

Cook EXPERT magimix®



MARABOUT

Ricette e fotografie Sandra Mahut



Cook
EXPERT
magimix®



MARABOUT

Ricette e fotografie Sandra Mahut

LA CUCINA FACILE

.....

Ultrapolivalente

Il contenitore di metallo permette numerose funzioni: cottura, impasto, miscelazione...

Con pochi e semplici gesti è possibile alternare i 3 bacinielle trasparenti per realizzare tutte le preparazioni. Gli accessori di precisione assicurano una qualità di taglio perfetta, che si tratti di tritare, affettare o grattugiare.

Semplice

Il suo grande display integrato permette un utilizzo estremamente intuitivo; i suoi 12 programmi automatici gestiscono le più svariate preparazioni. Programmabile da 5 secondi a 2 ore, avvisa quando tutto è pronto!

Rapido e preciso

La cottura a induzione permette un aumento rapido e preciso della temperatura. La temperatura può essere regolata grado per grado, da 30 a 140 °C.

18 velocità di cui 2 intermittenti assicurano tutte le miscelazioni, anche le più delicate.

Grande capacità

Può preparare piatti per 6 - 8 persone (fino a 2,5 litri di zuppa o 1,4 kg di carote, per esempio). Ma è anche in grado di preparare piccole porzioni grazie al contenitore e alla lama più piccoli.

Esperto

Per tutti coloro che desiderano creare o adattare le proprie ricette, abbiamo creato il programma Esperto: regolate il tempo, la velocità e la temperatura: gli chef siete voi!



Cuocere e mescolare le zuppe

Risultati a scelta: vellutate o passate.



Montare a neve

Per una mousse o le meringhe. Prepara anche la panna montata.



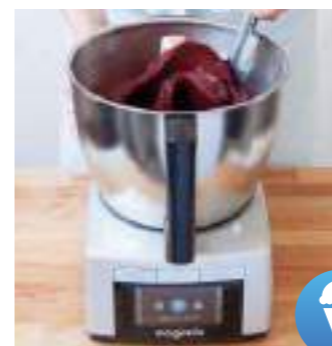
Grattugiare

Grattugiare frutta, verdura o formaggi in 2 o 4 mm.



Cuocere a fuoco lento

Piatti unici per tutta la famiglia.



Preparare un sorbetto veloce

Preparare un sorbetto in un batter d'occhio.



Affettare

Affettare frutta e verdura in 2 o 4 mm.



Cuocere al vapore

Una cottura sana che conserva il sapore e i nutrienti.



Realizzare smoothies e milkshake

Stessi risultati del mixer.



Miscelare piccole quantità

Per realizzare salse, aperitivi, ecc.



Impastare, miscelare

Programmi per prodotti da forno: Pane/Brioche o Impasti/Dolci.



Tritare il ghiaccio

Per realizzare in pochi minuti granite o cocktail.



Tritare

Lama Sabatier® per tritare con precisione.

MATERIE PRIME...

.....

Frutta e verdura: rispettatene la stagione per garantire il gusto e le qualità nutrizionali.

Pesce e carne: la loro scelta è fondamentale per il risultato della ricetta; meglio consumarne meno ma di migliore qualità.

Uova: preferire le uova a temperatura ambiente per montare gli albumi a neve. Devono essere extra-fresche se consumate crude, in mousse...

Per le nostre ricette consigliamo uova di medie dimensioni: 60 g o 50 g senza guscio.

GLI INGREDIENTI INDISPENSABILI

.....

In dispensa

Condimenti: olio di semi, olio d'oliva, aceto di vino, aceto di mele, aceto di riso, salsa di pomodoro, concentrato di pomodoro, latte di cocco, salsa di soia, *nuoc-mâm*, Tabasco®.

Cereali e leguminose: grano, lenticchie verdi e rosse, polenta, quinoa, *boulghour*.

Spezie: paprika, noce moscata, cumino, curcuma, peperoncino piccante, curry, cannella, sale, fior di sale, pepe (preferibilmente 5 bacche, più profumato), dado di pollo, fumetto di pesce, dado di miso, aglio, scalogno e cipolle.

Farine e lieviti: 0 "fluida" per le torte, 00 per pane e brioche, lievito chimico, lievito da panificazione (preferibilmente fresco), Maizena®.

Nel frigorifero

Latte, burro, uova, panna da cucina, senape, formaggio tipo Parmigiano, formaggio Philadelphia®, limoni, pancetta, erbe fresche (basilico, menta, prezzemolo), pasta sfoglia, *wasabi* (senape giapponese), *tahina* (pasta di sesamo in vendita nei negozi bio).



Pasta e riso: riso a grani tondi speciale risotto, riso a grani lunghi e integrale, spaghetti, pipe, penne, vermicelli di riso.

Vasetti e conserve: pomodori secchi, olive, cetriolini, tonno, pelati, fagioli bianchi o rossi, ceci...

Zuccheri: in polvere bianco e di canna, zucchero a velo.

Varie: fogli di gelatina o agar-agar, farina di mandorle, baccelli di vaniglia, cacao, frutta secca: uvetta, pinoli, pistacchi, noci, ecc.

Nel congelatore

Verdura (piselli, fagiolini, funghi), gamberetti, filetti di pesce, erbe (aneto, erba cipollina, coriandolo, cerfoglio), qualche ingrediente esotico (citronella, zenzero fresco, basilico thai, peperoncini rossi, foglie di *kefir*), frutta surgelata.

...DI ALTISSIMA QUALITÀ

.....

Farina: se si usa una farina diversa da quella indicata nella ricetta, il risultato potrà essere differente e si dovrà adattare la quantità di liquido.

Lievito: per il pane e le brioche, è preferibile l'uso di lievito fresco (venduto in cubetti nella maggior parte delle panetterie). È possibile tuttavia sostituirlo con lievito secco istantaneo, più pratico.

Panna: preferire la panna intera (32% minimo di materia grassa) in particolare per la panna montata. Ha più sapore e soprattutto si monta molto meglio della panna scremata.

IDEE SEMPLICI E VELOCI

.....

Una zuppa

1 kg di verdura per 1 litro di liquido (acqua o brodo).
Tagliare la verdura in grossi dadi, aggiungere il liquido e lanciare il programma Minestra vellutata o Passato di verdura. Ridurre la quantità di liquido per ottenere un composto un po' più denso.

Una purea di verdura

800 g di verdure tagliate in dadi da 2 - 3 cm. Farle cuocere nel cestello vapore per 20 - 30 minuti. Conservare un fondo di acqua di cottura, svuotando il resto.



Aggiungere la verdura, di burro o di olio d'oliva e mescolare per circa 3 minuti/velocità 13. Per una versione più golosa, versare in una pirofila, mescolare eventualmente resti di carne o di pesce, cospargere di formaggio tipo Parmigiano grattugiato e far gratinare in forno per 20 minuti a 180 °C (term. 6).

Un piatto al vapore

Semplice, sano, rapido e non solo per le diete. Immergere spezie od erbe nell'acqua (0,5 l) per profumare delicatamente gli alimenti durante la cottura. Idee per il cartoccio: ...salato: un filetto di pesce su un letto di verdure sminuzzate, olio d'oliva, sale e pepe. ...dolce: frutta tagliata a cubetti con un po' di miele, zucchero o cioccolato.

Le insalate complete

Grazie al programma Robot, è possibile realizzare insalate complete in un batter d'occhio: verdure grattugiate o sminuzzate, dadi di pollo o di tonno, un uovo, dei crostini...

I dessert veloci

Milkshake, sorbetto espresso, carpaccio di frutta... non servono più di 5 minuti. È possibile inoltre preparare in anticipo i dessert in piccoli formati (minifondant, *muffin*...), da congelare prima della cottura.

COME LEGGERE LE RICETTE

SOUFFLÉ ai 3 formaggi

Selezione di ricette (p. 14-15)

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

Selezione Programmi

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORIO:



Accessori da utilizzare

100 g di formaggio tipo
Parmigiano a dadini

300 g di latte intero
2 cucchiaini di farina

Le ricette si preparano nel contenitore di metallo, salvo dove sia previsto il programma Robot.

Lasciare sempre il pressino o il tappo sul coperchio, salvo indicazione contraria specificata nella ricetta.

Il peso di frutta e verdura indicato nella ricetta si riferisce agli ingredienti sbucciati e privati dei semi.

Le parole seguite da un asterisco* sono spiegate nel glossario (p. 384-351).
cucchiaino = cucchiaino da caffè e cucchiaino = cucchiaino da minestra

ADATTATE LE VOSTRE RICETTE PERSONALI

Lasciatevi ispirare e inventate le vostre ricette personali.

I tempi di miscelazione e di cottura possono variare secondo la temperatura, lo spessore o la varietà degli ingredienti utilizzati: adattateli se necessario.

I tempi di cottura al vapore sono indicati per una data quantità con acqua tiepida (circa 20 °C): non superate le quantità indicate nella modalità d'uso. Questi tempi possono variare secondo la freschezza degli alimenti o il loro spessore. Controllate la cottura e prolungatela se necessario.

Ogni forno è differente: controllate e regolate i tempi di cottura.

Consultate e condividete le vostre ricette e i vostri consigli su:

www.magimix.it/ricette

App gratuita Magimix Cook Expert per smartphone e tablet



CONSIGLI D'USO

Cottura al vapore



	Pesce	600 g (4 filetti – spessore 2 cm circa)	20 min	-	100 °C
	Carne bianca	600 g (4 petti di pollo)	25 min	-	100 °C
	Verdura	400 - 600 g (in dadi o rondelle)	20 - 40 min	-	110 °C
	Patate	600 g tagliate in dadi da 2 - 3 cm Patate Ratte intere con pelle	30 - 40 min	-	110 °C
	Riso	300 g: in una ciotola inox adatta al cestello a vapore, mettere 1 bicchiere di riso per 1 bicchiere d'acqua	25 min	-	110 °C

Mixer

	Ghiaccio tritato*	Max 300 g (15/20 cubetti)	AUTO	-	
	Semifreddi*	Max 400 g di frutta congelata, in dadi da 2 cm	AUTO	-	

Pannetteria

	Pane/Brioche	Pane: max 0,8 kg** Pasta lievitata (brioche): max 0,6 kg**	AUTO	-	
	Impasti/Dolci*	Pasta (es.: brisée): max 1 kg	AUTO	-	
	Albumi a neve	Da 2 a 6 albumi/inserire lo sbattitore Contenitore pulito e asciutto/senza tappo	AUTO	-	

Esperto

	Cipolle, scalogno	1 - 4 bulbi tagliati in 4	20 sec	13	-
	Formaggio a pasta dura	200 g, in dadi da 2 cm	30 sec	15	-
	Nocciole, mandorle	250 g intere	20 sec	15	-
	Zucchero a velo	200 g di zucchero in polvere	1 min	18	-

Robot

	Affettata, grattugiata	1,4 kg di verdura	AUTO	-	
	Carne trita	1,4 kg di carne tagliata in dadi da 2 - 3 cm	AUTO	-	

*È possibile fermare il programma prima del termine, una volta raggiunta la consistenza desiderata.

** Peso totale degli ingredienti.

SALUTE A TAVOLA

Alimentarsi in modo corretto non vuol dire seguire rigidi modelli, privi di sapori e condimenti; al contrario, per seguire nel tempo una dieta sana, occorre rendere il proprio cibo gustoso e ricco di aromi. Come fare? Dedicarsi di più alla cucina! Basta cucinare seguendo semplici buone regole per cominciare a mangiar bene.

Bisogna iniziare con il piede giusto fin dal mattino, a partire da una buona prima colazione. Un po' per pigrizia, un po' per mancanza di abitudine, spesso non si mangia abbastanza al mattino.

Come conseguenza di questo malsano comportamento si avvertono sentori di irritabilità, stanchezza, maggiore difficoltà a concentrarsi durante tutta la mattinata e soprattutto si è portati a mangiare molto di più al pasto successivo.

Con Cook Expert Magimix è facile preparare delle buone e sane colazioni: esempi possono essere un trancio di focaccia con le olive, per chi ama la colazione salata, oppure per chi preferisce il dolce si può preparare il pan brioche e le marmellate o le composte, realizzate con frutta fresca e poco zucchero, da spalmare sul pane fatto lievitare con la pasta madre, come quello di una volta. Questi sono solo alcuni dei numerosi esempi di ricette, riportate in questo testo, che possono essere realizzate senza difficoltà, anche da chi non ha tanto tempo da dedicare alla cucina.

Per continuare ad alimentarsi bene, i pasti successivi devono essere pensati considerando i consigli che seguono:

- Accompagnare sempre i principali pasti, pranzo e cena, con delle verdure. Non necessariamente occorre pensare a queste come dei semplici contorni, ma con esse si possono reinventare primi e secondi arricchendoli di sapore senza usare tanti grassi. Ne sono buoni esempi il *couscous* di pesce e i pomodori farciti, le cui ricette sono illustrate all'interno del libro.

- Consumare, almeno a pranzo, cereali in chicco meglio se integrali (riso, orzo, farro, miglio...) e loro derivati come la pasta. L'introduzione di questi alimenti permette di mantenere a lungo il senso di sazietà per tutto il pomeriggio ed evitare quei pericolosi cali di zucchero pomeridiani. Sono loro che spingono inevitabilmente ad essere preda di "attacchi di fame", che portano a consumare molti dolci, i veri responsabili di quei fastidiosi chili in più!

- Va assicurato uno spazio nella propria dieta anche per i legumi. Questi alimenti scarsamente valorizzati dalla dieta moderna rappresentano una preziosa



fonte proteica, da abbinare ai primi piatti, come la pasta con i fagioli. Ma non è questa la sola ragione: portano con se elementi importanti per aiutare chi ha problemi con il colesterolo; infatti essi contengono delle sostanze (saponine, lecitine...), in grado di "sequestrare" un po' di colesterolo e non permettere a questo di essere assorbito dall'intestino.

- Non dimenticare di consumare regolarmente il pesce: aiuta a diminuire i livelli di trigliceridi, grassi che circolano nel sangue e se in alte dosi possono creare problemi circolatori; i pesci più interessanti sotto questo profilo sono quelli che contengono grassi come gli Omega 3 (alici, sarde, sgombri...), mentre quelli di mare contengono importanti sali minerali come il selenio, il fosforo ed il preziosissimo iodio, essenziale per la prevenzione delle patologie tiroidee.

Un ultimo consiglio, ma non meno importante, è ricordare che "trasgredire" alle regole della buona alimentazione è lecito, non bisogna essere rigidi: una cena fuori con gli amici, una festa, concedersi un qualcosa in più occasionalmente, non è ciò che può compromettere il buon stato di salute; ciò che importa però è farlo con buon senso, in maniera da mantenere nel quotidiano un buon comportamento dietetico.

Dott.ssa SERAFINA PETROCCA, Nutrizionista,
Specialista in Scienza dell'Alimentazione.

LEGGENDA



Fanno bene al cuore



Utile per il controllo del peso



Contiene antiossidanti



Utile per nutrire la flora intestinale



Ricco di omega 3

Le informazioni di tipo sanitario contenute in queste pagine non possono in alcun modo intendersi come riferite al singolo e sostitutive dell'atto medico; per i casi personali si invita sempre a consultare il proprio specialista. L'autrice, l'editore e l'azienda Magimix non sono responsabili degli effetti derivanti dall'uso di queste informazioni.

FANNO BENE AL CUORE



Hummus.....20
Fagioli cannellini
all'olio.....202



Caviale di melanzane....30
Falafel.....206



Pasta e fagioli82
Tian provenzale.....212



Involtini di sogliola136

RICCO DI OMEGA 3



Insalata autunnale.....46
Tartare di salmone e
di tonno.....146



Pesce spada alla
eoliana.....124



Couscous di pesce126



Salmone al cartoccio...130

CONTIENE ANTIOSSIDANTI



Chorba.....78
Polpette di pesce.....144



Pesce alle spezie
colombo134
Asparagi al vapore.....44



Agnello all'indiana.....166
Falafel.....206



Spiedini kefta186

UTILE PER IL CONTROLLO DEL PESO



Insalata di pasta112
Riso alla spagnola, paella .98
Gazpacho88



Polipo con patate.....132
Riso pilaf.....100



Nasello agli agrumi140
Crema mele e banane..302



Composta di verdure...216
Green smoothie344

UTILE PER NUTRIRE LA FLORA INTESTINALE



Asparagi al vapore44
Chorba.....78



Zuppa contadina84
Composta di verdure...216



Risotto allo zafferano.....94
Pesce alle spezie
colombo134



Polpette di pesce.....144
Insalata di quinoa58



GLI ANTIPASTI

.....

MUFFIN AL FORMAGGIO e pancetta affumicata

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 15 min

PER UNA DECINA DI MUFFIN

PROGRAMMI:



6 fette di pancetta affumicata	100 ml di latte
70 g di formaggio tipo Parmigiano	50 ml di olio d'oliva
180 g di farina tipo 0 o 1	60 g di ricotta
1 bustina di lievito secco	1 rametto di rosmarino
3 uova	1½ cucchiaino di sale, 5 grani di pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Soffriggere la pancetta affumicata in una padella senza condimento, sgocciolarla e metterla da parte.
- 3 Versare nel contenitore di metallo il formaggio tagliato a cubetti di 2-3 cm per lato e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte.
- 4 Versare la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio, il sale e il pepe nel contenitore e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Circa 15 secondi prima del termine del programma, premere Stop, rimescolare se necessario, quindi aggiungere il formaggio tipo Parmigiano e la ricotta, la pancetta affumicata passata in padella e tagliata a pezzetti, il rosmarino lavato, defogliato e sminuzzato*. Riavviare il programma premendo Auto.
- 5 Versare il composto negli stampini da muffin e infornare per 15 minuti.

MUFFIN pollo-basilico, pomodori *confit*

Sostituire il formaggio tipo Parmigiano, la pancetta affumicata e il rosmarino con 150 g di pollo cotto tagliato a pezzetti, 100 g di pomodori *confit* tagliati in tre parti e qualche foglia di basilico.



DIP DI TONNO

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 1 h

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|--|---|
| 1 scatola di tonno al naturale (185 g) | 1 cucchiaino di senape fine |
| 1 scalogno | 2 cucchiaini di formaggio fresco tipo Philadelphia® |
| ½ mazzetto di cerfoglio | il succo di ½ limone |
| 15 steli di erba cipollina | sale, pepe |

- 1 Sgocciolare il tonno. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo in quattro parti. Lavare il cerfoglio e l'erba cipollina. Inserire la bacinella trasparente e mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 10 secondi.
- 2 Mettere il *dip* (crema) di tonno in frigorifero per 1 ora. Servirlo fresco, accompagnato da fette di pane rustico grigliate o da verdure crude tagliate a bastoncino.

HUMMUS



PREPARAZIONE: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 275 g di ceci in scatola | 1 spicchio d'aglio degerminato* |
| 50-75 ml di olio d'oliva | 1 rametto di menta |
| 1 limone spremuto | 1 cucchiaino di pinoli tostati |
| 40 g di <i>tahina</i> (pasta di semi di sesamo) (facoltativo) | qualche foglia di basilico |
| | 1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Sciacquare ed asciugare i ceci e trasferirli nella mini bacinella con 50 ml di olio d'oliva, il succo di limone, la *tahina*, l'aglio, le foglie di menta lavate, il sale e il pepe. Avviare il programma ROBOT per circa 1 minuto. L'*hummus* deve essere molto fine, liscio ed omogeneo. Prolungare per 1 minuto, poi aggiungere a poco a poco 25 ml di olio d'oliva se il composto risulta troppo denso.
- 2 Servire l'*hummus* in una ciotola con pinoli tostati e basilico lavato e defogliato. Gustare accompagnato da pezzi di pane del tipo *pita* (pane arabo).



PLUMCAKE ALLE NOCI, prosciutto affumicato e formaggio Emmenthal

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 45 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

100 g di formaggio tipo Emmenthal	IMPASTO PER <i>PLUMCAKE</i> SALATO:
100 g di prosciutto affumicato	150 g di farina
100 g di noci sgusciate	1 bustina di lievito secco
	3 uova
	120 ml di latte caldo
	100 ml di olio d'oliva
	sale, pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere il formaggio tagliato a cubetti di 2-3 cm per lato nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte. Preparare l'impasto per il *plumcake* salato.
- 3 Aggiungere il formaggio tipo Emmenthal, il prosciutto tagliato a striscioline e le noci sgusciate. Riavviare il programma IMPASTI/DOLCI, 10 secondi per mescolare, quindi versare l'impasto in uno stampo da *plumcake* imburato e infarinato e infornare per 45 minuti.
- 4 Controllare la cottura inserendo la punta di un coltello al centro del *plumcake*. Il coltello deve essere asciutto. Se necessario prolungare la cottura.
- 5 Estrarre il *plumcake* dallo stampo e servire tiepido o freddo per un picnic.

impasto per *plumcake* salato

- 1 Mettere la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio d'oliva, il sale e il pepe nel contenitore di metallo.
- 2 Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.

PLUMCAKE mozzarella e pomodori secchi

Sostituire il formaggio tipo Emmenthal con 100 g di mozzarella tagliata a dadini e il prosciutto affumicato e le noci con 150 g di pomodori secchi tagliati in 2 o 3 pezzi. Aggiungere al composto due pizzichi di origano secco.



BIGNÈ SALATI

al formaggio

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

80 g di burro
200 ml di acqua
180 g di farina
3 uova medie

150 g di formaggio tipo
Emmenthal grattugiato
sale, pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Versare nel contenitore di metallo il burro tagliato a pezzetti, l'acqua e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C.
- 3 Al termine del programma, aprire il coperchio e aggiungere la farina, il sale e il pepe. Richiudere, togliere il tappo e riavviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 4/100 °C. La pasta deve formare una palla.
- 4 Riavviare 1 minuto/velocità 10 (senza riscaldare) e aggiungere le uova uno alla volta attraverso l'apertura durante il funzionamento. Rimescolare se necessario. Aggiungere quindi il formaggio, riavviare 20 secondi/velocità 10 (senza riscaldare).
- 5 Versare l'impasto in una tasca da pasticciere* e disporre piccole quantità di impasto di 2-3 cm su una placca da forno rivestita* con carta forno. Infornarli per 25-30 minuti. Prolungare la cottura se necessario (questi bignè allungati devono essere ben dorati). Non aprire il forno durante la cottura.



CONSIGLIO

Per una versione originale, sostituire il formaggio tipo Emmenthal con cheddar e/o noce moscata.





CHIPS DI VERDURE

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 15 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:  

2 patate (200 g)

1 carota (100 g)

1 barbabietola cruda (150 g)

1 rapa (100 g)

1 zuccina (150 g)

500 ml di olio di semi per friggere

paprika o cumino

sale, 5 grani di pepe

- 1 Lavare le verdure e asciugarle. Sbucciare le patate, la carota, la barbabietola e la rapa, eliminare le estremità della zuccina. Inserire la bacinella trasparente. Nella bacinella media dotato di disco per affettare 2 mm, affettare separatamente gli ortaggi usando il programma ROBOT.
- 2 Scaldare l'olio in una friggitrice o in una casseruola a bordi alti. Quando è caldo, ma non bollente, immergervi le chips in piccole quantità e lasciarle friggere per circa 3 minuti fino a quando assumeranno un colore dorato.
- 3 Sgocciolare le chips e farle asciugare su carta da cucina, salare, pepare e cospargere di paprika o cumino.

CONSIGLIO

Le chips di verdure possono essere anche cotte in forno a 150 °C (term. 6) per 12-15 minuti. In questo caso, spennellare d'olio le verdure con l'ausilio di un pennello e salare e pepare prima di mettere in forno.






TZATZIKI FETA E MELA

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:   

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 cetriolo piccolo (250 g) | 6 rametti di aneto (facoltativo) |
| 1 mela verde
del tipo Granny Smith | 6 rametti di menta |
| il succo di ½ limone | ½ cucchiaino di paprika |
| 150 g di yogurt greco | 200 g di feta
sale, pepe |

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media con il disco per grattugiare 2 mm. Lavare e sbucciare il cetriolo, grattugiarlo, aggiungere poco sale e lasciarlo riposare in uno scolapasta per 10 minuti affinché perda tutta l'acqua. Sbucciare la mela, tagliarla in otto parti, eliminare i semi e metterla nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi.
- 2 Aggiungere il succo di limone, lo yogurt, l'aneto e le foglie di menta lavate e sminuzzate*, la paprika, il pepe e il cetriolo asciugato e riavviare per 30 secondi. Servire accompagnato dalla feta a cubetti.

TZATZIKI tradizionale

Eseguire la stessa ricetta senza la mela, la feta e l'aneto. Aumentare la quantità di cetriolo (200 g) e aggiungere uno spicchio d'aglio degerminato* e schiacciato.

GUACAMOLE

PREPARAZIONE: 10 min

RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|--|--|
| 1 cipollotto (senza il gambo)
qualche rametto di coriandolo | 1 cucchiaino di peperoncino |
| 2 avocado maturi
il succo di ½ limone | 2 cucchiai di panna da cucina densa
sale, 5 grani di pepe |
- 1 Sbucciare il cipollotto, tagliarlo in due parti e metterlo nella mini bacinella con il coriandolo. Avviare il programma ROBOT per 10 secondi circa.
 - 2 Aggiungere la polpa degli avocado nella mini bacinella unendo il succo di limone, il peperoncino, la panna da cucina e un pizzico di sale e pepe. Avviare il programma ROBOT per circa 1 minuto 30.
 - 3 Regolare di sale e pepe, riporre in frigorifero per 1 ora prima di servire.



CAVIALE DI MELANZANE, grissini casalinghi



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora

RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

1 spicchio d'aglio
1 cipolla
1½ cucchiaino di olio d'oliva
2 melanzane (600 g)
2 cucchiaini di succo di limone
sale, pepe

GRISSINI CASALINGHI:
150 ml di acqua fredda
1 bustina di lievito da forno
280 g di farina tipo 0 o 00
1 cucchiaino di olio d'oliva
4 g di sale
origano o paprika dolce in polvere
semi di sesamo

- 1 Iniziare con il preparare l'impasto per i grissini.
- 2 Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà ed eliminare il germoglio centrale. Sbucciare la cipolla e tagliarla in grossi pezzi. Metterli nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/110 °C.
- 3 Lavare le melanzane. Tagliarle a pezzi di circa 2 cm (mantenendo la buccia), versarli nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 45 minuti/velocità 2A/100 °C. Rimescolare se necessario.
- 4 Al termine del programma, aggiungere il succo di limone, salare e pepare e riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza riscaldare). Se necessario, ripetere quest'ultimo passaggio fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- 5 Servire il caviale di melanzane fresco accompagnandolo con i grissini fatti in casa.

grissini casalinghi

- 1 Versare l'acqua e il lievito nel contenitore di metallo e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma termina, aggiungere la farina, l'olio d'oliva e il sale e riavviare il programma premendo Auto.
- 2 Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Estrarre l'impasto dalla ciotola e lavorarlo a mano per 1 minuto su un piano di lavoro infarinato.
- 3 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Aggiungere origano o peperoncino, stendere l'impasto e tagliarlo a striscioline. Avvolgere le strisce di impasto su se stesse per ottenere una sorta di tortiglioni e cospargerli di semi di sesamo. Premere leggermente i semi per farli aderire. Disporre i grissini sulla placca del forno e infornare per circa 12 minuti.



SALSA D'ACCIUGHE

in olio d'oliva

PREPARAZIONE: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA:



ACCESSORIO:



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 200 g di acciughe in olio d'oliva | 2 spicchi d'aglio |
| 1 fetta di pancarrè | 1 cucchiaio di olio d'oliva |
| 3 cucchiaini di latte | 5 grani di pepe |
| 1 cucchiaino di aceto balsamico | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Sgocciolare le acciughe e asciugarle con carta da cucina. Immergere la fetta di pancarrè nel latte, strizzarla e metterla nella mini bacinella insieme alle acciughe, all'aceto, all'aglio (sbucciato e degerminato*) e aggiungere un pizzico di pepe macinato.
- 2 Avviare il programma ROBOT e dopo circa 30 secondi aggiungere poco alla volta l'olio attraverso il foro del coperchio, fino a ottenere la consistenza di una crema o di una salsa molto omogenea.
- 3 Servire la salsa d'acciughe con fette di pane casereccio grigliate.

PATÈ DI OLIVE NERE

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA:



ACCESSORIO:



- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 250 g di olive nere denocciolate | il succo di ½ limone (facoltativo) |
| 5 filetti d'acciuga | 1 cucchiaio di olio d'oliva |
| 1 cucchiaio di capperi | 5 grani di pepe |
| 2 cucchiaini di senape fine | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nella mini bacinella, miscelare con il programma ROBOT per circa 30 secondi.
- 2 Lasciando in funzione l'apparecchio, versare l'olio attraverso il foro del coperchio fino ad assorbimento completo.



CLAFOUTIS TORTA ALLE PERE e gorgonzola

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 pere mature	4 cucchiari di panna da cucina densa
300 ml di latte	1 ½ cucchiario di olio d'oliva
200 g di formaggio gorgonzola stagionato	2 rametti di estragone (facoltativo)
4 uova	1 noce di burro
100 g di Maizena® (amido di mais)	sale, 5 grani di pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Sbucciare le pere, tagliarle a fettine. Metterle da parte.
- 3 Mettere il latte e il formaggio tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo, avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 8/80 °C. Aggiungere le uova, l'amido Maizena®, la panna da cucina e l'olio, salare e pepare leggermente, quindi aggiungere l'estrageone lavato e sminuzzato* e riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 11 (senza riscaldare).
- 4 Imburrare una pirofila, disporre le fettine di pera sul fondo e versarvi sopra il composto. Infornare per 35 minuti.
- 5 Gustare tiepido con un'insalata di valerianella o di germogli di spinaci.

CLAFOUTIS torta al formaggio di capra, pancetta e porri

Sostituire le pere con due porri (350 g) privati della parte verde, il formaggio gorgonzola con 300 g di formaggio di capra, aggiungere due fette di lardo spesse ed eliminare l'estrageone. Affettare grossolanamente i porri dopo averli lavati, rosolarli per 10 minuti in padella con una grossa noce di burro fino a quando sono teneri. Disporre il lardo tagliato a strisciole e i porri sul fondo del piatto prima di versare il preparato.

CONSIGLIO

Il *clafoutis* può essere preparato in pirofile singole. In questo caso è necessario adattare i tempi di cottura.



SOUFFLÉ ai 3 formaggi

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

100 g di formaggio tipo
Parmigiano a dadini
100 g di fontina a dadini
100 g di formaggio tipo
Emmenthal a dadini
20 g di burro + 1 noce

300 g di latte intero
2 cucchiaini di farina
½ cucchiaino di noce moscata
in polvere
6 uova
sale, pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Nel contenitore di metallo, tritare i formaggi avviando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare). Rimescolare, quindi aggiungere il burro, il latte, la farina, sale, pepe e la noce moscata ed avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 4/100 °C.
- 3 Nel frattempo, separare gli albumi dai tuorli. Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 4/100 °C ed aggiungere i tuorli uno alla volta attraverso il foro del coperchio. Versare in un recipiente e lasciare raffreddare.
- 4 Montare gli albumi a neve: nel recipiente perfettamente pulito e asciutto, inserire lo sbattitore e versare gli albumi con un pizzico di sale. Togliere il tappo per permettere agli albumi di incorporare aria ed avviare il programma ALBUMI A NEVE.
- 5 Aggiungere delicatamente al composto di formaggi gli albumi montati a neve. Imburrare uno stampo da soufflé o una pirofila grande, versare il composto e cuocere in forno per circa 30 minuti. Servire subito.



CRESPELLE SALATE

con crema di sgombro

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 15 min

RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

CRESPELLE SALATE:

- 2 yogurt cremosi
- 2 uova
- 2 vasetti da yogurt di farina
- 1 bustina di lievito secco
- 2 pizzichi di sale

CREMA DI SGOMBRO:

- 1 scalogno
- 200 g di filetti di sgombro in scatola
- 1 pizzico di peperoncino o di paprika affumicata
- 10 steli di erba cipollina sminuzzata*
- 200 g di formaggio fresco tipo Philadelphia®
- scorza di pompelmo bio (facoltativo)
- 5 grani di pepe
- impasto per le crespelle

crespelle salate

- 1 Mettere tutti gli ingredienti delle crespelle nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Rimescolare se necessario.
- 2 Versare l'impasto in una ciotola e lasciarlo riposare 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, preparare la crema.
- 3 Cuocere l'impasto in una padella per crespelle o in una padella antiaderente: quando compaiono delle bolle, girare le crespelle per terminare la cottura.

crema di sgombro

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà e tritarlo nella mini bacinella per una decina di secondi usando il programma ROBOT.
- 2 Sgocciolare lo sgombro e versarlo nella mini bacinella insieme agli altri ingredienti. Mescolare per circa 10 secondi fino ad ottenere una crema spalmabile dal sapore affumicato.

CONSIGLIO

Per variare il sapore, al posto dello sgombro si possono usare altri pesci, come le sardine in scatola, il tonno o il salmone affumicato.





TORTA SALATA AI POMODORI ciliegini e asparagi

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

pasta <i>brisée</i> (vedi pag. 320)	200 ml di latte
½ mazzo di asparagi verdi	2 cucchiaini di senape
4 uova	150 g di pomodori ciliegini
200 ml di panna da cucina intera	sale, pepe

- 1 Iniziare con il preparare la pasta *brisée*. Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7).
- 2 Mondare gli steli degli asparagi con uno sbucciatore e tagliarli a pezzi di 3 cm di lunghezza. Inserirli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma VAPORE. Mettere da parte.
- 3 Stendere la pasta *brisée* sul piano di lavoro con il mattarello e metterla in una tortiera precedentemente rivestita* con un foglio di carta forno. Bucare la superficie con i rebbi di una forchetta e precuocere in bianco* per 10 minuti a 200 °C.
- 4 Eliminare l'acqua dal contenitore e versarvi le uova, la panna da cucina, il latte, la senape, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza riscaldare).
- 5 Versare il preparato sulla base precotta. Guarnire con gli asparagi ed aggiungere i pomodori ciliegini depicciolati*, lavati e tagliati a metà. Cuocere in forno per 30 minuti a 200 °C.

TORTA SALATA agli spinaci, formaggio e noci

Sostituire gli asparagi e i pomodori ciliegini con 600 g di spinaci freschi da cuocere per 10 minuti usando il programma VAPORE. Disponli sulla pasta *brisée* con la preparazione* di uova (senza la senape), poi aggiungere 100 g di formaggio erborinato sbriciolato e 40 g di noci tritate.

TORTA SALATA alle zucchine e formaggio di capra

Sostituire gli asparagi con una zucchina (200 g) e una cipolla rosolata in padella per 10 minuti con un filo d'olio d'oliva. Disporre le verdure sulla pasta *brisée* con 100 g di formaggio di capra sbriciolato, quindi aggiungere il preparato.



FAGOTTINI AL TONNO

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

PER 16-20 FAGOTTINI

PROGRAMMI:  

2 carote (200 g)	½ cucchiaino di peperoncino
1 zucchina (200 g)	30 g di capperi sgocciolati
1 scalogno	3 rametti di prezzemolo
2 cucchiaini di olio d'oliva	pasta <i>brisée</i> (vedi pag. 320)
200 g di tonno al naturale sgocciolato	1 tuorlo
il succo + la scorza di 1 limone	sale, pepe

- 1 Lavare e sbucciare le verdure e tagliarle a pezzi. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo in quattro parti. Versare il tutto nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Rimescolare il composto se necessario.
- 2 Versare nel contenitore l'olio d'oliva, il tonno spezzettato, la scorza e il succo di limone, il peperoncino, i capperi e il prezzemolo lavato e sminuzzato*. Salare e pepare, quindi avviare il programma STUFATO.
- 3 Nel frattempo, abbassare finemente la pasta *brisée* su un piano di lavoro infarinato e, con l'aiuto di uno stampino di 10-12 cm di diametro, ricavare dei dischi nella pasta.
- 4 Preriscaldare il forno a 190 °C (term. 6/7). Dopo aver fatto raffreddare la farcia, stenderne una cucchiata su ogni disco di pasta. Bagnare leggermente il bordo della pasta con poca acqua, ripiegare* la pasta a mezzaluna e saldare i bordi premendo fino a formare un orlo.
- 5 Spennellare i fagottini con il tuorlo d'uovo sbattuto e disporle sulla placca del forno rivestita* di carta forno. Cuocere i fagottini in forno per 12-15 minuti e lasciar raffreddare per 10 minuti prima di gustarli.



