

VORWERK

Contemporanea

Il nostro meglio per la tua famiglia

Natale

con
Bimby



Bimby

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Indice

Menù in famiglia	5
Limoncini (panini al profumo di limone).....	7
Mousse di salmone fresco profumata allo zenzero.....	7
Mini aspic di melone con prosciutto, pistacchi e petali di rose.....	8
Paccheri con vellutata di zucchine e finocchietto.....	8
Lasagnette al nero con ragù di seppie.....	9
Filetto in crosta di patate.....	10
Medaglioni di salmone con citronette al pompelmo rosa.....	11
Cavolfiore caldo con insalata di lenticchie.....	12
Terrina di verdure con salsa di acciughe.....	13
Zuccotto Bianco Natale.....	14
Menù con gli amici	15
Frustine di semola alle olive e peperoncino.....	17
Insalata di avocado, arance e gamberetti.....	18
Limoni ripieni con tonno e pistacchi.....	18
Cavatelli alla crema di latte con speck affumicato al profumo di mirtilli.....	19
Orecchiette ai totani su letto di crema di fagioli cannellini.....	19
Filetto al vino rosso con salsa di soia su letto di polenta.....	20
Sformatini di carne con peperoni.....	20
Insalata calda di olive con ciliegini.....	21
Torta mimosa con maron glacé, kiwi e frutti di bosco.....	22
Menù semplice ed economico	23
Panini all'olio.....	25
Patè di olive in forma con salsa di peperoni rossi.....	26
Piccole tartare di tonno.....	27
Soufflé di tagliolini.....	27
Involtini di pollo con ripieno di prugne secche e prosciutto crudo.....	28
Bocconcini di vitello alla panna.....	28
Purè di zucca.....	29
Gelato all'arancia.....	30
Mousse meringata ai marroni.....	31
Menù di pesce	33
Pane in cassetta al nero di seppia.....	35
Cozze allo zafferano.....	35
Carpaccio di orata agrumata con barbabietola.....	36
Linguine all'imperiale.....	36
Bracioline di pesce spada all'arancia profumati al mirto.....	37
Persico fritto in pastella alla salvia con finocchi al vapore.....	38
Carpaccio di patate con salsa tapenade.....	38
Bignè tartufati con crema allo strega.....	39

Menù romantico	41
Treccia al burro con salsa al gorgonzola.....	43
Ostriche in conchiglia	43
Cialdine di parmigiano con spuma di prosciutto.....	44
Risotto allo champagne con lardo di Colonnata.....	44
Corona di riso al castelmagno e zafferano.....	45
Tagliata di manzo con confettura di peperoncino	46
Flan di funghi porcini	46
Torta di mezzanotte al cioccolato.....	47
Menù vegetariano	49
Plum-cake salato con emmenthal e spinaci.....	51
CilieGINE di riso al gorgonzola	51
Fagottini di verdure con crema di zucchine.....	52
Pappardelle alle barbabietole con funghi e carciofi.....	53
Crema di porri e patate.....	53
Vellutata di porri con crostini	54
Insalata riccia con pere e gorgonzola.....	54
Bavarese della vigilia in crosta di albicocche e pistacchi.....	55

Menù in famiglia

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Limoncini (panini al profumo di limone)

Ingredienti:

- 400 g di farina forte (Manitoba)
- 100 g di farina di segale
- 250 g di acqua
- 150 g di lievito naturale (pasta madre) o 10 g di lievito di birra
- 15 g di lievito di birra
- 10 g di sale
- 60 g di succo di limone
- la buccia di 1 limone e ½ tritata

Per lucidare:

- 1 uovo
- 15 g di latte
- 1 pizzico di sale

Esecuzione

- Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida: **5 sec. vel. 3**
- Unire il lievito naturale, le farine setacciate, il sale ed impastare: **2 min. vel. Spiga**
- Aggiungere il succo e la buccia del limone ed impastare: **2 min. vel. Spiga**
- Lasciare riposare per 45 min. in luogo caldo
- Spezzare l'impasto in pezzi del peso di circa 50-60 g, dare loro una forma ovale e bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta
- Successivamente comprimere leggermente le estremità, dando la forma di un limone.
- Spennellare con una miscela di uovo, latte ed un pizzico di sale.
- Far lievitare per circa un'ora in luogo caldo ed infornare a 220°, con una ciotola di acqua sul fondo del forno, per circa 20 min.

Nota:

I limoncini sono ottimi con le ostriche, i frutti di mare ed i salumi in genere.

Il lievito naturale è ideale per ottenere un impasto eccellente. In mancanza dello stesso, è possibile sostituirlo con altri 10 g di lievito di birra

Mousse di salmone fresco profumata allo zenzero

Ingredienti per 10-12 persone:

- 500 g di salmone fresco
- 150 g di formaggio cremoso
- 100 g di burro
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Il succo di mezzo limone
- Sale q. b.
- Poche gocce di tabasco

Esecuzione

- Sistemare nel Varoma il salmone e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1**
- Pulire bene il pesce cotto e mettere la polpa nel boccale
- Unire burro, formaggio, zenzero, tabasco, paprika, sale e succo di limone
- Lavorare: **40 sec. circa vel. 6**
- Versare la mousse in uno stampo, rivestito con della pellicola per alimenti, livellare bene il composto e porlo in frigorifero per 4 ore
- Al momento di servire sformare la mousse e guarnire con fettine di limone e crostini di pane tostato.

Mini aspic di melone con prosciutto, pistacchi e petali di rose

Ingredienti per 6 persone:

- 2 grossi meloni bianchi maturi
- 30 g di gelatina alimentare in fogli
- 30 g di pistacchi pelati e tritati
- 3 cucchiaini di sherry
- 3 boccioli di rose

Per decorare

- 100 g di prosciutto crudo
- petali di rose
- pistacchi tritati
- 1 melograno

Esecuzione

- Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
- Nel frattempo tagliare a pezzetti i meloni, ricavarne 1 kg di polpa e frullare: **15 sec. vel. da 1 a 10.**
- Scaldare: **7 min. 90° vel. 2.**

- Strizzare la gelatina, farla sciogliere in un pentolino con un cucchiaino d'acqua, unirla al passato e continuare la cottura per altri **2 min. 90° vel. 2.**

- Lasciare raffreddare e aggiungere sherry e pistacchi.

- Versare il composto in 6-8 stampini individuali ed in ognuno mettere 2-3 petali di rose.

- Porre in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore.

- Al momento di servire gli aspic, decorarli sulla superficie con una fettina di prosciutto piegato a ventaglio e pistacchi tritati.

- Decorare il piatto con petali di rose e chicchi di melograno.

Nota: Questo antipasto è molto facile da realizzare ed il suo effetto finale è da applauso.

Paccheri con vellutata di zucchini e finocchietto

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di paccheri
- 750 g di zucchini romane
- 100 g di porro
- 100 g di acqua calda
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 2-3 Barbe di finocchietto selvatico (o un cucchiaino di semi)
- Buccia grattugiata di 2 limoni
- 120 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Sale q. b.

Esecuzione

- Tritare il porro: **3 sec. vel. 6.**

- Aggiungere l'olio: **4 min. 100° vel. 2.**

- Versare 600 g di zucchini a pezzi grossi nel boccale (tenendo da parte i rimanenti 150 g tagliati a dadini piccoli per la decorazione finale) e tritare: **15 sec. vel. 6.**

- Cuocere: **20 min. 100° vel. 3.**

- Versare 100 g di acqua calda, aggiustare di sale e continuare la cottura: **5 min. 100° vel. 3.**

- Ridurre in crema: **20 sec. da vel. 1 a vel. 8.**

- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.

- Condire con la salsa di zucchini, la dadolata di zucchini crude, il prezzemolo, il finocchietto, la buccia dei limoni grattugiata grossa, parmigiano e servire molto caldo.

Nota: È importante cuocere i paccheri in acqua molto abbondante per evitarne la rottura.

Lasagnette al nero con ragù di seppie

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta

- 400 g di farina 0
- 4 uova
- 1 vescichetta di nero di seppia (o 1 bustina di nero di seppia)

Per il ragù

- 600 g di seppie (già pulite)
- 100 g di cipolla rossa
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di vino bianco secco
- 600 g di polpa di pomodoro
- Basilico q. b.
- Sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Preparare la pasta come da libro base con l'aggiunta del nero di seppia.
 - Tirare la sfoglia con il matterello o con l'apposita macchinetta e ricavare dei quadrati di 6-7 cm di lato.
 - Togliere occhi e becco alle seppie, pulirle, lavarle ed asciugarle con della carta assorbente.
 - Tagliarle a pezzetti, metterle nel boccale e tritare: **6-7 sec. vel. 6** in modo da ottenere un composto a grana fine ma non cremoso. Togliere ed asciugare il boccale.
 - Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 7**.
 - Versare l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1**.
 - Unire il trito di seppie e rosolare: **5 min. tempo Varoma vel. 1**.
 - Versare il vino e far evaporare: **7 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft**.
 - Unire la polpa di pomodoro, sale e pepe e far cuocere: **25 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
 - Lessare la pasta e condirla con parte del ragù.
 - Mettere nei piatti singoli sovrapponendo le sfoglie una sull'altra e completare con un cucchiaino di ragù e foglie di basilico.
-

Filetto in crosta di patate

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filetto di manzo da 1 kg
- 4 grosse patate
- 40 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di speck a fettine
- 10 g di farina
- 250 g di latte
- 2 rametti di rosmarino
- Sale, pepe q. b.

Per servire

- 200 g di finferli
- 150 g di polpa di pomodoro
- 40 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- Sale q. b.

Esecuzione

Scaldare il forno a 220°.

Tritare gli aghi del rosmarino: **10 sec. vel. 8.**

Pulire il filetto e strofinarlo uniformemente con il rosmarino, il sale e il pepe.

