



Le migliori Ricette dei nostri clienti

*Questo volume raccoglie le migliori ricette che i nostri fedeli clienti ci hanno inviato tramite:
la pagina ufficiale FaceBook: CUSINESIRGE e tramite le vostro email inviate a: INFO@SIRGE.IT*

un caloroso ringraziamento a tutti voi per aver reso possibile la creazione di questo ricettario

Pagina 1/72



*Le Ricette riportate sono indicative. Sono ricette provate e fornite dai nostri clienti.
Usare le indicazioni con giudizio e secondo le istruzioni di utilizzo del robot da cucina Sirge.
Non rispondiamo della mal riuscita delle ricette e/o delle velocita'/temperature e tempi delle ricette
in quanto non controllabili e potrebbero aver bisogno di essere adattate alle vostre esigenze.
Pagina 2/72*

Display e Comandi



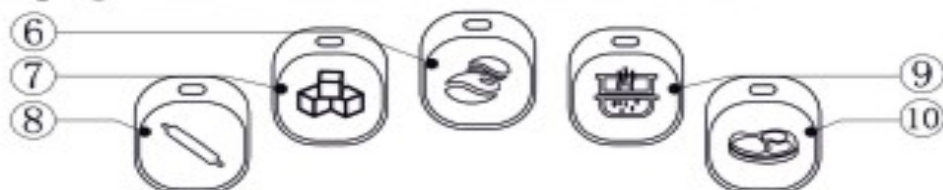
1. Tasto selezione VELOCITA'	12. Tasto RESET/Blocco/Tara
2. Tasto selezione TEMPERATURA	13. Interruttore + Manopola
3. Tasto selezione BILANCIA	14. Led luminoso selezione menu
4. Tasto TEMPO	15. Led luminoso Accensione
5. Tasto IMPULSO (pulse)	LED
6. Tasto menu TRITARE	A. INDICATORE TEMPERATURA
7. Tasto menu MACINARE	B. Indicatore RITARDO (da 5 min a 24 ore)
8. Tasto menu IMPASTARE	C. Indicatore TEMPO (ora attuale o ritardo)
9. Tasto menu VAPORE	D. Indicatore VELOCITA'/MENU
10. Tasto menu PASTICCERIA	E. Indica funzione MENU selezionato
11. Tasto selezione ORA/RITARDO	F. Indica funzione PESO selezionata



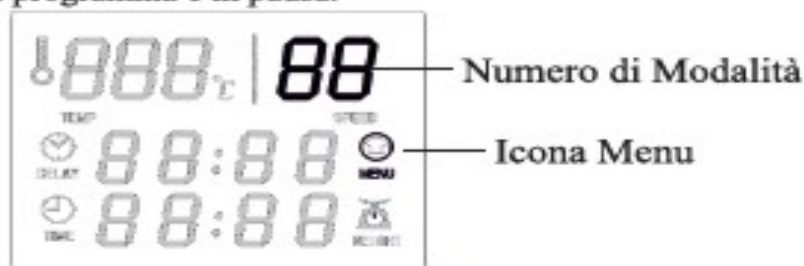


5 Programmi Automatici

I programmi sono accessibili con i pulsanti 6, 7, 8, 9 e 10.
Ogni programma automatico ha 4 modalità diverse.



Accendere la macchina premendo la manopola(13).
Premere il tasto menu desiderato. L'icona MENU ed il numero della modalità verrà visualizzato nel display LCD.
Premere ripetutamente il tasto scelto per scorrere le 4 modalità.
Per l'avvio ritardato, utilizzare il tasto apposito (11).
Per avviare il programma, premere la manopola(13). Il LED si illumina in arancione sopra il tasto del programma.
Per mettere in pausa il programma, premere la manopola (13).
Per riavviare il programma, premere nuovamente la manopola (13).
Per annullare un programma, premere il pulsante Reseta (12) mentre il programma è in pausa.



