



www.kenwoodworld.com



KENWOOD
CREATE MORE

ISBN 978-88-6322-261-6
9 788863 222616
Prezzo: € 30

LE RICETTE CON **kCook**

LE RICETTE CON

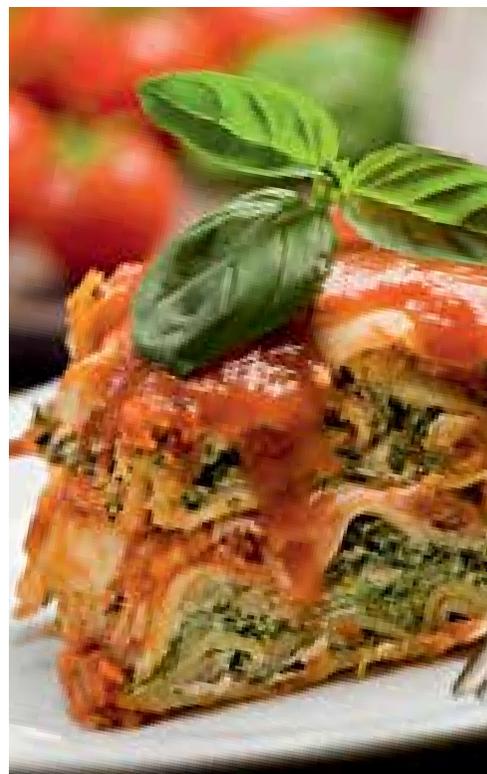
KENWOOD



LE RICETTE CON

kCook

Homemade, Made Easy



a cura di
Monica Bianchessi



KENWOOD

kCook 
Homemade, Made Easy



Ricette per tutte le occasioni!

KENWOOD

© 2015 - Kenwood Limited
ISBN 978-88-6322-261-6
Pubblicato per conto di Kenwood Ltd
Tutti i diritti sono riservati
Stampato in Italia da Grafiche Antiga spa

Coordinamento e realizzazione editoriale
Terra Ferma Edizioni

Chef
Monica Bianchessi

Fotografie delle ricette
Monica Bianchessi

Alice Tv: copertina e p. 4

Archivio Kenwood: pp. 1, 3 (a destra), 5-9, 11 (a sinistra e a destra), 12, 13, 17, 22, 27, 40-42, 44-45, 52, 54, 67, 69, 73, 76, 84, 86, 93, 96, 98 (in basso), 100, 102, 107, 111, 114, 116, 118, 120-123, 127, 129, 131, 134-135, 137, 139, 140, 142, 144 (in alto), 147-151, 154, 159, 162-171, 173, 175-176, 182, 185.

Archivio Terra Ferma: p. 48.

Shutterstock.com: pp. 3 (al centro), 11 (a sinistra), 16, 18-19, 37, 46, 53, 70, 92, 95, 97, 101, 104, 119, 124, 132-133, 141, 144 (in basso), 153, 160, 172, 174, 179-180.

**TUTTE LE RICETTE DI QUESTO VOLUME
SONO STATE REALIZZATE CON KCOOK KENWOOD
MODELLO CCC200WH**

Nonostante l'attenzione prestata nella realizzazione di questo libro, l'editore non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori, involontari o meno, che vengano riscontrati subito o in futuro, che dipendano da modifiche della normativa vigente o da altre motivazioni.

In tutte le ricette di questo libro le quantità sono espresse nel sistema metrico.

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

I tempi di cottura possono variare notevolmente a seconda del tipo di forno impiegato.

Verificate sempre il grado di cottura al termine del tempo indicato, eventualmente prolungatelo se necessario.

I tempi di preparazione e di cottura sono orientativi. Tutti i tempi delle preparazioni sono arrotondati per approssimazione di 5 minuti.

INDICE



INTRODUZIONE

5

SCOPRI KCOOK KENWOOD PER INIZIARE SUBITO A PREPARARE

7

COSA C'È IN DOTAZIONE

8

I PROGRAMMI PRE IMPOSTATI

9

LEGENDA

12



ANTIPASTI

15

CREME E ZUPPE

35

RISOTTI, GNOCCHI, PASTA FRESCA E RIPIENA

47

SECONDI E CONTORNI

71

DOLCI

103



CONFETTURE, GELATI, FRUTTA CANDITA, SCIROPPI, SUCCHI, BEVANDE CALDE, CREME E FRULLATI

117

SALSE, SUGHI E PASTELLE

143

RICETTE PER BAMBINI

161

RICETTE DI BASE

177

INDICE DELLE RICETTE

189



L'AUTRICE

Lavorare con Cook Kenwood è stata un'esperienza divertente, le ricette che ho pensato per voi sono veloci e facili da realizzare. Queste sono solo un punto di partenza: voi scegliete i ingredienti di buona qualità e di stagione, non abbiate paura di creare e di sperimentare... quindi al lavoro e buon divertimento!

Lanica Bonchesso'

INTRODUZIONE

Questo ricettario è firmato dalla Chef televisiva Monica Bianchessi, che da molti anni collabora con Kenwood utilizzandone i prodotti all'interno delle sue trasmissioni di cucina. Per kCook Monica ha studiato appositamente tante ricette facili e sfiziose, per chi ogni giorno è alle prese con pentole e fornelli.

Un libro con più di 200 ricette, dall'antipasto al dolce, con tante utili preparazioni base e preziosi consigli per rendere ancora più invitanti tutti i piatti.

I suggerimenti da parte della Chef, renderanno ancora più facile e divertente la preparazione di menu sani e appetitosi per tutta la famiglia!

Ogni ricetta è stata creata e testata personalmente da Monica Bianchessi ed è per questo che in ognuna di esse non manca mai il tocco di fantasia: più di 200 proposte da provare e gustare... avrete solo l'imbarazzo della scelta!

Con kCook scoprirete che per mangiare bene non servono tempo e fatica e che con il prodotto giusto, e la giusta dose di fantasia, il divertimento è assicurato e il risultato garantito.

Questo prodotto è semplice, intuitivo e vi consentirà di risparmiare tempo ed evitare ogni stress; basta seguire passo a passo il procedimento ed il gioco è fatto. Potrete anche cambiare gli ingredienti a vostro piacere e otterrete tante altre gustose ricette da realizzare per voi e per tutta la famiglia.

Chi ha detto che per mangiare bene ci vuole tempo e fatica?
Con kCook in cucina sarà tutto più divertente.

kCook 
Homemade, Made Easy





kCook e la sua dotazione

SCOPRI KCOOK KENWOOD PER INIZIARE SUBITO A PREPARARE

Queste ricette sono studiate per iniziare subito a preparare piatti sani e gustosi, pronti in pochissimo tempo e senza sforzo. kCook consente di cucinare mescolando automaticamente e, con l'apposito gruppo lame, può anche frullare direttamente dentro alla ciotola.

Segui passo passo le indicazioni e ben presto diventerai un esperto: kCook sarà sempre al tuo fianco per la colazione per tutta la famiglia, per il pranzo di tutti i giorni, per la merenda dei bambini, la cena per

te e i tuoi cari per realizzare tutti i piatti che vorrai!

Usare kCook è semplicissimo e potrai ben presto variare le ricette che ti proponiamo, cambiando gli ingredienti in base alla stagione o a seconda dei gusti, e ben presto potrai realizzare con kCook anche le ricette che prepari con una pentola tradizionale.

kCook è un Food processor che cuoce, semplice e veloce da usare. Grazie alle istruzioni passo passo e alle funzioni già pre impostate, sarà rapido e intuitivo realizzare

menu sempre diversi: mentre kCook lavora e cuoce per te, tu sei libero di fare quello che preferisci!

È piccolo e compatto, ma ha la capacità sufficiente (1,5 l) per preparare piatti per tutta la famiglia (fino a 4 porzioni). Occupa poco spazio sul piano di lavoro e così puoi tenerlo sempre a portata di mano.

Estremamente sicuro da usare, può essere impiegato anche con i bambini vicino: se la ciotola o il coperchio non sono ben agganciati, la macchina non funziona.



COSA C'È IN DOTAZIONE

i 3 utensili di kCook:

IL GRUPPO LAME



Il **gruppo lame** consente di mescolare in cottura e poi lavorare gli ingredienti direttamente nella ciotola: quando si prepara il minestrone di verdura, basterà premere il tasto Chop per ottenere rapidamente un delicato passato. Creme, vellutate, sughi, salse... saranno pronti in pochissimo tempo e per la consistenza scegli tu! Una volta selezionata la funzione per frullare, è possibile interrompere premendo il tasto Cancel, aprire il coperchio e controllare la consistenza del cibo frullato.

LA PALA MESCOLATRICE



La **pala mescolatrice** consente di mescolare in cottura, per evitare che il composto si attacchi sul fondo, specialmente nella cottura di risotti, sughi e creme. Può essere usata anche per sbattere albumi e pastelle.

IL CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE



Il **cestello per la cottura a vapore** è estremamente pratico per cuocere carne, pesce, verdura...: basta versare l'acqua nella ciotola fino al limite per la cottura a vapore, inserire il cestello, premere il tasto per il programma pre impostato e in pochissimo tempo l'acqua raggiunge la temperatura ideale. I tempi di cottura sono molto rapidi.

I PROGRAMMI PRE IMPOSTATI



kCook può essere usato con i suoi 3 programmi (☺ ☹ ☹) pre impostati:

per ciascun tipo di cottura sono già impostati la temperatura, il tempo necessario e la velocità di mescolamento.

Oppure si può cuocere selezionando a piacere il tempo, la temperatura e la velocità di mescolamento, proprio come faresti con un sistema di cottura tradizionale.

I 3 programmi sono stati creati per una maggior praticità: basta premere un tasto e non devi pensare ad altro, kCook fa tutto da solo!

I programmi pre impostati consentono di:

1. cuocere come una pentola tradizionale



2. preparare salse e sughi



3. cuocere a vapore



La parte sinistra del cruscotto consente di scegliere come aggiustare liberamente temperatura, tempo e velocità di mescolamento.



COTTURA TRADIZIONALE

A seconda di quante volte premi il tasto, ottieni livelli diversi di temperatura e tempo di cottura.



Se premi il tasto  Cottura 1 volte:

- la temperatura è automaticamente a 100°
- la velocità di mescolamento è a 2
- il tempo a 10 minuti.

È raccomandata per scaldare l'olio, stufare le verdure o la carne. Il tempo può essere aggiustato fino a 30 minuti e si può comunque modificare la velocità di mescolamento e la temperatura, se necessario.



Se premi il tasto  Cottura 2 volte:

- la temperatura è automaticamente a 100°
- la velocità di mescolamento è a 1
- il tempo a 15 minuti.

Porta gli ingredienti a bollire e si usa per cotture a fuoco lento. Il tempo può essere aggiustato fino a 30 minuti e si può comunque modificare la velocità di mescolamento e la temperatura, se necessario.



Se premi il tasto  Cottura 3 volte:

- la temperatura è automaticamente a 65-92°, non oltre
- la velocità di mescolamento è a 1
- il tempo a 20 minuti.

Serve per cuocere per tempi più prolungati. Infatti non è possibile modificare la temperatura, ma si può aggiustare il tempo fino a 2 ore.



Se premi il tasto  Cottura 4 volte:

- la temperatura è automaticamente a 65-92°, non oltre
- la velocità di mescolamento è a piacere
- il tempo va da 1 minuto a 2 ore.

Serve per cuocere per tempi più prolungati o per aggiungere ingredienti delicati, che possono anche non essere mescolati.



SALSE E ZUPPE

È il programma per cuocere salse e zuppe, senza timore che si attacchino o che schizzino fuori.



Se premi il tasto  Soup-sauce 1 volta:

- la temperatura è automaticamente a 100°
- la velocità di mescolamento è a 2
- il tempo a 10 minuti, ma aggiustabile fino a 30.

Programma indicato per ammorbidire le verdure prima delle cotture e per zuppe delicate.

Se premi il tasto  Soup-sauce 2 volte:

- la temperatura è automaticamente a 100°
- la velocità di mescolamento va da 1 a continuato (non ad intermittenza)
- il tempo a 15 minuti, ma aggiustabile a 2 ore se necessario.

Programma indicato per portare a bollore, soprattutto quando si aggiungono liquidi agli ingredienti in cottura.



COTTURA A VAPORE

Può essere usato per cuocere pollo, pesce, verdure...



Si preme solo una volta il tasto  Vapore e la cottura dura automaticamente per 30 minuti.

LEGENDA



Indica che è attiva la funzione "cottura" in generale, indipendentemente dal programma e dal tempo.



Indica che il coperchio è stato rimosso e che va riposizionato correttamente.



Indica che la temperatura è oltre i 60°.



temp

La temperatura: sono pre impostati 3 livelli di temperatura che vanno da 65° a 100° e si seleziona la temperatura desiderata premendo il tasto:



= 65° per cuocere a temperatura delicata o per stufare



= 92° per cuocere a media temperatura



= 100° per far bollire

Al termine dei programmi pre impostati, automaticamente kCook si porta in funzione "mantenimento in caldo" per 30 minuti.



Il tempo: con i programmi pre impostati è già fissato, ma è sempre possibile aggiustare il tempo , premendo l'apposito tasto, in + o in -.



stir

La velocità di mescolamento: è la frequenza con cui gira la pala mescolatrice o il gruppo lame:



= mescolamento ad intermittenza a velocità bassa con pause lunghe: mescola ad intervalli di 30 secondi, perfetto per spezzatini e simili.



= mescolamento ad intermittenza a velocità bassa con pause corte: mescola ad intervalli di 5 secondi per 2 rotazioni complessive, perfetto per risotti e simili.



= mescolamento in continuo a velocità bassa e costante, perfetta per mescolare le salse.

LA DOTAZIONE COMPRENDE ANCHE



Sono compresi anche un misurino graduato con il beccuccio per favorire la mescolta e una spatola resistente al calore.

E PER SEMPLIFICARTI ANCORA DI PIÙ LA VITA, TUTTE LE PARTI
SONO *lavabili in lavastoviglie* ... ANCHE LA CIOTOLA!



PIÙ DI 200 RICETTE!



Puoi trovare più di 200 ricette italiane ed internazionali nella APP dedicata a kCook.

Avrai idee sempre nuove e stuzzicanti per variare tutti i giorni i tuoi menu.





ANTIPASTI

ARANCINI DI RISO
CON FORMAGGIO FILANTE
E ACCIUGHE

16

BLINIS INTEGRALI SALATI

17

BRUSCHETTE CON PEPERONATA

18

CREPES ALLE CASTAGNE
CON LARDO DI MONTAGNA

19

FLAN AL PARMIGIANO
CON ZUCCA AL BALSAMICO

20

FOCACCINE INTEGRALI
AL ROSMARINO CON FUNGHI TRIFOLATI
E SCAGLIE DI GRANA

21

FONDUTA

22

INSALATA DI MOSCARDINI
CON PATATE
E SALSA AL PREZZEMOLO

23

INVOLTINI DI PEPERONI GIALLI
RIPIENI DI TONNO

24

MOUSSE DI MOZZARELLA
CON POMODORINI ALLA MENTA

25

PANCAKE SALATI

26

PATÈ DI FEGATO DI VITELLO
CON PAN BRIOCHE

27

PATÈ DI POLLO AL MARSALA

28

QUENELLE DI TONNO E PATATE
CON CAPPERI

29

SFORMATI GRATINATI
ALLE MELANZANE
E RICOTTA DI PECORA

30

SFORMATINI ESTIVI
ALLA ROBIOLA
CON CETRIOLI ALLA MENTA

31

TORTA SALATA INTEGRALE
CON PORRI AL TIMO

32

TORTINI DI INSALATA RUSSA
CON SALMONE AFFUMICATO

33

Arancini di riso con formaggio filante e acciughe

Ingredienti per 4 persone

400 g di risotto avanzato
1 confezione di mozzarelle ciliegine
1 vasetto di acciughe sott'olio
3 uova
3 cucchiaini di pecorino
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
100 g di farina 00
100 g di pangrattato
sale
olio di arachide per friggere

Tempo totale 35'

20 minuti preparazione

15 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere il riso, il pecorino, il prezzemolo tritato e 1 uovo intero. Impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Ricavare dall'impasto delle polpette grosse come un arancino. Al centro di ognuna formare una cavità e riempirla con una mozzarellina e 1 acciuga richiudendola con del riso. Passare gli arancini nella farina, poi nelle uova battute ed infine nel pangrattato. Friggere in abbondante olio caldo, scolare e fare asciugare su carta assorbente. Servire gli arancini ben caldi.



Blinis integrali salati

Ingredienti per 4 persone

80 g di farina integrale
100 ml di latte intero
1 uovo
50 ml di panna fresca
8 g di lievito per torte salate
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
2 g di sale

Tempo totale 43'

8 minuti preparazione + 30 minuti di riposo
5 minuti cottura

I consigli di Monica

Servite i blinis con formaggio spalmabile e aringhe affumicate.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina con il latte, il tuorlo d'uovo, la panna, il lievito e il sale. Premere il tasto Chop  per 30 secondi. Lasciare riposare la pastella per 30 minuti

2 A parte montare a neve l'albume con delle fruste elettriche. Togliere le lame  e con l'aiuto della spatola in dotazione incorporare l'albume montato all'impasto e il prezzemolo tritato.

3 Scaldare una padella antiaderente, sistemare uno o più mestolini di composto sulla superficie ben calda e quando si saranno formate delle bollicine girare i blinis e continuare la cottura per altri 2 minuti.



Bruschette con peperonata

Ingredienti per 4 persone

- 450 g di peperoni tra rossi e gialli
- 1 cipolla dorata
- 400 g di polpa di pomodoro
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 pizzico di zucchero
- 4 foglie di basilico
- sale e pepe
- 4 fette di pane casereccio

Tempo totale 25'

- 20 minuti preparazione
- 5 minuti cottura

I consigli di Monica

Utilizzate la peperonata anche per condire una pasta, arricchitela con dadini di melanzane al forno e una grattugiata di ricotta infornata.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare la cipolla e tagliarla a quarti. Metterla nella ciotola con l'aglio. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Unire l'olio, 2 cucchiaini d'acqua, premere il tasto  Cottura, impostare  5 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Unire i peperoni lavati, privati dei semi e tagliati a losanghe, aggiungere i pomodori, l'aceto, lo zucchero e regolare di sale e pepe. Premere il tasto  Cottura due volte. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Grigliare il pane, condirlo con la peperonata, un giro d'olio a crudo e servire immediatamente.



Crepes alle castagne con fardo di montagna

Ingredienti per 4-6 persone

400 g di farina di castagne
200 ml di acqua fredda
2 g di sale
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
200 g di fardo di montagna
100 g di miele di castagno
200 g di formaggio pecorino stagionato
1 pizzico di noce moscata

Tempo totale 48'

8 minuti preparazione + 30 minuti di riposo

10 minuti cottura

1 Sistemare le lame 🍴 nella ciotola, mettere la farina di castagne, versare l'acqua fredda, il sale e premere il tasto 🔄 Chop per 30 secondi fino ad ottenere una pastella filante. Lasciare riposare la pastella per 30 minuti circa.

2 Con un pelapatate ricavare delle lamelle dal formaggio e tenere da parte. In una padella antiaderente ungere leggermente d'olio il fondo e versare 1 mestolo di composto fino a formare una crepe sottile. Dopo 1 minuto girare la crepe e proseguire la cottura per 1 minuto circa.

3 Farcire le crepes con il fardo e scaglie di pecorino, condire con il miele e un pizzico di noce moscata.



I consigli di Monica

In alternativa al fardo potete usare pancetta arrotolata o speck.

Flan al parmigiano con zucca al balsamico

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di panna fresca
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di maizena
- 2 uova
- 2 tuorli
- 180 g di zucca tagliata a dadini
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
- 1 pizzico di noce moscata, sale e pepe

Tempo totale 45'

- 15 minuti preparazione
- 30 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituite la zucca con dadini di sedano rapa, carote o topinambur.

1 Sistemare la pala (🌀) mescolatrice nella ciotola. Versare la panna, la maizena, la noce moscata, il sale e il pepe. Premere il tasto (🕒) Cottura 3 volte, impostare (⏱) 4 minuti. Premere il tasto (⏸) Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto (✖) Cancel. Unire i tuorli, le uova intere, il parmigiano grattugiato, impostare (⏱) 1 minuto velocità di mescolamento (🌀) 1. Premere il tasto (⏸) Start-Pause. Versare il composto in 4 pirottini ben oliati e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 20-25 minuti.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto (✖) Cancel. Sistemare la pala (🌀) mescolatrice nella ciotola, mettere i dadini di zucca e l'olio. Aggiungere l'aceto balsamico, un cucchiaino d'acqua, un pizzico di sale e pepe, premere il tasto (🕒) Cottura 3 volte, impostare (⏱) 15 minuti a velocità di mescolamento (🌀) 2. Premere il tasto (⏸) Start-Pause. Servire i flan con la dadolata di zucca e una grattugiata di noce moscata.



Focaccine integrali al rosmarino con funghi trifolati e scaglie di grana

Ingredienti per 4 persone

500 g di funghi di stagione
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
4 cucchiaini di robiola spalmabile
60 g di scaglie di grana
30 g di rucola
sale e pepe

Tempo totale 30'

20 minuti preparazione

10 minuti cottura

I consigli di Monica

Robiola, ricotta, caprino... scegliete il formaggio che più vi piace. Buonissime anche con la salsiccia sgranata e porcini crudi tagliati a lamelle.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere l'olio e l'aglio schiacciato, i funghi tagliati a fettine e il prezzemolo. Premere il tasto  Cottura, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Preparare le focaccine come da ricetta nel capitolo Pani dolci e salati, p. 136. Una volta pronte spaltarle con la robiola, guarnire con rucola, sistemare i funghi trifolati e servire con scaglie di grana.



Fonduta

Ingredienti per 4-6 persone

300 g formaggio semistagionato
tipo Fontina
2 tuorli d'uovo
40 g di burro
80 g di latte intero
sale e pepe

Tempo totale 14'

10 minuti preparazione

4 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un sapore più deciso aggiungete del gorgonzola da servire con pane nero e salumi di montagna.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Togliere la crosta alla fontina e tagliarla a tocchetti, metterla nella ciotola, coprire con il latte e lasciare in infusione per 30 minuti. Unire il burro, un pizzico di sale e pepe. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere i tuorli, impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Versare la fonduta in una ciotola. Servire la fonduta con crostini di pane tostato.



Insalata di moscardini con patate e salsa al prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

- 2 grossi moscardini da 350 g l'uno puliti
- 300 g di patatine novelle
- 1 cipollotto
- 2 cucchiaini di capperi piccoli sotto sale
- 2 cucchiaini di olive sott'olio
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di origano secco
- il succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- sale
- 2 cucchiaini di salsa al prezzemolo e capperi (vedi Ricette di base, p. 186)

Tempo totale 80'

20 minuti preparazione

60 minuti cottura

I consigli di Monica

Questa insalata è buonissima anche con seppioline saltate in padella o con un bel polpo mediterraneo cotto come descritto nella ricetta.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola, premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le patate ben lavate e tagliate a metà nel cestello. Impostare  20 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Sistemare i moscardini in una casseruola. Versate il succo del limone e l'aceto, chiudere con il coperchio. Alzare la fiamma al massimo e una volta raggiunta la bollitura abbassare la fiamma al minimo e portare a cottura per 40 minuti senza mai aprire la pentola.

3 Tagliare il cipollotto a rondelle sottili e dissalare per bene i capperi rinnovando spesso l'acqua. Tagliare i tentacoli dei moscardini a rondelle e la sacca a strisce. Raccolgere il tutto in una ciotola e unire le patate, i capperi, i cipollotti, le olive, l'origano, la scorza del limone tagliata a striscioline, la salsa al prezzemolo e un pizzico di sale. Mescolare e servire.



Involtini di peperoni gialli ripieni di tonno

Ingredienti per 4 persone

- 2 peperoni gialli
- 1 peperone rosso
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 1 scatola da 200 g di tonno sott'olio
- 1 uovo sodo
- 30 g di mollica di pane
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- olio extravergine d'oliva

Tempo totale 65'

20 minuti preparazione

45 minuti cottura

1 Lavare i peperoni e sistemarli all'interno di una teglia da forno. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa. Togliere dal forno e fare raffreddare coperti. Spellare i peperoni togliere i semi e ricavare 15 falde.

2 Sistemare le lame  nella ciotola. Sgocciolare il tonno dall'olio di conservazione e metterlo nella ciotola con i capperi dissalati, l'uovo sodo e il pane imbevuto in acqua e aceto e ben strizzato. Aggiungere 3 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza per 3 volte poi tenere premuto il tasto per 10 secondi.

3 Distribuire un cucchiaino di ripieno su ogni falda di peperone e arrotolarli formando un involtino. Fermare il tutto con uno stuzzicadenti.

I consigli di Monica

Provate a utilizzare il baccalà mantecato per farcire le falde di peperone.



Mousse di mozzarella con pomodorini alla menta

Ingredienti per 4 persone

250 g di mozzarella
30 g di mollica di pane
5 cucchiaini di panna fresca
olio extravergine d'oliva
200 g di pomodorini a ciliegia
4 foglioline di menta
sale e pepe

Tempo totale 16'

1 minuto preparazione

16 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Bagnare la mollica di pane con la panna. Premere il tasto  Chop per 10 secondi. Scolare la mozzarella dal liquido di conservazione e tagliarla a quarti. Raccogliere il tutto nella ciotola con un pizzico di sale. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.

2 Tagliare i pomodorini a quarti, condirli con 2 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale e la menta sfogliata.

3 Mettere sul fondo di una ciotolina una cucchiainata di pomodorini, appoggiare una pallina di mozzarella e completare con un filo d'olio a crudo.



I consigli di Monica

Preparate questa mousse con una burratina da accompagnare con verdura di stagione.

Pancake salati

Ingredienti per 8 pezzi

- 270 g di farina 00
- 3 cucchiaini di lievito per torte salate
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 225 ml di latte
- 75 g di burro fuso
- 4 g di sale
- 1 cucchiaio di erbe tritate (erba cipollina, aneto, basilico, prezzemolo)

Tempo totale 34'

- 10 minuti preparazione + 20 minuti di riposo
- 4 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate parmigiano grattugiato o pecorino per insaporire i pancakes. Potete farcire con zucca o zucchine grattugiate e strizzate per bene da servire con pancetta o salmone affumicato.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina, il lievito, il parmigiano e il sale. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte, l'uovo intero e il burro. Premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere una pastella liscia. Aggiungere le erbe tritate e impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 20 minuti circa.

2 Scaldare per bene una padella antiaderente e versare un mestolino di impasto che allargandosi dovrà formare delle focaccine. Lasciare cuocere per 2 minuti per lato fino a quando non si formeranno delle bollicine. Girare i pancake con una spatola e lasciare cuocere anche dall'altra parte.



Pate' di fegato di vitello con pan brioche

Ingredienti per 4 persone

500 g di fegato di vitello tagliato a fette
 150 g di prosciutto cotto
 200 g di burro
 1 scalogno a fettine
 50 g di panna
 500 g di latte
 1 rametto di salvia
 1 foglia di alloro
 1 bicchierino di cognac
 sale e pepe

Tempo totale 94'

20 minuti preparazione
 74 minuti cottura

I consigli di Monica

Provatelo con una gelatina al passito o una confettura di cipolle rosse, per accentuare il contrasto dolce e salato.