Disporlo su una teglia foderata con carta da forno, infornarlo e farlo cuocere per 25 minuti.

Nel frattempo lavare le patate, tagliarle a pezzi e inserirle nel boccale, farle cuocere **25-30 min. Temp. Varoma.**

Lasciarle intiepidire per qualche minuto, quindi versarle nel boccale e ridurle in purea: **7-8 sec. vel. 4.**

Unire il sale, il burro a pezzetti, la farina, il parmigiano ed il latte a filo, mescolare: **10 sec. vel. 4**, aiutandosi se necessario con la spatola.

Togliere il filetto dal forno, avvolgerlo con le fettine di speck e lasciarlo intiepidire.

Trasferirlo su un foglio di carta da forno e ricoprirlo con il purea di patate preparato, rimetterlo in forno e lasciarlo cuocere per altri 30 minuti, sempre a 220°.

Nel frattempo sciogliere il burro con l'aglio: **4 min. 90° vel. 1.**

Unire il pomodoro, i funghi, il sale e cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

Medaglioni di salmone con citronette al pompelmo rosa

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di salmone fresco (pulito)
- 100 g di pancarré
- 100 g di latte
- 1 uovo
- 10 g di burro morbido
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 30 g di succo di limone
- Sale q. b.
- Farina q. b.
- Olio e burro per cuocere

Per la citronette

- 1 spicchio d'aglio
- 80 g di olio extravergine d'oliva
- Succo di 1 pompelmo rosa
- 1 cucchiaino di senape
- Sale q. b.

Esecuzione

- Mettere a bagno nel latte le fette di pancarré private del bordo.
- Mondare il salmone dalla pelle e dalle lische.
- Tagliarlo a pezzi, dividerlo in due parti e tritarlo in due volte: **6 sec. vel. 5.**
- Rimettere tutto il salmone tritato nel boccale e lavorarlo con il pancarré ben strizzato, il limone, il burro, il prezzemolo ed il sale: **7-8 sec. vel. 2.**
- Versare il composto in una ciotola, formare 6 medaglioni, passarli nell'uovo sbattuto e poi nella farina e cuocerli 3 min per parte in una padella con olio d'oliva e burro ben caldi.

Preparare la citronette:

- Mettere nel boccale il succo di pompelmo, la senape, l'olio, il sale ed emulsionare: **20 sec. vel. 4.**
 - Unire l'aglio tagliato in quattro parti e far insaporire: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
 - Servire i medaglioni caldi e ricoperti con la citronette.
-

Cavolfiore caldo con insalata di lenticchie

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di lenticchie
- 1000 g d'acqua
- 500 g di cavolfiore
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaino di dado di carne Bimby
- 2 spicchi d'aglio vestiti

Per la salsa

- 2 cucchiaini di curcuma
- 30 g di succo di lime
- 50 g d'olio extravergine d'oliva
- 30 g di cipollotti affettati finemente
- 80 g di polpa di pomodoro concassé

Per il cavolfiore

- 2 cucchiai di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio d'olio

Esecuzione

- Mettere le lenticchie a bagno in acqua per circa un'ora, lavarle, scolarle e metterle a cuocere con l'acqua, il sedano, la carota, l'aglio e il dado: **35 min. tempo Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Contemporaneamente sistemare nel Varoma il cavolfiore con un po' di sale e farlo cuocere per circa **20 min**, in modo da farlo rimanere croccante.
- Scolarlo e condirlo con l'aceto e l'olio.
- Continuare la cottura delle lenticchie, aumentando il tempo qualora non fossero ancora cotte allo scadere di quello stabilito.
- A cottura ultimata, versare nello scola pasta e lasciar sgocciolare e raffreddare.
- In una ciotola mescolare la curcuma, il succo di lime, l'olio ed i cipollotti.
- Aggiungere alla salsa la polpa di pomodoro e le lenticchie.
- Mescolare il cavolfiore all'insalata di lenticchie, aggiustare di sale e servire.

Nota: Il tempo di cottura delle lenticchie dipende dalla qualità delle stesse.

Terrina di verdure con salsa di acciughe

Ingredienti:

- 1 dose di besciamella (come da libro base)
- 250 g di fagiolini
- 400 g di carote
- 400 g di patate
- 1200 g di acqua
- 4 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 10 g di olio extravergine di oliva
- Sale, pepe, noce moscata q. b.

Per la salsa:

- 100 g di olio extravergine di oliva
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di aceto di mele

Esecuzione

- Pulire le verdure, tagliare le patate e parte delle carote a bastoncini, tagliare l'altra parte di carote a nastro. Sistemare le verdure nel Varoma tenendole divise.
 - Mettere nel boccale 1, 2 litri d'acqua, un cucchiaino colmo di sale e portare ad ebollizione: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**
 - Versare i fagiolini, posizionare il Varoma e cuocere tutte le verdure: **20 min. tempo Varoma Antiorario vel. 1.**
 - Scolare i fagiolini e metterli in acqua e ghiaccio per fissare il colore
 - Insaporire la besciamella con una grattatina di noce moscata e incorporare il grana e i tuorli.
 - Montare gli albumi a neve seguendo la ricetta base e unirli alla besciamella, avendo cura di non farla montare.
 - Foderare un stampo da plum-cake con carta da forno bagnata e strizzata.
 - Fare un primo strato con le carote a nastro e riempirlo con le verdure alternate con la besciamella.
 - Livellare la superficie e cuocere in forno a 160° per 30 min.
 - Nel frattempo soffriggere l'aglio schiacciato con l'olio: **4 min. 100° vel. 1.**
 - Togliere l'aglio e unire i filetti di acciuga, l'aceto e sciogliere: **30 sec. vel. 3.**
 - Sformare la terrina e servirla tiepida a fette con la salsina.
-

Zuccotto Bianco Natale

Ingredienti:

- 1 dose di Pan di Spagna Bimby

Per la crema pasticciera:

- 500 g di latte a temperatura ambiente
- 60 g di amido di mais setacciato
- 150 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di 1 limone
- 10 g di gelatina alimentare in fogli
- 400 g di ricotta di pecora
- 50 g di zucchero
- 150 g di frutta mista (fragole, frutti tropicali)

Per la meringa:

- 70 g di albumi
- 160 g di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone

Per la panna:

- 300 g di panna liquida fresca
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

Per decorare:

- fragole, ribes, uva a piacere e qualche foglia di agrifoglio

Esecuzione

Preparare la crema:

- Far ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
- In una ciotolina mescolare l'amido di mais con 100 g di latte e tenerlo da parte.
- Tritare la buccia del limone: **8 sec. vel. 8**, unire il latte rimasto (400g), le uova, lo zucchero e la vanillina. Cuocere la crema: **6 min. 100° vel. 4**.
- Unire dal foro del coperchio, a **vel. 3**, l'amido stemperato con il latte. Se la crema non dovesse addensarsi subito dare qualche minuto di cottura in più.
- Aggiungere alla crema calda la gelatina ben strizzata, precedentemente ammollata nell'acqua fredda, e mescolare: **15 sec. vel. 3-4** e tenere da parte.
- Senza pulire il boccale versare la ricotta, lo zucchero ed amalgamare: **15 sec. vel. 4** per rendere cremoso il composto, unirlo alla crema fredda ed aggiungere la frutta mista a pezzetti.

Preparare la meringa:

- Posizionare la farfalla e montare gli albumi a **vel. 4** per il tempo necessario.
- Quando sono ben gonfi versare con un cucchiaio, poco alla volta, lo zucchero ed il succo del limone e continuare a montare fino a che non diventa soda e lucida.
- Trasferire il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga e liscia, farlo scendere su una placca foderata con carta da forno e formare un disco largo.
- Infornare la meringa e cuocerla per circa 1 ora a 100°, toglierla dal forno, farla raffreddare, staccarla dalla carta e sbriciolarla, tenere da parte (il tempo di cottura dipende dal tipo di forno).

Comporre il dolce:

- Tagliare il Pan di Spagna in due dischi.
- Foderare uno stampo da zuccotto con pellicola trasparente e rivestirlo con pezzi del primo disco di Pan di Spagna.
- Distribuire all'interno il composto di crema e frutta e chiudere il tutto con il secondo disco di Pan di Spagna. Mettere il dolce in frigorifero per 1-2 ore.

Preparare la panna montata:

- Montare la panna con lo zucchero a velo seguendo la ricetta del libro base e metterla nella parte più fredda del frigorifero.

Servire il dolce:

- Sformare il dolce su un largo piatto da portata, ricoprirlo bene con la panna e con una forchetta formare delle righe verticali partendo dal basso verso l'alto.
- Spolverizzarlo tutto intorno con le briciole di meringa e guarnire la superficie con fragole e ribes a cascata, decorando con foglie di agrifoglio.

Nota: È possibile comporre questo dolce in poco tempo, preparando qualche giorno prima sia la meringa che il Pan di Spagna.

La crema pasticciera (senza la gelatina) è per eccellenza quella usata dai pasticciere. Con l'aggiunta di 200 g di panna montata diventa chantilly, quindi adatta per farcire torte e dolci di ogni genere. A piacere, si può aromatizzare il Pan di Spagna imbevendolo nel Rhum.

