOTTINI CROCCANTI DI SALMONE E ASPARAGI	17
INSALATA DI PATATE CON BOTTARGA.....	18
INSALATA DI FINOCCHI E CAPPERI IN SALSINA.....	18
FOCACCIA CON CIPOLLE, OLIVE E ROSMARINO	19
TORTA DI ASPARAGI E PATATE	19
TORTA DI ZUCCHINE E FONTINA.....	20
TORTA ALLA MENTA FRESCA E SALSICCIA	20
SFORMATO VEGETARIANO DI MAIS	21
QUICHE DI PESTO E FAGIOLINI.....	22
TORTA COLORATA AL FORMAGGIO	22
MINISTRONE ESTIVO	23
PASTA FREDDA AL PESCE SPADA, MELANZANE E POMODORO	23
FILETTI DI PESCE CON PANADE E PEPERONI LEGGERI.....	24
LONZA IN CROSTA	24
POLPETTONE DI VERDURE ALLA MAGGIORANA	25
FLAN DI PISELLI IN SALSA DI MELANZANE	25
TORTA SOFFICE DI PEPERONI E YOGURT	26
TORTA DI CAROTE E ANANAS	26
FUDGE TART AL CIOCCOLATO	27
MERINGA COCCO E ALBICOCHE.....	28

OCCASIONI SPECIALI	29
PATÉ DI POLLO ALLE ERBE	29
PATÉ DI VERDURE	29
PICCOLI SCRIGNI AL SALMONE	30
ASPARAGI AL VAPORE IN SALSA OLANDESE CON PANCETTA.....	30
UOVA E STILTON AI PISTACCHI	31
TORTA SEMINTEGRALE DI SALMONE E SPINACI.....	31
LASAGNETTE RADICCHIO E CARCIOFI.....	32
LASAGNE ASPARAGI E FUNGHI	33
CREMA VELLUTATA DI COZZE	34
FLAN DI MELANZANE IN EMULSIONE DI MENTA	35
SFORMATINI DI RISO VERDE ALLA CREMA DI ZAFFERANO	36
OVALE DI POLPETTE IN SALSA ALL'ARANCIA	37
BOCCONCINI DI VITELLO ALLA SENAPE CON ERBE AROMATICHE	37
MINITORTE FARFALLA.....	38
FETTE DI TORTA AL LIME CON FRAGOLE.....	39
BISCOTTI E MANDORLE CON VINO DOLCE.....	40
TORTA DA CERIMONIA FRAGOLE E PANNA.....	40
TORTA DA CERIMONIA CON FIORI BRINATI	41
TORTA DA CERIMONIA CIOCCOLATO E LAMPONI.....	42
FESTA PER I BAMBINI	43
CRACKER AL FORMAGGIO.....	43
PICCOLI CROISSANT AL PESTO.....	43
CARAMELLE ALLA MOUSSE DI WURSTEL E RICOTTA	44
FAGOTTINI DI MORTADELLA, PURÈ E PARMIGIANO	44
DISCO VOLANTE DI RISO SU POLPETTE	45
LA GARA CON LE COSCE DI POLLO.....	45
RAVIOLI DI MAGRO PASTICCIATI.....	46
FACCE DI HAMBURGER AL FORMAGGIO.....	47
LA RANA CON L'INSALATA E IL TONNO	48
PASTA SPINACI SALSICCIA E FUNGHI.....	49
PERE ALLA CREMA AL CIOCCOLATO.....	50
MARSHMALLOWS	50
BISCOTTI ALLA LAVA.....	51
BISCOTTI SEMPLICI SEMPLICI	51
PANNA MONTATA ALLA MERINGA CON CREMA GIANDUIA	52
APPLE CRUMBLE CON CREMA BIMBY	52
TORTA LIMONE E YOGURT.....	53
TORTA BANANA E CIOCCOLATO GLASSATA ALLA RICOTTA	53
CROCCANTINI DI CORNFLAKES.....	54
TORTA ALL'ARANCIA SENZA BURRO	54
TORTA UN POCO MATTA.....	55

CALDE SERATE CON GLI AMICI

Brisè al formaggio con broccoli e pomodori

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

- 120 g di formaggio tipo caciotta a pezzi
- 250 g di farina tipo 00
- 130 g di burro molto freddo a cubetti
- 125 g di acqua gelata
- 2 cucchiaini di succo di limone

Per la farcia:

- 125 g di panna fresca
- 60 g di latte
- 70 g di formaggio tipo caciotta o bel paese
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale più q.b.
- 800 g di broccoli cotti a vapore o sbollentati
- 3 pomodori a fette (50 g cad)

Esecuzione

Preparare la pasta:

- Mettere il formaggio nel boccale **5 sec. vel. 6.**
- Versare nel boccale tutti gli altri ingredienti **1 min. vel. Spiga.** Mettere da parte. L'impasto risulta piuttosto morbido.

Preparare la farcia:

- Versare nel boccale la panna, il latte, il formaggio, le uova e il sale **30 sec. vel. 3.** mettere da parte.
- Tritare grossolanamente i broccoli nel boccale **10 sec. vel. 2-3.**
- Stendere la pasta in una tortiera di diametro 24-26 cm. Ricoprire il fondo con i broccoli, salare quanto basta.
- Versare la farcia liquida e ricoprire il tutto con i pomodori, un pizzico di sale.
- Cuocere in forno a 200° per 10 min. poi a 180° per altri 20-25 min., fino a quando i bordi non saranno dorati.

***Consigli:** E' una proposta fresca e colorata. Se si conserva in frigorifero, toglierla 2 ore prima, oppure riscaldata in forno a 150 ° per 15 min. I broccoli possono essere cotti a vapore con Varoma versando 700 g di acqua nel boccale e cocendo 30 min. Varoma vel. 1.*

Arrotolato di pane con salsiccia e formaggio piccante

Ingredienti per 8 persone:

Per il pane:

- 300 g di acqua
- 1 cucchiaio di zucchero
- 25 g di lievito di birra (1 cubetto)
- 500 g di farina tipo 00
- 100 g di farina di forza (Manitoba)
- 1 cucchiaio di sale (10g)
- 40 g di olio extravergine di oliva

Per il ripieno:

- 300 g di formaggio piccante (al peperoncino, al pepe) di media durezza
- 1 cipolla in quarti (60g)
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 250 g di salsiccia a pezzetti (con la pellicina)
- 50 g di vino bianco
- 250 g di pomodorini tagliati a metà

Esecuzione

Preparare l'impasto

- Versare acqua, lo zucchero e il lievito nel boccale **1 min. 37° vel. 4.**
- Aggiungere le farine, il sale e l'olio **3 min. vel. Spiga.** Mettere l'impasto a lievitare in luogo asciutto e riparato per almeno 1 ora.

Dopo la lievitazione preparare la farcia

- Se necessario lavare il boccale, mettervi il formaggio **20 sec. vel. 4 e 20 sec. vel. 6.** Mettere da parte.
- Tritare la cipolla **5 sec. vel. 6.** Versare l'olio **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire la salsiccia **30 sec. 100° vel. 1 e 5 min. 100° vel. Soft.**
- Sfumare con il vino **3 min. Varoma vel. Soft.** Aggiungere i pomodorini **5 min. Varoma vel. Soft.**
- Eliminare l'acqua che rimane sul fondo del boccale e aggiungere il formaggio **30 sec. Antiorario vel. 1.**

Terminare la preparazione

- Tirare l'impasto non troppo sottile formando un rettangolo. Riempire con la farcia, chiudere ripiegando la pasta a metà facendo attenzione che non rimangono fessure aperte.
- Lasciare lievitare ancora almeno 30 min. Informare su una teglia ricoperta di carta forno a 180 ° per 40 min, fino a quando la superficie non sarà dorata.

Flan di cipolle con pinoli e uvetta

Ingredienti per 8 persone:

Per i flan:

- 1 Kg di cipolle pulite e tagliate in quarti
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 20 g acqua (se necessario)
- Panna fresca q.b.
- 8 uova
- Sale q.b.
- 700 g di acqua

Per servire:

- 100 g pinoli
- 200g di uvetta, bagnata e strizzata

Esecuzione

- Mettere nel boccale le cipolle **15 sec. vel. 6-7**. Aggiungere l'olio **10 min. Varoma vel. Soft**. Solo se il composto risultasse asciutto, aggiungere l'acqua e continuare **10 min. 100° vel. 1**.
- Mettere tutto in una ciotola capiente, impostare la bilancia e riversare il composto nel boccale: aggiungere la quantità di panna necessaria per arrivare al peso totale di 1 Kg (es. se le cipolle

più l'olio pesano 800 grammi, aggiungere 200 grammi di panna).

- Unire le uova e salare **30 sec. vel. 5**. Riempire degli stampini di cm 8 di diametro precedentemente imburrati (o rivestiti con pellicola) e disporli nel recipiente e nel vassoio del Varoma.

- Senza lavare il boccale, versare l'acqua, posizionare il Varoma e cuocere **30 min. Varoma vel. 1**.

- Rovesciare i flan su piattini individuali o tutti insieme su un unico piatto grande e decorare con pinoli e uvetta.

Consiglio: Quando freddi, se non si servono subito, conservare i flan in frigorifero ricoperti di pellicola. Tenere un'oretta a temperatura ambiente prima di servire. Non congelare. E' importante, per la buona riuscita della ricetta, mantenere il rapporto di 1 Kg di composto ogni 8 uova.

Bocconcini mignon ai funghi

Ingredienti per 6 persone:

- 1 spicchio di aglio
- 100 g di funghi freschi o scongelati
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 20 g di funghi secchi ammollati in acqua tiepida e ben strizzati
- 100 g di acqua
- Sale q.b.
- 280 g di carpaccio di manzo
- 90 g di timo
- 100 g di pancetta di maiale a fette
- 100 g di formaggio tipo caciotta
- Insalata q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale l'aglio **5 sec. vel. 5**.
- Aggiungere i funghi, l'olio e i funghi secchi ammollati precedentemente nell'acqua e strizzati.

- Aggiungere l'acqua, salare **10 min. Varoma vel. 1**.

- Prendere una fetta di carpaccio e farcirla con il composto di funghi, ben scolato dall'acqua, insaporire con timo e salare. Arrotolare e avvolgere nelle fette di pancetta. Tagliare in tre piccoli pezzi (circa 2-3 cm).

- Tritare il formaggio **10 sec. vel. 6** e tenere da parte. Conservare tutto in frigorifero.

- Su un piatto da portata fare un letto di insalata e formaggio tritato sparso a piacimento, sistemare i bocconcini e servire.

Consigli: Tagliare i bocconcini di misura piccola, sono più facili, pratici e graditi da mangiare soprattutto nelle cene in piedi.

Morbido sformato di pesce al curry

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di cipolle bianche in quarti
- 20 g di burro più q.b. per imburrare la teglia
- 60 g di acqua
- 1-2 cucchiaini di curry
- 20 g di farina tipo 00 di q.b. per infarinare la teglia
- 500 g di patate tagliate a dadini
- 400 g di merluzzo senza spine fresco o scongelato
- Sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaino di timo (o alloro)
- Latte al bisogno q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale le cipolle **5 sec. vel. 6.**
- Aggiungere il burro **1 min. 100° vel. 1.**
- Versare l'acqua e il curry **5 min. 100° vel. 1.**
- Unire la farina, le patate e il pesce **5 min. 90° vel. 3.**
- Salare, pepare e aggiungere il timo **20 sec. vel. 2-3**; controllare la consistenza del composto che deve risultare compatto ma non duro: se troppo liquido aggiungere ancora farina, se troppo denso aggiungere un poco di latte.
- Versare in una teglia da forno imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 200 ° per 20 min circa fino a quando la crosta non sarà dorata.

Consigli: Dopo aver aggiunto la farina e le patate è importante che il composto venga cotto subito nel forno: se lasciato riposare a lungo, infatti, può diventare coloso. Una volta cotto, può essere riposto in frigorifero non appena raffreddato e, in un secondo momento, riscaldato prima di servirlo in tavola.

Crema di ceci con vongole

Ingredienti per 10 persone

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 35 g di olio extravergine di oliva
- 2 scatole di ceci bolliti (240 l'una)
- 800 g di brodo vegetale o acqua e dado Bimby
- 800 g di vongole spurgate in acqua e sale
- Sale e pepe

Esecuzione

- Mettere nel boccale l'aglio **5 sec. vel. 5.**
- Aggiungere rosmarino e olio **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire i ceci scolati e insaporire **5 min. 90° vel. Soft.**

- Versare il brodo. Mettere le vongole nel recipiente e nel vassoio del Varoma, posizionare il Varoma e cuocere **20 min. Varoma vel. Soft**; controllare che tutte le vongole si siano aperte e sgusciate, tenere da parte.
- Salare e pepare la crema e lavorare **10-15 sec. vel. 6**; controllarne la consistenza, se troppo densa aggiungere liquido.
- Versare la crema in una zuppiera, o in coppette monodose, guarnire con le vongole in superficie e con un giro d'olio aggiungendo a piacere del peperoncino o del curry.

Consigli: Questa crema può essere preparata il giorno precedente e riscaldata con Bimby prima di essere servita in ciotoline monodose.

Crema curry e carote

Ingredienti per 10 persone

- 100g di mandorle dolci pelate
- 2 cipolle in quarti (150g)
- 750 g di carote pelate e tagliate a pezzettini
- 40 g di burro
- 3-4 cucchiari di curry in polvere
- 3 patate pelate e tagliate a cubetti
- 1 Kg di brodo di pollo o acqua e dado Bimby
- Sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mettere le mandorle nel boccale **5 sec. vel. 6** e mettere da parte.
- Inserire le cipolle nel boccale **5 sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Tritare le carote **10 sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Senza lavare il boccale, mettere il burro e il curry **1 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere le cipolle tenute da parte **3 min. 100° vel. 1**.
- Unire le carote, le patate e il brodo **30 min. 100 ° vel. Soft**.
- Lasciare raffreddare 2-3 minuti. Frullare il tutto **30 sec. vel. 5-6** tenendo ben chiuso il foro del coperchio con il misurino; controllare la consistenza che deve risultare cremosa, se fosse troppo densa (dipende dalle patate) aggiungere acqua o brodo. Controllare di sale e pepare.
- Aggiungere le mandorle tritate e servire in bicchierini già preparati ognuno con il proprio cucchiaino.

***Consigli:** Questa crema può essere preparata il giorno prima e riscaldata nel Bimby prima di essere servita in una grande ciotola o in bicchierini monodose, ognuno con il proprio cucchiaino*

Lasagne alla crema di broccoli

Ingredienti per 8 persone:

Per il ripieno:

- 500 g di broccoli
- 700 g di acqua
- Sale q.b.
- 35 g di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio grossi, mondati e senza anima
- 5 rametti di timo
- Pepe bianco q.b.
- 130 g di albumi (circa 4 uova grandi)

Per terminare la preparazione:

- ½ dose di lasagne come da ricetta del libro base
- 150 g di pecorino grattugiato
- 200 g di pomodorini tagliati a metà

Esecuzione

Preparare il ripieno:

- Lavare i broccoli, tagliare e scartare i gambi e metterli nel recipiente del Varoma.
- Riempire il boccale con l'acqua e il sale, posizionare il Varoma **30 min. Varoma vel. 1.**

- Svuotare il boccale dell'acqua, versare l'olio e le foglioline di timo **3 min. 100° vel. 1.**

- Aggiungere i broccoli cotti **30 sec. vel. 5,** salare e pepare **30 sec. vel. 6** mettere da parte in una ciotola capiente.