ASPARAGI AL VAPORE, con salsa alle erbe



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:

ACCESSORIO:

2 mazzi di asparagi verdi o bianchi

2 cipollotti

1 cucchiaio di aceto di riso

1 cucchiaino di senape

50 ml di olio d'oliva

SALSA ALLE ERBE:

1 cucchiaio di sciroppo d'acero

½ mazzetto di cerfoglio

½ cucchiaino di bacche rosa

½ mazzetto di estragone

2 pizzichi di sale rosa

½ mazzetto di erba cipollina

dell'Himalaya o di fiore di sale

- 1 Iniziare con il preparare la salsa alle erbe. Metterla da parte.
- 2 Sciacquare gli asparagi e mondarli con uno sbucciatore, tagliare le estremità quindi metterli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo (è inutile risciacquare il contenitore dalla salsa alle erbe). Avviare il programma VAPORE per circa 40 minuti, la cottura degli asparagi varia a seconda delle loro dimensioni.
- 3 Quando gli asparagi sono cotti, sgocciolarli su carta da cucina e servirli accompagnati dalla salsa alle erbe.

salsa alle erbe

- 1 Lavare le erbe, asciugarle con carta da cucina e sminuzzarle* grossolanamente. Lavare i cipollotti e tagliarli a metà.
- 2 Versare tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza riscaldare).

CONSIGLIO

Gli asparagi possono essere serviti anche con la salsa *mousseline* (vedi pag. 226).



INSALATA AUTUNNALE e vinaigrette al sidro



PREPARAZIONE: 15 min

PER 8 PERSONE

PROGRAMMA:

ACCESSORI:

2 mele rosse
300 g di cavolo rosso
100 g di noci decorticate
½ mazzetto di prezzemolo
60 g di uvetta o di mirtilli rossi
150 g di formaggio gorgonzola stagionato

VINAIGRETTE AL SIDRO:
3 cucchiaini di aceto di sidro
3 cucchiaini di succo di limone
100 ml di olio d'oliva
sale, 5 grani di pepe

- 1 Lavare, sbucciare le mele ed eliminare i semi. Sciacquare il cavolo. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Affettare le mele tagliate in quattro parti e il cavolo affettato con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT. Tritare le noci nella mini bacinella.
- 2 Defogliare il prezzemolo, lavare le foglie e asciugarle con cura. Se si usa l'uvetta, immergerla per 5 minuti in poca acqua calda per reidratarla e poi scolarla. Tagliare il formaggio a fettine sottili.
- 3 In un recipiente, mescolare le mele affettate, il cavolo rosso e il prezzemolo, l'uvetta rinvenuta o i mirtilli rossi. Versare la vinaigrette, mescolare bene e aggiungere il formaggio e le noci per ultimi. Servire subito.

vinaigrette al sidro

In una ciotola, mescolare l'aceto di sidro con il succo di limone e l'olio, emulsionare e regolare di sale e pepe.

INSALATA vitaminizzata e salsa al sesamo

Preparare questa ricetta eliminando il formaggio, sostituire il prezzemolo con il coriandolo ed aggiungere dei chicchi di melagrana. Servire questa insalata con una salsa al sesamo: mescolare in una ciotola tre cucchiaini di salsa tahina, due cucchiaini di olio di sesamo, tre di olio d'oliva, uno di aceto di vino bianco e un cucchiaino di senape. Emulsionare, salare e pepare.



SAMOSA

alle verdure

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

2 carote (200 g)	1 cucchiaio di curry Madras in polvere
1 zucchina (200 g)	½ cucchiaino di peperoncino
½ peperone rosso privato dei semi (75 g)	10 fogli di pasta brick (pasta tipo fillo)
1 cipolla	½ mazzetto di coriandolo
3 cucchiai di olio d'oliva	200 ml di olio per friggere
1 spicchio d'aglio degerminato*	sale, pepe

- 1 Lavare e sbucciare tutte le verdure, tagliarle a cubetti. Pelare la cipolla e tagliarla in quattro. Metterla nel contenitore di metallo con le verdure e l'aglio schiacciato. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13.
- 2 Aggiungere l'olio d'oliva, il curry, il peperoncino, il sale, il pepe e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocità 1A/95 °C. Far cuocere le verdure più a lungo, se necessario. Quando le verdure sono cotte, lasciarle sgocciolare in uno scolapasta.
- 3 Preparare delle strisce di fogli di pasta brick: tagliare i fogli a rettangoli larghi 10 cm e alti 25 cm. Disporre ogni striscia in verticale, depositarvi un cucchiaio di farcia di verdure e qualche foglia di coriandolo sminuzzato* a 3 cm dal bordo inferiore, piegare in diagonale su un lato, quindi ripiegare* dall'altro lato fino al bordo superiore in modo che tutti i lati siano chiusi.
- 4 Scaldare l'olio per friggere in una padella e immergervi i samosa tre o quattro alla volta quando l'olio sarà caldo ma non bollente. Lasciarli dorare per 2 minuti per lato. I samosa possono anche essere cotti in forno (preriscaldato) a 200 °C (term. 6/7) per 15 minuti.

SAMOSA di pollo al curry

Per gli amanti della carne, ridurre le porzioni di verdure (1 carota, ½ zucchina) e sostituirle con 200 g di carne di pollo arrosto macinata.




MOUSSE DI AVOCADO AL GRANCHIO, panna montata alla barbabietola

PREPARAZIONE: 20 min

RIPOSO: 3 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

3 avocado
2 scatolette di polpa di granchio
(240 g)
1 cucchiaino di maionese (vedi pag.
232)
il succo di ½ limone
2 rametti di aneto o di erba cipollina
3 pizzichi di peperoncino

sale, pepe

PANNA MONTATA ALLA BARBABIETOLA:
200 ml di panna (minimo 30% di grassi)
1 cucchiaino di sale fino rosa
dell'Himalaya
½ barbabietola cotta

- 1 Versare nel recipiente la polpa degli avocado, il granchio scolato e sminuzzato*, la maionese, il succo di limone, sale, pepe e un po' di aneto o di erba cipollina sminuzzata*, quindi avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 10 (senza riscaldare). Rimescolare e riavviare se necessario.
- 2 Mettere la mousse di avocado al granchio in frigorifero per almeno 3 ore. Circa 40 minuti prima di servire, preparare la panna montata.
- 3 Estrarre la mousse dal frigorifero e versarla in bicchierini di ceramica. Distribuire dei ciuffi di panna alla barbabietola in ogni bicchierino di mousse di avocado. Mettere in fresco o servire immediatamente, dopo aver spolverizzato con un pizzico di peperoncino.

panna montata alla barbabietola

- 1 Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti. Tagliare la barbabietola cotta a tocchetti e strizzarla nella chinoise* o in un colino a maglie fini per ricavarne la polpa.
- 2 Raffreddare il contenitore di metallo: versare dei cubetti di ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, quindi togliere il ghiaccio tritato ed asciugare con cura il contenitore. Inserire lo sbattitore, versare la panna nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio ed avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza riscaldare). In base alla panna usata e alla sua temperatura, potrebbe essere necessario riavviare il programma per qualche minuto controllando che la panna non assuma la consistenza del burro. Quando la panna sarà montata a neve ferma (si vedranno le tracce delle lame dello sbattitore), aggiungere il sale e la polpa di barbabietola. Riavviare il programma per 5 secondi per mescolare.
- 3 Versare la panna montata in una tasca da pasticciere* su cui sarà stata montata una bocchetta scanalata.



PICCOLI FLAN SALATI

di carote e eglefino

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 1 ora

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

200 g di eglefino (pesce tipo merluzzo) affumicato

500 ml di latte

500 ml di acqua

2 carote (200 g)

200 ml di panna da cucina

4 uova

10 g di burro

½ mazzetto di cerfoglio

5 grani di pepe

- 1 Iniziare con l'affogare* l'eglefino in una casseruola riempita con 500 ml di latte e 500 ml di acqua per 20 minuti. Nel frattempo, inserire il cestello vapore nel contenitore di metallo contenente 500 ml di acqua. Lavare, pelare e tagliare le carote in pezzi e versare nel cestello vapore. Avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Quando il programma si ferma, eliminare l'acqua e tagliare le carote a dadini.
- 2 Quando l'eglefino è cotto, tagliarlo a pezzetti. Metterne da parte metà, rimettere l'altra metà nel contenitore e mescolare con la panna, le uova e un pizzico di pepe ed avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 7 (senza riscaldare).
- 3 Distribuire la crema di eglefino in cocottine imburrate, aggiungere l'eglefino a tocchetti, le carote a dadini e cospargere con un pizzico di cerfoglio lavato e sminuzzato*.
- 4 Mettere i *flan* nel cestello vapore del contenitore riempito con 500 ml di acqua e avviare il programma VAPORE per 30 minuti oppure cuocere i *flan* a bagnomaria* in forno preriscaldato a 180 °C (term. 6) per 30 minuti. Regolare il tempo di cottura se necessario.

PICCOLI FLAN di zucchine al Parmigiano

Eliminare l'eglefino e sostituire le carote con due zucchine di dimensioni medie (400 g). Eliminare il cerfoglio. Aggiungere alla preparazione* 60 g di formaggio tipo Parmigiano e 40 g di formaggio all'aglio e alle erbe. Per un gusto più deciso, aggiungere qualche foglia di basilico sminuzzato*.



UOVA IN COCOTTE

al formaggio e porcini

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 12 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|---|---|
| 4 grosse uova bio freschissime a temperatura ambiente | 50 g di formaggio (tipo vaccino) |
| 4 cucchiaini di panna da cucina densa | 1 vasetto di porcini sottolio o 30 g di porcini disidratati |
| | sale, pepe |

- 1 Riempire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua ed inserire il cestello vapore.
- 2 Rompere le uova nelle cocottine, aggiungere un cucchiaino di panna da cucina densa in ogni cocottina, salare e pepare.
- 3 Tagliare il formaggio vaccino a fettine sottili. Tagliare i porcini a metà o in quattro parti a seconda delle dimensioni e se necessario sgocciolarli su carta da cucina. Se si utilizzano porcini secchi, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Distribuire il formaggio e i funghi nelle cocottine e inserirle nel cestello avviando il programma VAPORE per 12 minuti. Regolare il tempo di cottura se necessario.

UOVA IN COCOTTE al salmone e formaggio fresco

Sostituire i funghi con strisce di salmone affumicato e il formaggio (tipo vaccino) con formaggio fresco del tipo Philadelphia®.

CONSIGLIO

Il tempo di cottura delle uova varia a seconda della loro grandezza.



PATÈ RUSTICO

con confit di cipolle

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 2 ore

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



500 g di lombata di maiale
250 g di fegatini di pollo
1 uovo
2 cucchiaini di cognac
200 g di lardo tagliato a fettine
150 g di scaloppine di vitello
5 foglie di salvia
1 foglia di alloro
2 rametti di timo

½ cucchiaino di sale, 5 grani di pepe

CONFIT DI CIPOLLE:

3 cipolle dorate
100 ml di sciroppo di acero
50 g di zucchero di canna
o zucchero grezzo
100 ml di olio d'oliva
qualche foglia di timo

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere la lombata di maiale tagliata a pezzi (eventualmente eliminare un po' di grasso) e i fegatini di pollo nella bacinella trasparente con inserito il coltello di metallo, salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere l'uovo e il cognac e riavviare il programma per 15 secondi.
- 3 Cospargere una terrina con le fettine di lardo come fosse un rivestimento* di carta forno, quindi versare metà del composto mescolato. Se necessario, tagliare la scaloppina di vitello in maniera da ottenere delle fettine fini. Mettere la scaloppina di vitello al centro ed aggiungere la restante parte del composto mescolato poi la salvia, l'alloro e il timo.
- 4 Richiudere con le fettine di lardo e cuocere in forno a bagnomaria* a 180 °C (term. 6) per 2 ore. Lasciare intiepidire prima di servire accompagnato da *confit* di cipolle.

confit di cipolle

- 1 Sbucciare le cipolle e metterle nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm, quindi avviare il programma ROBOT.
- 2 Sostituire la bacinella media con quello di metallo e versarvi le cipolle con lo sciroppo d'acero, lo zucchero di canna, l'olio d'oliva e del timo, togliere il tappo ed avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 3/90 °C.



INSALATA DI QUINOA, vinaigrette di pesto al lime



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 cipolla rossa
700 ml di brodo vegetale
300 g di quinoa
150 g di pomodori ciliegini
½ cetriolo
1 avocado
200 g di ceci sgocciolati
qualche foglia di basilico

VINAIGRETTE DI PESTO AL LIME:

2 lime
1½ cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di pesto
(vedi pag. 106)
½ mazzetto di erba cipollina
½ mazzetto di basilico
sale, pepe macinato

- 1 Sbucciare la cipolla rossa, tagliarla in quattro e metterla nel contenitore di metallo. Avviare il programma ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mettere da parte.
- 2 Versare il brodo e il quinoa nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.
- 3 Nel frattempo, lavare i pomodori ciliegini e il mezzo cetriolo. Tagliare a metà i pomodori ciliegini e il mezzo cetriolo, sbucciato, a dadini. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a dadini.
- 4 Quando il quinoa è cotto, svuotare il contenitore e passarlo sotto l'acqua fredda per raffreddarlo. Mescolare i ceci, i pomodori, l'avocado, la cipolla rossa e il cetriolo con il quinoa e versare la vinaigrette di pesto al lime. Mescolare il tutto, mettere qualche foglia di basilico sopra e servire molto fresco come un *taboulé*.

vinaigrette di pesto al lime

- 1 Spremere i lime, mescolare il succo con l'olio d'oliva, sale, pepare e aggiungere un cucchiaino di pesto.
- 2 Lavare l'erba cipollina e il basilico, sminuzzarli* finemente e mescolarli alla vinaigrette.



INSALATA THAI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 5 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:   

½ cetriolo
1 cipolla rossa
50 g di arachidi non salate
700 g di filetto di manzo o scamone
½ mazzetto di basilico thailandese
o menta
300 g di vermicelli di riso o di soia
10-15 pomodori ciliegini rossi e gialli
qualche foglia di coriandolo

SALSA PER INSALATA THAI:

qualche foglia di coriandolo
1 peperoncino privato dei semi
4 cucchiaini di *nuoc-mâm* (salsa
di pesce)
il succo di 1 lime
2 cucchiaini di zucchero grezzo
o di palma

- 1 Inserire la bacinella trasparente con la bacinella media, affettare il cetriolo sbucciato e la cipolla rossa con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT. Inserire la mini bacinella e tritare le arachidi per 20 secondi circa con il programma ROBOT. Mettere da parte e preparare la salsa.
- 2 Tagliare la carne a cubetti di 2-3 cm, versarli nel contenitore di metallo con il basilico thailandese defogliato e lavato (conservare qualche foglia per la decorazione) e avviare il programma ESPERTO, 40 secondi/velocità 10 (senza riscaldare). Attraverso l'apertura, aggiungere metà della salsa per insalata thailandese e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/60 °C, la carne si marinerà* e cuocerà leggermente.
- 3 Versare i vermicelli di riso in un'insalatiera contenente acqua bollente per 3-5 minuti, scolarli e lasciarli in acqua fredda.
- 4 Mettere i vermicelli di riso con un po' di carne tritata marinata* in ogni piatto, versare la rimanente salsa ed aggiungere il cetriolo, i pomodori ciliegini tagliati a metà e la cipolla rossa. Lavare il coriandolo. Decorare con le arachidi, le foglie di basilico e di coriandolo.

salsa per insalata thai

Lavare il coriandolo e i peperoncini. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi.

CONSIGLI

La qualità della carne è fondamentale per la riuscita della ricetta. Se non amate la carne cruda, è possibile farla rosolare in padella per 5 minuti. La carne di manzo può essere sostituita con i gamberetti e il basilico thailandese con del basilico classico.



COLESLAW

ai mirtilli rossi

PREPARAZIONE: 15 min

RIPOSO: 1 ora

PER 8 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:   

- | | |
|---|--|
| 3 carote (300 g) | 1 cucchiaio di senape fine |
| ¼ di cavolo bianco (400 g) | 1 cucchiaio di zucchero in polvere (facoltativo) |
| ¼ di cavolo rosso (400 g) | qualche noce tritata |
| 5 cucchiaini di maionese (vedi pag. 232) | sale, 5 grani di pepe |
| 50 g di mirtilli rossi essiccati | |
| 1 cucchiaio di aceto di sidro o di sherry | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e grattugiarle nella bacinella media, su cui sarà stato installato il disco per grattugiare 2 mm, avviando il programma ROBOT, quindi mettere in un recipiente e lasciare da parte.
- 2 Mondare i quarti di cavolo, tagliarli a metà o in quattro parti. Affettarli con il disco per affettare 2 mm e il programma ROBOT e metterli nel recipiente insieme alle carote. Aggiungere la maionese, i mirtilli rossi essiccati, l'aceto, la senape, lo zucchero, sale e pepe.
- 3 Mescolare il tutto e mettere da parte al fresco per almeno 1 ora.
- 4 Guarnire con le noci tritate prima di servire.

CONSIGLIO

Per una versione più tradizionale è sufficiente togliere i mirtilli rossi che possono anche essere sostituiti con l'uvetta.





I PRIMI



BRODO vegetale

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1,5 litri d'acqua
2 carote (200 g)
1 gambo di sedano
2 cipolle

2 chiodi di garofano
1 foglia di alloro
sale e pepe

- 1 Mettere l'acqua nel contenitore di metallo con le verdure pelate e lavate, tagliate a pezzettoni se necessario, e gli aromi.
- 2 Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO per 1 ora e 30 minuti/velocità 0/110 °C.
- 3 Filtrare il brodo se necessario, e le verdure possono essere consumate in insalata condite con olio. Il brodo si conserva 3 giorni in frigorifero.

BRODO di carne

Aggiungere 500 g di carne di manzo per bollito (biancostato, cappello del prete...) alla preparazione* sin dall'inizio a freddo.

BRODO di pollo

Sostituire la carne di manzo, con uguale quantità di carne di pollo, gallina, cappon.

CONSIGLI

Con le verdure, fatte essiccare in forno e tritate finemente con il blender, si può ottenere un granulato vegetale conservabile, da utilizzare per rinforzare i sapori delle vostre preparazioni.

Il brodo è una preparazione facile che serve per molti usi: risotti, arrosti e carni stufate e consente di eliminare conservanti presenti nei preparati industriali che sono ricchi di glutammato. È ricco di vitamine e sali minerali.



CREMA DI PATATE E PORRI

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

500 g di patate (patata belga Bintje) + 1 patata per la decorazione	200 ml di latte 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
300 g di porri (la parte bianca e 5 cm di parte verde)	½ mazzetto di erba cipollina
800 ml d'acqua	sale, pepe

- 1 Sbucciare le patate, tagliarle a dadini di 2 cm e metterle nel contenitore di metallo. Affettare i porri e lavarli accuratamente sotto l'acqua fredda, quindi tagliarli a rondelle. Metterli nel contenitore. Aggiungere l'acqua, il latte, un cucchiaino di sale, e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
- 2 Nel frattempo, sbucciare la patata rimasta, tagliarla a dadini e farla rosolare per 10-15 minuti in padella con un cucchiaino di olio.
- 3 A 1 minuto dal termine del programma, premere Stop, aggiungere 2 cucchiaini di olio e riavviare il programma.
- 4 Versare la crema di patate e porri nelle ciotole o nei piatti. Lavare e sminuzzare* finemente l'erba cipollina. Cospargere la zuppa con i dadini di patate rosolati, pepare e completare con l'erba cipollina sminuzzata*.



ZUPPA DI CIPOLLE

al gratin

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 45 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

5 grosse cipolle	CROSTINI AL FORMAGGIO:
50 g di burro	4 fette di pane casereccio raffermo
1 cucchiaino di farina o di Maizena®	1 ½ cucchiaino di olio d'oliva
1 litro di brodo di pollo o vegetale	1 cucchiaino di erbe aromatiche lavate e sminuzzate* (basilico, timo, erba cipollina...)
100 ml di vino bianco	150 g di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di zucchero di canna	sale, pepe
100 g di formaggio tipo Emmenthal	
1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe	

- 1 Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti. Metterle nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario.
- 2 Aggiungere il burro tagliato a pezzetti piccoli, la farina, versare il brodo e il vino bianco, poi lo zucchero di canna. Regolare di sale e pepe.
- 3 Avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 2A/100 °C. Durante la cottura della zuppa, preparare i crostini al formaggio.
- 4 Quando la zuppa è pronta, versarla nelle ciotole, aggiungere i crostini di pane e cospargere di formaggio grattugiato. Mettere le ciotole in forno e gratinare con il grill per 5 minuti a 240 °C (term. 8). Il formaggio deve essere gratinato.

crostini al formaggio

- 1 Tagliare le fette di pane a cubetti. Disporre i cubetti di pane su un piatto che può essere messo in forno, irrorarli con l'olio d'oliva e completare con sale, pepe, erbe aromatiche e formaggio.
- 2 Infornare a 180 °C (term. 6) ponendo il piatto nella parte centrale del forno in modalità grill per 10 minuti e controllare la cottura. Staccare i crostini gli uni dagli altri.

ZUPPA DI CIPOLLE al curry

Per dare un aroma sottile alla zuppa di cipolle, versare un cucchiaino di curry e/o di curcuma in polvere nel contenitore al momento della cottura. Sostituire il formaggio tipo Emmenthal con formaggio Gouda e cospargere i crostini di coriandolo.



ZUPPA DI PESCE, salsa rouille

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

- | | |
|---|---|
| 1 cipolla | 1 pizzico di zafferano |
| 1 carota (100 g) | 70 g di salsa di pomodoro |
| ½ porro (75 g) | 2 cucchiaini di olio d'oliva |
| ½ finocchio (100 g) | 1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe |
| 1 spicchio d'aglio degerminato* | |
| 1 cucchiaino di dado di pesce | SALSA ROUILLE: |
| 2 pomodori a grappolo | 2 spicchi d'aglio degerminato* |
| 1 cucchiaino di erbe di Provenza | 1 peperoncino rosso piccolo |
| 1 cucchiaio di Pastis (liquore francese a base di anice) | 2 tuorli |
| 750 ml di brodo vegetale | 1 cucchiaio di senape |
| 1 kg di pesci vari (scorfano, orata, pesce cappone, merluzzo nero) tagliati a pezzi (privati della pelle e delle lisce) | 1 g di zafferano |
| | 200 ml di olio vegetale |
| | 1 cucchiaio di salsa di pomodoro sale, pepe |

- 1 Iniziare con il preparare la salsa *rouille*. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Lavare e pelare la carota e tagliarla in pezzi. Lavare il porro e il finocchio e tagliarli in pezzi piccoli.
- 2 Mettere tutte le verdure nel contenitore di metallo con l'aglio, il dado, i pomodori tagliati in quattro parti e privati dei semi, il sale, il pepe, le erbe di Provenza, il Pastis e il brodo. Chiudere il coperchio e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
- 3 A metà cottura, premere Stop, aggiungere i pezzi di pesce nel contenitore, quindi lo zafferano, la salsa di pomodoro e l'olio d'oliva. Riavviare il programma premendo Auto. Al termine del programma, riavviare il programma per 1 minuto/velocità 18. Servire la zuppa ben calda accompagnata dai crostini e dalla salsa *rouille*.

salsa rouille

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere nella bacinella gli spicchi d'aglio e il peperoncino rosso tagliato a metà e privato dei semi. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. Con l'ausilio di una spatola, riportare il trito al centro della bacinella se necessario.
- 2 Aggiungere i tuorli, la senape, lo zafferano, sale e pepe. Avviare per 1 minuto e aggiungere un sottilissimo filo d'olio attraverso il foro del coperchio e successivamente la salsa di pomodoro.



VELLUTATA DI POMODORI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 cipolla piccola	1 mozzarella
½ spicchio d'aglio + ½ per il pane	½ ciabatta (pane all'olio d'oliva)
1 kg di pomodori maturi	1 cucchiaio di formaggio tipo Philadelphia®
1½ cucchiaio di olio d'oliva	50 g di pinoli tostati
500 ml d'acqua	1 cucchiaino di sale,
1 cucchiaino di zucchero	5 grani di pepe
½ mazzetto di basilico	

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Sbucciare l'aglio, tagliarlo a metà e degerminarlo*. Eliminare la buccia dei pomodori con l'ausilio di un pelapomodori o di un pelapatate, tagliarli in quattro ed eliminare i semi facendo una leggera pressione nel lavello.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo. Aggiungere l'olio d'oliva, e l'acqua. Aggiungere sale e pepe e poi lo zucchero e le foglie di basilico lavate e tritate grossolanamente. Avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
- 3 Nel frattempo, affettare la mozzarella e il pane. Strofinare le fette di pane con mezzo spicchio d'aglio e aggiungere una fetta di mozzarella su ogni fetta di pane.
- 4 Circa 1 minuto prima del termine del programma, premere Stop, aggiungere il Philadelphia® e riavviare il programma.
- 5 Versare la vellutata di pomodori nelle ciotole o nei piatti. Guarnire la vellutata con una fettina di pane con la mozzarella, irrorare con un filo d'olio d'oliva, cospargere di pinoli tostati e servire ben calda.

CONSIGLIO

Per una versione più veloce o se si è fuori stagione, sostituire i pomodori freschi con pomodori pelati in scatola.



ZUPPA ASIATICA alle uova

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 15 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1,2 litri di acqua calda | 1 cucchiaino di Maizena®
(amido di mais) |
| 3 dadi di miso per brodo | 2 cucchiaini di salsa di soia |
| 1 bastoncino di citronella | 2 cucchiari di aceto di riso |
| 1 cipolla | 1 scatoletta di polpa di granchio |
| 1 peperoncino rosso privato dei semi | ½ mazzetto di coriandolo |
| ½ cipolla rossa | 3 uova sbattute |
| | 100 g di germogli di soia |

- 1 Versare l'acqua nel contenitore di metallo insieme ai dadi di miso e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 5/100 °C.
- 2 Nel frattempo, eliminare le prime foglie del bastoncino di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Sminuzzare* la citronella e la cipolla e tritare finemente il peperoncino e la cipolla rossa. Diluire la Maizena® in poca acqua e versarla nel brodo attraverso l'apertura mentre il programma è in funzione. Aggiungere la salsa di soia, l'aceto, la cipolla (metterne da parte un quarto per la decorazione) e la citronella.
- 3 Al termine del programma, aggiungere il granchio, il coriandolo lavato e sminuzzato* (metterne da parte una piccola quantità per la decorazione), il peperoncino e la cipolla rossa e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/90 °C.
- 4 Circa 30 secondi prima del termine del programma, versare poco alla volta le uova sbattute attraverso l'apertura.
- 5 Servire molto calda nelle ciotole con i germogli di soia, la restante cipolla sminuzzata* e il coriandolo.

CONSIGLI

È possibile sostituire la polpa di granchio con il pollo, meno costoso. In mancanza dei dadi di miso, utilizzare dadi o brodi vegetali. Per una versione più leggera, non aggiungere le uova.



CHORBA



PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 50 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



- | | |
|---|--|
| 1 cipolla | 1 cucchiaino di zenzero in polvere |
| 2 carote (200 g) | 1 cucchiaino di cumino in polvere |
| 2 gambi di sedano | 1 cucchiaino di peperoncino dolce in polvere |
| 500 g di carne (misto di manzo e agnello) | 1 cucchiaino di zucchero in polvere |
| 2 spicchi d'aglio | 1 scatola di pomodori pelati (240 g) |
| 5 rametti di coriandolo defogliati | 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro |
| 5 rametti di menta defogliati | 50 g di vermicelli di riso |
| 2 cucchiari di olio d'oliva | 265 g di ceci cotti e sgocciolati |
| 600 ml di acqua | ½ mazzetto di prezzemolo |
| 1 dado per brodo di pollo | sale, pepe |
| ½ cucchiaino di cannella in polvere | |
| 1 cucchiaino di coriandolo in polvere | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare e tagliare la cipolla a metà, quindi affettare una metà nella bacinella media su cui è montato il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte. Lavare le carote, pelarle, quindi affettarle. Lavare infine i gambi di sedano, affettarli e mettere da parte tutte le verdure. Togliere la bacinella media.
- 2 Inserire il coltello di metallo, versare la carne tagliata a cubetti grossi, uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà (degerminato* se necessario), la mezza cipolla non affettata, sale, pepe e le foglie di coriandolo e di menta lavate. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. La carne deve essere tritata molto finemente. Svotare la bacinella e modellare* la carne formando delle polpettine di circa 2 cm di diametro. Cambiare la bacinella.
- 3 Nel contenitore di metallo, mettere l'olio d'oliva, la mezza cipolla affettata e l'altro spicchio d'aglio schiacciato ed avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/130 °C. Aggiungere le verdure, l'acqua e il dado sbriciolato, le spezie, lo zucchero, i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro, quindi riavviare il programma ESPERTO, 35 minuti/velocità 2A/100 °C.
- 4 Al termine della cottura, aggiungere i vermicelli, le polpettine di carne, i ceci e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/120 °C. Se la zuppa risulta troppo densa, aggiungere altra acqua. Lavare il prezzemolo. Servire in grandi ciotole e guarnire con il prezzemolo.



MINISTRONE e chips di Parmigiano

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 40 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 carota (100 g)	200 g di fagioli bianchi cotti o precotti
1 cipolla	2 pomodori (200 g)
1 gambo di sedano	150 g di pasta corta
1 cucchiaio e mezzo di olio d'oliva	3 cucchiaini di prezzemolo lavato
150 g di pancetta a cubetti	3 cucchiaini di basilico lavato
1 spicchio d'aglio degerminato*	sale, pepe
1,25 litri d'acqua	
1 patata (100 g)	CHIPS DI PARMIGIANO:
1 zuccina (150 g)	100 g di Parmigiano grattugiato
150 g di fagiolini	

- 1 Pelare la carota, la cipolla e il sedano, tagliarli a dadini e versarli nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/120 °C. Aggiungere la pancetta a cubetti, l'aglio schiacciato, l'acqua, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 3/110 °C.
- 2 Sbucciare la patata e la zuccina, tagliarle a dadini di 2 cm e tagliare i fagiolini a tocchetti. Versare le verdure nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.
- 3 Sciacquare i fagioli in scatola in acqua corrente e tagliare i pomodori a dadini. Al termine del programma, aggiungere i pomodori, la pasta corta, i fagioli, il basilico e il prezzemolo sminuzzati* e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/110 °C (correggere a seconda delle indicazioni riportate sulla confezione).
- 4 Regolare di sale e pepe e servire caldo accompagnato da chips di Parmigiano e da un cucchiaino di pesto (opzionale, vedi pag. 106) per ogni piatto.

chips di Parmigiano

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Stendere uno strato fine di Parmigiano grattugiato su un foglio di carta forno. Infornare per 5-7 minuti controllando il colore: il formaggio deve dorarsi leggermente.
- 2 Estrarre dal forno, lasciare raffreddare e staccare le chips dalla carta.





PASTA E FAGIOLI



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 15 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

1 carota (100 g)	900 g di fagioli borlotti congelati
1 gambo di sedano	1,4 litri d'acqua
3 scalogni	200 g di pasta tipo ditaloni rigati
olio extra vergine d'oliva	pepe e sale

- 1 Mettere le verdure tagliate a pezzi (salvo i fagioli) nel contenitore di metallo e tritare con il programma ESPERTO per 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Raccogliere verso il fondo, aggiungere un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e rosolare per 2 minuti/velocità 3/130 °C con il programma ESPERTO.
- 2 Unire i fagioli, coprire con 1,2 litri d'acqua ed avviare il programma ESPERTO per 1 ora/velocità 1A/110 °C.
- 3 Aprire il coperchio e togliere 1 piatto di fagioli e mettere da parte, richiudere e lanciare il programma MINESTRA VELLUTATA. Aggiungere la pasta e 200 ml di acqua e cuocere con il programma ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/100 °C. Salare.
- 4 Servire nei piatti aggiungendo 2 cucchiaini di fagioli interi, un filo di olio extra vergine e pepe.

CONSIGLIO

Eliminando la pasta ed utilizzando la funzione MINESTRA VELLUTATA si ottiene una delicata purea di fagioli da gustare come primo o per accompagnare secondi.



ZUPPA CONTADINA



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 carote (300 g)

1 porro (150 g)

1 gambo di sedano

2 cipolle

3 patate (300 g)

800 ml d'acqua

4 cucchiai di olio d'oliva

sale, pepe

- 1 Lavare e sbucciare le verdure. Tagliare le carote, il porro e il sedano a tocchetti di 1 o 2 cm circa, le cipolle in quattro parti e le patate a dadini di 2 cm circa. Mettere il tutto nel contenitore di metallo.
- 2 Aggiungere l'acqua, il sale, quindi avviare il programma PASSATO DI VERDURA. Regolare di sale e pepe e aggiungere l'olio.

MINESTRA contadina

Alla fine del programma si possono aggiungere 200 g di pasta corta prolungando la cottura con il programma ESPERTO, velocità 1A/100 °C per il tempo indicato sulla confezione.

CONSIGLI

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto. Per una versione più saporita, aggiungere un goccio di latte o di panna da cucina e/o del formaggio tipo Emmenthal grattugiato.



VELLUTATA DI ZUCCHINE, menta e formaggio di capra

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

4 zucchine (800 g)

500 ml di acqua

1 spicchio d'aglio

100 g di formaggio di capra fresco

½ mazzetto di menta fresca

1 cucchiaino – 1½ cucchiaino di

olio d'oliva

pepe

- 1 Lavare le zucchine e sbucciarle. Tagliarle a rondelle di 1-2 cm di spessore. Mettere le zucchine nel contenitore di metallo e versare l'acqua. Aggiungere lo spicchio d'aglio (sbucciato e degerminato*) tagliato a fettine sottili, e un pizzico di sale.
- 2 Avviare il programma MINESTRA VELLUTATA. A 5 minuti dal termine del programma, premere Stop, aggiungere il formaggio di capra e metà delle foglie di menta lavate e sminuzzate*. Premere nuovamente Auto per riavviare il programma.
- 3 Servire subito condita con un filo d'olio d'oliva e cospargere con la restante menta sminuzzata*.

CONSIGLIO

Per una versione più saporita aggiungere nella fase 1 un dado per brodo o sostituire l'acqua con brodo.



GAZPACHO



PREPARAZIONE: 25 min

RIPOSO: 3-6 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA:

1,5 kg di pomodori

1 cetriolo (300 g)

½ peperone rosso (100 g)

½ peperone verde (100 g)

2 cipollotti

1 spicchio d'aglio

100 ml di olio d'oliva

2 cucchiaini di aceto balsamico

pane raffermo

peperoncino

sale, pepe

- 1 Mondare i pomodori ed eliminare i semi e il peduncolo. Tagliare i pomodori in quattro parti. Mettere da parte i due più sodi per la guarnizione. Sbucciare ed eliminare i semi dal cetriolo e tagliarlo a pezzi. Metterne da parte un quarto per la guarnizione. Eliminare i semi dai peperoni, tagliarli a tocchetti e metterne da parte metà per la guarnizione. Sbucciare i cipollotti, tagliarli a metà e metterne da parte metà per la guarnizione. Sbucciare, degerminare* e tagliare grossolanamente lo spicchio d'aglio.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo aggiungendo l'olio d'oliva, l'aceto, sale e pepe e avviare il programma SMOOTHIE. Mettere il *gazpacho* al fresco per 3-6 ore dopo averlo coperto con pellicola per alimenti.
- 3 Riprendere i due pomodori, la mezza cipolla, i due mezzi peperoni e il quarto di cetriolo messi da parte per la guarnizione. Tagliare tutte le verdure a dadini di circa 2 cm e salare leggermente.
- 4 Tagliare a dadini il pane raffermo e farli rosolare in poco olio d'oliva fino a quando saranno dorati e croccanti.
- 5 Al momento di servire, regolare di sale e pepe ed insaporire il *gazpacho* aggiungendo un poco di peperoncino, a seconda dei gusti. Servire il *gazpacho* in piccole ciotole singole, decorare irrorando con un filo d'olio d'oliva. Decorare ogni ciotola aggiungendo il cetriolo, i peperoni, la cipolla e i crostini tostati.





VELLUTATA DI CAROTE

con spinaci freschi

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

1 manciata di spinaci freschi (facoltativo)	950 ml d'acqua
1 cipolla	80 g di Philadelphia®
6 carote (600 g)	olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di cumino in polvere	qualche seme di cumino
1 cucchiaio di olio d'oliva	sale, pepe

- 1 Facoltativo: lavare e depicciolare* gli spinaci, metterli nel cestello vapore sopra al contenitore di metallo riempito con 500 ml di acqua. Avviare il programma VAPORE per 10 minuti. Togliere il cestello ed eliminare l'acqua. Mettere da parte.
- 2 Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti, metterla nel contenitore. Lavare e pelare le carote, tagliarle a pezzi di 1-2 cm, poi versarle nel contenitore insieme al cumino, all'olio d'oliva e all'acqua, coprire e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
- 3 Circa 5 minuti prima della fine del programma, premere Stop. Aggiungere il formaggio, sale, pepe e riavviare il programma premendo Auto.
- 4 Versare la zuppa nelle ciotole, aggiungere un cucchiaio di spinaci al centro, condire con un filo di olio extra vergine e con una spolverata di semi di cumino.