Menù

con gli amici

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Frustine di semola alle olive e peperoncino

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 600 g di semola rimacinata di grano duro per panificazione
- 350 g di acqua
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 12 g di lievito di birra (mezzo panetto)
- 5 g di sale (1 cucchiaino)

Per il ripieno:

- 150 g di olio
- 200 g di olive snocciolate a pezzetti (verdi o nere a piacere)
- 3 spicchi di aglio vestiti
- 1 pizzico di peperoncino (a piacere)

Esecuzione

- Sciogliere il lievito con l'acqua tiepida: **5 sec. vel. 3.**
- Aggiungere l'olio, la semola, il sale ed impastare: **5 min. vel. Spiga.**
- Versare l'impasto in una ciotola infarinata, copirla con un canovaccio e lasciare lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del suo volume.
- Lavare ed asciugare bene il boccale, versare l'olio per il ripieno, incidere col coltello l'aglio e metterlo a soffriggere: **5 min. tempo Varoma vel. 1.**
- Unire le olive ed il peperoncino e soffriggere di nuovo: **3 min. 100° vel. 1.** Togliere l'aglio e lasciare raffreddare.
- Stendere l'impasto lievitato su un tagliere dandogli una forma rettangolare di circa 35x70 cm.
- Versarvi sopra l'olio con le olive e con le mani distribuirvi il ripieno in maniera uniforme.
- Con una rotella taglia pizza ricavare dall'impasto delle strisce larghe 2 cm circa e lunghe 35 cm (come il lato lungo della pasta). Prendere con le dita le due estremità della striscia e ripiegarla a portafoglio su se stessa, ottenendo così dei rettangoli di 2x17,5 cm. Premere i bordi in modo da far aderire bene le due superfici e nello stesso tempo, attorcigliarle in modo da dare la tipica forma della frusta.
- Foderare una placca con carta da forno e distribuirvi sopra allineate le frustine, far cuocere in forno caldo a 250° per circa 15-20 min o finché non si siano dorate.
- Sfnare e far freddare. Si conservano per parecchi giorni.

Nota: La farina di semola più adatta è quella per la panificazione e non quella speciale per pasta fatta in casa.

Insalata di avocado, arance e gamberetti

Ingredienti 6-8 persone:

- 800 g di gamberetti
- 800 g di acqua
- 3 avocado maturi
- 3 grosse arance
- 1 piccola cipolla di Tropea
- 1 cespo di lattuga cappuccia
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- il succo e la scorza grattugiata di 1 arancia
- Sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Lavare i gamberetti, sistemarli nel Varoma, versare l'acqua nel boccale e cuocere: **5 min. temp. Varoma vel. 2**. Lasciarli intiepidire e sguisciarli.
- Pelare gli avocado, tagliarli prima in quarti e poi a fettine.
- Sbucciare le arance a vivo e tagliarle nello stesso modo; unirle agli avocado insieme ai gamberetti freddi.
- Dividere in due la cipolla ed affettarla sottilmente. Raccogliere tutto quanto in una ciotola.
- Sfogliare, lavare ed asciugare l'insalata. Scegliere le foglie più grandi e disporle su un piatto da portata con la parte concava verso l'alto in modo da formare un'insalatiera naturale.
- Tagliare a listarelle le foglie del cuore della lattuga ed unirle al mix di avocado, arance e gamberi.
- Disporre il tutto sopra il letto di lattuga.
- Preparare un'emulsione con l'olio, la scorza ed il succo di arancia, sale e pepe, mescolare: **10 sec. vel. 3**. Condire l'insalata con l'emulsione e servire.

Limoni ripieni con tonno e pistacchi

Ingredienti 8-10 persone:

- 4 limoni non trattati
- 200 g di tonno
- 100 g di mascarpone
- 60 g di burro morbido
- 20 g di succo di limone
- 30 g di pistacchi
- 4 rametti d'erba cipollina
- Peperoncino q. b.
- Sale q. b.

Esecuzione

- Nel boccale inserire tonno, mascarpone, burro, limone, peperoncino e sale: **15 sec. vel. 6-7**.
- Unire i pistacchi e mescolare: **5 sec. vel. 5**.
- Aggiungere l'erba cipollina tagliata a pezzetti ed amalgamare a **vel. 2**.
- Con il composto riempire i limoni svuotati della polpa e metterli nel congelatore per circa un'ora.
- Tagliarli a fettine e servire.

Cavatelli alla crema di latte con speck affumicato al profumo di mirtilli

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cavatelli (o gnocchetti sardi)
- 150 g di speck affumicato a fettine
- 1 cipolla rossa
- 150 g di panna liquida fresca
- 150 g di latte intero
- 100 g di mirtilli (un cestino)
- 40 g d'olio extravergine d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Sale q. b.

Esecuzione

- Lavare i mirtilli ed asciugarli con della carta assorbente.
- Tenerne da parte alcuni per la decorazione finale e frullare il resto: **10 sec. vel. 8**. Tenere da parte.

- Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 2**.
- Unire le fettine di speck spezzettate: **2 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere il latte e la panna, aggiustare di sale e cuocere: **10 min. 100° vel. 1**.
- Contemporaneamente cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata.
- Condire con la crema di latte, i mirtilli frullati ed il parmigiano, amalgamare bene il tutto, versare nei piatti singoli e decorare con i mirtilli tenuti da parte.

Nota: L'accostamento particolare degli ingredienti rende questo piatto molto saporito e innovativo.

Orecchiette ai totani su letto di crema di fagioli cannellini

Ingredienti:

- 280 g di orecchiette
- 500 g di fagioli lessati
- 2 scalogni
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 150 g di acqua
- 1 cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Poche gocce di salsa Worcester

Per i totani:

- 300 g di totani
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 2 pomodori concassé
- 20 g di pecorino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale q. b.

Esecuzione

- Tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 7**.
- Unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere i fagioli lessati, l'acqua, il dado e cuocere: **10 min. 1000 vel. 2**.
- Frullare la crema: **20 sec. vel. 8**.
- Passarla con un colino per renderla più omogenea e vellutata.

- Contemporaneamente alla cottura dei fagioli, mettere sul fornello una pentola d'acqua per lessare le orecchiette.

Preparare i totani:

- Soffriggere l'aglio con l'olio: **3 min. temp. Varoma vel. 2**.
- Unire i totani tagliati sottili e cuocere: **10 min. tempo Varoma Antiorario vel. Soft**.
- Alla fine della cottura sfumare con il vino bianco e far evaporare per un altro minuto. Aggiustare di sale.
- Versare i totani in una larga padella e unire i pomodori.
- Scolare le orecchiette, versarle nella padella con i totani e amalgamare a fuoco vivo aggiungendo, se necessario, un po' di liquido di cottura tenuto da parte, il pecorino e il prezzemolo.
- Comporre i piatti versando sul fondo un mestolo di crema di fagioli calda, sopra finire con le orecchiette e i totani.
- Condire la crema di fagioli con dell'olio crudo e gocce di salsa Worcester. Servire caldo.

Filetto al vino rosso con salsa di soia su letto di polenta

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di manzo
- 180 g di vino rosso secco
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 20 g d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

Per la polenta:

- 250 g di farina gialla
- 1l di brodo con dado di carne Bimby
- 40 g di parmigiano grattugiato

Esecuzione

Preparare la polenta:

- Versare nel boccale il brodo e portare a bollore: **12 min. 100° vel. 1**. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 2** la farina. Cuocere: **40 min. 100° vel. 2**.

- A fine cottura versare il parmigiano e amalgamare: **qualche sec. Antiorario vel. 2**.

Preparare i filetti:

- Contemporaneamente alla cottura della polenta, in una padella ampia, scaldare l'olio e fare cuocere i filetti da entrambi i lati, poi allontanarli dal fuoco e tenerli al caldo.
- Nella stessa padella versare il vino e farlo evaporare a fuoco alto per eliminare l'alcol.
- Abbassare la fiamma ed aggiungere lo zucchero e la salsa di soia.

Comporre il piatto:

- Ricoprire il fondo del piatto da portata con la polenta, su di essa poggiare il filetto ed irrorare con la salsa al vino calda.

Sformatini di carne con peperoni

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di filetto di maiale tagliato a dadini
- 1 peperone rosso
- 85 g d'olio
- 80 g di cipolla
- 20 g di vino bianco
- 30 g di pistacchi
- 2 mele verdi (300 g)
- Sale q. b.
- 3 foglie d'alloro, timo e salvia
- 3 rametti di finocchietto selvatico
- 50 g d'aceto balsamico di Modena per decorare

Esecuzione

- Versare nel boccale 25 g d'olio, il peperone a listarelle, sale e cuocere: **5 min. tempo Varoma Antiorario vel. Soft** e mettere da parte.
- Far ridurre l'aceto balsamico: **5 min. tempo Varoma vel. 2** e mettere da parte.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 4**.

- Unire 60 g d'olio: **4 min. 100° vel. 2**.
- Aggiungere la carne e l'alloro: **4 min. tempo Varoma Antiorario vel. 1**.
- Unire il sale, sfumare con il vino: **1 min. tempo Varoma Antiorario vel. 1**.
- Togliere la carne, lasciando nel boccale il sugo di cottura.
- Unire le mele tagliate a dadini, sale, 3 foglie di salvia e di timo: **3 min. tempo Varoma Antiorario vel. Soft**.
- Versare in una ciotola ed amalgamare carne, mele, finocchietto e pistacchi.
- Rivestire stampini monodose (di 6 cm circa di diametro) di carta da forno bagnata e ben strizzata, riempire con la carne e mettere in forno caldo per 15 min. a 220°.
- Sfornare, capovolgere e servire con peperoni e pistacchi tritati e far scendere a filo sulla carne

Insalata calda di olive con ciliegini

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di olive nere taggiasche con nocciolo
- 350 g di pomodorini ciliegia
- 40 g d'olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- Il succo di un limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Sale e pepe q. b.
- Gherigli di noce tritati

Esecuzione

- Nel boccale scaldare olio, limone, aglio e pepe: **4 min. 100° vel. 2.**
- Aggiungere le olive, i pomodori, il prezzemolo, aggiustare di sale e cuocere: **10 min. tempo Varoma Antiorario vel. soft.**
- Versare in un piatto e cospargere con i gherigli di noce tritati.