1 Pulire il fegato da eventuali pellicine, metterlo in una terrina e coprire con il latte. Lasciare riposare in frigorifero per 2 ore circa.

2 Sistemare le lame 🗑️ nella ciotola. Mettere 50 g di burro con le fette di scalogno. Premere il tasto Cottura ⏸️, impostare ⏱️ 5 minuti. Premere il tasto ⏸️ Start-Pause.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto ✖️ Cancel. Scolare il fegato dal latte, tagliarlo a pezzetti e unirlo al soffritto, versare il cognac e le erbe aromatiche, premere il tasto ⏸️ Cottura 1 volta. Premere il tasto ⏸️ Start-Pause.

4 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto ✖️ Cancel. Togliere le erbe aromatiche, unire il prosciutto cotto, il burro fuso, la panna, regolare di sale e pepe. Premere il tasto 🔄 Chop per 2 minuti fino ad ottenere una crema liscia.

5 Riempire piccoli stampini in silicone con il patè, livellare per bene e battere lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali vuoti. Coprire la superficie del patè con della pellicola trasparente. Sistemare in frigorifero. Servire con fette di pan brioche caldo.



Pate' di pollo al Marsala

Ingredienti per 4 persone

500 g di petto di pollo
 4 scalogni
 2 foglie di salvia
 1 rametto di timo
 25 ml di Marsala secco
 250 g di burro
 sale e pepe

Tempo totale 40'

10 minuti preparazione

30 minuti cottura

1 Sistemare nella ciotola le lame , mettere 50 g di burro, gli scalogni sbucciati e tagliati a fettine e 3 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  3 minuti. Premere il tasto .

2 Aggiungere il petto di pollo tagliato a cubetti, un pizzico di sale e di pepe. Premere il tasto  Cottura, impostare  30 minuti, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 10 minuti versare il Marsala dal foro sul coperchio.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere il burro tagliato a cubetti. Premere il tasto  Chop per 1 minuto.

4 Versare il composto in uno stampo rivestito con un foglio di alluminio. Fare riposare il paté almeno una notte in frigorifero. Servire il paté a fette con pane caldo

I consigli di Monica

Per una nota più incisiva aggiungete 50 g di bacche di pepe rosa scolate e aggiunte all'impasto. Spalmate il paté su pane caldo.



Quenelle di tonno e patate con capperi

Ingredienti per 6-8 persone

200 g di patate bianche
 200 g di tonno sott'olio
 20 g di capperi sotto sale
 30 g di parmigiano grattugiato
 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
 sale e pepe
 100 g di insalatina novella

Tempo totale 35'

15 minuti preparazione
 20 minuti cottura

I consigli di Monica

Un tempo lo sformato era servito con maionese (vedi Ricette di base, p. 185) e cetriolini sott'aceto. La forma invece ricordava un pesce che veniva ricavata utilizzando gli appositi stampi.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzetti, metterle nel cestello. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le verdure nel cestello. Impostare  20 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Scolare le patate, sistemare le lame  nella ciotola, con 50 ml di acqua di cottura, unire il tonno scolato dall'olio di conserva-

zione, i capperi ben dissalati, il prezzemolo tritato, il rametto di timo sfogliato, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e pepe. Premere il tasto  Chop ad intermittenza per 10 secondi.

3 Servire lo sformato di tonno formando delle quenelle con dell'insalatina fresca e condita.



Sformati gratinati alle melanzane e ricotta di pecora

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di polpa di melanzana
- 250 g di ricotta di pecora
- 70 g di Pecorino romano grattugiato
- 2 uova
- 1 pizzico di origano secco
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- 1 noce di burro a pomata
- 4 cucchiaini di pane grattugiato

Tempo totale 55'

- 20 minuti preparazione
- 35 minuti cottura

I consigli di Monica

Buonissimi con zucchine, asparagi, carote, funghi ecc., scegliete verdure di stagione e seguite la ricetta.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Lavare la melanzana e tagliarla a tocchetti, metterla nella ciotola con 4 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale. Premere il tasto  Cottura 2 volte. Premere il tasto .

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Unire la ricotta, il pecorino, le uova intere, 1 pizzico di origano e regolare di sale e pepe. Impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  1, premere il tasto .

3 Imburrare per bene 4 stampini da soufflè, distribuire il pane grattugiato sul fondo e i bordi, poi versare il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa fino a doratura.



Sformatini estivi alla robiola con cetrioli alla menta

Ingredienti per 6-8 persone

300 g di robiola
1 rametto di menta
40 g di mandorle tostate
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cetrioli piccoli e sodi
4 fette di pane nero
sale e pepe

Tempo totale 15'

15 minuti preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare i cetrioli, tagliarli a pezzi, sistemarli nella ciotola, premere il tasto  Chop a intermittenza per 5 volte, poi raccogliere la polpa e spremere per bene i cetrioli per togliere l'acqua di vegetazione.

2 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere la robiola con la menta sfogliata e tritata, i cetrioli, l'olio e un pizzico abbondante di sale e pepe. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1 e premere il tasto  Start-Pause.

3 Tagliare il pane nero a bastoncini e tostarlo. Riempire 4 coppapasta con il composto, decorare con qualche lamella di cetriolo e fogliolina di menta.

I consigli di Monica

Servite gli sformatini freddi da frigorifero con il pane nero e le mandorle tostate.



Torta salata integrale con porri al timo

Ingredienti per 4 persone

250 g di pasta brisèe (vedi Ricette di base, p. 181, sostituire la farina 00 con farina integrale)
 3 piccoli porri
 2 rametti di timo
 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
 3 uova
 150 g di panna fresca
 200 g di latte
 80 g di provolone piccante
 100 g di ricotta vaccina soda
 1 pizzico di noce moscata
 pepe, sale

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Pulire i porri, eliminare la parte verde, tagliarli a rondelle e lavarli sotto un getto di acqua corrente. Metterli nella ciotola con l'olio, 5 cucchiaini d'acqua, un pizzico di sale e il timo sfogliato. Premere il tasto  Cottura, impostare velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Una volta pronti tenerli da parte

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Sistemare le lame  nella ciotola, versare il latte, la panna, le uova, il provolone

grattugiato, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Togliere le lame . Unire i porri e mescolare con la spatola in dotazione. Accendere il forno a 180°. Stendere la pasta su di un foglio di carta forno infarinata. Rivestire uno stampo da 24 cm di diametro, premere la pasta lungo i bordi. Versare il composto nel guscio di brisèe, distribuire fiocchi di ricotta. Infornare la torta per 20 minuti fino a doratura.

Tempo totale 72'

30 minuti preparazione
 42 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituite i porri con 450 g di verdure di stagione e seguite lo stesso procedimento.



Tortini di insalata russa con salmone affumicato

Ingredienti per 6-8 persone

- 8 fette di salmone affumicato
- 1 patata media
- 1 cipollotto
- 3 carote medie
- 1 barbabietola media rossa cotta
- 2 uova sode
- 250 g di acqua
- 2 cucchiaini di aceto sale e pepe
- 200 g di maionese (vedi Ricette di base, p. 185)

Tempo totale 50'

- 30 minuti preparazione
- 20 minuti cottura

I consigli di Monica

Guarnite i tortini con uova di salmone o rondelle di cipollotto, per una versione vegetariana sostituite il salmone affumicato con scamorza affumicata a dadini.

1 Versare l'acqua nella ciotola con l'aceto e un pizzico di sale. Premere il tasto  Vapore per portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Sbucciare la patata e le carote, tagliarle a cubetti e metterle nel cestello tenendole separate. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le verdure nel cestello. Impostare  20 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Tagliare a cubetti il salmone, schiacciare le uova sode con una forchetta, affettare a rondelle sottili il cipollotto. Mescolare le patate al cipollotto, unire 3 cucchiaini di maione-

se e con l'aiuto di un coppapasta formare un primo strato, proseguire con uno strato di salmone, uno strato di uova sode condite con un pizzico di pepe e uno strato di carote. Formare uno strato di maionese e per ultimo sistemare uno strato di barbabietola sbucciata tagliata a cubetti e lavorata con 2 cucchiaini di maionese. Premere per bene con un cucchiaino.

3 Sfilare il coppapasta e decorare il piatto.







CREME E ZUPPE

**CREMA ALLO YOGURT GRECO
CETRIOLI E MENTA**

36

**CREMA DI CECI
CON BACON CROCCANTE**

37

**CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI
E FUNGHI DI STAGIONE**

38

**CREMA DI ZUCCA
E AMARETTI**

39

**CREMA TIEPIDA
DI PEPERONI ROSSI
CON CAPRINO AL BASILICO**

40

PAPPA AL POMODORO

41

**VELLUTATA DI CAVOLFIORE
CON UOVA DI SALMONE**

42

**ZUPPA CON
VERDURE DI PRIMAVERA
ED ORZO**

43

**ZUPPA DI PORRI E PATATE
CON CALAMARI AL VAPORE**

44

**ZUPPETTA DI LENTICCHIE
CON POMODORINI
AL TIMO**

45

Crema allo yogurt greco, cetrioli e menta

Ingredienti per 4 persone

- 4 cetrioli medi
- 600 g di yogurt greco
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 rametti di menta fresca
- il succo di mezzo limone
- sale e pepe

Tempo totale 11'

11 minuto preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare i cetrioli, tagliarli a pezzi e metterli nella ciotola con lo yogurt, il succo del limone, il prezzemolo e la menta.

2 Premere il tasto  Chop per 1 minuto. Regolare di sale, pepe e riporre in frigorifero fino al momento del servizio.

3 Servire la zuppa freddissima con una dadolata di cetrioli, foglioline di menta e un giro d'olio a crudo.



I consigli di Monica

Accompagnate la crema con crostini di pane nero.

Crema di ceci con bacon croccante

Ingredienti per 4 persone

- 700 g di ceci già cotti al vapore
- 500 ml di acqua
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 2 acciughe sott'olio
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino
- 6 g di sale
- 4 fette di bacon o pancetta affumicata
- qualche crostino di pane

Tempo totale 27'

- 10 minuti preparazione
- 17 minuti cottura

I consigli di Monica

Per mantenere un aspetto più rustico non frullate la crema e sostituite la pancetta con lo speck.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere l'olio, le acciughe e l'aglio sbucciato. Premere il tasto  Soup-Souce 2 volte, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 1 minuto aggiungere il pomodoro, i ceci scolati e sciacquati e versare l'acqua. Unire il sale e il rametto di rosmarino.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Chop per 2 minuti. Servire la crema con crostini di pane e il bacon tagliato a strisciole e saltato in padella fino a che risulta croccante.



Crema di fagioli borlotti e funghi di stagione

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione da 450 g di borlotti surgelati
- 600 ml di acqua
- 30 g di prezzemolo sfogliato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 patata bianca media
- 200 g di funghi di stagione
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 6 g di sale
- pepe

Tempo totale 40'

- 10 minuti preparazione
- 30 minuti cottura

I consigli di Monica

Fagioli borlotti, cannellini, con l'occhio... Per rendere questa crema ancora più gustosa accompagnatela con code di gambero saltate in padella o cozze scusciate.

1 Inserire le lame  nella ciotola, mettere il prezzemolo, l'aglio e 2 cucchiaini d'olio. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Aggiungere i fagioli, 500 ml di acqua, la patata sbucciata e tagliata a quarti e il sale. Premere il tasto  Soup-Souce, impostare  25 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Lavare i funghi e se grandi tagliarli a quarti. In una padella antiaderente scaldare l'olio, unire i funghi, il rametto di rosmarino sfogliato e regolare di sale.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel, poi il tasto  Chop per 4 minuti fino ad ottenere una crema liscia. Versare la crema di borlotti in 4 fondine, sistemare i funghi saltati, condire con un giro di olio a crudo, un po' di pepe e servire subito.



Crema di zucca e amaretti

Ingredienti per 4 persone

450 g di zucca tipo mantovana pulita
1 piccola cipolla bianca
450 ml di latte
6 g di sale
8 amaretti

Tempo totale 32'

10 minuti preparazione

22 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, sbucciare la cipolla e tagliarla a quarti. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.

2 Aggiungere la zucca tagliata a pezzetti, versare il latte, il sale e gli amaretti. Premere il tasto  Soup-Sauce, impostare  20 minuti a velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Chop per 2 minuti fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

4 Distribuire la crema in 4 fondine, guarnire con chips di zucca e servire.

I consigli di Monica

Per fare le chips di zucca tagliate con una mandolina la polpa di zucca in strisce sottili, infarinatela leggermente e friggetele in abbondante olio caldo fino a doratura. Scolate su carta assorbente e salate.



Crema tiepida di peperoni rossi con caprino al basilico

Ingredienti per 4 persone

- 2 grossi peperoni rossi e carnosi o 4 piccoli
- 1 pomodoro a grappolo maturo
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di basilico
- 180 g di caprino
- 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale
- 1 piccolo cetriolo

Tempo totale 39'

- 15 minuti preparazione
- 24 minuti cottura

I consigli di Monica

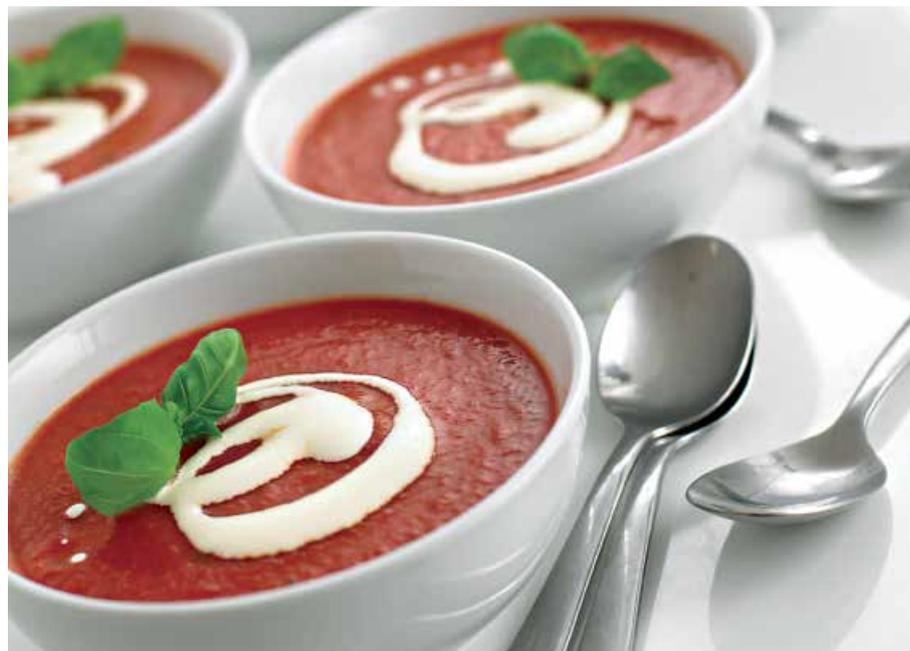
Per rendere la crema più digeribile passatela attraverso uno chinois (o un colino) per togliere le bucce.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Lavare i peperoni, togliere i semi, il picciolo e le nervature interne. Tagliarli a pezzi, metterli nella ciotola con 2 cucchiaini d'olio, lo scalogno sbucciato tagliato a quarti, l'aglio sbucciato e 400 ml d'acqua. Premere il tasto  Soup-Sauce due volte, impostare  20 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere il pomodoro lavato e tagliato a quarti, il prezzemolo sfogliato e 2 cucchiaini d'olio. Premere il tasto  Chop per 2 minuti.

3 Trasferire la crema in 4 ciotole. Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola e lavorare il caprino con 2 cucchiaini d'olio extravergine, un pizzico di sale, il basilico tritato. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

4 Con un cucchiaino formare delle quenelle. Servire la crema di peperoni con quenelle di caprino e una dadolata di cetriolo.



Pappa al pomodoro

Ingredienti per 4 persone

- 5 pomodori ramati ben maturi
- 300 g di polpa di pomodoro bio
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cipolla dorata piccola
- 4 foglie di basilico
- 70 g di pane toscano
- olio extravergine di oliva
- 1 peperoncino
- 400 ml di acqua
- 8 g di sale

Tempo totale 45'

- 10 minuti preparazione
- 35 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un buon risultato è importante che i pomodori siano di stagione e ben maturi.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola, lavare i pomodori, inciderli a croce sul fondo e metterli nel cestello. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer  terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con i pomodori. Impostare  10 minuti. **Premere il tasto  Start-Pause. Rimuovere il cestello, scolare l'acqua e spellare i pomodori.**

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Rimuovere il cestello, scolare l'acqua e spellare i pomodori. Mettere le lame  nella ciotola. Sbucciare la cipolla e tagliarla a

quarti. Versare 2 cucchiaini d'olio, la cipolla, gli spicchi d'aglio schiacciati. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Unire un mestolo di acqua premete il tasto  Soup-Sauce, impostare  20 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo 5 minuti unire i pomodori privati dei semi, la polpa di pomodoro, il peperoncino con il pane privato della crosta e tagliato a dadini. Versare il resto dell'acqua e 4 foglie di basilico. Chiudere il coperchio e continuare la cottura.

4 Servire la pappa al pomodoro con un filo di olio extravergine crudo.



Vellutata di cavolfiore con uova di salmone

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di cimette di cavolfiore
- 2 scalogni
- 1 patata media a polpa bianca
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 4 cucchiaini di uova di salmone
- 6 g di sale

Tempo totale 27'

10 minuti preparazione

17 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, sbucciare la cipolla e tagliarla a quarti. Metterla nella ciotola e premere il tasto  Chop per 10 secondi.

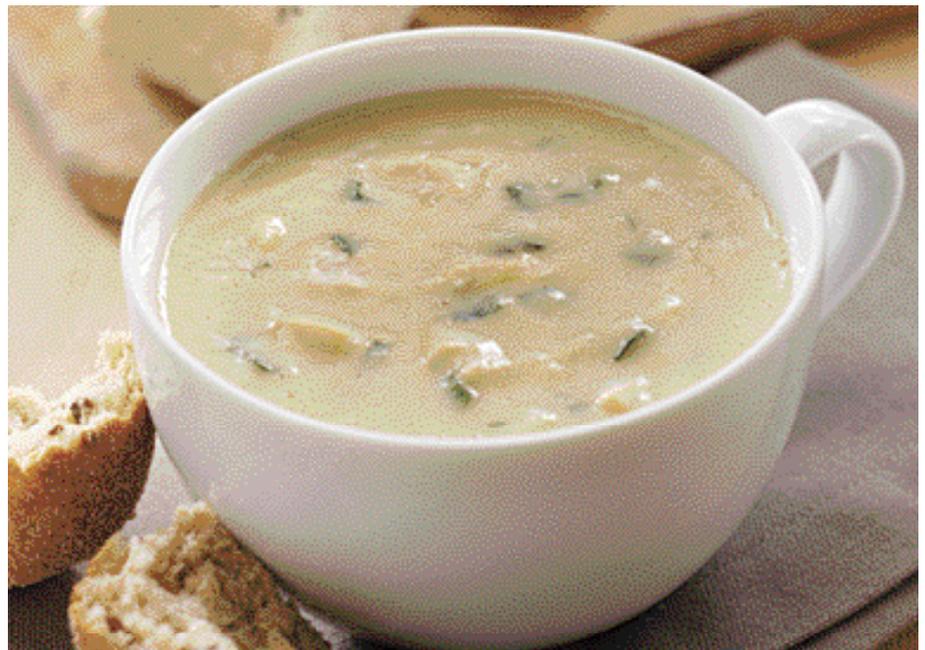
2 Unire l'olio, le cimette di cavolfiore, le patate sbucciate e tagliate a pezzetti. Coprire con 500 ml d'acqua calda e il sale. Premere il tasto  Soup-Sauce per 2 volte, impostare la velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel e premere il tasto  Chop per 2 minuti fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

4 Distribuire la crema nei piatti, aggiungere un cucchiaino di uova di salmone per ognuno e servire.

I consigli di Monica

Sostituite le cimette di cavolfiore con il finocchio, carote o sedano rapa per ottenere creme gustose e veloci.



Zuppa con verdure di primavera ed orzo

Ingredienti per 4 persone

- 90 g di orzo precotto
- 4 fette di bacon o pancetta
- 1 cuore di lattuga
- 1 zuccina media
- 100 g di piselli freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 2 patate medie grandi
- 1 rametto di menta
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- scaglie di grana

Tempo totale 35'

- 15 minuti preparazione
- 20 minuti cottura

I consigli di Monica

Potete arricchire la zuppa con fagiolini, taccole e un trito di fiori di zuccina.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare 2 cucchiaini d'olio, lo scalogno tagliato a quarti e l'aglio, premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Aggiungere la pancetta tagliata a cubetti e 2 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Soup-Souce, impostare  20 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 1 minuto aggiungere le patate a dadini, l'orzo, la foglia di alloro, coprire con 500 ml d'acqua e 8 g di sale. Dopo 10 minuti aggiungere le zucchine e i piselli.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Unire la lattuga tagliata a striscioline con le foglioline di menta. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

4 Servire la zuppa con scaglie di grana.



Zuppa di porri e patate con calamari al vapore

Ingredienti per 4 persone

400 g	di porri puliti
1	patata a pasta bianca
500 g	di acqua
	olio extravergine d'oliva
4	calamari piccoli e puliti
1	rametto di timo
6	g di sale

Tempo totale 40'

15 minuti preparazione

25 minuti cottura

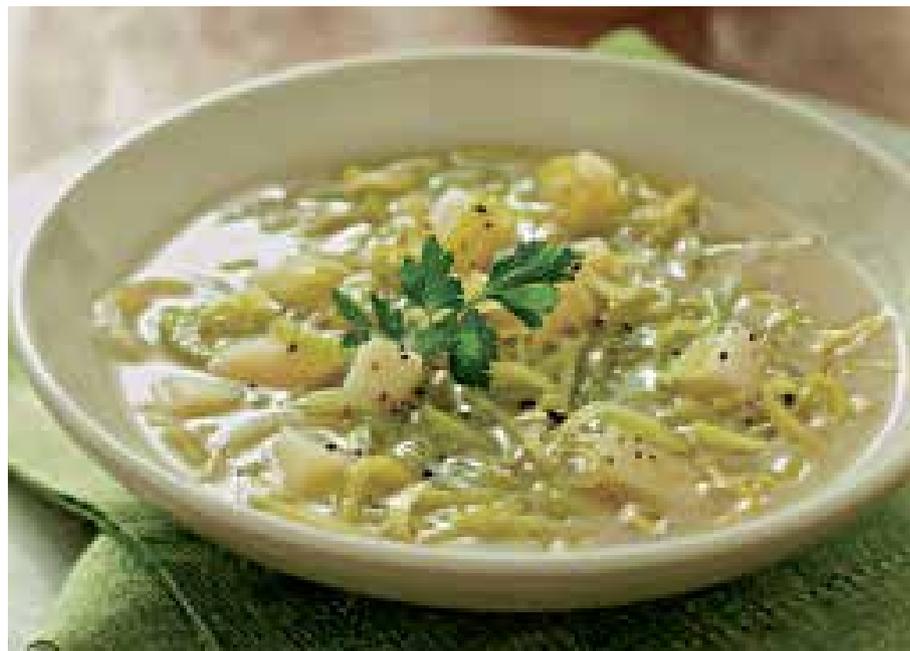
1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola, premere il tasto **Vapore** e **Start-Pause**. Una volta raggiunta la temperatura di ebollizione sistemare il cestello, ungerlo leggermente d'olio e mettere i calamari tagliati a striscioline, impostare **5** minuti. Premere il tasto **Start-Pause**. Togliere i calamari, condire con un cucchiaino d'olio, sale e il timo sfogliato. Tenere al caldo.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto **Cancel**. Sistemare la pala **mescolatrice** nella ciotola. Mettere i porri lavati e tagliati a rondelle, la patata sbucciata e tagliata a pezzetti, il sale e versare l'acqua. Premere il tasto **Soup-Sauce**. Impostare **20** minuti, velocità di mescolamento **3**. Premere il tasto **Start-Pause**.

3 Versare la zuppa in 4 fondine, distribuire i calamari e servire.

I consigli di Monica

Potete variare la qualità del pesce utilizzando delle seppioline.



Zuppetta di lenticchie con pomodorini al timo

Ingredienti per 4 persone

- 450 g di lenticchie cotte
- 2 patate piccole
- 1 foglia di alloro
- 1 grosso scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 60 g di salsa di pomodoro al basilico (vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
- 150 g di pomodorini datterini
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva sale e pepe

Tempo totale 35'

- 10 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

1 Scolare le lenticchie dal liquido di conservazione. Sistemare le lame  nella ciotola, mettere lo scalogno tagliato a quarti. Premere il tasto  Chop per 5 secondi.

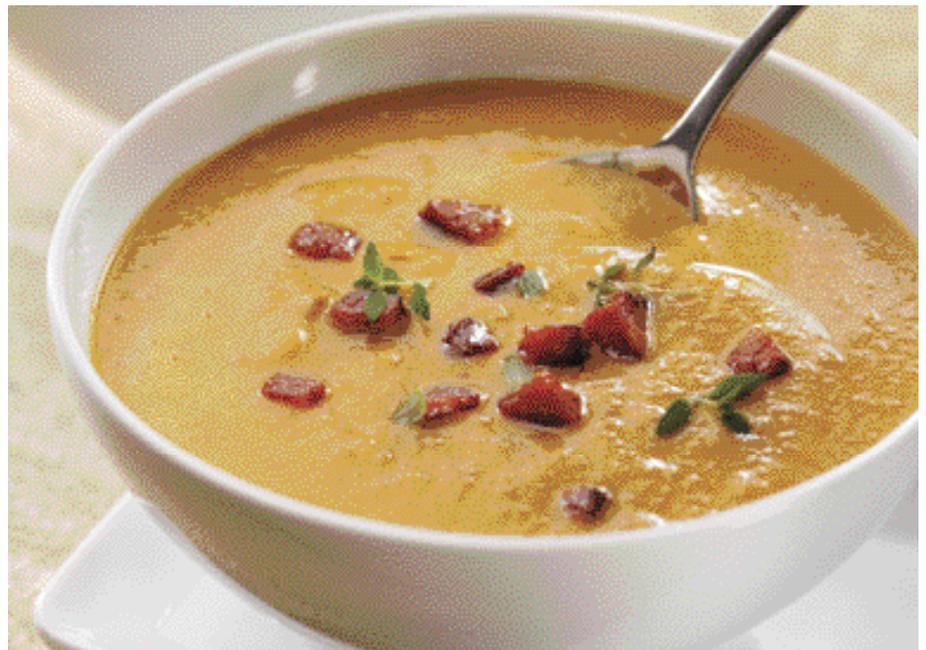
2 Sostituire le lame con la pala  mescolatrice. Versare l'olio, mettere le lenticchie, le patate sbucciate e tagliate a dadini regolari, la foglia di alloro, la salsa di pomodoro, 400 ml di acqua calda e 6 g di sale. Premere il tasto  Soup-Sauce due volte, impostare  25 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Tagliare i pomodorini a metà e fare saltare a fuoco vivo con l'aglio schiacciato, il timo sfogliato, un filo d'olio sale e pepe.