Numero di Modalità

Icona Menu

TABELLA Programmi automatici

PROGRAMMA IMPASTARE(8):

Usare al MASSIMO 500g di farina + 250g di acqua

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1+2	1 minuto vel.1 + 30 secondi vel.2	lame(4)
2	1+2	30 secondi vel.1 + 30 secondi vel.2	lame(4)
3	6+1	15 secondi vel.6 + 30 secondi vel.1	lame(4)
4	1+2	1 minuto vel.1 + 1 minuto vel.2	lame(4)



PROGRAMMA MACINARE (7):

Raffreddare la macchina per 10 min prima di ripetere il programma

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	12	10 secondi velocità 12	lame(4)
2	12	20 secondi velocità 12	lame(4)
3	12	40 secondi velocità 12	lame(4)
4	12	60 secondi velocità 12	lame(4)

PROGRAMMA TRITARE (6):

Raffreddare la macchina per 10 min prima di ripetere il programma

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	8	10 secondi velocità 8	lame(4)
2	8	20 secondi velocità 8	lame(4)
3	8	40 secondi velocità 8	lame(4)
4	8	60 secondi velocità 8	lame(4)

PROGRAMMA VAPORE (9):

Utilizzare un minimo di 0,5 L di acqua per 20-30 minuti di cottura;
regolare la quantità di acqua in base alla durata della cottura:
250 ml di acqua per altri 15 minuti.

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1	20 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(1,6,24)
2	1	25 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(1,6,24)
3	1	30 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(1,6,24)
4	1	35 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(1,6,24)

PROGRAMMA PASTICCERIA (10):

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1	5 minuti velocità 1	lame(4)
2	4	4 minuti velocità 4	lame(4)+farfalla(17)
3	4	20 secondi velocità 4	lame(4)
4	4	90 secondi velocità 4	lame(4)



Programma Manuale



Per avviare la macchina impostare Velocità(1) e Temperatura(2). Dovresti sapere che non sei obbligato a usare tutte le impostazioni: Il Tempo non è obbligatorio: se lo si programma, l'unità eseguirà il conto alla rovescia e si fermerà una volta trascorso il tempo. Se non lo programmate, il dispositivo indicherà il tempo trascorso dall'inizio del programma e non si fermerà automaticamente (quindi, sarà necessario monitorare la lavorazione)

Accendere la macchina premendo la manopola(13).

Quindi impostare come desiderato:

- Premere il tasto della velocità (1), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire (da 0 a 12).
- Premere il tasto della temperatura (2), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire (da 30 ° C a 120 ° C).
- Premere il tasto del timer (4), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire i minuti (da 0 a 60).

Premere nuovamente il tasto timer (4) per impostare i secondi (da 0 a 60).

Premere di nuovo il tasto timer per impostare i minuti e così via.

Per l'avvio ritardato, premere il tasto Timer (11)

Quando si terminano le impostazioni, avviare premendo la manopola (13)

Impostare l'orario

Premi e tieni premuto il pulsante Timer (11).

Fino a quando la linea centrale lampeggia (in nero sul disegno di fronte).

Girando la manopola (13) si impostano le ore.

Premere il pulsante(11) 'Ora' una volta per impostare i minuti. Impostare i minuti ruotando la manopola (13).

Conferma l'impostazione dell'orologio premendo la manopola (13).