Nota: Questa insalata è ottima anche fredda e può essere servita con pecorino o parmigiano a scaglie

Torta mimosa con marron glacé, kiwi e frutti di bosco

Ingredienti:

- 1 dose di Pan di Spagna come da libro base

Sciroppo per il Pan di Spagna:

- 200 g di acqua
- 100 g di zucchero
- 50 g di Rhum

Per la crema:

- 500 g di latte intero a temperatura ambiente
- 3 tuorli
- 60 g di amido di mais
- 150 g di zucchero
- Vanillina q. b.
- La scorza di un limone
- 200 g di panna montata
- 4 marron glacé sbriciolati

Per la decorazione:

- 400 g di panna montata
- 8 Kiwi circa
- 50 g di mirtilli
- 2 rametti di ribes
- 3 marron glacé
- 3 foglie di limoni
- 3 ciliegie

Esecuzione

Preparare la crema:

- In una ciotolina mescolare l'amido di mais con 100 g di latte e tenerlo da parte.
- Tritare la buccia del limone: **8 sec. vel. 8**, unire il latte rimasto (400g), le uova, lo zucchero e la vanillina.
- Cuocere la crema: **7 min. 100° vel. 4**.
- Unire dal foro del coperchio, a **vel. 3**, l'amido stemperato con il latte. Se la crema non dovesse

addensarsi subito dare qualche minuto di cottura in più.

- Unire delicatamente la panna montata ed i marron glacé sbriciolati.

Comporre il dolce:

- Versare acqua, zucchero e Rhum: **30 sec. vel. 2**.
- Preparare il Pan di Spagna come da libro base.
- Tagliare il Pan di Spagna in 4 dischi e sbriciolare nel boccale uno dei due centrali, dopo aver eliminato il bordo esterno: **10 sec. vel. 8**.
- Farcire il primo disco di Pan di Spagna, direttamente nel piatto da portata, prima con lo sciroppo e poi con parte della crema ai marroni.
- Sovrapporre il secondo disco e ripetere l'operazione.
- Terminare con l'ultimo disco imbevuto con lo sciroppo.
- Ricoprire tutta la superficie, compresa quella laterale, con la panna aiutandosi con una spatola lunga livellandola bene.
- Rivestire tutta la torta con il Pan di Spagna sbriciolato.
- Tagliare i kiwi a rondelle e dividerle a metà, disporle intorno alla base della torta.
- Con una sacca da pasticciere e la bocchetta a stella formare sulla circonferenza della superficie della torta tanti ciuffetti di panna e mettere ½ fetta di kiwi tra un ciuffetto e l'altro.
- Infine porre su ogni ciuffetto un ribes.
- Decorare con le foglie di limone, 1 kiwi tagliato a ventaglio, i marron glacé, le ciliegie, i mirtilli ed i due grappoletti di ribes.

*Menù
semplice ed
economico*

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Panini all'olio

Ingredienti:

- 400 g farina 0
- 250 g acqua
- 15 g lievito di birra
- 40 g olio extravergine di oliva
- 1 uovo
- 10 g sale
- 30 g zucchero
- semi di sesamo, di papavero, di zucca
- 2 tuorli d'uovo e 2 cucchiaini di latte per glassare

Esecuzione

- Setacciare le due farine. Mescolare lievito, olio, acqua, uovo e zucchero: **5 min. vel. Spiga.**
- Lasciare lievitare l'impasto coperto fino al raddoppio del volume e poi col matterello stenderlo ad uno spessore di 1cm. Con il misurino formare dei dischetti, metterli su una teglia ricoperta da carta da forno distanziati tra loro.
- Spennellare la superficie con i 2 tuorli mescolati con 2 cucchiaini di latte. Lasciarli lievitare fino al raddoppio del volume, spennellarli nuovamente e cospargerli con i semi di sesamo, papavero e zucca.
- Cuocerli in forno alla massima temperatura per soli 6 min.

Nota: Questo tipo di cottura rapida è necessaria per ottenere panini molto soffici.

Patè di olive in forma con salsa di peperoni rossi

Ingredienti per 10 persone:

- 250 g olive nere denocciolate
- 70 g cipolle rosse
- 160 g tonno in scatola
- 3 filetti di acciughe sott'olio
- 10 g capperi sott'aceto
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 50 g succo di limone
- 100 g vino bianco
- 12 g gelatina in fogli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 presa d'origano
- 1 pizzico di peperoncino
- sale q. b.

Per la salsa:

- 750 g peperoni rossi
- 50 g cipolle rosse
- 60 g olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di basilico
- sale q. b.

Esecuzione

- Tritare la cipolla: **2 sec. vel. 6**. Unire l'aglio "vestito", l'olio e soffriggere: **5 min. 100° vel. 2**. Togliere l'aglio.
- Unire le olive lavate ed asciugate, cuocere: **10 min. 90° vel. 2-3**.
- Ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 7 min.
- Versare il vino in un tegamino, portarlo a bollore per 30 sec. per far evaporare l'alcol. Unire il succo di limone e la gelatina sgocciolata.
- Aggiungere alle olive il tonno, capperi, acciughe, origano, peperoncino, sale e frullare: **25 sec. vel. 8**.
- Incorporare il vino intiepidito con la gelatina e il limone, amalgamare: **15 sec. vel. 3-4**.
- Ungere l'interno di 10 stampini e distribuirvi la crema preparata. Tenere in frigorifero finché non si solidifica.

Preparare la salsa di peperoni:

- Tritare la cipolla: **2 sec. vel. 6**.
- Aggiungere olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1**.
- Unire i peperoni tagliati a pezzetti e cuocere: **10 min. 100° vel. 2** e **15 min. temp. Varoma vel. 2**. Aggiustare di sale e profumare col rametto di basilico.
- Frullare: **1 min. vel. 8** fino ad ottenere una crema liscia.
- Versare 2-3 cucchiaini di salsa sul piatto, porvi al centro il paté solidificato.
- Decorare con foglie di basilico, qualche dadino di peperone crudo e crostini di pane caldo.

Nota: Gli sformatini si possono preparare anche 2 giorni prima. Per una presentazione più originale, si possono usare bicchieri a coppa, con stelo.

Piccole tartare di tonno

Ingredienti per 10-12 persone:

- 800 g tonno fresco
- 3 scalogni
- 60 g olio extravergine di oliva
- il succo di 1 limone
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- sale e pepe q. b.
- 4 cespi di insalata indivia belga per decorare
- 4-5 fili di erba cipollina

Esecuzione

- Mondare il tonno dalla pelle, dalle lisce e dalle parti scure, tagliarlo a pezzettoni e dividerlo in 2 parti, tritarlo grossolanamente in 2 volte: **6 sec. vel. 6** e versare in una ciotola.
- Senza lavare il boccale, tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 6** ed unirli al tonno.
- Aggiungere 1 cucchiaio di erba cipollina, olio, succo di limone, sale e pepe. Amalgamare molto bene gli ingredienti, sigillare la ciotola con pellicola trasparente e tenere in frigorifero per 1 ora.
- per completare sfogliare i cespi di indivia, sciacquarli e asciugarli. Farcire le foglie con una cucchiata di tartare e disporle su un piatto da portata rotondo disponendole a cerchi concentrici.
- Guarnire con qualche filo di erba cipollina.

Soufflé di tagliolini

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g tagliolini freschi
- 1 dose e ½ di besciamella (come da libro base)
- 100 g parmigiano grattugiato
- 200 g formaggio tipo Emmenthal
- 3 tuorli
- 6 albumi
- pangrattato o semola q. b.

Esecuzione

- Tritare l'Emmenthal: **5 sec. vel. 6** e tenere da parte.
- Preparare la besciamella come da ricetta libro base, farla raffreddare, versarla in una ciotola molto capiente (che possa contenere alla fine tutta la preparazione).
- Una volta fredda unire alla besciamella l'Emmenthal, il parmigiano, i tuorli, mescolando delicatamente.

- Lessare i tagliolini molto al dente e raffreddarli sotto al getto d'acqua. Lasciarli scolare e tagliarli a metà.
- Posizionare la farfalla, e montare le chiare a neve a **vel. 4**, fino a che non diventano sode e ferme.
- Incorporare alla besciamella le chiare montate con un movimento dal basso verso l'alto e successivamente aggiungere delicatamente i tagliolini.
- Versare in una pirofila imburata e spolverizzata con semolino o pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min. e servire subito.

Nota: Nonostante la semplice preparazione è un piatto di grande effetto e gusto.

Involtini di pollo con ripieno di prugne secche e prosciutto crudo

Ingredienti:

- 600 g petto di pollo a fettine
- 70 g prugne secche denocciolate
- 50 g prosciutto crudo
- 1 cucchiaio grana grattugiato
- 100 g vino bianco secco
- 20 g olio extravergine di oliva
- 30 g burro
- 3 scalogni
- prezzemolo, salvia, 1 pizzico di cannella
- sale q. b.
- 1 cucchiaino senape

Esecuzione

- Mettere nel boccale le prugne con 1 scalogno, il grana, il prezzemolo, la cannella, il sale, e tritare: **5 sec. vel. 6.**
- Spianare leggermente le fettine di pollo e mettere al centro di ognuna un pezzetto di prosciutto crudo e 1 cucchiaio di composto alle prugne.
- Arrotondare la carne, chiudere con uno stecchino e infarinare.
- Tritare gli scalogni rimasti: **3 sec. vel. 7.** Unire il burro e l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere gli involtini e cuocere: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Unire il vino, salvia, sale e cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- 2 minuti prima del termine della cottura unire la senape.
- Servire caldi con un contorno di patate arrosto.

Bocconcini di vitello alla panna

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g vitello
- 120 g scalogno
- 10 g olio extravergine di oliva
- 40 g acqua
- 70 g burro
- 150 g panna fresca
- sale e pepe q. b.
- 1 pizzico cannella
- farina q. b.

Esecuzione

- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6.** Raccogliere sul fondo con la spatola. Farlo soffriggere con olio e acqua: **5 min. temp. Varoma vel. 2** e mettere da parte.
- Tagliare la carne a pezzetti ed infarinarla.
- Mettere il burro nel boccale e sciogliere: **2 min. 90° vel. 2.**
- Unire i bocconcini e rosolare: **12 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Versare la panna precedentemente scaldata, il sale, il pepe, lo scalogno soffritto in precedenza e cuocere: **35 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft** con il misurino semi aperto.
- Profumare con la cannella e servire molto caldo.