4 Servire la zuppa con un filo d'olio a crudo, i pomodorini ben caldi e abbondante pepe.

I consigli di Monica

Scegliete i legumi già cotti non significa rinunciare alla qualità, ma velocizzare la tempistica in cucina. Scegliete legumi cotti a vapore.







RISOTTI, GNOCCHI, PASTA FRESCA E RIPIENA

RISOTTO AI FUNGHI TRIFOLATI

48

RISOTTO CACIO E PEPE
CON ASPARAGI

49

RISOTTO AL GORGONZOLA
CON PERE E CANNELLA

50

RISOTTO AL POMODORO
CON PESTO ALLA GENOVESE
E BURRATA

51

RISOTTO CON CREMA DI CARCIOFI

52

RISOTTO CON SALSICCIA
E RADICCHIO DI TREVISO

53

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

54

RISOTTO CON ERBETTE AROMATICHE
PISELLINI E ACCIUGHE

55

RISOTTO CON GAMBERI
E CAPESANTE

56

RISOTTO CON ZUCCA
E SPECK

57

GNOCCHI ALLA PARIGINA

58

GNOCCHETTI DI PANE CON SPINACI

59

GNOCCHI DI POLENTA
CON GORGONZOLA, NOCI E SEDANO

60

GNOCCHI DI RICOTTA E PREZZEMOLO
CON CREMA ALLO SCALOGNO

61

GNOCCHETTI DI SEMOLINO
CON SUGHETTO ALLE TELLINE

62

GNOCCHETTI DI ZUCCA
E AMARETTI AL BURRO E SALVIA

63

CANNELLONI AI BROCCOLETTI
CON SALSA AL PECORINO

64

LASAGNE CON SPINACI, BRIE
E PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

65

LASAGNE FILANTI CON RUCOLA

66

LASAGNE VELOCI CON ROBIOLA
E PESTO DI ZUCCHINE

67

PASTA AL GRATIN CON FUNGHI
E TALEGGIO

68

RIGATONI GRATINATI

69

Risotto ai funghi trifolati

Ingredienti per 4 persone

280 g di riso Carnaroli
 1 scalogno
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 20 ml di vino bianco secco
 700 ml di brodo vegetale
 300 g di funghi trifolati
 (vedi Ricette Contorni, p. 96)
 50 g di grana grattugiato
 40 g di burro freddo
 12 g di sale

Tempo totale 28'

10 minuti preparazione
 18 minuti cottura

I consigli di Monica

Se utilizzate i funghi secchi, una volta idratati, fate attenzione al residuo terroso sul fondo.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a quarti, metterlo nella ciotola e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le lame  con la pala  mescolatrice, versare l'olio e 2 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  18 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti mettere il riso e il vino bianco.

2 Dopo 1 minuto versare 700 ml di brodo vegetale caldo e il sale. Dopo 7 minuti unire i funghi trifolati. Portare il risotto a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il burro freddo a pezzetti, il grana grattugiato e una grattata di pepe. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.



Risotto cacio e pepe con asparagi

Ingredienti per 4 persone

280 g di riso Vialone Nano
 1 scalogno
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 15 ml di vino bianco secco
 700 ml di brodo vegetale
 10 asparagi privati delle parti finali
 50 g di pecorino romano grattugiato
 50 g di burro freddo
 12 g di sale
 una generosa grattugiata di pepe

Tempo totale 28'

10 minuti preparazione
 18 minuti cottura

I consigli di Monica

Ottimo anche con i carciofi.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a quarti, metterlo nella ciotola e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le lame  con la pala  mescolatrice, versare l'olio e 2 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  18 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti mettere il riso e il vino bianco.

2 Dopo 1 minuto versare il brodo vegetale bollente e il sale. Tagliare gli asparagi a fettine sottili. Ad 8 minuti dalla fine unire gli asparagi. Portare il risotto a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il burro freddo a pezzetti, il pecorino romano grattugiato e una generosa grattugiata di pepe. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.



Risotto al gorgonzola con pere e cannella

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso Vialone Nano
 700 ml di acqua calda
 mezza cipolla dorata
 25 ml di vino bianco secco
 2 piccole pere Willams rosse
 1 cucchiaino di zucchero
 di canna chiaro
 1 pizzico di cannella
 4 cucchiaini di marsala secco
 1 cucchiaino di mascarpone
 150 g di gorgonzola
 50 g di burro
 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
 14 g di sale

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare la cipolla, tagliarla a pezzi, metterla nella ciotola e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le lame con la pala  mescolatrice. Versare l'olio e premere il tasto  Cottura due volte, impostare  18 minuti, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 2 minuti aggiungere il riso. Dopo 2 minuti versare il vino dal foro sul coperchio. Dopo 1 minuto versare l'acqua bollente e il sale. Portare il risotto a cottura.

3 Tagliare a dadini le pere e cuocerle velocemente in una padella antiaderente con una noce di burro prelevata dal totale e lo zucchero fino a che saranno dorate.

4 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il mascarpone, il gorgonzola, la cannella e la noce di burro. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Profumare il risotto con una macinata di pepe, distribuire il risotto nei piatti e completare con le pere caramellate.

Tempo totale 33'

15 minuti preparazione

18 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate a sfumare il riso con del Marsala secco o vino passito.



Risotto al pomodoro con pesto alla genovese e burrata

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso Carnaroli
- 4 cucchiaini di pesto alla Genovese (vedi Ricette Salse e sughi, p. 144)
- 100 g di salsa al pomodoro al basilico (vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
- 600 ml di acqua calda
- 150 g di stracciata di burrata
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 12 g di sale
- 70 g di pecorino grattugiato

Tempo totale 25'

- 10 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

I consigli di Monica

Se non trovate la burrata utilizzate la mozzarella a tocchetti.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere il riso, 2 cucchiaini d'olio premere il tasto  Cottura due volte, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti unire la salsa di pomodoro, l'acqua e il sale. Portare il risotto a cottura.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il pecorino grattugiato e 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premete il tasto  Start-Pause.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Servire il risotto all'onda pennellando il fondo di un piatto con il pesto sistemare il risotto al pomodoro, ciuffi di burrata a temperatura ambiente e gocce di pesto.



Risotto con crema di carciofi

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso Carnaroli
- 5 cuori di carciofi
- 1 piccola cipolla
- 25 ml di vino bianco secco
- 900 ml di acqua (500 ml per la cottura dei carciofi + 400 ml di acqua calda per la cottura del risotto)
- 50 g di burro freddo
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di provolone piccante a scaglie sale e pepe

Tempo totale 45'

15 minuti preparazione

30 minuti cottura

I consigli di Monica

Ottimo anche con i carciofi surgelati.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Pulire i cuori di carciofi eliminando le foglie più dure esterne e il fieno. Tagliarli a quarti. Versare 500 ml di acqua nella ciotola, sistemare i carciofi, la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi e 10 g di sale. Premere il tasto  Cottura 2 volte, velocità di mescolamento 0. Premere il tasto  Start-Pause. Una volta cotti, dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel e  Chop per 20 secondi. Trasferire la crema in un altro contenitore.

2 Sistemare la pala  mescolatrice, versare 2 cucchiaini d'olio, il riso e premere il tasto  Cottura due volte, velocità di

mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti versare il vino dal foro sul coperchio. Dopo 1 minuto aggiungere la crema di carciofi, 400 ml di acqua bollente e 12 g di sale. Portare il risotto a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il grana padano grattugiato, e il burro ben freddo tagliato a cubetti. Impostare velocità di mescolamento  1 per 1 minuto. Premere il tasto  Start-Pause. Servire il risotto con le scaglie di provolone piccante e una grattata di pepe.



Risotto con salsiccia e radicchio di Treviso

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di riso Vialone Nano
- 600 ml di acqua
- 200 g di salsiccia a nastro
- 1 cespo di radicchio di Treviso da 200 g circa
- 1 piccola cipolla
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- 50 g di parmigiano
- 12 g di sale

Tempo totale 29'

- 10 minuti preparazione
- 19 minuti cottura

I consigli di Monica

Buonissimo anche con salsiccia piccante o affumicata.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare la cipolla, tagliarla a quarti, metterla nella ciotola e premere il tasto  Chop per 15 secondi. Sostituire le  lame con la pala  mescolatrice, versare l'olio, 2 cucchiaini d'acqua e premere il tasto  Cottura, impostare  19 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 2 minuti mettere il riso e tostarlo per altri 2 minuti. Versare 600 ml di acqua bollente e 12 g di sale. A 8 minuti dalla fine unire la salsiccia liberata dalla pelle e tagliata a pezzetti. A 5 minuti dalla fine aggiungere il radicchio tagliato a striscioline.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il burro ben freddo, tagliato a pezzetti e con il parmigiano grattugiato. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premete il tasto  Start-Pause.



Risotto allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso Carnaroli
 1 scalogno
 20 ml di vino bianco secco
 700 ml di brodo di carne
 1 bustina di zafferano
 40 g di burro freddo
 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
 50 g di parmigiano grattugiato
 14 g di sale

Tempo totale 23'

5 minuti preparazione

18 minuti cottura

I consigli di Monica

Se vi avanza il risotto allo zafferano preparate un ottimo riso al salto.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a quarti, metterlo nella ciotola e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le  lame con la pala  mescolatrice, versare l'olio e cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  18 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti mettere il riso e il vino bianco.

2 Dopo 1 minuto versare 700 ml di brodo di carne, lo zafferano e il sale. Portare il risotto a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il burro freddo a pezzetti e parmigiano grattugiato. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.



Risotto con erbe aromatiche, pisellini e acciughe

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso Vialone Nano
- 700 ml di brodo vegetale
- 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche (prezzemolo, basilico, maggiorana, timo, origano e finocchietto)
- 200 g di pisellini freschi
- 1 scalogno
- 6 cucchiaini di grana padano grattugiato
- 1 limone non trattato
- 1 noce di burro
- olio extravergine d'oliva
- 4 acciughe sott'olio
- 14 g di sale

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere le erbe sfogliate, poi coprire con l'olio. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Versare l'emulsione in un contenitore e tenere da parte.

2 Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a quarti, sistemarlo nella ciotola e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le lame  con la pala  mescolatrice, versare un cucchiaino d'olio e un mestolino di brodo. Premere il tasto  Cottura due volte, impostare  17 minuti, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo 2 minuti aggiungere il riso e tostare il riso per altri 2 minuti. Versare il brodo, i pisellini e portare il risotto a cottura.

4 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il grana padano grattugiato, la scorza del limone grattugiata, e la noce di burro. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Servire il risotto con un giro di olio aromatico alle erbe e le acciughe a pezzetti.

Tempo totale 32'

- 15 minuti preparazione
- 17 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituire i pisellini con taccole o fagiolini.



Risotto con gamberi e capesante

Ingredienti per 4 persone

- 280 g di riso Vialone Nano
- 650 ml di brodo di pesce
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di vino bianco secco
- 6 code di gambero
- 4 capesante
- 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 30 g di parmigiano
- 12 g di sale
- 1 cucchiaino di erbe tritate (prezzemolo, basilico, aneto)

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a quarti, metterlo nella ciotola con l'aglio sbucciato e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le  lame con la pala  mescolatrice, versare 2 cucchiaini d'olio e 2 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  18 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti mettere il riso e il vino bianco.

2 Dopo 1 minuto versare 650 ml di brodo di pesce bollente e 12 g di sale.

3 A 3 minuti dalla fine aggiungere le code di gambero tritate, le capesante tagliate a fettine. Portare il risotto a cottura.

4 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il parmigiano grattugiato, il resto dell'olio e le erbe tritate. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

Tempo totale 28'

- 10** minuti preparazione
- 18** minuti cottura

I consigli di Monica

Nel risotto potete aggiungere ciò che più vi piace. Scegliete pesci freschi e privi di lisce.



Risotto con zucca e speck

Ingredienti per 4 persone

250 g di riso Carnaroli
 200 g di zucca pulita
 6 fette sottili di speck
 1 scalogno
 650 ml di acqua calda
 25 ml di acqua
 50 g di burro freddo
 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
 40 g di parmigiano grattugiato
 1 cucchiaino di mascarpone
 12 g di sale

Tempo totale 28'

10 minuti preparazione
 18 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un buon risultato scegliete zucca Mantovana o Piacentina.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la zucca a pezzetti, lo scalogno a quarti, 2 cucchiaini d'olio e 25 ml di acqua (usare il misurino in dotazione). Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le  lame con la pala  mescolatrice. Premere il tasto  Cottura, impostare  18 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 2 minuti aggiungere il riso, 2 cucchiaini d'olio e lo speck tagliato a dadini. Versare l'acqua bollente e 12 g di sale. Portare il risotto a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Mantecare il risotto con il burro ben freddo, tagliato a pezzetti e con il parmigiano grattugiato e il mascarpone. Impostare velocità di mescolamento  1 per 2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.



Gnocchi alla parigina

Ingredienti per 4 persone

250	ml di latte
100 g	di burro
150 g	di farina 00
4 g	di sale
1	pizzico di noce moscata
4	uova
2	cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 g	di sale

per il condimento:

60 g	di burro
100 g	di parmigiano grattugiato

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare il latte, aggiungere il burro, il sale e la noce moscata, premere il tasto  Cottura, impostare 5 minuti poi premere il tasto .

2 Dopo 2 minuti unire la farina e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Portare a cottura e lasciare intiepidire. Togliere la pala  mescolatrice e sistemare  le lame. Unire le uova uno alla volta alternato al parmigiano premendo il tasto  Chop ogni volta per 5 secondi.

3 Trasferire il composto degli gnocchi in un sac a poche con bocchetta grossa e liscia e farlo cadere a pezzetti di 3 cm circa nell'acqua bollente. Cuocere gli gnocchi per pochi minuti dopo la ripresa del bollore, controllando che siano sodi. Scolarli e trasferire gli gnocchi in quattro piccole pirofile ben imburrate. Sistemare fiocchetti di burro e spargere il parmigiano grattugiato. Infornare a 200° e lasciare gratinate, finché gli gnocchi si gonfiano e prendono un bel colore dorato.

Tempo totale 35'

20 minuti preparazione

15 minuti cottura

I consigli di Monica

Una versione più golosa?! Conditte gli gnocchi con panna liquida e abbondante parmigiano, fate gratinare e servite.



Gnocchetti di pane con spinaci

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di pane raffermo tagliato a dadini
- 150 g di latte caldo
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina 00
- 150 g di spinaci freschi
- 30 g di formaggio grana grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- 40 g di burro
- 1 rametto di salvia
- sale
- 40 g di formaggio grana a scaglie

Tempo totale 30'

- 25 minuti preparazione
- 5 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituire il pane bianco con pane integrale per un gusto più rustico.

1 Versare il latte caldo sul pane e lasciare riposare.

2 In una casseruola cuocere gli spinaci ancora umidi dal lavaggio con un pizzico di sale; lasciare intiepidire poi strizzare.

3 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere il pane, l'uovo intero, e gli spinaci. Premere il tasto  Chop ad intermittenza fino ad ottenere un composto amalgamato. Aggiungere 30 g di formaggio grana grattugiato, 1 pizzico di sale e di noce moscata e la farina.

4 Sistemare il composto su di un piano di lavoro infarinato. Formare dei cordoncini e ricavare degli gnocchetti rotondi dalla forma regolare.

5 In una casseruola portare a bollore abbondante acqua salata e lessare gli gnocchi; una volta venuti a galla condirli con il burro aromatizzato alla salvia e formaggio grana a scaglie.



Gnocchi di polenta con gorgonzola, noci e sedano

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi:

250 g di polenta avanzata
100 g di farina bianca 00
40 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
sale

per il condimento:

25 g di latte
250 g di gorgonzola dolce
1 costa di sedano bianco
burro

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la polenta tagliata a pezzi, la farina, il parmigiano, l'uovo intero e un pizzico di sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza per 10 volte.

2 Con due cucchiai formare delle quenelle da lessare subito in abbondante acqua salata con il sedano tagliato a fettine.

3 Mettere la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare il latte e il gorgonzola. Premere il tasto  Cottura 4 volte. Impostare  5 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel.

4 Scolare gli gnocchi in una padella antiaderente con il burro fuso. Condire gli gnocchi con la salsa al gorgonzola, decorare con il sedano, le noci e servire.

Tempo totale 20'

15 minuti preparazione

5 minuti cottura

I consigli di Monica

Provateli anche con le coste, patate e formaggio di montagna.



Gnocchi di ricotta e prezzemolo con crema allo scalogno

Ingredienti per 4 persone

300 g di ricotta vaccina asciutta
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 1 tuorlo
 4 cucchiaini di pecorino grattugiato
 75 g di farina di riso
 4 scalogni
 100 ml di latte
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 1 cucchiaio di semi di sesamo
 sale

Tempo totale 25'

20 minuti preparazione

5 minuti cottura

I consigli di Monica

Nella versione estiva serviteli con pomodorini e pesto al basilico.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare gli scalogni e tagliarli a quarti. Premere il tasto  Chop per 10 secondi. Versare il latte, l'olio, un pizzico di sale, premere il tasto  Cottura. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel, quindi premere il tasto  Chop per 10 secondi. Travasare la salsa e tenere in caldo.

2 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere la ricotta con il prezzemolo, il tuorlo, 3 cucchiaini di pecorino e la farina di riso. Regolare con un pizzico di sale e impo-

stare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Rovesciare il composto sul piano di lavoro e compattarlo a mano. Tagliare il composto di ricotta in 4 parti e formare tanti cordoncini. Ricavare degli gnocchi di forma regolare e disporli su di un canovaccio infarinato con farina di riso. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e quando saliranno in superficie scolare e condire con la crema di scalogni, il restante pecorino e i semi di sesamo.



Gnocchetti di semolino con sughetto alle telline

Ingredienti per 4 persone

500 ml	di latte
125 g	di semolino
50 g	di parmigiano
30 g	di burro
	sale
	pepe e noce moscata
1	tuorlo
2	cucchiaini di parmigiano grattugiato
1	spicchio d'aglio
4	cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
100 g	di telline aperte
12	pomodorini datterini
1	cucchiaino di prezzemolo tritato

Tempo totale 40'

25 minuti preparazione

15 minuti cottura

I consigli di Monica

Buonissimi anche con una fonduta al formaggio e verdure stufate

1 Montare la pala  mescolatrice. Versare il latte nella ciotola, premere il tasto  Cottura 3 volte, impostare  10 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 4 minuti aggiungere il burro, il sale, il pepe, la noce moscata e il semolino.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Unire il parmigiano e il tuorlo, impostare  3 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Stendere il composto in una teglia da forno con bordo alto 1 cm. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Con uno stampino tagliare tanti dischetti. Sistemare i

dischetti su di una teglia formando dei cerchi concentrici, spolverare con il parmigiano. Gratinare gli gnocchi sotto un grill fino a doratura.

4 Versare l'olio nella ciotola con l'aglio schiacciato, premere 4 volte il tasto  Cottura, impostare  7 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 2 minuti, unire le telline, i pomodorini tagliati a metà, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato.

5 Sistemare gli gnocchi al centro di un piatto, distribuire il sughetto e servire.



Gnocchetti di zucca e amaretti al burro e salvia

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di zucca Mantovana privata della buccia e tagliata a pezzetti
- 200 g di farina 00
- 1 albume
- 10 amaretti
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 pizzichi di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 50 g di burro
- 4 cucchiaini di parmigiano a scaglie
- 2 foglie di salvia

Tempo totale 50'

25 minuti preparazione

25 minuti cottura

I consigli di Monica

Se amate la mostarda aggiungete piccoli dadini al condimento.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore per portare l'acqua a temperatura. Premere  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le verdure nel cestello. Impostare  20 minuti.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Start-Pause. Scolare la zucca. Montare le lame , sistemare la zucca con la farina, l'albume, gli amaretti, il parmigiano grattugiato, il sale e la noce moscata. Premere il tasto  Chop per 20 secondi.

3 Fondere il burro con le foglioline di salvia in una padella antiaderente. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata passandoli attraverso lo schiacciapatate con fori grossi e una volta in superficie, scolare, mettere gli gnocchi nella padella antiaderente e servire con scaglie di parmigiano e amaretti sbriciolati.



Cannelloni ai broccoletti con salsa al pecorino

Ingredienti per 4 persone

- 16 cannelloni secchi
 - 200 g di broccoletti cotti
 - 4 filetti di acciughe
 - 1 spicchio d'aglio
 - 30 g di pecorino
 - 40 g di grana grattugiato
 - 250 g di ricotta vaccina
 - 200 g di mascarpone
 - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - sale
- 1 teglia da forno
foderata con carta da forno

Tempo totale 38'

- 20 minuti preparazione
- 18 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituite i broccoletti con della scarola stufata.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le cimette di broccoletti, l'olio con l'aglio schiacciato e le acciughe. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 3 volte. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  2 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Aggiungere il grana grattugiato, un pizzico di sale e la ricotta. Impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause fino ad ottenere un composto amalgamato. Riempire un sac a poche.

3 Lessare i cannelloni e raffreddarli in acqua fredda, farcirli con la crema di broccoletti. Sistemarli in teglia.

4 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere il mascarpone con il pecorino e 4 cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Impostare  3 minuti, velocità di mescolamento  1, premere il tasto  Start-Pause. Stendere un velo di salsa ben amalgamata sui cannelloni. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa fino a doratura.



Lasagne con spinaci, brie e prosciutto cotto affumicato

Ingredienti per 4 persone

- 5 fogli di pasta fresca per lasagne
 - 200 g di spinaci cotti e tritati
 - 1 scalogno
 - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - 150 g di brie
(vedi Ricette di base, p. 178)
 - 100 g di prosciutto cotto affumicato
 - 50 g di parmigiano grattugiato
sale
- 1 teglia per lasagne 24x17 cm

Tempo totale 33'

- 15 minuti preparazione
- 18 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituire gli spinaci con erbe amare.

1 Sistemare le lame 🗑️ nella ciotola, mettere il prosciutto e premere il tasto 🔄 Chop per 5 secondi. Tenere da parte. Sistemare la pala 🍴 mescolatrice nella ciotola. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a fette sottili, unire gli spinaci, l'olio e un pizzico di sale. Impostare la temperatura a ⏱️ 1 per 3 minuti, velocità di mescolamento 🌀 3. Premere il tasto ⏸️ Start-Pause.

2 Tagliare il formaggio brie a fette sottili. Stendere un velo di besciamella all'interno di una teglia rettangolare e stendere la pasta a crudo, coprire con abbondante besciamella, distribuire gli spinaci, il formaggio

brie, il prosciutto cotto e una spolverata di parmigiano grattugiato. Alternare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di pasta coperto con abbondante besciamella e una spolverata di parmigiano.

3 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti fino a doratura.



Lasagne filanti con rucola

Ingredienti per 4 persone

- 6 fogli circa di pasta fresca per lasagne
- 600 g di besciamella (vedi Ricette di base, p. 178)
- 60 g di rucola già pulita e tritata
- 200 g di scamorza affumicata
- 100 g di parmigiano grattugiato sale
- 1 teglia per lasagne 24x17 cm

1 Sistemare le lame 🍴 nella ciotola, mettere la scamorza a pezzi. Premete il tasto 🔄 Chop per 5 secondi. Unire la rucola alla besciamella ancora calda e mescolare per bene.

2 Spalmare la base di una teglia per lasagne con una cucchiata di besciamella. Stendere uno strato di pasta, uno strato di besciamella, distribuire la scamorza, spar-

gere 2 cucchiai di parmigiano e procedere così fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di pasta, uno strato di besciamella e una generosa manciata di parmigiano.

3 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti fino a doratura.

Tempo totale 35'

- 20 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

I consigli di Monica

Veloci ed economiche anche se sostituite la rucola con un trito di erbe aromatiche (prezzemolo, maggiorana, timo e basilico).



Lasagne veloci con robiola e pesto di zucchine

Ingredienti per 4 persone

- 6 fogli circa di pasta fresca per lasagne
- 300 g di robiola cremosa
- 50 g di panna fresca
- 80 g di pecorino grattugiato sale
- 100 g di pesto di zucchine (vedi Ricette Salse e sughi, p. 146)
- 1 teglia per lasagne 24x17 cm

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare la robiola, la panna, il pecorino e il pepe. Impostare la temperatura di cottura  1 per 1 minuto, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Lessare in abbondante acqua salata la pasta con qualche cucchiaio d'olio e scolarla su di un tagliere

3 Spalmare un po' di crema sul fondo di una piccola teglia rettangolare per 4 persone. Sistemare uno strato di pasta, spalmare la crema di robiola, distribuire il pesto di zucchine e terminare con una spolverata di pecorino. Procedere con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di crema alla robiola e una generosa manciata di pecorino.

4 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti fino a doratura.

Tempo totale 55'

- 30 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate con il pesto di rucola o al basilico.



Pasta al gratin con funghi e taleggio

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di mezze maniche
 - 500 g di besciamella
(vedi Ricette di base, p. 178)
 - 200 g di taleggio
 - 400 g di funghi
 - 2 cipollotti
 - 30 g di parmigiano grattugiato
 - 3 rametti di timo
 - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - sale
- 1 teglia per lasagne 24x17 cm

Tempo totale 28'

- 10 minuti preparazione
- 18 minuti cottura

I consigli di Monica

È importante utilizzare un formaggio saporito e fondente, al posto dei funghi provate carciofi trifolati, zucchine o tocchetti di zucca.

1 Sistemare le lame 🔄 nella ciotola. Mettere i cipollotti tagliati a quarti e 2 cucchiaini d'olio. Premere il tasto 🌀 Chop per 5 secondi. Unire i funghi tagliati a fettine, un pizzico di sale e il timo sfogliato. Premere il tasto 🍲 Cottura. Premere il tasto ⏸ Start-Pause.

2 Lessare la pasta in abbondante acqua salata, cuocerla al dente, scolarla e condirla con la besciamella e i funghi. Ungere per bene la teglia con il resto dell'olio, sistemare la pasta a strati alternandola al taleggio tagliato a cubetti. Completare l'ultimo strato con una generosa manciata di parmigiano.

3 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15-20 minuti circa fino a doratura.



Rigatoni gratinati

Ingredienti per 4 persone

320 g di rigatoni
700 g di besciamella
(vedi Ricette di base, p. 178)
150 g di provolone piccante
50 g di grana grattugiato
sale

1 teglia per lasagne 24x17 cm

Tempo totale 42'

10 minuti preparazione

32 minuti cottura

1 Sistemare le lame 🍴 nella ciotola, mettere il provolone a pezzi. Premere il tasto 🌀 Chop per 5 secondi.

2 Lessare la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolare la pasta e mescolarla alla besciamella con metà del grana padano grattugiato e tutto il provolone. Rovesciare la pasta all'interno di una teglia rettangolare, cercando di formare un unico strato. Spolverare la pasta con il resto del grana grattugiato.

3 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15-20 minuti circa fino a doratura.