- Pulire e asciugare il boccale, posizionare la farfalla e versare gli albumi **3 min. 37° vel. 4.**

- Togliere la farfalla e unire gli albumi alla crema di broccoli facendo attenzione a non smontare il composto.

- Versare un poco del composto sul fondo di una teglia, coprire con uno strato di pasta per lasagne, spolverizzare di pecorino, continuare con gli strati fino ad esaurimento della farcia e del pecorino. Sull'ultimo strato di farcia appoggiare i pomodorini.

- Cuocere in forno a 200° per 30 min circa.

Consigli: Non c'è besciamella in questo piatto, che risulta così molto leggero e gradevole. Le lasagne possono essere preparate il giorno prima e conservate in frigorifero. Possono anche essere surgelate prima di essere cotte.

Bocconcini di vitello speziato con i piselli

Ingredienti per 6 persone

- 1 spicchio di aglio mondato
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 600 g di spezzatino di vitello, tagliato a pezzetti molto piccoli
- Farina q.b.
- 100 g di acqua calda
- 2 cucchiaini di curry
- ½ cucchiaino di peperoncino rosso in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 300 g di pisellini surgelati
- Sale q.b.

Esecuzione

Mettere l'aglio nel boccale, tritare **10 sec. vel. 5.**

Versare l'olio nel boccale **3 min. 100° vel. 1.**

Infarinare la carne e metterla nel boccale **3 min. 100° Antiorario vel. 1.**

Versare l'acqua e le spezie **45 min. 90° Antiorario vel. Soft.**

Aggiungere i pisellini ancora surgelati e salare **15 min. 90° Antiorario vel. Soft.**

Trasferire il tutto su un piatto di portata o in una grande ciotola e servire caldo con abbondante pane di accompagnamento.

Consigli: Questo piatto può essere facilmente riscaldato prima di essere servito.

Lasagne radicchio provola e speck

Ingredienti per 8 persone:

Per il ripieno:

- 300 g di provola affumicata a pezzi
- 100 g di caciotta a pezzi
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio puliti
- 500 g di radicchio rosso lavato e tagliato a listarelle
- 2 pizzichi di sale

Per la besciamella:

- 1 Kg di latte
- 80 g di farina
- 70 g di burro
- Sale q.b.

Per terminare la preparazione:

- 120 g di speck a fette
- 1 dose di lasagne come da ricetta del libro base

Esecuzione

Preparare il ripieno:

- Tritare i formaggi **10 sec. vel. 6** e mettere da parte.
- Mettere nel boccale olio e **aglio 3 min. 100° vel. 1** togliere l'aglio.
- Aggiungere il radicchio **10 min. 100° vel. Soft** con il misurino, spatolando di tanto in tanto.
- Salare leggermente **30 sec. vel. Soft**.
- Quando cotto mettere da parte a scolare e conservare l'acqua.

Preparare la besciamella:

- Versare latte, farina e burro nel boccale con un pizzico di sale **12 min. 90° vel. 4**, attendere circa 20 minuti che intiepidisca.
- Aggiungere lo speck **20 sec. vel. 6** con il misurino inserito.
- Unire 50 g di acqua ottenuta scolando bene la trevisana cotta **10 sec. vel. 4**.

Terminare la preparazione:

- In una pirofila cominciare con uno strato di besciamella allo speck, fare uno strato di lasagne, condire con trevisana e formaggio.
- Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.
- Cuocere in forno a **180° 200°** per 30 min circa.

Consigli: Le lasagne possono essere anche congelate e cotte diversi giorni dopo. In alternativa, possono essere cotte e riscaldate 15 min a 200° prima di essere servite. Se non si gradisce il gusto amaro del radicchio rosso, si può sostituire con l'insalata rossa di Verona.

Spiedini di lonza, zucca e aceto balsamico

Ingredienti per 8 persone:

Per cuocere la zucca:

- 750 g di acqua calda
- 1 cucchiaino di sale
- 150 g di zucca tagliata a dadini

Per cuocere la carne e la verza:

- 750 g di acqua calda
- 1 cucchiaino di sale
- 650 g di lonza di maiale a cubetti
- 200 g di verza tagliata a pezzetti

Per servire:

- Aceto balsamico per condire q.b.
- Olio extravergine di oliva per condire q.b.

Esecuzione

Cuocere la zucca:

- Mettere l'acqua e il sale nel boccale. Sistemare la zucca nel recipiente del Varoma, posizionare il Varoma **20 min. Varoma vel. 1.**

- Togliere la zucca e mettere da parte, lavare il recipiente del Varoma. Svuotare il boccale dell'acqua rimasta.

Cuocere la carne e la verza:

- Riempire il boccale con nuova acqua e salare, mettere la carne nel recipiente del Varoma e la verza tagliata a pezzetti nel vassoio **20 min. Varoma vel. 1.**

Per terminare la preparazione:

- Montare gli spiedini inserendo in uno stuzzicadenti lungo: la carne, la zucca, la carne, la verza, la carne e di nuovo la zucca etc.
- Riporre in frigorifero fino al momento di servire. Conservare in frigorifero anche la verza non utilizzata per gli spiedini.
- Togliere gli spiedini dal frigorifero e portarli a temperatura ambiente.
- Mettere in un piatto la verza avanzata, appoggiarvi sopra gli spiedini tolti dal frigorifero e condirli con l'aceto balsamico e un filo d'olio.

Merluzzo cremoso al timo con patate

Ingredienti per 6 persone:

- 600g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 370 g di merluzzo in pezzi
- 400 g di patate tagliate a cubetti piccoli
- 1 scalogno
- 30 g di burro
- 100 g di latte
- 140 g di passata di pomodoro
- 1 rametto di timo
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Per servire:

- Prezzemolo tritato q.b.
- 1 limone a fette sottili per guarnire

Esecuzione

- Versare l'acqua e il sale nel boccale, mettere il merluzzo nel recipiente del Varoma e le patate nel vassoio, posizionare il Varoma **18 min. Varoma vel. 1.**
- Togliere il Varoma, eliminare l'acqua dal boccale, mettere lo scalogno e tritare **5 sec. vel. 7.**
- Unire il burro **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere latte, la passata, timo e pepe **5 min. 100° vel. Soft.** Salare.
- Trasferire in un piatto da portata. Conservare in frigorifero.
- Riscaldare il merluzzo. Guarnire con del prezzemolo tritato e delle fette di limone.

Consigli: Questo merluzzo è molto buono anche consumato il giorno dopo la preparazione. E' sufficiente riscaldarlo appena. Potete portarlo in tavola su un grande piatto rotondo con un cucchiaino per servirsi.

Sformatini di patate ai funghi e marsala

Ingredienti per 8 pezzi:

Per la cottura delle patate e dei funghi:

- 500 g di patate, sbucciate e tagliate a fettine sottilissime
- 1 cipolla in quarti (70g)
- 1 spicchio di aglio piccolo mondato e senz'anima
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 400 g di funghi misti congelati
- 2 cucchiari di marsala
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per la crema all'uovo:

- 4 uova
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 200 g di latte
- Sale e pepe q.b.

Per gli stampini:

- Burro, per imburrare gli stampini
- Pangrattato, per gli stampini

Esecuzione

Cuocere le verdure:

- Mettere le patate nel cestello e tenere da parte.

- Versare cipolla, aglio e prezzemolo nel boccale **10 sec. vel. 6**, riunire il composto sul fondo con la spatola.

- Aggiungere l'olio **3 min. 100° vel. 1**.

- Unire i funghi nel boccale **4 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Inserire il cestello con le patate **8 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Spruzzare con il marsala **2 min. 100° Antiorario vel. Soft** sempre a cestello inserito.

- Togliere il cestello. Salare, pepare i funghi e mettere da parte.

Preparare la crema all'uovo:

- Senza lavare il boccale, ma dopo averlo raffreddato, versare le uova, il parmigiano e il latte, salare e pepare leggermente **15 sec. vel. 4**.

Preparare gli stampini:

- Imburrare e passare al pangrattato stampini bassi da crostatina (cm 10 di diametro).

- Rivestire il fondo di ogni stampini con un disco di carta forno.

- Disporre negli stampi le patate alternate ai funghi e al composto di uova.

- Cuocere in forno a **180° per 20 min.**

- Sformare le tortine in piattini individuali o in un grande piatto di portata preferibilmente rotondo e portare in tavola tiepide o a temperatura ambiente.

Filettini di triglia in salsa di arancia con fagiolini

Ingredienti per 6 persone:

- 240 g di succo d'arancia
- 20 g di salsa di soia
- 40 g di olio extravergine di oliva, più q.b. per condire
- 400 g di acqua
- 700 g di filetti di triglia
- 500 g di fagiolini freschi o scongelati
- 20 g di farina

Esecuzione

- Mettere nel boccale il succo d'arancia, la salsa di soia, l'olio e l'acqua.

- Disporre il pesce nel recipiente del Varoma e i fagiolini nel vassoio, chiudere il coperchio, posizionare il Varoma **20 min. Varoma vel. 1**, controllare che i filetti siano cotti. Togliere il Varoma e mettere da parte.

- Ridurre il liquido nel boccale **10 min. Varoma vel. 1**.

- Aggiungere la farina **2 min. 100° vel. 3**.

- Scaldare il pesce e la verdure per qualche minuto e servirli su un piatto da portata o in ciotoline monoporzione, con sopra la loro salsa cremosa all'arancia e un filo d'olio.

Sformato di verza

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di formaggio a pasta dura, tipo caciotta
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio sbucciato
- 350 g di verza sfogliata e tagliata a listarelle
- 250 g di salsa di pomodoro
- Sale q.b.
- 2 uova pangrattato q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale il formaggio tagliato a pezzettini **15 sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Versare nel boccale olio, aglio e verza **5 min. 100° vel. 1** spatolando di tanto in tanto.
- Aggiungere la salsa di pomodoro e salare quanto basta **5 min. Varoma vel. 1**.
- Unire il formaggio e le uova **1 min. vel. 3** tenere da parte.

- Versare il composto in una pirofila da forno, cospargerlo di pangrattato e cuocerlo in forno caldo a 180° per circa 30 min. fino a quando la superficie non sarà ben dorata. Conservare in frigorifero sino al momento di servire.
- Riscaldare in forno a 150° per 10 min circa, tagliare a quadretti e portare in tavola.

Consigli: Uno dei problemi, che si presentano più spesso nelle cene in piedi con molti invitati, è quello dei bicchieri. Se non precedentemente segnati con un segno di riconoscimento, infatti, i bicchieri sono spesso usati una volta e poi abbandonati dagli ospiti perché, al prossimo sorso, cambiano bicchiere. Il risultato è che nei bicchieri, preparati in quantità abbondante, non bastano mai! Con dei segna bicchieri colorati si risolve brillantemente questo piccolo inconveniente!

Torta speziata di zucca e arancia

Ingredienti per 8 persone:

- 130g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- 260 g di zucca cotta e tagliata a dadini
- 2 uova
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia
- 250 g di farina tipo 00
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di zenzero
- ½ cucchiaino di noce moscata
- 150 g di latte
- 40 g di noci sgusciate

Per guarnire:

- 1 arancia a fette sottili per guarnire
- 50 g di zucchero a velo

Esecuzione

- Posizionare la farfalla, mettere nel boccale zucchero e burro **1 min. vel. 3**. riunire il composto sul fondo con la spatola togliere la farfalla.
- Aggiungere la zucca, le uova e l'essenza di vaniglia **10 sec. vel. 4**, riunire il composto al centro con la spatola, lavorare ancora **1 min. vel. 4**
- Aggiungere la farina, il bicarbonato, tutte le spezie e il latte **1 min. vel. 4**
- Unire le noci **15 sec. vel. 3**
- Versare il composto in una teglia imburrata di diametro 26 cm cuocere in forno caldo a 175° per 45 min.
- Guarnire con le fette di arancia e spolverizzare con lo zucchero a velo

Torta sabbiosa di kiwi

Ingredienti per 10 persone:

per la torta:

- 300 g di burro morbido
- 250 g di zucchero
- 4 uova, tuorli e albumi separati
- 150 g di farina tipo 00
- 150 g di fecola
- 1 bustina di lievito
- La scorza di 1 limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- Burro per la teglia q.b.

Per la crema:

- 2 limoni, succo e scorza
- 2 uova
- 20 g di burro
- 100 g di zucchero

Per guarnire:

- 3 kiwi, pelati e tagliati a fettine regolari

Esecuzione

Preparare la torta:

- Posizionare la farfalla, mettere nel boccale burro e zucchero **2 min. vel. 3**
- Continuare con la farfalla a vel. 3 e aggiungere con lame in movimento, i tuorli uno alla volta, lavorare ancora **5 min. vel. 3**, togliere la farfalla
- Con le lame in movimento a **vel. 2** unire a pioggia dal foro del coperchio farina, fecola, lievito, buccia di limone e sale, **1 min. vel. 2** lasciare riposare per 30 minuti in una ciotola
- Nel frattempo posizionare la farfalla nel boccale pulito e asciutto e montare le chiare a neve **3 min. 37° vel. 4**.
- Togliere la farfalla unire le chiare al composto e mettere in una tortiera imburrata di diametro 26 cm cuocere in forno a 160° per 40 min

Preparare la crema:

- Versare nel boccale pulito e senza farfalla tutti gli ingredienti **8-10 min. 90° vel. 3**.
- Lasciar raffreddare guarnire la torta con le fettine di kiwi e servirla in tavola con la crema al limone a parte

Torta al caffè

Ingredienti per 8 persone:

- 150 g di burro morbido più q.b. per la teglia
- 120 g di zucchero
- 3 uova
- 5 gocce di estratto di vaniglia
- 100 g di caffè espresso forte
- 75 g di farina tipo 00
- 75 g di maizena
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

Esecuzione

- Posizione la farfalla, mettere nel boccale burro, zucchero e uova **40 sec. vel. 3**, togliere la farfalla
- Aggiungere vaniglia e caffè **30 sec. vel. 2**
- Con lame in movimento a **vel. 3** aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- Al termine lavorare **30 sec. vel. 4**
- Mettere in una teglia a ciambella (con il buco in mezzo) di 25 cm di diametro imburrata
- Cuocere in forno a 170° per 30-40 min.
- Lasciar raffreddare tagliare la torta a fette, portarla in tavola già porzionata e, a piacere, servirla con una tazzina di caffè a parte

***Nota:** La torta risulta molto soffice, è ideale da servire a fine serata con il caffè. Con la sua semplicità conquisterà tutti gli invitati.*

Torta di mele, uva e noci

Ingredienti per 8 persone:

- 2 uova
- 70 g di zucchero
- 100 g di farina tipo 00
- 1 cucchiaio di lievito in polvere per dolci
- 20 g di latte
- 2 mele Golden
- Burro q.b. per la teglia
- 2 grappoli di uva bianca e senza semi
- 100 g di noci sgusciate

Esecuzione

- Separare gli albumi dai tuorli posizionare la farfalla e montare a neve gli albumi **2 min. 37° vel. 4**, mettere da parte
- Senza lavare il boccale, versare i tuorli e lo zucchero **3 min. vel. 3**
- Togliere la farfalla e aggiungere farina, lievito e latte **30 sec. vel. 4**
- Unire il composto alle chiare montate a neve, facendo attenzione a non smontarle
- Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette orizzontalmente (risulteranno così con un buco in mezzo) imburrare una tortiera di 23 cm di diametro e coprire il fondo con le fette di mele e gli acini di uva
- Coprire con le noci rotte grossolanamente
- Con le mani versare sopra l'impasto della torta e cuocere a 160° per 25-30 minuti.
- Lasciare raffreddare. Sformare la torta ormai fredda e servirla su un piatto di portata.