Purè di zucca

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g zucca
- 300 g patate
- 100 g latte
- 1 Kg acqua
- 50 g burro
- noce moscata q. b.
- sale e pepe q. b.

per completare:

- 50 g parmigiano grattugiato.
- burro q. b.

Esecuzione

- Pulire la zucca e tagliarla a cubetti, metterla nel varoma.
 - Fare altrettanto con le patate e metterle nel vassoio varoma.
 - Versare nel boccale 1 litro di acqua e portarla a bollore: **7 min. temp. Varoma vel. 1.**
 - Posizionare il varoma con la zucca e le patate e cuocere: **25 min. temp. Varoma vel. 2.**
 - Eliminare l'acqua dal boccale e versarci dentro la zucca e le patate e ridurre in purè: **10 sec. vel. 5.**
 - Posizionare la farfalla, montare: **1 min. 50° vel. 3**, versando a filo il latte. Continuare a lavorare il composto per qualche minuto in modo che, incorporando aria, acquisti più leggerezza.
 - Unire il burro a pezzetti, sale, pepe e noce moscata, e mescolare: **10 sec. vel. 5.** Versare in una ciotola.
 - per la decorazione, da preparare in anticipo, ungere con un velo di burro una piccola padella antiaderente. Cospargerla con un cucchiaino di parmigiano grattugiato e lasciarlo fondere a fuoco dolce fino a quando avrà preso un bel colore chiaro.
 - Far scivolare la crespella su una superficie fredda. Prepararne un'altra nello stesso modo. Raffreddando diventeranno croccanti.
 - Spezzarle in maniera irregolare e infilarle nel purè.
-

Gelato all'arancia

Ingredienti:

- 600 g succo d'arancio filtrato
- 150 g zucchero
- 25 g glucosio o destrosio
- 40 g latte in polvere
- 195 g panna liquida fresca
- 20 g succo di limone filtrato
- 5 g agar-agar
- 4-5 arance per la decorazione
- 300 g nocciole a pezzetti, tostate

Esecuzione

- Mescolare gli ingredienti in polvere e cioè latte, destrosio zucchero, agar-agar: **10 sec. vel. 2.**
- Unire la panna e scaldare: **7 min. 90° vel. 2.** Far raffreddare il boccale in acqua molto fredda in modo da far abbassare rapidamente la temperatura, successivamente porre il boccale in frigorifero per almeno 1 ora.
- Riposizionare il boccale e unire il succo di limone e arancia, mescolare: **qualche sec. vel. 2.**
- Mettere il composto in 3 contenitori di alluminio della capacità di circa 300 g e mettere nel congelatore a rassodare per almeno 6-7 ore.
- Ricoprire con pellicola trasparente uno stampo rettangolare e rivestirne il fondo e le pareti con fettine di arancio.
- Prendere dal congelatore una vaschetta di gelato solidificato e tagliarlo in piccoli pezzi, mantecarlo: **30 sec. vel. 4-5** e versarlo nello stampo.
- Livellarlo e ricoprirlo con un po' di granella di nocciole.
- Mettere nel congelatore in attesa di mantecare il resto.
- Continuare a creare degli strati di gelato mantecato e nocciole fino ad esaurimento degli ingredienti.
- Porre in congelatore per circa 4 ore o fino al momento dell'utilizzo. .
- Sformare il gelato, tagliarlo a fette e servire con salsa di cioccolato calda.

Nota: Il destrosio si può acquistare in farmacia. il glucosio si trova nei negozi specializzati. non rinunciare a questi ingredienti in quanto evitano la cristallizzazione dei liquidi e rendono più plastico e pastoso il gelato.

Mousse meringata ai marroni

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di crema di marroni
- 300 g panna liquida fresca
- 2 cucchiaini cacao amaro
- 1 cucchiaino cannella
- marròn glacè per decorare
- per la meringa italiana:
 - 100 g albumi
 - 200 g zucchero
 - 60 g acqua

Esecuzione

- Versare la crema di marroni in una capiente ciotola ed amalgamarla con un cucchiaino di legno per renderla morbida e cremosa.

preparare lo sciroppo:

- zucchero e acqua nel boccale: **7 min. temp. Varoma vel. 2** e mettere in una ciotola.

Preparare la meringa italiana:

- Lavare ed asciugare il boccale, versarvi gli albumi: **4 min. 37° vel. 4**. Continuando a **vel. 4** versare a filo lo sciroppo. Continuare a **vel. 4** finché la meringa si sarà intiepidita e risulterà soda e lucida (*tale punto di montatura viene chiamato dai pasticceri "a becco"*).

Terminare il dolce:

- Incorporare alla crema di marroni e porre in frigo.
 - Montare la panna come da ricetta libro base ed unirla alla crema di marroni.
 - Setacciare il cacao e profumare con la cannella, unire alla crema di marroni.
 - Porre il tutto in uno stampo e lasciare solidificare in frigorifero per circa 3 ore.
 - Servire con pezzetti di marròn glacè e ciuffi di panna.
 - A piacere decorare con pezzetti di arance candite e violette.
-

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Menù di pesce

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Pane in cassetta al nero di seppia

Ingredienti:

- 600 g di farina Manitoba
- 12 g di lievito di birra
- 350 g di acqua
- 40 g di olio evo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di malto
- 1 vescichetta fresca o 1 fiala di nero di seppia

Esecuzione

- Versare nel boccale acqua, olio, lievito, malto e nero di seppia, scaldare: **50 sec. 37° vel. 2.**

- Setacciare la farina, versarla nel liquido, aggiungere il sale ed impastare: **4 min. vel.**

Spiga.

- Lasciare lievitare ad una temperatura di 22° circa, coperto con un panno fino al raddoppio del volume iniziale.

- Smontare l'impasto, lavorarlo dandogli una forma allungata. Imburrare ed infarinare uno stampo rettangolare per pane in cassetta di circa 35 cm di lunghezza, versare il panetto e far lievitare.

- Far cuocere in forno caldo a 220° per 10 min. e a 180° per 30 min., coprendo il pane con carta da forno per almeno i primi 25 min. per evitare che si scurisca troppo in superficie.

- Sfornare ed aiutandosi con dei guanti da forno togliere il pane dallo stampo e farlo raffreddare su una gratella.

***Nota:** Questo pane ha un grande successo servito con burro di ottima qualità e salmone affumicato. E' anche ottimo come pane per accompagnare piatti di pesce.*

Cozze allo zafferano

Ingredienti per 6 persone:

- 1,5 kg di cozze
- 1 cipolla
- 200 g di panna liquida fresca
- 30 g di olio evo
- 800 g di acqua
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bustina di zafferano
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Raschiare bene i gusci delle cozze e lavarle sotto l'acqua corrente. Sistemarle nel Varoma, versare l'acqua nel boccale e cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1.** Continuare eventualmente la cottura fino a quando i molluschi non si saranno aperti completamente.

- Eliminare metà del guscio delle cozze, quello a cui non è attaccato il mollusco. Filtrare il fondo di cottura e tenerne da parte 250 g.

- Pulire il boccale e tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6.**

- Unire l'olio e rosolare: **4 min. 100° vel. 1.**

- Unire il liquido di cottura tenuto da parte e cuocere: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**

- Unire lo zafferano, la panna ed il prezzemolo tritato, aggiustare di sale e pepe e mescolare: **5 sec. vel. 2.**

- Sistemare le cozze su un piatto da portata e condire con la salsina (o servirla a parte). Portare in tavola ben caldo

Carpaccio di orata agrumata con barbabietola

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di filetto di orata
- pompelmo rosa
- 2 arance
- 150 g di barbabietola cruda
- 50 g di panna acida
- 6-7 bacche di pepe verde
- 60 g di olio evo
- sale grosso marino integrale q.b.

Esecuzione

- Tritare il pepe: **15 sec. vel. 9.**
- Spremere le arance e metà pompelmo ed unirli al pepe, aggiungere l'olio ed emulsionare: **9 sec. vel. 4.**

- Tagliare il filetto di orata a fettine sottili, come un carpaccio, e disporle in 6 piatti individuali. Irrorare

- con la citronette di agrumi preparata, cospargere con panna acida e un poco sale grosso, coprire con della pellicola trasparente per alimenti e lasciarle marinare per circa 10 min.

- Sbucciare il pompelmo rimasto, pelarlo a vivo, eliminando tutta la membrana che ricopre gli spicchi, ridurre la polpa a dadini e distribuirlo sopra il pesce.

- Sbucciare le barbabietole, tagliarle a fette spesse 3 mm e poi a dadini.

- Disporle al centro dei piatti e servire subito.

Linguine all'imperiale

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di linguine
- 400 g di cozze
- 400 g di vongole veraci
- 400 g di gamberi rosa (o mazzancolle)
- 100 g di scampi
- 350 g di pomodori maturi
- 200 g di acqua
- 50 g di evo
- 3 spicchi d'aglio
- cucchiaino di bottarga
- prezzemolo tritato q.b.
- sale q.b.

Esecuzione

- Lavare e pulire le cozze e le vongole, lasciarle riposare in una bacinella coperta con acqua e sale per circa 1 ora. Scolarle e sistemarle nel **Varoma**.
- Lavare i gamberi privati delle teste e sistemare queste ultime nel cestello, togliere anche la cartilagine e lasciare solo le code.

Sistamarli nel vassoio del **Varoma** insieme agli scampi e salare.

- Soffriggere l'aglio "vestito" con l'olio; **5 min. 100° vel. 1.**

- Togliere l'aglio ed unire l'acqua, i pomodori spellati e privati dei semi ed aggiustare di sale.