CONSIGLI

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto. Per una versione più rapida, preparare la vellutata senza gli spinaci. Per una vellutata più originale, è possibile sostituire metà delle carote con una patata dolce pelata e tagliata a dadini, oppure con lenticchie corallo.



VELLUTATA DI PISELLI e chips di pancetta

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 cipolle verdi piccole
600 ml di acqua
700 g di piselli sgranati
100 g di Philadelphia®
olio extra vergine d'oliva
3 rametti di menta fresca
sale, pepe macinato

CHIPS DI PANCETTA:
1 cucchiaino di olio d'oliva
3 fette di pancetta

- 1 Sbucciare le cipolle verdi, tagliarle a metà e versarle nel contenitore di metallo. Aggiungere l'acqua e i piselli e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
- 2 Circa 2 minuti prima della fine del programma, premere Stop e incorporare il Philadelphia®, salare e pepare. Riavviare il programma premendo Auto.
- 3 Servire la vellutata con le chips di pancetta, un filo di olio extravergine e qualche foglia di menta.

chips di pancetta

- 1 Riscaldare l'olio in una padella piccola.
- 2 Tagliare ogni fetta di pancetta in tre parti e farle rosolare per pochi secondi fino a quando sono dorate e croccanti.
- 3 Togliere la padella dal fuoco e sgocciolare la pancetta su carta da cucina per eliminare l'olio.

CONSIGLIO

È possibile sostituire la pancetta con la pancetta affumicata o eliminarla del tutto per una versione light.



RISOTTO allo zafferano



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 25 min

PER 4-6 PERSONE

PROGRAMMA: 

2 bustine di zafferano in polvere o pistilli	2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
RISOTTO DI BASE:	320 g di riso Carnaroli
30 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato	100 ml di vino bianco secco
1 cipolla	700 ml brodo vegetale
	50 g di burro

Seguire la ricetta del risotto di base. Alla tappa n°2 unire lo zafferano.

risotto di base

- 1 Tagliare la cipolla in 4 e tritare con la funzione ESPERTO 15 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio e soffriggere usando il programma ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere il riso e continuare per la tostatura 3 minuti e dopo 2 minuti aggiungere il vino.
- 2 Aggiungere il brodo (preparato in precedenza) e lo zafferano (opzionale) con il programma ESPERTO per 18 minuti/velocità 2A/100 °C.
- 3 Aggiungere il burro ed il formaggio grattugiato e continuare per 2 minuti/velocità 2A/100 °C. Attenzione: i tempi di cottura possono variare secondo la qualità del riso e delle differenti marche in commercio. Terminare la mantecatura eventualmente a mano con una spatola.

RISOTTO ai funghi

Aggiungere appena prima del brodo 300 g di funghi porcini freschi puliti e tagliati a pezzi grossi oppure 1 bustina di funghi essiccati, precedentemente messi a bagno in una tazza di brodo e filtrandone il liquido.

RISOTTO al gorgonzola

Ridurre il burro a 20 g ed aggiungere 150 g di gorgonzola dolce tagliato a pezzetti nella fase della mantecatura.

RISOTTO con salsiccia

Aggiungere 200 g di salsiccia di maiale, privata della pelle, sbriciolata con la rosolatura della cipolla. Ridurre a 1 cucchiaino di olio.



RISOTTO ALLA PESCATORA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 50 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

400 g di gamberi	1 calamaro
2 pomodori maturi	4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
2 cipolla	1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo	320 g di riso Carnaroli
500 ml di acqua	100 ml di vino bianco secco
500 g di cozze	700 ml brodo di pesce
500 g di vongole	
1 seppia	

- 1 Sgusciare e togliere le teste dei gamberi e con questi fare un brodo di pesce mettendo nel contenitore di metallo i pomodori, 1 cipolla, 2 rametti di prezzemolo e l'acqua. Aggiungere il cestello vapore mettendo le cozze e le vongole precedentemente ben lavate. Chiudere il coperchio e lanciare il programma VAPORE. Controllare che le cozze e le vongole si siano schiuse altrimenti prolungare un po' la cottura. Togliere il cestello a vapore con i frutti di mare. Sgusciarne una parte mantenendone qualcuno con il guscio.
- 2 Frullare con il programma SMOOTHIE e filtrare il brodo ottenuto con un colino. Mettere da parte. Sciacquare il contenitore di metallo con la funzione RISCIAQUO, asciugare il contenitore.
- 3 Lavare e pulire la seppia ed il calamaro e tagliarli a striscioline. Lavare e asciugare le foglie rimanenti di prezzemolo e tritarle. Appartare.
- 4 Iniziare il procedimento per fare il risotto come per la ricetta di base (vedi pag. 94): tritare cipolla, aggiungere l'olio ed 1 spicchio d'aglio degerminato*, quindi il riso, il vino e far evaporare. Aggiungere a poco a poco il brodo di pesce appartato (650 ml), i gamberi e dopo qualche minuto seppia e calamaro. Aggiungere altro brodo se si dovesse asciugare troppo. Un minuto prima della fine aggiungere i frutti di mare sgusciati ed il prezzemolo tritato.
- 5 Aggiungere nei piatti qualche frutto di mare con il guscio per guarnire.



RISO ALLA SPAGNOLA, paella



PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA:

2 scalogni	600 ml di fumetto di pesce
3 spicchi d'aglio	1 pugno di spinaci lavati e depicciolati*
350 g di riso a grani lunghi	200 g di piselli surgelati
2 cucchiaini di olio d'oliva	1 salamino piccante tagliato a rondelle
1 dose di zafferano (2 pistilli)	120 g di cozze precotte e sgusciate
1 cucchiaio di paprika in polvere	12 gamberetti rosa cotti e sgusciati
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro	

- 1 Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà. Sbucciare gli spicchi d'aglio e degerminarli*, se necessario.
- 2 Mettere il tutto nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare e riavviare per 20 secondi se necessario. Alla fine del programma, aggiungere il riso e l'olio d'oliva poi riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C.
- 3 Aggiungere lo zafferano, la paprika, il concentrato di pomodori e il fumetto di pesce poi riavviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 2A/90 °C. A metà cottura, aggiungere attraverso l'apertura gli spinaci tagliati e i piselli. Se necessario, aggiustare il tempo di cottura.
- 4 A 2 minuti dalla fine della cottura, premere Stop e aggiungere le rondelle di salamino piccante, le cozze e i gamberetti rosa, poi riavviare il programma premendo Auto. Lasciare gonfiare il riso ancora per 2 minuti prima di servire.

CONSIGLI

La scelta del riso (a grani lunghi) è essenziale per il successo della ricetta. Si possono anche usare cozze fresche da cuocere preliminarmente al vapore.



RISO PILAF ai cantarelli



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

1 zuccina (200 g)	2 cucchiari di olio d'oliva o di girasole
300 g di cantarelli freschi o surgelati	
250 g di riso basmati	500 ml di brodo vegetale o di pollo
1 spicchio d'aglio	½ mazzetto di prezzemolo
1 scalogno	sale, 5 grani di pepe
1 cipolla dolce	

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare la zuccina e sbucciarla. Affettarla nella bacinella media con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Lavare i cantarelli delicatamente e tagliarli a metà se sono troppo grossi, poi metterli da parte. Risciacquare il riso molte volte sotto l'acqua fredda. Sbucciare l'aglio, lo scalogno e la cipolla, tagliarli in quattro. Se necessario, degerminare* lo spicchio d'aglio.
- 2 Nel contenitore di metallo, mettere l'aglio, lo scalogno e la cipolla e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare.
- 3 Aggiungere l'olio d'oliva e riavviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere il riso e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 2A/110 °C.
- 4 Aggiungere il brodo e la zuccina, salare, pepare e riavviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 2A/110 °C. A 5 minuti dalla fine del programma, aggiungere i cantarelli. Verificare e regolare il tempo se necessario, perché la cottura del riso può variare da una marca all'altra.
- 5 Lavare il prezzemolo. Servire il riso molto caldo, cosperso di prezzemolo sminuzzato*.



PASTA ALL'UOVO

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

400 g di farina 00 o di grano duro

4 uova

sale

olio extra vergine d'oliva
(se necessario)

- 1 Mettere nel contenitore di metallo la farina, le uova sgusciate, un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.
- 2 Si deve ricavare una palla d'impasto elastico ma compatto, se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, se troppo duro un po' d'acqua o un cucchiaino di olio d'oliva. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella. Fatta una grossa palla far riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.
- 3 Tirarla poi a sfoglia, con un mattarello e con la macchina da pasta, per ricavare secondo le necessità, lasagne, tagliatelle, ecc. Cuocere poi in abbondante acqua salata, aggiungendo 1 cucchiaino di olio per evitare che si incollino tra loro. Tenere conto che la pasta fresca cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca ed assorbe più condimento.

PASTA FRESCA SENZA UOVA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

250 g di farina 0

250 g di farina di semola rimacinata

250 g di acqua

sale

olio extra vergine d'oliva
(se necessario)

- 1 Mettere nel contenitore di metallo la farina, l'acqua e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.
- 2 Si deve ricavare una palla d'impasto elastico ma compatto, se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, se troppo duro un po' d'acqua o un cucchiaino di olio d'oliva. Fatta una grossa palla far riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.



SUGHI DI POMODORO

PREPARAZIONE: 2 min

COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

¼ di cipolla dorata
1 scatola di pelati o pomodori a peretta 500 g (privare dei semi se pomodori freschi)

2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
1 rametto di basilico
sale

- 1 Mettere la cipolla sbucciata nel contenitore di metallo e tritare con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).
- 2 Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiari d'acqua e rilanciare il programma ESPERTO per 5 minuti/velocità 3/100 °C sino a far asciugare l'acqua.
- 3 Aggiungere la scatola di pelati o i pomodori freschi tagliati a pezzi, 2 cucchiari d'olio extra vergine e salare. Lanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/velocità 3/110 °C.
- 4 Frullare la salsa con il programma SMOOTHIE ed eventualmente far ridurre* se troppo liquido con il programma ESPERTO, velocità 1A/110 °C per qualche minuto. Aggiungere il basilico fresco e condire la pasta.

SUGO ALL'AMATRICIANA

Aggiungere 1 cipolla, 100 g di guanciale tagliato a cubetti, 1 peperoncino. Aggiungere il guanciale nella fase 2 ed eliminare l'acqua. Aggiungere il peperoncino nella fase 3. Condire spaghetti, penne...

SUGO ALL'ARRABBIATA

Mettere a rosolare l'olio con il peperoncino sminuzzato* e l'aglio sbucciato, che va tolto appena ha preso colore, al posto della cipolla. Aggiungere prezzemolo tritato a fine cottura.

SUGO ALLA PUTTANESCA

Aggiungere 2 spicchi d'aglio e rosolare al posto della cipolla. Aggiungere 2 cucchiari di capperi sotto sale sciacquati, i filetti di 2 acciughe salate e 100 g di olive nere denocciolate nella fase 3. Aggiungere 1 peperoncino sminuzzato* e prezzemolo tritato (1 cucchiaino) a fine cottura. Condire spaghetti, penne...

CONSIGLI

Per una versione più saporita, far rosolare la cipolla con l'olio extra vergine invece dell'acqua. Per una versione più leggera, unire l'olio a crudo una volta terminata la cottura.



PESTO

PREPARAZIONE: 10 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

1 mazzetto di basilico (50 foglie)	30 g pecorino romano grattugiato
1 spicchio di aglio	15 g di pinoli
70 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato	100 ml di olio d'oliva extravergine sale

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare il basilico, sfogliarlo e asciugare accuratamente le foglie. Pelare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germoglio centrale.
- 2 Sistemare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) nella mini bacinella e tritare finemente per circa 1 minuto usando il programma ROBOT. Aggiungere l'olio attraverso il foro del coperchio lasciando girare la macchina. Aggiustare di sale se necessario. È possibile eliminare l'aglio, se desiderato.

PESTO ALLA TRAPANESE

PREPARAZIONE: 10 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

1 mazzetto di basilico (50 foglie)	50 ml di olio d'oliva extravergine
1 spicchio di aglio	½ cucchiaino di peperoncino
150 g pomodori San Marzano sbucciati	sale

Frullare tutti gli ingredienti nella mini bacinella con il programma ROBOT per 1 minuto.



RAVIOLI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 2 ore e 15 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:    ACCESSORIO: 

½ carota	1 braciola di vitello da 200 g
½ cipolla	1 spicchio d'aglio
1 piccolo gambo di sedano	2 foglie di salvia
olio extra vergine d'oliva	100 g di Parmigiano grattugiato
400 g di carne di manzo per brasato	100 g prosciutto crudo di parma
2 chiodi di garofano	1 uovo
1 foglia di alloro	pangrattato (eventualmente)
½ bicchiere di vino rosso	sale e pepe
1 braciola di maiale da 200 g	pasta all'uovo (vedi pag. 102)

- 1 Preparare la farcia per i ravioli. Tirare* la pasta all'uovo a sfoglia sottile, con un mattarello o con la macchina da pasta, per ricavare strisce di pasta sottili di 1-1,5 mm. Utilizzare preferibilmente uno stampo per ravioli cosperso di farina ma potete anche realizzare a mano, farcendoli con il ripieno e tagliandoli con un tagliapasta. Controllate di sigillare bene la pasta dei ravioli e poi deponeteli su un tovagliolo asciutto e cosperso di farina.
- 2 Continuare così di seguito fino a terminare la pasta. Fate attenzione a non far seccare la sfoglia altrimenti non riuscirete a sigillare bene i ravioli, che si disferanno in cottura.
- 3 Cuocere poi in abbondante acqua poco salata, aggiungendo 1 cucchiaino di olio per evitare che si incollino tra loro. Tenere conto che la pasta fresca cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca (4-5 minuti) ed assorbe più condimento. I ravioli sono cotti quando rimangono in superficie. Condire a piacere.

ripieno per ravioli

- 1 Pelare e tagliare in grossi pezzi la carota, la cipolla, il piccolo gambo di sedano, mettere nel contenitore di metallo e tritare grossolanamente con programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo aggiungere 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva e rosolare 2 minuti/velocità 2A/120 °C.
- 2 Aggiungere la carne di manzo tagliata a cubi di 3 cm e rosolare con programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/130 °C. Aggiungere 2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro e ½ bicchiere di vino rosso. Lanciare il programma STUFATO per 2 ore/velocità 1A/100 °C e far ridurre* il sugo di cottura. Mettere da parte a raffreddare.
- 3 Nel frattempo far cuocere a fuoco basso in padella la braciola di maiale e la braciola di vitello con 1 cucchiaino di olio, ½ spicchio di aglio, 1 foglia di salvia, sale e pepe.

- 4 Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Tagliare il Parmigiano in cubetti di 2-3 cm e tritare con il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere quindi le carni con il loro sugo di cottura e le verdure, il prosciutto crudo e l'uovo (eliminando solo i chiodi di garofano e l'alloro). Si ricaverà un composto abbastanza compatto da utilizzare per il ripieno dei ravioli, nel caso addensare con un po' di pangrattato.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PREPARAZIONE: 35 min

COTTURA: 1 ora

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMI:    ACCESSORIO: 

1 cucchiaino di olio d'oliva	1 cipolla grossa
600 ml di besciamella (vedi pag. 228)	2 carote (200 g)
12 sfoglie di lasagne	1 gambo di sedano
125 g di Parmigiano	70 ml di olio d'oliva
70 g di groviera grattugiato	800 g di sugo di pomodoro
	100 ml di vino rosso
RAGÙ ALLA BOLOGNESE:	2 foglie di alloro
600 g di carne di manzo tagliata a cubetti (tipo scamone)	sale, pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7). Iniziare preparando il ragù alla bolognese, poi preparare la besciamella.
- 2 Ungere una pirofila con olio d'oliva, versare uno strato sottile di besciamella, sistemare delle sfoglie di lasagne, coprire con ragù alla bolognese, continuare con altre sfoglie di lasagne, altra besciamella e altro ragù. Continuare fino alla fine degli ingredienti e terminare con uno strato di besciamella.
- 3 Cospargere con i formaggi grattugiati e infornare per 25 minuti.

ragù alla bolognese

- 1 Inserire la bacinella trasparente e il coltello di metallo. Mettere la carne di manzo e avviare il programma ROBOT. Mescolare con il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata (la carne non deve essere ridotta in purea).
- 2 Sbucciare la cipolla, lavare e sbucciare le carote. Cambiare la bacinella e inserire il contenitore di metallo. Mettere la cipolla tagliata in 4, le carote, il sedano lavato e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario mescolare. Aggiungere la carne e l'olio d'oliva, poi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/120 °C.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti e avviare il programma STUFATO. Se necessario, prolungare la cottura.

CONSIGLIO

Per guadagnare tempo, si può acquistare la carne già macinata.



INSALATA DI PASTA

con verdure croccanti



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA:

ACCESSORI:

400 g di pasta del tipo penne	1 zucchina (200 g)
70 ml di olio d'oliva	6 ravanelli
½ limone	1 peperone rosso (150 g)
6 rametti di basilico	1 cipolla rossa
3 rametti di prezzemolo	pesto (facoltativo) (vedi pag. 106)
1 carota (100 g)	sale, 5 grani di pepe

- 1 Cuocere la pasta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 2 Al termine della cottura, scolare la pasta e sciacquarla in acqua fredda per fermare la cottura. Versare la pasta in un'insalatiera e condirla con olio d'oliva e succo di limone, quindi mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
- 3 Nel frattempo, inserire la bacinella trasparente. Lavare le erbe e tritare metà del basilico e del prezzemolo nella mini bacinella usando il programma ROBOT, poi versare il tutto sulla pasta, mescolare e rimettere in frigorifero.
- 4 Lavare tutte le verdure, pelarle e metterle da parte. Nella bacinella media dotato del disco per grattugiare 4 mm, grattugiare la carota e la zucchina. Sostituire il disco per grattugiare con il disco per affettare 2 mm e affettare i ravanelli, il peperone privato dei semi e la cipolla rossa. Immergere tutte le verdure in acqua fredda e mettere in frigorifero affinché rimangano croccanti.
- 5 Poco prima di servire, versare la pasta e le verdure scolate in una grande insalatiera e mescolare. Aggiungere sale, pepe e un cucchiaino di pesto per ottenere un sapore più deciso. Decorare con le rimanenti foglie di basilico.



POLENTA CLASSICA

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1,5 L di acqua
1 cucchiaio di sale grosso

400 g di farina di granoturco

- 1 Mettere l'acqua nel contenitore di metallo e portarla ad ebollizione con il programma ESPERTO circa 10 minuti/velocità 0/110 °C.
- 2 Aprire il tappo e aggiungere il sale, riavviare il programma ESPERTO per 50 minuti/velocità 3/100 °C e versare a pioggia la farina e continuare la cottura. Miscelare con l'aiuto di una spatola per ben incorporare la farina, se necessario.
- 3 Nel caso risulti troppo densa aggiungere un po' di acqua dalla bocca di carico, se troppo liquida aumentare la cottura per ridurre*. Le variazioni sono dovute al tipo di farina ed al suo grado di macinatura.

POLENTA al gorgonzola

Aggiungere a fine cottura 200 g di gorgonzola dolce tagliato a tocchetti e 50 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato e continuare con programma ESPERTO 5 minuti/velocità 2A (senza scaldare), per miscelare completamente.

POLENTA taragna

Sostituire la farina di granoturco con la farina di grano saraceno procedendo allo stesso modo. A fine cottura aggiungere 300 g di fontina tagliata a tocchetti e 70 g di burro e continuare con programma ESPERTO 5 minuti/velocità 2A (senza scaldare).

CONSIGLI

La polenta è un ottimo accompagnamento di brasati e spezzatini ricchi di sugo, ragù alla bolognese, sughi di pomodoro...

La polenta avanzata, tagliata a fettine di 1 cm di spessore è ottima abbrustolita, da entrambe i lati, in una padella antiaderente leggermente unta di olio o burro, oppure sulla griglia. Può quindi essere gustata in accompagnamento di brasati e spezzatini o facendo fondere del formaggio sulla superficie una volta abbrustolita cospargendola di formaggio in una padella con coperchio.



GNOCCHI DI PATATE

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 40 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

1 kg patate (meglio bianche o rosse) 50 g fiocchi di patate disidratate
250 g farina 00 (quelli per puré)
1 uovo sale

- 1 Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo, inserire il cestello vapore e fare cuocere le patate solo lavate col programma VAPORE per 30 minuti.
- 2 Alla fine del programma verificare la cottura con una forchetta e proseguire se del caso. Far raffreddare le patate, sbucciarle e schiacciarle con una forchetta o uno schiacciapatate.
- 3 Inserire le patate schiacciate nel contenitore di metallo, aggiungere la farina, l'uovo. Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO 1 minuto/velocità 5 (senza riscaldare). Si deve ottenere un impasto elastico e soffice. Se troppo umido, aggiungere i fiocchi di patate disidratate per ottenere la giusta consistenza dell'impasto. Le proporzioni tra farina e patate possono variare in funzione della qualità di queste, ma mettere la minor quantità possibile di farina per non indurire troppo gli gnocchi: con poca farina si sfalderanno in fase di cottura, con troppa farina resteranno duri.
- 4 Quando l'impasto è pronto, formare dei lunghi rotolini del diametro di 2,5 cm. Tagliarli ogni 2 cm, passarli su con i rebbi di una forchetta o il retro di una grattugia, premendoli delicatamente con l'indice. Disporre su un tovagliolo infarinato.
- 5 Lessarli in abbondante acqua salata. A mano a mano che vengono a galla, ritirarli con una paletta forata, sgocciolarli, metterli su un piatto da portata e condirli con la salsa prescelta (burro fuso e salvia, salsa di pomodoro, pesto...). Aggiungere formaggio tipo Parmigiano grattugiato a piacere.



PIZZA MARGHERITA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 25 min

RIPOSO: 1-3 ore

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

olio extra vergine d'oliva	IMPASTO PER PIZZA:
250 g di salsa di pomodoro o sugo di pomodoro liscio fatto in casa	5 g di lievito di birra fresco oppure 7 g lievito secco
1 mozzarella	125 g d'acqua
6 foglie di basilico fresco	250 g di farina 00
	5 g di sale
	25 g di olio extra vergine d'oliva

- 1 Preparare l'impasto per la pizza.
- 2 Preriscaldare il forno a 220 °C. Appiattire l'impasto fino ad un spessore di ½ cm (aiutandosi eventualmente con un mattarello). Disporlo in una pirofila unta d'olio o ricoperta di carta da forno.
- 3 Cospargere l'impasto di salsa di pomodoro sino ad 1 cm dal bordo, aggiungere un filo d'olio. Cuocere per 18 minuti in forno.
- 4 Aggiungere la mozzarella tagliata a fettine, il sale e rimettere in forno per altri 7-8 minuti. A cottura ultimata aggiungere le foglie di basilico ed il restante olio a crudo.

impasto per pizza

- 1 Nel contenitore di metallo mettere il lievito, l'acqua e lanciare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma, raggruppare sul fondo il lievito se necessario e aggiungere la farina, il sale, 2 cucchiaini d'olio e premere Auto.
- 2 Togliere l'impasto, farne una palla, riporla in una ciotola cosparsa di farina coprire con un panno umido e lasciare lievitare per almeno 1 ora, meglio 3 ore (la pasta dovrebbe raddoppiare il suo volume).

PIZZA alla napoletana

Nella fase 4 sostituire la mozzarella con 2 acciughe salate, lavate, senza lisce sfilettate, e un pizzico di origano.

PIZZA 4 stagioni

Aggiungere per la farcitura 100 g di funghi sott'olio, 100 g di carciofini sott'olio, 70 g di prosciutto cotto a fette e 50 g di olive nere denocciolate. Nella fase 4 guarnire con i diversi ingredienti separando in 4 spicchi: 1 con mozzarella ed olive, 1 con prosciutto cotto, 1 con carciofini, 1 con i funghetti.



TORTA FOCACCIA ALLE CIPOLLE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 40 min

RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



400 g di patate

750 g di cipolle bianche

$\frac{3}{4}$ cubetto di lievito di birra fresco
oppure 7 g di lievito secco

400 g di farina 00

100 g di pecorino romano grattugiato

4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
sale e pepe dal macinino

- 1 Mettere 500 ml d'acqua nel contenitore di metallo ed inserire il cestello vapore. Mettere le patate medio/piccole lavate con la buccia nel cestello, con il programma VAPORE per 40 minuti. Appartarle e lasciarle raffreddare.
- 2 Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare le cipolle, tagliarle in 2 pezzi e ed affettarle con il disco affetta 2 mm nella bacinella media con il programma ROBOT. Appartarle.
- 3 Sbucciare le patate raffreddate, schiacciarle con una forchetta. Mettere il lievito e 100 ml di acqua nel contenitore di metallo e lanciare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aggiungere le patate schiacciate, la farina, un pizzico di sale e premere il tasto Auto. Bisogna ottenere un impasto soffice ma compatto. Se troppo colloso aggiungere farina e lavorarlo a mano per aumentare la consistenza. Mettere a lievitare 1 ora e 30 minuti in una ciotola grande, cosparsa di farina e coperta con un panno o con pellicola trasparente.
- 4 Ripulire il contenitore di metallo, mettere dentro le cipolle affettate, aggiungere 2 cucchiaini di acqua ed avviare la cottura ESPERTO 30 minuti/velocità 1A/ 95 °C. Far asciugare il liquido e colorire le cipolle con il programma ESPERTO 10 minuti (o più)/velocità 1A/120 °C, senza il tappo. Mettere da parte e lasciar raffreddare.
- 5 Una volta raffreddate le cipolle incorporare 80 g di pecorino grattugiato, 3 cucchiaini d'olio extra vergine ed amalgamare il tutto a mano con un cucchiaino.
- 6 Dividere l'impasto lievitato in 2 parti, una di $\frac{2}{3}$ e l'altra di $\frac{1}{3}$. Con le mani unte di olio d'oliva distendere la parte più grande d'impasto in una teglia da forno, in precedenza unta d'olio, rialzandola leggermente sui bordi. Distribuire la preparazione* con le cipolle in modo uniforme e ricoprire con la restante parte di impasto distendendolo uniformemente. Ungere la superficie con un po' d'olio, cospargere il pecorino rimasto ed aggiungere il pepe macinato al momento ed il sale.
- 7 Cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 240 °C (term. 8) o sino a che la superficie sia dorata. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti. Servire tiepida o anche fredda.





IL PESCE



PESCE SPADA

alla eoliana



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 45 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|---|--|
| ½ cipolla | 4 rametti di origano fresco |
| ½ spicchio d'aglio | 12 capperi sotto sale |
| 800 g di pomodori pelati | 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva |
| 4 tranci di pesce spada
alti 1 cm, 600 g | 40 g olive taggiasche
sale e pepe |
| 4 rametti di timo | |

- 1 Mettere la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi nel contenitore di metallo con l'aglio e tritare con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo e aggiungere 1 cucchiaino d'acqua, richiudere il coperchio e rosolare con programma ESPERTO 2 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere i pelati e lanciare il programma ESPERTO 10 minuti/velocità 2A/120 °C. Frullare con il programma ESPERTO 30 secondi/velocità 16.
- 2 Inserire il cestello a vapore foderato di carta da forno bagnata e strizzata, adagiare le trance di spada private della pelle e tagliate a pezzi di 5-6 cm di lato, cospargendo di timo, origano e un po' di pepe macinato al momento, usando anche la seconda griglia a vapore per non sovrapporle. Chiudere il coperchio e lanciare il programma ESPERTO 30 minuti/velocità 2A/100 °C. Cuocerà così contemporaneamente il sugo e con il vapore emesso il pesce. Verificare la cottura del pesce ed eventualmente proseguire per 10 minuti.
- 3 Aprire il coperchio e togliere il cestello vapore, appartare coperto. Inserire nella salsa i capperi, senza dissalarli, l'olio extra vergine e le olive, richiudere e lanciare il programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/100 °C.
- 4 Mettere su un piatto da portata le trance di spada e coprirle con la salsa calda. Servire immediatamente. Il sugo e le trance di spada eventualmente avanzate sono ottime per condire gli spaghetti.

TONNO alla eoliana

Sostituire le trance di pesce spada con tonno fresco.

TRIGLIE, ALICI, O SARDINE alla eoliana

Sostituire il pesce spada con filetti di triglie, alici, sardine fresche, arrotolati e fissati con uno stecco. Ridurre i loro tempi di cottura a vapore (15-20 minuti).



COUSCOUS DI PESCE



PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 55 min

RIPOSO: 2 ore

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

800 g di pesce bianco dalla carne soda (merluzzo fresco, cernia...)	2 cucchiari di <i>ras el hanout</i> in polvere (spezia marocchina)
½ limone <i>confit</i>	1 cucchiaino di curcuma in polvere
50 ml di olio d'oliva + 1 filo	1 bustina di zafferano
2 cipolle	300 ml di brodo di pesce
2 carote (200 g)	50 g di uvetta
1 zucchina (200 g)	sale, 5 grani di pepe
1 melanzana (200 g)	
1 rapa (80 g)	
150 g di ceci cotti	

- 1 Tagliare i filetti di pesce in pezzi di 3-4 cm per lato, eliminare le eventuali lisce e metterli in un recipiente con il limone *confit* tagliato a pezzetti e l'olio d'oliva. Marinare* per 2 ore in frigorifero.
- 2 Nel frattempo, sbucciare le cipolle, tagliarle in quattro parti e tritarle con il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Rimescolare se necessario. Aggiungere un filo d'olio e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C.
- 3 Lavare e sbucciare le verdure, poi tagliarle a grossi cubetti. Versare nel contenitore di metallo le verdure, i ceci, le spezie, sale e pepe. Versare il brodo e se necessario aggiungere un po' d'acqua per coprire le verdure ed avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 1A/100 °C. Aggiungere poi il pesce tagliato a pezzi, l'uvetta e proseguire la cottura riavviando il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.
- 4 Servire accompagnato dal *couscous*.

CONSIGLIO

Il *ras el hanout* comprende: cannella, zenzero, coriandolo, cardamomo, noce moscata, pepe nero e curcuma.



BRANDACUJUN LIGURE

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

RIPOSO: 24-48 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 kg di baccalà ammollato	40 g di pinoli
750 g di patate	1 limone
1 rametto di prezzemolo	olio extra vergine d'oliva
1 spicchio d'aglio	sale e pepe bianco

- 1 Mettere il baccalà in una grande pirofila da forno o in un recipiente di grandi dimensioni e coprire con abbondante acqua fredda. Lasciare immerso in acqua per 24-48 ore cambiando l'acqua 4 o 5 volte per eliminare il sale.
- 2 L'indomani, lavare il pesce in acqua fredda, tagliarlo a pezzi, metterlo nel contenitore di metallo e ricoprirlo con acqua fredda. Avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/110 °C.
- 3 Quando raggiunta l'ebollizione, aggiungere le patate lavate e sbucciate e continuare la cottura per 30 minuti sino a cottura delle patate. Una volta cotto, scolare togliere le patate e metterle da parte; per il baccalà: eliminare la pelle e le lisce e sminuzzarlo* grossolanamente con la forchetta. Tritare il prezzemolo, l'aglio ed i pinoli con una spruzzata di limone ed abbondante olio extra vergine. Rimettere nel contenitore il baccalà e le patate. Avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/90 °C sino ad ottenere un composto omogeneo ma dove si possano individuare sia le patate che il baccalà.
- 4 Servire tiepido aggiungendo olio extra vergine d'oliva.

CONSIGLIO

Per una versione più veloce, utilizzare il merluzzo già dissalato o dei filetti di merluzzo.



SALMONE AL CARTOCCIO

con verdure croccanti e salsa giapponese



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 50 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

½ broccolo romanesco (150 g)	SALSA GIAPPONESE:
125 g di fagiolini	½ mazzetto di erba cipollina
125 g di taccole	1 lime bio (succo + scorza)
2 cm di zenzero fresco sbucciato	3 cucchiaini di salsa di soia
1 zucchina (150 g)	2 cucchiaini di aceto di riso
4 tranci di salmone (600 g)	2 cucchiaini di olio di semi
la scorza di ½ lime bio	1 cm di radice di zenzero
sale, pepe	grattugiato

- 1 Lavare le verdure, tagliare il broccolo romanesco in piccole cime e depicciolare* i fagiolini. Riempire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua, versare le taccole, i fagiolini e il broccolo nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 30 minuti.
- 2 Nel frattempo, affettare lo zenzero e la zucchina e ritagliare 4 fogli di carta forno 30 x 20 cm. Ungere leggermente ogni foglio e distribuirvi sopra le fettine di zucchina, quindi lo zenzero ed aggiungere un trancio di salmone. Salare, pepare ed aggiungere un po' di scorza di lime.
- 3 Chiudere i cartocci* ripiegando prima i bordi lunghi verso l'alto e poi verso il basso e piegare le estremità come in un pacchetto regalo.
- 4 Quando le verdure sono cotte, tenerle da parte al caldo e mettere i cartocci* nel cestello vapore. Avviare il programma VAPORE a 100 °C. Prolungare la cottura per qualche minuto se i tranci di salmone sono spessi.
- 5 Quando i cartocci* sono cotti, disporli sui piatti aperti, aggiungere le verdure in ogni piatto e servire accompagnandoli con la salsa giapponese.

salsa giapponese

- 1 Lavare e sminuzzare* molto finemente l'erba cipollina. Mettere da parte.
- 2 Mescolare tutti gli altri ingredienti in una ciotola ed aggiungere alla fine l'erba cipollina e lo zenzero.

CARTOCCIO* di pesce

Sostituire le trance di salmone con: pesce spada, tonno, filetti di orata, filetti di branzino od altro a vostro piacere. Sostituire anche le verdure a vostro piacere.



POLIPO CON PATATE



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 50 min

PER 4-6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

- | | |
|--|--|
| 1 polipo congelato (già pulito)
da 1 kg | 1 mazzetto di prezzemolo |
| ½ bicchiere di aceto di vino
bianco | 4 cucchiari di olio extra vergine
d'oliva |
| 5 patate medie | ½ limone |

- 1 Mettere il polipo ancora congelato nel contenitore di metallo e coprire a $\frac{3}{4}$ con acqua e $\frac{1}{2}$ bicchiere di aceto. Lanciare il programma ESPERTO 30 minuti/velocità 0/110 °C. Alla fine del programma inserire le patate sbucciate e lavate e continuare la cottura per 20 minuti/velocità 0/110 °C.
- 2 Controllare con una forchetta la cottura sia del polipo (deve entrare ed uscire facilmente) che delle patate e nel caso continuare la cottura a vapore per altri 10 min.
- 3 Versare il polipo in una ciotola e coprire con il suo liquido di cottura e lasciare raffreddare. Quando il polipo è tiepido, togliere la sua pelle (con le mani o aiutandosi con un coltellino), tagliarlo a pezzetti di 2-3 cm, tagliare a tocchetti anche le patate e mettere su un piatto da portata.
- 4 Inserire la bacinella trasparente e tritare nella mini bacinella con il programma ROBOT il mazzetto di prezzemolo, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva ed il $\frac{1}{2}$ limone spremuto ed emulsionare brevemente.
- 5 Versare l'emulsione sul polipo e le patate e servire ancora tiepido. Può essere sia un secondo piatto che un antipasto. Buono anche freddo.

CONSIGLI

Può anche essere utilizzato il polipo fresco e, se del caso, ridurre la cottura di 5-10 minuti.

Con lo stesso procedimento possono essere cotti vari tipi di molluschi: moscardini, totani, seppie, adattando i tempi di cottura secondo il tipo.



PESCE ALLE SPEZIE COLOMBO, riso allo zafferano



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORIO:



600 g di filetti di pesce (salmone, merluzzo fresco...)

1 lime

2 spicchi d'aglio sbucciati

2 cipolle

1 cucchiaio di olio di semi

1 cucchiaio di curcuma in polvere

1 cucchiaio di curry indiano

300 ml di latte di cocco

200 g di taccole

1 peperoncino verde o rosso

qualche ciuffo* di cerfoglio

sale, pepe

RISO ALLO ZAFFERANO:

300 g di riso basmati o riso a chicchi lunghi

300 ml d'acqua

2 bustine di zafferano in polvere

1 cucchiaino di sale fino

- 1 Tagliare i filetti di pesce a pezzetti di 3 cm, irrorarli con il succo di lime e salarli leggermente.
- 2 Mettere nel contenitore di metallo gli spicchi d'aglio tagliati a metà e degerminati* insieme alle cipolle sbucciate e tagliate in quattro parti, quindi avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario. Aggiungere l'olio e le spezie e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/100 °C.
- 3 Aggiungere il latte di cocco, le taccole (precedentemente lavate), il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi, aggiungere il pepe e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/95 °C. Al termine del programma, aggiungere il pesce e riavviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 0/95 °C. Regolare il tempo di cottura se necessario.
- 4 Al momento di servire, aggiungere un ciuffo* di cerfoglio e servire con riso allo zafferano.

riso allo zafferano

Versare 500 ml d'acqua nel contenitore, sistemare tutti gli ingredienti in una bacinella in acciaio inox adatta al cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 25 minuti.