Biscotti al sesamo

Ingredienti per 8 persone

- 60 g di semi di sesamo
- 65 g di mandorle pelate
- 150 g di farina tipo 00
- 100 g di zucchero a velo
- ½ bustina di lievito in polvere
- 80 g di burro morbido
- 1 pizzico di sale
- 100 g di olio d'arachide

Esecuzione

- Fare tostare i semi di sesamo **10 min. 100° vel. 2**
- Unire le mandorle e polverizzare **20 sec. vel. 7**
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti **1 min. vel. Spiga**
- Formare delle palline, appiattirle e mettere su una teglia foderata di carta forno ben distanziate l'una dall'altra.
- Cuocere a 170° per 15-20 min. lasciare raffreddare mettere i biscotti in un piatto di portata e servire.

ALLEGRE SERATE IN TERRAZZA

Fagottini croccanti di salmone e asparagi

Ingredienti per 16 pezzi:

Per la pasta fillo:

- 250 g di farina tipo 0
- 110 g di acqua a temperatura ambiente
- 1 pizzico di sale
- 20 g di olio extravergine di oliva

Per il ripieno:

- 500 g di acqua
- 1 cucchiaio di sale grosso scarso
- 200 g di punte di asparagi fresche o scongelate
- Burro q.b. per imburrare
- 600 g di salmone tagliato in 16 pezzi (i filetti senza spine)
- Sale q.b.
- 200 g di panna da cucina UHT

Esecuzione

Preparare la pasta:

- Versare nel boccale tutti gli ingredienti e impastare **2 min. vel. Spiga**
- Togliere l'impasto e lasciarlo riposare tra due fondine calde per 20 minuti
- Suddividere l'impasto in 16 pezzi e stenderli in sfoglie più sottili possibili aiutandosi con carta forno o oleata

Preparare il ripieno:

- Versare l'acqua e il sale nel boccale. Mettere gli asparagi nel recipiente del Varoma e posizionarlo sul Bimby **20 min. temp. Varoma vel. 1**
- Nel frattempo prendere i fogli di pasta fillo e imburrarli
- Appoggiare al centro di ogni foglio un pezzo di salmone, aggiungere gli asparagi cotti, salare e condire con un poco di panna
- Chiudere i fagottini caldo e metterli in forno a 180° per 30 min circa fino a quando non avranno un colore dorato in superficie
- Appoggiare i fagottini caldi, tiepidi o a temperatura ambiente, su un letto di insalata fresca e portare in tavola

***Nota:** L'insieme del salmone e delle punte di asparagi è molto gradevole, soprattutto legato dalla panna che renderà un successo, questo stuzzichino molto facile da eseguire. Se desiderate fagottini più piccoli potete tagliare a metà i fogli di pasta fillo.*

Insalata di patate con bottarga

Ingredienti per 6 porzioni:

Per la panna acida:

- 200 g di panna fresca
- 200 g di yogurt greco magro
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Sale q.b.

Per le patate:

- 700 g di acqua
- Sale q.b.
- 6 patate tagliate a dadini piccoli (600g)
- 2 rametti di maggiorana

Per servire:

- 20 g di bottarga di tonno, in polvere

Esecuzione

Preparare la panna acida:

- Versare nel boccale la panna, lo yogurt, il limone e un pizzico di sale **10 sec. vel. 3**
- Versare in una ciotola e lasciare riposare a temperatura ambiente almeno per 4-6 ore fino a quando la panna non si sarà addensata

Preparare le patate:

- Lavare il boccale, mettere l'acqua e il sale. Disporre sul vassoio del Varoma le patate a dadini, posizionare il Varoma e cuocere **25 min. temp. Varoma vel. 1**; controllare che le patate siano ben cotte, nel caso fossero ancora dure cuocere per altri 5 -10 min.
- Mettere in una ciotola, mescolare alle foglioline di maggiorana e controllare il sale, lasciar raffreddare.
- Spolverizzare le patate con la bottarga e portarle in tavola. Guarnire con la panna acida

***Consigli:** Questa facile insalata risulta molto particolare per il suo gusto un po' francese ed è ottima come stuzzichino all'inizio di un pranzo; si può servire in piccole ciotole monodose, accompagnate con del pane morbido. E' possibile anche preparare la panna acida un giorno prima, ma quando densa è meglio conservarla in frigorifero.*

Insalata di finocchi e capperi in salsina

Ingredienti per 6 persone:

- 3 filetti di acciuga sotto sale
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di capperi grossi in salamoia
- 5 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 1 punta di cucchiaino di pepe (o di più se gradito)
- 1 punta di cucchiaino di peperoncino in polvere (o di più se gradito)
- 300 g di pomodorini pachino tagliati a metà
- 5 finocchi puliti

Esecuzione

- Dissalare e diliscare le acciughe e metterle nel boccale, unire l'olio **3 min. 80° vel. Soft**
- Aggiungere il pangrattato **1 min. 80° vel. 1**
- Unire i capperi, il pecorino, il pepe e il peperoncino **1 min. vel. Soft**
- Mettere i pomodori in una insalatiera; tagliare i finocchi e a fettine sottili e unirli ai pomodori
- Versare la salsina e servire

***Curiosità:** Le alici sotto sale, prodotto che risale ai tempi degli antichi romani, sono più grosse e carnose di quelle sott'olio. Le migliori provengono dall'Italia o dalla Spagna e daranno un sapore delizioso alla vostra insalata, che potrete anche decidere di preparare con anticipo, conservare in frigorifero e condire solo all'ultimo momento.*

Focaccia con cipolle, olive e rosmarino

Ingredienti per 8 porzioni:

- 200 g di cipolle rosse e tagliate in quarti
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 12 g di lievito di birra (mezzo cubetto)
- 170 g di acqua
- ½ cucchiaino di zucchero
- 30 g di strutto
- 250 g di farina tipo 00
- 100 g di farina di frumento integrale o di farro
- 3 cucchiaini di rosmarino (aghi secchi)
- ½ cucchiaino di sale
- 100 g di caciotta di media morbidezza, a pezzi
- 15 olive denocciolate e tagliate a fette con coltello

Esecuzione

- Mettere nel boccale le cipolle 10 sec. vel. 5, riunire sul fondo con la spatola aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1, mettere da parte

- Senza lavare il boccale, mettere il lievito, l'acqua e lo zucchero 10 sec. vel. 5
- Aggiungere lo strutto, le farine, il rosmarino e il sale 2 min. vel. Spiga
- Lasciare lievitare l'impasto almeno un'ora in un luogo caldo e riparato, quando avrà raddoppiato il suo volume, stendere con le mani l'impasto in una teglia di diametro 22-24 cm circa foderata da carta da forno.
- Lasciare riposare ancora mezz'ora, ricoprire la focaccia con il formaggio, mettervi sopra le cipolle tenute da parte e, per ultime, le olive.
- Infornare a 200° per 20-30 minuti. Servire calda o a temperatura ambiente.

Consigli: La pasta al rosmarino si sposa bene con il gusto delle cipolle e del formaggio. Le olive sono a piacere, si possono anche non mettere. Consigliamo di servire la focaccia tagliata a fettine sottili.

Torta di asparagi e patate

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di formaggio tipo caciotta a pezzi
- 1 cipolla bianca in quarti (60g)
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 250 g di latte freddo
- 3 uova
- ½ cucchiaino di sale
- 60 g di farina
- 2 patate medie a dadini
- 150 g di asparagi verdi cotti
- Burro q.b.

Esecuzione

- Mettere il formaggio nel boccale 5 sec. vel. 5, tenere da parte
- Tritare la cipolla 5 sec. vel. 6, riunire il composto sul fondo con la spatola, se necessario.
- Aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1
- Unire il latte, le uova e il sale 15 sec. vel. 4
- Aggiungere la farina 10 sec. vel. 3

- Unire le patate, gli asparagi e il formaggio tritato 30 sec. Antiorario vel. 1
- Versare in una teglia imburrata di circa 23 cm di diametro e cuocere in forno a 200° per 25-30 minuti, spegnere il forno e attendere 15 min prima di sfornare.
- Servire in tavola già porzionata, tiepida o a temperatura ambiente.

Nota: Questa torta è praticissima e veloce ed ha sempre un buon successo tra gli ospiti. Gli asparagi possono essere cotti precedentemente a Varoma con 500 grammi di acqua nel boccale 20min. Varoma/vel. 1.

Consigli: Portare una torta salata in tavola già suddivisa in spicchio, meglio ancora, in piccoli quadrati. In questo modo sarà più facile offrirla ai vostri ospiti. Presentala quindi già porzionata, ma ancora nella sua forma rotonda originale per conservare l'effetto estetico.

Torta di zucchine e fontina

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta brisè, come da ricetta libro base
- 1 cipolla in quarti (120 g)
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 700 g di zucchine a tocchi
- 200 g di fontina valdostana a pezzi
- 1 cucchiaio di maggiorana tritata
- 2 uova

Esecuzione

- Foderare una teglia di 26-28 cm di diametro con la pasta brisè, ricoprire il fondo con carta da forno e fagioli secchi (altrimenti in cottura la pasta si gonfia) e cuocere in forno caldo a 200° per 10 min., tenere da parte
- Nel frattempo, mettere la cipolla nel boccale **10 sec. vel. 7**
- Unire l'olio **3 min. 100° vel. 1**
- Aggiungere le zucchine **10 sec. vel. 5**, continuare **10 min. 100° vel. 1**
- Unire il formaggio, la maggiorana e le uova **30 sec. vel. 4**

- Versare il composto nella teglia con la pasta brisè cotta e rimettere in forno caldo a 180° per 20-30 min. fino a quando la superficie sarà ben dorata

- Mettere la torta, calda, tiepida o a temperatura ambiente, in un piatto da portata o togliere dal frigorifero, se preparata ore in anticipo, e lasciare a temperatura ambiente per almeno un'ora. Si può tagliare a fette prima di portarla in tavola

***Consigli:** La fontina è perfetta con le zucchine e rende questa torta saporita e gustosa. Nel caso le zucchine rilasciassero molto liquido, scolarlo ed eliminarlo. Questa torta piace molto ai bambini. La pasta brisè risulta migliore se si usa una farina povera di glutine, il riposo in frigorifero della pasta prima di stenderla è fondamentale, poiché permette al grasso, che nella preparazione è stato ridotto in pezzetti, di ricompattarsi e alla farina di perdere l'elasticità. La pasta deve risultare leggermente morbida appena cotta: raffreddandosi, infatti, si indurisce e diventa più croccante.*

Torta alla menta fresca e salciccia

Ingredienti per 12 persone:

- 210 g di farina 00
- 120 g di burro a pezzetti
- 120 g di latte
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 400 g di salciccia di carne di maiale
- 1 scatola di piselli, circa 270 gr sgocciolati
- 4 rametti di menta fresca (circa 25 foglie)
- 6 uova
- 1 cucchiaino e ½ di sale

Esecuzione

- Mettere la farina ed il burro nel boccale **30 sec. vel. Spiga**
- Versare il latte e l'aceto: **30 sec. vel. Spiga**
- Rivestire con la pasta ottenuta 2 teglie di 24 cm di diametro e distribuire la salciccia
- Versarvi sopra i piselli sgocciolati e coprire a tappeto con le foglioline di menta
- Senza lavare il boccale, versare le uova ed il sale: **5 sec. vel. 3** e distribuire il composto sulle teglie infornare a 220° per 20-30 minuti circa fino a quando il ripieno non sarà ben cotto e colorato anche al centro

***Consigli:** Questa torta è buona sia tiepida che fredda a temperatura ambiente, ed è piacevolmente fresca grazie al gusto della menta che mitiga il sapore forte della salciccia. piace molto anche ai bambini.*

Sformato vegetariano di mais

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di formaggio caciotta a pezzetti
- 120 g di cipolle bianche in quarti
- 60 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 uova
- 180 g di latte
- 1 scatola di mais, sgocciolato (280 g circa)
- 1 cucchiaino di sale
- Burro q.b.

Esecuzione

- Tritare il formaggio **20 sec. vel. 4**, mettere da parte
- Tritare la cipolla **7 sec. vel. 7** mettere da parte
- Senza lavare il boccale, versare la farina, il lievito, le uova, il latte, il mais e il sale **30 sec. vel. 2**.
- Unire il formaggio e la cipolla messi da parte **30 sec. vel. 2**
- Imburrare una teglia e versarvi il composto. Infornare a 180° per 25-30 min. fino a quando la superficie non sarà ben dorata
- Attendere che il composto si sia intiepidito e sfornarlo su un piatto da portata. Servire tiepido o a temperatura ambiente nella stessa teglia di cottura. Può bastare un cucchiaino per servire, il composto è morbido

***Consigli:** Per il suo retrogusto un poco dolce, questo sformato risulta delicato e gradito alla maggior parte degli ospiti. E' importante, quando si organizzano cene in piedi, collocare nel modo giusto le vivande e le bevande sui tavoli. Risulta vincente la soluzione di preparare uno o due tavoli solo bicchieri e bevande, gli altri tavoli con le vivande: questo permette agli ospiti di suddividersi più comodamente tra i vari tavoli senza che si affollino intorno allo stesso tavolo, sia quelli che gradiscono una bevanda, che quelli affamati.*

Quiche di pesto e fagiolini

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta brisé, come da ricetta libro base

Per la cottura dei fagiolini:

- 500 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 300 g di fagiolini

Per la besciamella al pesto:

- 400 g di latte
- 20 g di burro
- 40 g di farina tipo 00
- 50 g di formaggio cremoso, tipo crescenza
- 50 g di pesto

Esecuzione

Preparare la base:

- Foderare una teglia di 26-28 cm di diametro con la pasta brisé, ricoprire il fondo con carta da forno e fagioli secchi (altrimenti la pasta in cottura si gonfia), cuocere in forno caldo a 180° per 10-15 min

Preparare i fagiolini:

- Mettere l'acqua e il sale nel boccale, i fagiolini nel recipiente del Varoma: **20 min. temp. Varoma vel. 1**

Preparare la besciamella al pesto:

- Versare nel boccale latte, burro e farina : **12 min. 90° vel. 4**
- Unire la crescenza e il pesto **30 sec. 100° vel. 4**
- Versare il composto nella teglia foderata di pasta brisé e cuocere in forno caldo a 180° per 20-25 minuti fino a quando la superficie sarà appena dorata
- Attendere che la torta sia tiepida e posizionarla su un piatto di portata. Può essere servita sia calda che a temperatura ambiente per cui se è stata riposata in frigorifero, tirarla fuori almeno un'ora prima di servire a fette

Consigli: Il pesto si lega benissimo ai fagiolini, tipico ingrediente di questa salsa ligure. Proposto sotto forma di torta, riscuote sempre un gran successo, piace molto ai bambini.