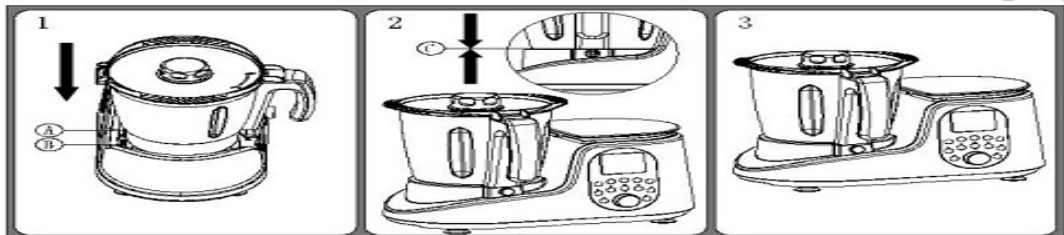


Come usare la Bilancia

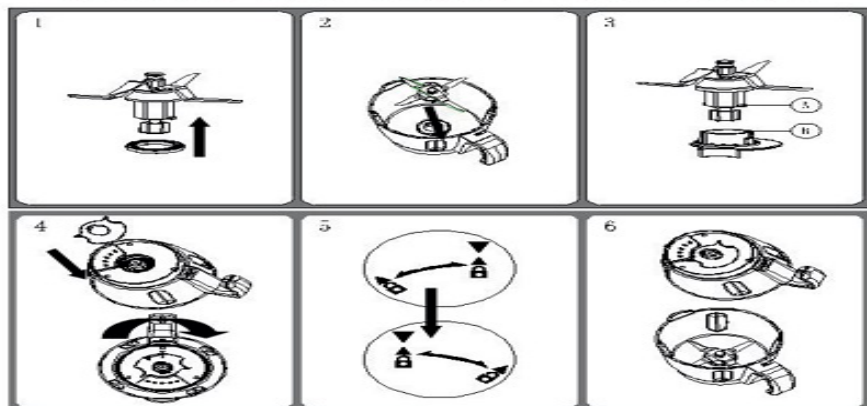
La bilancia può essere attivata in qualsiasi momento tranne quando la macchina è in lavorazione. Per poter usare la bilancia, bisogna mettere in pausa la lavorazione, pesare gli ingredienti e poi riavviare il programma.



Montare/smontare la Caraffa (6)

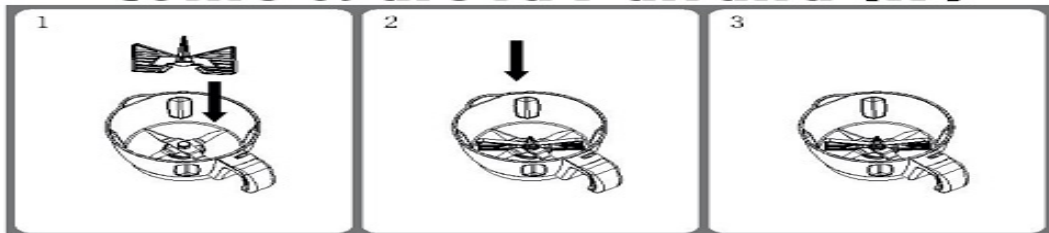


Come installare le lame

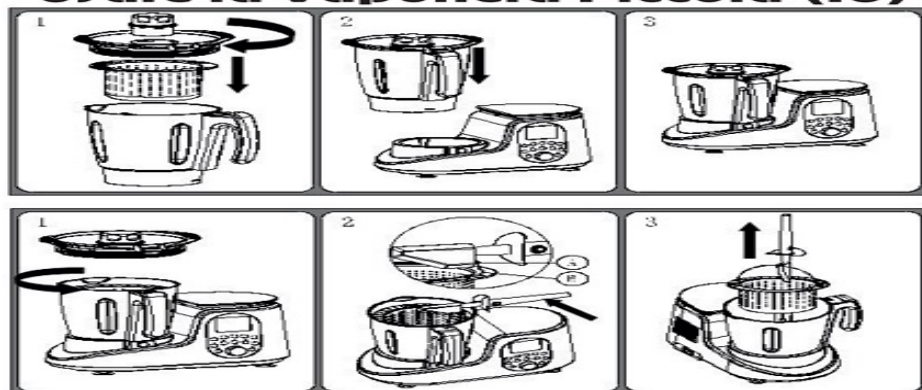


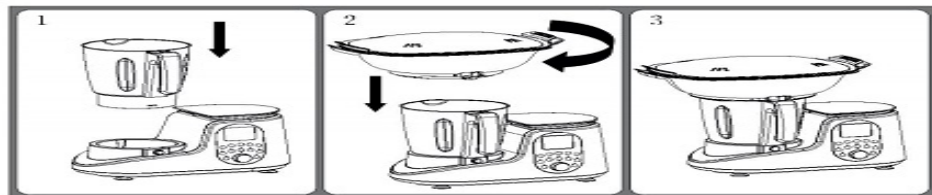


Come usare la Farfalla (17)



Usare la Vaporiera Piccola (16)







Mousse di Salmone

150 gr di filetto di salmone 100 gr di philadelphia 20 gr di burro
1 cucchiaino di succo di limone

pepe

PREPARAZIONE:

Inserire nel boccale il salmone 15 Sec. Vel 7.