- Sistemare il cestello con le teste dei gamberi, poggiare il Varoma ed il vassoio con il pesce e cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1.**

- Versare il pesce in una larga padella, tenendo da parte qualche scampo e gambero per la decorazione.

- Privare metà delle cozze e vongole dalle loro conchiglie e mettere nella padella.

- Nel frattempo cuocere le linguine molto al dente e versarle nella padella.

- Unire il sugo e mantecare a fiamma alta per qualche minuto. Spegnerne il fuoco e spolverizzare con bottarga e prezzemolo tritato e decorare con scampi e gamberi tenuti da parte

Braciole di pesce spada all'arancia profumati al mirto

Ingredienti:

- 12 fettine sottili di pesce spada (600 g)
- 80 g di mollica di pancarré
- il succo di un'arancia
- scorza di mezza arancia
- 1 scalogno
- 50 g di olio evo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.
- rametti di mirto per decorare

Esecuzione

- Tritare la buccia dell'arancia (solo la parte arancione): **20 sec. vel. 8**.
 - Unire la mollica del pancarré, lo scalogno, il succo dell'arancia, il sale e il pepe, tritare: **4-5 sec. vel. 7**. Aggiungere il prezzemolo e amalgamarlo agli ingredienti.
 - Cospargere parte dell'impanatura sulle fettine di pesce spada arrotolandole per formare degli involtini.
 - Infilare le braciole, a due a due su una coppia di stecconi. Appoggiare questi ultimi sulla placca del forno coperta da carta da forno.
 - Cospargerli con il resto dell'impanatura, irrorarli con l'olio e ancora con un po' di succo di arancia e
 - infornarli a 220° per circa 8 min.
 - Servire gli spiedini caldi su un letto di rametti di mirto.
-

Persico fritto in pastella alla salvia con finocchi al vapore

Ingredienti:

- 600 g di filetti di pesce persico
- 100 g di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaio di maizena
- 3 foglie di salvia
- 100 g di acqua gassata
- sale e pepe q.b.

Per i finocchi:

- 3 finocchi
- 3 foglie d'alloro
- 800 g di acqua
- 1 pezzetto di buccia di limone
- sale q.b.
- olio evo, mandorle pelate e buccia di limone per friggere

Esecuzione

- Tritare le foglie di salvia con la farina: **15 sec. vel. 7**
- Aggiungere le uova, la maizena: **10 sec. vel. 2-3.**
- Unire una macinata di pepe, il sale, l'acqua e mescolare per altri **5 sec. vel. 5.**
- Versare la pastella in una ciotola e fare riposare per 30 min.

Preparare i finocchi:

- Nel frattempo pulire il boccale e versare l'acqua, le foglie di alloro, la buccia del limone.
- Tagliare i finocchi a fette, salarli e posizionarli sul Varoma, cuocere: **40 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Scaldare abbondante l'olio in una padella aggiungendo alcune mandorle intere e un po' di buccia di limone per aromatizzare. Friggere i filetti di persico dopo averli passati nella pastella.
- Asciugare il pesce dall'olio su carta assorbente e servire subito. Accompagnarlo con i finocchi a Varoma a piacere irrorati con un filo d'olio crudo o ripassati in padella con un po' di burro.
- Servire con della salvia fresca.

Carpaccio di patate con salsa tapenade

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di patate
- 800 g di acqua
- timo fresco per guarnire

Per la salsa:

- 100 g di olive nere di Gaeta denocciate
- 3 filetti d'acciuga
- 10 g di capperi
- 40 g d'acqua
- 40 g di olio evo
- 3 cucchiaini di succo di lime (o limone)

Esecuzione

- Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottilissime. Mettere nel boccale l'acqua e sistemare le patate nel Varoma e nel vassoio e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Appena fredde disporle su un piatto da portata.

Preparare la salsa:

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare: **25 sec. vel. 7.**
- Distribuire la salsa sulle patate e guarnire con il timo.

Bignè tartufati con crema allo strega

Ingredienti per 12-13 persone:

- ½ dose di pan di Spagna come da libro base
- 1 dose di pasta Choux come da libro base
- 1 cucchiaino di cacao
- rametti di ribes rosso per decorare

Crema per il ripieno dei bignè:

- 1 litro di latte intero a temperatura ambiente
- 3 tuorli d'uovo
- 300 g di zucchero
- 120 g di amido di mais
- 1 bustina di vanillina
- 200 g di panna montata
- 40 g di cacao amaro

Per la crema inglese:

- 5 tuorli
- 500 g di latte
- 150 g di zucchero
- 30 g di liquore Strega

Esecuzione

Preparare i bignè:

- Preparare la pasta per i bignè come da libro base. Imburrare degli stampini di alluminio, o antiaderenti, delle dimensioni di 6 cm di altezza e 4 di larghezza (o comunque in stampini per babà).
- Riempire con il composto una sacca da pasticciere con il beccuccio liscio e riempire gli stampini per $\frac{2}{3}$ del loro volume.
- Cuocerli in forno caldo a 180° per circa 30 min o fino a quando non assumano una colorazione dorata. Lasciarli raffreddare e sformarli.

Preparare il ripieno:

- Posizionare la farfalla e montare i tuorli con lo zucchero: **4 min. vel. 3.**
- Versare 850 g di latte, la vanillina e cuocere: **10 min. 90° vel. 2.**

- Mentre si cuoce la crema, mescolare in una ciotola il restante latte con l'amido di mais.
- Al termine della cottura versare a filo l'amido stemperato: **30 sec. vel. 4.** Se la crema non dovesse cuocere, continuare fino a che la crema non assuma una consistenza densa e vellutata (la cottura dipende dalla temperatura del latte).
- Versare la crema in una ciotola e farla raffreddare immergendo il contenitore in acqua e ghiaccio, mescolando per i primi minuti.
- Unire alla crema il cacao setacciato e la panna montata, con un movimento dall'alto verso il basso.
- Riempire con il composto i bignè utilizzando una sacca da pasticciere, praticando un foro alla loro base.

Preparare il pandispagna:

- Preparare il pandispagna come da libro base.
- Sbriciolare finemente il pandispagna privato della crosta: **20 sec. vel. 7-8.** Unire un cucchiaino scarso di cacao e mescolare.
- Sporcare i palmi delle mani con la crema e passarvi i bignè in modo tale da ricoprire tutta la superficie.
- Passarli a loro volta nel Pan di Spagna sbriciolato e mettere da parte.

Preparare la crema inglese:

- Nel boccale versare lo zucchero, i tuorli ed il latte e cuocere: **12 min. 80° vel. 3.**
- Far raffreddare, aggiungere lo strega e mescolare: **5 sec. vel. 2.**

Comporre il dolce:

- Distribuire in piatti singoli la crema inglese, adagiarvi
- al centro il bignè tartufato, spolverizzarlo con
- zucchero a velo e decorare con rametti di ribes rosso.

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Menù romantico

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Treccia al burro con salsa al gorgonzola

Ingredienti:

- 400 g di farina 0 setacciata
- 15 g di lievito
- 4 uova intere
- 100 g di latte tiepido
- 150 g di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 80 g di formaggio tipo groviera
- 1 cucchiaino raso di sale
- pepe q.b.

Per la salsa:

- 200 g di panna fresca
- 200 g di gorgonzola
- 1 tuorlo
- pepe q.b.

Esecuzione

- Sciogliere il lievito con il latte tiepido e lo zucchero: **5 sec. vel. 3.**
- Versare 150 g di farina e impastare: **30 sec. vel. 3-4.** Lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 30 min.

- Far fondere il burro in un pentolino a bagnomaria e lasciarlo raffreddare.
- Unire il burro al lievito (piccolo impasto ottenuto) insieme a tre uova intere, mescolare: **5 sec. vel. 3.**
- Aggiungere la restante farina, il sale, una macinata di pepe, il formaggio groviera, ed impastare: **4 min. vel. Spiga.**
- Versare l'impasto in una ciotola, coprirlo e farlo lievitare fino al raddoppio del suo volume. Dopodiché dividere l'impasto in tre parti uguali e formare tre lunghi salsicciotti, incrociarli a un'estremità e formare una treccia.
- Metterla su una placca coperta con carta da forno, spennellarla con un uovo sbattuto e cuocerla in forno caldo a 200° per 30-35 min.

Preparare la salsa:

- Mettere nel boccale il gorgonzola a pezzetti, la panna e sciogliere: **5 min. 50° vel. 3.**
- Incorporare il tuorlo e un pizzico di pepe.
- Lasciare intiepidire la treccia e servirla con la salsa tiepida.

Ostriche in conchiglia

Ingredienti:

- 12 ostriche freschissime
- 700 g di ghiaccio
- Alghe marine fresche o essiccate (una manciatina)
- 50 g di burro
- 1 limone a fette
- prosecco q.b.
- 200 g di pane nero

Esecuzione

- Aprire le ostriche, raccogliere il loro liquido in una ciotola ed eliminare le valve piatte. Mettere le ostriche nelle valve concave.
- Tritare il ghiaccio insieme alle alghe: **20 sec. da vel. 5 a Turbo.** Se le alghe sono secche, occorre farle rinvenire una mezz'oretta prima in acqua fredda.
- Con questo trito fare un letto in piatti singoli e mettere su ogni piatto due ostriche a testa.
- Filtrare il liquido tenuto da parte e versarlo sopra le ostriche. Aggiungere un cucchiaino di Prosecco sopra ogni ostrica.
- Servire accompagnando con il pane nero a fette, il burro e gli spicchi di limone.