Torta colorata al formaggio

Ingredienti per 8 persone:

- 150g di farina tipo 00
- 50 g di farina di farro integrale
- 100 g di burro morbido
- 60 g di acqua fredda
- 1 pizzico di sale
- 500 g di formaggio di capra molle tipo caprino
- 200 g di sottolio misti
- Olio extravergine di oliva q.b.

Esecuzione

- Versare nel boccale le farine, il burro, l'acqua e il sale **1 min. vel. Spiga**.
- Avvolgere l'impasto in un canovaccio pulito e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti

- Rivestire una teglia antiaderente con la pasta e ricoprire il fondo con carta forno e fagioli secchi: cuocere in forno a 200° per circa 20 min
- Sfornare e togliere fagioli e carta. Lasciare raffreddare
- Ricoprire il fondo con il formaggio spalmando o creando piccole palline. Disporre i sottolio a piacere come decorazione e condire con un filo di olio servire a fette

Consigli: Questa torta è molto comoda perché cotta la pasta, che potrebbe conservare in frigorifero, viene montata tutta a freddo e si presenta molto colorata ed invitante, se si desidera un gusto più forte, si possono usare i sottoceti al posto dei sottolio o semplicemente solo funghi o altra verdura a piacere

Minestrone estivo

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cipolla mondata e tagliata in quarti (120 g)
- 1 spicchio di aglio con la buccia
- 40 g di olio extravergine di oliva, più q.b. per condire
- 250 g di pomodorini tagliati grossolanamente
- 400 g di fagioli cannellini in scatola
- 10 g di salvia
- 700 g di brodo vegetale (o acqua e dado vegetale Bimby)
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di pesto
- Sale q.b.
- 180 g di pasta per minestre

Esecuzione

- Mettere la cipolla nel boccale **15 sec. vel. 5.**, riunire sul fondo con la spatola
- Unire l'aglio e l'olio **3 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Togliere l'aglio, aggiungere i pomodorini **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**

- Unire tutti gli altri ingredienti tranne la pasta **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**

- Aggiungere la pasta e cuocere per il **tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario vel. Soft**

- Condire, a piacere, con dell'olio. Può essere servito caldo, tiepido o a temperatura ambiente, in una grande ciotola con mestolo o in ciotoline monoporzionamento ognuna con il proprio cucchiaino.

***Consiglio:** Il pesto dà una nota particolare all'insieme, sposandosi molto bene con i cannellini. Se non servite il minestrone in bicchierini individuali, ma in una ciotola, o zuppiera, non riempitela troppo, ma solo poco più della metà. Piuttosto riempite più zuppe e dislocatetele in punti diversi della tavola o, ancora meglio, su tavoli differenti. Questo eviterà che i vostri ospiti si concentrino tutti insieme vicino ad un primo piatto liquido, con il rischio di rovesciare il minestrone.*

Pasta fredda al pesce spada, melanzane e pomodoro

Ingredienti per 8 persone

- 2 cipolle in quarti (150 g)
- 40 g di olio extravergine di oliva, più q.b. per condire
- 400 g di melanzane pulite e tagliate a dadini piccoli
- 300 g di pomodorini pachino tagliati a metà
- 1 cucchiaino di sale + q.b.
- 500 g di pesce spada a tocchetti
- 30 g di vino bianco
- 600 g di pasta corta
- 1 cucchiaino di timo tritato

Esecuzione

- Mettere le cipolle nel boccale **10 sec. vel. 6.**, riunire sul fondo con la spatola
- Aggiungere l'olio **3 min. 100° vel. 1**

- Unire le melanzane, i pomodori e il sale **10 min. 90° Antiorario vel. Soft**

- Aggiungere il pesce e il vino **10 min. Varoma Antiorario vel. Soft**

- Nel frattempo cuocere la pasta in abbandonante acqua salata e scolarla

- Condire con il sugo, il timo e l'olio e lasciare raffreddare, rigirare la pasta con un mestolo e aggiungere olio se necessario

***Consigli:** Questa pasta è gradita anche a chi non ama particolarmente il pesce grazie al sapore molto leggero dello spada, per giunta mitigato dalle verdure. E' una pasta colorata e di effetto non è mai consigliabile servire pasta lunga (spaghetti, fettuccine) per una cena in piedi: gli ospiti potrebbero trovarsi in difficoltà, se non si ha disposizione un tavolo su cui appoggiarsi.*

Filetti di pesce con panade e peperoni leggeri

Ingredienti per 6 persone:

Per la panade:

- 1 cipolla pulita e tagliata in quarti (80g)
- 50 g di olio extravergine di oliva, più q.b. per condire
- 4-5 cucchiaini di pangrattato

Per il pesce:

- 800 g di filetti di pesce
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale q.b.
- 750 g di acqua
- 1 cucchiaio di sale grosso
- 3 peperoni verdi mondati e tagliati a pezzetti
- 2-3 cucchiaini di prezzemolo tritato

Esecuzione

Preparare la panade:

- Mettere la cipolla nel boccale **10 sec. vel. 7.**, riunire sul fondo con la spatola
- Aggiungere l'olio **3 min. 100° vel. 1**

- Unire il pangrattato **2 min. 100° vel. Soft.** Controllare che il pane si sia colorito, nel caso prolungare la cottura di qualche secondo. Mettere da parte

Preparare il pesce:

Foderare il recipiente e il vassoio del Varoma con un foglio di carta forno bagnato e ben strizzato.

Appoggiarvi sopra il pesce, spalmarlo con la panade e cospargere di parmigiano, salare leggermente.

Senza lavare il boccale, versare l'acqua e il sale. Disporre il peperone nel cestello e inserirlo nel boccale. Chiudere con il coperchio e posizionare il Varoma **30 min. 100° vel. 1**

Mettere in un grande piatto di portata il pesce e il suo sugo, completare con una spolverata di prezzemolo, con i peperoni e un giro d'olio. Servire caldo (o riscaldato a microonde)

Consigli: Potete utilizzare il pesce bianco che preferite, purché i filetti non siano troppo spessi in altezza.

Lonza in crosta

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di lonza di maiale a cubetti
- 1 cipolla in quarti (70 g)
- 10 foglioline di salvia pulite e asciutte
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 50 g di acqua
- Sale q.b.
- 50 g di vino bianco
- 100 g di fagiolini lessati
- 2 uova
- 60 g di gherigli di noce interi
- 1 dose di pasta sfoglia come da libro base
- 50 g di pomodorini secchi sott'olio scolati

Esecuzione

Mettere la lonza nel boccale **10 sec. vel. 7** e mettere da parte

Tritare la cipolla e la salvia **10 sec. vel. 5**

Aggiungere l'olio **3 min. 100° vel. 1**

Unire la carne messa da parte, l'acqua e salare **1 min. 100° vel. Soft**

Sfumare con il vino **3 min. Varoma vel. Soft**

Aggiungere fagiolini, uova e noci **2 min. 100° Antiorario vel. Soft**

Stendere la sfoglia in un sottile rettangolo (30x35 cm) farcire con il composto e distribuire i pomodorini, chiudere la sfoglia e spennellarla con l'uovo sbattuto cuocere in forno caldo per 30 min a 200° fino a quando la superficie della sfoglia non sarà ben dorata

Portare in tavola la sfoglia ripiena calda o tiepida o anche a temperatura ambiente, appoggiata su un letto di insalatina a piacere. Tagliarla in presenza degli invitati.

Nota: La carne in crosta si presenta molto bene ed ha un aspetto elegante. La verdura, le noci e i pomodorini secchi mantengono morbida la carne di lonza, generalmente asciutta.

Polpettone di verdure alla maggiorana

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 200 g di carote sbucciate e tagliate a pezzi
- 200 g di zucchine lavate e tagliate a tocchi
- 150 g di cipolle pulite e tagliate in quarti
- 50 g di rucola lavata
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 2 cucchiaini di maggiorana tritata
- Sale q.b.
- Burro q.b.
- 25 g di pangrattato

Esecuzione

- Mettere l'acqua e il sale nel boccale, disporre nel cestello carote, zucchine e cipolle **18 min.**

Varoma vel. 1

- Svuotare il boccale e versarvi le verdure cotte e la rucola **1 min. vel. 5**
- Aggiungere il parmigiano, le uova, la maggiorana e il sale **20 sec. vel. 3**
- Imburrare una teglia da forno e versarvi il composto. Spolverizzare con il pangrattato e mettere in forno caldo a 180° fino a quando non sarà ben dorato in superficie (circa 20-30 min)
- Portare in tavola il polpettone ancora nella sua teglia di cottura. Può essere servito tiepido o a temperatura ambiente.

Flan di piselli in salsa di melanzane

Ingredienti per 12 pezzi:

Per il flan:

- 1 scalogno mondato
- 30 g di burro
- 500 g di piselli scongelati
- 10 foglioline di basilico pulite e asciutte
- 550 g di acqua
- Sale q.b.
- 150 g di latte
- 150 g di panna
- 3 uova
- Noce moscata q.b.
- Pepe q.b.
- 50 g di parmigiano grattugiato

Per la salsa:

- 200 g di melanzane a pezzetti
- 200 g di pomodori a pezzetti
- 10 g di succo di limone
- 1 cucchiaino di sale
- 25 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

- Mettere nel boccale lo scalogno **5 sec. vel. 7**
- Unire il burro **3 min. 100° vel. 1**
- Aggiungere i piselli, il basilico e 50 grammi di acqua **10 min. 100° vel. 1.** salare secondo il gusto personale
- Unire il latte, la panna, le uova, la noce moscata, pepe e parmigiano **1 min. vel. 6**
- Dividere il 12 stampini monouso imburrati di diametro 8 cm circa

Per la salsa:

- Lavare il boccale e versare tutti gli ingredienti **30 sec. vel. 6.**, tenere da parte

Per la cottura dei flan:

- Versare 500 gr di acqua nel boccale, posizionare il Varoma con gli stampini distribuiti sia nel recipiente che nel vassoio (ve ne stanno in tutto 12) **30 min. temp. Varoma vel. 1.** Controllare che siano cotti immergendo uno stuzzicadente al centro. Ne deve uscire asciutto e pulito una volta freddi, sformare con attenzione su piattini individuali o su un unico grande piatto di portata e servire con la salsa a parte.

Torta soffice di peperoni e yogurt

Ingredienti per 6 persone:

- 2 spicchi di aglio pulito
- 80 g di olio extravergine di oliva
- 450 g di peperoni grigliati
- 1 vasetto di yogurt (125 g)
- 12 g di lievito di birra (mezzo cubetto)
- 2 uova 200 g di farina tipo 00
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale aglio e 30 g di olio **3 min. 100° Antiorario vel. 1**

Togliere l'aglio, unire i peperoni tagliati a listarelle **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**, mettere da parte

- Senza lavare il boccale, versare lo yogurt, il lievito, l'olio rimasto e le uova **5 sec. vel. 2**

- Aggiungere la farina e il parmigiano, salare **2 min. vel. 2**

- Unire la maggior parte dei peperoni **30 sec. Antiorario vel. Soft**

- Versare in una teglia da 20 cm di diametro foderata di carta forno e sistemare sopra i peperoni rimasti cuocere in forno a 180° per 25 minuti portare in tavola la torta su un piatto da portata. A piacere, accompagnare con dello yogurt a parte

Nota: Questa torta è soffice e gustosa, facile da consumare in una cena in piedi.

Torta di carote e ananas

Ingredienti per 12 persone:

- 350 g di carote pulite e tagliate a pezzettini
- 250 g di farina
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 bustina di lievito
- 150 g di zucchero
- 65 g di cocco grattugiato
- 50 g di noci
- Sale q.b.
- 3 uova
- 50 g di olio extravergine di oliva
- ? 100 g di olio extravergine di oliva ?
- 100 g di burro
- 250 di ananas di scatola, sciroppato

Per servire:

- Ananas sciroppato a fette per decorare q.b.

Esecuzione

Mettere nel boccale le carote **30 sec. vel. 3**

Unire gli altri ingredienti nel boccale (fino al sale incluso) **3 min. vel. 3**

Aggiungere i restanti ingredienti **10 sec. vel. 4** poi **20 sec. vel. 3**

Infornare per 40 min a 160°, sformare in un piatto da portata guarnire, a piacere, con dell'ananas

Consiglio: Servite questa torta dal carattere insolito, ma molto gradevole, con un vino dolce freddo, per esempio del moscato, sarà un successo.

Fudge tart al cioccolato

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di zucchero
- 200 g di biscotti secchi
- 80 g di burro morbido, più di q.b. per la teglia
- 3 uova
- 120 g di panna
- 100 g di mandorle pelate
- 40 g di cacao in polvere amaro
- 30 g di rum

Per servire:

- 200 g di panna leggermente montata

Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero **20 sec. vel. 9** mettere da parte
- Mettere biscotti e burro nel boccale **30 sec. vel. 3.**, mettere da parte
- Senza lavare il boccale, posizionare la farfalla e versare uova e lo zucchero a velo **5 min. 37° vel. 3**
- Togliere la farfalla, unire panna e mandorle **10 sec. vel. 5**
- Infine aggiungere cacao e rum **30 sec. vel. 3**
- Foderare il fondo di una tortiera di 20 cm di diametro con carta forno e imburrare le pareti, coprire il fondo con il composto di burro e biscotti pressando bene versare sopra la crema al cioccolato e rum e cuocere in forno a 180° per 35-40 min fino a quando i bordi e la superficie della torta saranno cotti, ma il centro ancora morbido. La torta si indurrà quando si raffredderà, ma resterà sempre morbida al centro.
- Lasciare riposare per 4-5 ore prima di servire proporre in tavola accompagnata da panna leggermente montata e tagliarla con un coltello affilato e inumidito

***Consiglio:** Questa è una torta ricca con un cuore morbido, ideale per occasioni speciali. Si consiglia di utilizzare una tortiera a bordo alto, ma non a cerniera.*

Meringa cocco e albicocche

Ingredienti per 8 persone:

Per la torta:

- 100 g di burro morbido, più q.b. per la teglia
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di estratto di mandorle
- 150 g di farina tipo 00
- ½ bustina di lievito in polvere
- 30 g di cocco grattugiato
- 50 g di latte
- 8 albicocche secche

Per la meringa:

- 2 albumi
- 70 g di zucchero
- ½ cucchiaino di estratto di mandorle
- 100 g di cocco grattugiato

Per decorare:

- Panna montata q.b.
- 4-5 albicocche secche

Esecuzione

Preparare la torta:

- Mettere burro e zucchero nel boccale **2 min. vel. 3**
- Aggiungere i tuorli e i due estratti **30 sec. vel. 3**
- Unire tutti gli altri ingredienti tranne le albicocche **40 sec. vel. 5**
- Aggiungere le albicocche **1 min. Antiorario vel. Soft**
- Versare il composto in una teglia imburata, meglio se a cerniera

Preparare la meringa:

- Nel boccale perfettamente pulito posizionare la farfalla e versare gli albumi, lo zucchero e l'estratto **4 min. vel. 3**
 - Con delicatezza unire il cocco **20 sec. vel. Soft**. Se il cocco non dovesse essere amalgamato bene proseguire per altri **10 sec.**
 - Spalmare il composto sopra la torta e cuocere in forno caldo a 160° per 45-55 min. fino a quando la meringa non avrà preso colore e i bordi della torta non avranno cominciato a staccarsi dalla teglia. Lasciare in forno spento per almeno 10 min.
 - Lasciare raffreddare completamente la torta, sfornare e porre su un piatto di portata decorare con panna montata e albicocche secche
-

OCCASIONI SPECIALI

Paté di pollo alle erbe

Ingredienti per 6 persone:

- 1 spicchio di aglio senza anima
- 140 gr di burro
- 400 gr di fegatini di pollo, puliti e tagliati a fettine
- 3-4 cucchiaini di timo fresco
- 3-4 cucchiaini di origano fresco
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 100 gr di panna liquida
- 4 cucchiaini di brandy

Per servire:

- 200 gr di prosciutto cotto tritato grosso
- aceto balsamico q.b.
- crostini di pane

Esecuzione

- Tritare l'aglio: **10 sec. vel. 7.**, tenere da parte
- Mettere nel boccale il burro: **2 min. 70° vel. 2.**, controllare che sia ben fuso.
- Aggiungere l'aglio, i fegatini, il timo e l'origano: **5 min. 100° vel. 2.**
- Unire la salsa di soia e la panna: **3 min. 100° vel. 2.**
- Aggiungere il brandy: **1 min. Varoma vel. 2.**
- Lavorare il paté per **1 min. vel. 7** e **1 min. vel. 5.**
- Foderare uno stampo a misura di pellicola trasparente, riempirlo con il composto e metterlo in frigorifero per almeno 4 ore.