Aggiungere la philadelphia, il burro morbido, un cucchiaino di succo di limone ed il pepe.

Amalgamare per 20 Sec. Vel. 5.

Servire la mousse al salmone su tartine o crostini



Polpette di merluzzo

200 g di filetti di merluzzo

1 zuccina

1 spicchio aglio

50 g di pangrattato

olio extravergine

sale

prezzemolo **PREPARAZIONE:**

Mettere l'aglio intero nel boccale e farlo rosolare a 100C per un minuto a vel. 1.

Tagliare la zuccina ed il pesce a dadini e mettere tutto insieme nel boccale, aggiungere il sale e fate cuocere a 100C per 10 min a vel. 1.

Aggiungere il pangrattato, l'olio ed il prezzemolo tritato, amalgamate per 2 min a vel. 2.

Con l'impasto realizzare delle polpette di pesce, posizionare in una teglia e infornate a 180C per 20 min.



Cozze alla marinara

1 kg di cozze
1 spicchio di aglio
olio
sale
prezzemolo
peperoncino
pane tostato
limone

PREPARAZIONE:

Pulire bene le cozze e mettere da parte.
Mettere nel boccale l'aglio, il peperoncino ed il prezzemolo e tritare per 4 sec a vel. 7.
Posizionare i molluschi nel piatto vapore e irrorare con il trito prima ottenuto ed il sale.
Nel boccale mettere acqua e sale, agganciare in cima il piatto vapore e fate cuocere per 30 min a vel. 1.
Servire le cozze alla marinara con un filo di olio a crudo, limone spremuto e pane tostato.



Linguine ai gamberi

250 g di linguine
10 gamberi
1 scalogno
80 di pomodorini
brandy
prezzemolo
olio
sale

peperoncino **PREPARAZIONE:** Mettere nel boccale lo scalogno e tritare per 5 sec a vel. 6, versare l'olio e cuocere a 100C per 3 min a vel. 1.

Aggiungere i pomodorini tagliati, il peperoncino ed il sale e continuare a cuocere a 100C per 10 min a vel. 1.

Unire al sugo i gamberi sgusciati ed il brandy, continuare a cuocere a 100C per 8 min a vel. 1.

Aggiungere la pasta e cuocere per quanto indicato sulla confezione.

Servire le Linguine ai gamberi con del prezzemolo tritato ed un filo di olio.

Farfalle con crema di zucca e caprino



Farfalle con crema di zucca e caprino

250 g di farfalle
350 ml di acqua
400 g di zucca
1 cipolla
formaggio caprino
1 bicchiere di vino
olio
sale
pepe

parmigiano **PREPARAZIONE:**

Mettere nel bollente la cipolla e tritare per 5 sec a vel. 7, unire l'olio e far cuocere a 100C per 3 min a vel. 1.

Aggiungere i dadini di zucca e fate cuocere a 100C per 5 min a vel. 1.

Sfumare la zucca con il vino, continuare la cottura per altri 5 min a 100C a vel. 1.

Aggiungere acqua e sale, far cuocere per altri 10 minuti.

Mettere la pasta e far cuocere il tempo indicato sulla confezione.

All'ultimo versare il formaggio e fate mantecare.

Servire le farfalle con zucca e caprino spolverizzate con il parmigiano.



Risotto ai carciofi

250 g di riso
400 ml di acqua
3 carciofi
1 cipolla
olio
sale
burro
parmigiano
pepe

PREPARAZIONE:

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua con del limone.

Nel boccale mettere la cipolla e tritare per 5 sec a vel. 7. Aggiungere l'olio, gli spicchi di carciofi ed il sale, cuocere a 100C per 10 minuti a vel. 1.