SECONDI E CONTORNI

FILETTI DI CONIGLIO AL FINOCCHIETTO
E OLIVE TAGGIASCHE

72

FILETTO DI MAIALE
CON PURÈ DI MELE RENETTE

73

HAMBURGER A MODO MIO

74

POLLO AL CURRY CON RISO LONG&WILD

75

POLLO LESSO AL LIMONE
SU INSALATA DI VERDURE

76

POLPETTINE DELICATE AL LIMONE

77

POLPETTONE DI MANZO ARROSTO

78

SPEZZATINO DI AGNELLO CON CREMA
DI PORRI, PECORINO E UOVA

79

SPEZZATINO DI VITELLO
AL POMODORO CON PURÈ

80

TORTINI DI PATATE
E PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

81

BACCALÀ MANTECATO

82

BACCALÀ PICCANTE CON CIPOLLE
ROSSE, PATATE E POMODORO

83

CAPESANTE CON CAROTE
ALLO ZENZERO E PANCETTA

84

INVOLTINI DI SPADA
ALL'ARANCIA E SCALOGNI

85

MOLLUSCHI AL VAPORE

86

PESCE AL VAPORE
IN ZUPPETTA CON CROSTINI

87

PESCE SPADA CON CAPPERI E OLIVE

88

POLPO IN UMIDO CON POLENTA

89

SEPPIOLINE CON I PISELLI
E POMODORINI CON PURÈ DI PATATE

90

SEPPIOLINE IN VERDE

91

CAROTE NOVELLE ALLA PANNA
E NOCE MOSCATA

92

CAVOLINI DI BRUXELLES CON SPECK

93

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

94

CROCCHETTE DI PATATE

95

FUNGHI TRIFOLATI

96

POLENTA

96

PEPERONATA

97

PISELLINI CON POMODORINI
ALLA PANCETTA

98

PURÈ DI FAVE AL FINOCCHIETTO

98

PURÈ DI PATATE

99

SPINACI PER CONTORNO

99

VERDURE ESTIVE STUFATE

100

ZUCCHINE ALLA MENTA

101



Filetti di coniglio al finocchietto e olive taggiasche

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di coniglio
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 2 piccole cipolle dorate
- 100 g di olive denocciate sott'olio
- 1 bicchierino di liquore all'anice
- 4 cucchiaini di vino bianco secco
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- olio extravergine d'oliva
- 6 g di sale
- 1 pizzico di pepe

Tempo totale 50'

10 minuti preparazione

40 minuti cottura

I consigli di Monica

Per rendere ancora più gustoso questo semplice e veloce coniglio aggiungi del sedano a dadini e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Accompagnate il tutto con il purè di fave al finocchietto (vedi Ricette Contorni, p. 98).

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi **sottili**, unire 2 cucchiaini d'olio. Premere il tasto  Cottura, impostare  **5** minuti, velocità  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 8 minuti aggiungere i filetti di coniglio tagliati a bocconcini, regolare di sale e pepe, unire i semi di finocchio e bagnare con il liquore. A 5 minuti dalla fine unire le olive e la scorza del limone **grattugiata**.



Filetto di maiale con pure' di mele renette

Ingredienti per 4 persone

- 4 medaglioni di filetto di maiale
- 8 fette sottili di pancetta tesa affumicata
- 1 rametto di salvia
- 25 ml di vino bianco secco
- 4 mele renette
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 30 g di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Tempo totale 50'

20 minuti preparazione

30 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate anche con le pere o le prugne mature.

1 Salare e pepare i medaglioni di maiale, avvolgerli nella pancetta, legarli con del filo da cucina e rosolarli in una padella antiaderente con la metà del burro, 2 cucchiaini d'olio e la salvia tritata. Sfumare la carne con la metà del vino bianco. Coprire con un coperchio e proseguire la cottura per 15 minuti circa a fiamma bassa.

2 Sistemare le lame 🍴 nella ciotola. Sbucciare le mele, tagliarle a pezzi e raccoglierle nella ciotola con lo zucchero, il resto

del burro, l'aceto e il vino. Premere il tasto 🔄 Chop ad intermittenza 4 volte. Togliere le lame 🍴 e mettere la pala 🍴 mescolatrice. Premere il tasto ⏸️ Cottura 2 volte, impostare ⏱️ 20 minuti. Premere il tasto ⏸️ Start-Pause.

3 Sistemare i medaglioni di maiale su di una cucchiata di puré di mele posto al centro del piatto. Servire immediatamente.



Hamburger a modo mio

Ingredienti per 4 persone

- 450 g di manzo tritato
- 2 cucchiaini di salsa Worcester
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 grossa cipolla dorata,
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 2 pomodori maturi
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 50 g di rucola
- 2 cucchiaini di maionese (vedi Ricette di base, p. 185)
- 4 panini rotondi ai semi sale

Tempo totale 40'

15 minuti preparazione

25 minuti cottura

I consigli di Monica

Arricchite l'hamburger con cetrioli a fettine sottili e accompagnate con patatine fritte o con ciò che più vi piace.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere la carne con la salsa Worcester, la senape, un pizzico di sale e il prezzemolo. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Prelevare il composto e dividerlo in 4 porzioni dando a ciascuna la forma di grande polpetta schiacciata.

2 Sbucciare la cipolla e tagliarla a spicchi sottili. Versare 2 cucchiaini d'olio nella ciotola, con l'aceto balsamico, premere il tasto  Cottura, impostare  5 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

3 In una padella antiaderente rosolare a fiamma media gli hamburger con l'olio rimasto fino a che saranno cotti anche all'interno. Tagliare i panini a metà e tostare sotto un grill. Condire la rucola e i pomodori come più vi aggrada, spalmare la maionese sul fondo del panino, accomodare l'insalata, il sedano a fettine, gli hamburger, le cipolle, i pomodori. Chiudere con l'altra metà e servire.



Pollo al curry con riso Long&Wild

Ingredienti per 4 persone

- 450 g circa di petto di pollo
- 200 g di riso Long&Wild bollito
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 grossa cipolla
- 1 peperoncino fresco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di curry
- 100 ml di latte di cocco
il succo di 1 lime
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 g di sale
un pizzico di pepe

Tempo totale 30'

- 15 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

I consigli di Monica

Per rendere la salsa ancora più interessante aggiungete 50 g di yogurt greco.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la cipolla tagliata a quarti, con il peperoncino privato dei semi, l'aglio sbucciato, lo zenzero a pezzetti, l'olio e 20 ml d'acqua. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Premere il tasto  Cottura due volte, impostare la velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 5 minuti aggiungere il petto di pollo tagliato a cubetti e cosparso di maizena, il curry, il sale e un pizzico di pepe e continuare la cottura. Dopo 5 minuti versare il latte di cocco e il succo di mezzo lime dal foro sul coperchio.

3 Cospargere il pollo con il prezzemolo tritato e servirlo con il riso bollito.



Pollo lessso al limone su insalata di verdure

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo intero da 400 g
- 4 gambi di prezzemolo
il succo e la scorza di 1 limone
- 1 cetriolo
- 1 carota
- 1 mazzetto di ravanelli
- 80 g di insalatina mista
- 10 g di sale
- olio extravergine d'oliva

Tempo totale 150'

- 15 minuti preparazione
- 15 minuti cottura
- 120 minuti di riposo

I consigli di Monica

Per rendere più ricca l'insalata, utilizzare crostini caldi o accompagnare con focaccine integrali e grissini.

1 Versare 800 ml di acqua nella ciotola senza accessori. Unire i gambi del prezzemolo, il succo di mezzo limone, la scorza e 10 g di sale. Premere il tasto **Cottura** due volte, velocità di mescolamento **0**. Premere il tasto **Start-Pause**. Dopo 5 minuti immergere il petto di pollo tagliato a metà. Portare a cottura. Lasciare riposare il petto di pollo immerso nel brodo fino a raffreddamento.

2 Scolare il pollo e tagliarlo a fettine nel senso opposto delle venature.

3 Sbucciare i cetrioli e la carota e tagliarli a fettine sottili. Tagliare i ravanelli a quarti. Raccolgere le verdure in un'insalatiera, unire l'insalata, condire con olio, sale, il resto del succo di limone, mescolare e servire con il pollo.



Polpette delicate al limone

Ingredienti per 4 persone

400 g di carne di vitello macinata
50 g di mollica di pane ammorbidita nel latte
5 cucchiaini di pecorino grattugiato
3 rametti di timo
1 limone
2 uova grandi
100 g di pangrattato
100 g di farina di mais
50 g di farina 00
olio extravergine d'oliva
6 g di sale

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la mollica del panino strizzata, il pecorino, 1 uovo intero, il sale, il timo e la metà della scorza grattugiata del limone. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Aggiungere la carne di vitello. Premere il tasto  Chop 5 volte ad intermittenza. Preparare tante piccole polpette.

2 Infarinare le polpette, passarle nell'uovo, poi nel pangrattato mischiato alla farina di mais. Scaldare l'olio in una padella antiaderente, rosolare le polpette fino a doratura. Scolarle su carta assorbente, salarle e servirle subito con insalatina fresca.

Tempo totale 20'

10 minuti preparazione
10 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un gusto più deciso unite un trito di aglio e prezzemolo all'impasto.



Polpettone di manzo arrosto

Ingredienti per 4-6 persone

- 400 g di polpa di manzo tritata
- 150 g di salsiccia
- 3 scalogni
- 1 uovo grande
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di mollica di pane ammollato nel latte
- 6 fette di speck
- 2 rametti di timo
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di Marsala
- 4 g di sale
- un pizzico di pepe

Tempo totale 70'

20 minuti preparazione

50 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate anche con la carne di pollo tritata e aromatizzata con un trito di aglio e prezzemolo che va a sostituire lo scalogno al marsala. Servite il polpettone con patate al forno.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare 2 cucchiaini d'olio, il Marsala e gli scalogni sbucciati e tagliati a metà. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Premere il tasto  Cottura, impostare  5 minuti e premere il tasto  Start-Pause. Lasciare intiepidire.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere la salsiccia privata della pelle, la mollica strizzata e il rametto di timo sfogliato. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Aggiungere l'uovo intero, il parmigiano grattugiato e la carne di manzo tritata. Unire il sale e un pizzico di pepe. Premere il

tasto  Chop per 5 secondi.

3 Allineare le fette di speck su di un foglio da carta forno in modo da formare un rettangolo, rovesciare il composto dando la forma di un salsicciotto, rimboccare lo speck e chiudere i lembi della carta dando una forma allungata al polpettone. Rivestirlo con un foglio di alluminio e sistemarlo su di una teglietta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa. Aprire l'involucro e continuare la cottura per altri 10 minuti fino a doratura. Una volta cotto attendere 10 minuti circa e servire il polpettone a fette spesse con insalatina fresca.



Spezzatino di agnello con crema di porri, pecorino e uova

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di polpa di agnello in pezzi
- 3 porri medi
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di salvia
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiaini di vino bianco secco
- 2 uova
- il succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di erba cipollina fresca tritata
- 30 g di pecorino grattugiato
- 10 g di sale
- un pizzico di pepe

Tempo totale 50'

- 10 minuti preparazione
- 40 minuti cottura

I consigli di Monica

Variate la ricetta sostituendo i porri con dei carciofi o asparagi.

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, versare l'olio, 1 porro affettato finemente, il rosmarino, l'alloro, la salvia, la carne d'agnello, 6 g di sale e il pepe. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare temperatura  3 per 40 minuti. Premere il tasto .

2 Dopo 5 minuti versare il vino e 1 mestolino di acqua bollente dal foro sul coperchio. A 15 minuti dalla fine aggiungere il resto dei porri affettati. Portare a cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. In una ciotola sbattere le uova con 4 g di sale, l'erba cipollina, il succo di limone e il pecorino; versare il composto sull'agnello. Impostare  5 secondi, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Questo consente di amalgamare lo spezzatino alla crema.



Spezzatino di vitello al pomodoro con pure'

Ingredienti per 4-6 persone

450 g di carne di vitello
50 g di fette di pancetta affumicata
300 g di polpa di pomodoro
1 cipolla dorata
8 broccoletti di Bruxelles
1 cucchiaio di farina 00
1 rametto di salvia
olio extravergine d'oliva
30 g di burro
50 ml di vino bianco secco
8 g di sale
purè (vedi Ricette di base, p. 99)

Tempo totale 50'

10 minuti preparazione
40 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un gusto più classico sostituire i broccoletti di Bruxelles con tocchetti di patate o carotine novelle.

1 Sistemare le lame 🍴 nella ciotola. Mettere il burro, 2 cucchiaini d'olio e la cipolla tagliata a quarti. Premete il tasto 🔄 Chop per 5 secondi. Togliere le lame 🍴 e sistemare la pala 🌀 mescolatrice. Unire la pancetta tagliata a bastoncini e qualche foglia di salvia. Premete il tasto 🍳 Cottura quattro volte, impostare temperatura 📶 a 3, per 40 minuti poi premere il tasto ⏸ Start-Pause.

2 Dopo 5 minuti aggiungere la carne precedentemente infarinata, con il vino bianco. A 35 minuti dalla fine versare la polpa di pomodoro, il sale e un pizzico di pepe. A 15 minuti dalla fine unire i broccoletti di Bruxelles tagliati a quarti, continuare la cottura. Servire lo spezzatino ben caldo con purè di patate (vedi Ricette di base, p. 99).



Tortini di patate e prosciutto cotto affumicato

Ingredienti per 4-6 persone

300 g di patate medie a pasta gialla
50 g di prosciutto cotto affumicato
100 g di scamorza affumicata
50 g di pangrattato
olio extravergine d'oliva
1 cespo di lattuga
30 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
sale

Tempo totale 50'

10 minuti preparazione

40 minuti cottura

I consigli di Monica

Speck o pancetta affumicata o salsiccia, potete anche provare la versione vegetariana mescolando alle patate porri saltati, zucchine tritate o zucca cotta.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con le patate spellate e tagliate a pezzetti. Portare a cottura.

2 Scolare l'acqua di cottura e mettere le lame  nella ciotola. Sistemare il prosciutto tagliato a pezzi e la scamorza. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame . Aggiungere il parmigiano, 4 g di sale, l'uovo e le patate

schiacciate con lo schiacciapatate. Lavorare il composto nella ciotola con la spatola in dotazione.

3 Dividere l'impasto in 6 parti e dare una forma rotonda, passarle nel pangrattato e rosolarle in una padella antiaderente con 2 cucchiaini d'olio.

4 Tagliare la lattuga a spicchi sottili, distribuirli in 4 piatti e condirla con il prezzemolo e capperi, sistemare i tortini e servire subito.



Baccalà mantecato

Ingredienti per 4 persone

600 g di filetto di baccalà ammollato
1 piccola cipolla bianca
3 acciughe sott'olio
1 spicchio d'aglio
500 ml di latte
1 foglia di alloro
50 ml di olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Tempo totale 50'

10 minuti preparazione

30 minuti attesa

10 minuti cottura

I consigli di Monica

Utilizza il baccalà mantecato anche per un risotto o come farcitura.

1 Sistemare il baccalà a pezzi nella ciotola senza accessori. Versare il latte, la cipolla tagliata a metà, l'aglio e l'alloro. Premere il tasto  Cottura a velocità 0. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel e lasciare il baccalà intiepidire nel latte.

2 Scolare il baccalà con l'aiuto del cestello e tenere l'aglio. Sistemare le lame  nella ciotola, mettere il baccalà con l'aglio cotto e le acciughe. Premere il tasto  Chop per 30 secondi versando l'olio dal foro sul coperchio. Regolare di sale se necessario, aggiungere un pizzico di pepe e servire con la polenta (vedi Ricette Contorni, p. 96).



Baccalà' piccante con cipolle rosse, patate e pomodoro

Ingredienti per 4 persone

450 g	di baccalà già ammollato
2	cipolle rosse
400 g	di polpa di pomodoro a pezzi
2	patate medie
2	cucchiaini di capperi dissalati
1	piccolo peperoncino fresco
2	rametti di maggiorana
20 ml	di vino bianco
	olio extravergine d'oliva
4 g	di sale

Tempo totale 55'

15 minuti preparazione

40 minuti cottura

I consigli di Monica

Potete aggiungere oltre le patate, i peperoni rossi e gialli.

1 Sbucciare le cipolle e tagliarle a quarti. Sistemare le lame  nella ciotola, versare 2 cucchiaini d'olio, le cipolle e il peperoncino privato dei semi e tagliato a pezzi. Premere il tasto  Chop per 10 secondi. Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice.

2 Versare 20 ml di acqua. Premere il tasto  Cottura per 4 volte e impostare  40 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. A 35 minuti dalla fine unire la polpa di pomodoro e il sale. Aumentare la temperatura a  3. A 30 minuti dalla fine aggiungere il baccalà tagliato in pezzi, il vino e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

3 A 20 minuti dalla fine aggiungere le patate tagliate a cubetti e unirle al baccalà con i capperi sciacquati e la maggiorana sfogliata. Servire il baccalà con il pane tostato.



Capesante con carote allo zenzero e pancetta

Ingredienti per 4 persone

- 12 grosse capesante
- 1 rametto di timo
- 60 g di pancetta tesa
- 300 g di carote
- 1 pezzetto di zenzero
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale

Tempo totale 55'

- 20 minuti preparazione
- 35 minuti cottura

I consigli di Monica

Servite questo piatto delicato con anelli di cipolla fritti.

1 Lavare le carote e senza sbucciarle tagliarle a tocchetti. Versare 250 ml di acqua nella ciotola con un pezzetto di zenzero. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer  terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con le carote. Impostare  20 minuti.

2 Premere il tasto  Start-Pause. Rimuovere il cestello, scolare l'acqua, sistemare le lame  nella ciotola e mettere le carote con lo zenzero cotto, un mestolino d'acqua di cottura, l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel poi il tasto  Chop per 4 minuti fino ad ottenere un composto grezzo.

3 Ungere leggermente una padella antiaderente con poco olio e cuocere a fuoco vivo le capesante, con il timo sfogliato e la pancetta tagliata a striscioline sottili fino a doratura, infine salarle leggermente.

4 Sistemare le carote sul fondo di 4 piatti, disporre le capesante e guarnire con la pancetta.



Involtoni di spada all'arancia e scalogni

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette sottili di pesce spada fresco
- 50 g di uvetta
- 20 g di pinoli
- 50 g di mollica di pane
- 2 rametti di timo
- 1 cucchiaio di pecorino grattugiato
- il succo di 1 arancia
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 6 scalogni
- sale

Tempo totale 35'

25 minuti preparazione

10 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituite il pesce spada con sardine pulite.

1 Sistemare le lame 🐟 nella ciotola. Mettere la mollica di pane, 4 cucchiaini d'olio, i pinoli, il pecorino, il timo sfogliato e un pizzico di sale. Premere il tasto 🔄 Chop per 10 secondi. Togliere le lame 🐟 dalla ciotola. Unire 30 g di uvetta ammollata e strizzata. Inumidire il tutto con 2 cucchiaini di succo di un'arancia, regolare di sale e distribuire la farcia all'interno delle fettine di spada leggermente salate. Arrotolarle e fermare l'involtono con uno stuzzicadenti. Sistemarli nel cestello in dotazione unto d'olio.

2 Nella ciotola mettere gli scalogni sbucciati e tagliati a fettine, 20 g di uvetta, 3 cucchiaini d'olio, versare il resto del succo d'arancia e un pizzico di sale e pepe. Premere il tasto 🍲 Cottura, impostare velocità di mescolamento 🌀 0. Premere il tasto ⏸ Start-Pause.

3 A 5 minuti dalla fine inserire il cestello e continuare la cottura insieme agli scalogni. Servire gli involtoni con gli scalogni stufati.



Molluschi al vapore

Ingredienti per 4 persone

600 g tra vongole e cozze pulite
250 ml di acqua
la buccia di mezzo limone
4 rametti di prezzemolo

per servire
salsa prezzemolo e capperi
(vedi Ricette Salse e sughi, p. 186)

Tempo totale 25'

5 minuti preparazione

20 minuti cottura

1 Versare l'acqua nella ciotola, mettere la scorza del limone e il prezzemolo. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer  terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con i mitili. Impostare  20 minuti. Portare a cottura.

2 Servire cozze e vongole con la salsa al prezzemolo.



Pesce al vapore in zuppetta con crostini

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di branzino da 50 g l'uno senza pelle
- 2 filetti di triglie di scoglio
- 6 code di gambero
- 2 seppioline pulite
- 4 gambi di prezzemolo
- 2 rametti di timo
- 1 pezzetto di zenzero
- la scorza di mezzo limone
- olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale
- un pizzico di pepe

Tempo totale 50'

15 minuti preparazione

35 minuti cottura

I consigli di Monica

Arricchite il brodetto con pomodorini o zucchine a tocchetti.

1 Versare 500 ml di acqua nella ciotola. Immergere una lisca per ognuno dei pesci e i carapaci dei gamberi. Aggiungere i gambi del prezzemolo, il timo, 1 zesta di limone, lo zenzero e il sale. Premere il tasto  Cottura 2 volte, impostare  20 minuti e velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause. Filtrare il brodo, regolare di sale e tenere da parte.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Versare 250 ml di acqua nella ciotola e con un pelapatate prelevare 2 zeste dalla scorza

del limone e unirle all'acqua. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer  terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con i pesci privati delle lisce e tagliati a pezzi regolari. Ungere con poco olio e un pizzico di sale. Impostare  15 minuti.

3 Assemblare il pesce in 4 fondine, versare il brodo di pesce ben caldo, e terminare con un filo d'olio a crudo. Servire la zuppa con crostini di pane abbrustoliti.



Pesce spada con capperi e olive

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette alte di pesce spada
- 1 cipolla dorata
- 350 g di polpa di pomodoro
- 30 g di capperi dissalati
- 50 g di olive taggiasche sott'olio
- 1 pezzetto di peperoncino fresco
- 30 g di prezzemolo
- 1 cuore di sedano con le foglie
- olio extravergine d'oliva
- 6 g di sale
- 1 pizzico di pepe
- 4 friselle

Tempo totale 35'

- 15 minuti preparazione
- 20 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate a grattugiare la scorza di metà arancia, il profumo agrumato si sposa bene con questo secondo gustoso.

1 Sistemare le lame 🗑️ nella ciotola, unire la cipolla tagliata a quarti, il sedano a pezzi, il prezzemolo e 4 cucchiaini d'olio. Premere il tasto 🔄 Chop per 10 secondi. Aggiungere la polpa del pomodoro, i capperi sciacquati, le olive, sale e pepe. Premere il tasto ⏸️ Cottura poi premere il tasto ⏸️ Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto ✖️ Cancel. Togliere le lame 🗑️ e mettere la pala 🍴 mescolatrice. Tagliare lo spada a cubotti e metterlo nella salsa di pomodoro. Premere il tasto ⏸️ Cottura, poi premere il tasto ⏸️ Start-Pause. Una volta cotto, sistemare il pesce sulle friselle e servire immediatamente.



Polpo in umido con polenta

Ingredienti per 4 persone

600 g di polpo decongelato
1 cipolla dorata
1 spicchio d'aglio
250 g di salsa di pomodoro al basilico
(vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
50 ml di vino bianco
30 g di prezzemolo
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
6 g di sale
polenta (vedi Ricette Contorni, p. 96)

Tempo totale 75'

20 minuti preparazione

50 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate a condire una pasta con questo sughetto saporito.

1 Sbucciare l'aglio, la cipolla e tagliarla a quarti. Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la cipolla con l'aglio e premete il tasto  Chop per 5 secondi. Versare 20 ml di acqua.

2 Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare la temperatura  a 1 per 50 minuti, premere il tasto  Start-Pause. A 45 minuti dalla fine unire il polpo lavato, privato del becco, degli occhi e tagliato a pezzi di medie dimensioni, il vino, il sale e la salsa di pomodoro.

3 A fine cottura, se necessario, regolare di sale, unire il prezzemolo e servire il polpo con le fette di pane abbrustolito strofinato con l'aglio o con della polenta.



Seppioline con i piselli e pomodorini con pure' di patate

Ingredienti per 4 persone

400 g di seppioline pulite
150 g di pisellini freschi
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 pezzetto di peperoncino fresco
1 spicchio d'aglio piccolo
2 grossi scalogni
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
15 ml di vino bianco secco
150 g di pomodorini datterini
4 g di sale
purè di patate
(vedi Ricette Contorni, p. 99)

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere l'aglio, il peperoncino, il prezzemolo e gli scalogni sbucciati e tagliati a metà. Premere il tasto  Chop per 5 secondi.

2 Togliere le lame  e sostituire con la pala  mescolatrice nella ciotola. Sistemare, versare il vino, premere il tasto  Cotta, impostare  20 minuti, premere il tasto  Start-Pause. A 15 minuti dalla fine unire le seppioline; a 10 minuti dalla fine unire i pisellini e il sale. A 5 minuti dalla fine aggiungere i pomodorini tagliati a metà.

3 Servire le seppie con il purè di patate (vedi Ricette Contorni, p. 99).

Tempo totale 30'

10 minuti preparazione
20 minuti cottura

I consigli di Monica

Utilizzate le seppioline congelate e già pulite per velocizzare i tempi di preparazione.



Seppioline in verde

Ingredienti per 4 persone

800 g di seppioline pulite
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
70 g di prezzemolo sfogliato
70 g di foglie di sedano
25 ml di vino bianco secco
sale

Tempo totale 20'

10 minuti preparazione

10 minuti cottura

I consigli di Monica

Sostituire le seppioline con calamari o totani.

1 Sistemare le lame 🗑️ nella ciotola, mettere le foglie del prezzemolo e del sedano, l'aglio sbucciato e premere il tasto 🔄 Chop per 15 secondi.

2 Togliere le lame 🗑️ e sistemare la pala 🌀 mescolatrice. Versare l'olio, aggiungere le seppioline tagliate a striscioline, il vino, un pizzico di sale e premere il tasto 🍳 Cottura. Premere il tasto ⏸ Start-Pause.



Carote novelle alla panna e noce moscata

Ingredienti per 4 persone

500 g di carotine novelle
 30 g di burro
 100 ml di panna fresca
 1 pizzico di noce moscata
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 2 g di sale fino

Tempo totale 21'

5 minuti preparazione
 16 minuti cottura

I consigli di Monica

Per arricchire questo delicato contorno alle carotine potete aggiungere i 100 g di pisellini freschi.

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola, premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le carotine ben lavate e tagliate a rondelle nel cestello. Impostare  10 minuti. Continuare la cottura.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Scolare l'acqua dalla ciotola e sistemare la pala mescolatrice. Mettere il burro, le carote e il sale. Premere il tasto  Cottura,

impostare  6 minuti poi premere il tasto  Start-Pause. Dopo 1 minuto versare la panna dal foro sul coperchio. Continuare la cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere il prezzemolo tritato e la noce moscata, impostare  1 minuto, velocità di mescolamento  1 e premere il tasto  Start-Pause.



Cavolini di Bruxelles con speck

Ingredienti per 4 persone

400 g di cavolini di Bruxelles
1 scalogno
30 g di burro
50 g di speck
15 ml di acqua
2 g di sale

Tempo totale 23'

8 minuti preparazione

15 minuti cottura

1 Lavare i cavolini e tagliarli a quarti. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a fettine. Tagliare lo speck a strisciole sottili.