POLLO alle spezie colombo

Sostituire il pesce con 600 g di petto di pollo tagliato a dadi grossi. Aggiungere il pollo insieme alla taccole e al latte di cocco e cuocere con il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 1A/100 °C.



INVOLTINI DI SOGLIOLA, patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

18-20 semi filetti di sogliola

100 g di patè di olive nere
(vedi pag. 32)

200 g di pomodori essiccati
un poco di olio
qualche foglia di basilico
sale, pepe

SALSA DI POMODORO AL BASILICO:

5 pomodori perini maturi
5 foglie di basilico
1 cipolla
1 spicchio d'aglio degerminato*
1 cucchiaino di olio d'oliva
sale, pepe

- 1 Preparare prima la salsa di pomodoro. Mettere da parte.
- 2 Eliminare le eventuali lisce dai filetti di sogliola. Salare, pepare e spalmare uno strato di patè di olive nere sui filetti e disporre un pomodoro essiccato all'inizio di ogni filetto. Arrotolare i filetti su se stessi e chiuderli con uno stuzzicadenti di legno.
- 3 Mettere tutti gli involtini di sogliola nel cestello vapore (unto precedentemente) del contenitore di metallo riempito con 500 ml di acqua e avviare il programma VAPORE 100 °C (regolare il tempo di cottura in base allo spessore dei filetti).
- 4 Lavare il basilico. Servire gli involtini con la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico. Questo piatto può essere servito con una composta di verdure alla provenzale (vedi pag. 216).

salsa di pomodoro al basilico

- 1 Sbucciare i pomodori, tagliarli in quattro parti ed eliminare i semi. Lavare il basilico. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore iniziando con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 1A/100 °C. Riavviare poi il programma 45 secondi/velocità 18 (senza riscaldare) per mescolare bene la salsa.

INVOLTINI di pesce

Sostituire la sogliola con filetti di orata, branzino, triglie, alici.

CONSIGLIO

Per accelerare i tempi è possibile cuocere contemporaneamente la salsa ed i filetti di pesce, questi messi nel cestello vapore foderato di carta da forno bagnata.



CURRY DI GAMBERETTI

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 20 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 stelo di citronella	2 cucchiaini di coriandolo in polvere
2 cucchiaini di olio d'oliva	2 cucchiaini di curry in polvere
1 cipolla	400 g di gamberetti sgusciati, precotti
2 spicchi d'aglio degerminati*	½ mazzetto di basilico thailandese o menta
½ peperoncino rosso	
500 ml di latte di cocco	
2 cucchiaini di fumetto di pesce in polvere (facoltativi)	

- 1 Eliminare le prime foglie dello stelo di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Affettare lo stelo a rondelle sottili e mettere da parte.
- 2 Versare nel contenitore di metallo l'olio d'oliva, la cipolla sbucciata e tagliata in quattro parti, l'aglio schiacciato, la citronella e il peperoncino privato dei semi. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza riscaldare) per mescolare tutti gli ingredienti e rimescolare se necessario. Aggiungere il latte di cocco, il fumetto di pesce, il coriandolo e il curry e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/100 °C.
- 3 Aggiungere infine i gamberetti sgusciati e il basilico lavato e defogliato, quindi continuare la cottura con il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.
- 4 Servire il curry di gamberetti con riso basmati.

CURRY di pollo

Eliminare il fumetto di pesce e sostituire con mezzo dado per brodo di pollo. Sostituire i gamberetti con quattro petti di pollo tagliati a cubetti da cuocere con il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/100 °C.



NASELLO AGLI AGRUMI



al cartoccio con julienne di verdure




PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 30 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:   

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 carota (100 g) | 1 lime |
| 1 zuccina piccola (150 g) | 1 filo d'olio d'oliva |
| ½ finocchio (100 g) | 4 filetti di nasello (480 g) |
| ½ pompelmo rosa | sale, 5 grani di pepe |
| 1 arancia piccola | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente con la bacinella media. Lavare, sbucciare le verdure. Grattugiarle con il disco per grattugiare 4 mm usando il programma ROBOT. Tagliare il pompelmo e l'arancia a vivo ricavandone le *suprême** e il lime a fettine sottili.
- 2 Ritagliare quattro rettangoli di carta forno o di carta alluminio 30 x 20 cm circa.
- 3 Inserire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua ed il cestello vapore. Versare un filo d'olio d'oliva sui rettangoli. Versare le verdure grattugiate e cuocere i cartocci* nel cestello vapore (senza chiuderli) con il programma VAPORE per 15 minuti per ottenere una cottura al dente. Prolungare la cottura di 5 minuti se si preferiscono le verdure più cotte.
- 4 Al termine del programma, aggiungere i pezzetti di nasello, salare, pepare e guarnire con le *suprême** di agrumi e la fettina di lime. Richiudere i cartocci* in modo ermetico come piccoli pacchetti regalo ripiegando le estremità verso il basso.
- 5 Riavviare il programma VAPORE a 100 °C per 15 minuti.

PESCE agli agrumi

Sostituire il nasello, con filetti di orata, branzino, spada...

CONSIGLIO

Per insaporire il piatto, mettere due o tre fettine sottili di zenzero in ogni cartoccio* prima della cottura.



CROCCHETTE DI GRANCHIO

con maionese allo zenzero

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

60 g di impanatura (vedi pag. 190)
5 rametti di prezzemolo
300 g di polpa di granchio
2 cucchiai di maionese
(vedi pag. 232)
1 cucchiaino di senape
2 uova
1 cucchiaino di salsa
Worcestershire

2 cucchiaini di olio di semi
40 g di burro
sale, 5 grani di pepe

MAIONESE ALLO ZENZERO:
3 cucchiaini di maionese
1 cucchiaino di acqua
2 cm di zenzero grattugiato

- 1 Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Versare metà impanatura, il prezzemolo lavato, il granchio sgocciolato, la maionese, la senape, le uova e la salsa Worcestershire. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi.
- 2 Mettere il composto ottenuto in frigorifero per 30 minuti. Modellare* quindi formando delle crocchette (bagnarsi le mani per facilitare l'operazione e/o aggiungere un po' di impanatura alla farcitura), passarle nella rimanente impanatura e schiacciarle leggermente per formare delle crocchette di 3-4 cm di diametro.
- 3 Scaldare l'olio e il burro in una padella e far dorare le crocchette per 3 minuti per lato. Servire subito su carta da cucina accompagnandole con la maionese allo zenzero e un'insalata di mesticanza.

maionese allo zenzero

Mescolare 3 cucchiaini di maionese con 1 cucchiaino d'acqua e 2 cm di zenzero grattugiato.

CROCCHETTE di gamberetti

Sostituire il granchio con 300 g di gamberetti grigi o rosa cotti e sgucciati. Metterli nella bacinella trasparente con il coltello di metallo e mescolare avviando il programma ROBOT per circa 30 secondi. Oppure con alici o sardine.



POLPETTE DI PESCE

all'orientale



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

2 steli di citronella	1 cucchiaino di cumino in polvere
1 peperoncino rosso	1 cucchiaino di zenzero in polvere
½ peperone verde (75 g)	1 uovo
1 cipollotto	1 ½ cucchiaio di <i>nuoc-mâm</i> (salsa di pesce) (facoltativo)
500 g di merluzzo fresco	1 ½ cucchiaio di olio d'oliva
1 filetto di sgombro (facoltativo)	sale, 5 grani di pepe
1 cucchiaino di curcuma in polvere	

- 1 Eliminare le prime foglie dagli steli di citronella e tagliarli a 6 cm dal bulbo. Affettarli a rondelle fini e metterli da parte. Lavare, tagliare in quattro parti il peperoncino e il peperone eliminando i semi.
- 2 Nella bacinella trasparente dotato del coltello di metallo mescolare la citronella, il peperoncino, il peperone e il cipollotto avviando il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere il pesce tagliato a pezzi grossi e le spezie, quindi l'uovo, il *nuoc-mâm*, sale e pepe. Mescolare per 1 minuto con il programma ROBOT.
- 3 Versare il composto in un recipiente e modellare* formando delle polpettine, quindi schiacciarle leggermente per formare delle polpette di circa 3-4 cm di diametro.
- 4 Scaldare l'olio in una padella grande e rosolare le polpettine per 3 minuti su ogni lato.

POLPETTE DI PESCE classiche

Sostituire la curcuma, il cumino, lo zenzero e la salsa di pesce con scorze di limone bio, un cucchiaino di semi di finocchio e due cucchiaini di prezzemolo tritato. È possibile sostituire anche il tipo di pesce con orata, branzino, alici, sarde...

CONSIGLIO

Se non si dispone della citronella, è possibile sostituirla con scorze di limone bio.



TARTARE DI SALMONE E DI TONNO all'orientale



PREPARAZIONE: 10 min

RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

2 cipollotti	½ mazzetto di erba cipollina
350 g di salmone fresco	1 cucchiaio di olio di sesamo
300 g di tonno fresco	½ peperoncino rosso privato dei semi
1 cucchiaio di capperi	il succo di 1 lime o di 1 limone
½ mazzetto di basilico tailandese o coriandolo	

- 1 Lavare le erbe e defogliarle. Nella bacinella trasparente dotato del coltello di metallo, disporre i cipollotti precedentemente sbucciati e tagliati in quattro e avviare il programma ROBOT. Premere quattro volte il tasto Pulse. Aggiungere il salmone e il tonno tagliato a pezzetti, i capperi, le erbe tagliate grossolanamente, l'olio di sesamo e il peperoncino. Premere quattro volte il tasto Pulse.
- 2 Raschiare le pareti della bacinella con la spatola e premere nuovamente il tasto Pulse se il pesce non è tritato perfettamente.
- 3 Aggiungere il succo di limone e versare il tutto in una ciotola.
- 4 Per impiattare le *tartare*, usare uno stampo ad anello (6-8 cm di diametro) e mettere i piatti in frigorifero per 1 ora prima di servire con mesticanza e fette di mango.

TARTARE versione classica

Eliminare il basilico tailandese o il coriandolo e il peperoncino. Sostituire l'olio di sesamo con olio d'oliva ed aggiungere mezzo peperone giallo tagliato a dadini.

CONSIGLIO

Il piatto può essere accompagnato da maionese al *wasabi* aggiungendo un quarto di cetriolo tritato per dare un tocco di croccantezza.





LE CARNI E IL POLLAME

.....

INVOLTINI DI MAIALE al pomodoro

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 1 ora e 10 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:    ACCESSORIO: 

½ mazzetto di prezzemolo	½ cipolla
1 spicchio d'aglio	2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
100 g di pecorino romano grattugiato	2 scatole di conserva di pomodoro per un totale di 900 g
10 fettine sottili di lonza di maiale per 450 g	1 rametto di basilico fresco
50 g di pancetta tesa a fette sottili	

- 1 Preparare il prezzemolo tritato con l'aglio ed il pecorino tritato nella mini bacinella con la sua lama in programma ROBOT. Mettere da parte.
- 2 Distendere le fettine sottili di lonza su un tagliere, posare sopra una fettina di pancetta, un pizzico della miscela di prezzemolo e di pecorino grattugiato, pepe, arrotolarle e fissarle molto bene con dello spago da cucina. È importante fissarle molto bene per evitare che si sfaldino.
- 3 Inserire il contenitore di metallo. Tritare la cipolla con il programma ESPERTO per 20 secondi/velocità 13. Raggrupparla sul fondo aiutandosi con la spatola in dotazione, aggiungere 2 cucchiaini d'olio e soffriggere con programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 3/120 °C senza tappo. Aprire il coperchio ed inserire gli involtini, richiudere il coperchio senza tappo e lanciare il programma ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/100 °C.
- 4 Aggiungere la salsa di pomodoro ed 1 cucchiaino di acqua e continuare con il programma STUFATO ora/velocità 1A/100 °C. Se la salsa risultasse troppo liquida ridurre* in programma ESPERTO, velocità 0/110 °C per qualche minuto. Aggiungere le foglie di basilico fresco.
- 5 Togliere il filo e servire l'involentino con il sugo, cosparso di pecorino grattugiato.

CONSIGLIO

Questa preparazione è molto adatta ad essere degustata come sugo di condimento per spaghetti unendo l'involentino e cospargendo di pecorino grattugiato. In questo caso far bollire abbondante acqua, salarla e cuocere 400 g di spaghetti al dente. Condire con l'involentino ed il sugo e pecorino grattugiato.



MANZO ALLA BOURGUIGNONNE, bœuf Bourguignon



PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 2 ore e 55 min

RIPOSO: 12 ore

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

1 kg di stufato di manzo (ad es.: stinco, magro di spalla, spalla)	30 g di burro
1 cipolla	4 cucchiaini di Maizena® (amido di mais) diluiti con 4 cucchiaini d'acqua fredda
3 carote (300 g)	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
500 ml di vino rosso	2 cucchiaini di fondo di vitello
1 mazzetto aromatico*	200 ml acqua tiepida
2 spicchi d'aglio	sale, pepe
150 g di pancetta affumicata a cubetti	

- 1 Il giorno precedente, tagliare la carne a cubetti di 3-4 cm per lato e parare* i pezzi di carne. Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare la cipolla e tagliarla a metà. Affettarla nella bacinella media usando il disco per affettare 4 mm e avviare il programma ROBOT. Lavare e sbucciare le carote e affettarle allo stesso modo.
- 2 Marinare* per una notte intera la carne nel vino rosso a cui avrete aggiunto le carote e la cipolla affetate e il mazzetto aromatico*.
- 3 Lo stesso giorno, sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a metà eliminando il germoglio centrale. Nel contenitore di metallo, versare la pancetta a cubetti e l'aglio insieme al burro e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 1A/100 °C. Aggiungere la carne marinata* e riavviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 1A/100 °C.
- 4 Aggiungere quindi le carote e le cipolle della marinata*, il mazzetto aromatico*, la Maizena® e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e bagnare il tutto con il fondo di vitello (diluito in 200 ml di acqua tiepida) e la marinata* (la marinata* deve coprire interamente la carne). Avviare quindi il programma ESPERTO, 2 ore/velocità 1A/95 °C. Riavviare il programma per 45 minuti, senza il tappo, in modo che la salsa si riduca*. Controllare la cottura (la carne deve essere tenera), e cuocere più a lungo se necessario.

CONSIGLI

Se la salsa è troppo liquida, aggiungere un poco di Maizena®.

Per una preparazione più rapida, è possibile ridurre il tempo della marinata*.



SPEZZATINO DI VITELLO, blanquette de veau

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:    ACCESSORI:  

1 carota e mezza (150 g)	300 ml di brodo di pollo e verdure
1 cipolla	2 foglie di alloro
50 g di burro	2 tuorli
150 g di champignon	200 ml di panna da cucina densa
800 g di vitello	½ mazzetto di prezzemolo
30 g di Maizena® (amido di mais)	sale, 5 grani di pepe
200 ml di vino bianco	

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare e sbucciare le carote. Affettarle nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Sbucciare la cipolla e tagliarla a metà. Affettarla con il disco per affettare 4 mm. Sostituire la bacinella trasparente con il contenitore di metallo.
- 2 Mettere il burro nel contenitore, aggiungere la cipolla affettata, le carote e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 1A/130 °C.
- 3 Passare gli champignon sotto l'acqua corrente per eliminare le impurità e rimuovere il gambo. Tagliarli in due o in quattro parti.
- 4 Tagliare la carne a grossi pezzi di 3-4 cm per lato, infarinarli con la Maizena®, versarli nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 1A/130 °C. Aggiungere il vino bianco, il brodo, l'alloro e gli champignon. Salare, pepare, togliere il tappo e avviare il programma STUFATO per 1 ora e 20 minuti. Verificare la cottura (la carne deve essere tenera) e prolungarla di 10-20 minuti se necessario.
- 5 Al termine del programma, aggiungere i tuorli e la panna da cucina e riavviare il programma STUFATO per 5 minuti. Se la salsa è troppo liquida, aggiungere un addensante del tipo Maizena®.
- 6 Lavare e tritare il prezzemolo. Decorare con il prezzemolo tritato e servire con del riso.

SPEZZATINO

Con lo stesso procedimento di cottura, sostituendo le carni, ed eliminando la panna e i tuorli è possibile realizzare spezzatini vari.



STRACCETTI AL LIMONE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

PER 4-6 PERSONE

PROGRAMMA: 

½ spicchio d'aglio	farina
1 scalogno	½ limone
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva	2 cucchiaini di prezzemolo tritato
500 g di fettine di vitello dello spessore di 5 mm	sale e pepe

- 1 Sbucciare l'aglio e lo scalogno, tagliarli e metterli nel contenitore di metallo con programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio e rilanciare il programma ESPERTO per rosolare 2 minuti/velocità 3/120 °C. Nel frattempo tagliare a listarelle di 2 cm le fettine e passarle nella farina.
- 2 Aggiungere la carne togliendo la farina in eccesso e rosolare con programma ESPERTO 3 minuti/velocità 2A/110 °C poi aggiungere dall'apertura del coperchio il succo di limone filtrato ed una pari quantità di acqua. Lanciare il programma ESPERTO 15 minuti/velocità 1A/110 °C.
- 3 Controllare con una forchetta la cottura della carne, aggiungere il prezzemolo tritato e continuare per 2 minuti/velocità 1A/110 °C con il programma ESPERTO.

STRACCETTI al vino bianco

Sostituire al limone una pari quantità di vino bianco secco.

STRACCETTI alla pizzaiola

Sostituire il limone e l'acqua con un sugo di pomodoro (già fatto), capperi ed origano.



STUFATO IRLANDESE, irish stew

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora e 35 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



2 carote	pomodoro
4 patate (400 g)	50 ml di salsa Worcestershire
2 cipolle	250 ml di brodo di carne o 250 ml di acqua
1 gambo di sedano	½ dado per brodo di manzo
600 g di agnello (ad es. la spalla)	1 cucchiaino di Maizena® (amido di mais)
2 cucchiaini di olio d'oliva	½ mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio	sale, pepe
500 ml di birra scura del tipo Guinness®	
2 cucchiaini di concentrato di	

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e le patate. Sbucciare le cipolle e affettare tutte le verdure insieme al sedano nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte e inserire il contenitore di metallo.
- 2 Tagliare l'agnello in pezzi di 3-4 cm, versarlo nel contenitore con l'olio d'oliva e l'aglio (sbucciato, tagliato a metà e degerminato*), quindi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C.
- 3 Aggiungere nel contenitore le carote, le patate, il sedano e le cipolle, quindi versare la birra e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare, versare la salsa Worcestershire, il brodo o l'acqua con il dado di manzo e la Maizena®, quindi avviare il programma ESPERTO, 1 ora e 30 minuti/velocità 1A/95 °C.
- 4 Decorare lo stufato irlandese con prezzemolo lavato e sminuzzato*.

GOULASH

Con lo stesso procedimento di cottura, sostituendo le carni e gli ingredienti, è possibile realizzare il goulash.



CHILI CON CARNE

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 carota (100 g) | 400 g di pomodori pelati |
| 1 peperone rosso (150 g) | 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro |
| 1 peperoncino piccante | 1 cucchiaio di cumino in polvere |
| ½ gambo di sedano | 1 cucchiaino di cannella in polvere
(facoltativo) |
| 1 grossa cipolla | 400 g di fagioli rossi in scatola |
| 500 g di carne di manzo (scamone) | qualche foglia di coriandolo |
| 50 ml di olio d'oliva | sale, pepe macinato |
| 2 spicchi d'aglio degerminati* | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare la carota. Affettarla nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Svuotare la bacinella e mettere da parte. Lavare e tagliare il peperone e il peperoncino, eliminando i semi di entrambi. Lavare il sedano e affettare tutte le verdure con lo stesso disco. Mettere da parte. Togliere la bacinella media e inserire il coltello di metallo.
- 2 Sbucciare e tagliare la cipolla in quattro parti e tagliare la carne di manzo in grossi pezzi. Versare i pezzi di carne nella bacinella trasparente e tritare la carne e la cipolla con la funzione Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata (tritata ma non ridotta in purea). Mettere da parte.
- 3 Inserire il contenitore di metallo e versarvi l'olio d'oliva con l'aglio schiacciato, la carota e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere quindi i pomodori pelati con il loro succo, il concentrato di pomodoro, il composto mescolato, il peperone, il peperoncino, il sedano, le spezie, il sale e il pepe e avviare il programma STUFATO per 50 minuti. Al termine del programma, aggiungere i fagioli e riavviare il programma STUFATO per 10 minuti.
- 4 Servire il *chili* con qualche foglia di coriandolo fresco e del riso.

CONSIGLIO

Per risparmiare tempo, usare la carne già macinata.



MAIALE AL SALTO all'ananas

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

600 g di punta di filetto di maiale	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di olio d'oliva	10 g di Maizena® (amido di mais)
2 peperoni rossi (300 g)	1 cucchiaino di acqua fredda
3 cipollotti	qualche foglia di coriandolo
300 g di ananas (in scatola o fresco, tagliato a dadini)	sale, pepe
300 ml di acqua	

- 1 Eliminare le parti grasse della punta di filetto con un coltello affilato e tagliare la carne in grossi pezzi di 3-4 cm per lato. Versare l'olio d'oliva nel contenitore di metallo e la carne, quindi avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/120 °C.
- 2 Lavare, eliminare i semi e tagliare i peperoni in pezzi piccoli; sbucciare i cipollotti e tagliarli a cubetti di grandi dimensioni. Aggiungere i peperoni e i cipollotti nel contenitore e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C. Aggiungere quindi i pezzi di ananas, l'acqua, il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e avviare il programma STUFATO.
- 3 Circa 5 minuti prima del termine del programma, mescolare la Maizena® in un cucchiaino di acqua fredda e versarla progressivamente nel contenitore attraverso l'apertura.
- 4 Servire il maiale saltato con il coriandolo e il riso basmati.

RUSTISCIADA

Eliminando l'ananas e sostituendo tutte le verdure con 500 g di cipolline novelle, o cipolle affettate, ed aggiungendo 300 g di salsiccia tagliata a tocchetti di 4 cm si avrà la rustisciada.



PUNTA DI FILETTO DI MAIALE AL CARTOCCIO e crema d'aglio

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 25 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:    

400 g di punta di filetto di maiale

1½ cucchiaino di olio d'oliva

1 zuccina (150 g)

100 g di pomodori *confit*

CREMA D'AGLIO:

4 spicchi d'aglio

50 g di anacardi non salati

200 g di panna da cucina densa

sale, pepe

- 1 Iniziare preparando la crema d'aglio. Mettere da parte. Eliminare il grasso e tagliare la punta di filetto in fettine dello spessore di 1 cm. Mettere da parte.
- 2 Ritagliare quattro rettangoli di carta forno e versare un filo d'olio d'oliva. Nella bacinella media, affettare la zuccina lavata con il disco per affettare 4 mm ed avviare il programma ROBOT, quindi mettere le rondelle al centro dei rettangoli di carta forno.
- 3 Depositare un cucchiaino di crema d'aglio sul letto di zucchine, appoggiarvi sopra le fette di punta di filetto e guarnire con un pomodoro *confit*. Cambiare la bacinella e inserire il contenitore di metallo. Chiudere ermeticamente i cartocci* e inserirli nel cestello vapore sopra il contenitore riempito con 500 ml di acqua, quindi avviare il programma VAPORE per 25 minuti.
- 4 Servire con la rimanente crema d'aglio come condimento.

crema d'aglio

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella e versarvi gli spicchi d'aglio tagliati a metà e degerminati*, gli anacardi e la panna da cucina.
- 2 Mescolare con il programma ROBOT per circa 45 secondi. Salare, pepare e aggiungere un filo d'olio d'oliva se la crema è troppo densa.

CONSIGLIO

La crema d'aglio è deliziosa anche servita con un cosciotto d'agnello, con le grigliate o le carni fredde.



AGNELLO ALL'INDIANA

e naans

ANTIOS-
SIDANTI

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 35 min

RIPOSO: 30 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:



2 cipolle
2½ cucchiaini di olio d'oliva
500 g di agnello (cosciotto)
200 g di pomodori ciliegini
depicciolati*

100 g di datteri denocciolati
½ mazzetto di coriandolo
100 ml di panna da cucina

1 cucchiaino di *garam masala*
(spezia indiana) in polvere
1 cucchiaino di curry in polvere
1 cucchiaino di paprika dolce in
polvere
1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di cardamomo in polvere
100 g di anacardi non salati

NAANS:

100 ml di latte
5 g di lievito fresco da fornaio o ½
bustina di lievito secco da fornaio
320 g di farina
1 yogurt naturale (125 g)
2 cucchiaini di burro morbido*
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

- 1 Iniziare con il preparare i *naans*. Mettere le cipolle sbucciate e tagliate in quattro parti nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario. Tagliare la carne a grossi pezzi, versarla nel contenitore e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C. Aggiungere i rimanenti ingredienti (tranne la panna da cucina e il coriandolo) e avviare il programma STUFATO.
- 2 Lavare e sminuzzare* il coriandolo. Circa 1 minuto prima della fine del programma, versare la panna da cucina e il coriandolo attraverso l'apertura. Servire con riso basmati e i *naans*.

naans

- 1 Versare il latte e il lievito nel contenitore di metallo ed avviare il programma PANE/BRIOCHE. Il programma dura un minuto: aggiungere quindi il resto degli ingredienti e riavviare il programma premendo Auto.
- 2 Prelevare l'impasto con l'aiuto di una spatola e metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con un panno umido e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Infarinare il piano di lavoro e con le mani dividere l'impasto in 6 palline.
- 3 Stendere ogni panetto* di pasta dandogli la forma di una focaccina dello spessore di 5 cm. Far dorare ogni focaccina in una padella antiaderente a fuoco medio per circa 2 minuti per lato.



ROAST BEEF AL VAPORE

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

1 carota (100 g)
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 rametto di rosmarino

3 chiodi di garofano
750 g di *roast beef* di manzo
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

- 1 Pelare le verdure e tagliarle a grossi pezzi. Mettere 500 ml di acqua e la verdura con gli aromi nel contenitore di metallo.
- 2 Aggiungere il cestello vapore e foderare con la carta da forno precedentemente bagnata e strizzata. Cospargere la carne su tutti i lati con sale e pepe macinato, chiudere il coperchio e lanciare il programma VAPORE.
- 3 Verificare la cottura possibilmente con una termosonda, la temperatura interna deve essere tra i 57 °C e 60 °C. Prolungate la cottura se preferite una carne più cotta.
- 4 Togliere la carne e lasciare raffreddare. Tagliarla a fettine sottili.
- 5 Togliere il brodo vegetale dal cestello in acciaio, eliminare il rametto di rosmarino, aggiungere una parte di sugo di cottura della carne rimasto all'interno del cestello a vapore, trattenuto dalla carta da forno, alle verdure nel contenitore di metallo, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva e con il programma SMOOTHIE frullare il tutto. Usare come salsa di accompagnamento, mentre il brodo vegetale può essere utilizzato a parte (ad esempio per il risotto). Buono anche freddo.



STUFATO D'ANATRA, pot-au-feu de canard

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 carote (300 g)	1 cucchiaino di semi di coriandolo
2 pastinache (200 g)	4 cosce d'anatra <i>confit</i>
2 gambi di sedano	½ mazzetto di prezzemolo
3 patate (300 g)	sale, 5 grani di pepe
500 ml di acqua	
1 foglia di alloro	

- 1 Pelare e lavare le carote, le pastinache, il sedano e le patate e tagliarli a bastoncini o a cubetti di circa 3 cm.
- 2 Versare l'acqua nel contenitore di metallo, aggiungere la foglia di alloro e i semi di coriandolo e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C.
- 3 Aggiungere le verdure, salare, pepare e avviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/100 °C. Nel frattempo, prelevare un poco del grasso dell'anatra ed usarlo per dorare le cosce in una padella mantenendo la pelle contro il fondo della padella, fino a quando la pelle sarà croccante. Al termine del programma, versare le cosce d'anatra nel contenitore e riprendere la cottura con il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.
- 4 Lavare il prezzemolo. Al momento di servire lo stufato d'anatra, aggiungere il prezzemolo tritato.

CONSIGLI

Le cosce possono essere servite direttamente nel piatto per mantenere la croccantezza.

Se non si trovano le cosce d'anatra *confit*, sostituirle con cosce d'anatra da cuocere.



POLLO ALLA CACCIATORA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

2 carote (200 g)	1 rametto di rosmarino
3 gambi di sedano	100 ml di vino bianco
1 cipolla	2 cosce di pollo intere
50 ml di olio d'oliva	1 rametto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio	sale, pepe
500 g di polpa di pomodoro tagliata a dadini	

- 1 Inserire il contenitore di metallo. Lavare e sbucciare le carote e i gambi di sedano e tagliarli a cubetti di 2 cm. Sbucciare la cipolla e tritarla con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13.
- 2 Raggruppare sul fondo del contenitore. Versare l'olio, ed avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti (tranne il pollo ed il prezzemolo) e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/95 °C. Nel frattempo, separare le sovracosce dalle cosce di pollo. Rosolarle in una padella con poco olio d'oliva, fino a che saranno dorate da tutti i lati.
- 3 Versare nel contenitore i pezzi di pollo e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/95 °C.
- 4 Lavare il prezzemolo. Servire con prezzemolo sminuzzato*.

POLLO ai peperoni

Sostituire le carote ed il sedano con un peperone, lavato, mondato e tagliato a striscioline; inserire nel contenitore di metallo. Ridurre l'olio a 10 ml ed aggiungere 40 g di pancetta a cubetti nella fase 2.



BOLLITO MISTO

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora e 40 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 carota (100 g)	400 g manzo per bollito (tipo cappello del prete)
1 gambo di sedano	400 g vitello per bollito (tipo cappello del prete)
1 cipolla	½ gallina senza pelle
1 foglia di alloro	
2 chiodi di garofano	

- 1 Pelare, lavare le verdure e tagliarle a pezzettoni se necessario, mettere 1,5 litri di acqua nel contenitore di metallo con le verdure e gli aromi.
- 2 Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO per 10 minuti/velocità 0/110 °C.
- 3 Aprire il coperchio ed aggiungere le carni. Richiudere il coperchio e riavviare il programma per 1 ora e 30 minuti/velocità 0/110 °C.
- 4 Controllare con una forchetta la cottura delle carni (deve entrare ed uscire facilmente) e nel caso continuare la cottura per altri 10 minuti.
- 5 Tagliare a pezzi le carni e servire ben caldo, accompagnato da salsa verde (vedi pag. 228), senape e insalata.



WRAPS DI POLLO

con carote e cavolo rosso

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 30 min

PER 4 PERSONE (8 WRAPS)

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:   

¼ di cavolo rosso (250 g)	8 pomodori secchi
3 carote (300 g)	sale, pepe
1 avocado	
½ mazzetto di erba cipollina	WRAPS (TORTILLAS DI GRANO):
6-8 cucchiaini di maionese (vedi pag. 232)	400 g di farina di grano
3 petti di pollo cotti	1 cucchiaino di sale
1 pugno di germogli di spinaci	2 cucchiaini di olio d'oliva + 1 filo
	150 ml di acqua tiepida

- 1 Iniziare con il preparare i *wraps*. Lavare il cavolo rosso e tagliarlo a pezzi grossi. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media e affettare il cavolo con il disco per affettare da 2 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte. Lavare le carote e pelarle. Grattugiare le carote con il disco per grattugiare da 4 mm e il programma ROBOT, mettere da parte anche le carote. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fettine sottili. Lavare e sminuzzare* l'erba cipollina ed aggiungerla alla maionese. Infine, tagliare i petti di pollo a fettine sottili.
- 2 Stendere le *tortillas* e spalmarle di maionese. Aggiungere il cavolo rosso e le carote, le fettine di avocado e una fettina di pollo. Aggiungere qualche germoglio di spinaci e un pomodoro essiccato.
- 3 Arrotolare i *wraps* facendo pressione e procedendo dal basso verso l'alto. Tagliarli in due in obliquo e avvolgere le due metà in carta forno per la conservazione.

wraps (tortillas di grano)

- 1 Versare nel recipiente la farina, il sale, l'olio d'oliva, aggiungere metà dell'acqua tiepida e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Aggiungere la rimanente acqua attraverso l'apertura e riavviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua o della farina.
- 2 Stendere la pasta su un piano di lavoro infarinato e dividerla in otto panetti*, tutti delle stesse dimensioni. Appiattirli leggermente con il palmo della mano, coprirli con un panno pulito e lasciare riposare per circa 30 minuti.
- 3 Preriscaldare una padella a fuoco medio e versarvi l'olio d'oliva. Appiattire ogni panetto* con il mattarello in modo che diventi il più sottile possibile. Passare in padella 1 minuto per ogni lato e una volta pronti, avvolgere i *wraps* in un tovagliolo umido affinché rimangano morbidi.



COTECHINO CON LE LENTICCHIE

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 1 ora

RIPOSO: 2 ore

PER 4 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

2 carote (200 g)
2 scalogni
1 gambo di sedano
30 g di olio extra vergine d'oliva
250 g di lenticchie secche

1 foglia di alloro
600 ml d'acqua
1 cotechino precotto
sale, pepe

- 1 Lavare e pelare le carote, tagliarle a pezzi di circa 2 cm. Sbucciare gli scalogni, tagliarli a metà e tagliuzzare il gambo di sedano a pezzi di circa 2 cm. Mettere il tutto nel contenitore di metallo e tritare con programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13.
- 2 Raggruppare sul fondo del contenitore, aggiungere l'olio e soffriggere con programma ESPERTO 3 minuti/velocità 1A/130 °C. Aggiungere le lenticchie scolate (tenute a bagno nell'acqua precedentemente per almeno 2 ore), la foglia di alloro e l'acqua e cuocere con programma ESPERTO per 25 minuti/velocità 1A/100 °C.
- 3 Al termine del programma, aprire il coperchio, inserire il cestello vapore e posizionare il cotechino nel suo involucro. Richiudere il coperchio e rilanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/velocità 1A/100 °C. Togliere il cotechino, aprire il suo involucro, scolare il liquido (fare attenzione perché sarà molto caldo), tagliare a fette di circa 1 cm e posizionare su un piatto da portata.
- 4 Salare e pepare le lenticchie, aggiungere sul piatto da portata del cotechino e servire caldo.

CONSIGLI

Il cotechino è ottimo anche accompagnato da purè.
Le lenticchie eventualmente avanzate sono ottime anche come minestra con aggiunta di brodo vegetale.





CONIGLIO ALLA LIGURE

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

- | | |
|---|---|
| 1 cipolla grossa | 10 cl di vino bianco secco |
| 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva | 1 cucchiaino di rosmarino ed alloro tritati |
| 1 coniglio da 1,2 kg tagliato a pezzi | 80 g di olive taggiasche sale |
| 1 spicchio d'aglio | |
| 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, salvia e timo legati insieme) | |

- 1 Tritare la cipolla con il programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13 nel contenitore di metallo, raccogliere verso il fondo ed aggiungere l'olio con il programma ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120 °C, senza tappo.
- 2 Aprire il coperchio ed inserire i pezzi di coniglio precedentemente lavato ed asciugato, l'aglio tritato ed il mazzetto di erbe aromatiche. Richiudere il coperchio senza il tappo e continuare la cottura con il programma STUFATO per 40 minuti/velocità 1A/110 °C facendo asciugare l'acqua di cottura del coniglio.
- 3 Aggiungere il vino bianco e proseguire con il programma ESPERTO per 20 minuti/velocità 0/100 °C facendo ridurre*.
- 4 Aggiungere il trito di erbe rosmarino ed alloro e le olive taggiasche, salare e continuare con il programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/110 °C.
- 5 Servire ed accompagnare eventualmente con insalata verde.



PASTA BRICK FARCITA d'agnello al curry

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

PER 6 BRICK

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

½ mazzetto di prezzemolo	2 uova
2 rametti di menta fresca	6 fogli di pasta brick
800 g di fette di cosciotto d'agnello	3 pomodori
1 cipolla	150 ml di olio per friggere
3 cucchiaini di curry in polvere	sale, pepe

- 1 Inserire la bacinella trasparente e il coltello di metallo. Lavare il prezzemolo e la menta. Tagliare l'agnello in cubetti di grosse dimensioni e metterli nella bacinella trasparente insieme alle erbe e alla cipolla sbucciata e tagliata grossolanamente. Aggiungere il curry, le uova, sale e pepe e mescolare usando il programma ROBOT fino ad ottenere un composto macinato omogeneo. Mettere da parte.
- 2 Stendere i fogli di pasta brick, disporre una o due fette di pomodoro al centro leggermente sovrapposte l'una all'altra. Aggiungere due cucchiari di farcia d'agnello e ripiegare* ogni bordo verso il centro fino a formare un quadrato.
- 3 Scaldare l'olio in una padella, immergere i quadrati nell'olio caldo ma non bollente, prima dal lato ripiegato*, e farli dorare per 5 minuti su ogni lato.