Prima di servire:

- Rovesciare su di un piatto da portata su di un letto di insalatina. Servire freddo accompagnato dal prosciutto, qualche goccia di aceto e crostini a piacere.

Paté di verdure

Ingredienti per 6 persone:

- 100 gr di cipolla mondata e tagliata in quarti
- 1 spicchio di aglio mondato e senza anima
- 110 gr di olio evo
- 100 gr di noci sgusciate
- 4 uova
- 1 rametto di timo
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere

Esecuzione

- Mettere nel boccale la cipolla e l'aglio: **7 sec. vel. 7.**
- Aggiungere l'olio: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire le noci: **10 sec. vel. 6**
- Aggiungere le uova, il timo e il peperoncino, continuare **3 min. 100° vel. 4-5 spatolando.**

Controllare che la consistenza del paté sia omogenea, in caso contrario continuare ancora qualche secondo.

- Foderare di pellicola trasparente una ciotola a misura e versare il paté: riporre in frigorifero per almeno 4 ore.

Prima di servire:

- Rovesciare su di un piatto da portata su di un letto di insalatina verde, eliminare la pellicola e servire.

Nota: Questo paté vegetariano assomiglia molto a quello "vero" per cui ricordatevi di dire ai vostri ospiti che si tratta solo di verdure!

Piccoli scrigni al salmone

Ingredienti per 30 pezzi:

- 1 scalogno mondato e tagliato a metà
- 500 gr di salmone pulito (filetto senza spine)
- sale q.b.
- 2 fogli di pasta sfoglia come da libro base
- 300 gr di crescenza tagliata a pezzetti regolari
- 2 cucchiaini di origano

Esecuzione

- Mettere nel boccale scalogno, salmone e sale: **3 min.90° Antiorario vel. Soft.**
- Togliere lo scalogno. Tirare la pasta in 2 sfoglie di circa 30x35 cm.
- Suddividere ogni sfoglia in circa 15 rettangoli di 7 cm. di lato. Farcire ogni rettangolo con un poco di salmone e un po' di crescenza, cospargere di origano e salare.
- Chiudere con attenzione come per realizzare delle piccole brioche, sigillando bene i bordi.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 10-15 min circa fino a quando non saranno coloriti.

Prima di servire:

Riscaldare velocemente in forno a 230° per pochi minuti e servire.

Asparagi al vapore in salsa olandese con pancetta

Ingredienti per 6 persone:

- 200 gr di burro
- 4 cucchiai di acqua
- 4 cucchiaini di aceto bianco
- 1 cucchiaino di timo tritato
- 1 cucchiaino di pepe bianco in polvere
- 100 gr di pancetta di maiale tagliata a piccoli pezzi
- 10 gr di olio evo
- 3 tuorli
- sale e pepe q.b.
- 500 gr di asparagi cotti a vapore o bolliti

Esecuzione

(da preparare in anticipo) Fondere il burro: **3 min.37° vel. 1**, mettere da parte
Versare nel boccale acqua, aceto, timo e pepe: **5 min.100° vel. Soft**, mettere da parte
Mettere nel boccale la pancetta e l'olio: **2 min.100° vel. 1**, mettere da parte
Lavare e raffreddare il boccale. Posizionare la farfalla e versare i tuorli, l'aceto cotto e 30 gr di burro fuso: **4 min. vel. 4**. Salare.
Togliere la farfalla e lavorare a **vel. 7** versando sul coperchio il rimanente burro fuso (con il misurino capovolto) fino a quando la salsa non diventa cremosa.

Prima di servire:

- Versare la pancetta e la salsa sugli asparagi e servire.

Nota: Si possono cuocere precedentemente gli asparagi versando 500 gr di acqua nel boccale, mettendo gli asparagi nel recipiente Varoma e cuocendo per 20 min. Varoma vel. 1

Uova e stilton ai pistacchi

Ingredienti per 8 persone:

- 100 gr di pistacchi sgucciati
- 150 gr di stilton o altro formaggio erborinato
- 100 gr di ricotta
- 50 gr di mascarpone
- 2 cucchiari di Porto
- 700 gr di uva

Esecuzione

- Tritare i pistacchi: **10 sec. vel. 4-5**, mettere da parte
- Mettere nel boccale stilton, ricotta, mascarpone e Porto: **3 min. vel. 4 e 30 sec. vel. 5-6**.
- Togliere gli acini dal raspo, lavarli, asciugarli e metterli in una ciotola. Mischiarli con delicatezza alla crema di formaggio e Porto.

Prima di servire:

- Decorare con i pistacchi.

Nota: Il sapore del pistacchio si sposa molto bene con il gusto della crema stilton rendendola più aromatica. La freschezza dell'uva completa questo piatto sempre molto apprezzato

Torta semintegrale di salmone e spinaci

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 150 gr di farina tipo 00
- 50 gr di farina frumento integrale
- 100 gr di burro morbido, più q.b.
- per la tortiera sale q.b.

Per il ripieno:

- 130 gr di filetti di salmone fresco, senza spine a pezzettini
- 2 uova
- 120 gr di spinaci cotti e strizzati
- 120 gr di panna liquida
- Sale q.b.

Esecuzione

Preparare la pasta:

- *(da preparare in anticipo)* Versare nel boccale prima le farine, poi tutti gli altri ingredienti: **1 min. vel. Spiga**.
- Avvolgere l'impasto in un canovaccio o in pellicola e lasciarlo in frigorifero per 15 min prima di utilizzarlo.

Preparare il ripieno:

- Mettere salmone e uova nel boccale: **30 sec. vel. 4**.
- Aggiungere gli spinaci, la panna ed il sale: **30 sec. vel. 4 e 20 sec. vel. 5**.
- Stendere la pasta in una teglia di 20 cm di diametro alta, a cerniera, imburata.
- Versare il ripieno all'interno e cuocere in forno caldo a 180° per 30 min circa

Prima di servire:

- Lasciare intiepidire la torta e sformarla su un piatto di portata.

Lasagnette radicchio e carciofi

Ingredienti per 8 persone

- 500 gr di acqua
- 1 cucchiaino di sale, più q.b.
- 4 carciofi tagliati a spicchi
- 60 gr di olio evo
- 1 spicchio di aglio mondato e senza anima
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaio di acqua (se necessario)
- 2 radicchi rossi tagliati a listarelli
- 220 gr di ricotta
- 60 gr di latte
- 100 gr di burro fuso
- 1 dose di lasagne come da libro base
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di burro a tocchetti

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Versare l'acqua ed il sale nel boccale, mettere i carciofi nel cestello, posizionare il cestello: **20 min. Varoma vel. 1.**
- Svuotare il boccale e togliere il cestello, versare 30 gr di olio e unire l'aglio: **3 min. 100° vel. 1.**
- Togliere l'aglio. Infarinare i carciofi e unirli nel boccale: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**, aggiungere un cucchiaio di acqua se necessario a metà cottura, mettere da parte.
- Mettere nel boccale altri 30 gr di olio ed il radicchio, salare: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**, mettere da parte.
- Senza lavare il boccale versare la ricotta, il latte ed il burro fuso: **1 min. vel. 3.**
- Imburrare la pirofila e ricoprire il fondo con qualche cucchiaio di ricotta. Appoggiare la pasta e sopra farcire con le verdure. Spolverizzare con il parmigiano.

Prima di servire:

- Cuocere in forno caldo a 220° per 20 min.

Nota: Queste lasagne possono anche essere congelate crude e cotte successivamente. In questo caso, una volta scongelate, mettere in forno a 200° per 20 min.

Se invece si desidera cuocerle subito, ma servirle dopo qualche ora, riporle cotte in frigorifero e prima di servire riportarle a temperatura ambiente tenendole fuori dal frigorifero qualche tempo, poi metterle in forno caldo a 150° per 1-20 min.

Lasagne asparagi e funghi

Ingredienti per 10 persone:

Per i funghi:

- 300 gr di scamorza
- 30 gr di olio evo
- 2 spicchi di aglio mondato e senza anima
- 250 gr di champignon
- 150 gr di funghi porcini
- 1 cucchiaino di sale

Per gli asparagi:

- 1 kg di asparagi selvatici
- 500 gr di acqua
- 1 cucchiaino di sale

Per terminare la preparazione:

- 1 l. di besciamella, come da libro base
- burro q.b.
- 1 dose di lasagne come da libro base

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Tritare la scamorza: **20 sec. vel. 6**, mettere da parte.
- Mettere nel olio e aglio: **3 min.100° vel. 1**
- Aggiungere i funghi: **8 min.100° vel. Soft**.
- Togliere l'aglio, salare e filtrare il sughetto. Tenere divisi i funghi ed il sugo.
- Posizionare gli asparagi nel recipiente e nel vassoio del Varoma, versare l'acqua ed il sale nel : **20 min. temp. Varoma vel. 1**
- Tagliare le punte degli asparagi e mettere da parte. Preparare la besciamella, toglierne la metà ed unire nel il sugo dei funghi e gli asparagi (non le punte che serviranno per guarnire): **30 sec. vel. 5**.
- Aggiungere il formaggio tenuto da parte: **1 min.100° vel. 2**.
- Aggiungere l'altra metà della besciamella: **30 sec. vel. 1**.
- Imburrare il fondo di una pirofila rettangolare grande, versare qualche cucchiaino di besciamella al formaggio e asparagi, condire con qualche fungo, continuare con uno strato di lasagne e precedere nello stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti. Finire la besciamella e le punte di asparagi tenute da parte.

Prima di servire:

- Cuocere in forno caldo a 180° per 20-30 min. circa e servire.

Nota: Queste lasagne possono anche essere congelate crude prima della cottura e cotte in forno a 180° per 30 min. non appena scongelate. Possono anche essere cotte subito e riscaldate subito prima di essere servite. In questo caso, toglierle dal frigorifero, portarle a temperatura ambiente ed infornarle per 20 min in forno caldo a 150°.

Crema vellutata di cozze

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cozze pulite
- 500 gr di acqua
- 40 gr di burro
- 1 spicchio di aglio mondato
- 40 gr di farina
- 1 cucchiaio di santoreggia fresca
- 320 gr di latte
- 1 cucchiaino di sale

Per servire:

- finocchietto selvatici q.b.

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Mettere le cozze nel Varoma e versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma : **20 min. temp. Varoma vel. 1.** Sgusciare le cozze e mettere da parte. Conservare anche l'acqua di cottura.
- Senza lavare il boccale mettere il burro e l'aglio: **10 sec. vel. 5 e 3 min.100° vel. 1**
- Aggiungere la farina: **2 min.100° vel. 1.**
- Unire 180 gr di acqua di cottura delle cozze: **3 min. 90° vel. 3.**
- Aggiungere la santoreggia ed il latte: **5 min.90° vel. 2.**
- Salare e aggiungere le cozze sgusciate.

Prima di servire:

- Decorare con il finocchietto selvatico. La zuppa va servita calda. Se preparata in anticipo, riscaldare prima di servire. Portate in tavola in una grande zuppiera con mestolo, oppure in piccole ciotoline monoporzione accompagnate dal proprio cucchiaio.
-

Flan di melanzane in emulsione di menta

Ingredienti per 8 persone:

Per la salsa:

- 30 foglie di menta fresca pulite ed asciugate
- 15 gr di zucchero
- 100 gr di aceto bianco
- 10 gr di acqua fredda
- ½ cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe

Per il flan:

- 20 gr di olio evo
- 1 spicchio di aglio mondato e senza anima
- 1 cucchiaino di timo tritato
- 250 gr di melanzane a dadini
- 100 gr di acqua calda
- 1 cucchiaino di sale, più q.b.
- 2 tuorli
- 2 uova
- 200 gr di panna
- 40 gr di parmigiano
- Burro morbido q.b., per le formelle
- 600 gr di acqua

Esecuzione

Preparare la salsa:

- *(da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale la menta: **10 sec. vel. 6.**
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti: **20 sec. vel. 10** (gradatamente), mettere da parte

Preparare il flan:

- Mettere nel boccale l'olio, l'aglio ed il timo: **3 min.100° vel. 1.**
- Aggiungere le melanzane, l'acqua ed il sale: **20 min.100° vel. 1.**
- Riunire sul fondo con la spatola, aggiungere i tuorli, le uova, la panna, il latte ed il parmigiano: **10 sec. vel. 5 e 20 sec. vel. 10.** Aggiustare di sale.
- Imburrare accuratamente 8 formelle di 8 cm di diametro e riempirle con il composto. Distribuire nel vassoio e nel recipiente Varoma.
- Riempire il boccale con l'acqua, posizionare il Varoma, cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 2.**

Prima di servire:

- Sformare direttamente i flan tiepidi o a temperatura ambiente sul piatto da portata. Al centro del piatto disporre una ciotolina con l'emulsione alla menta ben fredda.