2 Sistemare la pala (👉) mescolatrice nella ciotola, mettere il burro, l'acqua e lo scalogno. Premere il tasto (⊕) Cottura e impostare (🕒) 15 minuti, poi premere il tasto (⏸) Start-Pause.

3 Dopo 1 minuto aggiungere lo speck, i cavolini e il sale. Continuare la cottura.



I consigli di Monica

Sostituire lo speck con della pancetta o con prosciutto cotto affumicato.

Cipolline in agrodolce

Ingredienti per 4 persone

400 g di cipolline borrettane
250 ml di acqua
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
25 g di aceto balsamico
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 foglia di alloro
sale e pepe

Tempo totale 36'

10 minuti preparazione

26 minuti cottura

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore per portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le cipolline nel cestello. Impostare  20 minuti, chiudere il coperchio.

2 Scolare l'acqua, mettere la pala  mescolatrice. Mettere l'olio, l'aceto, la foglia di alloro, le cipolline, lo zucchero e un pizzico di sale. Premere il tasto  Cottura, impostare  6 minuti velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

3 A 3 minuti dalla fine impostare la velocità di mescolamento  a 3. Al termine dei 6 minuti le cipolline sono pronte.



I consigli di Monica

Se utilizzate un buon aceto balsamico si formerà uno sciroppo denso e avvolgente.

Crocchette di patate

Ingredienti per 4 persone

500 g di patate a pasta gialla sbucciate
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 50 g di grana grattugiato
 3 uova grandi
 100 g di farina
 100 g di pane grattugiato
 olio di semi di arachide per friggere
 4 g di sale

Tempo totale 40'

10 minuti preparazione

30 minuti cottura

I consigli di Monica

Potete aromatizzare le crocchette con 100 g di prosciutto cotto, mortadella oppure 100 g di formaggio semi stagionato. In alternativa aggiungete altre verdure, porri, zucchine, funghi per ottenere un piatto vegetariano.

1 Versare 250 ml d'acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore per portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le patate tagliate a pezzi nel cestello. Portare a cottura.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Togliere le patate dalla ciotola e schiacciarle con l'apposito attrezzo. Raccogliere le patate nella ciotola, unire 1 uovo intero, 30 g di pane grattugiato prelevato dal totale, il prez-

zemo tritato, il sale e il grana. Amalgamare il composto con la spatola in dotazione.

3 Con l'aiuto di un cucchiaio prelevare un po' di composto, dare la forma di una crocchetta allungata, passarla prima nella farina, poi nelle uova battute ed infine nel pane grattugiato. Friggere le crocchette in olio ben caldo. Servire subito e salare solo alla fine.



Funghi trifolati

Ingredienti per 4 persone

400 g di funghi di stagione
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 piccolo spicchio d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale

Tempo totale 20'

10 minuti preparazione

10 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere l'olio, l'aglio schiacciato e il prezzemolo. Aggiungere i funghi tagliati a fettine, un pizzico di sale e premere il tasto  Cottura poi premere il tasto  Start-Pause.



Polenta

Ingredienti per 4 persone

1 litro di acqua
200 g di farina di mais
10 g di sale

Tempo totale 45'

5 minuti preparazione

40 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua, il sale, premere il tasto  Cottura, impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Versare la farina di mais, premere il tasto  Chop per 1 minuto. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Premere il tasto  Cottura 4 volte e impostare  40 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Portare a cottura.



Peperonata

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di peperoni tra rossi e gialli
- 2 cipolle dorate
- 350 g di salsa di pomodoro al basilico (vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
- 80 g di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 pizzico di zucchero
- 4 g sale
- un pizzico di pepe

Tempo totale 50'

15 minuti preparazione

35 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Sbucciare le cipolle e tagliarle a quarti. Metterle nella ciotola con l'aglio. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Versare l'olio, 3 cucchiaini di acqua, premere il tasto  Cottura e impostare  30 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 3 minuti aggiungere i peperoni lavati, privati dei semi e tagliati a losanghe, unire il sale, un pizzico di pepe, l'aceto e lo zucchero. A 10 minuti dalla fine unire la salsa di pomodoro. Portare a cottura.

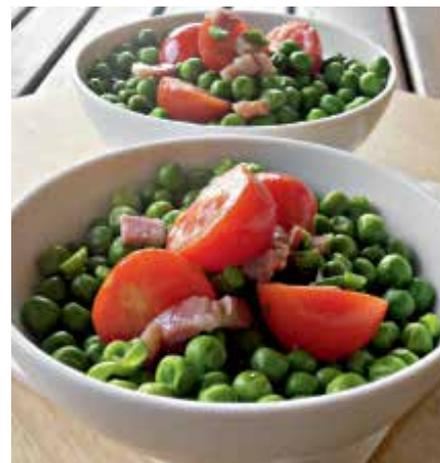


Pisellini con pomodorini alla pancetta

Ingredienti per 4 persone

450 g di pisellini gelo
 50 g di pancetta affumicata in un'unica fetta
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 4 g di sale
 8 pomodorini ciliegini

1 Sistemare la pala  mescolatrice, mettere la pancetta tagliata a bastoncini, l'olio, premere il tasto  Cottura 2 volte. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo 3 minuti unire i pisellini e il sale. A 3 minuti dalla fine aggiungere i pomodorini tagliati a metà. Portare a cottura.



Tempo totale 20'

5 minuti preparazione
 15 minuti cottura

Pure' di fave al finocchietto

Ingredienti per 4 persone

250 g di fave secche decorticate
 300 ml di acqua
 1 scalogno
 1 spicchio d'aglio
 4 rametti di finocchietto
 40 ml di olio extravergine d'oliva
 6 g di sale

1 Ammollare le fave in acqua fredda per 12 ore. Sistemare le lame  nella ciotola. Scolare le fave e metterle nella ciotola con 300 ml d'acqua, lo scalogno e l'aglio sbucciati e il finocchietto.

2 Premere il tasto  Cottura per 4 volte, impostare  35 minuti velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Poi premere il tasto  Chop per 4 minuti versando l'olio a filo dal foro nel coperchio e regolare di sale.



Tempo totale 55'

20 minuti preparazione
 35 minuti cottura

Pure' di patate

Ingredienti per 4 persone

500 g di patate a pasta bianca
200 ml di latte intero
50 g di burro
8 g di sale

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti. Sistemare le lame  nella ciotola e versare il latte e le patate. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il Tasto  Start-Pause. Portare a cottura.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Unire il sale, il burro e premere il tasto  Chop per 10 secondi.



Spinaci per contorno

Ingredienti per 4 persone

450 g di spinaci gelo
250 g di acqua
olio extravergine d'oliva
un pizzico di sale

Tempo totale 35'

5 minuti preparazione
30 minuti cottura

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con gli spinaci posti in posizione verticale. Portare a cottura.

2 Togliere il cestello dalla ciotola e gettare l'acqua, strizzare per bene gli spinaci, salarli e servirli con un filo d'olio.

I consigli di Monica

In alternativa all'olio si può usare una noce di burro.

Verdure estive stufate

Ingredienti per 4 persone

2	falde di peperone rosso
2	falde di peperone giallo
1	melanzana piccola
1	zucchina piccola
1	cipolla piccola
1	spicchio d'aglio
100 ml	di salsa di pomodoro a crudo (vedi Ricette Salse e sughì, p. 148)
4	cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
4	foglie di basilico
4 g	di sale

Tempo totale 40'

10 minuti preparazione

30 minuti cottura

I consigli di Monica

Questa preparazione si adatta come contorno a piatti di pesce o agnello alla griglia.

1 Lavare la verdura. Sistemare lame  nella ciotola. Sbucciare la cipolla e tagliarla a quarti. Metterla nella ciotola con l'aglio. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Versare l'olio, 3 cucchiaini di acqua, premere il tasto  Cottura e impostare  30 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 3 minuti aggiungere i peperoni lavati, privati dei semi e tagliati a losanghe, la melanzana a tocchetti, la zucchina a rondelle e il sale. A 10 minuti dalla fine unire la salsa di pomodoro fresco. Continuare la cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere il basilico tagliato a striscioline e servire immediatamente.



Zucchine alla menta

Ingredienti per 4 persone

500 g di zucchine a fette
1 scalogno a fettine
30 g di burro
10 foglie di menta
1 pizzico di sale

Tempo totale 20'

10 minuti preparazione

10 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere il burro, lo scalogno, le zucchine, 2 cucchiari d'acqua e un pizzico di sale.

2 Premere il tasto , poi premere il tasto .

3 Insaporire le zucchine con la menta sfo-
gliata e servire.

I consigli di Monica

In alternativa all'olio si può usare una noce di burro.





DOLCI

BISCOTTI AL LIMONE

104

BLINIS DOLCI

105

BUDINO AMARETTI E CACAO

105

BUDINO ALLA PANNA
CON MARMELLATA DI ARANCE

106

CHEESE CAKE
ALLA CONFETTURA DI FRUTTA

107

CASTAGNACCIO LIEVITATO

108

CROSTATA INTEGRALE
CON MANDORLE, CANNELLA
E CONFETTURA

109

FROLLA ALLE UOVA SODE
CON CONFETTURA

110

PANCAKE DOLCI

111

TORTA BRISÈ
RIPIENA DI MELE

112

TORTA SOFFICE
CON MELE RENETTE

113

TORTINI AL CIOCCOLATO
E CANNELLA

114

TORTINI ALLA RICOTTA
E LIMONE

115



Biscotti al limone

Ingredienti per 4 persone

200 g di farina 00
 100 g di burro a pomata
 90 g di zucchero a velo
 1 tuorlo
 la scorza e il succo di mezzo limone
 1 pizzico di sale

Tempo totale 30'

20 minuti preparazione

7-10 minuti cottura

I consigli di Monica

Adoro questi biscotti anche nella versione arancia, mandarino ecc... basta sostituire l'aroma.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere il burro con lo zucchero a velo. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 5 volte. Unire il resto degli ingredienti e premere il tasto  Chop ad intermittenza fino a formare grosse briciole. Raccogliere il composto formando una palla, coprirlo con della pellicola e lasciarlo riposare per 10 minuti in frigorifero.

2 Con il mattarello stendere l'impasto su di un foglio di carta da forno infarinata. Ricavare tanti biscotti con lo stampino. Raccogliere gli avanzi di impasto e lavorarli per ottenere altri biscotti.

3 Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 7-10 minuti su una teglia foderata con carta da forno fino a doratura.



Blinis dolci

Ingredienti per 4 persone

250 g di farina 00
 10 g di lievito di birra
 150 ml circa di latte intero
 2 uova
 50 g di burro fuso
 50 g di yogurt naturale dolce
 1 g di sale

Tempo totale 43'

8 minuti preparazione + 30 minuti di riposo

5 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina con il lievito sbriciolato e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte, le uova, il burro, lo yogurt e il sale. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Lasciare riposare la pastella per 30 minuti a temperatura ambiente.

2 Scaldare una padella antiaderente, sistemare uno o più mestolini di composto sulla superficie ben calda e quando si saranno formate delle bollicine girare i blinis e continuare la cottura per altri 2 minuti.

3 Servite i blinis con confettura di frutta, oppure yogurt, miele e frutta secca oppure macedonia con frutta di stagione.

I consigli di Monica

Per arricchire ulteriormente la pastella potete aggiungere 50 g di muesli togliendoli dal totale della farina.

Budino amaretti e cacao

Ingredienti per 6-8 persone

500 ml di latte intero
 100 g di amaretti
 1 tazzina di caffè ristretto
 50 g di zucchero semolato
 4 uova grandi
 50 g di caramello fluido

Tempo totale 48'

8 minuti preparazione

40 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere gli amaretti, il caffè, lo zucchero e le uova intere. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Versare il latte dal foro sul coperchio. Premere il tasto  Chop per 30 secondi.

2 Distribuire il caramello sul fondo di 6-8 stampini, dipende dal diametro scelto, versare il composto e cuocere a bagnomaria per 40 minuti circa in forno caldo preriscaldato a 170°.

3 Lasciare raffreddare i budini a temperatura ambiente e mettere in frigorifero per 2 ore circa.

I consigli di Monica

Servite i budini con nocciole tostate e ciuffi di panna montata.

Budino alla panna con marmellata di arance

Ingredienti per 4-6 persone

400 g di panna fresca
 75 g di latte intero fresco
 75 g di zucchero semolato
 6 g di colla di pesce in fogli
 1 bacca di vaniglia
 200 g di marmellata di arance
 (vedi Ricette Confetture, p. 120)

Tempo totale 135'

15 minuti preparazione

120 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare la panna, il latte, lo zucchero e la stecca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  3 minuti. Premere il tasto .

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata e impostare  1 minuto, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto .

3 Versare la crema in stampini monoporzio-
 ne e lasciare intiepidire. Mettere i budini
 in frigorifero per 2 ore circa in modo che si
 rassodino.

4 Sformare i budini scaldando leggermen-
 te gli stampini in acqua calda. Servire con la
 marmellata di arance.



I consigli di Monica

Provate a servire il budino con le confetture alla frutta che preparerete in ogni stagione.

Cheese cake alla confettura di frutta

Ingredienti per 4 persone

250 g di biscotti tipo digestive
 60 g di burro a pomata
 400 g di formaggio spalmabile
 70 g di zucchero a velo
 1 cucchiaino di essenza alla vaniglia
 il succo di mezzo limone
 250 g di panna
 100 g di mascarpone
 200 g di confettura di frutta
 (vedi Ricette Confetture, p. 118)

Tempo totale 140'

20 minuti preparazione

120 minuti raffreddamento

Tortiera ad anello
 da 22 cm di diametro

I consigli di Monica

Ottima anche con la marmellata di agrumi.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere i biscotti con il burro. Premere il tasto  Chop per 1 minuto. Sistemare le briciole sul fondo di una tortiera ad anello da 22 cm di diametro e con un cucchiaio premere per bene sul fondo fino a formare uno strato compatto. Sistemare in frigorifero.

2 Mettere nella ciotola il formaggio con lo zucchero a velo, l'essenza di vaniglia, il succo di mezzo limone, la panna fresca e il mascarpone. Premere il tasto  Chop per 10 secondi.

3 Versare il composto sulla base di biscotto e riporre in frigorifero per 2 ore circa. Guarnire le fette di cheese cake con la confettura.



Castagnaccio lievitato

Ingredienti per 4 persone

250 g di farina di castagne
 120 g di zucchero
 2 uova
 400 ml di latte
 2 cucchiaini di cacao amaro
 50 ml di olio extravergine d'oliva
 1 bustina di lievito per dolci
 1 pizzico di sale

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere le uova intere con lo zucchero. Impostare  3 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Aggiungere il latte, l'olio, la farina di castagne con il lievito, il cacao e un pizzico di sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 4 volte fino ad ottenere un composto amalgamato.

2 Imburrare e infarinare lo stampo, versare l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

Tempo totale 60'

15 minuti preparazione

45 minuti cottura

I consigli di Monica

È più agevole sfornare il castagnaccio se lo si cuoce in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro.



Crostata integrale con mandorle, cannella e confettura

Ingredienti per 8 persone

150 g di burro freddo
 150 g di zucchero
 200 g di farina 00
 125 g di mandorle pelate
 1 cucchiaino raso di lievito in polvere
 1 pizzico di cannella
 1 pizzico di sale
 2 uova
 la buccia grattugiata di mezzo limone
 350 g di confettura di frutti rossi
 (ciliegie, lamponi, amarene)
 (vedi Ricette Confetture, p. 118)

Tempo totale 95'

55 minuti preparazione
 40 minuti cottura

Stampo da crostata
 da 26 cm di diametro

I consigli di Monica

Sistematiche fette di mela golden, spalmate la confettura di albicocche e infornate.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere lo zucchero e le mandorle. Premere il tasto  Chop per 1 minuto. Aggiungere il burro freddo a pezzettini, la farina, il lievito, la cannella, il pizzico di sale, 1 uovo intero, 1 tuorlo e la buccia grattugiata del limone. Premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere delle grosse briciole. Amalgamare il composto su di un piano di lavoro e avvolgerlo con pellicola trasparente.

2 Far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero. Stendere 2 terzi della pasta su della

carta forno formando un cerchio poco più grande della tortiera da 26 cm di diametro. Sistemarlo nello stampo e premere lungo le pareti rialzandole un poco.

3 Spalmare la marmellata e con la restante pasta formare dei cordoncini con le mani, disponendoli a grata.

4 Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti circa fino a doratura completa.



Frolla alle uova sode con confettura

Ingredienti per 4 persone

200 g di farina 00
 180 g di burro freddo
 80 g di zucchero a velo vanigliato
 la scorza grattugiata di 1 limone
 4 tuorli di uova sode
 1 pizzico di sale
 300 g di confettura di frutti rossi
 (vedi Ricette Confetture, p. 118)

Tempo totale 60'

20 minuti preparazione + 30' di riposo
 40 minuti cottura

Stampo da crostata
 da 24 cm di diametro

I consigli di Monica

Questa frolla è buonissima anche per preparare dei biscotti.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina con il burro a pezzetti e i tuorli. Premere il tasto  Chop ad intermittenza fino a ottenere un composto sbriciolato. Unire lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza fino ad ottenere delle grosse briciole. Formare una palla, avvolgerla in un foglio di pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2 Dividere la pasta in 2 pezzi: uno più grande, che servirà da base, e uno più piccolo per formare il reticolo. Stendere a circa

4-5 mm di spessore il pezzo più grande su un foglio di carta da forno infarinata e sistemarla nello stampo da 24 cm di diametro. Formare un bordo basso.

3 Spalmare la confettura sul fondo. Stendere la pasta rimasta su un foglio di carta da forno infarinata, in modo da formare un rettangolo. Ricavare delle strisce e sistemarle sulla crostata.

4 Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti, fino a doratura.



Pancake dolci

Ingredienti per 8 pezzi

270 g di farina 00
 3 cucchiaini di lievito vanigliato
 80 g di zucchero semolato
 1 uovo
 225 ml di latte
 60 g di burro fuso
 2 g di sale

Tempo totale 34'

10 minuti preparazione + 20 minuti di riposo

4 minuti cottura

I consigli di Monica

Servite i pancake con macedonia di frutta fresca.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina, il lievito, lo zucchero semolato e il sale. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte, l'uovo intero e il burro. Premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere una pastella liscia. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 20 minuti circa.

2 Scaldare per bene una padella antiaderente da 15 cm di diametro e versare un mestolino di impasto che allargandosi dovrà formare delle focaccine. Lasciare cuocere per 2 minuti per lato fino a quando non si formeranno delle bollicine. Girare i pancake con una spatola e lasciare cuocere anche dall'altra parte.



Torta brise' ripiena di mele

Ingredienti per 8 persone

per la pasta:

300 g di farina 00
40 g di zucchero semolato fine
1 pizzico di sale
150 g di burro freddo
70 ml di acqua fredda

per il ripieno:

5 mele red delicious
80 g di zucchero di canna
la scorza e il succo di mezzo limone
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino raso di maizena

Tempo totale 42'

20 minuti preparazione

22 minuti cottura

Stampo da crostata
da 24 cm di diametro

I consigli di Monica

Provate anche con le pere.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina, il sale e il burro freddo a pezzettini. Premere il tasto  Chop ad intermittenza per 4 volte, poi tenere premuto il tasto per 20 secondi. Versare l'acqua fredda e premere il tasto  Chop ad intermittenza 5 volte fino ad ottenere grosse briciole.

2 Raccogliere le briciole su di un piano, avvolgere l'impasto con della pellicola trasparente. Lasciare riposare in frigorifero, nella parte meno fredda per 1 ora circa.

3 Sbucciare le mele, scartare il torsolo e tagliarle a fette regolari raccogliendole in una ciotola. Spruzzare le mele con il succo del limone. Amalgamare lo zucchero di canna con la maizena e la cannella, quindi versare il tutto sulle mele e mescolare.

4 Dividere la pasta in 2 parti, una più grande che servirà da base e l'altra più piccola per coprire. Stendere su di un foglio di carta da forno infarinata la pasta più grande formando una sfoglia rotonda e rivestire uno stampo da crostata da 24 cm di diametro. Versare il composto di mele e coprire con il secondo cerchio di pasta più piccolo. Rifilare il bordo e pizzicarlo con le dita formando delle piccole cappe. Fare un piccolo foro al centro per permettere al vapore di fuoriuscire.

5 Infornare a 200° per 10 minuti, abbassare il forno a 180° e proseguire la cottura per altri 30 minuti circa.



Torta soffice con mele renette

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
- 3 uova grandi
- 1 pizzico di sale
- 400 g di farina 00
- 1 bustina di lievito
- 170 ml di latte
- 3 mele renette

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere lo zucchero con il burro a pomata. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 5 volte. Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Unire il latte, la buccia e il succo del limone, le uova intere e un pizzico di sale. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Aggiungere la farina e il lievito. Impostare  3 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Chop per 1 minuto. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Togliere la pala  mescolatrice. Con la spatola in dotazione amalgamare le mele all'impasto, versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti.

Tempo totale 65'

- 25 minuti preparazione
- 40 minuti cottura

Stampo a cerniera
da 22 cm di diametro

I consigli di Monica

Usate solo frutta di stagione!
Provate anche con le pesche.



Tortini al cioccolato e cannella

Ingredienti per 8 persone

150 g di cioccolato fondente
 2 cucchiaini di cacao amaro
 200 g di zucchero semolato
 100 g di margarina bio
 120 ml di yogurt intero
 80 ml di latte
 3 uova grandi intere
 1 pizzico di cannella
 o mezza bacca di vaniglia
 230 g di farina 00
 1 bustina di lievito
 1 pizzico di sale

1 Sistemare le lame  nella ciotola, Mettere il cioccolato a pezzi e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Versare il latte, premere il tasto  Cottura quattro volte, impostare temperatura a  1, per  2 minuti, velocità di mescolamento  2. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura, premere il tasto  Cancel.

Unire il cacao, lo zucchero, la margarina morbida, lo yogurt intero e le uova. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Aggiungere la farina, un pizzico di sale e la cannella. Premere il tasto  Chop per 5 secondi.

3 Versare l'impasto all'interno di pirottini fino a 2/3 e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 20 minuti circa.

Tempo totale 42'

20 minuti preparazione

22 minuti cottura

I consigli di Monica

È importante che il cioccolato sia di buona qualità e che il cacao non sia zuccherato.



Tortini alla ricotta e limone

Ingredienti per 4 persone

200 g di farina 00
 120 g di zucchero semolato
 150 g di ricotta fresca
 120 g di burro
 1 uovo
 1 la scorza grattugiata di 1 limone
 1 bustina di lievito vanigliato
 100 ml di latte intero
 qualche goccia di estratto di mandorla amara

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere l'uovo con lo zucchero, la ricotta, il burro fuso, il succo e la buccia grattugiata del limone, l'estratto di mandorla, la farina e il lievito e il latte. Premere il tasto  Chop ad intermittenza per 4 volte, per amalgamare gli ingredienti poi tenere premuto il tasto per 30 secondi.

2 Versare il composto in stampini di silicone e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 25-30 minuti fino a doratura.

3 Sformare e lasciare raffreddare all'interno degli stampi. Una volta freddi, sformare sul piatto di portata e spolverare con zucchero a velo.

Tempo totale 45'

15 minuti preparazione
 25-30 minuti cottura

I consigli di Monica

Seguendo il procedimento aromatizzate i tortini anche con altri aromi a scelta (mandorla, arancia, vaniglia, cannella ecc.)





CONFETTURE, GELATI, FRUTTA CANDITA, SCIROPPI, SUCCHI, BEVANDE CALDE, CREME E FRULLATI

CONFETTURA DI FRUTTA FRESCA

118

CONFETTURA DI MELE COTOGNE

119

MARMELLATA DI ARANCE

120

MOSTARDA DI PERE

121

GELATO AL CIOCCOLATO

122

GELATO ALLA CREMA

123

GELATO ALLA FRUTTA

123

SCORZE D'ARANCIA CANDITE

124

SCIROPPO DI MELISSA, SEMI DI
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA

125

SCIROPPO DI SAMBUCO

125

SUCCO DI FRUTTA

126

SUCCO AI FRUTTI DI BOSCO

126

SUCCO D'UVA FRAGOLA O MOSCATO

128

SUCCO VITAMINICO

128

CAPPUCCINO

129

CAPPUCCINO COCKTAIL CON PANNA

130

CIOCCOLATA CON CACAO
E CANNELLA

130

CIOCCOLATA FONDENTE

131

VIN BRULÈ' ALLE PERE

131

CREMA AL LIMONE

132

CREMA PASTICCERA

133

SALSA AL CIOCCOLATO

134

SALSA ALLE FRAGOLE

135

APERITIVO ALLA ROSA E VINO BIANCO

136

BEVANDA ALLE MANDORLE
E ACQUA DI ROSE

136

FRULLATO AI FRUTTI DI BOSCO

136

COCKTAIL ALL'ANGURIA E VODKA

138

COCKTAIL ALL'ANANAS E COCCO

138

FRULLATO ALLA PERA, MIELE E NOCI

138

FRULLATO DI MELONE
CANTALUPO E ZENZERO

139

FRULLATO DI BANANA, YOGURT
E CANNELLA

139

FRULLATO DI MELONE BIANCO E ANANAS

139

FRULLATO TROPICALE

140

SMOOTHIE ALLA FRAGOLA
E YOGURT GRECO

140

SMOOTHIE EFFETTO CHEESE CAKE

140

SMOOTHIE ALLA MENTA
CON GELATO ALLA PANNA

141

Confettura di frutta fresca

Ingredienti per 4 persone

500 g di fragole mature tagliate a quarti
mezzo limone
150 g di zucchero semolato

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione

25 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere le fragole, il succo di mezzo limone e lo zucchero. Lasciare riposare la frutta al fresco per 1 ora.

2 Premere il tasto  Cottura 3 volte, impostare  25 minuti, velocità di mescolamento  3. Togliere il tappo sul coperchio, perché la confettura deve cuocere senza la condensa. Dopo 10 minuti aumentare la temperatura a  3.

3 Versare la confettura ancora calda nei barattoli, chiuderli ermeticamente con tappi nuovi e lasciarli intiepidire capovolti a temperatura ambiente. Una volta raffreddati sistemarli al buio e in un ambiente asciutto. Se fosse necessario prolungare i tempi di cottura per aumentare la densità.

I consigli di Monica

Per ottenere altri gusti sostituite le fragole con eguale quantità di pesche sbucciate e private del nocciolo, albicocche private del nocciolo, lamponi, mirtilli, ciliegie denocciolate, fichi, prugne ecc.



Confettura di mele cotogne

Ingredienti per 4 persone

500 g di mele cotogne
 200 ml di acqua
 70 g di zucchero semolato
 80 ml di vino bianco
 1 zesta di limone non trattato
 1 pizzico di cannella

Tempo totale 90'

10 minuti preparazione

80 minuti cottura

1 Sbucciare le mele cotogne, tagliarle a quarti, poi a dadini. Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua, lo zucchero e il vino. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  50 minuti poi premere il tasto .

2 Dopo 10 minuti unire allo sciroppo le mele cotogne. Continuare la cottura.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Chop per 1 minuto fino ad ottenere una purea.