CHEESEBURGER

e panini per hamburger

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 15 min

RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

6 foglie di lattuga

1 cipolla rossa

2 pomodori

6 hamburger (750 g)

6 fette di formaggio cheddar

6 cucchiaini di maionese

(vedi pag. 232)

6 cucchiaini di ketchup

sale, pepe

PANINI PER HAMBURGER:

10 g di lievito fresco da forno

120 ml di acqua

300 g di farina tipo 0

40 g di burro fuso

25 g di zucchero

3 g di sale

1 uovo + 1 tuorlo sbattuto con

3 cucchiaini di latte

6 pizzichi di semi di sesamo

(facoltativo)

- 1 Preparare i panini. Mentre cuociono, preparare la guarnizione: lavare l'insalata e tagliarla a strisce. Inserire la bacinella trasparente. Affettare la cipolla e i pomodori a fette sottili nella bacinella media e con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT e, una volta terminato, mettere da parte il tutto.
- 2 Cuocere gli hamburger in padella e regolare di sale e pepe, poi disporre sopra la carne una fetta di formaggio cheddar in modo che fonda. In una ciotola, mescolare la maionese con il ketchup, spalmare la salsa sui panini tagliati a metà, poi aggiungere una foglia di insalata, un hamburger, una fetta di pomodoro e la cipolla e richiudere.

panini per hamburger

- 1 Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si interrompe: aprire il coperchio, aggiungere la farina, il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata, coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti.
- 2 Premere delicatamente l'impasto con il pugno per eliminare l'aria e metterlo sul piano di lavoro infarinato: dividerlo in sei panetti* uguali e, tenendoli nel cavo delle mani, lavorarli eseguendo movimenti circolari fino ad ottenere una superficie liscia affinché siano uniformi dopo la cottura. Disporli sulla placca del forno rivestita* di carta forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti.
- 3 Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220 °C (term. 7/8). Spennellare i panini con il latte mescolato all'uovo, aggiungere una spolverata di grani di sesamo ed infornare per 10 minuti fino a quando saranno dorati. Lasciare raffreddare prima di farcirli.



SPIEDINI KEFTA

ANTIOS-
SIDANTI

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 2 cipolle | 2 cucchiaini di curry in polvere |
| 500 g di carne di manzo | 6 rametti di prezzemolo |
| 1 cucchiaio di olio di semi | 6 rametti di coriandolo |
| 2 cucchiaini di cumino in polvere | 6 rametti di menta |
| 2 cucchiaini di paprika in polvere | sale, pepe macinato |

- 1 Inserire la bacinella trasparente munito di coltello di metallo. Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti, poi metterle nella bacinella. Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi, l'olio di semi, le spezie e le erbe aromatiche lavate e defogliate. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20-30 secondi (la carne deve essere tritata finemente e deve assomigliare ad un impasto).
- 2 Modellare* formando delle polpettine e infilarle a due a due o a tre a tre su spiedini di legno, poi appiattitele leggermente. Se la preparazione* risulta appiccicosa, bagnare le mani per facilitare la preparazione* delle polpettine.
- 3 Fare dorare gli spiedini sulla piastra, con il grill o in una padella antiaderente.



TARTARE DI MANZO

PREPARAZIONE: 10 min

RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

- | | |
|---|---|
| 1 cipolla rossa | 2 cucchiari di salsa Worcestershire |
| 2 scalogni | 1 cucchiaino di Tabasco® |
| ½ mazzetto di prezzemolo | 2 cucchiaini di ketchup |
| 600 g di manzo (ad es.: filetto di manzo) | 1 cucchiaino di senape |
| 3 cucchiari di capperi | 2½ cucchiari di olio d'oliva
sale, 5 grani di pepe |

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Sbucciare gli scalogni e tagliarli a metà. Mettere il prezzemolo lavato e defogliato, la cipolla e gli scalogni nella bacinella trasparente munito di coltello di metallo, quindi tritare per circa 10 secondi con il programma ROBOT.
- 2 Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi e i capperi, sale, pepe, le salse, la senape, l'olio d'oliva e premere più volte il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata. Attenzione, la carne non deve essere tritata troppo finemente, ma devono rimanere dei pezzetti di una certa consistenza.
- 3 Mettere la *tartare* in frigorifero per 30 minuti prima di servire.
- 4 Versare in ogni piatto due o tre cucchiari di *tartare* all'interno di uno stampo ad anello. Servire con mesticanza o rucola.

CONSIGLI

La *tartare* può essere servita anche condita con un tuorlo d'uovo.
Il filetto di manzo può essere sostituito con la noce di manzo o con il girello di manzo.




POMODORI RIPIENI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

6 grossi pomodori da farcire
1 cucchiaio di olio d'oliva

FARCIA:

50 g di mollica di pane
8 cucchiaini di latte
1 cipolla
½ mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio degerminati*
300 g di carne macinata
250 g di salsiccia
paprika
sale, 5 grani di pepe

PANATURA:

100 g di pane raffermo
3-4 rametti di prezzemolo

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Lavare i pomodori, asciugarli e tagliarne la calotta. Svuotarli dei semi (conservare la polpa per la farcia, capovolgerli su un foglio di carta da cucina affinché perdano l'acqua). Nel frattempo, preparare la panatura e la farcia.
- 2 Farcire i pomodori con una quantità abbondante di farcia.
- 3 Mettere i pomodori ripieni in una pirofila, spolverizzare con la panatura, riposizionare la calotta, irrorarli d'olio d'oliva ed infornare per 45 minuti.

panatura

- 1 Mettere il pane raffermo e il prezzemolo (lavato e defogliato) nella bacinella trasparente munito di coltello di metallo.
- 2 Miscelare avviando il programma ROBOT per 20 secondi circa. Il prezzemolo permette di insaporire il gusto della panatura. Mettere da parte.

farcia

- 1 Inzuppare la mollica del pane nel latte. Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Sbucciare la cipolla, tagliarla in quattro parti, poi metterla nella bacinella insieme al prezzemolo lavato e agli spicchi d'aglio. Avviare il programma ROBOT per circa 15 secondi.
- 2 Aggiungere la carne, la carne della salsiccia, la mollica di pane strizzata e metà della polpa dei pomodori privati dei semi. Aggiungere la paprika, sale e pepe e riavviare il programma ROBOT per circa 20 secondi.



PARMENTIER DI CARNE E PATATE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:    ACCESSORI:   

3 cipolle	100 ml di latte
600 g di carne di manzo (ad es.: costine di pancia, stinco, girello...)	50 g di burro
1 ½ cucchiaino di olio d'oliva	3 cucchiaini di panatura (vedi pag. 190)
3 rametti di prezzemolo	noce moscata
1 kg di patate per purè (Agata o Bintje)	sale, pepe

- 1 Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti. Inserire la bacinella trasparente munito di coltello di metallo e versarvi le cipolle, la carne tagliata in grossi pezzi ed avviare il programma ROBOT fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- 2 Mettere il preparato nel contenitore di metallo ed aggiungere l'olio d'oliva e il prezzemolo lavato e sminuzzato*. Avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 1A/120 °C. Svuotare il contenitore e mettere da parte.
- 3 Sbucciare le patate, tagliarle a dadini di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e metterle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore, mettere il cestello e avviare il programma VAPORE per 25 minuti. Al termine del programma, controllare che le patate siano cotte, altrimenti prolungare la cottura.
- 4 Eliminare l'acqua di cottura dal contenitore e inserire lo sbattitore. Introdurre le patate, il latte, il burro e il condimento. Mescolare il purè in modalità ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza riscaldare). Aumentare il tempo e/o aggiungere un po' di latte a seconda della consistenza desiderata e mettere da parte. Preriscaldare il forno a 210 °C (term. 7).
- 5 Imburrare una pirofila e versarvi la carne. Versare il purè di patate sopra la carne e livellare con una spatola. Spolverizzare con la panatura e cuocere in forno per 20 minuti.

COTTAGE PIE

Nel recipiente della carne tritata, aggiungere un cucchiaino di salsa Worcestershire e di ketchup, una carota (lavata, pelata e tagliata a dadini piccoli) e due pomodori (lavati e tagliati a dadini piccoli), poi procedere come per la preparazione della *Parmentier* di carne. Al momento di preparare il purè di patate, aggiungere 60 g di formaggio cheddar grattugiato.





LE VERDURE E I CONTORNI



.....

PEPERONATA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

½ cipolla	2 peperoni gialli (300 g)
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva	1 bicchiere di pomodori pelati
2 peperoni rossi (300 g)	1 rametto di basilico
	sale e pepe

- 1 Sbucciare e tagliare a pezzi la cipolla, mettere nel contenitore di metallo e tritare con programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raccogliere sul fondo, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva e rosolare con programma ESPERTO senza tappo 3 minuti/velocità 3/120 °C.
- 2 Aggiungere i peperoni lavati, mondati dei semi e tagliati a pezzetti e lanciare il programma STUFATO per 10 minuti.
- 3 Aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe e rilanciare il programma STUFATO per 20 minuti. Se troppo liquida, lanciare il programma ESPERTO 5 minuti/velocità 0/110 °C. Aggiungere infine il basilico fresco.





PURÈ DI PATATE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

1 kg di patate per purè
100 ml di latte
noce moscata

50 g di burro
sale, pepe

- 1 Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e versarle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Alla fine del programma, controllare la cottura delle patate: devono essere ben cotte, altrimenti prolungare la cottura.
- 2 Eliminare l'acqua di cottura e inserire lo sbattitore. Mettervi le patate e il resto degli ingredienti. Mescolare il purè con il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza scaldare). Aumentare il tempo e/o aggiungere un po' di latte a seconda della consistenza desiderata.

PURÈ DI PATATE, tartufo e Parmigiano

Togliere la noce moscata. Aggiungere alla preparazione di base un cucchiaino di tartufo nero tritato finemente e 50 g di Parmigiano grattugiato. In mancanza di tartufo fresco, è possibile usare olio di tartufo (l'equivalente di 1 cucchiaino).

CONSIGLI

- Il peso indicato si riferisce alle patate sbucciate.
- La varietà delle patate è fondamentale: scegliere di preferenza la qualità Agata o Bintje.
- Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di patate usato.





PUREA DI SEDANO RAPA

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

1 sedano rapa (750 g)
50 ml di latte
50 g di Philadelphia®

2½ cucchiaini di olio d'oliva
sale, pepe macinato

- 1 Lavare, sbucciare e tagliare il sedano rapa a cubetti di 2 cm per lato. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e cuocere il sedano rapa nel cestello vapore con il programma VAPORE per 30 minuti.
- 2 Al termine del programma, eliminare l'acqua dal contenitore, versarvi il sedano rapa cotto ed aggiungere il latte e il Philadelphia®, l'olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare con il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza riscaldare).

PUREA DI SEDANO RAPA alle mele

Sbucciare tre mele, eliminare il torsolo e tagliarle in quarti. Usare solo 500 g di sedano rapa. Mettere i pezzi di mela nel cestello vapore insieme al sedano rapa e procedere come per la ricetta classica.

CONSIGLIO

Per la decorazione è possibile aggiungere olio di noci e delle nocciole tritate!



FAGIOLI CANNELLINI all' olio



PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora e 10 min RIPOSO: 12 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA:

500 g di fagioli cannellini secchi	1 rametto di rosmarino
1 cipolla	2 foglie di salvia
olio extra vergine d'oliva	1 foglia di alloro
1 pomodoro	sale e pepe

- 1 Mettere a bagno in acqua la sera prima i fagioli secchi.
- 2 Sbucciare, tagliare in quarti la cipolla e tritare nel contenitore di metallo con il programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiai d'olio extra vergine e rosolare 3 minuti/velocità 3/120 °C con programma ESPERTO.
- 3 Aggiungere i fagioli, il pomodoro a pezzettoni, 600 ml di acqua e le erbe aromatiche e cuocere per 1 ora e 10 minuti/velocità 0/110 °C con programma ESPERTO. Aggiungere acqua se necessario.
- 4 Servire tiepidi con un filo d'olio extravergine, sale e pepe macinato.

FAGIOLI con salsiccia

Aggiungere alla fase 3, 300 g di salsiccia di maiale tagliata a pezzettoni. In questo caso verificare e se necessario aggiungere sale. Questa ricetta è da considerarsi un secondo piatto.

CONSIGLI

I cannellini così preparati possono essere anche trasformati in un'ottima vellutata utilizzando alla fine il programma SMOOTHIE, aggiungendo eventualmente del brodo vegetale per regolare a piacere la densità. I fagioli cannellini sono un ottimo contorno a carni grigliate.



CRUMBLE DI VERDURE all'italiana

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 35 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:   

1 peperone rosso (150 g)
1 peperone giallo (150 g)
1 melanzana (300 g)
2 zucchine (300 g)
60 ml di olio d'oliva
sale, 5 grani di pepe

CRUMBLE SALATO:

1 spicchio d'aglio
10 rametti di basilico o di origano
120 g di burro
80 g di farina
50 g di pangrattato (vedi pag. 190)

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Inserire la bacinella trasparente. Lavare i peperoni, tagliarli in quattro e togliere i semi. Lavare la melanzana, tagliarla in quattro e affettare il tutto nella bacinella media con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Procedere allo stesso modo con le zucchine.
- 3 Mettere tutte le verdure affettate in una terrina. Aggiungere l'olio d'oliva, del sale e del pepe, mescolare e mettere le verdure in una pirofila.
- 4 Mettere la pirofila in forno per 15 minuti, cospargere generosamente di *crumble* e rimettere in forno per 20 minuti.

crumble salato

- 1 Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e degerminarlo*.
- 2 Nella mini bacinella, mescolare l'aglio e le erbe fresche tagliate grossolanamente, aggiungere il burro tagliato a pezzetti, la farina e il pangrattato. Mescolare usando il tasto Pulse fino ad ottenere una miscela granulosa (circa 1 minuto).



FALAFEL

con salsa tahina



PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA:

240 g di ceci sgocciolati	1 cucchiaio di sale
2 fette di pane bianco	pepe
1 spicchio d'aglio	
1 rametto di prezzemolo	
1 rametto di coriandolo	SALSA TAHINA:
2 cucchiaini di olio d'oliva	1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di lievito secco (facoltativo)	50 g di tahina (salsa di sesamo)
1 cucchiaino di cumino	il succo di 1 limone giallo
½ cucchiaino di paprika	1 cucchiaino di miele
¼ di cucchiaino di baharat (facoltativo)	2 cucchiaini di olio d'oliva
	2-3 cucchiaini di acqua

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Mettere i ceci, il pane e lo spicchio d'aglio (sbucciato e degerminato*) nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 8 (senza scaldare). Lavare e sminuzzare* il prezzemolo e il coriandolo.
- 2 Raschiare il contenitore con la spatola per riportare la crema di ceci verso il basso e aggiungere il resto degli ingredienti. Avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Raschiare il contenitore con la spatola.
- 3 Con la pasta ottenuta, formare delle palline arrotolando un cucchiaino di pasta nel cavo di una mano. Per facilitare l'operazione si possono bagnare le mani. Lasciare riposare al fresco per 1 ora.
- 4 Infornare i falafel per 20-25 minuti girandoli a metà cottura, finché saranno ben dorati.
- 5 Gustare i falafel caldi con della salsa tahina.

salsa tahina

Pelare l'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germe centrale. Sistemare tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 10 (senza scaldare) fino ad ottenere una consistenza liscia, né troppo densa né troppo liquida. È anche possibile preparare questa salsa nella mini bacinella.



PARMIGIANA DI MELANZANE

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 1 ora e 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORI:



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 kg di melanzane viola | 4 cucchiai di olio extra vergine d'oliva |
| 200 g di provola dolce o simile | 1,5 kg di conserva di pomodoro (circa 3 scatole) |
| 200 g Parmigiano farina 00 | 1 rametto di basilico fresco |
| olio per friggere | sale |
| 1 cipolla | |

- 1 Inserire la bacinella trasparente, lavare le melanzane ed affettarle nella bacinella grande trasparente con disco di 4 mm in programma ROBOT. Posarle ad asciugare su un panno asciutto.
- 2 Affettare la provola nella bacinella media del robot con disco di 4 mm in programma ROBOT. Tagliarla a strisce di 2 cm. Riporla da parte.
- 3 Grattugiare il Parmigiano nella bacinella media con disco grattugia 2 mm in programma ROBOT, tenerlo da parte in una ciotola o nella stessa bacinella.
- 4 Infarinare le fette di melanzane e friggerle in una padella in abbondante olio sino a completa doratura. Posarle su carta assorbente per raccogliere l'unto in eccesso. In alternativa, per una versione light, grigliarle in una pentola antiaderente senza averle infarinate.
- 5 Nel contenitore di metallo tritare la cipolla (pelata e tagliata in quarti) con il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Raccoglierla sul fondo, aggiungere l'olio extravergine, chiudere il coperchio senza tappo e soffriggere in programma ESPERTO 2 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere i pelati ed il basilico, salare e lanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/velocità 3/120 °C. Se troppo liquida ridurre* con il programma ESPERTO, velocità 0/110 °C per qualche minuto.
- 6 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). In una teglia da forno cominciare a cospargerla di sugo di pomodoro, spolverare di Parmigiano, fare uno strato di melanzane, fritte o grigliate. Aggiungere la provola a tocchetti e ricominciare sino a 2/3 differenti strati. Terminare sempre l'ultimo strato con il sugo di pomodoro cosperso di Parmigiano.
- 7 Cuocere in forno per 40 minuti. La superficie deve essere leggermente colorata. Mangiare sia calda che fredda.



INVOLTINI DI INDIVIA

al prosciutto con salsa Mornay

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 55 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

6 cespi di indivia (900 g)	SALSA MORNAY:
1 noce di burro	50 g di burro mezzo sale
6 fette di prosciutto cotto	50 g di farina
50 g di Parmigiano grattugiato	300 ml di latte
sale, pepe	60 g di Emmenthal grattugiato
	sale, pepe

- 1 Riempire il contenitore di metallo di 500 ml di acqua. Lavare l'indivia, togliere il peduncolo che è amaro e le prime foglie, sistemarla nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Durante la cottura salare, pepare e mescolare l'indivia. Nel frattempo imburrare una pirofila.
- 2 Quando l'indivia è cotta, sgocciolarla. Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7).
- 3 Arrotolare una fetta di prosciutto intorno ad ogni indivia, sistemare gli involtini nella pirofila imburrata e versarvi sopra la salsa Mornay. Cospargere di Parmigiano e mettere in forno per 15 minuti.

salsa Mornay

- 1 Mettere il burro, la farina e il latte nel contenitore di metallo. Condire con sale e pepe e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 10/80 °C.
- 2 Circa 1 minuto prima della fine del programma, premere Stop, aggiungere il formaggio grattugiato e premere Auto per riavviare.

INVOLTINI DI INDIVIA al salmone affumicato

Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Arrotolare una fetta di salmone affumicato intorno ad ogni indivia e metterle in una pirofila imburrata. Mescolare 200 g di panna da cucina con un cucchiaino di acqua di cottura dell'indivia, un cucchiaino di succo di limone e un po' di noce moscata grattugiata. Versare la salsa sulle indivie. Coprire di 60 g di formaggio tipo Emmenthal grattugiato e mettere in forno per 15 minuti.



TIAN PROVENZALE





PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 50 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:  

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1 cipolla | 1 zuccina (200 g) |
| 1 spicchio d'aglio | 70 g di olive nere |
| 1 peperone rosso (150 g) | 1 cucchiaino di timo |
| 3 pomodori (240 g) | olio d'oliva |
| 1 grossa melanzana (500 g) | sale, 5 grani di pepe |

- 1 Preriscaldare il forno a 210 °C (term. 7). Pelare la cipolla e tagliarla in quattro. Pelare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germe se necessario.
- 2 Lavare le altre verdure e asciugarle, togliere i semi del peperone. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Sistemare il disco per affettare da 4 mm e affettare separatamente tutte le verdure una dopo l'altra e l'aglio usando il programma ROBOT.
- 3 Sistemare le verdure tagliate in un piatto da forno oliato in precedenza alternandole e cospargere di olive, timo, sale, pepe. Innaffiare generosamente con olio d'oliva.
- 4 Mettere in forno per 50 minuti. A metà cottura, se necessario aggiungere mezzo bicchiere di acqua per evitare che le verdure si secchino.

CONSIGLIO

Se le verdure si scuriscono troppo rapidamente, a metà cottura si può coprire la pirofila con un foglio di alluminio.



ROESTI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:   

2 spicchi d'aglio

50 ml di olio d'oliva

½ mazzetto di prezzemolo

100 g di burro

10 patate (1 kg)

sale, pepe

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Pelare gli spicchi d'aglio, tagliarli a metà e togliere il germe. Sistemarli nella mini bacinella con il prezzemolo lavato e tritarli per circa 20 secondi usando il programma ROBOT.
- 2 Pelare le patate e risciacquarle. Mettere il disco per grattugiare da 2 mm nella bacinella media e grattugiare le patate una ad una (le patate devono essere messe in orizzontale nel foro del coperchio). Sistemare le patate grattugiate in una terrina con l'aglio e il prezzemolo, salare e pepare. Mescolare accuratamente.
- 3 Scaldare un po' d'olio e di burro in una padella. Formare delle gallette prelevando delle cucchiainate di preparato dalla bacinella e appiattirle nella padella. Lasciare cuocere i *rœsti* per circa 10 minuti su ogni lato e girarli quando sono belli dorati.

GALLETTE di zucchine e patate

Sostituire metà delle patate con 500 g di zucchine e aggiungere due uova sbattute.

CONSIGLI

Per dare una forma particolare ai *rœsti*, tagliarli con un tagliapasta.

Se si desidera una consistenza più spessa, si può anche usare il disco per grattugiare da 4 mm.





COMPOSTA DI VERDURE alla provenzale



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora

PER 4 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 melanzana (300 g) | 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro |
| 1 zuccina (200 g) | 3 rametti di timo |
| 1 peperone (200 g) | 2 foglie di alloro |
| 1 spicchio d'aglio | sale, pepe |
| 3 cipolle | |
| 1½ cucchiaio di olio d'oliva | |

- 1 Lavare le verdure. Sbucciare la melanzana e la zuccina (si può lasciare una striscia intatta su due), togliere i semi dal peperone e tagliare le verdure a pezzi da 2-3 cm.
- 2 Nel contenitore di metallo pieno di 500 ml di acqua, sistemare il cestello del vapore e mettere all'interno la zuccina. Avviare il programma VAPORE per 15 minuti.
- 3 Alla fine del programma, svuotare l'acqua e asciugare il contenitore. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germe centrale. Sbucciare le cipolle e tagliarle a pezzi grossi.
- 4 Versare l'olio nel contenitore, mettere l'aglio, la cipolla e il peperone e avviare il programma STUFATO, 5 minuti/velocità 1A/110 °C. Aggiungere la melanzana e riavviare il programma per 40 minuti.
- 5 Aggiungere la zuccina, il concentrato di pomodoro, il timo e l'alloro, salare, pepare e riavviare il programma STUFATO, 2 minuti/velocità 1A/90 °C. Togliere il tappo durante la cottura per fare evaporare l'acqua.

CONSIGLIO

Per evitare i pezzi d'aglio, tritare gli spicchi nella mini bacinella oppure usare uno spremi aglio.



GRATIN DAUPHINOIS

al rosmarino

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORI:   

400 ml di latte

3 rametti di rosmarino fresco

130 g di Emmenthal

10 patate (1 kg)

1 spicchio d'aglio

10 g di burro

80 ml di panna da cucina (facoltativa)

1 pizzico di noce moscata

50 g di Parmigiano grattugiato

sale, 5 grani di pepe

- 1 Aromatizzare il latte con il rosmarino: far scaldare per 10 minuti (senza portare a ebollizione) il latte con i rametti di rosmarino. Spegnerne e lasciare in infusione mentre si prepara il *gratin*. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Sistemare la bacinella trasparente. Nella bacinella media, grattugiare l'Emmenthal con il disco per grattugiare da 2 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte.
- 3 Pelare e lavare le patate, asciugarle e tritarle nella bacinella media con il disco per affettare da 2 mm usando il programma ROBOT.
- 4 Sfregare una pirofila con uno spicchio d'aglio sbucciato e imburrarla. Disporre un letto di patate e aggiungere dell'Emmenthal grattugiato, del sale, del pepe e della panna da cucina. Ricominciare fino ad esaurire gli ingredienti.
- 5 Togliere i rametti di rosmarino dal latte e versarlo sul *gratin dauphinois*. Aggiungere la noce moscata, cospargere di Parmigiano grattugiato e mettere in forno per circa 1 ora.

CONSIGLI

Scegliere una varietà di patate dalla polpa soda come Monnalisa, Roseval o Charlotte.

Per una versione tradizionale del *gratin*, non mettere né formaggio né rosmarino.



MELANZANE E PEPERONI RIPIENI con bulgur

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 55 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

3 peperoni (450 g)	200 g di prosciutto cotto
2 melanzane (600 g)	200 g di prosciutto crudo
200 g di bulgur	1 pizzico di cumino in polvere
400 ml di brodo di pollo o vegetale	4 cucchiaini di erbe fresche sminuzzate* (origano, prezzemolo, basilico...)
2 cipolle	60 g di Parmigiano grattugiato
1 spicchio d'aglio	5 grani di pepe
50 ml di olio d'oliva	
1 uovo	

- 1 Lavare i peperoni e le melanzane. Tagliare le melanzane a metà, togliere la polpa con un cucchiaio e metterla da parte. Togliere la parte superiore dei peperoni, tagliarli a metà e togliere i semi. Riempire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua, sistemare le melanzane svuotate nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 10 minuti. Svuotare il contenitore e mettere da parte.
- 2 Nel frattempo, far cuocere il bulgur in una pentola con il brodo seguendo le indicazioni della confezione. Mettere da parte.
- 3 Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7). Sbucciare le cipolle e l'aglio, tagliarli in quattro, degerminare* l'aglio, sistemarli nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Aggiungere due cucchiai d'olio e riavviare il programma 5 minuti/velocità 3/120 °C.
- 4 Aggiungere la polpa delle melanzane con l'uovo, i prosciutti tagliati grossolanamente, del pepe, il cumino e le erbe sminuzzate*. Avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 6/80 °C. Mescolare il preparato al bulgur e riempire le melanzane e i peperoni con questo ripieno.
- 5 Sistemare le verdure ripiene in una pirofila, cospargerle di Parmigiano grattugiato, annaffiare con il resto dell'olio d'oliva e mettere in forno per 35 minuti circa.



CRESPELLE DI MAIS

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 10 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 uova
100 g di farina
1 cucchiaio di latte

1 scatola di mais da 250 g
1 noce di burro
sale, pepe

- 1 Mettere le uova, la farina, il latte, il sale e il pepe nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Aggiungere il mais sgocciolato e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13.
- 2 Mettere l'impasto in una terrina. Far scaldare una noce di burro in una padella e versare mezzo mestolo di impasto. Lasciare cuocere 2 minuti per lato: quando compaiono delle bollicine e la crespella è dorata tirarla fuori dalla padella e ricominciare finché tutto l'impasto è terminato.

CONSIGLIO

Servire per accompagnare della carne, o un'insalata con guacamole (vedi pag. 28) per un pasto rapido.





SALSE E CONDIMENTI

.....

SALSA OLANDESE

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 7 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

50 ml di acqua

2 cucchiaini di succo di limone

3 tuorli d'uovo

210 g di burro molle tagliato

a pezzetti

sale, 5 grani di pepe

- 1 Mettere l'acqua, il succo di limone e i tuorli nel contenitore di metallo. Salare e pepare. Avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 7/70 °C (senza tappo).
- 2 Riavviare il programma per 5 minuti/velocità 7/70 °C e aggiungere il burro tagliato a pezzetti a poco a poco attraverso l'apertura del coperchio. Servire immediatamente.

SALSA *mousseline*

Aggiungere delicatamente 2 albumi sbattuti a neve con un pizzico di sale (programma ALBUMI A NEVE, senza tappo) alla salsa olandese raffreddata.

SALSA OLANDESE agli agrumi

Sostituire il succo di limone con il succo di un'arancia piccola o di una clementina grande.

SALSA OLANDESE alle spezie

Alla fine della preparazione* aggiungere un pizzico di cumino o di miscela per tajine (ad esempio *ras el hanout*).


CONSIGLI

Se la salsa è troppo liquida, si possono aggiungere 1 o 2 minuti di cottura. Il tempo di cottura può variare in funzione della temperatura degli alimenti. Per riprendere una salsa, aggiungere un filo d'acqua e mescolare di nuovo per 1 minuto/velocità 7 (senza scaldare).



BESCIAMELLA

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 9 min

PER 6 PERSONE (per una pirofila di lasagne) PROGRAMMA: 

500 ml di latte a temperatura ambiente
50 g di burro a temperatura ambiente
50 g di farina

15 g di fecola di patata
sale, pepe, noce moscata

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 9 minuti/velocità 4/95 °C.

BESCIAMELLA light

Mettere 40 ml di olio di semi al posto del burro e sostituire la farina con la farina di grano semi integrale o con 30 g di fecola di mais e 30 g di farina di mais.

SALSA VERDE

PREPARAZIONE: 20 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

RIPOSO: 1 ora

ACCESSORIO: 

1 uovo
3 cl aceto di vino bianco
3 cl vino bianco secco
3 cl acqua
80 g pane raffermo

1 mazzetto di prezzemolo (120 g)
1 cucchiaino di capperi (sotto sale o sottaceto)
50 ml di olio d'oliva
sale e pepe

- 1 Preparare un uovo sodo. Farlo raffreddare. Mettere ad ammolare in aceto, vino e acqua la mollica di pane raffermo senza crosta.
- 2 Lavare il prezzemolo e recuperare le foglie. Asciugarlo e metterlo nella mini bacinella del robot e tritare finemente con programma ROBOT. Aggiungere i capperi, la mollica di pane eliminando il liquido in eccesso, l'uovo sgusciato e raffreddato e tritare finemente con programma ROBOT.
- 3 Aggiungere dalla tramoggia l'olio a filo. Ottenere una salsa piuttosto densa. Se troppo liquida, aggiungere del pane grattato. Aggiustare di sale e pepe a piacere.
- 4 Svuotare la bacinella e mettere la salsa al fresco per 1 ora prima di gustarla accompagnando bollito, roastbeef o pesce lessato. Per una versione più saporita aggiungere 3 filetti di acciuga dissalata (o sottolio), da tritare congiuntamente.



BURRO BIANCO

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 8 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

3 scalogni (60 g) 30 ml di acqua
100 ml di vino bianco secco 250 g di burro freddo
1 cucchiaino di aceto bianco sale, 5 grani di pepe

- 1 Sbucciare gli scalogni e tagliarli a metà. Mescolarli usando il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Riunire gli scalogni in fondo al contenitore di metallo con la spatola e aggiungere il vino bianco, l'aceto e l'acqua. Salare e pepare. Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/100 °C.
- 2 Programmare di nuovo 3 minuti/velocità 5/60 °C, poi aggiungere progressivamente il burro freddo tagliato a pezzetti. Se la salsa non è abbastanza liscia, aggiungere un filo d'acqua e mescolare per 30 secondi/velocità 18.

BURRO rosso

Sostituire il vino bianco con un vino rosso, tipo Côtes-du-Rhône.

CONSIGLI

Per una versione speziata aggiungere un cucchiaino di curry e delle foglie di dragoncello sminuzzate*.
Generalmente questa salsa si serve con il pesce.

SALSA CURRY

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 5 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

30 g di burro 150 ml di acqua
40 g di farina ½ dado di pollo
2 cucchiaini di curry in polvere 1 ½ cucchiaino di panna da cucina
150 ml di latte freddo sale, pepe

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/80 °C.



MAIONESE

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di senape

250 ml di olio di girasole
1 cucchiaino di sale, pepe macinato

- 1 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere il tuorlo, la senape e un cucchiaio di olio. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi. Mentre la macchina gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi.
- 2 Riporre la maionese nel frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirla.

SALSA tartara

Nella mini bacinella, mettere una cipolla rossa sbucciata e tagliata in quattro, due cucchiari di capperi, uno di prezzemolo e di erba cipollina secchi e cinque cetriolini. Miscelare per circa 30 secondi usando il programma ROBOT, aggiungere la maionese e miscelare altri 10 secondi. Riporre nel frigorifero.

SALSA cocktail

Versare nella mini bacinella 130 ml di ketchup, un cucchiaio di panna da cucina, un cucchiaio di succo di limone, un cucchiaio di cognac o di calvados, due gocce di Tabasco® e la maionese. Miscelare per 10 secondi usando il programma ROBOT e riporre nel frigorifero.

MAIONESE all'italiana

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

1 uovo
1 cucchiaio di succo di limone filtrato

250 ml di olio di girasole
1 cucchiaino di sale, pepe macinato

- 1 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere l'uovo sgusciato, il succo di limone e un cucchiaio di olio. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi. Mentre l'apparecchio gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi.
- 2 Riporre la maionese nel frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirla.



SALSA BERNESE

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 7 min

PER 1 CIOTOLA

PROGRAMMA: 

2½ scalogni (60 g)

2 rametti di dragoncello

30 ml di aceto di vino

3 tuorli d'uovo a temperatura ambiente

100 g di burro freddo

sale, pepe macinato

- 1 Sbucciare gli scalogni, lavare il dragoncello e asciugarlo. Mettere nel contenitore di metallo il dragoncello sminuzzato* e lo scalogno tagliato a metà, insieme all'aceto, al sale e al pepe. Avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Mescolare.
- 2 Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 4/100 °C.
- 3 Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 6/80 °C e aggiungere i tuorli mentre il robot è in funzione.
- 4 Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/45 °C aggiungendo il burro freddo tagliato a pezzettini a poco a poco attraverso l'apertura del coperchio.





I DOLCI

.....

CUPCAKE AI MIRTILLI

PREPARAZIONE: 35 min

COTTURA: 25 min

RIPOSO: 1 ora

PER CIRCA 10 CUPCAKE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

MUFFIN AI MIRTILLI:

150 g di zucchero in polvere
2 uova
1 bustina di lievito secco
280 g di farina
1 pizzico di sale fino
80 g di burro fuso
120 ml di latte
200 g di mirtilli freschi o surgelati,
asciutti

CREMA AL BURRO:

300 g di formaggio spalmabile tipo
Philadelphia®
50 g di burro morbido* o
a temperatura ambiente
1 cucchiaino di succo di limone
la scorza di 1 limone giallo bio
100 g di zucchero a velo (vedi
pag. 294)

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Preparare i *muffin* ai mirtilli e la crema al burro.
- 2 Lasciare intiepidire: quando i *muffin* sono freddi e la crema al burro è rimasta 1 ora nel frigorifero, mettere la tasca da pasticciere* sopra i *cupcake* e premere per formare delle spirali di crema al burro. Decorare con mirtilli freschi, palline colorate o paillette commestibili.

muffin ai mirtilli

- 1 Mettere tutti gli ingredienti (tranne i mirtilli) nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare. Mettere da parte.
- 2 Aggiungere i mirtilli (conservarne qualcuno per la decorazione) e mescolare una volta sola con la spatola. Versare la pasta per *muffin* in stampi per *cupcake* e infornare per 25 minuti.

crema al burro

- 1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella e miscelare per 1 minuto circa con il programma ROBOT.
- 2 Travasare la crema in una tasca da pasticciere* con beccuccio seghettato e metterla da parte nel frigorifero per almeno 1 ora prima di decorare i *cupcake*.



PANE ALLA BANANA

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 8/10 PERSONE

PROGRAMMI: 

3 banane molto mature
schiate (da 350 a 400 g)
50 g di noci

IMPASTO PER *PLUMCAKE* DOLCE:

2 uova
100 g di burro
1 yogurt naturale
250 g di farina
1 bustina di lievito secco
½ cucchiaino di sale fino
120 g di zucchero di canna
1 bustina di zucchero vanigliato

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Preparare la pasta per *plumcake* dolce. Alla fine, aggiungere le banane, le noci e riavviare il programma per 10 secondi.
- 3 Imburrare uno stampo da *plumcake* grande e infarinarlo leggermente. Versare nello stampo la pasta con dei pezzi di banana e di noci e fare un taglio con il coltello in mezzo al dolce, lungo tutta la sua lunghezza.
- 4 Mettere in forno per 10 minuti, quindi abbassare il forno a 160 °C (term. 5/6) e lasciare cuocere per 55 minuti.
- 5 Sformare il dolce su una gratella e lasciarlo raffreddare. Quando il pane alla banana è freddo, servirlo insieme ad una pallina di gelato alla vaniglia o al caramello.

impasto per *plumcake* dolce

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo.
- 2 Avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare.