***Nota:** Non surgelare: i flan rilascerebbero troppa acqua dopo lo scongelamento, risultando poco gustosi.*

Sformatini di riso verde alla crema di zafferano

Ingredienti per 8 persone:

Per il risotto:

- 1 cipolla bianca in quarti
- 20 gr di olio evo
- 400 gr di riso carnaroli
- 200 gr di spinaci lessati e strizzati
- Sale q.b.
- 850 gr di acqua
- Burro morbido

Per la salsa:

- 200 gr di panna da cucina
- 2 bustine di zafferano

Esecuzione

Preparare il risotto:

- *(da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale pulito ed asciutto la cipolla: **30 sec. vel. 6.**
- Aggiungere l'olio: **3 min. 100° vel. 1**
- Unire il riso e gli spinaci, salare a piacere: **3 min. 100° vel. 1**
- Aggiungere l'acqua e cuocere: **16 min. 100° Antiorario vel. 1.** Trascorso questo tempo, trasferire il riso in stampini monouso di cm 8 di diametro imburriati, schiacciare bene il composto. Lasciare riposare a temperatura ambiente

Prima di servire:

Per la salsa:

- Versare la panna e lo zafferano nel boccale: **3 min. temp. Varoma vel. 1**, mettere da parte e lavare il boccale.
- Capovolgere gli stampini, sformare il riso su piattini individuali e coprire ogni sforma tino con un cucchiaino di salsa . Servire.

***Nota:** Se preferite al posto della crema di zafferano si può usare del sugo al pomodoro.*

Ovale di polpette in salsa all'arancia

Ingredienti per 8 persone:

- 35 gr di olio evo
- 200 gr di carne trita di manzo
- 100 gr di salsiccia di carne di maiale
- 1 uovo
- 2 cucchiari di pangrattato
- 20 gr di uvetta ammollata e strizzata
- 2 cucchiari di cognac
- 50 gr di pinoli
- 1 scorza d'arancia
- 1 cucchiaino di sale

Per l'orzo:

- 110 gr di succo d'arancia
- 110 gr di acqua sale q.b.
- 150 gr di orzo
- 60 gr di burro

Esecuzione

Preparare la carne:

- *(da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale olio e carne: **5 min. 100° vel. Soft.**
- Aggiungere la salsiccia: **5 min. 90° vel. 1**

- Con le lame in movimento a **vel. 1** aggiungere dal foro del coperchio l'uovo ed il pangrattato.
- Mescolare: **1 min. vel. Soft**
- Unire l'uvetta, il cognac ed i pinoli: **1 min. Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere la scorza d'arancia: **15 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Togliere la carne dal boccale e salare

Preparare l'orzo:

- Senza lavare il boccale versare il succo d'arancia, l'acqua ed un poco di sale, mettere l'orzo nel cestello, posizionare il cestello e cuocere: **15 min. temp. Varoma vel. 1**
- Condire l'orzo con il burro ed il sughetto di succo di arancia.

Prima di servire:

- Preparare uno strato di carne su di un piatto da portata e ricoprirlo con l'orzo. Servire a temperatura ambiente o caldo.

Nota: Se non lo si serve subito, togliere dal frigo, portare a temperatura ambiente, scaldare in forno caldo a 150° per 10 min.

Bocconcini di vitello alla senape con erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone

- 50 gr di burro
- 10 gr di olio evo
- 240 gr di scaloppine di vitello sottilissime
- sale q.b.
- 3 cucchiaini di senape dolce in polvere
- timo q.b.
- prezzemolo q.b.

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale burro e olio: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere la carne: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft** spatolando di tanto in tanto. Salare e togliere la carne dal boccale tenendo da parte il sugo

Prima di servire:

- Versare la senape, il timo ed il prezzemolo ed il sugo della carne nel boccale: **1 min. 100° vel. Soft** Riscaldare la carne in forno, napparla con la salsa e servire

Nota: Questa preparazione può essere riscaldata in forno caldo a 150° per massimo 5 min. E' consigliabile metterla in forno non troppo fredda, ma già portata a temperatura ambiente.

Minitorte farfalla

Ingredienti per 8 persone:

- 1 arancia, la scorza
- 125 gr di burro morbido, più q.b. per imburrare gli stampini
- 150 gr di zucchero di canna
- 270 gr di farina tipo 00, più 4 cucchiari
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 60 gr di latte, più 2 cucchiari
- 500 gr di panna da montare
- 100 gr di frutti di bosco per guarnire

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Mettere la scorza nel boccale e tritare: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere burro e zucchero: **30 sec. vel. 2**
- Unire 2 cucchiari di farina: **5 sec. vel. 3**
- Aggiungere un uovo ed un cucchiario di farina: **10 sec. vel. 3**
- Di nuovo aggiungere un uovo ed un cucchiario di farina: **10 sec. vel. 3**
- Versare nel boccale tutta la farina (270 gr), il lievito, il latte (60 gr): **10 sec. vel. 2 e 10 sec. vel. 3.**
- Riunire il composto con la spatola e continuare a lavorare: **10 sec. vel. 3**
- Aggiungere 2 cucchiari di latte: **20 sec. vel. 3.**
- Versare negli stampini monodose di 8 cm circa di Ø imburrati, riempiendoli poco più della metà, e cuocere in forno caldo a 180° per 20-30 min. fino a quando la superficie non sarà colorita. Togliere dal forno e lasciare raffreddare

Prima di servire:

- Posizionare la farfalla e montare la panna: **5 min. vel. 4.**
- Nel frattempo tagliare la calotta delle tortine orizzontalmente e tagliarle a metà
- Scavare con un coltellino l'interno della tortina e riempirlo con la panna montata
- Guarnire con i 2 pezzi della calotta messi ad ala di farfalla ed i frutti di bosco

Nota: Servire in piattini individuali o in un unico grande piatto di portata con frutti di bosco di accompagnamento sparsi.

Fette di torta al lime con fragole

Ingredienti per 6 persone:

Per la base:

- 130 g di biscotti secchi
- 70 gr di burro morbido
- 130 gr di latte condensato zuccherato
- 60 gr di cocco grattugiato

Per la crema:

- 100 gr di zucchero
- 40 gr di formaggio fresco spalmabile
- 20 gr di burro morbido
- il succo di 2 lime o limoni o 1 arancia grande

Per servire:

- 200 gr di fragole

Esecuzione

Preparare la base:

- *(da preparare in anticipo)* Tritare i biscotti secchi nel boccale: **5 sec. vel. 7** e metterli da parte
- Mettere il burro nel boccale e aggiungere il latte condensato ed il cocco: **1 min. vel. 4**
- Aggiungere i biscotti tritati: **1 min. Antiorario vel.1**
- Rivestire una pirofila rettangolare di circa 30x18 cm di carta forno, versarvi il composto e schiacciarlo bene con la forchetta per compattarlo e renderlo tutto dello stesso spessore

Preparare la crema:

- Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzare: **20 sec. vel. 9**, unire il formaggio ed il burro: **20 sec. vel. 3**. Riunire sul fondo con la spatola, se necessario e lavorare ancora **20 sec. vel. 4**.
- Con le lame in movimento a **vel. 2** aggiungere goccia a goccia dal foro del coperchio il succo di lime e lavorare fino a quando la consistenza non sarà cremosa.

Terminare la torta:

- Versare la crema sulla torta ricoprendola tutta livellare con una spatola Metter in frigo a freddare per almeno 3 ore

Prima di servire:

Tagliare a fette e servire in piattini monoporzione con fragole di accompagnamento

Biscotti e mandorle con vino dolce

Ingredienti per 8 persone:

- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 1 limone, la scorza
- 130 gr di farina tipo 00
- 100 gr di mandorle pelate
- 1 bottiglia di vino bianco dolce moscato, passito etc.

Esecuzione

Preparare la base:

- *(da preparare in anticipo)* Posizionare la farfalla e mettere nel boccale uova e zucchero: **5 min. vel. 3**
- Togliere la farfalla ed aggiungere la scorza del limone grattugiata: **10 sec. vel. 3.**
- Unire la farina e le mandorle: **10 sec. vel.3** e poi **5 sec. vel. 4.**
- Mettere in uno stampo da plum-cake standard e cuocere in forno a 170° per 25 min. fino a

quando premendo il centro del dolce questo non torna indietro facilmente da sé.

- Quando freddo togliere dallo stampo, avvolgere in carta di alluminio e mettere in frigo per 24 ore
- Il giorno dopo, tagliare a fette sottili con un coltello affilato e rimettere in forno le fette su una teglia ricoperta di carta forno, senza sovrapporle. Cuocere di nuovo a 150° per 20 min. circa fino a quando le fette non saranno colorite.

Prima di servire:

Accompagnare con un vino dolce e portare in tavola

Nota: Questi biscotti si conservano per lungo tempo e sono graditissimi a fine pasto come digestivo con un bicchiere di vino dolce tipo moscato o passito.

Torta da cerimonia fragole e panna

Ingredienti per 12 persone:

Per la torta:

- 250 gr di burro in pezzi più q.b. per la tortiera
- 6 uova (da 60 gr)
- 250 gr di zucchero
- 480 gr di farina tipo 00
- 200 gr di latte
- 1 fialetta di aroma limone
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiari di gelatina di albicocche

Per la panna montata:

- 500 gr di panna da montare

Per decorare

- 500 gr di fragole:

Accessori utili:

- sac a poche con bocchetta a stella media

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Fondere il burro nel boccale: **3 min. 70° vel. 2.**

- Aggiungere uova e zucchero: **2 min. vel. 5**

- Unire la farina, il latte, l'aroma limone, il lievito ed il sale: **2 min. vel. 5**

- Versare in una tortiera di 28 cm di Ø precedentemente imburata e cuocere in forno a 180° per 30-40 min. Quando è cotta, togliere dal forno, attendere circa 5 min e spostare la torta su una gratella

- Pareggiarla in superficie e pennellarla con la gelatina di albicocche intiepidita. Lasciare raffreddare

Preparare la panna montata:

- Posizionare la farfalla e versare la panna fredda nel boccale, montare: **4 min. vel. 4**

Decorare la torta:

- Disegnare delle righe di panna montata con la sac a poche con bocchetta a stella media. Tra una riga e l'altra decorare con fettine di fragola.

Nota: Questa torta deve essere conservata in frigorifero fino al momento di servirla in tavola.

Torta da cerimonia con fiori brinati

Ingredienti per 12 persone:

Per la base:

- 250 gr di burro in pezzi più q.b. per la tortiera
- 6 uova (da 60 gr)
- 250 gr di zucchero
- 480 gr di farina tipo 00
- 200 gr di latte
- 1 fialetta di aroma limone
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura:

- 250 gr di cioccolato fondente a pezzettoni
- 250 gr di panna fresca da montare

Per la decorazione:

- 600 gr di zucchero + q.b.
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 albumi
- Margherite fresche del colore adatto alla cerimonia

Esecuzione

- *(da preparare in anticipo)* Fondere il burro nel boccale: **3 min. 70° vel. 2.**
- Aggiungere uova e zucchero: **2 min. vel. 5**
- Unire la farina, il latte, l'aroma limone, il lievito ed il sale: **2 min. vel. 5**
- Versare in una tortiera di 28 cm di Ø precedentemente imburata e cuocere in forno a 180° per 30-40 min
- Quando è cotta, togliere dal forno, attendere circa 5 min e spostare la torta su una gratella
- Quando la torta si sarà raffreddata pareggiare la superficie e tagliarla in due dischi uguali orizzontalmente (da destra a sinistra) con l'apposito attrezzo o con un coltello affilato.

Preparare la farcitura:

- Mettere nel boccale pulito ed asciutto il cioccolato: **10 sec. vel. 8** e mettere da parte
- Posizionare la farfalla e versare la panna nel boccale, montare: **2 min. vel. 3**
- Trasferire la panna montata in una ciotola e unirvi il cioccolato tritato con delicatezza
- Versare il composto sulla base della torta spalmandola su tutta la superficie
- Coprire con il secondo disco

Decorare:

- Mettere nel boccale pulito ed asciutto lo zucchero: **30 sec. vel. 10**
- Aggiungere il succo di limone e 1 albume: **30 sec. vel. 7**
- Coprire la torta, già posizionata sul piatto da portata, con la glassa reale usando una spatola. Procedere in tempi brevi perché la glassa si asciuga velocemente
- Staccare i fiori dal gambo, spennellarli con il secondo albume sbattuto ed immergerli nello zucchero per brinarli
- Appoggiare i fiori sulla torta

Prima di servire

Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

Torta da cerimonia cioccolato e lamponi

Ingredienti per 10 fette:

Per la base

- 120 gr biscotti secchi
- 60 gr di burro morbido
- 30 gr di cioccolato fondente a pezzi

Per il ripieno

- 2 uova
- 160 gr di zucchero
- 70 gr di cioccolato fondente
- 120 gr di burro morbido
- 500 gr di mascarpone
- 100 gr di panna liquida
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- 200 gr di noci sgusciate

Per guarnire

- 150 gr di lamponi o altri frutti rossi di bosco

Esecuzione

(da preparare in anticipo) Preparare la base:

- Tritare i biscotti secchi nel boccale: **10 sec. vel. 6**
- Unire il burro ed il cioccolato: **20 sec. vel. 5** per ottenere un composto ben amalgamato
- Ricoprire il fondo di una tortiera Ø 24 cm (*non apribile*) circa, foderata di carta forno, con il

composto pressando bene con le dita in modo che sia ben schiacciato e livellato.

- Versarvi il composto e schiacciarlo bene con la forchetta per compattarlo e renderlo tutto dello stesso spessore

Preparare il ripieno:

- Posizionare la farfalla: versare nel boccale uova e zucchero: **5 min. 37° vel. 4**
- Mettere da parte e togliere la farfalla. Senza lavare il boccale mettere il cioccolato: **10 sec. vel. 6**
- Unire il burro: **5 min. 60° vel. 3**
- Aggiungere il mascarpone: **30 sec. vel. 3 e 30 sec. vel. 4**
- Unire la panna: **30 sec. vel. 4**
- Aggiungere l'aroma di vaniglia ed il composto di uova e zucchero messo da parte: **30 sec. vel. 4**
- Infornare a 150° per 1 ora e 30 min
- Lasciare la torta nel forno per almeno 30 minuti dopo averlo spento

Prima di servire:

- Tenere la torta in frigorifero almeno 3 ore prima di servire e guarnire con i lamponi poco prima di portarla in tavola. È migliore se preparata con un giorno di anticipo.

FESTA PER I BAMBINI

Cracker al formaggio

Ingredienti per 6 persone:

- 120 g di formaggio tipo caciotta dolce morbido e tagliato a pezzi
- 120 g di farina
- ½ bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 50 g di acqua

Esecuzione

- Pesare l'acqua e tenerla da parte mettere nel boccale il formaggio **5 sec. vel. 5**
- Aggiungere farina, lievito e sale **30 sec. vel. 1**
- Impastare **1 min. vel. Spiga** e nel frattempo versare goccia a goccia l'acqua fino a quando il composto non sarà ben amalgamato e di consistenza morbida ma non appiccicosa
- Tirare la pasta e suddividerla in quadrati o rettangoli (*meglio se con una rotella dentellata*), a piacere

- Cuocere in forno caldo a 200° a per 15-20 min. circa fino a quando non saranno ben dorati. Questi cracker possono essere serviti tiepidi o a temperatura ambiente

Consiglio: Possono essere proposti da soli o accompagnati da cubetti di formaggio dolce, olive snocciolate o altri stuzzichini salati

GIOCHI E PASSATEMPI

***Addenta la mela:** In questo gioco il numero dei partecipanti è illimitato e si gioca a coppie, ogni coppia ha una mela e i due giocatori che compongono la coppia devono mangiare insieme la mela che è appesa. La difficoltà del gioco, quindi, sta nel fatto che la mela dondola, proprio perché è appesa. Il gioco finisce appena una coppia finisce di mangiare la mela e lo scopo è finire prima delle altre coppie. E' consigliata per i bambini dai 7 anni in su e occorrono molti giocatori per renderlo divertente.*

Piccoli croissant al pesto

Ingredienti per 30 pezzi:

- 150 g di pecorino ben stagionato a tocchi
- 60 g pinoli
- 150 g di basilico lavato e ben asciugato
- 280 g di olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- 2 dosi di pasta sfoglia come da libro base

Esecuzione

- Mettere nel boccale pecorino, pinoli e basilico **20 sec. vel. 7**
- Riunire sul fondo con la spatola unire olio e sale **20 sec. vel. 4**
- Tagliare i due fogli di pasta sfoglia in tanti rettangoli tutti uguali che poi dividerete in due parti ottenendo dei triangoli.