4 Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Mettere la zesta del limone e la cannella. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  40 minuti. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto .

5 Versare la confettura ancora calda subito nei barattoli, chiuderli ermeticamente con tappi nuovi e lasciarli intiepidire capovolti a temperatura ambiente. Una volta raffreddati sistemati al buio e in un ambiente asciutto. Se fosse necessario prolungate i tempi di cottura per aumentarne la densità.

I consigli di Monica

Tra gli altri utilizzi questa confettura può accompagnare piatti di selvaggina, maiale o formaggio erborinato.



Marmellata di arance

Ingredienti per 4-6 persone

5 arance non trattate
1 limone non trattato
350 g di zucchero semolato

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Con un pelapatate prelevare 50 g della scorza delle arance e del limone senza la parte bianca. Pelare a vivo gli agrumi e tagliare la polpa a fette.

2 Sistemare la pala (M) mescolatrice nella ciotola. Unire la polpa delle arance e del limone con lo zucchero e le scorze tagliate a strisce sottili. Lasciare riposare la frutta al fresco per 2 ore circa. Premere il tasto (C) Cottura per 3 volte, impostare velocità di mescolamento (3). Premere il tasto (S) Start-Pause. Dopo 10 minuti aumentare la temperatura a (3) 3.

3 Versare la confettura ancora calda nei barattoli, chiuderli ermeticamente con tappi nuovi e lasciarli intiepidire capovolti a temperatura ambiente. Una volta raffreddati sistemarli al buio e in un ambiente asciutto. Se fosse necessario prolungare i tempi di cottura per aumentare la densità.

I consigli di Monica

Provate anche la marmellata di mandarini o clementine non trattati.



Mostarda di pere

Ingredienti per 6-8 persone

500 g di pere a polpa soda
400 g di zucchero
2 limoni
5 gocce di essenza di senape

Tempo totale 70'

10 minuti preparazione

60 minuti cottura

1 Sbucciare le pere e tagliarle a quarti, sistemare la frutta in contenitori di plastica o di vetro e ricoprirla con lo zucchero. Versare il succo del limone e mescolare il tutto con le mani. Coprire con la pellicola e lasciare riposare per 12 ore.

2 Trasferire il liquido formatosi e lo zucchero, che si sarà sciolto parzialmente, nella ciotola di acciaio senza accessori. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  60 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

3 Dopo 10 minuti immergere le pere e continuare la cottura. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Togliere il tappo e lasciare raffreddare la frutta nella ciotola.

4 Mettere l'essenza di senape con l'apposito contagocce in un vaso da 1 kg, versare 200 ml di sciroppo, sistemare le pere e coprire con il resto dello sciroppo. Chiudere ermeticamente il barattolo e sterilizzare.

I consigli di Monica

Se vi piace la mostarda in purea, al punto 4 togliete 200 ml di sciroppo e, se necessario aggiungetene ancora, montate le lame e frullate la mostarda premendo il tasto Chop fino ad ottenere una purea. Una volta fredda aromatizzate con l'essenza di senape, premete il tasto Chop per 5 secondi poi sistemate la mostarda in vasetti puliti, chiudete con un coperchio ermetico e sterilizzate.



Gelato al cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone

300 g di latte intero
 300 g di panna fresca
 2 cucchiaini di cacao amaro
 100 g di cioccolato fondente
 70 g di zucchero di canna
 1 stecca di vaniglia
 4 tuorli

Tempo totale 3 ore e 17'

10 minuti preparazione

7 minuti cottura

3 ore raffreddamento

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, versare lo zucchero e i tuorli. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte e la panna con il cacao, il cioccolato a pezzi e i semi della vaniglia. Premere il tasto  Cottura tre volte, impostare  7 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Togliere la vaniglia e lasciare intiepidire. Far gelare la crema per 3-4 ore in freezer. Togliere la crema dal freezer e tagliarla a pezzetti. Sistemare le lame  nella ciotola ben fredda, mettere la crema a pezzi e premere il tasto  Chop per 20 secondi fino ad ottenere un gelato cremoso.



Gelato alla crema

Ingredienti per 4-6 persone

- 4 tuorli
- 300 g di latte intero fresco
- 300 g di panna fresca
- 150 g di zucchero semolato
- 1 bacca di vaniglia
- 1 zesta di limone
- 1 zesta di scorza di arancia
- 1 chiodo di garofano
- 1 bastoncino di cannella

Tempo totale 3 ore e 20'

- 10 minuti preparazione
- 10 minuti cottura
- 3 ore raffreddamento

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere lo zucchero e i tuorli e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte e la panna con gli aromi. Premere il tasto  Cottura per 3 volte e impostare  10 minuti. Premere il tasto .

2 Filtrare il composto in un contenitore e lasciare intiepidire. Far gelare la crema per 3-4 ore in freezer. Togliere la crema dal freezer e tagliarla a pezzetti. Sistemare le lame  nella ciotola ben fredda, mettere la crema a pezzi e premere il tasto  Chop per 20 secondi fino ad ottenere un gelato cremoso.



Gelato alla frutta

Ingredienti per 4-6 persone

- 500 g di frutta matura
(fragole oppure lamponi oppure fichi
oppure ananas o melone o pesche)
- 100 g di zucchero semolato fine

Tempo totale 2 ore e 15'

- 15 minuti preparazione
- 2 ore raffreddamento

1 Tagliare la frutta scelta a pezzettini, metterla in freezer per 2 ore.

2 Sistemare le lame  nella ciotola e metterla in freezer per 1 ora circa. Mettere la frutta e lo zucchero nella ciotola e premere il tasto  Chop ad intermittenza per 5 volte. Poi tenere premuto il tasto  Chop fino ad ottenere un gelato cremoso.



Scorze d'arancia candite

Ingredienti per 8 persone

3 grosse arance con la buccia spessa
600 ml di acqua
400 g di zucchero semolato

Tempo totale 80'

20 minuti preparazione
60 minuti cottura

1 Pelare a vivo le arance e tagliare le bucce a listarelle regolari. Portare a bollire 3 casseruole piene d'acqua e sbianchire le scorze passandole da una casseruola all'altra una volta ripreso il bollore.

2 Versare 600 ml d'acqua nella ciotola d'acciaio, senza accessori e unire lo zucchero. Premere il tasto **Cottura**, azzerare la velocità e premere il tasto **Start-Pause**.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto **Cancel**. Aggiungere le scorze sbianchite dall'ultima bollitura. Premere il tasto **Cottura** quattro volte, impostare **60** minuti, velocità di mescolamento **0**. Togliere il tappo dal coperchio. Lasciare raffreddare le scorze nello sciroppo; una volta fredde farle scolare su di una gratella.



Sciropo di melissa, semi di finocchio e liquirizia

Ingredienti per 1 litro

350 ml di acqua
 350 g di zucchero di canna chiaro
 35 g di semi di finocchio
 35 g di foglie di melissa
 1 bastoncino di radice di liquirizia

Tempo totale 90'

10 minuti preparazione
 80 minuti cottura
 + 24 ore di riposo

1 Versare l'acqua e lo zucchero nella ciotola senza accessori. Premere il tasto  Cottura, poi premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel.

2 Aprire il coperchio, immergere i semi di finocchio, le foglie di melissa, la radice di liquirizia, chiudere il coperchio e fare riposare lo sciroppo per 24 ore in un luogo fresco e asciutto.

3 Passare lo sciroppo attraverso un colino a maglie fitte poi versarlo nelle bottiglie e richiuderle. Conservare in frigorifero.

I consigli di Monica

Utilizzate questo sciroppo per dolcificare e aromatizzare tisane calde.

Sciropo di sambuco

Ingredienti per 1 litro

375 ml di acqua
 375 g di zucchero semolato
 il succo di 1 limone
 6 fiori di sambuco

Tempo totale 15'

5 minuti preparazione
 10 minuti cottura
 + 24 ore di riposo

1 Versare l'acqua e lo zucchero nella ciotola senza accessori. Premere il tasto  Cottura poi premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel.

2 Aprire il coperchio, immergere i fiori di sambuco e il succo del limone, chiudere il coperchio e fare riposare lo sciroppo per 24 ore in un luogo fresco e asciutto.

3 Passare lo sciroppo attraverso un colino a maglie fitte poi versarlo nelle bottiglie e richiuderle. Conservare in frigorifero.

I consigli di Monica

Utilizzate questo sciroppo per cocktail a base di prosecco, sorbetti alla frutta o smoothies. Per ottenere uno sciroppo alla menta sostituite i fiori di sambuco con un mazzetto di menta fresca.

Succo di frutta

Ingredienti per 750 ml di succo

- 2 mele pinova o golden sbucciate o
- 2 pere grosse sbucciate o
- 3 pesche mature sbucciate o
- 5 albicocche mature
- 35 g di zucchero di canna chiaro
- 350 ml di acqua
- ½ limone

Tempo totale 25'

- 10 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

1 Sistemare la lame  nella ciotola, versare l'acqua e lo zucchero. Premere il tasto  Cottura 2 volte e impostare velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere la frutta a pezzi nello sciroppo bollente e versare il succo del limone. Premere il tasto  Chop per 1 minuto fino ad ottenere un succo fluido.

I consigli di Monica

Conservate i succhi in bottiglie resistenti al calore e con chiusura ermetica. La quantità di zucchero può variare a seconda delle vostre esigenze.

Succo ai frutti di bosco

Ingredienti per 1500 ml di succo

- 800 g di frutti di bosco misti
- 50 g di zucchero di canna chiaro
- 500 g di acqua
- il succo di 1 limone

Tempo totale 17'

- 10 minuti preparazione
- 7 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare l'acqua e lo zucchero. Premere il tasto  Cottura, impostare  per 5 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Aggiungere la frutta a pezzi nello sciroppo bollente e aggiungere il succo del limone. Premere il tasto  Chop per 1 minuto.

I consigli di Monica

Potete anche fare il succo con un solo tipo di frutta, ma esclusivamente quando si è in stagione.



Succo d'uva fragola o moscato

Ingredienti per 500 ml di succo

500 g di acini d'uva fragola
o di moscato sgranati e lavati

Tempo totale 12'

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere gli acini d'uva, premere il tasto  Chop per 30 secondi. Filtrare il composto d'uva con il cestello in dotazione mescolando con la spatola fino a che tutto il succo venga estratto. Servire subito il succo super disintossicante.

I consigli di Monica

Oltre ad essere disintossicante, è un potente succo antiage.

Succo vitaminico

Ingredienti per 900 ml di succo

500 g d'acqua
40 g di zucchero semolato
1 mela golden
1 carota media
il succo di 2 arance
il succo di 1 lime

Tempo totale 12'

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare l'acqua e lo zucchero. Premere il tasto  Cottura, impostare  per 5 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Unire la mela e la carota sbucciate e tagliate a pezzi. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Lasciare raffreddare. Aggiungere il succo di arance e lime, conservare in frigorifero.

Cappuccino

Ingredienti per 2 persone

- 250 ml di latte intero
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 tazzine di caffè

Tempo totale 5'

- 3 minuti preparazione
- 2 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare il latte, con lo zucchero impostare temperatura  1 per  2 minuti velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Versare in 2 tazze il caffè ben caldo, versare il latte con la sua schiumetta e servire subito.



Cappuccino cocktail con panna

Ingredienti per 4 persone

250 ml di latte intero
80 g di zucchero di canna chiaro
50 ml di caffè ristretto
50 g di whisky
200 ml di panna fresca

Tempo totale 15'

12 minuti preparazione

3 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare la panna e premere il tasto  Chop per 40 secondi. Trasferire la panna semi montata in un contenitore e tenere al fresco.

2 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare il latte, lo zucchero di canna, il caffè e il whisky. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  3 minuti, velocità  3. Versare in 4 piccoli bicchieri, sistemare la panna semi montata e servire.

I consigli di Monica

Questo cappuccino corroborante lo potete gustare anche con dell'ottima grappa.

Cioccolata con cacao e cannella

Ingredienti per 4 persone

600 ml di latte intero
80 g di zucchero di canna
60 g di cacao amaro
30 g di fecola di patate
1 pizzico di cannella in polvere

Tempo totale 13'

5 minuti preparazione

8 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere lo zucchero, il cacao e la fecola, versare il latte e premere il tasto  Chop per 3 secondi. Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  8 minuti, velocità di mescolamento  2. Premere il tasto  Start-Pause. Servire la cioccolata ben calda con un pizzico di cannella.

I consigli di Monica

Aromatizzate la cioccolata con una bacca di vaniglia oppure semi di cardamomo o con la scorza di un'arancia grattugiata o un bicchierino di Rum scuro e con un ciuffo di panna montata.

Ciocolata fondente

Ingredienti per 4 persone

- 600 ml di latte intero
- 1 stecca di vaniglia
- 300 g di cioccolato fondente
- 3 cucchiaini di miele millefiori
- 16 g di fecola di patate
- 1 pizzico di sale

Tempo totale 10'

- 5 minuti preparazione
- 5 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere il cioccolato spezzato con la fecola, versare il latte, i semi della vaniglia, il miele e il sale. Premere il tasto  Cottura quattro volte, impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  2. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Al termine della cottura, la cioccolata è pronta per essere versata nelle 4 tazze.



Vin brulé' alle pere

Ingredienti

- 5 piccole pere
- 500 ml di vino rosso
- 4 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella
- 50 g di zucchero di canna chiaro

Tempo totale 15'

- 5 minuti preparazione
- 10 minuti cottura

1 Sbucciare le pere, tagliarle in 4 parti e levare il torsolo. Sistemare le pere all'interno della ciotola senza accessori, versare il vino, lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano. Premere il tasto  Cottura, impostare velocità di mescolamento  0, poi premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Lasciare le pere all'interno del vin brulé e far raffreddare in modo che assumano una colorazione intensa.

3 Servire le pere con del gelato alla crema e con il vin brulé a parte.

Crema al limone

Ingredienti per 400 ml di crema

- 2 grossi limoni non trattati
- 4 uova grandi
- 175 g di zucchero semolato
- 125 ml di panna fresca

Tempo totale 18'

- 12 minuti preparazione
- 6 minuti cottura

I consigli di Monica

Utilizzate la crema per farcire le crostate di frutta fresca. La dose è sufficiente per una crostata da 24 cm di diametro.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero, la scorza grattugiata e il succo dei limoni. Premere il tasto  per 5 secondi.

2 Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice, versare la panna. Premere il tasto  Cottura 2 volte, impostare  6 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.



Crema pasticcera

Ingredienti per 500 ml di crema

500 ml di latte intero
 5 tuorli
 50 g di maizena
 100 g di zucchero semolato
 i semi di una bacca di vaniglia
 o la scorza di 1 limone non trattato
 o di 1 arancia

Tempo totale 15'

10 minuti preparazione
 5 minuti cottura

I consigli di Monica

La maizena è un addensante come la fecola di patate, la farina di riso, tapioca o la frumina.

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere lo zucchero, i tuorli, la maizena, i semi della vaniglia o la scorza del limone grattugiata e premere il tasto  Chop ad intermittenza 3 volte. Versare il latte.

2 Premere il tasto  Cottura, impostare  5 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 10 secondi e la crema è pronta.



Salsa al cioccolato

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
 100 g di panna fresca
 20 g di burro freddo
 1 bacca di vaniglia

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

3 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere il cioccolato a pezzi, versare la panna e i semi della vaniglia. Impostare temperatura a  1, per  3 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel, aggiungere il burro freddo e impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1 per 1 minuto.

I consigli di Monica

Usate la salsa per accompagnare i semifreddi, gelati, torte, panettoni ecc...



Salsa alle fragole

Ingredienti

500 g di fragole mature e private del picciolo
 100 g di zucchero a velo vanigliato
 il succo di mezzo limone

Tempo totale 14'

10 minuti preparazione

4 minuti cottura

! Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le fragole a pezzi con lo zucchero e il succo del limone. Premere il tasto  Chop per 20 secondi. Premere il tasto  Cottura, impostare  4 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. La salsa così pastorizzata durerà più a lungo. Mantenerla in frigorifero.

I consigli di Monica

Al posto delle fragole potete usare anche lamponi o albicocche.



Aperitivo alla rosa e vino bianco

Ingredienti per 500 ml

Tempo totale 140'

5 minuti preparazione

15 minuti cottura

2 ore di raffreddamento

Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere i petali di 4 rose non trattate (rosse o rosa), con 225 g di zucchero di canna chiaro e 250 ml di acqua. Premere il tasto  Cottura due volte, impostare velocità di mescolamento  3, poi premere il tasto  Start-Pause. Lasciare raffreddare. Unire 1 cucchiaino di acqua di rose allo

sciropo. Versare 2 cucchiaini di sciropo in 4 bicchieri ben freddi, riempirli con del vino bianco mosso freddo.

Bevanda alle mandorle e acqua di rose

Ingredienti per 500 ml

Tempo totale 150'

10 minuti preparazione

20 minuti cottura

2 ore di raffreddamento

Sistemare le lame  nella ciotola e frullare 100 g di mandorle sbucciate con 225 g di zucchero di canna fine. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Versare 200 ml di acqua e 4 baccelli di cardamomo pestati. Premere il tasto  Cottura per 3 volte, impostare velocità di mescolamento  3, poi premere il tasto  Start-Pause. Lasciare raffreddare. Aggiungere 1 cucchiaino di

acqua di rose e 2 gocce di estratto di mandorle. Mettere in frigorifero. Versare 4 cucchiaini di sciropo alle mandorle in 4 bicchieri pieni di ghiaccio a scaglie, riempire di acqua frizzante. Servire subito.

È possibile sostituire l'acqua di rose con lo sciropo di rose (vedi Aperitivo alla rosa e vino bianco in questa pagina).

Frullato ai frutti di bosco

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 300 g di frutti di bosco, 3 cucchiaini di miele fluido, 400 g di yogurt bianco e 6 cubetti di ghiaccio. Premere il tasto  Chop per 20 secondi. Versare il frullato nei bicchieri intervallato con 100 ml di yogurt bianco dolce.

I consigli di Monica

È possibile sostituire i frutti di bosco con lamponi, more e ribes in pari quantità.



Cocktail all'anguria e vodka

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola. Versare 500 g di polpa di anguria senza semi, il succo di mezzo lime, 200 ml di vodka e 5 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Servire il cocktail con la menta sfogliata.

Cocktail all'ananas e cocco

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere 400 g di ananas a pezzi, 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie, il succo di 1 lime, 80 ml di sciroppo di zucchero, 60 ml di rum scuro, 250 ml di latte di cocco. Premere il tasto  Chop per 40 secondi.

Frullato alla pera, miele e noci

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 2 pere decana mature gialle, sbucciate, private del picciolo e tagliate a quarti, 400 ml di yogurt bianco vanigliato, 1 cucchiaino di miele fluido e 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Servire il frullato con 2 cucchiaini di noci frantumate.

I consigli di Monica

Sostituite le pere con 3 fichi neri per ottenere un frullato ai fichi.

Frullato di melone cantalupo e zenzero

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 15'

15 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 600 g di melone cantalupo maturo, 250 ml di succo d'arancia, 1 pezzetto di zenzero e 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 40 secondi.

Frullato di banana, yogurt e cannella

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere due grosse banane mature a pezzi, versare 400 ml di yogurt bianco, un pizzico di cannella e 5 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.



Frullato di melone bianco e ananas

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 250 ml di succo d'ananas, 400 g di melone bianco a pezzi, il succo di 1 lime 2 cucchiaini di zucchero di canna scuro e 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Servire con rametti di menta.

Frullato tropicale

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 15'

15 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la polpa di un grosso mango maturo a pezzi, 400 g di ananas a pezzi, il succo di 1 lime, 1 kiwi sbucciato e 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 40 secondi.

I consigli di Monica

Con 60 ml di rum scuro e 100 ml di succo d'ananas questo delizioso frullato diventa un cocktail estivo.

Smoothie alla fragola e yogurt greco

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 12'

12 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 300 g di fragole mature, 400 ml di yogurt greco, il succo di 1 limone, 1 cucchiaino di miele al timo o fluido, 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.



Smoothie effetto cheese cake

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 300 g di yogurt greco, 100 g di panna fresca, 2 cucchiaini di zucchero di canna chiaro, il succo di 1 limone, i semi di mezza bacca di vaniglia e 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 20 secondi. Servire lo smoothie con una grattata di noce moscata.

I consigli di Monica

Per altri gusti utilizzate la frutta di stagione a piacere, ma attenzione: che sia ben matura!

Smoothie alla menta con gelato alla panna

Ingredienti per 2 persone

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere 400 g di gelato alla panna, 100 ml di panna fresca, 10 foglioline di menta, 6 cucchiaini di ghiaccio a scaglie. Premere il tasto  Chop per 1 minuto.





SALSE, SUGHI E PASTELLE

PESTO ALLA GENOVESE

[144](#)

PESTO DI RUCOLA

[144](#)

PESTO DI SEDANO
E MANDORLE

[145](#)

PESTO EOLIANO, CAPPERI
E POMODORINI

[145](#)

PESTO DI ZUCCHINE
E BASILICO

[146](#)

RAGÙ DI CARNE

[147](#)

SALSA DI POMODORO
A CRUDO

[148](#)

SALSA DI POMODORO
E BASILICO

[149](#)

SALSA REMOULADE

[150](#)

SALSA TARTARE

[151](#)

SUGO DI POMODORO
ALLA MARINARA

[152](#)

SUGO DI POMODORO AL TONNO
E CAPPERI

[152](#)

SUGO ALLA PUTTANESCA

[153](#)

SUGO AI BROCCOLETTI
E PANCETTA

[153](#)

SUGO AI PEPERONI
E GAMBERI

[154](#)

SUGO AGLI SCALOGNI,
CIPOLLE E CIPOLLOTTI
CON PORCINI SECCHI

[155](#)

PASTELLA ALLA BIRRA CHIARA
PER VERDURE MISTE

[156](#)

PASTELLA DOLCE

[156](#)

PASTELLA DI FARINA
DI CECI

[157](#)

PASTELLA SALATA
LIEVITATA

[157](#)

PASTELLA SOFFICE
CON ALBUMI

[158](#)

Pesto alla genovese

Ingredienti per 4 persone

60 g di foglie di basilico fresco
30 g di parmigiano grattugiato
30 g di pecorino grattugiato
30 g di pinoli
1 piccolo spicchio d'aglio
130 g di olio extravergine d'oliva
3 g di sale

Sistemare la ciotola in freezer con le lame . Mettere il basilico, il parmigiano, il pecorino, i pinoli, l'aglio sbucciato e metà dell'olio. Premere il tasto  Chop per 30 secondi. Versare il resto dell'olio, con l'aiuto della spatola riportare il pesto al centro della ciotola e premere il tasto  Chop per 10 secondi.



Tempo totale 6'

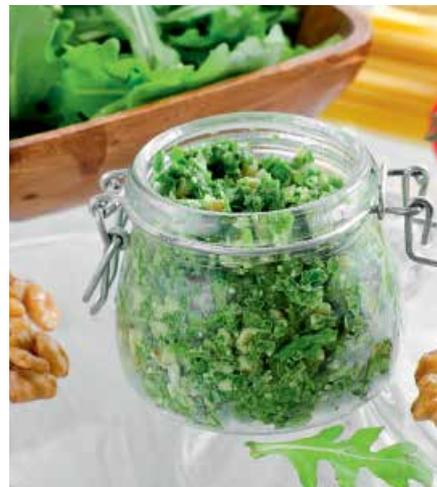
6 minuti preparazione

Pesto di rucola

Ingredienti per 4-6 persone

100 g di rucola
50 g di mandorle senza buccia e tostate o pinoli
30 g di pecorino grattugiato
1 spicchio piccolo d'aglio
70 g d'olio extravergine d'oliva
3 acciughe sott'olio

Sistemare le lame  nella ciotola. Inserire la rucola, le mandorle, il pecorino, l'aglio, l'olio e le acciughe. Premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere un pesto liscio e ben amalgamato. Se necessario con la spatola in dotazione riportare al centro il composto.



I consigli di Monica

Di solito non metto il sale, soprattutto se trovate la rucola selvatica, che è saporita naturalmente!

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Pesto di sedano e mandorle

Ingredienti per 4 persone

50 g di foglie di sedano
60 g di mandorle senza buccia
1 piccolo spicchio d'aglio
30 g di pecorino
50 ml di olio extravergine d'oliva
4 g di sale

! Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le foglie del sedano ben lavate, le mandorle, l'aglio, il pecorino, l'olio, il sale e premere il tasto  Chop per 15 secondi fino ad ottenere un composto granuloso ma non fine.

I consigli di Monica

Utilizzate il pesto per accompagnare la pasta con i crostacei.



Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Pesto eoliano, capperi e pomodorini

Ingredienti per 4 persone

250 g di pomodorini ciliegini tagliati a quarti
40 g di mandorle senza buccia e tostate
20 g di pinoli
1 manciata abbondante di foglie di basilico
1 piccolo spicchio d'aglio
4 cucchiaini di pecorino grattugiato
2 cucchiaini di capperi sciacquati
50 ml d'olio extravergine di oliva
sale

! Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere le mandorle, i pinoli, il basilico, l'aglio, il pecorino, i capperi, un cucchiaino di acqua bollente e l'olio. Premere il tasto  Chop per 15 secondi. Raccogliere il pesto in una ciotola capiente, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e mescolare.

I consigli di Monica

Questo pesto che sa d'estate è ottimo non solo con la pasta ma anche per condire un'insalata fredda di farro.



Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Pesto di zucchine e basilico

Ingredienti per 4-6 persone

- 4 zucchine piccole e sode
- 20 g di pinoli
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di pecorino romano grattugiato
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 6 foglie di basilico
- 2 rametti di prezzemolo
- 2 rametti di menta
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

! Sistemare le lame  nella ciotola, lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Unire l'aglio, i pinoli, il parmigiano, il pecorino, le erbe aromatiche sfogliate, un pizzico generoso di sale e l'olio. Premere il tasto  Chop ad intermittenza fino ad ottenere una crema omogenea.

I consigli di Monica

Sostituire le zucchine. Aggiungere a piacere pomodorini datterini o seppioline al vapore.



Ragu' di carne

Ingredienti per 4 persone

80 g di soffritto (sedano carota e cipolla)
300 g di polpa di manzo macinata
100 g di mortadella
500 g di polpa di pomodoro
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
25 ml di vino bianco secco
20 g di olio extravergine d'oliva
4 g di sale
1 pizzico di pepe e di noce moscata

Tempo totale 65'

15 minuti preparazione

50 minuti cottura

I consigli di Monica

Se sostituite la polpa di manzo con quella di agnello macinata otterrete un ottimo ragu' per una favolosa Moussaka greca.

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la mortadella a pezzi nella ciotola poi premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere la mortadella e tenerla da parte. Mettere le verdure tagliate a pezzi. Premere il tasto  Chop per 10 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Versare l'olio, 2 cucchiaini d'acqua e premere il tasto  Soup-Sauce 2 volte, impostare  50 minuti, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 3 minuti unire al soffritto la carne con la mortadella tritata e dopo 5 minuti versare il vino dal foro del coperchio.