CAKE alle pere

Preparare il *plumcake* dolce. Sostituire le banane con lamelle di pere molto mature e le noci con nocciole tostate o gocce di cioccolato.



CARPACCIO DI FRUTTA, con salsa di kiwi e menta



PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

2 pesche bianche
3 kiwi
½ ananas
½ melone
2 arance piccole
1 melagrana

SALSA DI KIWI E MENTA:

100 ml di acqua
1 cucchiaino di sciroppo di menta
50 ml di miele
5 foglie di menta fresca
2 kiwi

- 1 Preparare la salsa di kiwi e menta e metterla da parte.
- 2 Lavare le pesche. Sbucciare i kiwi, l'ananas, il melone, tagliare le pesche a metà (togliere il nocciolo) e pelare le arance a vivo.
- 3 Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media, affettare tutta la frutta con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte.
- 4 Tagliare la melagrana a metà e recuperare tutti i semini (togliere i pezzi bianchi che sono amari).
- 5 Disporre lamelle sottili di frutta in ogni piatto. Cospargere di semi di melagrana e aggiungere un po' di salsa.
- 6 Mettere da 30 minuti a 1 ora nel frigorifero prima di servire.

salsa di kiwi e menta

- 1 Versare nel contenitore di metallo l'acqua, lo sciroppo, il miele e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/120 °C.
- 2 Alla fine del programma, aggiungere le foglie di menta attraverso l'apertura del coperchio, poi incorporare al preparato la polpa di 2 kiwi, rimettere il tappo e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 18.



TORTA SOTTILE DI MELE

con panna montata

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 30 min

RIPOSO: 30 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMI:     ACCESSORI:   

250 g di farina

1 uovo

100 g di burro morbido*

100 g di zucchero a velo (vedi pag. 294)

1 pizzico di sale

4 mele tipo Golden o renette (600 g)

1 bustina di zucchero vanigliato

1 pizzico di cannella

1-2 cucchiaini di miele liquido

PANNA MONTATA:

500 ml di panna per dolci (30% minimo di grasso) molto fredda

60 g di zucchero a velo

- 1 Preparare la pasta: mettere la farina, l'uovo, il burro, lo zucchero e il sale nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Mettere il panetto* nel frigorifero avvolto in una pellicola per alimenti per almeno 30 minuti.
- 2 Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare le mele, tagliarle a metà, togliere il torsolo e i semi. Tagliarle nella bacinella media usando il disco per affettare da 4 mm con il programma ROBOT. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 3 Tirare fuori la pasta dal frigorifero e stenderla con il matterello su un piano di lavoro infarinato. Rivestire uno stampo per torte con la carta da forno e stendervi l'impasto. Bucherellare la pasta con una forchetta, disporre le lamelle sottili di mele a rosa, spolverare con zucchero vanigliato e infornare per 30 minuti. All'uscita dal forno, cospargere di cannella e di miele e servire subito con la panna montata.

panna montata

- 1 Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Raffreddare il contenitore di metallo: mettere del ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo con cura.
- 3 Mettere lo sbattitore nel contenitore, versare la panna e lo zucchero a velo nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza scaldare). A seconda della panna usata e della sua temperatura, può essere necessario rilanciare il programma per qualche minuto, facendo ben attenzione che la panna non diventi burro. La panna è pronta quando si vedono le tracce delle fruste dello sbattitore.

TORTA DI MELE con sciroppo di caramello

Togliere la cannella e sostituire il miele con uno sciroppo di caramello (vedi pag. 278).



CRUMBLE

di mele e frutti di bosco

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

½ cm di radice di zenzero fresco	CRUMBLE DOLCE:
500 g di mele tipo Pink Lady® o gala	40 g di mandorle affettate
200 g di lamponi	100 g di farina
150 g di more	50 g di zucchero grezzo di canna
	100 g di burro

- 1 Iniziare preparando la pasta per il *crumble*. Mentre cuoce, versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e aggiungervi lo zenzero pelato e tagliato a rondelle. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a dadoni. Passare i frutti di bosco delicatamente sotto l'acqua fredda per pulirli.
- 2 Inserire il cestello vapore, mettervi la frutta e avviare il programma VAPORE.
- 3 Quando la frutta è cotta, suddividerla in coppette o piattini e cospargervi sopra il *crumble*. Servire tiepido o freddo.

crumble dolce

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo, il burro per ultimo. Avviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 13 (senza scaldare), mescolare di nuovo per 10 secondi, se necessario.
- 3 Mettere il preparato su una placca coperta di carta forno e infornare per 10 minuti.

CRUMBLE alle mele della nonna

Aumentare la quantità di mele a 600 g e togliere l'altra frutta e lo zenzero. Dopo averle pelate, aver tolto il torsolo e i semi, tagliare le mele a pezzettoni e metterle nel contenitore con 30 g di zucchero di canna, 2 cucchiaini di miele e 100 ml di acqua. Avviare il programma ESPERTO per 10 minuti/velocità 2A/100 °C. Quando le mele sono cotte, metterle in coppette e coprirle con il *crumble* dolce.





ÎLES FLOTTANTES

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

6 albumi
70 g di zucchero
sale
100 ml di caramello

CREMA INGLESE:
500 ml di latte a temperatura ambiente
80 g di zucchero
6 tuorli
1 stecca di vaniglia

- 1 Montare gli albumi a neve: nel contenitore di metallo perfettamente pulito e asciutto, inserire lo sbattitore per albumi e montare 6 albumi a neve con il programma ALBUMI A NEVE, senza mettere il tappo sul coperchio. Quando iniziano a prendere e formano il « becco d'oca », aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale attraverso l'apertura del coperchio.
- 2 Al termine del programma, formare delle palline con gli albumi e sistemarle nel cestello vapore. Preparare la crema inglese. Durante la cottura della crema inglese, sistemare il cestello vapore sopra la crema in modo da far cuocere gli albumi allo stesso tempo.
- 3 Versare la crema inglese nelle coppe, mettere sopra le palline di albumi, coprire di caramello e servire accompagnato da tegole alle mandorle.

crema inglese

Mettere nel contenitore il latte, lo zucchero, i 6 tuorli e la stecca di vaniglia tagliata a metà poi avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/80 °C.



BROWNIE AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 25 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMI: 

200 g di cioccolato fondente

70 g di farina

125 g di burro

½ cucchiaino di lievito chimico

150 g di zucchero

1 pizzico di sale

3 uova

150 g di noci pecan

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Tritare le noci pecan nel contenitore di metallo usando il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 15 (senza scaldare) e mettere da parte.
- 2 Mettere nel contenitore il cioccolato fondente tagliato a pezzettoni e il burro spezzettato, avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C. Se necessario mescolare il composto. Aggiungere lo zucchero, le uova, la farina, il lievito e il sale. Avviare il programma 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare). Alla fine del programma, aggiungere 100 g di noci e versare il preparato in uno stampo per *brownie* quadrato (24 x 24 cm).
- 3 Cospargere il resto delle noci e infornare per 25 minuti. Attendere che il dolce si intiepidisca prima di sfornarlo.



RISO AL LATTE, composta di lamponi

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 35 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

650 ml di latte

120 g di riso tondo per dolci

1 stecca di vaniglia

la scorza di ¼ arancia bio

50 g di zucchero

qualche lampone fresco

COMPOSTA DI LAMPONI:

200 g di lamponi

100 g di zucchero

50 ml di acqua

- 1 Preparare la composta di lamponi. Nel contenitore di metallo mettere il latte, il riso lavato e asciutto, l'interno della stecca di vaniglia tagliata in due, la scorza dell'arancia grattugiata e lo zucchero poi avviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100 °C.
- 2 Se si desidera accentuare la cremosità del riso, quando il riso al latte è cotto, mescolarlo usando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).
- 3 Versare in cocottine o verrine. Mettervi sopra un cucchiaino di composta di lamponi e decorare con qualche lampone fresco. Servire tiepido o freddo.

composta di lamponi

Lavare delicatamente i lamponi. Metterli con lo zucchero e l'acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/110 °C. Mettere da parte al fresco.

RISO AL LATTE, caramello al burro salato

In una pentola, far sciogliere 90 g di zucchero in polvere con 100 ml di acqua a fuoco vivo senza mescolare, fino ad ottenere un caramello biondo scuro. Togliere dal fuoco, aggiungere 40 g di burro salato (con cristalli) tagliato a pezzettini e mescolare finché il burro è completamente fuso. Mettere di nuovo la pentola sul fuoco basso e incorporare quattro cucchiaini di panna, poi mescolare bene. Quando il caramello è liscio ed uniforme, versarlo direttamente sul riso al latte.

CONSIGLIO

È essenziale scegliere un riso speciale per dolci.



CRÈME BRÛLÉE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 2-4 ore

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

zucchero grezzo di canna da
spolverizzare

CREMA ALLA VANIGLIA:

4 fogli di gelatina (4 g)
500 ml di panna fresca
1 stecca di vaniglia
5 tuorli
40 g di zucchero in polvere
25 g di Maizena® (amido di mais)

- 1 Preparare la crema alla vaniglia e versarla in pirofile monoporzione. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e mettere in frigorifero per circa 2-4 ore.
- 2 Al momento di servire, cospargere di zucchero grezzo di canna e caramellare la parte superiore usando un cannello da cucina oppure passare sotto il grill del forno.

crema alla vaniglia

- 1 Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti insieme (con l'interno dello spicchio di vaniglia e i fogli di gelatina strizzati) nel contenitore di metallo.
- 3 Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95 °C.
- 4 Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 10 (senza scaldare).

CRÈME BRÛLÉE al cioccolato

Mettere nel contenitore di metallo 285 ml di panna fresca, 90 ml di latte, 3 tuorli e 60 g di zucchero. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95 °C. Aggiungere 150 g di cioccolato tagliato a pezzi e riavviare per 2 minuti/velocità 5 (senza scaldare). Lasciare riposare al fresco e caramellare con lo zucchero.



TORTA DI COMPLEANNO alla NUTELLA®



PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

RIPOSO: 3 ore e 30 min

PER 15 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORI:  

PAN DI SPAGNA:

- 5 uova
- 160 g di zucchero in polvere
- 160 g di farina
- 7 g di lievito per dolci (in polvere)
- 1 noce di burro

GLASSA* ALLA NUTELLA®:

- 150 g di Philadelphia®
- 30 g di burro a temperatura ambiente
- 35 g di zucchero a velo (vedi pag. 294)
- 3 cucchiaini di NUTELLA®

- 300 g di NUTELLA®

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6) e preparare il pan di spagna. Quando è completamente freddo, tagliarlo in tre dischi di uguale spessore. Spalmare uno strato abbondante di NUTELLA® tra i dischi. Mettere da parte il dolce nel frigorifero e preparare la glassa*.
- 2 Tirare fuori il dolce dal frigorifero e stendere la glassa* tutto intorno con una spatola flessibile: lisciare la glassa* oppure scolpirla a forma di scaglie.
- 3 Mettere il dolce per almeno 3 ore in frigorifero (anche tutta una notte) prima di consumarlo.

pan di spagna

- 1 Con lo sbattitore per albumi, mescolare le uova e lo zucchero con il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/40 °C. Aggiungere la farina setacciata*, il lievito e riavviare per 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).
- 2 Alla fine del programma, versare l'impasto in uno stampo per *charlotte* imburrato e infarinato di 18-20 cm di diametro.
- 3 Infornare per 40 minuti a 180 °C (term. 6). Quando il pan di spagna è cotto, lasciarlo raffreddare prima di sfornarlo su una gratella.

glassa* alla NUTELLA®

Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettervi il Philadelphia® e il burro e avviare il programma ROBOT fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere lo zucchero a velo e la NUTELLA® attraverso il foro del coperchio continuando a mescolare. Il preparato deve essere molto omogeneo. Mettere la glassa* in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarla.



ZABAIONE

agli agrumi

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

2 pompelmi
2 arance

ZABAIONE:

4 tuorli
75 g di zucchero in polvere
50 ml di succo d'arancia (1 arancia)
2 cucchiaini di Cointreau®

- 1 Preparare lo zabaione. Nel frattempo, tagliare i pompelmi e le arance a vivo.
- 2 Disporre le *suprême** in coppette o verrine e versarvi sopra lo zabaione, mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3 Servire molto fresco.

zabaione

- 1 Nel contenitore di metallo, mettere i tuorli con lo zucchero ed il succo d'arancia.
- 2 Inserire lo sbattitore, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO 10 minuti/velocità 4/68 °C. Raggruppare la preparazione* sul fondo del contenitore se necessario.
- 3 Quando lo zabaione comincia ad addensarsi (dopo circa 7 o 8 minuti), aggiungere il liquore dall'apertura.

ZABAIONE gratinato

Mettere nel contenitore 8 tuorli, 80 g di zucchero in polvere e 175 ml di succo d'arancia. Inserire lo sbattitore di albumi, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 9 minuti/velocità 7/75 °C. Versare il preparato in una pirofila, aggiungere della frutta tagliata a pezzi e infornare per 15 minuti a 180 °C.



BIGNÈ LUNGHI AL CIOCCOLATO, éclairs

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 40 min

RIPOSO: 3 ore

PER 8/10 BIGNÈ

PROGRAMMA: 

IMPASTO PER BIGNÈ DOLCI:

80 g di burro tagliato a pezzetti
200 ml di acqua
180 g di farina
10 g di zucchero
1 pizzico di sale
3 uova medie

CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO:

300 ml di latte a temperatura ambiente
100 g di cioccolato
30 g di farina
12 g di Maizena® (amido di mais)
2 uova + 2 tuorli
50 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato

- 1 Preparare l'impasto per bignè dolci (usare le foto a pag. 24). Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Sistemare dei cilindretti di pasta su una placca da forno ricoperta di carta forno. Infornarli per 25-30 minuti. Prolungare la cottura se necessario (questi bignè allungati devono essere ben dorati).
- 2 Nel frattempo, preparare la crema pasticciera e la glassa*. Quando i pasticcini sono freddi, inciderli sul lato e riempirli di crema usando una tasca da pasticciere*. Foderare con la glassa* al cioccolato (vedi pag. 304), cospargere di nocciole e lasciare riposare i bignè per 1 ora al fresco.

impasto per bignè dolci

Mettere il burro tagliato e l'acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C. Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale, togliere il tappo e riavviare 3 minuti/velocità 4/100 °C. La pasta deve formare una palla. Riavviare 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare) e aggiungere le uova uno ad uno attraverso l'apertura del coperchio. Rimescolare se necessario. Versare la pasta nella tasca da pasticciere*.

crema pasticciera al cioccolato

Sistemare gli ingredienti nel contenitore iniziando dal latte. Togliere il tappo e avviare programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 4/95 °C (14 minuti se si usa del latte freddo). Miscelare per 30 secondi/velocità 15. Mettere da parte per 2 ore al fresco.

CREMA PASTICCIERA alla vaniglia

Versare nel contenitore 500 ml di latte a temperatura ambiente, 20 g di burro, 6 tuorli, 20 g di farina, 30 g di Maizena®, 100 g di zucchero e 2 stecche di vaniglia tagliate in due e grattate. Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 4/95 °C.



PANNA COTTA, con salsa ai frutti di bosco

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 2-3 ore

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMI:  

PANNA COTTA:

800 ml di panna da montare
120 g di zucchero in polvere
2 stecche di vaniglia
4 fogli di gelatina (4 g)

SALSA AI FRUTTI DI BOSCO:

100 g di fragole
100 g di mirtilli
200 g di lamponi
50 g di more
60 g di zucchero in polvere

- 1 Versare la panna e lo zucchero nel contenitore di metallo con l'interno delle stecche di vaniglia tagliate in due e grattato, poi avviare il programma ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/85 °C. Lasciare raffreddare 10 minuti.
- 2 Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti, poi strizzarli e aggiungerli nel contenitore. Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 3/85 °C.
- 3 Versare la crema ottenuta in piccoli stampi per panna cotta o cocottine, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente poi coprirli con la pellicola e metterli in frigorifero per 2-3 ore.
- 4 Servire la panna cotta sformata, accompagnata da un cucchiaino di salsa ai frutti di bosco.

salsa ai frutti di bosco

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo.
- 2 Avviare il programma SMOOTHIE. Eventualmente, passare la salsa al chinoise* per eliminare i semi. Lasciare raffreddare.

CONSIGLIO

Per sformare bene la panna cotta, mettere gli stampi per 3 secondi sotto l'acqua calda.



CHEESECAKE, salsa di albicocche

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

RIPOSO: 2 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

20 g di farina

150 g di zucchero

600 g di Philadelphia®

3 tuorli

200 ml di panna da montare

FONDO DELLA TORTA:

200 g di biscotti secchi o frollini

120 g di burro fuso

SALSA DI ALBICOCCHE:

300 g di albicocche fresche o decongelate

80 g di zucchero in polvere

- 1 Preparare il fondo della torta e metterlo da parte al fresco per 1 ora. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere la farina, lo zucchero e il formaggio fresco nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Mentre il programma gira, aggiungere le uova uno ad uno attraverso l'apertura del coperchio, seguite dalla panna.
- 3 Versare la crema sul fondo della torta fredda e infornare per 15 minuti, abbassare la temperatura a 130 °C (term. 4/5) e proseguire la cottura per 45 minuti. Nel frattempo, preparare la salsa di albicocche.
- 4 A fine cottura, spegnere il forno, aprire la porta e lasciarvi la *cheesecake* ancora per 10 minuti. Metterla al fresco per almeno 1 ora e servirla fredda con la salsa di albicocche.

fondo della torta

- 1 Mettere i biscotti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 40 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare e riavviare 30 secondi. Mentre gira, aggiungere il burro fuso attraverso l'apertura del coperchio.
- 2 Rivestire* di carta forno uno stampo a bordo alto* di 26 cm di diametro, stendervi la pasta fatta di biscotti e comprimere bene con il fondo di un bicchiere.

salsa di albicocche

Mettere le albicocche e lo zucchero nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare), poi proseguire per 5 minuti/velocità 7/60 °C.

CONSIGLIO

Si possono sostituire le albicocche con dei frutti di bosco.



MINI-BABÀ AL RUM

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:



ACCESSORIO:



3 uova	200 ml di panna montata
1 pizzico di sale	(vedi pag. 244)
150 g di zucchero	qualche frutto fresco a scelta
60 ml di latte caldo	
50 g di burro morbido*	
120 g di farina	
1 bustina di lievito per dolci (in polvere)	
	SCIROPPO AL RUM:
	1 arancia bio
	100 ml di rum
	400 ml di acqua
	200 g di zucchero

- 1 Rompere le uova, mettere da parte i tuorli ed iniziare a montare gli albumi a neve. Nel contenitore di metallo, inserire lo sbattitore per albumi e versare gli albumi e il pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma ALBUMI A NEVE.
- 2 Svuotare il contenitore e mettere da parte. Mettere i tuorli nel contenitore con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 4 (senza scaldare), finché il composto diventa bianco. Aggiungere il latte caldo, il burro, la farina e il lievito poi riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 6 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve con una spatola.
- 3 Imburrare 6 stampi per babà, suddividervi la pasta e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Mettere i babà in forno per 25 minuti.
- 4 Nel frattempo, preparare lo sciroppo. Sformare i babà e lasciarli intiepidire su una griglia. Annaffiarli con lo sciroppo, imbevendoli al massimo. Lasciare sgocciolare lo sciroppo.
- 5 Mettere la panna montata in una tasca da pasticciere* con un beccuccio seghettato e guarnire il centro dei babà. Decorare con frutta fresca tagliata e annaffiare un'ultima volta con lo sciroppo.

sciroppo al rum

- 1 Prelevare la scorza e il succo d'arancia e metterli nel contenitore con tutti gli altri ingredienti.
- 2 Avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/120 °C.



BISCOTTINI

al cocco e cioccolato

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 15 min

RIPOSO: 1 ora

PER CIRCA 20 BISCOTTI

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

4 albumi
1 pizzico di sale
160 g di zucchero in polvere

250 g di noce di cocco grattugiata
100 g di cioccolato fondente

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Inserire nel contenitore di metallo lo sbattitore per albumi, mettervi gli albumi con un pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma ALBUMI A NEVE.
- 2 Quando gli albumi sono montati, aggiungere lo zucchero attraverso l'apertura del coperchio e riavviare il programma ALBUMI A NEVE per 1 minuto.
- 3 Versare gli albumi zuccherati in una terrina, aggiungere la noce di cocco e mescolare delicatamente con la spatola per amalgamarli fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Con due cucchiaini, formare dei mucchietti di pasta di 2-3 cm su una placca da forno ricoperta di un foglio di carta forno e infornare per 15 minuti. Nel frattempo, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria*.
- 5 Tirare fuori i biscotti, lasciarli raffreddare e immergere la base nel cioccolato fuso, lasciarli riposare per 1 ora in frigorifero.

GELATINE ALL'ALBICOCCA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 1 ora

RIPOSO: 24 ore

PER CIRCA 60 GELATINE

PROGRAMMA: 

550 g di albicocche molto mature
denocciolate
550 g di zucchero semolato
(peso equivalente alla frutta)

10 g di agar-agar
zucchero cristallizzato per
la decorazione

- 1 Mettere le albicocche nel contenitore di metallo con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere l'agar-agar attraverso l'apertura del coperchio e riavviare il programma ESPERTO, 1 ora/velocità 1A/100 °C.
- 2 Stendere il preparato di 2 cm di spessore in un piatto rettangolare ricoperto di pellicola per alimenti. Lasciare asciugare per 24 ore in un luogo asciutto, poi tagliare la pasta a quadratini e avvolgerli nello zucchero cristallizzato.



FINANZIERI AL PISTACCHIO

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 20 min

PER CIRCA 12 FINANZIERI

PROGRAMMI:



200 g di burro

60 g di farina

150 g di polvere di mandorle

170 g di zucchero a velo

(vedi pag. 294)

1 pizzico di sale

1 pizzico di lievito chimico

½ cucchiaino di estratto
di mandorla amara

½ cucchiaino di pasta di pistacchi

5 albumi

30 g di pistacchi tritati

+ 10 g per la decorazione

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere il burro tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/80 °C. Aggiungere la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero, il sale, il lievito, l'estratto di mandorla amara e la pasta di pistacchi. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
- 3 Raccogliere il preparato al centro del contenitore con la spatola, riavviare il programma IMPASTI/DOLCI e aggiungere gli albumi e i pistacchi tritati attraverso l'apertura del coperchio.
- 4 Quando il programma è terminato, versare la pasta in stampi per financiers, cospargerli di pistacchi tritati e infornare per 20 minuti circa. Attendere che i dolci siano raffreddati prima di sfornarli.

CONSIGLIO

Se non si riesce a reperire la pasta di pistacchi, la si può sostituire con un cucchiaino di aroma di pistacchio e qualche goccia di colorante alimentare.



TORTA DI MANDORLE alle ciliegie

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 45 min

RIPOSO: 2 ore

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 pasta <i>brisée</i> (vedi pag. 320)	CREMA DI MANDORLE:
1 noce di burro	165 g di zucchero in polvere
600-800 g di ciliegie denocciate (fresche o scongelate)	165 g di polvere di mandorle
5 cucchiaini di zucchero in polvere	165 g di burro morbido*
1 bustina di gelatina per torte	3 uova
80 ml di acqua calda	

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Sistemare la palla di pasta *brisée* su un piano di lavoro infarinato e tirarla sottile con il matterello aggiungendo ogni tanto della farina, poi metterla in uno stampo per torta imburato. Coprire la pasta con un foglio di carta forno, con sfere di ceramica o con legumi secchi e farla cuocere in bianco* per 15 minuti.
- 3 Nel frattempo, preparare la crema di mandorle. Tirare fuori il fondo della torta dal forno, togliere la carta forno e le sfere o i legumi secchi e ricoprirlo di crema di mandorle. Infornare di nuovo per circa 25 minuti.
- 4 Quando la torta è cotta, mettere le ciliegie sulla torta, cospargere con un cucchiaino di zucchero e infornare per altri 5 minuti.
- 5 In una terrina, mescolare la bustina di gelatina, lo zucchero rimanente e l'acqua. Nappare* la torta con questa gelatina e mettere in frigorifero per 2 ore.

crema di mandorle

Nel contenitore di metallo, mettere lo zucchero, la polvere di mandorle e il burro e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere le uova uno ad uno e riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.

TORTA DI MANDORLE alle pere

Sostituire le ciliegie con dieci mezza pere sciropate. Sgocciolarle bene con della carta assorbente prima di usarle, in modo che non rilascino troppo sciroppo.



TORTA PAZZA CIOCCOLATO e caramello con frutta secca

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 30 min

RIPOSO: 4 ore

PER 8 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 pasta frolla (vedi pag. 320)	30 g di zucchero a velo (vedi pag. 294)
100 g di zucchero in polvere	
100 ml di panna da montare	
30 g di burro mezzo sale	GANACHE AL CIOCCOLATO:
100 g di frutta secca tritata (noci, mandorle, pistacchi)	250 g di cioccolato fondente
20 g di uvetta	50 g di burro
	100 ml di panna da montare

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Mettere la palla di pasta frolla su un piano di lavoro infarinato e stenderla con un matterello aggiungendo della farina ogni tanto, poi usarla per foderare* uno stampo per torte di 26 cm di diametro circa.
- 2 Coprire la superficie della torta con un foglio di carta forno, delle sfere di ceramica o dei legumi secchi e infornare la pasta in bianco* per 20 minuti, poi togliere la carta forno e le sfere e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Durante la cottura, preparare la *ganache* al cioccolato e metterla da parte.
- 3 Tirare fuori il fondo di torta dal forno e lasciarlo raffreddare. In una pentola, fare scaldare lo zucchero a fuoco dolce finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola, far scaldare la panna fino all'ebollizione. Quando il caramello ha preso un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere il burro mezzo sale tagliato a pezzetti finché si scioglie completamente.
- 4 Versare il caramello sul fondo della torta e cospargere di frutta secca e uvetta. Mettere da parte per 1 ora al fresco in modo che il caramello si indurisca.
- 5 Coprire la torta con la *ganache* al cioccolato, lisciare con una spatola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 3 ore. Cospargere di zucchero a velo al momento di servire.

ganache al cioccolato

Mettere il cioccolato a pezzetti, il burro e la panna nel contenitore di metallo, poi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C. Se necessario, mescolare. Riavviare 30 secondi/velocità 3/100 °C, se necessario lisciare la *ganache*.



FLAN ALLE PRUGNE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

4 uova	125 g di farina
120 g di zucchero	1 tappo di rum (facoltativo)
1 bustina di zucchero vanigliato	1 stecca di vaniglia
750 ml di latte intero	15 prugne grandi denocciolate (o 30 piccole)
10 g di burro fuso + 1 noce	

- 1 Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7).
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne le prugne) e la stecca di vaniglia tagliata a metà e grattata. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
- 3 Imburrare una pirofila, mettere le prugne sul fondo e versare l'impasto.
- 4 Infornare per 10 minuti a 200 °C quindi abbassare la temperatura a 180 °C (term. 6) per 30-40 minuti.



CRÈME CARAMEL

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 50 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

3 uova

100 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

500 ml di latte

SCIROPPO DI CARAMELLO:

250 g di zucchero

65 ml di acqua

1 cucchiaino di aceto bianco

- 1 Preriscaldare il forno a 160 °C (term. 5/6).
- 2 Mettere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il latte nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 4/80 °C.
- 3 Nel frattempo, preparare il caramello.
- 4 Versare il caramello caldo nelle cocottine e versare sopra la crema calda. Mettere le cocottine in una pirofila piena per tre quarti di acqua e lasciare cuocere in forno per 45 minuti circa.
- 5 Lasciare raffreddare il *crème caramel* prima di sformarlo.

sciropo di caramello

In una pentola, far sciogliere lo zucchero in polvere con l'acqua e un cucchiaino di aceto bianco, senza mescolare, fino ad ottenere un caramello dorato.

CRÈME CARAMEL alla noce di cocco

Circa 1 minuto prima della fine del programma ESPERTO aggiungere alla crema 125 g di noce di cocco grattugiata.



PAVLOVA

composta di ciliegie

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 2 ore e 35 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

MERINGHE FRANCESI:

- 6 albumi temperati
- 1 pizzico di sale
- 250 g di zucchero a velo (vedi pag. 294)

COMPOSTA DI CILIEGIE:

- 200 g di ciliegie denocciolate (fresche, sciroppate o scongelate)
- 4 cucchiaini di zucchero in polvere
- 200 ml di panna montata (vedi pag. 244)
- 100 g di pistacchi tritati

- 1 Preparare le meringhe. Mentre si cuociono, preparare la composta di ciliegie.
- 2 Quando le meringhe sono cotte, lasciarle raffreddare fino al momento di servire, poi sistemare una meringa su ogni piatto, mettere uno o due cucchiaini di panna montata e un cucchiaino di composta di ciliegie sopra.
- 3 Cospargere di pistacchi tritati e consumare immediatamente.

meringhe francesi

- 1 Preriscaldare il forno a 110 °C (term. 3/4).
- 2 Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere gli albumi e il pizzico di sale nel contenitore di metallo pulito e asciutto. Avviare il programma ALBUMI A NEVE, senza mettere il tappo. Dopo 4 minuti, aggiungere lo zucchero a velo progressivamente attraverso l'apertura del coperchio.
- 3 Rivestire* una placca da forno di carta forno e mettervi dei mucchietti di meringhe di 5 cm di diametro e 2 cm di altezza circa usando un cucchiaino.
- 4 Premere leggermente al centro per creare un piccolo incavo e infornare per circa 1 ora e 30 minuti – 2 ore. Le meringhe saranno cotte quando si staccheranno perfettamente. A fine cottura, socchiudere la porta del forno e lasciare raffreddare le meringhe insieme al forno.

composta di ciliegie

- 1 Tagliare le ciliegie a metà. Metterle nel contenitore di metallo con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 2A/120 °C.
- 2 Versare la composta in una terrina e mettere da parte al fresco.

CONSIGLIO

La temperatura e il tempo di cottura delle meringhe variano in funzione delle dimensioni ma anche del forno (consultare le istruzioni per l'uso del forno).



MINI-CHARLOTTE

con mousse al cioccolato

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 10 min

RIPOSO: 4 ore

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

60 g di zucchero
100 ml di acqua
20 savoiardi circa

MOUSSE AL CIOCCOLATO:

5 uova
1 pizzico di sale
200 g di cioccolato fondente
100 g di panna per dolci

- 1 Preparare la mousse al cioccolato. Nel contenitore di metallo, versare lo zucchero e l'acqua, poi avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 4/120 °C. Questo sciroppo servirà per inzuppare i savoiardi. Mettere da parte.
- 2 Rivestire* di pellicola trasparente 6 mini-stampi da charlotte o cocottine. Quando la mousse al cioccolato è fredda, metterne un cucchiaino in fondo agli stampi, poi rivestire* le pareti con i savoiardi tagliati a metà o in tre e leggermente imbevuti di sciroppo. Riempire gli stampi di mousse e richiudere la pellicola trasparente.
- 3 Mettere le charlotte al fresco per almeno 2 ore prima di servire.

mousse al cioccolato

- 1 Montare gli albumi a neve: il contenitore di metallo deve essere perfettamente pulito e asciutto, non ci devono essere tracce di grasso o acqua. Inserire lo sbattitore per albumi, versare gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere da parte gli albumi montati a neve in un'insalatiera.
- 2 Mettere il cioccolato a pezzetti e la panna nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C. Mescolare il preparato e riavviare il programma per 1 minuto. Aggiungere i tuorli attraverso l'apertura del coperchio e prolungare il programma ESPERTO di 20 secondi/velocità 10 (senza scaldare). Versare il preparato in una terrina e metterlo da parte.
- 3 Incorporare gli albumi montati a neve delicatamente alla mousse usando la spatola.
- 4 Mettere da parte la mousse al cioccolato per almeno 2 ore prima di servire.

MOUSSE al cioccolato bianco

Usare 200 g di cioccolato bianco.



TORTINI AL CIOCCOLATO

con cuore al caramello

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 15 min

RIPOSO: 13 ore

PER 6 TORTINI

PROGRAMMI:  

TORTINI AL CIOCCOLATO:

100 g di cioccolato fondente
100 g di burro
2 uova intere + 2 tuorli
50 g di farina
100 g di zucchero a velo
(vedi pag. 294)
+40 g per la decorazione

CUORE AL CARMELLO:

70 g di zucchero in polvere
50 ml di panna per dolci
40 g di burro mezzo sale

- 1 Preparare il cuore di caramello il giorno prima.
- 2 Mettere il cioccolato tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo, incorporare il burro e fare sciogliere il tutto con il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 3/60 °C. Aggiungere le uova intere e i tuorli nel contenitore, la farina e lo zucchero a velo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare.
- 3 Versare l'impasto in cocottine imburrate o in stampi di silicone (6-8 cm di diametro), metterli in frigorifero per 1 ora.
- 4 Preriscaldare il forno a 210 °C (term. 7). Al momento di mettere i tortini in forno, sformare i cuori di caramello e metterli uno ad uno nel centro di ogni tortino, poi infornarli immediatamente per 12 minuti circa. Sformare nei piatti di portata e spolverare con zucchero a velo.

cuore al caramello

- 1 In una pentola, scaldare lo zucchero a fuoco lento finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola, scaldare la panna fino ad ebollizione.
- 2 Quando il caramello prende un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere il burro mezzo sale tagliato a pezzetti e farlo sciogliere completamente. Versare il caramello negli stampi per cubetti di ghiaccio o negli stampi in silicone. Mettere in congelatore per una notte.

CONSIGLIO

Per una versione più rapida, si possono sostituire i cuori al caramello con un quadretto di cioccolato bianco o di cioccolato al latte.



TIRAMISÙ

PREPARAZIONE: 25 min

PER 8/10 PERSONE

PROGRAMMI:



RIPOSO: 2 ore

ACCESSORIO:



5 uova
1 pizzico di sale
60 g di zucchero
500 g di mascarpone
300 g di savoiardi

200 ml di caffè di caffettiera o caffè
espresso
3 cucchiaini di marsala o di
amaretto (facoltativo)
4 cucchiaini di cacao in polvere

- 1 Nel contenitore di metallo pulito, inserire lo sbattitore per albumi. Rompere le uova separando gli albumi dai tuorli, mettere gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale e avviare il programma ALBUMI A NEVE togliendo il tappo dal coperchio. Togliere lo sbattitore e mettere da parte.
- 2 Mettere i tuorli nel contenitore, aggiungere lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Quando il composto diventa bianco aggiungere il mascarpone. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare). Incorporare delicatamente gli albumi nella crema al mascarpone con una spatola.
- 3 Tappezzare il fondo di una pirofila di savoiardi leggermente imbevuti di caffè freddo e, eventualmente, di liquore.
- 4 Coprire con la crema, aggiungere uno strato di savoiardi imbevuti e poi di nuovo uno strato di crema. Mettere il piatto in frigorifero per una notte.
- 5 Al momento di servire, cospargere di cacao con un setaccio* sottile.

TIRAMISÙ con biscotti *spéculoos* (biscotti alla cannella)

Sostituire i savoiardi con dei biscotti *spéculoos*. Metterne da parte un quarto. Imbeverne leggermente gli altri *spéculoos* di caffè freddo (e eventualmente di liquore). Tappezzare il fondo del piatto con i biscotti e alternare gli strati di crema e di *spéculoos*. Terminare con uno strato di crema. Inserire la bacinella trasparente e mescolare il quarto di *spéculoos* rimanente nella mini bacinella usando il programma ROBOT. Come sostituto del cacao, cospargere il tiramisù con la polvere così ottenuta.



CIALDE E CRÊPE

con crema spalmabile

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 45 min

RIPOSO: 1 ora

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMA: 

CRÊPE:

250 g di farina	2 uova
3 uova	75 g di burro fuso + 1 noce
2 cucchiaini di olio vegetale	1 pizzico di sale
50 g di burro fuso + 1 noce	400 ml di latte
500 ml di latte	1 bustina di lievito chimico
1 tappo di rum (facoltativo)	
1 pizzico di sale	

CREMA SPALMABILE:

50 g di nocciole
200 g di cioccolato al latte
100 g di cioccolato fondente
400 g di latte concentrato zuccherato
1 pizzico di sale

CIALDE:

250 g di farina
100 g di zucchero

crêpe

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare), lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
- 2 Versare un mestolo di impasto in una padella calda e imburata e far cuocere per 1 minuto da ogni lato. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

cialde

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare), lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
- 2 Versare un mestolo di impasto nell'apparecchio per cialda caldo e imburato, lasciare cuocere la cialda per 3-5 minuti poi scollarla. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

crema spalmabile

- 1 Mettere le nocciole nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 15 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.
- 2 Aggiungere la cioccolata tagliata a quadretti, il latte concentrato, il sale e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C. Raschiare le pareti del contenitore con la spatola e avviare un'ultima volta il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/60 °C.
- 3 Versare l'impasto in vasetti di vetro e conservare a temperatura ambiente per 15 giorni al massimo.