- Farcirli con il pesto e chiuderli arrotolandoli dalla parte più larga.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 10-15 min. fino a quando non saranno ben dorati
- Riscaldare velocemente in forno a 150° per pochi minuti e servire

***Nota:** questi piccoli croissant piacciono molto ai bambini, che solitamente apprezzano moltissimo il sapore del pesto, possono essere serviti a temperatura ambiente o dopo essere stati riscaldati 5 min. in forno caldo a 150°. Più piccoli saranno i rettangoli che taglierete, più pezzi potrete portare in tavola e anche i bimbi più piccoli non avranno difficoltà a mangiarli in un paio di bocconi! Proponeteli ai vostri ospiti abbinati alle caramelle alla mousse di wurstel e ricotta!*

Caramelle alla mousse di wurstel e ricotta

Ingredienti per 12 pezzi:

- 40 g di burro morbido
- 180 g di wurstel a pezzi
- 160 g di ricotta
- 1 dose di pasta sfoglia come da libro base

Esecuzione

- Mettere nel boccale burro, wurstel e ricotta **1 min. vel. 6**
- Tagliare la pasta sfoglia in 12 spicchi e farcirla con il composto
- Chiudere gli spicchi a pacchetto cuocere in forno caldo a 200° per 20 min. circa fino a quando non saranno ben dorati in superficie e servire

***Nota:** Questi stuzzichini sono molto graditi ai bambini che solitamente amano molto il gusto dei wurstel. Proponeteli a temperatura ambiente, o riscaldati per 5 min a 150° a forno già caldo si possono servire abbinati ai piccoli croissant al pesto*

GIOCHI E PASSATEMPI

***La scatola misteriosa:** Preparare tre scatole di cartone e materiali particolari al tatto. Ritagliare in ogni scatola un buco quadrato di circa dieci centimetri per lato, attraverso il quale possa passare una mano, all'interno di ogni scatola collocare un oggetto, come per esempio una paglietta di ferro, una spazzola, segatura, sale, foglie di un albero. I bambini, a turno dovranno introdurre la mano nella scatola ed indovinare cosa stanno toccando, usando solo il senso del tatto. I bambini otterranno un punto per ogni risposta esatta.*

Fagottini di mortadella, purè e parmigiano

Ingredienti per 6 pezzi:

- 500 g di patate tagliate a cubetti
- 175 g di latte
- 1 cucchiaino di sale raso
- 30 g di parmigiano grattugiato, più q.b. per spolverizzare
- 30 g di burro
- 150 g di mortadella (6 fette)

Esecuzione

- Posizionare la farfalla nel boccale, aggiungere le patate, il latte e il sale **20 min. 100° vel. 1**
- Aggiungere parmigiano e burro **30 sec. vel. 3**
- Suddividere il purè al centro delle 6 fette; chiudere a fagottino e spolverizzare con parmigiano
- Cuocere in forno per 10 min a 180° e servire tiepidi

***Nota:** Se preferite, potete sostituire la mortadella con il prosciutto cotto.*

Disco volante di riso su polpette

Ingredienti per 8 persone:

- 230 g di patate lavate, sbucciate e tagliate a pezzi molto piccoli
- 80 g di latte
- 30 g di erba cipollina fresca tagliata a piccoli pezzi
- 300 g di carne trita di manzo
- 200 g di salsiccia di carne di maiale macinata fine senza pelle e sbriciolata
- 100 g di pangrattato più q.b.
- 100 g di pecorino stagionato a pezzetti
- 2 uova Sale q.b.
- 700 g di acqua
- 250 g di riso basmati
- 500 g di salsa di pomodoro per condire

Esecuzione

- Mettere nel boccale le patate, il latte e l'erba cipollina **15 min. 100° vel. 1**
- Attendere pochi minuti e frullare **30 sec. vel. 3**
- Aggiungere la carne trita e la salsiccia **5 min. 100° vel. 2**

- Unire il pangrattato, il pecorino e le uova **30 sec. vel. 4**
- Aggiungere un cucchiaino di sale e controllare la consistenza dell'impasto: se è troppo morbido aggiungere ancora un po' di pangrattato
- Formare delle polpette di media misura e metterle nel vassoio e nel recipiente del Varoma, quest'ultimo foderato di carta forno bagnata e ben strizzata
- Versare l'acqua e un cucchiaino di sale nel boccale **5 min. Varoma vel. 1**
- Mettere il riso nel cestello, posizionare e cuocere per il *tempo indicato sulla confezione temp. Varoma vel. 1*
- Riempire uno stampo rotondo con il riso cotto per dare la forma di un disco mettere in un piatto le polpette, appoggiare sopra il disco di riso e versare sul tutto la salsa di pomodoro calda

Nota: Se non si impiatta subito, riscaldare le polpette e il sugo in forno a microonde. Si possono anche preparare tanti dischi volanti monoporzione.

La gara con le cosce di pollo

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo
- 35 g di olio extravergine di oliva
- 120 g di carote pulite e tagliate a tocchetti
- 1 cipolla pulita e tagliata in quarti (50 g)
- ½ spicchio di aglio mondato e senza anima
- 200 g di miglio decorticato
- 1 cucchiaino di origano
- 150 g di piselli freschi e scongelati
- 1 cucchiaino di sale
- 400 g di acqua calda

Esecuzione

- Mettere le cosce di pollo e l'olio nel boccale **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**, girarlo e continuare la cottura **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**, mettere da parte
- Senza lavare il boccale, mettere carote, cipolla e aglio **10 sec. vel. 5**

- Riunire il composto sul fondo con la spatola **3 min. 100° vel. 1**
- Unire il miglio **1 min. 100° vel. 1**
- Versare in una pirofila a misura adeguata con 5-6 cm di altezza, appoggiarvi sopra il pollo, condire con l'origano aggiungere i piselli crudi, sciogliere il sale nell'acqua calda e versare nella pirofila.
- Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 min fino a quando il miglio non avrà assorbito tutta l'acqua
- Riscaldare all'ultimo momento in forno a 180° per circa 20 min, avendo l'accortezza di aggiungere un poco di acqua per non fare asciugare troppo il miglio

Nota: Quando si serve in tavola, invitare i vostri bimbi alla gara delle cosce di pollo: ogni bambino avrà la sua coscia in mano e vincerà chi finirà prima! I bimbi si divertono molto a mangiare con le mani!

Ravioli di magro pasticciati

Ingredienti per 8 persone:

Per la besciamella:

- 500 g di latte
- 50 g di farina
- 25 g di burro
- ½ cucchiaino di sale

Per il sugo di pomodoro:

- 1 cipolla in quarti (30g)
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 500 g di pomodori a pezzettini fresco o in scatola
- 1 pizzico di zucchero
- Sale q.b.
- 2 rametti di basilico lavato e asciugato, le foglioline

Per terminare la preparazione:

- 1 Kg di ravioli di magro cotti al dente
- 100 g di parmigiano grattugiato

Esecuzione

Preparare la besciamella:

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere **8 min. 90° vel. 4**, lavare il boccale.

Preparare il sugo di pomodoro:

- Mettere la cipolla nel boccale **10 sec. vel. 6**
- Aggiungere l'olio **3 min. 100° vel. 1**
- Aggiungere il pomodoro e lo zucchero, aggiustare di sale e cuocere **10 min. 100° vel.**

Soft

- Aggiungere il basilico a fine cottura, mischiare la besciamella e il pomodoro in una ciotola
- Cuocere i ravioli e scolare, condire con il sugo e la besciamella mettere in una pirofila e spolverizzare con il parmigiano
- Gratinare in forno caldo a 200° per 20 min circa.

GIOCHI E PASSATEMPI

***Cinque...sei bum!:** È un gioco di società da fare in casa o all'aperto, che può aiutare i ragazzi a ricordare le famose tabelline ! tutti i concorrenti si dispongono in fila o in semicerchio; poi, il capofila comincia a contare a voce alta: "uno", "due", dice il secondo, "tre" dice il terzo, e così via. Il settimo deve dire "bum" al posto del numero. Il giro continua e bum devono rispondere anche coloro a cui capita un multiplo di sette o un numero contenente il numero sette. Ad esempio : 15,16 bum.18.19.20, bum, 22,23,24,25,26 bum ecc. il gioco termina quando si arriva a 100 e chi non ha avuto la prontezza di dire bum quando era il suo turno, paga un pegno.*

Facce di hamburger al formaggio

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla in quarti (50 g)
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 25 g di acqua calda
- 300 g di carne macinata mista
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 4 fette di formaggio fuso olio q.b.

Per decorare:

- 4 pomodorini
- 1 ciuffo di erba cipollina

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale la cipolla: **5 sec. vel. 6**. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere l'olio: **2 min. 100° vel. 1**.
- Versare l'acqua: **5 min. 100° vel. 1**. Lasciare raffreddare nel boccale.
- Quando freddo, aggiungere la carne, l'uovo e salare: **1 min. 30 sec. Antiorario vel. SOFT**.
- Dividere il composto in quattro porzioni e formare 4 hamburger

Preparare le facce:

- Appiattire metà della carne per il primo hamburger, piegare una fetta di formaggio in quattro e appoggiarla sopra, coprire il tutto con l'altra metà del composto.
- Continuare così per i rimanenti 3 hamburger sigillando bene i bordi.
- Cuocere in padella con poco olio caldo fino a cottura (circa 20-30 min.).

Prima di servire:

- Riscaldare, se necessario, la carne e guarnirla con i pomodorini tagliati e disegnare occhi, naso e bocca. Usare l'erba cipollina per i capelli. Servire in tavola.

***CURIOSITÀ:** L'origine dell'hamburger non è chiara. La versione più accreditata lo fa risalire alla fine del 1800, quando gli emigranti europei raggiungevano l'America sulle linee navali dell'Hamburg Line. Nelle mense a loro destinate impararono a conoscere delle strane polpette di carne congelata, cotte rapidamente alla griglia e distribuite tra due fette di pane. Questo nuovo cibo fu ribattezzato hamburger ed assunse una valenza molto positiva perché simboleggiava l'inizio di una vita nel nuovo mondo.*

La rana con l'insalata e il tonno

Ingredienti per 8 persone:

Per il pane:

- 300 g di acqua
- 1 cubetto di lievito di birra (25 g)
- 10 g di zucchero
- 630 g di farina tipo 00, più q.b.
- 10 g di sale
- 50 g di olio extravergine di oliva

Per guarnire:

- 2 olive
- 1 foglia di insalata rossa
- *Per l'insalata:*
- 80 g di valeriana (soncino)
- 340 g di tonno in scatola sott'olio
- 10 pomodorini tagliati a metà
- 250 g di ciliegine di mozzarella tagliati a metà
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Esecuzione

(Da preparare in anticipo) Preparare il pane:

- Mettere nel boccale l'acqua, il lievito e lo zucchero: **10 sec. vel. 4.**
- Versare la farina, il sale e l'olio: **3 min. vel. Spiga.**
- Controllare l'impasto: se troppo molle e appiccicoso aggiungere altri 20-30 grammi di farina: **1 min. vel. Spiga.**
- Togliere dal boccale e mettere in un luogo riparato a lievitare per almeno un'ora.

Dividere l'impasto in una palla grande e tre palline piccole:

- Posizionare la grande su una teglia foderata da un foglio di carta forno, dandole la forma di una pagnotta rotonda.
- Con due palline creare gli occhi e posizionarvi sopra un'oliva;
- Con la terza, opportunamente lavorata a nastro, disegnare la bocca e ricoprirla con la foglia di insalata.
- Lasciare lievitare ancora in luogo riparato almeno 30 min.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 20 min. fino a quando la superficie non sarà ben dorata. Lasciare raffreddare, tagliare a metà e togliere la mollica.

Prima di servire:

Preparare l'insalata:

- In una ciotola mescolare l'insalata, il tonno, scolato dal suo olio, a pezzetti, i pomodori e le mozzarelle.
- Condire con sale e olio a piacere e versare l'insalata all'interno del pane.
- Chiudere con l'altra metà, ricomponendo la rana e servire.

Pasta spinaci salsiccia e funghi

Ingredienti per 8 persone:

Per cuocere gli spinaci:

- 500 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 Kg di spinaci

Per la pasta:

- 1 cipolla in quarti (60g)
- 50 g di olio extravergine di oliva, più q.b. per condire
- 300 g di funghi porcini surgelati
- 1 cucchiaino di sale
- 450 g di salsiccia di carne di maiale macinata fine a pezzetti
- 50 g di vino rosso
- 500 g di pasta

Esecuzione

Preparare gli spinaci:

- Mettere nel boccale acqua e sale.
- Versare gli spinaci nel recipiente del Varoma (*se necessario compattarli con le mani per farli stare tutti insieme*) e posizionare il Varoma: **20 min. Varoma vel. 1**, tenere da parte e svuotare il boccale.

- Mettere nel boccale la cipolla: **5 sec. vel. 5**.

- Aggiungere l'olio: **2 min. 100° vel. 1**.

- Unire i funghi e il sale: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Aggiungere la salsiccia e il vino rosso: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Unire gli spinaci ben strizzati: **20 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Cuocere la pasta e condirla con il sugo in una pirofila da forno.

Prima di servire:

- Riscaldare in forno caldo a 150° per qualche minuto o servirla a temperatura ambiente, condendola, se necessario, con un giro d'olio.

GIOCHI E PASSATEMPI

***Fuoco fuochino acqua:** È un gioco che si mette in pratica molto spesso, perché non serve una particolare preparazione e si può giocare in casa ma anche all'aperto. Un bambino nasconde un piccolo oggetto, per esempio un sassolino, mentre tutti i suoi amici non guardano. Quando il bambino dà il segnale, gli altri si precipitano a cercare. Compito del bambino sarà quello di aiutarli dicendo Acqua, quando gli amici sono lontani dall'obiettivo, Fuochino, quando si stanno avvicinando e Fuoco quando sono vicinissimi alla soluzione.*

Pere alla crema al cioccolato

Ingredienti per 8 persone:

- 130 g di farina
- 100 g di cacao in polvere amaro
- 120 g di zucchero
- 2 uova (da 60g)
- 370 g di latte
- 30 g di burro
- qualche goccia di essenza di vaniglia

Per servire:

- 8 pere
- 50 g di noci tritate

Esecuzione

- (Da preparare in anticipo) Mettere farina, cacao, zucchero, uova e latte nel boccale: **6 min. 80° vel. 4**
- Aggiungere il burro e l'essenza di vaniglia: **1 min. 80° vel. 4 poi 3 min. 100° vel. 2.**

Prima di servire:

- Tagliare le pere a pezzetti, disporle su un piatto da portata, versarvi sopra la crema e servire con noci tritate a piacere.