Nota: Si può comporre il piatto anche disponendo le ostriche su un letto di alghe intere, posate sul ghiaccio

Cialdine di parmigiano con spuma di prosciutto

Ingredienti per 8-10 persone:

- 300 g di parmigiano
- 350 g di prosciutto cotto
- 200 g di ricotta di pecora
- 2 uova sode
- 50 g di brandy
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il parmigiano: **25-30 sec. vel. 9** e mettere da parte.
- Eliminare il grasso dal prosciutto. Mettere il prosciutto nel boccale con la ricotta, le uova, il brandy, sale e pepe.
- Ridurre in crema: **30 sec. vel. 8** aiutandosi, se necessario, con la spatola fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.
- Mettere in una ciotola, coprire con una pellicola per evitare che si secchi la superficie e tenere in frigo per almeno un'ora.

Per le cialdine:

- Scaldare una padellina antiaderente e coprirne il fondo con 3 cucchiaini di parmigiano. Quando inizia a fondere, girare la cialdina con una paletta morbida e cuocerla ancora per qualche istante: deve risultare dorata ma non troppo.
- Togliere dalla padella e proseguire allo stesso modo fino a consumare tutto il parmigiano.
- Spalmare le cialde con la spuma di prosciutto e riunirle due alla volta a sandwich.

Nota: Le cialde possono essere preparate anche due o tre giorni prima e conservate in frigo in un contenitore a chiusura ermetica. Si possono preparare cialde mignon utilizzando un solo cucchiaino di parmigiano alla volta.

Risotto allo champagne con lardo di Colonnata

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso carnaroli
- 1 litro di brodo di pollo
- 300 g di champagne
- 1 porro (solo la parte bianca)
- 1 scalogno
- 100 g di burro
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di sale
- 12 fettine sottili di lardo di Colonnata
- erba cipollina q.b.

Esecuzione

- Tritare il porro con lo scalogno: **3 sec. vel. 7**.
- Fare soffriggere il trito con la metà del burro: **5 min. 100° vel. 1**.
- Unire il riso e tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Unire lo champagne e cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere il brodo di pollo caldo, il sale, e finire di cuocere per il tempo indicato nella confezione del riso (compresi i 5 min. iniziali).
- Aggiungere il parmigiano e il burro rimasto. Mescolare, versare in una risottiera e lasciare riposare coperto per qualche minuto.
- Distribuire il risotto nei singoli piatti e decorare con due fettine di lardo e l'erba cipollina.

Corona di riso al castelmagno e zafferano

Ingredienti per 6 persone:

Per la carne:

- 700 g di scamone
- 150 g di Castelmagno
- 90 g di cipolla rossa
- 50 g di olio e.v.
- 40 g di cognac
- sale q.b.

Per il riso:

- 450 g di riso Camaroli
- 2 scalogni
- 40 g di olio e.v. di oliva
- 1,1 Kg di acqua
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano
- 2 bustine di zafferano
- 1 cucchiaino di pistilli di zafferano
- 1 cucchiaio di maggiorana
- pepe rosa in grani q.b.
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare il riso:

- Tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 6.**
- Versare l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**
- Unire il riso e tostare: **2 min. 100° vel. 1.**
- Versare l'acqua molto calda, il sale e cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Due minuti prima del termine della cottura unire le bustine di zafferano ed i pistilli lasciandone da parte alcuni per la decorazione.
- Mantecare con il burro e parmigiano, spolverizzando con la maggiorana.
- Versare il riso in uno stampo a ciambella imburato della capacità di 1,5 litri. Livellare la superficie, eliminare eventuali bolle d'aria e tenere in caldo.

Preparare la carne:

- Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6**, unire l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**
- Versare la carne tagliata a dadini e cuocere: **3 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Salare e sfumare con il cognac: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

Comporre il piatto:

- Scaldare il forno a 180°, infornare il riso e cuocerlo per 5 min.
 - Togliere il riso dal forno, capovolgerlo su un grande piatto da portata e versare al centro la carne calda con il Castelmagno grattugiato.
 - Decorare con pistilli di zafferano ed i grani di pepe rosa.
-

Tagliata di manzo con confettura di peperoncino

Ingredienti:

- 1 lombata di manzo da 800 g circa
- 2 cucchiaini di olio e.v. di oliva
- sale q.b.

Per la confettura:

- 5 peperoncini rossi lunghi
- 300 g di peperone rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cm di radice di zenzero fresco
- 20 g di olio e.v. d'oliva
- 250 g di zucchero
- ½ cucchiaino di sale

Esecuzione

Preparare la confettura:

- Privare i peperoncini del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni. Fare altrettanto con il peperone. Spezzettare: **6 sec. vel. 4** e mettere da parte.
- Sbucciare con un pelapatate lo zenzero e tagliarlo a fettine.
- Nel boccale tritare la cipolla e l'aglio: **3 sec. vel. 6**. Raccogliere sul fondo con la spatola.
- Far soffriggere con l'olio: **4 min. 100° vel. 2**.

- Aggiungere i pezzi di peperoncino, peperone e lo zenzero, lo zucchero e il sale e cuocere: **18 min. temp. Varoma vel. 2**.
- Tritare: **20 sec. vel. 6-7**.
- Trasferire il composto in una ciotola e lasciarlo raffreddare (una volta freddo assumerà la consistenza tipica delle confetture).

Preparare la carne:

- Scaldare una bistecchiera antiaderente sul fuoco, spennellare la carne con l'olio e farla cuocere per 5-8 min per lato.
- Salare la carne soltanto alla fine della cottura, trasferirla sopra un tagliere e lasciarla riposare per qualche minuto prima di affettarla.
- Tagliare la lombata a fette spesse 5 cm circa, disporre in piatti individuali ed aggiungere la confettura al peperoncino.
- Servire subito accompagnandolo, a piacere, con patate arrosto tagliate a spicchi.

Nota: La confettura si può conservare. Nel caso, occorre sterilizzare i vasetti, cuocendo a bagnomaria per 15 minuti. La confettura può essere utilizzata anche come un originale dono natalizio

Flan di funghi porcini

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di funghi porcini freschi
- 200 g di latte
- 60 g di olio e.v. d'oliva
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 2 fuori d'uovo
- 1 uovo
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Pulire i funghi, lavarli e tagliarli a tocchetti. Soffriggere l'aglio "in camicia" con l'olio: **5 min. 100° vel. 1**.

- Togliere l'aglio, versare i funghi e continuare a soffriggere: **10 min. temp. Varoma vel. 1**.
- Unire il burro e la farina: **3 min. temp. Varoma vel. 2**.
- Unire il latte, sale e pepe: **7 min. 100° vel. 2**.
- Ridurre a crema: **15 sec. vel. 7**. Lasciare raffreddare per pochi minuti.
- Incorporare al composto le uova ed amalgamare: **10 sec. vel. 3-4**.
- Porre il composto negli appositi stampini imburrati e infarinati, cuocere in forno a bagnomaria per 15 min. a 180°. Lasciare riposare al caldo.

Torta di mezzanotte al cioccolato

Ingredienti:

- 180 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 6 uova
- 30 g di cacao amaro
- 60 g di burro fuso
- 50 g di nocciole tostate
- 2 cucchiaini di lievito per dolci

Per la farcitura:

- 300 g di cioccolato fondente al 55% tritato
- 300 g di panna fresca
- 200 g di confettura di lamponi (o di fragole)
- 1 bicchierino di kirsch

Per la copertura:

- 250 g di cioccolato fondente al 55%
- 1 vaschetta di lamponi (o di fragole)
- zucchero al velo
- 10 monete d'oro di cioccolato

Esecuzione

Preparare l'impasto:

- Tritare le nocciole: **5 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Posizionare la farfalla e montare le uova con lo zucchero: **15 min. vel. 3-4**.
- Aggiungere con lame in movimento a **vel. 3-4**, nell'ordine, il cacao, la farina, le nocciole, il burro fuso e il lievito. Mescolare: **25-30 sec. vel. 6-7**.
- Versare l'impasto in uno stampo a cerniera di 24 cm imburato ed infarinato e cuocerlo in forno caldo per 30 min a 180°.
- Fare raffreddare la torta su una gratella e poi dividerla in tre dischi di uguale spessore.

Preparare la farcitura:

- Versare la panna e scaldarla: **4 min. 80° vel. 2**. Unire il cioccolato tritato e lasciare riposare.
- Mescolare gli ingredienti **7-8 sec. vel. 3**, fino ad ottenere una crema omogenea.

- Farla raffreddare nel boccale e montare: **4 min. vel. 5**. (metterla in una ciotola e passarla minimo 30 min. in frigo per riuscire a utilizzarla nel sac a poche)

Preparare la base:

- Sciogliere la confettura: **2 min. 37° vel. 2**.
- Aggiungere il liquore e usare il composto per spennellare i dischi di pandispagna.

Comporre la torta:

- Spalmare il disco di base e quello di mezzo con uno strato sottile di crema di cioccolato e sovrapporli, completare con il disco superiore.
- Coprirlo prima con uno strato sottile di crema, poi, con la sacca da fiocchetti alti su tutta la superficie della torta.
- Distribuire il resto della crema tutto intorno alla torta, con una spatola.

Per la copertura:

- Ritagliare da un foglio di carta da forno, due strisce alte poco più della torta e lunghe metà della sua circonferenza.
- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, una volta tiepido, spalmarlo sulle strisce di carta; appena il cioccolato accenna a rapprendersi, applicare la prima striscia sul bordo della torta e passarla in frigo per 2 min.; togliere la carta (quando il cioccolato è freddo, si stacca in un attimo). Seguendo lo stesso procedimento, applicare anche la seconda striscia di cioccolato.
- Completare la decorazione attaccando le monete d'oro con un po' di cioccolato fuso lungo tutto il bordo laterale distanziandoli, sistemare i lamponi sulla torta, tra un fiocco e l'altro.
- Spolverizzarla con lo zucchero al velo e tenerla al fresco fino al momento di servirla.

Nota: Le persone più esperte e con grande manualità possono applicare una sola striscia di cioccolata intorno alla torta.