GOCCIOLE AL CIOCCOLATO e caramello

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 15 min

PER CIRCA 15 BISCOTTI

PROGRAMMA: 

150 g di burro morbido*

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

100 g di zucchero in polvere

50 g di zucchero di canna

1 uovo grande

300 g di farina

150 g di gocce di cioccolato

100 g di gocce di caramello

(o caramelle mou tagliate
a dadini)

- 1 Preriscaldare il forno a 160 °C (term. 5/6).
- 2 Mettere nel contenitore di metallo il burro morbido*, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e lo zucchero di canna. Avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 11 (senza scaldare). Dopo 2 minuti, aggiungere l'uovo attraverso l'apertura del coperchio poi, quando è integrato al resto, la farina.
- 3 Alla fine del programma, riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza scaldare), e aggiungere le gocce di cioccolato e di caramello attraverso l'apertura del coperchio.
- 4 Formare delle palline di 2-3 cm di diametro e appiattirle con il palmo della mano. Disporle su una placca da forno ricoperta di carta forno e infornare per 15 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti o consumarli tiepidi.

BISCOTTI con cioccolato bianco e noci

Sostituire il cioccolato con 100 g di gocce di cioccolato bianco (o, in mancanza, di cioccolato bianco tritato) e il caramello con 100 g di noci sminuzzate* grossolanamente.



DOLCE ALLO YOGURT



con lemon curd, glassa con semi di papavero

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMI:  

DOLCE ALLO YOGURT:

1 vasetto di yogurt naturale (125 g)
250 g di zucchero in polvere
375 g di farina
3 uova
125 ml d'olio di semi
1 limone bio (succo e scorza)
1 bustina di lievito vanigliato

170 g di zucchero a velo

(vedi pag. 294)

80 g di semi di papavero

LEMON CURD (crema di limone):

il succo di 3 limoni bio
la scorza di 1 limone bio

150 g di zucchero

3 uova

1 pizzico di sale

100 g di burro molle

GLASSA*:

1 albume

1 cucchiaio di succo di limone

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere nel contenitore di metallo tutti gli ingredienti del dolce allo yogurt e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Versare l'impasto in uno stampo per dolce imburrato di 20 cm di diametro.
- 3 Infornare per 30-35 minuti. Nel frattempo, preparare il *lemon curd*.
- 4 Sformare il dolce e attendere che si raffreddi. Quando è freddo, tagliarlo a metà nello spessore e spalmare generosamente il disco inferiore di *lemon curd*. Rimettere il cappello del dolce. Preparare la glassa*: mettere nel contenitore tutti gli ingredienti tranne i semi di papavero e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza scaldare). Versarlo sul dolce e cospargere di semi di papavero.

lemon curd

Mettere nel contenitore di metallo tutti gli ingredienti tranne il burro e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/95 °C. Dopo 1 minuto, aggiungere attraverso l'apertura del coperchio il burro tagliato a pezzetti. Attendere che i pezzi si sciolgano uno ad uno prima di aggiungerne altri. Lasciare raffreddare la crema in frigorifero per almeno 30 minuti.

DOLCE ALLO YOGURT con cioccolato e nocciole,
glassa* alla noce di cocco

Eliminare il limone, sostituire il *lemon curd* con della NUTELLA® e i semi di papavero con della noce di cocco grattugiata.



CLAFOUTIS AI FICHI

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

PER 6 PERSONE

PROGRAMMA: 

500 g di fichi freschi o scongelati

30 g di burro mezzo sale fuso

120 g di farina

1 noce di burro per gli stampi

4 uova

qualche grappolo di ribes

400 ml di latte intero

100 g di zucchero di canna o di

ZUCCHERO A VELO:

zucchero grezzo di canna

100 g di zucchero in polvere

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Se si usano fichi freschi, lavarli, asciugarli accuratamente e tagliarli in quattro. Altrimenti, tagliarli direttamente in quattro.
- 3 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo tranne i fichi e i ribes e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare). Riunire il preparato al centro del contenitore e riavviare il programma ESPERTO per 30 secondi.
- 4 Versare il preparato in stampi singoli o in uno stampo a bordo alto* preliminarmente imburattati. Disporvi sopra i fichi premendoli leggermente ed infornare per 40 minuti. Lavare i grappoli di ribes. Prima di servire decorare i *clafoutis* ai fichi con i ribes e lo zucchero a velo.

zucchero a velo

Mettere lo zucchero nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 18 (senza scaldare).

CLAFOUTIS alle ciliegie

Sostituire i fichi con ciliegie denocciolate (fresche o scongelate) da mescolare al preparato prima di versarlo nello stampo.



TORTA AL LIMONE

meringata

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 8 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

PASTA:

250 g di farina
125 g di zucchero a velo
(vedi pag. 294)
100 g di burro morbido*
1 uovo

CREMA AL LIMONE:

500 g di latte concentrato zuccherato
8 tuorli
160 ml di succo di limone
la scorza di 2 limoni bio

MERINGA SVIZZERA:

4 albumi
1 pizzico di sale
160 g di zucchero a velo

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
- 2 Mettere tutti gli ingredienti della pasta nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI, prelevare la pasta e stenderla con il matterello su un piano di lavoro infarinato. Foderare* con la pasta uno stampo per torte di 28 cm di diametro circa, coprire la superficie con carta forno e mettervi sopra delle sfere di ceramica. Far cuocere la pasta in bianco* per 15 minuti, togliere le sfere e la carta forno e proseguire la cottura per circa 5 minuti, finché la pasta è ben cotta.
- 3 Nel frattempo, preparare la crema al limone. Stenderla sul fondo della torta e infornare per 25 minuti. Tirare fuori la torta dal forno, abbassare la temperatura a 150 °C (term. 5) e preparare la meringa svizzera.
- 4 Stendere la meringa sulla torta al limone e, con un cucchiaino, sollevarla un po' per formare dei «becchi». Infornare di nuovo per 10 minuti. Spegner il forno, lasciarvi la torta per 10 minuti, poi tirarla fuori e lasciarla raffreddare.

crema al limone

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare) fino ad ottenere una crema molto liscia.

meringa svizzera

Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 5/50 °C.



GELATO MANGO E ZENZERO

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

400 g di mango surgelato tagliato a dadini da 1 cm di lato circa
1 vasetto di yogurt naturale
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
75 g di zucchero in polvere
50 ml di latte di cocco

- 1 Nel contenitore di metallo molto freddo, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma SEMIFREDDI. Se necessario, mescolare.
- 2 Fare delle *quenelle** (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

GELATO alla banana

Sostituire il mango con la stessa quantità di banana congelata e tagliata a pezzi.
Cospargere di nocce di cocco grattugiata al momento di servire.

SORBETTO AL LAMPONE

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

400 g di lamponi surgelati
75 g di zucchero in polvere
1 albume
1 cucchiaino di succo di limone

- 1 Nel contenitore di metallo molto freddo, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma SEMIFREDDI. Se necessario, mescolare.
- 2 Fare delle *quenelle** (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

SORBETTO alla pesca

Sostituire i lamponi con 400 g di pesche surgelate e tagliate a dadini.

CONSIGLI

Per raffreddare il contenitore, miscelare qualche cubetto di ghiaccio con il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo accuratamente.
Per un sorbetto più aerato, inserire lo sbattitore per albumi e aggiungere 30 secondi/velocità 6 usando il programma ESPERTO.



MARMELLATA DI ALBICOCCHE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 45 min

RIPOSO: 12 ore

PER 2 VASETTI DI MARMELLATA

PROGRAMMA: 

500 g di albicocche
250 g di zucchero (speciale per marmellate) o zucchero normale

1 bustina di zucchero vanigliato (facoltativo)

- 1 Lavare le albicocche, tagliarle a metà e togliere i noccioli.
- 2 Mettere le albicocche nel contenitore di metallo, aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato poi avviare il programma ESPERTO, 45 minuti/velocità 1A/100 °C.
- 3 Quando la marmellata è fredda, versarla in vasetti sterilizzati. Lasciare riposare per 12 ore prima di consumare.

MARMELLATA di mirabelle alla vaniglia

Sostituire le albicocche con delle mirabelle e aggiungere nel contenitore una stecca di vaniglia tagliata a metà. Togliere la stecca prima di versare la marmellata nei vasetti.

GELATINA DI MELE E PERE

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

RIPOSO: 24 ore

PER 3/4 VASETTI DI MARMELLATA

PROGRAMMA: 

500 g di mele (tipo gala o Pink Lady®)
500 g di pere o 600 ml di succo di mela e pera filtrato
600 g di zucchero per marmellata

il succo di ½ limone giallo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 bustina tipo Fruttapec® o 14 g di pectina

- 1 Lavare le mele e le pere, tagliarle in quarti e passarli nella centrifuga, oppure usare del succo di mela e pera non filtrato.
- 2 Mettere i succhi nel contenitore di metallo con lo zucchero, il succo di limone, l'estratto di vaniglia e la pectina, poi avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 3/100 °C. Riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/100 °C.
- 3 Versare il preparato in vasetti di vetro sterilizzati e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per una giornata, conservare in frigorifero.

CONSIGLIO

Per essere sicuri che la marmellata sia cotta, metterne una goccia su un piatto freddo. Se rimane attaccata, la marmellata è pronta.



COMPOSTA

mele, fragole e rabarbaro

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

200 g di rabarbaro
50 g di zucchero
250 g di fragole

400 g di mele tipo Golden o Boskoop
50 g di zucchero di canna

- 1 Lavare e sbucciare il rabarbaro se è filamentoso, poi tagliarlo a pezzetti da 1 cm. Cospargerlo di zucchero e lasciarlo macerare* per 1 ora.
- 2 Lavare e depicciolare* le fragole, asciugarle e tagliarle a metà. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a pezzi grossi.
- 3 Mettere le mele, le fragole, il rabarbaro (e il suo sugo) nel contenitore di metallo con lo zucchero di canna e avviare il programma PASSATO DI VERDURA.

COMPOSTA di albicocche, mele e banane

Ridurre la quantità di mele a 300 g e sostituire le fragole e il rabarbaro con 400 g di albicocche e 1 banana. Aggiungere dello zucchero se necessario.

CREMA

mele e banane alla cannella



PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE

PROGRAMMA: 

1 banana (200 g)
3 mele tipo Golden (500 g)
25 g di zucchero di canna

1 cucchiaio di cannella in polvere
100 ml di acqua

- 1 Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a pezzi di circa 2 cm.
- 2 Mettere le mele e le banane nel contenitore di metallo con lo zucchero di canna, la cannella e l'acqua. Avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/100 °C.



TORTA LUCIDA

al cioccolato

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 40 min

RIPOSO: 4-12 ore

PER 6/8 PERSONE

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

4 uova
1 pizzico di sale
160 g di burro + 1 noce
160 g cioccolato fondente
150 g di zucchero a velo
(vedi pag. 294)
60 g di Maizena® (amido di mais)
10 lamponi lavati

GLASSA* AL CIOCCOLATO:
100 g di quadretti di cioccolato
fondente
80 g di zucchero
50 ml di acqua

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Inserire lo sbattitore per albumi. Separare gli albumi dai tuorli e mettere gli albumi nel contenitore di metallo pulito e asciutto con un pizzico di sale, avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere da parte e risciacquare il contenitore.
- 2 Mettere nel contenitore il burro tagliato a pezzetti, il cioccolato tagliato a quadretti e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C. Aggiungere lo zucchero a velo e i tuorli, riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 9/60 °C.
- 3 Versare il preparato nelle uova montate a neve e sollevare delicatamente la pasta per amalgamare il tutto. Setacciare* la Maizena® sopra il preparato e mescolarla con la spatola. Imburrare uno stampo a bordo alto* di 24 cm di diametro e versarvi dentro l'impasto, infornare per 30 minuti.
- 4 Tirare fuori il dolce dal forno e lasciarlo completamente raffreddare su una gratella.
- 5 Preparare la glassa*. Quando il dolce è freddo, napparlo* di glassa* più volte usando una marisa* flessibile. Lasciare che la nappatura* si fissi per almeno 4 ore (anche tutta la notte) e decorare con lamponi freschi.

glassa* al cioccolato

Mettere il cioccolato tagliato a pezzetti, lo zucchero e l'acqua nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/90 °C.





LA PASTA E IL PANE

.....

PANE RUSTICO

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

RIPOSO: 3 ore

PER 1 PANE RUSTICO

PROGRAMMA: 

5 g di lievito fresco o ½ bustina di lievito secco
240 ml di acqua fredda

400 g di farina 0
5 g di sale fino

- 1 Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma. Aggiungere la farina e il sale nel contenitore e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la pasta in una terrina infarinata, coprirla con un panno umido e lasciarla riposare per 2 ore.
- 2 Dopo la prima lievitazione, tirare fuori la pasta dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato. Lavorarla con i palmi delle mani e stenderla tirando verso l'esterno, poi ripiegare* i quattro angoli al centro, girarla e posarla su una placca da forno coperta di carta forno. Lasciarla riposare per un'altra ora, coperta con un panno umido.
- 3 Prima della fine della seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 220 °C (term. 7) e riempire la leccarda di acqua. Infarinare la palla di pasta e fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore del panetto* con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornare per 30 minuti circa. Per verificare la cottura, girare il pane e battervi sopra, deve suonare vuoto. Lasciarlo raffreddare su una gratella.

CONSIGLIO

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.



BAGUETTE

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 15-20 min

RIPOSO: 2 ore

PER 2 BAGUETTE

PROGRAMMA: 

5 g di lievito fresco o ½ bustina di lievito secco
150 ml di acqua fresca

250 g di farina 0
5 g di sale fino

- 1 Versare nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua, poi avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la palla di pasta ottenuta in una terrina infarinata, ricoprire con un panno umido e lasciare riposare per 1 ora.
- 2 Infarinarsi le mani e togliere l'aria dalla pasta colpendola delicatamente con il pugno. Tirarla fuori dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato prima di dividerla in due parti uguali. Arrotolare ogni parte con le dita in modo da modellare* due *baguette* della stessa lunghezza e lasciare lievitare ancora 1 ora sulla griglia del forno ricoperta di carta forno.
- 3 Preriscaldare il forno a 220 °C (term. 7). Infarinare leggermente le *baguette* prima di praticare dei tagli con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornarle con un po' d'acqua nella leccarda per 15-20 minuti. Per verificare la cottura, girare le *baguette* e battervi sopra, devono suonare vuote. Lasciarle raffreddare su una gratella.

CONSIGLIO

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.



PANINI AL CHORIZO e alle olive

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 6 PANINI

PROGRAMMI:  

80 g di salame piccante
40 g di olive nere denocciate
180 ml di acqua
4 g di lievito fresco o ½ bustina
di lievito secco

250 g di farina 0
4 g di sale
½ cucchiaino di erbe provenzali

- 1 Tagliare il salame piccante a dadini e tagliare grossolanamente le olive.
- 2 Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale nel contenitore e riavviare il programma premendo Auto. Aggiungere il salame piccante, le olive e le erbe provenzali e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 6 (senza scaldare).
- 3 Infarinarsi le mani, prendere la pasta e fare una palla prima di sistemarla in una terrina infarinata e di ricoprirla con un panno umido per lasciarla riposare per 1 ora.
- 4 Alla fine della prima lievitazione, infarinarsi le mani e togliere l'aria colpendo delicatamente la pasta con un pugno. Infarinare il piano di lavoro, mettervi sopra la palla e arrotolarla per formare un panetto*, dividerla in sei parti uguali. Arrotolare i sei panetti* in modo da formare delle palline e infarinarle di nuovo, metterli sulla griglia del forno ricoperta con carta forno e lasciare riposare per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 240 °C (term. 8) e riempire la leccarda di acqua.
- 5 Prima di infornare i panini, fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore con la lama umida di un coltello molto affilato. Abbassare la temperatura a 200 °C (term. 6/7) e mettere i panini in forno per 20 minuti.
- 6 Per verificare la cottura, girare i panini e battervi sopra, devono suonare vuoti. Quando sono cotti, lasciarli raffreddare su una gratella.

PANINI con pomodori secchi e prosciutto

Sostituire il salame piccante con 80 g di fettine sottili di prosciutto e le olive con 50 g di pomodori secchi tritati.

CONSIGLIO

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.



FOCACCIA

alle olive

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 15-20 min

RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 1 FOCACCIA

PROGRAMMA: 

100 g di olive nere denocciate	200 ml di acqua fredda
timo fresco	7,5 g di sale
2 cucchiaini di olio d'oliva	1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di fiore di sale	300 g di farina 0
	50 ml di olio d'oliva

PASTA PER FOCACCIA:

12,5 g di lievito fresco di birra o
½ bustina di lievito secco

- 1 Preparare la pasta per la focaccia.
- 2 Durante la seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 200 °C (term. 8). Coprire una placca da forno con carta forno, o utilizzare una pirofila unta di olio e posarvi delicatamente la pasta per focaccia.
- 3 Stendere grossolanamente l'impasto con il palmo delle mani e appiattirlo con le punte delle dita (la pasta deve essere spessa circa 1 cm). Affondare le olive ed il timo lavato e sfogliato nell'impasto. Spennellare di olio d'oliva, cospargere di fiore di sale e infornare per 15-20 minuti. Consumare tiepido o freddo.

pasta per focaccia

- 1 Nel contenitore di metallo, mettere il lievito con l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il sale, lo zucchero, la farina e l'olio d'oliva e riavviare premendo Auto.
- 2 Mettere la pasta in una pirofila unta di olio, coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare per 1 ora. Dopo aver affondato le olive ed il timo ungere la superficie con olio e lasciarla riposare altri 30 minuti.

FOCACCIA alla genovese

Procedere con l'impasto come da ricetta aggiungendo 2 cucchiai d'olio. Cospargere con 2 cucchiai d'olio la teglia da forno, lavorare qualche secondo l'impasto a mano, dargli la forma della teglia e distenderlo appiattendolo sulla stessa a lievitare, spennellato d'olio per circa 1 ora e 30 minuti a 30 °C. Dargli la forma definitiva, cospargere l'impasto di sale grosso, spennellare la superficie d'olio e fare lievitare ancora 30 minuti. Preriscaldare nel frattempo il forno a 200 °C (term. 8). Pressare uniformemente con le dita la superficie per fare i caratteristici buchi, riempirli parzialmente con una emulsione di acqua e olio ed infornare per almeno 15 minuti sino a leggera coloritura.



TRECCIA DI PAN BRIOCHE

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 20 min

RIPOSO: 1 ora

PER 1 TRECCIA DI PAN BRIOCHE PROGRAMMA: 

10 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco	4 g di sale fino
125 ml di latte	40 g di zucchero in polvere
20 g di burro morbido*	250 g di farina 0
	1 uovo

- 1 Mettere nel contenitore di metallo il lievito con il latte e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere il burro tagliato a pezzettini, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, alla fine del programma girare la pasta con la spatola e riavviare per 15 secondi. Prendere la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido.
- 2 Preriscaldare il forno a 60 °C (term. 2). Posare la pasta su un piano da lavoro infarinato, dividerla in tre porzioni uguali e modellare* tre panetti* lunghi arrotolandoli con la punta delle dita. Se la pasta inizia ad incollarsi aggiungere della farina. Unire insieme la parte alta dei tre panetti*, intrecciarli e mettere la treccia in uno stampo per *plumcake* imburato, quindi metterla in forno e lasciare lievitare per 30 minuti.
- 3 Togliere il pan brioche dal forno e aumentare la temperatura a 180 °C (term. 6). Rompere l'uovo e sbatterlo in un contenitore. Spennellarlo sul pan brioche, in modo che sia bello dorato. Mettere in forno per 20 minuti. Se si dora troppo, ricoprirlo con un foglio di alluminio.
- 4 Lasciare raffreddare un po' prima di sfornarlo. Consumare il pan brioche tiepido.



KOUGLOF

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 50 min

RIPOSO: 2 ore e 30 min

PER 1 KOUGLOF

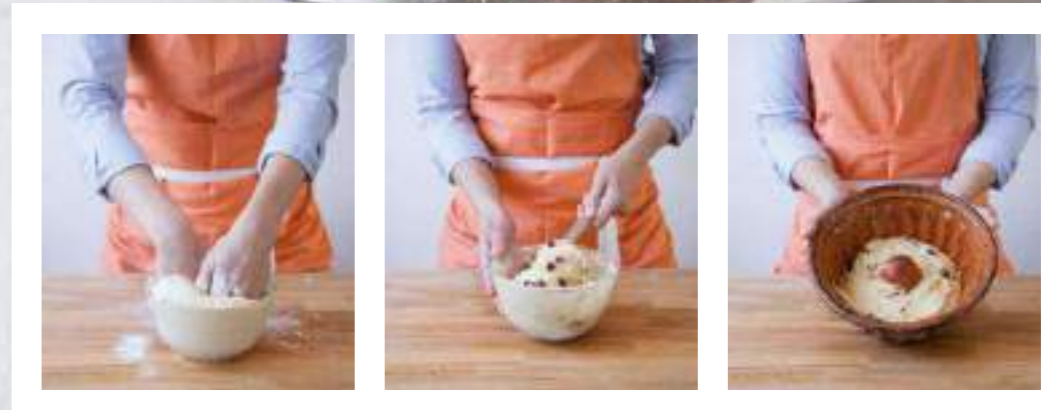
PROGRAMMA: 

3 cucchiari di kirsch (facoltativo)	1-2 pizzichi di sale
100 g di uvetta	100 g di zucchero in polvere
15 g di lievito fresco o	300 g di farina 0
1½ bustina di lievito secco	1 uovo
160 ml di latte freddo	50 g di mandorle sbollentate
80 g di burro morbido*	zucchero a velo (facoltativo)
+ 1 grossa noce	

- 1 Versare il kirsch e un po' d'acqua in un recipiente, aggiungere l'uvetta e lasciare macerare* per 30 minuti.
- 2 Nel contenitore di metallo, mettere il lievito con il latte e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il burro morbido* tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero in polvere, la farina, l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, girare la pasta con la spatola alla fine del programma e riavviare per 15 secondi. Prelevare la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti coperta con un panno umido.
- 3 Infarinarsi le mani, colpire delicatamente la pasta con un pugno per togliere l'aria e aggiungere l'uvetta sgocciolata. La pasta deve essere appiccicosa.
- 4 Imburrare generosamente uno stampo per *kouglof* di terracotta, mettervi le mandorle sul fondo e versare la pasta nello stampo fino ai tre quarti. Lasciare lievitare di nuovo per 1 ora e 30 minuti nel forno a 30 °C (term. 1). Se il forno non scende al di sotto di 50 °C, lasciare la porta socchiusa durante la lievitazione.
- 5 Dopo 1 ora e 30 minuti, la pasta deve aver raggiunto il bordo dello stampo. Tirare fuori il *kouglof*, aumentare la temperatura a 180 °C (term. 6) e rimetterlo nel forno per 50 minuti.
- 6 Lasciare raffreddare il *kouglof* prima di sfornarlo, eventualmente cospargerlo di zucchero a velo e consumarlo entro 2 giorni.

CONSIGLI

Il materiale dello stampo influisce sul tempo di cottura, regolare se necessario.
Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.



PASTA BRISÉE

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA: 

125 g di burro a pezzetti
250 g di farina

80 ml di acqua fredda
1 pizzico di sale

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
- 2 Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per almeno 30 minuti prima di stenderlo su un piano di lavoro infarinato.

PASTA *brisée* dolce

Aggiungere al preparato 100 g di zucchero in polvere.

PASTA FROLLA

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 30 min

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA: 

250 g di farina
125 g di burro

100 g di zucchero in polvere
1 uovo

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
- 2 Con l'impasto formare una palla e riporla nella pellicola alimentare. Metterla in frigorifero per almeno 30 minuti prima di usarla.

BISCOTTI al burro

Aggiungere 1 cucchiaino di lievito in polvere e 1 estratto e ½ di vaniglia liquido. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6). Quando l'impasto ha riposato, stenderlo con un matterello su una superficie infarinata fino ad ottenere una pasta spessa 0,5 cm. Con dei tagliapasta, tagliare i frollini e metterli su una placca di forno coperta di carta forno. Infornare per 10-15 minuti. I frollini sono cotti quando assumono una bella colorazione dorata.



PASTA SFOGLIA

PREPARAZIONE: 20 min

RIPOSO: 3 ore

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA: 

250 g di farina 00

50 g di burro morbido*

130 ml di acqua

sale

200 g di burro freddo

- 1 Mettere la farina, il burro morbido* tagliato a pezzettini, l'acqua e il sale nel contenitore di metallo, avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Quando il programma si ferma l'impasto deve essere omogeneo.
- 2 Tirare fuori l'impasto dal contenitore, formare una palla, avvolgerla nella pellicola alimentare e appiattirla leggermente. Lasciare riposare per 1 ora al fresco.
- 3 Infarinare l'impasto e stenderlo con il matterello, formare una specie di croce tirando i quattro angoli esterni.
- 4 Mettere il burro freddo tra due fogli di pellicola alimentare e appiattirli a formare un quadrato spesso 2 cm. Mettere questo quadrato di burro al centro della croce e ripiegare* i quattro lati verso il centro.
- 5 Stendere l'impasto in modo da ottenere un rettangolo lungo. Chiudere il rettangolo in tre come un portafoglio. Girare l'impasto di un quarto di giro e ricominciare.
- 6 Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per 30 minuti.
- 7 Per ottenere una sfoglia ottimale ripetere ancora due volte i punti 5 e 6.
- 8 Quando l'impasto è pronto, dargli la forma desiderata e riporlo per 30 minuti in frigorifero prima di usarlo.



FOCACCINA DA TÈ CON UVETTA

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 12-15 min

PER CIRCA 15 FOCACCINE

PROGRAMMA: 

350 g di farina
1 bustina di lievito
30 g di zucchero in polvere
1 pizzico di sale

60 g di burro ammorbidito
210 ml di latte
70 g di uvetta essicata

- 1 Preriscaldare il forno a 220 °C (term. 7/8). Mettere la farina, il lievito, lo zucchero, il sale ed il burro tagliato a dadi nel contenitore in metallo e lanciare il programma IMPASTI/DOLCI. Fermare l'apparecchio dopo 30 secondi.
- 2 Raggruppare se necessario la preparazione sul fondo del contenitore e rilanciare il programma, poi versare il latte poco alla volta attraverso l'apertura sul coperchio; aggiungere infine l'uvetta quando mancano 20 secondi alla fine del programma.
- 3 Sistemare l'impasto su una superficie infarinata ed appiattirla ad uno spessore di circa 2 cm. Tagliare quindi con un tagliapasta dei dischi di circa 5 cm di diametro e sistemarli su una placca di cottura ricoperta con carta da forno.
- 4 Spennellare le focaccine eventualmente con un po di latte, quindi mettere in forno preriscaldato per 12-15 minuti di cottura fino a quando sono ben dorate. Servire le focaccine da tè tiepide, tagliate a metà, con della confettura o del burro.

PAN CARRÈ

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 30 min

RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 1 FORMA DI PAN CARRÈ

PROGRAMMA: 

10 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
275 ml di latte
30 g di burro morbido* + 1 noce

5 g di sale
10 g di zucchero in polvere
350 g di farina 0

- 1 Mettere nel contenitore di metallo il lievito con il latte e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto, il programma si ferma. Aggiungere il burro morbido* tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma. Mettere l'impasto (che deve essere appiccicoso) in un contenitore infarinato, coprirlo con un panno umido e lasciarlo riposare per 1 ora.
- 2 Modellare* l'impasto e metterlo nello stampo per plumcake imburato. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
- 3 Infornare il pane per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180 °C (term. 6). Sformare e lasciare raffreddare su una gratella.





PER I PIÙ PICCOLI

.....

NASELLO

con patate dolci

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 20 min

A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

300 g di patate dolci
300 g di filetti di nasello

1 foglia di alloro

- 1 Sbucciare la patata dolce e tagliarla a dadini di 0,5 cm di lato.
- 2 Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e inserire il cestello vapore. Mettere i dadini di patata nel cestello, mettervi sopra il nasello e la foglia di alloro. Avviare il programma VAPORE.
- 3 Servire.

PURÈ DI VERDURE E MANZO

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 30 min

A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMA: 

200 g di patate
200 g di carote

200 g di manzo (bistecca)
300 ml di acqua

- 1 Pelare le patate e le carote e tagliarle a dadini di 2 cm. Tagliare il manzo a piccoli pezzi.
- 2 Inserire le patate, le carote ed il manzo nel contenitore di metallo e lanciare il programma MINESTRA VELLUTATA.



ZUPPA DI HALLOWEEN

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 30 min

A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMA: 

1 carota (100 g)
½ cipolla

200 g di zucca (*butternut* o *hokkaido*)
450 ml di acqua

- 1 Sbucciare la carota, la cipolla e la zucca e tagliarle a pezzi. Metterle nel contenitore di metallo con l'acqua e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA: la zuppa deve essere liscissima.
- 2 Se necessario, a seconda dell'età del bambino, aggiungere un po' di sale.

PUREA DI ZUCCHINE al prezzemolo

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 20 min

A PARTIRE DA 1 ANNO

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

500 g di zucchine
120 g di formaggio fresco tipo Mio®

2 cucchiaini di prezzemolo

- 1 Lavare e sbucciare parzialmente le zucchine e tagliarle a pezzi lunghi 2 cm.
- 2 Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e mettere il cestello vapore, poi le zucchine. Avviare il programma VAPORE.
- 3 Svotare il contenitore e mettervi le zucchine cotte e strizzate insieme al formaggio fresco e al prezzemolo. Avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 15 (senza scaldare).



CREMA DI BROCCOLI AL GRUVIERA

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 25 min

A PARTIRE DA 1 ANNO

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMI:  

ACCESSORIO: 

500 g di broccoli (freschi o surgelati) 70 ml di panna da cucina
100 g di gruviera grattugiato

- 1 Lavare i broccoli e dividerli a mazzetti. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e inserire il cestello vapore, quindi mettervi i broccoli e avviare il programma VAPORE per 25 minuti.
- 2 Svotare il contenitore della metà dell'acqua di cottura, aggiungervi i broccoli, il gruviera, la panna e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 12 (senza scaldare).

CREMA di cavolfiore al gruviera

Sostituire i broccoli con del cavolfiore (fresco o surgelato) diviso a mazzetti.

RATATOUILLE DI POLLO

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 40 min

A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMA: 

ACCESSORIO: 

100 g di melanzane 200 ml di acqua
150 g di zucchine ½ cucchiaino di timo fresco o secco
150 g di pomodori 2 filetti di pollo ruspante
2 cucchiaini di concentrato ½ limone (facoltativo)
di pomodoro o di polpa di
pomodoro bio

- 1 Lavare le verdure, sbucciare le zucchine e i pomodori e tagliare tutte le verdure a dadini di 2 cm. Mettere le verdure, il concentrato di pomodoro, l'acqua, il timo nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/95 °C.
- 2 Al termine del programma, mettere il cestello vapore e sistemarvi i filetti di pollo tagliati a striscioline, avviare il programma ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/95 °C. Si possono aggiungere delle rondelle di limone sul pollo. Alla fine della cottura, riavviare 20 secondi/velocità 10 per ottenere una consistenza più liscia di quella di una *ratatouille* classica.



CREMA DI FRUTTA

pesca e banana

PREPARAZIONE: 5 min

RIPOSO: 30 min

A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI

PROGRAMMA: 

2 banane (200 g)

1 cucchiaino di miele liquido

3 pesche molto mature (300 g)

150 ml di yogurt naturale

- 1 Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettoni. Metterla nel contenitore di metallo con il miele e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30 /velocità 13 (senza scaldare). Dopo 30 secondi, aggiungere lo yogurt attraverso l'apertura del coperchio.
- 2 Suddividere la crema in vasetti e metterli in frigorifero per 30 minuti.

BABY MILKSHAKE

PREPARAZIONE: 5 min

A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4 PORZIONI

PROGRAMMA: 

300 g di fragole

1 cucchiaini di cereali in polvere

2 yogurt naturale per neonati

per neonati (facoltativo)

100 ml di latte di crescita

- 1 Lavare e depicciolare* le fragole, tagliarle a metà e metterle nel contenitore di metallo con lo yogurt e il latte.
- 2 Avviare il programma SMOOTHIE. Suddividere il baby milkshake in bicchierini e cospargere di cereali.

BABY MILKSHAKE fragola-pera

Per un milkshake ancora più fresco, ridurre la quantità di fragole a 200 g e aggiungere 100 g di lamelle di pere molto mature.

BABY MILKSHAKE alla banana

Usare 300 g di banane schiacciate (preferibilmente molto mature). Non modificare gli altri ingredienti.



COMPOSTA DI MELE E ALBICOCCHHE

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 25 min

A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI

PROGRAMMA: 

400 g di mele (tipo Canada o renette)

600 g di albicocche molto mature
2-3 cucchiari di acqua

- 1 Lavare le mele, sbucciarle e tagliarle a pezzi grossi. Lavare le albicocche e tagliarle a metà, togliere il nocciolo.
- 2 Mettere la frutta nel contenitore di metallo, aggiungere l'acqua e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocità 2A/100 °C. Alla fine della cottura, per ottenere una composta molto liscia, riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare).

COMPOSTA DI PERE alla vaniglia

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 20 min

A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI

PROGRAMMA: 

1 kg di pere mature

1 stecca di vaniglia

- 1 Lavare le pere, sbucciarle e tagliarle a dadoni.
- 2 Mettere i pezzi di pera nel contenitore di metallo, aggiungere la vaniglia tagliata a metà e grattata e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/100 °C togliendo il tappo.
- 3 Quando la composta è cotta, togliere la stecca di vaniglia e riavviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 15 (senza scaldare), rimettere il tappo per mescolare.
- 4 Lasciare raffreddare la composta e versarla in 4 o 5 vasetti. Servire con un savoiardo.





LE BEVANDE

.....

MOJITO

analcolico

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 BICCHIERI

PROGRAMMA:



300 g di cubetti di ghiaccio
4 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di sciroppo di menta

75 ml di succo di lime
½ mazzetto di menta
500 ml di soda o acqua frizzante

- 1 Mettere i cubetti di ghiaccio nel contenitore di metallo e avviare il programma GHIACCIO TRITATO. Quando il ghiaccio è tritato premere Stop. Aggiungere lo zucchero, lo sciroppo di menta e il lime. Riavviare il programma GHIACCIO TRITATO.
- 2 Versare il preparato nei bicchieri, decorare con foglie di menta (accuratamente lavate) e terminare riempiendo i bicchieri fino all'orlo di acqua frizzante. Consumare immediatamente.

GRANITA

al pompelmo rosa

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 BICCHIERI

PROGRAMMA:



800 g di cubetti di ghiaccio
300 ml di succo di pompelmo rosa
(o 4-5 pompelmi spremuti)

80 g di zucchero in polvere

- 1 Mettere i cubetti di ghiaccio nel contenitore di metallo e avviare il programma GHIACCIO TRITATO.
- 2 Aggiungere il succo di pompelmo e lo zucchero, riavviare il programma GHIACCIO TRITATO per 10 secondi.
- 3 Versare la granita in bicchieri alti e consumare immediatamente.



MILKSHAKE

alle fragole

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 BICCHIERI

PROGRAMMA: 

375 g di fragole	75 g di zucchero
600 ml di latte intero	1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido
3 palline di gelato alla fragola o alla vaniglia (+ 4 palline per la decorazione)	150 g di cubetti di ghiaccio

- 1 Lavare e depicciolare* le fragole. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma SMOOTHIE.
- 2 All'ultimo momento, aggiungere una pallina di gelato in ogni bicchiere e servire immediatamente.

MILKSHAKE banana e cioccolato

Sostituire le fragole e le palline di gelato con 375 g di banane tagliate a rondelle e 3 palline di gelato al cioccolato. Conservare gli altri ingredienti. Servire con della salsa al cioccolato.

MILKSHAKE ALLA BANANA

con latte di mandorla

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 BICCHIERI

PROGRAMMA: 

3 banane	½ cucchiaino di estratto di mandorla dolce
3 palline di gelato alla banana o alla vaniglia	3-4 cucchiaini di miele o di sciroppo d'agave
500 ml di latte di mandorla	

- 1 Tagliare le banane grossolanamente, mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma SMOOTHIE.
- 2 Versare i milkshake in bicchieri alti e consumare immediatamente.