***CONSIGLIO:** Quando si organizza una festa è importante coinvolgere il festeggiato nella preparazione e spiegare al bambino, soprattutto se piccolo, cosa succederà durante la giornata. Oltre a garantire al piccolo festeggiato di godere appieno della festa, questo è un modo per far sì che non si trovi spiazzato quando i suoi amichetti inizieranno a usare i suoi spazi e i suoi giochi. Un buon metodo per coinvolgere il festeggiato è preparare insieme a lui i decori per la casa, i giochi e i bigliettini per invitare gli amici.*

Marshmallows

Ingredienti per 8 persone:

- 8 g di colla di pesce (4 fogli), più acqua fredda q.b.
- 200 g di acqua
- 440 g di zucchero
- 1 fialetta di aroma di limone (o di mandorla o di arancia)
- zucchero bianco o colorato q.b. per guarnire (oppure cocco grattugiato)

Esecuzione

- (Da preparare in anticipo) Mettere la colla di pesce a mollo in poca acqua fredda.
- Versare l'acqua nel boccale, unire lo zucchero: **18 min. 100° vel. 2.**
- Strizzare la colla di pesce messa a mollo e unirla nel boccale: **3 min. 100° vel. 2.**
- Lasciare il composto fino a quando non sarà tiepido.
- Aggiungere l'aroma di limone (o di mandorle o arancia a piacere) e lavorare: **1 min. vel. 3**, il composto diventerà bianco.

- Versare in uno stampo foderato di pellicola e lasciare in frigorifero almeno 24 ore, se non di più, fino a quando il composto non sarà perfettamente indurito.

- Tagliare la gelatina in quadrotti, usando un coltello inumidito se necessario, e rotolare i pezzi ottenuti nello zucchero bianco o colorato (o cocco grattugiato) ricoprendoli per bene.

Prima di servire:

- Mettere le caramelle in un piatto alternando i colori. Lasciare in frigorifero fino al momento di servire.

***Curiosità:** Nelle strisce dei Peanuts, i marshmallows sono la componente fondamentale dei pasti intorno al fuoco di Snoopy e della sua compagnia scout composta da Bill, Conrad, Harriet e Oliver, i fratelli del piccolo uccellino giallo Woodstock. Non esistendo un corrispettivo italiano della parola inglese marshmallow, i traduttori hanno optato per un termine di loro invenzione, denominandole "toffolette".*

Biscotti alla lava

Ingredienti per 6 persone:

- 130 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 3 uova
- 220 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere vanigliato
- 50 g di cacao amaro
- 50 g di zucchero a velo

Esecuzione

- (Da preparare in anticipo) Tritare il cioccolato: **8 sec. vel. 7.**
- Aggiungere il burro: **2 min. e 30 sec. 60° vel. 3.**
- Unire lo zucchero: **2 min. e 30 sec. 60° vel. 3.**
- Lasciare raffreddare il composto nel boccale, poi aggiungere le uova: **10 sec. vel. 4.**
- Unire la farina, il lievito e il cacao: **10 sec. vel. 4 e 30 sec. vel. Spiga.**
- Lasciare il composto in frigorifero per almeno 1 ora avvolto nella pellicola trasparente.

- Formare tante palline e rotolarle nello zucchero a velo.
- Disporle in una teglia su carta forno a distanza di 5 cm. circa l'una dall'altra.
- Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 min.

Prima di servire:

- Mettere i biscotti in una ciotola o su un piatto e servirli in tavola.

***Consiglio:** Il momento dell'arrivo degli amichetti è un momento "critico" perché i bambini, soprattutto se molto piccoli, possono essere timidi e diffidenti, anche se si conoscono già. Per questo è importante preparare un caloroso benvenuto, mettendo i piccoli invitati a loro agio. E' utile, ad esempio, coinvolgerli immediatamente in un gioco di gruppo, che si presti a ricevere nuovi bambini in tempi diversi. Un'idea può essere quella di posizionare un grande foglio di cartone per terra ed invitare i piccoli a disegnare insieme.*

Biscotti semplici semplici

Ingredienti per 8 porzioni:

- 250 g di farina 00
- ½ bustina di lievito vanigliato
- 1 cucchiaino si estratto di vaniglia
- 25 g di strutto o burro morbido
- 60 g di latte
- 100 g di zucchero
- 1 uovo

Esecuzione

- (Da preparare in anticipo) Versare nel boccale tutti gli ingredienti: **1 min. vel. Spiga.**
- Con il cucchiaio, creare tanti biscotti da appoggiare sulla teglia rivestita di carta forno.
- Cuocere in forno a 170° per 15-20 min.

Prima di servire:

- Mettere i biscotti in una ciotola o in un piatto e portare in tavola.

***NOTA:** Questi biscotti sono croccanti grazie all'uso dello strutto che tuttavia è veramente in piccola quantità, così da soddisfare anche i salutisti più convinti. In alternativa potete usare solo burro.*

***CONSIGLIO:** Durante la festa di compleanno di un bambino, è importante che i piccoli abbiano tutto lo spazio necessario per muoversi e giocare. Se si abita in un appartamento è conveniente spostare i mobili del salotto e lasciare un'area vuota in mezzo alla stanza. In questo modo non ci sarà pericolo che i bambini correndo si possano fare male. Né ci sarà il rischio che l'arredamento si rovini per le macchie di bibite zuccherate o di graffi. Nei giorni a ridosso della festa è bene informarsi se è anche il compleanno di qualche altro bambino o far caso agli onomastici. In quel caso possono essere omaggiati con un piccolo pensiero o una piccola sorpresa.*

Panna montata alla meringa con crema gianduia

Ingredienti per 8 persone:

Per la meringa:

- 2 albumi
- 120 g di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 35 g di acqua calda

Per servire:

- 200 g di panna fresca da montare (ben fredda)
- 3-4 cucchiaini pieni di crema gianduia, come da ricetta libro base

Esecuzione

(Da preparare in anticipo) Preparare la meringa:

- Posizionare la farfalla e mettere nel boccale albumi, zucchero, aceto e acqua: **5 min. 50° vel. 4.**
- Disporre il composto su una teglia ricoperta di carta forno formando piccole porzioni aiutandosi con due cucchiaini.

- Cuocere in forno caldo a 150° per un'ora fino a quando spezzando una meringa non risulterà ben secca all'interno. Togliere dal forno.
- Quando ben fredde, mettere nel boccale la metà delle meringhe e polverizzarle: **10 sec. vel. 6.** Mettere da parte.

Prima di servire:

- Posizionare la farfalla e montare la panna: **2 min. vel. 3.**
- Mischiare la polvere di meringhe e la panna alla crema di gianduia in una ciotola.
- Farcire le restanti meringhe intere a due a due con il composto.

NOTA: Le meringhe si conservano, al fresco, per molto tempo. L'aceto, indispensabile, non si sentirà quando le assaggerete. Potete servire in un piatto di portata grande o coppette individuali, sono graditissime ai bambini.

Apple crumble con crema Bimby

Ingredienti per 6 porzioni:

- 280 g di mele pelate e tagliate a fettine sottili
- 40 g di succo di limone
- 120 g di zucchero di canna
- 180 g di burro, più q.b. per la tortiera
- 100 g di farina
- 100 g di mandorle pelate

Per servire:

- 500 g di crema Bimby, come da ricetta base

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale le mele, il succo di limone e 40 g di zucchero: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Scolare le mele dal sugo e metterle in una teglia imburata di 24 cm. di diametro.
- Senza lavare il boccale, versare il burro, la farina, lo zucchero rimanente e le mandorle: **10**

sec. vel. 4 e 20 sec. vel. 3 fino ad ottenere un composto granuloso (crumble)

- Coprire le mele in teglia con il composto e infornare a 190° per 45 min.
- Togliere dal forno e lasciare intiepidire.

Prima di servire:

- Preparare la crema Bimby, lasciarla intiepidire e versarla sopra il crumble. Servire in tavola.

Curiosità: Il crumble è uno dei classici dolci al cucchiaio caldi di origine britannica.. Gli inglesi chiamano questo tipo di dolce "pudding". Crumble in inglese significa "briciola" ed il risultato è una specie di frolla ancora più friabile e croccante. Si possono usare diversi tipi di frutta, meglio se frutti leggermente aciduli ed è facile e veloce da fare.

Torta limone e yogurt

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di zucchero
- 2 limoni (la scorza di uno, il succo di entrambi)
- 2 uova
- 120 g di olio extravergine di oliva
- 180 g di yogurt alla vaniglia
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere vanigliato
- burro q.b.

per la tortiera:

- zucchero a velo q.b. per decorare

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Versare lo zucchero e la scorza di limone nel boccale: **20 sec. vel. 7**
- Unire le uova e l'olio: **20 sec. vel. 4**
- Aggiungere lo yogurt, il succo dei limoni, la farina e il lievito: **2 min. vel. 4**
- Versare in una tortiera imburrata e cuocere in forno a 180° per 35 min.

Prima di servire:

- Aspettare che sia fredda e decorare con lo zucchero a velo.
- Per la decorazione, potete usare le mascherine di carta già pronte scegliendo il disegno che preferite.

Torta banana e cioccolato glassata alla ricotta

Ingredienti per 10 persone:

Per l'impasto:

- 200 g di burro
- 170 g di zucchero
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia
- 2 uova
- 2 banane (100 g)
- 130 g di latte
- 1 cucchiaio di aceto
- 250 g di farina
- 50 g di cacao
- 1 bustina di lievito

Per la glassa alla ricotta:

- 180 g di zucchero a velo
- 75 g di ricotta
- 50 g di burro
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Per decorare:

- fiori di zucchero q.b. acquistati dal pasticciere

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Posizionare la farfalla, mettere nel boccale burro, zucchero e l'essenza di vaniglia: **1 min. vel. 3**. Riunire il composto sul fondo con la spatola.
- Aggiungere le uova **2 min. vel. 3**, togliere la farfalla.
- Sbucciare e schiacciare con una forchetta le banane, unirle nel boccale con il latte e l'aceto: **50 sec. vel. 4**.
- Aggiungere la farina, il cacao e il lievito: **1 min. vel. 4**.
- Versare l'impasto in una tortiera di circa 23 cm. di diametro e cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. Lasciare raffreddare.

Prima di servire:

- Polverizzare lo zucchero: **20 sec. vel. 9**.
- Unire tutti gli ingredienti: **1 min. vel. 5 spatolando**.
- Spalmarla subito sulla torta raffreddata facendola cadere ai lati.
- Decorare con fiori di zucchero e servire.

Croccantini di cornflakes

Ingredienti per 20 pezzi

- 100 g di burro
- 40 g di zucchero di canna
- 20 g di miele
- 60 g di corn flakes, preferibilmente rotondi e con il buco in mezzo
- 10 g di gocce di cioccolato

Accessori utili:

- pirottini da pasticceria

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Mettere nel boccale il burro, lo zucchero e il miele: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere i corn flakes: **30 sec. Antiorario vel. Soft.** Lasciare raffreddare.
- Riempire con il composto dei piccoli pirottini per dolci e mettere su ognuno di essi qualche goccia di cioccolato. mettere in frigo per almeno 1 ora.

Prima di servire:

- Togliere dal frigorifero e mettere su un vassoio o su un piatto da portata.

***Curiosità:** I corn flakes sono un cibo costituito da mais cotto con zucchero e vitamine, sono consumati normalmente a colazione e serviti con il latte.*

La loro storia ha origine nel tardo XIX secolo, quando un gruppo di "avventisti del settimo giorno" iniziò a sviluppare un nuovo cibo che rispettasse le regole della loro severa dieta vegetariana. I membri di questo gruppo sperimentarono molti cereali diversi, tra cui grano, riso, avena e, ovviamente, mais: Nel 1894 il dottor John Harvey Kellogg usò questa ricetta nella dieta vegetariana imposta ai suoi pazienti, che escludeva anche alcolici, tabacco e caffeina.

Torta all'arancia senza burro

Ingredienti per 8 persone

- 2 uova
- 200 g di panna liquida
- 200 g di zucchero
- 260 g di farina tipo 00
- 1 succo di arancia
- 1 bustina di lievito vanigliato
- arancia a fette q.b. per guarnire

Esecuzione

- *(Da preparare in anticipo)* Posizionare la farfalla e versare nel boccale le uova, la panna e lo zucchero **2 min. vel. 3** e **3 min. 37° vel. 4.**
- Togliere la farfalla e aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento a **vel. 2** la farina, il succo d'arancia e il lievito: **1 min. vel. 3.**
- Imburrare una teglia di cm. 24 di diametro, versare il composto e cuocere in forno a 175° per 30-35 minuti.

Prima di servire:

Lasciar raffreddare e decorare a piacere con fette di arancia a pezzetti.

***NOTA:** Questa torta piace molto ai bambini perché semplice e non troppo dolce. Al posto dell'arancia, a piacere è possibile utilizzare il limone. Per le persone intolleranti ai latticini si può usare la panna di soia.*

GIOCHI E PASSATEMPI

Il telefono senza fili: I bambini sono seduti in cerchio, l'adulto dice una parola al primo bambino che la deve trasmettere all'orecchio del compagno che si trova alla sua destra. L'ultimo del gruppo la dirà ad alta voce. Se i bambini sono numerosi, spesso la parola sarà diversa o storpiata rispetto a quella iniziale!

Il gioco può essere reso un po' più difficile, se l'adulto suggerisce al primo bambino una breve frase da trasmettere. E' adatto a bambini dai 5 anni in su.

Torta un poco matta

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di farina tipo 00
- 30 g di cacao in polvere amaro
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale
- 220 g di zucchero
- 120 g di olio di arachide o di soia
- 180 g di acqua
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Esecuzione

- Versare tutti gli ingredienti nel boccale: **1 min. vel. 3.**
- Foderare una teglia di 20 cm. di diametro con carta forno e versare il composto: cuocere in forno a 180° per 40-45 min. circa.
- Premere leggermente con un dito al centro della torta: se la torta torna immediatamente gonfia come prima, è cotta. Lasciare raffreddare.

Prima di servire:

- Sfnare la torta su un piatto di portata e, volendo, tagliarla a metà e farcirla con marmellata di frutti di bosco o guarnirla con granella di zucchero.

***NOTA:** Questa torta si chiama "un poco matta" perché è senza burro, né uova, ma davvero ottima! Preparatela per chi è intollerante a latticini e uova, ma proponetela anche agli altri ospiti, ne vale la pena.*

GIOCHI E PASSATEMPI

***A tempo di musica:** Mentre un disco suona, tutti i bimbi girano intorno alla stanza in fila e a tempo di musica. Ad un tratto s'interrompe la musica e tutti devono fermarsi di colpo e sedersi per terra. L'ultimo bambino a sedersi perde e deve fare la penitenza. Per bambini dai 3 anni in su.*