3 Attendere 1 minuto, poi aggiungere il pomodoro, le erbe aromatiche, sale, pepe, e noce moscata. Portare a cottura.



Salsa di pomodoro a crudo

Ingredienti

- 1 kg di pomodori ramati maturi sbucciati
- 2 rametti di basilico
- 4 g di sale

Tempo totale 35'

- 15 minuti preparazione
- 20 minuti cottura

1 Versare 250 ml d'acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore per portare l'acqua a temperatura. Premere il tasto  Start-Pause. Praticare un taglio a croce sulla base dei pomodori. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare le verdure nel cestello. Impostare  15 minuti.

2 Togliere il cestello, sbucciare i pomodori, eliminare il picciolo, poi tagliare la polpa a pezzi. Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la polpa di pomodoro, il sale e premere il tasto  Chop per 10 secondi.



Salsa di pomodoro e basilico

Ingredienti

500 g di polpa di pomodoro
1 grosso spicchio d'aglio
25 g di olio extravergine d'oliva
4 foglie di basilico
1 pizzico di zucchero
4 g di sale
30 g di burro

Tempo totale 35'

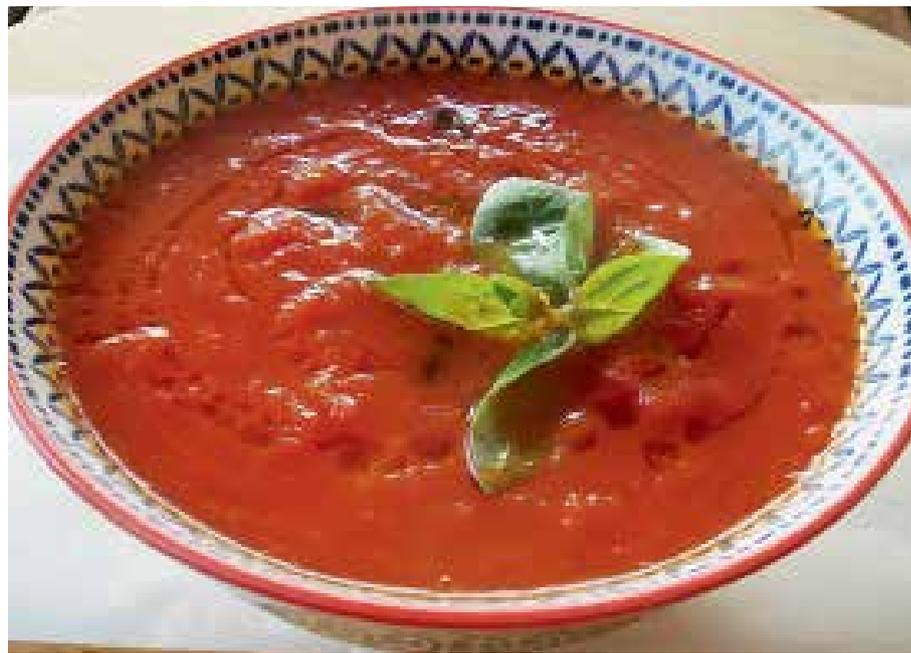
5 minuti preparazione

30 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, versare 20 g di olio e l'aglio schiacciato. Premere il tasto  Cottura, impostare  30 minuti poi premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 1 minuto versare la polpa di pomodoro, lo zucchero e il sale. Togliere il tappo dal coperchio.

3 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Unire il basilico, il burro, il resto dell'olio, impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.



I consigli di Monica

Se desiderate una salsa più corposa aumentate i tempi di cottura.

Salsa remoulade

Ingredienti per 6-7 persone

150 g	di maionese (vedi Ricette di base, p. 185)
5	ceciolini sott'aceto
30 g	di capperi dissalati
4	acciuغه sott'olio
1	scalogno piccolo
50 ml	di panna fresca
1	cucchiaio di prezzemolo tritato

Tempo totale 7'

7 minuti preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere, i ceciolini, i capperi, le acciuغه e lo scalogno sbucciato e tagliato a quarti, versare la panna e premere il tasto  Chop per 1 minuto.

2 Togliere le lame  e con la spatola in dotazione amalgamare la maionese e il prezzemolo tritato.

I consigli di Monica

La salsa remoulade è perfetta con gli arrostiti e le verdure bollite.



Salsa tartare

Ingredienti per 6-7 persone

150 g di maionese
(vedi Ricette di base, p. 185)
10 steli di erba cipollina tritati
10 cetriolini sott'aceto
1 uovo sodo
50 ml di panna fresca

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la maionese, la panna, l'uovo sodo, i cetriolini e premere il tasto  Chop per 1 minuto.

2 Togliere le lame  e con la spatola in dotazione amalgamare l'erba cipollina.



I consigli di Monica

questa salsa è ottima per accompagnare piatti freddi di carne o pesce bianco al vapore.

Sugo di pomodoro alla marinara

Ingredienti per 4 persone

- 400 g tra cozze, vongole e gamberetti sgusciati e totani a pezzetti
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva di salsa di pomodoro al basilico (vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
- 200 g pezzetto di peperoncino fresco
- 1 sale

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere l'aglio schiacciato, il peperoncino tritato, privato dei semi e l'olio. Premere il tasto  Cottura poi premere il tasto .

2 Dopo 1 minuto aggiungere la salsa di pomodoro e i pesci. Portare a cottura.

I consigli di Monica

Provate anche con 500 g di acciughe fresche e ben pulite.

Tempo totale 15'

5 minuti preparazione

10 minuti cottura

Sugo di pomodoro al tonno e capperi

Ingredienti per 4 persone

- 350 g salsa di pomodoro al basilico (vedi Ricette Salse e sughi, p. 149)
- 140 g di ventresca di tonno sott'olio
- 20 g di capperi spillo dissalati
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 scalogni medi
- 4 acciughe
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere gli scalogni tagliati a metà. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Sostituire le  lame con la pala  mescolatrice. Aggiungere l'olio e 3 cucchiaini d'acqua. Premere il tasto  Cottura 2 volte. Premere il tasto .

2 Dopo 3 minuti versare la salsa di pomodoro e il sale. A 5 minuti dalla fine unire il tonno, le acciughe, i capperi e il prezzemolo. Portare a cottura.



Tempo totale 25'

10 minuti preparazione

15 minuti cottura

Sugo alla puttanesca

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di pomodori pelati sgocciolati
- 80 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio
- 4 acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi sciacquati
- olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 10 g di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano secco
- 1 piccolo peperoncino
- 2 g di sale

Tempo totale 20'

- 10 minuti preparazione
- 10 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare l'olio, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Premere il tasto  Cottura poi premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 1 minuto eliminare l'aglio, versare i pelati sgocciolati, le olive, i capperi, un pizzico di origano e il sale. A 2 minuti dalla fine unire le acciughe spezzettate e il prezzemolo tritato.



Sugo ai broccoletti e pancetta

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di cime di broccoletti
- 100 g di pancetta tesa affumicata in una sola fetta
- 1 spicchio d'aglio
- 15 pomodorini ciliegini
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 6 g sale e un pizzico di pepe

Tempo totale 25'

- 10 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere le cimette di broccoletti tagliati a quarti, lo spicchio d'aglio schiacciato, l'olio, il sale e 20 ml di acqua. Premere il tasto  Cottura, poi premere il tasto  Start-Pause.

2 Dopo 5 minuti dalla fine aggiungere la pancetta tagliata a cubetti e i pomodorini tagliati a metà. Portare a cottura.

I consigli di Monica

Provate questo gustoso sugo anche con il cavolfiore.

Sugo ai peperoni e gamberi

Ingredienti per 4 persone

300 g	di falde di peperone rosso e giallo
50 g	di capperi dissalati
10	code di gamberi
1	bicchierino di brandy
1	piccola cipolla bianca
1	piccolo spicchio d'aglio
10	pomodorini datterini
1	rametto di maggiorana
	olio extravergine d'oliva
	sale e pepe

1 Sistemare le lame  nella ciotola con la cipolla tagliata a quarti, l'aglio e 2 cucchiaini d'olio. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Unire le falde di peperone tagliate e i capperi. Premere il tasto  Cottura. Dopo 5 minuti versare il brandy dal foro sul coperchio e togliere il tappo.

2 Intanto sgusciare i gamberi e tritarli grossolanamente. Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel. Unire i gamberi ai peperoni con il basilico sfogliato, regolare di sale e pepe. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.

Tempo totale 30'

- 15 minuti preparazione
- 15 minuti cottura

I consigli di Monica

Provate lo anche nel risotto con un trito di maggiorana e prezzemolo.



Sugo agli scalogni, cipolle e cipollotti con porcini secchi

Ingredienti per 4 persone

- 4 grossi scalogni a fette sottili
- 1 piccola cipolla dorata a fette sottili
- 2 cipollotti a fette sottili
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di funghi porcini secchi ammollati
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 10 pomodorini
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale e un pizzico di pepe

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Versare l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, gli scalogni, la cipolla, i cipollotti e 2 cucchiaini d'acqua.

Premere il tasto  Cottura 2 volte, impostare velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A 10 minuti dalla fine unire i funghi secchi ben strizzati e tritati, il vino bianco, il sale e pepe. A 5 minuti dalla fine aggiungere i pomodorini tagliati a metà. Portare a cottura.

Tempo totale 25'

10 minuti preparazione

15 minuti cottura

I consigli di Monica

Per un gusto più fresco profumate questo sugo con un trito di prezzemolo, timo e maggiorana.



Pastella alla birra chiara per verdure miste

Ingredienti

300 ml di birra chiara
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 200 g di farina 00
 1 pizzico di noce moscata
 2 g di sale
 1 pizzico di pepe

Tempo totale 10'

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Setacciare la farina direttamente in una ciotola, versare la birra, l'olio, un pizzico di pepe e uno di noce moscata. Premere il tasto  Chop per 8 secondi. Lasciare riposare la pastella nella ciotola per 1 ora circa.

2 Infarinare leggermente la verdura con farina 00 per assorbire l'umidità, passarla nella pastella e friggerla in abbondante olio caldo (170°-175°) fino a doratura. Scolare e asciugare l'olio in eccesso con della carta assorbente. Servire le verdure caldissime salandole all'ultimo momento.

I consigli di Monica

Questa pastella è adatta anche per carne e pesce.

Pastella dolce

Ingredienti

250 g di farina 00
 2 cucchiaini di zucchero semolato fine
 10 g di lievito di birra
 200 g circa di latte intero
 2 uova grandi
 60 g di burro fuso
 50 g di yogurt naturale
 2 g sale

Tempo totale 40'

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare la farina, unire il lievito di birra sbriciolato, il latte, le uova a temperatura ambiente, lo zucchero e lo yogurt. Premere il tasto  Chop per 10 secondi.

2 Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Aggiungere il burro fuso e il sale. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Lasciare riposare la pastella nella ciotola per 30 minuti circa.

I consigli di Monica

Questa pastella a me piace per friggere la frutta. Buonissima se aromatizzata con un pizzico di cannella, noce moscata, vaniglia e magari un goccio di liquore all'amaretto.

Pastella di farina di ceci

Ingredienti

250 g di farina di ceci
 1 cucchiaino di lievito per pizze
 e torte salate
 350 g di acqua gasata
 2 g di sale

Tempo totale 5'

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere la farina di ceci con il lievito e il sale. Impostare  5 minuti velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Versare poco alla volta l'acqua dal foro sul coperchio.

2 Coprire la pastella e lasciarla riposare al fresco per 1 ora circa. In alternativa insaporire la pastella con peperoncino o prezzemolo tritato.

I consigli di Monica

Perfetta per le verdure in foglia e erbe aromatiche.

Pastella salata lievitata

Ingredienti

500 g di farina 00
 20 g di lievito di birra
 400 ml circa di latte intero
 3 uova
 120 g di burro fuso
 100 g di yogurt naturale
 1 pizzico di sale

Tempo totale 40'

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Versare la farina, il lievito di birra sbriciolato, il latte, le uova intere a temperatura ambiente e lo yogurt. Premere il tasto  Chop per 10 secondi.

2 Togliere le lame  e mettere la pala  mescolatrice. Aggiungere il burro fuso e il sale. Impostare  2 minuti, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause. Lasciare riposare la pastella nella ciotola per 30 minuti circa.

I consigli di Monica

Questa pastella la utilizzo per friggere i formaggi semi stagionati, le cipolle. Aromatizzatela con erbe o nocchie tritate.

Pastella soffice con albumi

Ingredienti

30 cl	di birra chiara
2	cucchiaini di olio extravergine d'oliva
200 g	di farina 00
1	pizzico di noce moscata
2 g	di sale e un pizzico di pepe

Tempo totale 15'

1 Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola. Mettere la farina con il sale. Impostare  5 minuti velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Intanto versare il latte dal foro sul coperchio, poi i tuorli. Lasciare riposare la pastella per 30 minuti.

2 Sbattere gli albumi sempre con la pala  mescolatrice nella ciotola, 2 minuti, velocità di mescolamento  3. Togliere la pala e con l'aiuto della spatola incorporarli alla pastella mescolando dal basso verso l'alto senza smontarli.

I consigli di Monica

Incorporate gli albumi appena prima di usare la pastella. Perfetta per verdura, pesce e crostacei.





RICETTE PER BAMBINI

BRODO VEGETALE

162

**CREMA DI FINOCCHIO
CON FORMAGGINO FONDENTE**

162

CREMA DI MELE GOLDEN E RISO

163

CREMA DI SPINACINI E RICOTTA

163

CREMA DI ZUCCA, RISO E PARMIGIANO

164

**CREMA DI ZUCCHINE
CON OMOGENEIZZATO AL PESCE**

164

**PASSATO DI VERDURA
CON CREMA AL RISO
CON OMOGENEIZZATO ALLA CARNE**

165

PAPPA DI BANANE E PERE

165

CREMA DI PATATE E CRESCENZA

166

CREMA DI MANZO E ZUCCHINE

166

CREMA DI FINOCCHIO AL PARMIGIANO

167

**MINISTRINA DI RISO, CAROTA
E MERLUZZO**

167

PAPPA DI PERA E BISCOTTINI

168

**PAPPA AL SEMOLINO
CON PROSCIUTTO COTTO**

168

MINISTRINA VERDE CON VITELLO

169

RISOTTINO CON CREMA DI ZUCCA

169

**CREMA DI PATATE AL LATTE
E MERLUZZO**

170

CREMA DI CECI

170

CREMA DI SEMOLINO E MELE

171

MINISTRINA DI LENTICCHIE

171

**MINISTRINA DI RISO E PREZZEMOLO
IN BRODO**

172

**NASELLO AL AFINOCCHIO
E CAROTA**

173

PUREA DI PISELLINI

173

BUDINO AL CIOCCOLATO

174

MERENDINE ALLE CAROTE

175

**MINI PLUM CAKE
ALLO YOGURT**

175

Brodo vegetale

Ingredienti per 1 porzione

- 1 l d'acqua
- 1 patata sbucciata da circa 150 g
- 2 carote piccole sbucciate
- 1 zuccina da 150 g
- 1 cuore di finocchio

Tempo totale 38'

8 minuti preparazione

30 minuti cottura

1 Lavare per bene le verdure e tagliarle a pezzetti, sistemarle nella ciotola senza accessori, versare l'acqua e premere il tasto  Cottura, impostare  per 30 minuti a velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura filtrare il brodo e conservare in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

Crema di finocchio con formaggino fondente

Ingredienti per 1 porzione

- 100 g di cuore di finocchio
- 350 ml di acqua
- 30 g di farina di riso
- 1 formaggino
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 30'

5 minuti preparazione

25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e il finocchio tagliato a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  per 25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire la farina di riso, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 3 secondi e servire la crema aggiungendo il formaggino amalgamandolo con la spatola.



Crema di mele golden e riso

Ingredienti per 1 porzione

1 piccola mela biologica da 120 g
10 g di farina di riso
150 ml di acqua

Tempo totale 20'

5 minuti preparazione
15 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la mela sbucciata e tagliata a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  15 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire la farina di riso e premere il tasto  Chop per 3 secondi. Variare il gusto della pappa utilizzando la polpa delle pere.



Crema di spinacini e ricotta

Ingredienti per 1 porzione

30 g di patata sbucciata
30 g di carota sbucciata
40 g di foglie di spinacini
40 g di ricotta
20 g di farina di tapioca
350 ml di acqua
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 33'

8 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e le verdure ben lavate e tagliate a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire la farina di tapioca, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 3 secondi e servire la crema con la ricotta amalgamandola con la spatola.

Crema di zucca, riso e parmigiano

Ingredienti per 1 porzione

- 100 g di zucca mantovana sbucciata
- 20 g di farina di riso
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Tempo totale 33'

- 8 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la zucca tagliata a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire la farina di riso, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 3 secondi e servire.



Crema di zucchine con omogeneizzato al pesce

Ingredienti per 1 porzione

- 60 g di zucchina
- 40 g di patata
- 20 g di farina di riso
- 350 ml di acqua
- 1 vasetto di omogeneizzato al pesce
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 38'

- 8 minuti preparazione
- 30 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Lavare per bene le verdure, tagliarle a pezzi e inserirle nella ciotola con l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  30 minuti a velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere la farina di riso, l'omogeneizzato, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 5 secondi e servire.

Passato di verdura con crema al riso con omogeneizzato alla carne

Ingredienti per 1 porzione

- 40 g di patata sbucciata
- 40 g di carota sbucciata
- 30 g di zucchina
- 20 g di sedano privato dei filamenti
- 400 ml di acqua
- 20 g di farina di riso
- 1 vasetto di omogeneizzato alla carne
- 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Tempo totale 40'

10 minuti preparazione

30 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Lavare per bene le verdure, tagliarle a pezzi e inserirle nella ciotola con l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  30 minuti a velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere la farina di riso e l'omogeneizzato, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 3 secondi e servire.

Pappa di banane e pere

Ingredienti per 1 porzione

- 80 g di pera
- 100 g di banana
- 100 ml di acqua
- 4 biscottini per bambini

Tempo totale 20'

5 minuti preparazione

15 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la pera sbucciata e tagliata a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  15 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire la banana sbucciata, tagliata a pezzi e i biscottini sbriciolati. Premere il tasto  Chop per 5 secondi.



Crema di patate e crescenza

Ingredienti per 1 porzione

90 g di polpa patata sbucciata
15 g di cuore di porro
300 ml di acqua
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di parmigiano
30 g di crescenza

Tempo totale 33'

8 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la patata ben lavata, tagliata a pezzetti e il porro lasciato intero (dovrà essere rimosso prima di omogeneizzare la crema). Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto .

2 A fine cottura rimuovere il porro, premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi, unire l'olio e il parmigiano. Servire la crema con il formaggio amalgamandolo con la spatola in dotazione.



Crema di manzo e zucchine

Ingredienti per 1 porzione

100 g di zucchina
50 g di carne di manzo magra
30 g di crema multicereali
350 ml di acqua
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 30'

5 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la zucchina ben lavata e tagliata a pezzetti. Unire la carne di manzo tagliata a pezzettini. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto .

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere la crema multicereali, unire l'olio, il parmigiano e premere il tasto  Chop per 3 secondi.



Crema di finocchio al parmigiano

Ingredienti per 1 porzione

- 50 g di patata sbucciata
- 80 g di cuore di finocchio
- 1 cucchiaino di parmigiano
- 30 g di formaggio di capra fresco
- 300 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Tempo totale 33'

- 8 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

1 Sistemare le lame (🔪) nella ciotola, versare l'acqua e le verdure ben lavate e tagliate a pezzetti. Premere il tasto (🔥) Cottura, impostare (⌚) 25 minuti, velocità (🌀) 0. Premere il tasto (⏸) Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto (✖) Cancel poi premere il tasto (🌀) Chop per 15 secondi, unire l'olio e il parmigiano. Servire la crema con il formaggio di capra amalgamandolo con la spatola.



Minestrina di riso, carota e merluzzo

Ingredienti per 1 porzione

- 80 g di carota sbucciata
- 50 g di merluzzo
- 350 ml di acqua
- 30 g di riso per bambini
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 33'

- 8 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

1 Sistemare le lame (🔪) nella ciotola, versare l'acqua e la carota ben lavata e tagliata a pezzetti. Unire il merluzzo tagliato a pezzettini. Premere il tasto (🔥) Cottura, impostare (⌚) 25 minuti, velocità (🌀) 0. Premere il tasto (⏸) Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto (✖) Cancel poi premere il tasto (🌀) Chop per 15 secondi. Aggiungere il riso e premere il tasto (🔥) Cottura, impostando il tempo indicato sulla confezione, velocità (🌀) 0 e premere il tasto (⏸) Start-Pause. Unire l'olio, il parmigiano e servire.

Pappa di pera e biscottini

Ingredienti per 1 porzione

120 g di pera
100 g di succo di frutta alla pera
3 biscottini
200 ml di acqua

Tempo totale 20'

5 minuti preparazione
15 minuti cottura

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con la pera sbucciata e tagliata a pezzetti. Impostare  15 minuti.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel. Scolare l'acqua, sistemare le lame  nella ciotola, mettere la polpa di pera cotta, i biscottini sbriciolati, il succo di frutta e premere il tasto  Chop per 15 secondi.

Pappa al semolino con prosciutto cotto

Ingredienti per 1 porzione

40 g di carota sbucciata
40 g di zucchina
4 foglie di spinacino fresco
350 ml di acqua
30 g di semolino
30 g di prosciutto cotto
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 33'

8 minuti preparazione
25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la verdura tagliata a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire il prosciutto a pezzetti e premere il tasto  Chop per 10 secondi. Unire il semolino, l'olio e il parmigiano. Premere il tasto  Chop per 3 secondi.



Minestrina verde con vitello

Ingredienti per 1 porzione

70 g	di zucchina
4	foglie di spinacino fresco
50 g	di carne di vitello fresca
350 ml	di acqua
30 g	di pastina per bambini
1	cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1	cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione

25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e le verdure ben lavate e tagliate a pezzetti. Unire la carne di vitello tagliata a pezzettini. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere la pastina e premere il tasto  Cottura, impostando il tempo indicato sulla confezione e premere il tasto  Start-Pause. Unire l'olio, il parmigiano e servire.



Risottino con crema di zucca

Ingredienti per 1 porzione

100 g	di zucca sbucciata e a pezzetti
30 g	di riso per bambini
300 ml	di acqua
1	cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1	cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione

25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la zucca tagliata a pezzetti. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire il riso e premere il tasto  Cottura impostando il tempo di cottura indicato sulla confezione e premere il tasto  Start-Pause. Aggiungere l'olio e il parmigiano, mescolare con la spatola e servire.

Crema di patate al latte e merluzzo

Ingredienti per 1 porzione

- 80 g di patata a polpa bianca
- 50 g di merluzzo
- 300 ml di latte
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 3 foglioline di prezzemolo
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 33'

- 8 minuti preparazione
- 25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare il latte e la verdura ben lavata e tagliata a pezzetti. Unire il merluzzo a pezzettini. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere il prezzemolo, l'olio e il parmigiano e premere il tasto  Chop per 3 secondi.



Crema di ceci

Ingredienti per 1 porzione

- 70 g di ceci cotti
- 10 g di sedano senza filamenti
- 10 g di carota sbucciata
- 80 g di patata
- 3 foglioline di prezzemolo
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 28'

- 8 minuti preparazione
- 20 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, inserire i ceci, il sedano e la carota, la patata a pezzetti e il prezzemolo, poi versare l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  20 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi, ripetere l'operazione se fosse necessario. Aggiungere l'olio, il parmigiano e mescolare con la spatola.

Crema di semolino e mele

Ingredienti per 1 porzione

120 g di polpa di mela
200 ml di acqua
70 ml di succo di mela
20 g di semolino

1 Versare 250 ml di acqua nella ciotola. Premere il tasto  Vapore e portare l'acqua a temperatura. Premere  Start-Pause. Quando il timer terminerà di lampeggiare e dopo il segnale sonoro, sistemare il cestello con la mela sbucciata e tagliata a pezzetti. Portare a cottura.

Tempo totale 20'

5 minuti preparazione
15 minuti cottura

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel. Scolare l'acqua, sistemare le lame  nella ciotola, mettere la polpa di mela cotta, il semolino, il succo di frutta e premere il tasto  Chop per 15 secondi.

Minestrina di lenticchie

Ingredienti per 1 porzione

60 g di lenticchie cotte
10 g di sedano privato dei filamenti
3 foglioline di prezzemolo
30 g di pastina per bambini
350 ml di acqua
1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaino di parmigiano

1 Sistemare le lame  nella ciotola, inserire le lenticchie, il sedano a pezzetti e il prezzemolo, poi versare l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  15 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi, ripetere l'operazione se fosse necessario, unire la pastina e premere il tasto  Cottura impostando il tempo indicato sulla confezione. Premere il tasto  Start-Pause. Aggiungere l'olio e il parmigiano e mescolare con la spatola.

Tempo totale 33'

8 minuti preparazione
25 minuti cottura



Minestrina di riso e prezzemolo in brodo

Ingredienti per 1 porzione

- 30 g di riso per bambini
- 80 g di patata
- 3 foglioline di prezzemolo
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 25'

5 minuti preparazione

20 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, inserire la patata a pezzetti e il prezzemolo, poi versare l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  20 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi, ripetere l'operazione se fosse necessario, unire il riso e premere il tasto  Cottura impostando il tempo indicato sulla confezione. Premere il tasto  Start-Pause. Aggiungere l'olio, il parmigiano e mescolare con la spatola.



Nasello al finocchio e carota

Ingredienti per 1 porzione

- 80 g di cuore di finocchio
- 30 g di carota sbucciata
- 50 g di nasello fresco
- 3 foglioline di prezzemolo
- 30 g di farina di riso
- 300 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Tempo totale 35'

10 minuti preparazione

25 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, versare l'acqua e la verdura ben lavata e tagliata a pezzetti. Unire il nasello a pezzettini. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi. Aggiungere la farina di riso, unire l'olio, il prezzemolo e premere il tasto  Chop per 3 secondi.

Purea di pisellini

Ingredienti per 1 porzione

- 40 g di pisellini freschi
- 60 g di patata sbucciata e tagliata a pezzi
- 300 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di parmigiano

Tempo totale 13'

5 minuti preparazione

8 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola. Lavare i piselli e la patata, poi versare l'acqua. Premere il tasto  Cottura, impostare  25 minuti, velocità  0. Premere il tasto  Start-Pause.

2 A fine cottura premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 15 secondi, ripetere l'operazione se fosse necessario, aggiungere l'olio e il parmigiano e mescolare con la spatola.



Budino al cioccolato

Ingredienti per 1 porzione

- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di zucchero di canna chiaro
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 30 g di fecola di patate
- 500 ml di latte fresco

Tempo totale 18'

8 minuti preparazione

10 minuti cottura

! Sistemare le lame  nella ciotola, versare i tuorli d'uovo con lo zucchero, premere il tasto  Chop per 15 secondi. Unire il cacao e la fecola. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e sostituirle con la pala  mescolatrice. Versare il latte e premere il tasto  Cottura, impostare velocità  1. Premere il tasto  Start-Pause.