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Menù vegetariano

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Plum-cake salato con emmenthal e spinaci

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina 00
- 150 g di latte
- 4 uova
- 150 g di formaggio tipo emmenthal
- 50 g di spinaci tagliati a pezzetti
- 50 g di olio e.v. di oliva
- 1 bustina di lievito per pizza
- un cucchiaino di sale
- noce moscata q.b.

Esecuzione

- Tritare l'emmenthal: **4 sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Versare le uova, il latte, l'olio, il sale, la noce moscata e mescolare: **10 sec. vel. 3**.
- Versare la farina, il lievito e impastare: **40 sec. vel. 6-7**.
- Aggiungere l'emmenthal e mescolare delicatamente a **vel. 3-4**, aiutandosi con la spatola.
- Togliere il boccale, aggiungere gli spinaci e mescolare con la spatola.
- Versare in uno stampo da plum-cake imburato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180° per 30-40 min.

CilieGINE di riso al gorgonzola

Ingredienti per 8-10 persone:

- 200 g di riso fino
- 150 g di gorgonzola dolce
- 20 g di burro
- 1 scalogno
- 500 g d'acqua bollente
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- pangrattato q.b.
- olio d'oliva per friggere

Esecuzione

- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6**.
- Aggiungere il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1**.
- Versare il riso e tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere l'acqua bollente, il dado e cuocere per il **tempo indicato sulla confezione del riso** sempre a **100° Antiorario vel. 1**.
- Versare il riso in una ciotola ed amalgamarvi subito il gorgonzola tagliato a dadini e mescolare energicamente fino a quando il formaggio si sarà completamente fuso.
- Versare il riso su un piatto, allargarlo e lasciarlo raffreddare, quindi, prendendone un cucchiaino per volta, formare delle palline della grandezza di una ciliegia.
- Passarle nell'uovo sbattuto e rivestirle di pangrattato. Friggerle nell'olio caldo, scolarle non appena sono dorate, passarle su un foglio di carta da cucina e servirle calde con l'aperitivo.

Fagottini di verdure con crema di zucchine

Ingredienti per 8-10 persone:

Per le crêpes:

- 280 g di latte
- 150 g di farina
- 2 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 250 g di zucchine a dadini
- 230 g di carote a dadini
- 220 g di melanzane a dadini
- 100 g di ricotta di pecora
- 70 g di scalogno
- 40 g d'olio e.v.
- 20 g di burro
- 10 g di sale
- mazzetto d'erbe (basilico, timo, maggiorana, menta romana)
- fili d'erba cipollina o 1 porro

Per la salsa:

- 500 g di zucchine
- 2 scalogni
- 40 g di burro
- 100 g d'acqua
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare le crêpes:

- Nel boccale inserire tutti gli ingredienti e mescolare: **15 sec. vel. 6.**
- Versare con un mestolo l'impasto ottenuto in una padellina antiaderente del diametro di 22 cm e cuocere le crêpes.

Preparare il ripieno:

- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 5**
- Aggiungere olio e burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire le carote: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere zucchine, melanzane e sale: **7 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.** Due minuti prima del termine della cottura unire le erbe aromatiche.
- Unire la ricotta e amalgamare con la spatola.
- Prendere le crêpes, riempirle col ripieno e chiuderle con i fili di erba cipollina o con le foglie del porro tagliato a metà e sbollentate, dando la forma di un fagottino.

Preparare la salsa:

- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6-7.**
- Unire il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 2.**
- Versare le zucchine, tritarle: **7 sec. vel. 5-6.**
- Aggiungere l'acqua, il sale e cuocere: **25 min. 100° vel. 2.**
- Omogeneizzare per **20 sec.** partendo dalla velocità bassa ed aumentandola gradualmente fino a raggiungere **vel. 7-8.**

Comporre il piatto:

- Versare nel piatto un mestolino di salsa e scuotere in modo da distribuirla uniformemente.
- Poggiare il fagottino, ripieno e chiuso e spolverizzare con semi di papavero tostati

Pappardelle alle barbabietole con funghi e carciofi

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 340 g di farina di semola di grano duro rimacinata
- 100 g di barbabietole rosse cotte
- 20 g di olio e.v.
- 1 uovo

Per il sugo:

- 250 g carciofi già puliti (3 circa)
- 200 g di funghi pleurotus
- 40 g di olio e.v.
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 30 g di burro
- 40 g di parmigiano
- 20 g di semi di papavero
- prezzemolo q.b.
- 1 cucchiaio di farina

Esecuzione

- Preparare un impasto con le barbabietole, l'uovo, l'olio e la farina: **40 sec. vel. 5-6**. Formare una palla e far riposare per 30 min.
- Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di tre millimetri e con un tagliapasta dentellato formare delle strisce del formato delle pappardelle. Lasciarle seccare spolverizzandole con della semola.
- Pulire i carciofi, tagliarli a fettine e lasciarli in acqua e farina. Lavare e tagliare a pozzetti i funghi ed asciugarli con della carta assorbente.
- Nel boccale tostare i semi di papavero: **6 min. 100° vel. 1**. Togliere e tenere da parte.
- Preparare un soffritto con l'olio e l'aglio: **4 min. 100° vel. 1**.
- Levare l'aglio, versare i carciofi e cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

Crema di porri e patate

Ingredienti:

- 300 g di porri
- 700 g di patate
- 500 g di acqua calda
- 50 g di olio e.v.
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di senape

Esecuzione

- Tritare i porri (solo la parte bianca): **4 sec. vel. 6**.
- Unire l'olio e soffriggere: **5 min. 100° vel. 2**.
- Aggiungere le patate tagliate a pezzetti, l'acqua calda, il sale. Cuocere: **15 min. 100° vel. 1**.
- A fine cottura tritare: aspettare che scenda un po' la temperatura, **10 sec. vel. 8**.
- Unire la senape, amalgamare a **vel. 4** e servire la crema calda.

Nota: E' una crema dal sapore molto delicato, che incontra anche i gusti dei più piccoli.

Vellutata di porri con crostini

Ingredienti:

- 350 g di patate
- 100 g di porri
- 500 g di acqua
- 50 g di latte
- 1 cucchiaino da the di dado vegetale
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di olio extravergine di oliva
- crostini a piacere

Esecuzione

- Preparare le patate sbucciate e tagliate a fette; togliere la parte verde del porro, tagliare a rondelle la parte bianca: risciacquare.
- Nel boccale 500 g di acqua, le patate, i porri, il dado: impostare **20 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Controllare la cottura, unire il latte, impostare **5 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Unire il parmigiano grattugiato: portare lentamente per **15 sec. la vel. da 4 a 8**
- Versare la vellutata in una zuppiera condire con olio extravergine.
- E' ottima servita con i crostini di pane.

Insalata riccia con pere e gorgonzola

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di acqua
- 250 g di vino bianco secco
- 40 g di zenzero fresco, pelato
- 200 g di zucchero
- 20 g di aceto di vino
- 3 bastoncini di cannella
- 3 pere (circa 360 g)
- 1 bustina di vanillina
- 120 g di gorgonzola
- ½ cespo di insalata riccia (300 g circa)
- 20 g di pinoli tostati

Per la salsa:

- 50 g del succo di cottura delle pere
- 30 g d'olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero, l'aceto, il vino, lo zenzero, la cannella e la vanillina e cuocere: **25 min. 100° vel. 2.**
- Nel frattempo sbucciare le pere, tagliarle a fette sottili e metterle in una ciotola. Versare sulle pere lo sciroppo caldo. Dopo due minuti scolare le pere e tenere da parte 50 g di liquido.
- Disporre su un piatto da portata l'insalata lavata, tagliata ed asciugata, distribuire il gorgonzola spezzettato a temperatura ambiente, le pere ed i pinoli.
- Emulsionare il liquido di cottura tenuto da parte con l'olio, il sale e versare sull'insalata.

Bavarese della vigilia in crosta di albicocche e pistacchi

Ingredienti:

Per la crosta

- 500 g di albicocche secche
- 200 g di pistacchi di Bronte sbucciati
- 80 g di zucchero

Per la Bavarese:

- 400 g di latte intero a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero
- 15 g di gelatina alimentare
- 350 g di pere abate mature
- 3 tuorli
- 1 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 300 g di panna montata

Per decorare:

- 2-3 pere
- 1 rametto di menta

Esecuzione

Preparare la crosta:

- Polverizzare lo zucchero: **15 sec. vel. 10.**
- Unire le albicocche e tritare: **15 sec. vel. 6-7.**
- Unire i pistacchi e continuare **25 sec. vel. 8.**

Versare il composto in una ciotola.

- Rivestire con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm, fare lo stesso per il bordo.

- Con il composto di albicocche e pistacchi rivestire in maniera uniforme il fondo e le pareti dello stampo. Mettere in frigorifero.

Preparare la crema:

- Ammollare la gelatina in acqua fredda. Incidere la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza, unirla al latte e scaldare: **6 min. 80° Antiorario vel. Soft.** Lasciare riposare per circa 30 min.

- Togliere la vaniglia ed unire al latte lo zucchero, i tuorli e il pizzico di sale, cuocere: **7 min. 100° vel. 4.**

- Con lame in movimento a **vel 2-3**, unire la gelatina strizzata, mescolare: **15 sec. vel. 4.** Versare la crema in una capiente ciotola e mettere da parte.

- Senza pulire il boccale, frullare le pere sbucciate: **7 sec. vel. 7**, unirle alla crema, mescolare con la spatola e lasciar riposare per qualche minuto.

- Lavare ed asciugare il boccale, montare la panna come da libro base e unirla delicatamente alla crema con la spatola.

Comporre il dolce:

- Versare la crema nello stampo. Trasferire in frigorifero e lasciare rapprendere per almeno 3 ore.

- Trasferire sul piatto da portata, staccando delicatamente il bordo e il fondo. Rapprendere per almeno 3 ore.

Decorare la bavarese:

- A piacere, con delle fettine di pera tagliate a lamelle sottilissime e formare delle rose.
- Aggiungere anche delle foglioline di menta.