GREEN SMOOTHIE



PREPARAZIONE: 10 min

PER 4 BICCHIERI

PROGRAMMA:

200 g di cetriolo
150 g di finocchio
250 ml di succo di mela

50 ml di succo di lime
3 cucchiaini di sciroppo d'agave

- 1 Lavare le verdure. Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a cubotti. Tagliare il finocchio allo stesso modo.
- 2 Nel contenitore di metallo, versare il succo di mela, il succo di lime e mettere i pezzi di cetriolo e di finocchio.
- 3 Aggiungere lo sciroppo d'agave e avviare il programma SMOOTHIE.
- 4 Versare in bicchieri alti e servire molto fresco.

CONSIGLIO

In assenza di sciroppo d'agave, usare il miele.

SMOOTHIE ESOTICO

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4 BICCHIERI

PROGRAMMA:

180 g di ananas
180 g di mango
4 frutti della passione

200 ml di succo d'arancia
2 cucchiaino di sciroppo d'agave
1 lime

- 1 Sbucciare l'ananas e il mango e tagliarli a pezzi grossi.
- 2 Tagliare i frutti della passione a metà e recuperare la polpa. Versarla in un colino sottile e comprimere piano i semi contro il setaccio* per estrarre il succo.
- 3 Nel contenitore di metallo, versare il succo d'arancia, aggiungere il succo dei frutti della passione, i pezzi di ananas e di mango, lo sciroppo d'agave e il succo del lime. Avviare il programma SMOOTHIE.
- 4 Servire e consumare molto fresco.

SMOOTHIE pesche nettarine e banana

Eliminare i frutti della passione. Sostituire il succo d'arancia con del succo di mela, e l'ananas e il mango con 250 g di pesche nettarine e 100 g di banane.



FRAPPUCCINO

caffè e caramello

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 BICCHIERI

PROGRAMMA: 

300 ml di caffè preparato con la
caffettiera
150 ml di latte parzialmente scremato
200 g di cubetti di ghiaccio
3 cucchiaini di zucchero in polvere

150 ml di panna montata
(vedi pag. 244)
salsa di caramello
granella

- 1 Preparare del caffè con la caffettiera e lasciarlo raffreddare.
- 2 Mettere nel contenitore di metallo il latte, i cubetti di ghiaccio, lo zucchero e il caffè freddo e avviare il programma SMOOTHIE.
- 3 Versare il preparato in bicchieri alti e aggiungere subito la panna montata, la salsa di caramello e granella. Bere immediatamente.

FRAPPUCCINO alla vaniglia

Sostituire il caffè con 300 ml di gelato alla vaniglia e aggiungere tre cucchiaini di sciroppo di vaniglia al preparato prima di miscelare.

CIOCCOLATA CALDA TRADIZIONALE

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 5 min

PER 4 BICCHIERI

PROGRAMMA: 

240 g di cioccolato fondente con
70% di cacao
20 g di zucchero in polvere

400 ml di latte intero
270 ml di panna per dolci

- 1 Rompere il cioccolato a pezzetti nel contenitore di metallo e tagliarlo usando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare). Raschiare le pareti.
- 2 Aggiungere lo zucchero, il latte e la panna e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/90 °C. Alla fine del programma, versare la cioccolata nella tazza e bere immediatamente.

CONSIGLIO

Si può anche usare il cioccolato al latte. In tal caso, non aggiungere zucchero.



GLOSSARIO

.....

Affogare

Immergere degli alimenti in acqua (o altro liquido) prossima all'ebollizione.

Bagnomaria

Modalità di cottura che consiste nel mettere un recipiente (ciotola, casseruola o altro) contenente una preparazione in un secondo recipiente riempito d'acqua che viene mantenuta ai limiti dell'ebollizione. La cottura a bagnomaria può essere effettuata sia sul fornello che in forno.

Burro morbido



Burro lavorato con l'ausilio di una spatola a temperatura ambiente, fino ad ottenere una consistenza morbida e soffice.

Cartoccio

Metodo di cottura che permette di cuocere gli alimenti al vapore preservandone il sapore. Gli alimenti sono posti all'interno di un foglio di alluminio o di carta forno che vengono ripiegati in modo da formare una sorta di pacchetto.



Si possono usare anche foglie di banana o cialde di mais. Il cartoccio può essere cotto in forno, nel cestello per la cottura al vapore oppure sul barbecue.

Chinoise

Colino di forma conica a maglie fitte dotato di manico, solitamente usato per filtrare le salse.

Ciuffo

Estremità dello stelo o della foglia di un'erba aromatica come il prezzemolo, il rosmarino e il coriandolo.

Cottura in bianco

Cuocere la base di una torta senza farcitura allo scopo di farla asciugare o di renderla più croccante. Per cuocere in bianco, si dispone la pasta nello stampo e si buca la superficie con i rebbi della forchetta. Prima di infornarla, si può applicare o una corona fatta con un



foglio di alluminio per proteggere i bordi, oppure coprire la pasta con un foglio di carta forno su cui verranno messi dei pesi (ad es. biglie di ceramica o fagioli secchi).

Degerminare



Togliere i germogli, ossia la parte della crescita, di un frutto o di un ortaggio. Per l'aglio, in particolare, è molto frequente togliere il germoglio che risulta spesso indigesto.

Depicciolare



Togliere il peduncolo, ossia il picciolo, di un frutto o di un ortaggio. Per quanto riguarda gli spinaci, ad esempio, si tolgono i gambi che possono essere fibrosi. In questo caso, bisogna piegare la foglia in due e tirare delicatamente la costola centrale.

Foderare

Guarnire l'interno di uno stampo o di un anello da pasticceria con una sfoglia di pasta e abbassarla delicatamente sui bordi.



Glassa

Strato liscio e lucido che serve a decorare un alimento cotto, come una torta o un *biscuit*. La glassa può essere modellata anche con l'ausilio di una spatola per rendere la consistenza meno liscia e darle maggior rilievo. La glassa usata più di frequente è la glassa allo zucchero fatta



con zucchero a velo mescolato a un liquido che può variare a seconda del sapore che si vuole ottenere (acqua, limone...).

Macerare

Immergere per un tempo più o meno lungo un alimento solido, un frutto o un ortaggio in un liquido allo scopo di aromatizzarlo o di ammorbidirlo. Le pesche possono essere fatte macerare nello sciroppo.

Marinare

Immergere in un liquido mescolato a varie sostanze aromatiche, chiamato marinata, la carne o la selvaggina per un certo periodo di tempo per renderla più tenera e più saporita. Per la carne di pollo, ad esempio, si può usare un mix di limone, aglio, rosmarino, basilico, olio di oliva e un pizzico di pepe macinato.

Marisa

Spatola flessibile che serve a raschiare o a mescolare delicatamente le preparazioni e che può essere utilizzata soprattutto per non smontare gli albumi montati a neve.

Mazzetto aromatico

Assortimento di varie erbe aromatiche legate insieme in un mazzetto ed usate per aromatizzare un *court-bouillon* o un alimento in umido e che viene tolto a fine cottura. Un mazzetto aromatico è solitamente composto da rosmarino, timo, alloro, prezzemolo e dalla parte verde dei porri.



Modellare

Lavorare degli alimenti, la pasta, degli impasti o delle preparazioni con le mani prima di farli cuocere, per dare loro la forma desiderata.



Nappare

Ricoprire delicatamente e uniformemente una preparazione con una salsa,

una gelatina o una purea al momento della disposizione nei piatti.

Panetto

Pezzo di pasta che viene impastato per realizzare una preparazione.



Parare

Eliminare le parti non commestibili o inestetiche di un alimento come il grasso o i nervi di un pezzo di carne.

Preparazione

Questo termine indica una miscela di ingredienti che permettono di realizzare una ricetta.



Quenelle

Le *quenelle* sono solitamente di forma allungata. Si possono realizzare *quenelle* di gelato servendosi di due cucchiai da minestra: immergere i cucchiai in

acqua fredda per evitare che il gelato si attacchi, poi riempire un primo cucchiaino di gelato; con il secondo cucchiaino, premere leggermente portando il composto verso di sé. Ripetere il movimento più volte da un cucchiaino all'altro, fino ad ottenere una forma regolare.

Ridurre

Diminuire la quantità di liquido di un brodo, di una salsa, facendolo scaldare a fuoco vivo allo scopo di far evaporare l'acqua in esso contenuta. Il liquido così ottenuto, più denso e dal gusto più pronunciato, è denominato riduzione.

Ripiegare

Piegare una pasta una o più volte su se stessa.



Rivestire

Foderare le pareti di uno stampo con carta forno, pellicola per alimenti o con un alimento prima di versare nello stampo un'altra preparazione.



Setacciare

Passare al setaccio (utensile da cucina costituito da una rete metallica tesa) un ingrediente o un preparato in polvere per eliminare i grumi e renderlo più fine. La setacciatura è particolarmente importante in pasticceria.

Sminuzzare

Con l'ausilio di un coltello o di forbici da cucina, tagliare le verdure o le erbe aromatiche per ottenere fettine sottilissime o pezzetti piccolissimi.



Stampo a bordo alto

Tortiera a bordo alto di varie forme utilizzata per pan di spagna, torte, *biscuit*, *clafoutis* o per la *tarte Tatin*.

Suprême

Parte più delicata del pollame, del pesce o di un frutto. Per il frutto, ad esempio, può riferirsi allo spicchio di un agrume privato della membrana bianca che gli conferisce il sapore amarognolo. Per ottenere le *suprême* di un



frutto, tagliare le estremità del frutto fino al livello della polpa, poi, con l'ausilio di un coltello, incidere delicatamente la pelle partendo dall'alto verso il basso e facendo dei cerchi. Da non confondere con la vellutata di pollo alla panna che porta lo stesso nome.

Tasca da pasticciere



La tasca da pasticciere è una sacca di forma conica a cui viene applicata una bocchetta, che serve a decorare

o a guarnire dei piatti riempiendo la tasca con una *ganache* o una crema. Esistono bocchette di tutti i tipi e di tutte le dimensioni: lisce per bignè o *gougère*, bocchette dentellate per la panna montata oppure forme geometriche per le decorazioni.

Tirare

Con l'aiuto di un mattarello, stendere, su un piano di lavoro infarinato, la pasta eseguendo un movimento avanti-indietro fino ad ottenere lo spessore desiderato. Il risultato ottenuto è una sfoglia.



INDICE TEMATICO

LE RICETTE DI BASE

Bignè salati al formaggio.....	24	Impasto per pizza.....	118
Brodo di carne.....	66	Impasto per plumcake dolce.....	240
Brodo di pollo.....	66	Impasto per plumcake salato.....	22
Brodo vegetale.....	66	Lemon curd.....	292
Chips di pancetta.....	92	Meringa svizzera.....	296
Chips di Parmigiano.....	80	Meringhe francesi.....	280
Cialde.....	288	Naans.....	166
Confit di cipolle.....	56	Pan di Spagna.....	256
Crema al burro.....	238	Panatura.....	190
Crema al limone.....	296	Panini per hamburger.....	184
Crema alla vaniglia.....	254	Panna montata.....	244
Crema d'aglio.....	164	Pasta all'uovo.....	102
Crema di mandorle.....	272	Pasta fresca senza uova.....	102
Crema di sgombro.....	38	Pasta per focaccia.....	314
Crema inglese.....	248	Riso allo zafferano.....	134
Crema pasticciera al cioccolato.....	260	Risotto di base.....	94
Crema pasticciera alla vaniglia.....	260	Salsa ai frutti di bosco.....	262
Crema spalmabile.....	288	Salsa di albicocche.....	264
Crêpe.....	288	Salsa di kiwi e menta.....	242
Crespelle salate.....	38	Salsa di pomodoro al basilico.....	136
Crostini al formaggio.....	70	Sciroppo al rum.....	266
Crumble dolce.....	246	Sciroppo di caramello.....	278
Crumble salato.....	204	Sughi di pomodoro.....	104
Cuore al caramello.....	284	Sugo all'amatriciana.....	104
Farcia.....	190	Sugo all'arrabbiata.....	104
Fondo della torta.....	264	Sugo alla puttanesca.....	104
Ganache al cioccolato.....	274	Wraps (tortillas di grano).....	176
Glassa al cioccolato.....	304	Zabaione.....	258
Glassa alla NUTELLA®.....	256	Zucchero a velo.....	294
Impasto per bignè dolci.....	260		

LA PASTA E IL PANE

Baguette.....	310	Panini con pomodori secchi e prosciutto.....	312
Biscotti al burro.....	320	Panini per hamburger.....	184
Focaccia alla genovese.....	314	Pasta brisée.....	320
Focaccia alle olive.....	314	Pasta brisée dolce.....	320
Focaccina da tè con uvetta.....	324	Pasta frolla.....	320
Grissini casalinghi.....	30	Pasta sfoglia.....	322
Kouglof.....	318	Torta focaccia alle cipolle.....	120
Naans.....	166	Treccia di pan brioche.....	316
Pan carré.....	324	Wraps (tortillas di grano).....	176
Pane rustico.....	308		
Panini al chorizo e alle olive.....	312		

GLI ANTIPASTI

Asparagi al vapore, con salsa alle erbe.....	44	Caviale di melanzane, grissini casalinghi ..	30
Bignè salati al formaggio.....	24	Chips di verdure.....	26

Clafoutis torta al formaggio di capra, pancetta e porri.....	34	Patè rustico con confit di cipolle.....	56
Clafoutis torta alle pere e gorgonzola.....	34	Piccoli flan di zucchine al Parmigiano.....	52
Coleslaw ai mirtilli rossi.....	62	Piccoli flan salati di carote e eglefino.....	52
Crespelle salate con crema di sgombro.....	38	Plumcake alle noci, prosciutto affumicato e formaggio Emmenthal.....	22
Dip di tonno.....	20	Plumcake mozzarella e pomodori secchi.....	22
Fagottini al tonno.....	42	Salsa d'acciughe in olio d'oliva.....	32
Guacamole.....	28	Samosa alle verdure.....	48
Hummus.....	20	Samosa di pollo al curry.....	48
Insalata autunnale e vinaigrette al sidro.....	46	Soufflé ai 3 formaggi.....	36
Insalata di quinoa, vinaigrette di pesto al lime.....	58	Torta salata agli spinaci, formaggio e noci.....	40
Insalata thai.....	60	Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi.....	40
Insalata vitaminizzata e salsa al sesamo.....	46	Torta salata alle zucchine e formaggio di capra.....	40
Mousse di avocado al granchio, panna montata alla barbabietola.....	50	Tzatziki feta e mela.....	28
Muffin al formaggio e pancetta affumicata.....	18	Tzatziki tradizionale.....	28
Muffin pollo-basilico, pomodori confit.....	18	Uova in cocotte al formaggio e porcini.....	54
Patè di olive nere.....	32	Uova in cocotte al salmone e formaggio fresco.....	54

I PRIMI

Chorba.....	78	Ripieno per ravioli.....	108
Crema di patate e porri.....	68	Riso alla spagnola, paella.....	98
Gazpacho.....	88	Riso pilaf ai cantarelli.....	100
Gnocchi di patate.....	116	Risotto ai funghi.....	94
Insalata di pasta con verdure croccanti.....	112	Risotto al gorgonzola.....	94
Lasagne bolognese.....	110	Risotto alla pescatora.....	96
Minestra contadina.....	84	Risotto allo zafferano.....	94
Minestrone e chips di Parmigiano.....	80	Risotto con salsiccia.....	94
Pasta e fagioli.....	82	Vellutata di carote con spinaci freschi.....	90
Pesto.....	106	Vellutata di piselli e chips di pancetta.....	92
Pesto alla trapanese.....	106	Vellutata di pomodori.....	74
Pizza 4 stagioni.....	118	Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra.....	86
Pizza alla napoletana.....	118	Zuppa asiatica alle uova.....	76
Polenta al gorgonzola.....	114	Zuppa contadina.....	84
Polenta classica.....	114	Zuppa di cipolle al curry.....	70
Polenta taragna.....	114	Zuppa di cipolle al gratin.....	70
Pizza margherita.....	118	Zuppa di pesce, salsa rouille.....	72
Ravioli.....	108		

IL PESCE

Brandacujun ligure.....	128	salsa di pomodoro al basilico.....	136
Cartoccio di pesce.....	130	Nasello agli agrumi al cartoccio con julienne di verdure.....	140
Couscous di pesce.....	126	Pesce agli agrumi.....	140
Crocchette di gamberetti.....	142	Pesce alle spezie colombo, riso allo zafferano.....	134
Crocchette di granchio con maionese allo zenzero.....	142	Pesce spada alla eoliana.....	124
Curry di gamberetti.....	138	Polipo con patate.....	132
Involtoni di pesce.....	136	Polpette di pesce all'orientale.....	144
Involtoni di sogliola, patè di olive nere e			

Polpette di pesce classiche	144	Tartare versione classica	146
Salmone al cartoccio con verdure croccanti e salsa giapponese	130	Tonno alla eoliana	124
Tartare di salmone e di tonno all'orientale	146	Triglie, alici, o sardine alla eoliana	124

LE CARNI E IL POLLAME

Agnello all'indiana e <i>naans</i>	166	Pollo alle spezie colombo	134
Bollito misto	174	Pomodori ripieni	190
Cheeseburger e panini per hamburger	184	Punta di filetto di maiale al cartoccio con crema d'aglio	164
Chili con carne	160	Roast beef al vapore	168
Coniglio alla ligure	180	Rusticiada	162
Cotechino con le lenticchie	178	Spezzatino	154
Cottage pie	192	Spezzatino di vitello, <i>blanquette de veau</i>	154
Curry di pollo	138	Spiedini <i>kefta</i>	186
Goulash	158	Straccetti al limone	156
Involtoni di maiale al pomodoro	150	Straccetti al vino bianco	156
Maiale al salto all'ananas	162	Straccetti alla pizzaiola	156
Manzo alla <i>bourguignonne</i> , <i>bœuf Bourguignon</i>	152	Stufato d'anatra, <i>pot-au-feu de canard</i>	170
Parmentier di carne e patate	192	Stufato irlandese, <i>irish stew</i>	158
Pasta brick farcita d'agnello al curry	182	Tartare di manzo	188
Pollo ai peperoni	172	Wraps di pollo con carote e cavolo rosso	176
Pollo alla cacciatora	172		

LE VERDURE E I CONTORNI

Composta di verdure alla provenzale	216	Involtoni di indivia al salmone affumicato	210
Crespelle di mais	222	Melanzane e peperoni ripieni con bulgur	220
Crumble di verdure all'italiana	204	Parmigiana di melanzane	208
Fagioli cannellini all'olio	202	Peperonata	196
Fagioli con salsiccia	202	Purè di patate	198
Falafel con salsa <i>tahina</i>	206	Purè di patate, tartufo e Parmigiano	198
Galette di zucchine e patate	214	Purea di sedano rapa	200
Gratin <i>dauphinois</i> al rosmarino	218	Purea di sedano rapa alle mele	200
Involtoni di indivia al prosciutto con salsa Mornay	210	Roesti	214
		Tian provenzale	212

SALSE E CONDIMENTI

Besciamella	228	Salsa Mornay	210
Besciamella light	228	Salsa mousseline	226
Burro bianco	230	Salsa olandese	226
Burro rosso	230	Salsa olandese agli agrumi	226
Maionese	232	Salsa olandese alle spezie	226
Maionese all'italiana	232	Salsa per insalata thai	60
Maionese allo zenzero	142	Salsa <i>rouille</i>	72
Panna montata alla barbabietola	50	Salsa <i>tahina</i>	206
Salsa alle erbe	44	Salsa tartara	232
Salsa bernese	234	Salsa verde	228
Salsa cocktail	232	Vinaigrette al sidro	46
Salsa curry	230	Vinaigrette di pesto al lime	58
Salsa giapponese	130		

I DOLCI

Bignè lunghi al cioccolato, <i>éclairs</i>	260	Gocciolate al cioccolato e caramello	290
Biscotti con cioccolato bianco e noci	290	<i>Îles flottantes</i>	248
Biscottini al cocco e cioccolato	268	Marmellata di albicocche	300
Brownie al cioccolato	250	Marmellata di mirabelle alla vaniglia	300
Cake alle pere	240	Meringhe francesi	280
Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta	242	Mini-babà al rum	266
Cheesecake, salsa di albicocche	264	Mini-charlotte con mousse al cioccolato	282
Cialde e crêpe con crema spalmabile	288	Mousse al cioccolato	282
Clafoutis ai fichi	294	Mousse al cioccolato bianco	282
Clafoutis alle ciliegie	294	Muffin ai mirtili	238
Composta di albicocche, mele e banane	302	Pane alla banana	240
Composta di lamponi	252	Panna cotta, con salsa ai frutti di bosco	262
Composta mele, fragole e rabarbaro	302	Pavlova, composta di ciliegie	280
Composta di ciliegie	280	Riso al latte, composta di lamponi	252
Crema mele e banane alla cannella	302	Riso al latte, caramello al burro salato	252
Crème brûlée	254	Sorbetto al lampone	298
Crème brûlée al cioccolato	254	Sorbetto alla pesca	298
Crème caramel	278	Tiramisù	286
Crème caramel alla noce di cocco	278	Tiramisù con biscotti <i>spéculoos</i>	286
Crumble alle mele della nonna	246	Torta al limone meringata	296
Crumble di mele e frutti di bosco	246	Torta di compleanno alla NUTELLA®	256
Cupcake ai mirtili	238	Torta di mandorle alle ciliegie	272
Dolce allo yogurt con cioccolato e nocciole, glassa alla noce di cocco	292	Torta di mandorle alle pere	272
Dolce allo yogurt con <i>lemon curd</i> , glassa con semi di papavero	292	Torta di mele con sciroppo di caramello	244
Finanzieri al pistacchio	270	Torta lucida al cioccolato	304
Flan alle prugne	276	Torta pazzo cioccolato e caramello con frutta secca	274
Gelatina di mele e pere	300	Torta sottile di mele con panna montata	244
Gelatine all'albicocca	268	Tortini al cioccolato con cuore al caramello	284
Gelato alla banana	298	Zabaione agli agrumi	258
Gelato mango e zenzero	298	Zabaione gratinato	258

PER I PIÙ PICCOLI

Baby milkshake	334	Crema di frutta pesca e banana	334
Baby milkshake alla banana	334	Nasello con patate dolci	328
Baby milkshake fragola-pera	334	Purè di verdure e manzo	328
Composta di mele e albicocche	336	Purea di zucchine al prezzemolo	330
Composta di pere alla vaniglia	336	Ratatouille di pollo	332
Crema di broccoli al gruviera	332	Zuppa di Halloween	330
Crema di cavolfiore al gruviera	332		

LE BEVANDE

Cioccolata calda tradizionale	346	con latte di mandorla	342
Frappuccino alla vaniglia	346	Milkshake alle fragole	342
Frappuccino caffè e caramello	346	Milkshake banana e cioccolato	342
Granita al pompelmo rosa	340	Mojito analcolico	340
Green smoothie	344	Smoothie esotico	344
Milkshake alla banana		Smoothie pesche nettarine e banana	344

INDICE DEGLI INGREDIENTI

ACCIUGHE

Salsa d'acciughe in olio d'oliva 32

AGLIO

Crema d'aglio 164
Crumble salato 204
Salsa *rouille* 72
Salsa *tahina* 206

AGNELLO

Agnello all'indiana e *naans* 166
Chorba 78
Pasta brick farcita d'agnello al curry 182

ALBICOCCA

Composta di albicocche, mele e banane 302
Composta di mele e albicocche 336
Gelatine all'albicocca 268
Marmellata di albicocche 300
Salsa di albicocche 264

ALCOLICI

Cointreau
Zabaione agli agrumi 258

Rum
Mini-babà al rum 266
Sciroppo al rum 266

Sidro
Vinaigrette al sidro 46

Vino bianco
Burro bianco 230
Vino rosso
Burro rosso 230

ANATRA

Stufato d'anatra, *pot-au-feu de canard* 170

ARANCIA

Salsa olandese agli agrumi .. 226
Smoothie esotico 344

ASPARAGI

Asparagi al vapore, con salsa alle erbe 44
Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi 40

AVOCADO

Guacamole 28
Mousse di avocado al granchio, panna montata alla barbabietola 50

BANANA

Baby milkshake alla banana 334
Crema mele e banane alla cannella 302
Gelato alla banana 298
Milkshake alla banana con latte di mandorla 342
Milkshake banana e cioccolato 342
Pane alla banana 240
Smoothie pesche nectarine e banana 344

BARBABIETOLA

Panna montata alla barbabietola 50

BISCOTTI

Cheesecake, salsa di albicocche 264
Mini-*charlotte* con mousse al cioccolato 282
Tiramisù con biscotti *spéculoos* 286

BROCCOLI

Crema di broccoli al gruviera 332

CAFFÈ

Frappuccino caffè e caramello 346
Tiramisù 286

CARAMELLO E ZUCCHERO

Crème caramel 278
Cuore al caramello 284
Gocciolate al cioccolato e caramello 290

Riso al latte, caramello al burro salato 252
Sciroppo di caramello 278
Torta di mele con sciroppo di caramello 244
Torta pazza cioccolato e caramello con frutta secca 274
Zucchero a velo 294

CAROTE

Piccoli *flan* salati di carote e eglefino 52
Samosa alle verdure 48
Vellutata di carote con spinaci freschi 90
Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 176

CAVOLO

Coleslaw ai mirtilli rossi 62
Insalata autunnale e *vinaigrette* al sidro 46
Insalata vitaminizzata e salsa al sesamo 46

CECI

Falafel e salsa *tahina* 206
Hummus 20

CEREALI

Crespelle di mais 222
Insalata di quinoa, *vinaigrette* di pesto al lime 58
Polenta classica 114
Polenta taragna 114
Risotto alla pescatora 96
Risotto allo zafferano 94
Risotto di base 94

CETRIOLO

Green smoothie 344
Tzatziki feta e mela 28
Tzatziki tradizionale 28

CILIEGIE

Clafoutis alle ciliegie 294
Composta di ciliegie 280
Pavlova, composta di ciliegie 280
Torta di mandorle alle ciliegie 272

CIOCCOLATO

Bigné lunghi al cioccolato, *éclairs* 260
Biscotti con cioccolato bianco e noci 290
Brownie al cioccolato 250
Cioccolata calda tradizionale 346
Crema pasticciera al cioccolato 260
Crema spalmabile 288
Crème brûlée al cioccolato 254
Ganache al cioccolato 274
Glassa al cioccolato 304
Gocciolate al cioccolato e caramello 290
Mousse al cioccolato 282
Mousse al cioccolato bianco 282
Torta lucida al cioccolato 304
Tortini al cioccolato con cuore al caramello 284

CIPOLLA

Brodo vegetale 66
Confit di cipolle 56
Coniglio alla ligure 180
Rusticiada 162
Salsa tartara 232
Stufato irlandese, *irish stew* .. 158
Torta focaccia alle cipolle 120
Zuppa di cipolle al curry 70
Zuppa di cipolle al *gratin* 70

ERBE AROMATICHE

Panatura 190
Salsa alle erbe 44
Salsa bernese 234

FAGIOLI

Chili con carne 160
Fagioli cannellini all'olio 202
Fagioli con salsiccia 202
Minestrone e chips di Parmigiano 80
Pasta e fagioli 82

FICHI

Clafoutis ai fichi 294

FORMAGGI

Crostini al formaggio 70
Soufflé ai 3 formaggi 36
Uova in *cocotte* al formaggio e porcini 54

Capra
Clafoutis al formaggio di capra, pancetta e porri 34
Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra 86

Emmenthal
Bigné salati al formaggio 24
Plumcake alle noci, prosciutto affumicato e formaggio Emmenthal 22

Feta
Tzatziki feta e mela 28

Formaggio da spalmare
Crema al burro 238

Gorgonzola
Clafoutis torta alle pere e gorgonzola 34
Polenta al gorgonzola 114
Risotto al gorgonzola 94

Gruviera
Crema di cavolfiore al gruviera 332

Mozzarella
Pizza 4 stagioni 118
Pizza alla napoletana 118
Pizza margherita 118
Plumcake mozzarella e pomodori secchi 22

Parmigiano
Chips di Parmigiano 80
Muffin al formaggio e pancetta affumicata 18
Parmigiana di melanzane 208
Pesto 106
Pesto alla trapanese 106
Purè di patate, tartufo e Parmigiano 198
Risotto di base 94

FRAGOLA

Baby milkshake 334
Baby milkshake fragola-pera . 334
Milkshake alle fragole 342

FUNGO

Riso pilaf ai canterelli 100
Risotto ai funghi 94
Uova in *cocotte* al formaggio e porcini 54
Spezzatino 154

GAMBERETTI

Crocchette di gamberetti 142
Curry di gamberetti 138

Riso alla spagnola, paella 98

GRANCHIO

Crocchette di granchio con maionese allo zenzero 142

INDIVIA

Involtni di indivia al prosciutto con salsa Mornay ... 210
Involtni di indivia al salmone affumicato 210

KIWI

Carpaccio di frutta, con salsa du kiwi e menta 242

LAMPONE

Composta di lamponi 252
Salsa ai frutti di bosco 262
Sorbetto al lampone 298

LATTE

Besciamella 228
Besciamella light 228
Cialde 288
Crema inglese 248
Crema pasticciera alla vaniglia 260
Crêpe 288
Riso al latte, composta di lamponi 252
Salsa Mornay 210

LENTICCHIE

Cotechino con le lenticchie... 178

LIMONE

Crema al limone 296
Lemon curd 292
Maionese all'italiana 232
Salsa *mousseline* 226
Salsa olandese 226
Torta al limone meringata 296
Vinaigrette di pesto al lime 58

MAIALE

Involtni di indivia al prosciutto con salsa Mornay 210
Involtni di maiale al pomodoro 150
Maiale al salto all'ananas 162
Panini con pomodori secchi e prosciutto 312
Patè rustico con *confit* di cipolle 56

Punta di filetto di maiale al cartoccio e crema d'aglio ... 164
Risotto con salsiccia 94

MANDORLA

Crema di mandorle 272

MANZO

Bollito misto 174
Brodo di carne 66
Cheeseburger e panini per hamburger 184
Cottage pie 192
Farcia 190
Goulash 158
Insalata thai 60
Manzo alla *bourguignonne*, *bœuf Bourguignon* 152
Purè di verdure e manzo 328
Ragù alla bolognese 110
Ripieno per ravioli 108
Roast beef al vapore 168
Spiedini *kefta* 186
Tartare di manzo 188

MELANZANA

Caviale di melanzane, grissini casalinghi 30
Composta di verdure alla provenzale 216
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur 220
Tian provenzale 212

MELE

Composta mele, fragole e rabarbaro 302
Crumble alle mele della nonna 246
Crumble di mele e frutti di bosco 246
Torta sottile di mele con panna montata 244

MENTA

Mojito analcolico 340
Salsa di kiwi e menta 242

MERLUZZO

Couscous di pesce 126
Pesce alle spezie colombo, riso allo zafferano 134
Polpette di pesce all'orientale 144
Polpette di pesce classiche ... 144

MIRTILLI

Cupcake ai mirtilli 238
Muffin ai mirtilli 238

NASELLO

Nasello agli agrumi al cartoccio con *julienne* di verdure 140
Nasello con patate dolce 328

NOCE DI COCCO

Biscottini al cocco e cioccolato 268
Crème caramel alla noce di cocco 278

NUOC-MÂM (salsa di pesce)

Salsa per insalata thai 60

NUTELLA®

Glassa alla NUTELLA® 256
Torta di compleanno alla NUTELLA® 256

OLIVE

Focaccia alle olive 314
Panini al *chorizo* e alle olive .. 312
Patè di olive nere 32

PANCETTA

Chips di pancetta 92
Clafoutis torta al formaggio di capra, pancetta e porri 34
Involtini di maiale al pomodoro 150
Manzo alla *bourguignonne*, *bœuf Bourguignon* 152
Minestrone e chips di Parmigiano 80
Muffin al formaggio e pancetta affumicata 18

PANNA

Panna cotta, con salsa ai frutti di bosco 262
Panna montata 244

PASTA

Insalata di pasta con verdure croccanti 112
Lasagne alla bolognese 110
Minestra contadina 84
Ravioli 108

PATATE

Brandacujun ligure 128
Chips di verdure 26
Crema di patate e porri 68
Galette di zucchine e patate .. 214
Gnocchi di patate 116
Gratin dauphinois al rosmarino 218
Parmentier di carne e patate 192
Polipo con patate 132
Purè di patate 198
Purè di patate, tartufo e Parmigiano 198
Rœsti 214
Zuppa contadina 84

PEPERONI

Crumble di verdure all'italiana 204
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur 220
Peperonata 196
Pollo ai peperoni 172

PERA

Cake alle pere 240
Gelatina di mele e pere 300
Torta di mandorle alle pere .. 272

PESCA

Crema di frutta pesca e banana 334
Sorbetto alla pesca 298

PESCE

Cartoccio di pesce 130
Involtini di pesce 136
Pesce agli agrumi 140
Pesce spada alla eoliana 124
Triglie, alici, o sardine alla eoliana 124

PISELLI

Vellutata di piselli e chips di pancetta 92

PISTACCHIO

Finanzieri al pistacchio 270

POLLO

Brodo di pollo 66
Curry di pollo 138
Muffin pollo-basilico, pomodori *confit* 18
Pollo alla cacciatore 172

Pollo alle spezie colombo 134
Ratatouille di pollo 332
Samosa di pollo al curry 48
Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 176

POMODORI

Gazpacho 88
Pomodori ripieni 190
Salsa cocktail 232
Salsa di pomodoro al basilico 136
Sughi di pomodoro 104
Sugo all'amatriciana 104
Sugo all'arrabbiata 104
Sugo alla puttanesca 104
Vellutata di pomodori 74

POMPELMO

Granita al pompelmo rosa ... 340
Zabaione agli agrumi 258
Zabaione gratinato 258

PROSCIUTTO

Plumcake alle noci, prosciutto affumicato e formaggio Emmenthal 22
Ravioli 108
Involtini di indivia al prosciutto con salsa *Mornay* 210
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur 220

PRUGNE

Flan alle prugne 276

RISO

Riso Basmati
Pesce alle spezie colombo, riso allo zafferano 134
Riso pilaf ai canterelli 100
Riso a grani lunghi
Riso alla spagnola, paella 98
Riso tondo per dolci
Riso al latte, composta di lamponi 252
Riso Carnaroli
Risotto ai funghi 94
Risotto al gorgonzola 94
Risotto alla pescatora 96
Risotto allo zafferano 94
Risotto con salsiccia
Risotto di base 94

SALMONE

Involtini di indivia al salmone affumicato 210
Salmone al cartoccio con verdure croccanti e salsa giapponese 130
Tartare di salmone e di tonno all'orientale 146
Tartare versione classica 146
Uova in *cocotte* al salmone e formaggio fresco 54

SALSA DI SOIA

Salsa giapponese 130

SCORFANO

Zuppa di pesce, salsa *rouille*... 72

SEDANO RAPA

Purea di sedano rapa 200
Purea di sedano rapa alle mele 200

SGOMBRO

Crema di sgombro 38

SOGLIOLA

Involtini di sogliola, patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico 136

SPEZIE

Riso allo zafferano 134
Salsa curry 230
Salsa olandese alle spezie ... 226

SPINACI

Torta salata agli spinaci, formaggio e noci 40

TONNO

Dip di tonno 20
Fagottini al tonno 42
Tonno alla eoliana 124

UOVA

Crème brûlée 254
Îles flottantes 248
Maionese 232
Meringa svizzera 296
Meringhe francesi 280
Pavlova, composta di ciliegie 280
Salsa verde 228

Soufflé ai 3 formaggi 36
Uova in *cocotte* al formaggio e porcini 54
Zabaione agli agrumi 258
Zabaione gratinato 258
Zuppa asiatica alle uova 76

UVA

Focaccia da tè con uvetta... 324
Kouglof 318

VANIGLIA

Composta di pere alla vaniglia 336
Crema alla vaniglia 254
Crema pasticciera alla vaniglia 260
Frappuccino alla vaniglia 346
Marmellata di mirabelle alla vaniglia 300

VITELLO

Bollito misto 174
Spezzatino di vitello, *blanquette de veau* 154
Straccetti al limone, irish stew 156
Straccetti al vino bianco 156
Straccetti alla pizzaiola 156

YOGURT

Dolce allo yogurt con cioccolato e nocciole, glassa alla noce di cocco 292
Dolce allo yogurt con *lemon curd*, glassa con semi di papavero 292

ZENZERO

Gelato mango e zenzero 298
Maionese allo zenzero 142

ZUCCA

Zuppa di Halloween 330

ZUCCHINE

Galette di zucchine e patate 214
Piccoli *flan* di zucchine al Parmigiano 52
Purea di zucchine al prezzemolo 330
Torta salata alle zucchine e formaggio di capra 40
Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra 86



Tante ricette semplici, golose
e dietetiche per tutti i giorni!

Questo libro, ricco di varianti
e astuzie, ti consentirà di trarre
il massimo vantaggio dal tuo
Cook Expert per preparare
rapidamente tutte le pietanze
che desideri.