Merendine alle carote

Ingredienti per 1 porzione

- 200 g di carote grattugiate
- 50 g di mandorle
- 200 g di zucchero di canna chiaro
- 2 uova
- 100 g di olio extravergine d'oliva leggero
- 100 ml di latte
- 300 g di farina di farro
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Tempo totale 30'

10 minuti preparazione

20 minuti cottura

1 Sistemare le lame 🌀 nella ciotola, mettere le mandorle con lo zucchero e premere il tasto 🌀 Chop per 1 minuto. Unire le carote grattugiate e strizzate per bene, le uova intere, l'olio, il latte, la farina, il lievito e il pizzico di sale. Premere il tasto 🌀 Chop per 10 secondi.

2 Versare il composto nei pirottini di carta all'interno di stampi per muffin senza riempirli completamente. Infornare a 160° per 20-25 minuti.



Mini Plum cake allo yogurt

Ingredienti per 1 porzione

- 250 g di farina di kamut
- 125 g di zucchero di canna chiaro
- 4 uova
- 150 g di burro
- 1 vasetto di yogurt intero
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Tempo totale 23'

8 minuti preparazione

15 minuti cottura

1 Sistemare le lame 🌀 nella ciotola, versare le uova intere, lo zucchero e premere il tasto 🌀 Chop per 15 secondi, unire la farina, il burro a pomata, lo yogurt, la scorza del limone, il lievito e il sale. Premere il tasto 🌀 Chop per 20 secondi.

2 Versare il composto in uno stampo da mini plum cake e infornare a 160° per 15-20 minuti.



RICETTE DI BASE

BESCIAMELLA

178

BRODO DI CARNE

178

BRODO VEGETALE

178

DADO DI CARNE

179

DADO VEGETALE

180

FORMAGGIO GRATTUGIATO

180

PAN GRATTATO

180

PANATURA ALLE ERBE
...E FRUTTA SECCA

181

PASTA BRISÈ

181

PASTA FRESCA PER RAVIOLI

181

PASTA FRESCA
PER TAGLIATELLE, TAGLIOLINI,
PAPPARDELLE ECC.

183

PASTA FRESCA SENZA UOVO

183

PASTA FROLLA FINE

183

PASTA FROLLA SENZA UOVA

184

PASTA STRUDEL

184

PASTELLA
PER CREPES

184

MAIONESE

185

SALSA ALLE ERBE FRESCHE
E SENAPE

186

SALSA AL PREZZEMOLO
E CAPPERI

186

SALSA ROSA

186

SALSA VERDE

187

SOFFRITTO

187

TAPENADE

187

Besciamella

Ingredienti

500 ml di latte
 50 g di burro
 50 g di farina 00
 1 pizzico di sale
 1 noce moscata

Tempo totale 15'

5 minuti preparazione
10 minuti cottura

Sistemare le lame  nella ciotola e inserire tutti gli ingredienti. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice, premere il tasto  Cottura 3 volte, impostare  10 minuti. Premere il tasto  Start-Pause.

Brodo di carne

Ingredienti

800 ml di acqua
 500 g di carne di manzo per bollito
 1 coscia di pollo piccola
 1 carota piccola
 1 mezza costa di sedano
 1 piccola cipolla
 1 mezzo porro
 1 piccolo pomodoro
 10 g di gambi di prezzemolo
 1 foglia di alloro
 1 rametto di timo
 20 g di sale

Tempo totale 75'

15 minuti preparazione
60 minuti cottura

Tagliare le verdure, sistemarle nella ciotola senza lame con la carne a pezzetti, 800 ml di acqua fredda, il sale e le erbe aromatiche. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  1 ora, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause. Fare raffreddare il brodo e filtrarlo attraverso un colino a maglie fitte.

Brodo vegetale

Ingredienti

1 l di acqua
 1 carota
 1 cipolla
 1 costa di sedano
 1 mezzo finocchio
 1 mezzo porro
 20 g di gambi di prezzemolo
 1 mazzetto di timo
 1 basilico e maggiorana
 20 g di sale

Tempo totale 45'

15 minuti preparazione
30 minuti cottura

Tagliare le verdure, sistemarle nella ciotola senza lame con 1 litro di acqua fredda, il sale e le erbe aromatiche. Premere il tasto  Cottura 4 volte, impostare  30 minuti, velocità di mescolamento  0. Premere il tasto  Start-Pause.



Dado di carne

Ingredienti

- 300 g di carne di manzo macinata
- 100 g di sedano privato dei filamenti
- 100 g di carote
- 100 g di scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino sfogliato
- 1 foglia di alloro
- 1 pomodoro ramato privato della buccia e dei semi
- 300 g di sale grosso marino

Tempo totale 45'

15 minuti preparazione

30 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le verdure e gli aromi elencati, premere il tasto  Chop per 20 secondi. Togliere le lame  e sistemare la pala  mescolatrice. Unire la carne, il sale e premere il tasto  Cottura, impostare  30 minuti. Premere il tasto  Start-Pause. Portare a cottura.

2 Dopo il segnale sonoro che indica la fine della cottura premere il tasto  Cancel, poi premere il tasto  Chop per 1 minuto fino ad ottenere un composto liscio. Conservare il dado in frigorifero.

Dado vegetale

Ingredienti

200 g di sedano privato dei filamenti
 2 carote piccole
 1 piccola cipolla
 1 pomodoro maturo medio e privato della buccia e dei semi
 1 piccola zucchina
 1 spicchio d'aglio
 4 funghi champignon
 2 cucchiaini di vino bianco secco
 1 foglia di alloro
 2 foglie di basilico
 2 foglie di salvia
 1 rametto piccolo di rosmarino sfogliato
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva,
 200 g di sale grosso marino

Tempo totale 35'

20 minuti preparazione

15 minuti cottura

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere tutti gli ingredienti elencati, premere il tasto  Chop per 20 secondi. Unire il sale, l'olio e il vino. Premere il tasto  Cottura due volte, velocità di mescolamento  3. Premere il tasto  Start-Pause. Portare a cottura.

2 Premere il tasto  Cancel poi premere il tasto  Chop per 2 minuti fino ad ottenere un composto liscio. Conservare il dado in frigorifero.

Formaggio grattugiato

Ingredienti

200 g di formaggio da grattugiare a scelta

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere il formaggio privato della crosta e premere il tasto  Chop ad intermittenza 4 volte, poi tenere premuto il tasto per 1 minuto fino ad ottenere un formaggio fine.

Pan grattato

Ingredienti

200 g di pane raffermo a pezzi

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere il pane a pezzi, premere il tasto  Chop ad intermittenza 4 volte poi tenere premuto il tasto per 30 secondi.



Panatura alle erbe ...e frutta secca

Ingredienti

200 g di fette di pancarrè
5 cucchiaini di parmigiano
o pecorino grattugiato e foglie
aromatiche (salvia, rosmarino,
prezzemolo, il timo ecc.)

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola, mettere il pancarrè spezzato grossolanamente con i 5 cucchiaini di formaggio ed erbe aromatiche, dopo averle lavate e asciugate per bene. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.

2 Per la panatura alla frutta secca, sostituire le erbe fresche con 1 cucchiaino di frutta secca tra mandorle, nocciole, noci, pinoli o pistacchi.

Pasta brisé'

Ingredienti

250 g di farina 00
100 g di burro freddo a pezzettini
60 ml di acqua fredda
1 pizzico di sale

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare le lame  nella ciotola. Mettere la farina con il burro e il pizzico di sale. Premete il tasto  Chop per 20 secondi fino ad ottenere delle briciole. Versare l'acqua. Premete il tasto  Chop ad intermittenza fino ad ottenere delle grosse briciole. Raccogliere le briciole su di un piano e compattarle. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciare riposare per 20 minuti.

Pasta fresca per ravioli

Ingredienti

225 g di farina 00
25 g di farina di grano duro rimacinata
3 uova intere
15 g di olio extravergine d'oliva
8 g di sale

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, inserire tutti gli ingredienti poi premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere delle briciole. Rovesciare il composto su di un piano di lavoro e compattarlo. Lavorare l'impasto con le mani per 1 minuto. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciarla riposare per 20 minuti.



Pasta fresca per tagliatelle, tagliolini, pappardelle ecc.

Ingredienti

200 g di farina 00
50 g di farina di grano duro
1 uovo intero
5 tuorli
15 g di olio extravergine d'oliva
8 g di sale

Tempo totale 35'

15 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, inserire tutti gli ingredienti poi premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere delle briciole. Rovesciare il composto su di un piano di lavoro e compattarlo. Lavorare l'impasto con le mani per 1 minuto. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciarla riposare per 20 minuti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e tagliarla nel formato preferito.

Pasta fresca senza uovo

Ingredienti

200 g di farina 00
75 g di farina di grano duro
25 g di olio extravergine d'oliva
75 g di acqua
50 g di albume
8 g di sale

Tempo totale 35'

15 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere tutti gli ingredienti elencati e premere il tasto  Chop per 30 secondi fino ad ottenere delle briciole. Rovesciare il composto su di un piano di lavoro e compattarlo. Lavorare l'impasto con le mani per 1 minuto. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciarla riposare per 20 minuti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e tagliarla nel formato preferito.

Pasta frolla fine

Ingredienti

250 g di farina 00
100 g di zucchero a velo
150 g di burro freddo a pezzetti
2 tuorli d'uovo
i semi di 1 bacca di vaniglia
la buccia grattugiata di mezzo limone
2 g di sale

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere la farina, lo zucchero a velo, il tuorlo d'uovo, i semi della bacca di vaniglia, la buccia grattugiata del limone, con il burro ben freddo e il pizzico di sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 5 volte. Poi tenere premuto il tasto per 10 secondi. Raccogliere le briciole su di un piano e compattarle. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciarla riposare per 20 minuti.

Pasta frolla senza uova

Ingredienti

225 g di farina 00
25 g di farina di mais fine (fioretto)
150 g di burro freddo a pezzetti
100 g di zucchero a velo
la buccia grattugiata di mezzo
limone e mezza arancia
2 g di sale

Tempo totale 35'

15 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le farine con il burro, lo zucchero a velo, le scorze degli agrumi grattugiate e il pizzico di sale. Premere il tasto  Chop ad intermittenza 5 volte. Raccogliere le briciole su di un piano e compattarle. Avvolgere la pasta con della pellicola e lasciare riposare per 20 minuti.

Pasta strudel

Ingredienti

350 g di farina 00
50 g di burro fuso tiepido
1 uovo
2 g di sale fino
75 ml di acqua

Tempo totale 35'

15 minuti preparazione
+ 20' di riposo

Sistemare la pala  mescolatrice nella ciotola, mettere la farina con il burro, l'uovo intero e il pizzico di sale. Premere il tasto  Chop per 10 secondi. Versare l'acqua e premere il tasto  Chop fino ad ottenere delle grosse briciole. Raccogliere l'impasto su di un piano e lavorarlo energicamente battendolo sul tavolo (questa operazione serve per far perdere elasticità alla pasta). Pennellare l'impasto con del burro fuso e coprirlo con una pentola calda. In questo modo sarà più facile stenderla con il matterello.

Pastella per crepes

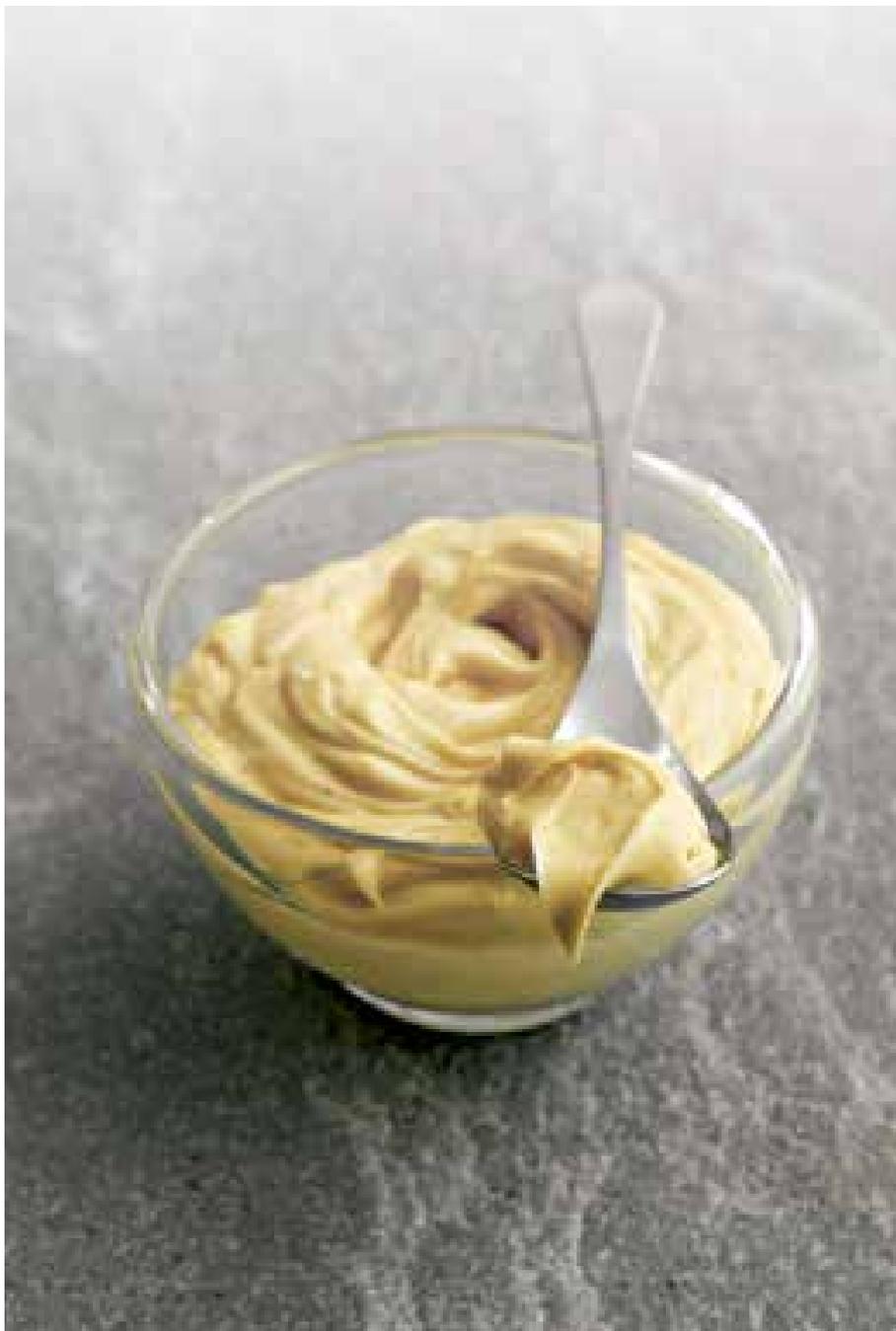
Ingredienti

125 g di farina 00
3 uova
300 ml di latte
sale e pepe

Tempo totale 10'

10 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, versare la farina, le uova intere, un pizzico di sale e pepe. Premere il tasto  Chop per 5 secondi. Versare il latte, impostare  1 minuto, velocità di mescolamento  1. Premere il tasto  Start-Pause.



Maionese

Ingredienti

- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 270 g di olio extravergine d'oliva leggero
oppure di semi di mais
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
o il succo di mezzo limone
- 1 pizzico di sale

Tempo totale 6'

6 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, versare tutti gli ingredienti e premere il tasto  Chop per 40 secondi.

Salsa alle erbe fresche e senape

Ingredienti

20 g di aneto
25 g di prezzemolo
10 g di maggiorana
1 cucchiaino di senape di Digione
2 cucchiaini di succo di limone
40 ml di olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Tempo totale 15'

15 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola. Versare la senape con il succo di limone, le erbe, l'olio, un pizzico di sale e una macinata generosa di pepe. Premere il tasto  Chop per 10 secondi.

Salsa al prezzemolo e capperi

Ingredienti

7 filetti di acciughe sott'olio
40 g di capperi sott'aceto
50 g di prezzemolo in foglie
120 g di olio extravergine d'oliva

Tempo totale 6'

6 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola. Unire i filetti di acciughe ben scolati dall'olio di conservazione, i capperi scolati ma non strizzati, il prezzemolo e l'olio extravergine d'oliva. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.

Salsa rosa

Ingredienti

250 g di maionese
80 g di ketchup
1 cucchiaino di salsa worcestershire
2 cucchiaini di cognac

Tempo totale 5'

5 minuti preparazione

Sistemare le lame  nella ciotola, mettere tutti gli ingredienti e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Tenere la salsa in frigorifero.

Salsa verde

Ingredienti

- 100 g di foglie di prezzemolo lavate e asciugate
- 6 filetti di acciughe sott'olio
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 1 uovo sodo
- 180 g di olio extravergine d'oliva
- la mollica di 1 panino (50 g circa) imbevuta con 2 cucchiaini di aceto di vino
- 1 pizzico di sale

Tempo totale 15'

15 minuti preparazione

1 Sistemare le lame  nella ciotola, inserire la mollica del pane e premere il tasto  Chop per 5 secondi. Unire il resto degli ingredienti, premere il tasto  Chop per 15 secondi. Con la spatola in dotazione portare il composto verso le lame. Versare l'olio, il sale, premere il tasto  Chop per 10 secondi.

Soffritto

Ingredienti

- 1 cipolla dorata media
- 1 carota media
- 2 coste di sedano
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 25 ml di acqua

Tempo totale 20'

10 minuti preparazione

10 minuti cottura

1 Lavare la verdura e tagliarla a pezzi grossolani. Sistemare le lame  nella ciotola e mettere le verdure. Premere il tasto  Chop per 15 secondi.

2 Versare l'olio e l'acqua nella ciotola. Premere il tasto  Cottura, poi premere il tasto  Start-Pause.

Tapenade

Ingredienti

- 125 g di grosse olive nere snocciolate
- 150 g di olive verdi snocciolate
- 100 g di filetti di acciuga sott'olio
- 50 g di capperi sott'aceto
- 30 g di foglie di prezzemolo
- 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- il succo di mezzo limone
- pepe

Tempo totale 20'

20 minuti preparazione

1 Sgocciolare i capperi e asciugarli. Sgocciolare le acciughe e tamponarle con la carta da cucina. Sistemare le lame  nella ciotola, mettere le olive, i capperi, le acciughe, il prezzemolo e premere il tasto  Chop per 15 secondi fino ad avere un composto non troppo fine e abbastanza omogeneo. Versarlo in una ciotola, unire l'olio necessario per ottenere una salsa densa.

2 Completare la tapenade con il succo di limone e con una generosa macinata di pepe e, a piacere, un pizzico d'aglio grattugiato.

INDICE DELLE RICETTE

ANTIPASTI

Arancini di riso con formaggio filante e acciughe	16
Blinis integrali salati	17
Bruschette con peperonata	18
Crepes alle castagne con lardo di montagna	19
Flan al parmigiano con zucca al balsamico	20
Focaccine integrali al rosmarino con funghi trifolati e scaglie di grana.....	21
Fonduta	22
Insalata di moscardini con patate e salsa al prezzemolo	23
Involtoni di peperoni gialli ripieni di tonno	24
Mousse di mozzarella con pomodorini alla menta	25
Pancake salati	26
Patè di fegato di vitello con pan brioche	27
Pate' di pollo al Marsala	28
Quenelle di tonno e patate con capperi	29
Sformati gratinati alle melanzane e ricotta di pecora	30
Sformatini estivi alla robiola con cetrioli alla menta	31
Torta salata integrale con porri al timo	32
Tortini di insalata russa con salmone affumicato	33

CREME E ZUPPE

Crema allo yogurt greco, cetrioli e menta	36
Crema di ceci con bacon croccante	37
Crema di fagioli borlotti e funghi di stagione.....	38
Crema di zucca e amaretti	39
Crema tiepida di peperoni rossi con caprino al basilico	40
Pappa al pomodoro	41
Vellutata di cavolfiore con uova di salmone	42
Zuppa con verdure di primavera ed orzo	43
Zuppa di porri e patate con calamari al vapore	44
Zuppetta di lenticchie con pomodorini al timo	45

RISOTTI, GNOCCHI, PASTA FRESCA E RIPIENA

Risotto ai funghi trifolati	48
Risotto cacio e pepe con asparagi	49
Risotto al gorgonzola con pere e cannella	50
Risotto al pomodoro con pesto alla genovese e burrata	51
Risotto con crema di carciofi	52
Risotto con salsiccia e radicchio di Treviso	53
Risotto allo zafferano	54
Risotto con erbe aromatiche, pisellini e acciughe	55
Risotto con gamberi e capesante	56
Risotto con zucca e speck	57
Gnocchi alla parigina	58
Gnocchetti di pane con spinaci	59
Gnocchi di polenta con gorgonzola, noci e sedano	60
Gnocchi di ricotta e prezzemolo con crema allo scalogno	61
Gnocchetti di semolino con sughetto alle telline	62
Gnocchetti di zucca e amaretti al burro e salvia	63
Cannelloni ai broccoletti con salsa al pecorino	64
Lasagne con spinaci, brie e prosciutto cotto affumicato	65
Lasagne filanti con rucola	66
Lasagne veloci con robiola e pesto di zucchine	67
Pasta al gratin con funghi e taleggio	68
Rigatoni gratinati	69

SECONDI E CONTORNI

Filetti di coniglio al finocchietto e olive taggiasche	72
Filetto di maiale con purè di mele renette	73
Hamburger a modo mio	74
Pollo al curry con riso Long&Wild	75
Pollo lessato al limone su insalata di verdure	76
Polpettine delicate al limone	77

Polpettone di manzo arrosto	78
Spezzatino di agnello con crema di porri, pecorino e uova	79
Spezzatino di vitello al pomodoro con purè	80
Tortini di patate e prosciutto cotto affumicato	81
Baccalà mantecato	82
Baccalà piccante con cipolle rosse, patate e pomodoro	83
Capesante con carote allo zenzero e pancetta	84
Involtini di spada all'arancia e scalogni	85
Molluschi al vapore	86
Pesce al vapore in zuppetta con crostini	87
Pesce spada con capperi e olive	88
Polpo in umido con polenta	89
Seppioline con i piselli e pomodorini con purè di patate	90
Seppioline in verde	91
Carote novelle alla panna e noce moscata	92
Cavolini di Bruxelles con speck	93
Cipolline in agrodolce	94
Crocchette di patate	95
Funghi trifolati	96
Polenta	96
Peperonata	97
Pisellini con pomodorini alla pancetta	98
Purè di fave al finocchietto	98
Purè di patate	99
Spinaci per contorno	99
Verdure estive stufate	100
Zucchine alla menta	101

DOLCI

Biscotti al limone	104
Blinis dolci	105
Budino amaretti e cacao	105
Budino alla panna con marmellata di arance	106
Cheese cake alla confettura di frutta	107
Castagnaccio lievitato	108
Crostata integrale con mandorle, cannella e confettura	109
Frolla alle uova sode con confettura	110
Pancake dolci	111
Torta brisé ripiena di mele	112
Torta soffice con mele renette	113

Tortini al cioccolato e cannella	114
Tortini alla ricotta e limone	115

CONFETTURE, GELATI, FRUTTA CANDITA, SCIROPPI, SUCCHI

BEVANDE CALDE, CREME E FRULLATI

Confettura di frutta fresca	118
Confettura di mele cotogne	119
Marmellata di arance	120
Mostarda di pere	121
Gelato al cioccolato	122
Gelato alla crema	123
Gelato alla frutta	123
Scorze d'arancia candite	124
Sciroppo di melissa, semi di finocchio e liquirizia	125
Sciroppo di sambuco	125
Succo di frutta	126
Succo ai frutti di bosco	126
Succo d'uva fragola o moscato	128
Succo vitaminico	128
Cappuccino	129
Cappuccino cocktail con panna	130
Cioccolata con cacao e cannella	130
Cioccolata fondente	131
Vin brulé alle pere	131
Crema al limone	132
Crema pasticceria	133
Salsa al cioccolato	134
Salsa alle fragole	135
Aperitivo alla rosa e vino bianco	136
Bevanda alle mandorle e acqua di rose	136
Frullato ai frutti di bosco	136
Cocktail all'anguria e vodka	138
Cocktail all'ananas e cocco	138
Frullato alla pera, miele e noci	138
Frullato di melone cantalupo e zenzero	139
Frullato di banana, yogurt e cannella	139
Frullato di melone bianco e ananas	139
Frullato tropicale	140
Smoothie alla fragola e yogurt greco	140
Smoothie effetto cheese cake	140

Smoothie alla menta con gelato alla panna	141	Minestrina verde con vitello	169
SALSE, SUGHI E PASTELLE		Risottino con crema di zucca	169
Pesto alla genovese	144	Crema di patate al latte e merluzzo	170
Pesto di rucola	144	Crema di ceci	170
Pesto di sedano e mandorle	145	Crema di semolino e mele	171
Pesto eoliano, capperi e pomodorini	145	Minestrina di lenticchie	171
Pesto di zucchine e basilico	146	Minestrina di riso e prezzemolo in brodo	172
Ragù di carne	147	Nasello al finocchio e carota	173
Salsa di pomodoro a crudo	148	Purea di pisellini	173
Salsa di pomodoro e basilico	149	Budino al cioccolato	174
Salsa remoulade	150	Merendine alle carote	175
Salsa tartare	151	Mini Plum cake allo yogurt	175
Sugo di pomodoro alla marinara	152	RICETTE DI BASE	
Sugo di pomodoro al tonno e capperi	152	Besciamella	178
Sugo alla puttanesca	153	Brodo di carne	178
Sugo ai broccoletti e pancetta	153	Brodo vegetale	178
Sugo ai peperoni e gamberi	154	Dado di carne	179
Sugo agli scalogni, cipolle e cipollotti con porcini secchi	155	Dado vegetale	180
Pastella alla birra chiara per verdure miste	156	Formaggio grattugiato	180
Pastella dolce	156	Pan grattato	180
Pastella di farina di ceci	157	Panatura alle erbe ...e frutta secca	181
Pastella salata lievitata	157	Pasta brisé	181
Pastella soffice con albumi	158	Pasta fresca per ravioli	181
RICETTE PER BAMBINI		Pasta fresca per tagliatelle, tagliolini, pappardelle ecc.	183
Brodo vegetale	162	Pasta fresca senza uovo	183
Crema di finocchio con formaggino fondente	162	Pasta frolla fine	183
Crema di mele golden e riso	163	Pasta frolla senza uova	184
Crema di spinacini e ricotta	163	Pasta strudel	184
Crema di zucca, riso e parmigiano	164	Pastella per crepes	184
Crema di zucchine con omogeneizzato al pesce	164	Maionese	185
Passato di verdura con crema al riso con omogeneizzato alla carne	165	Salsa alle erbe fresche e senape	186
Pappa di banane e pere	165	Salsa al prezzemolo e capperi	186
Crema di patate e crescenza	166	Salsa rosa	186
Crema di manzo e zucchine	166	Salsa verde	187
Crema di finocchio al parmigiano	167	Soffritto	187
Minestrina di riso, carota e merluzzo	167	Tapenade	187
Pappa di pera e biscottini	168		
Pappa al semolino con prosciutto cotto	168		

Finito di stampare
da Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello (TV)
marzo 2015