Versare il riso e farlo tostare a 100C per 2 min a vel. 1.

Unire l'acqua e far cuocere per il tempo indicato sulla confezione del riso.

Mantecare il risotto ai carciofi con burro e parmigiano e servire con del pepe macinato.



Torta all'acqua cioccolato e mele

250 gr di acqua
160 gr di zucchero
230 gr di farina
45 gr di olio di semi

1 bustina di lievito per dolci

PREPARAZIONE:

Mettere l'acqua a temperatura ambiente nel boccale insieme allo zucchero e mescolare 30 sec. a vel. 3.

Aggiungere l'olio e la scorza di limone grattugiata, mescolare 15 sec. a vel. 3.

Aggiungere la farina con il lievito e mescolare 30 sec. a vel. 4.

Aggiungere cioccolato a gocce o cacao zuccherato a piacere.

Versare il composto in una ciambella ben oleata e guarnire con le mele tagliate a spicchio.

Informate il dolce in forno preriscaldato a 180C per 30 min.



Purea di Patate

1kg Patate 400g Latte 50g Burro 50g Parmigiano Sale q.b. PREPARAZIONE:

- Pesare gli ingredienti.
- Inserire le patate fatte a pezzetti nel boccale insieme al latte ed al sale
- Impostare la temperatura a 100C, la vel. 1 ed il tempo a circa 25 min.
- Al termine dei 25 min verificate il composto, deve essere ben amalgamato ed omogeneo, se si presentano pezzi di patate, mescolare a vel. 3 per 1 min.
- Aggiungete il burro ed il parmigiano e lasciare amalgamare il tutto per 20 sec a vel. 3.
- Lasciar assestare la purea per 5 min nel boccale e poi disporlo in un piatto da portata.

L'aggiunta di noce moscata crea un tono più speziato alla purea



Risotto alla ZUCCA

60g di burro 20g olio extravergine di oliva 1 scalogno 800ml di brodo vegetale sale pepe 310g di polpa di zucca a dadini 330g di riso integrale o camaroli 40g parmigiano reggiano

PREPARAZIONE:

- Pesare gli ingredienti.
- Tritare lo scalogno a vel. 5 per 3/5 secondi.
- Con la spatola riportare lo scalogno tagliato verso il fondo, aggiungere 20g di burro e tutto l'olio e soffriggere per 3 min a 120C a vel. 1 con coprilama.
- Aggiungere la zucca a dadini e fate insaporire per 2 min a 100C a vel. 1 con coprilama.
- Aggiungere il riso e farlo tostare per 3 minuti a 100C a vel. 1 con coprilama.
- Unire il brodo caldo e dare qualche giro con la spatola, poi cuocere per il tempo del riso 10/15 min a 100C a vel. 1 con coprilama.
- Controllare la cottura, se il riso risulta asciutto, aggiungere un po di brodo, se risulta troppo bagnato aprire il tappo superiore del boccale o aumentare il tempo di cottura.
- Aggiungere il parmigiano il burro avanzato e mantecare per 2 min a 100C a vel. 1 con coprilama.
- Trasferire in una pirofila di terracotta, spolverare di pepe e servire.

L'aggiunta di pistacchi snocciolati dona allegria e buon umore.



Pasta risottata con funghi porcini

120g speck 25g olio extravergine di oliva

300g funghi porcini sale pepe 650g di acqua 350g di pasta fusilli parmigiano reggiano **PREPARAZIONE:**

- Pesare gli ingredienti.

- Mettere nel boccale lo speck a cubetti e l'olio: 3 min. 100C vel. 1 con coprilama.

- Aggiungere i funghi: 10 min. 100C vel. 1 con coprilama.

- Aggiungere l'acqua salata: 6 min. 100C vel. 1 con coprilama.

- Aggiungere la pasta: 10 min. 100C vel. 1 con coprilama (dopo 5 minuti se troppo acquoso, togliere il tappo per far uscire il vapore).

- Controllare la cottura, la pasta deve risultare cotta ma molto al dente, nel caso si stia asciugando troppo aggiungere un altro po' di acqua e regolarsi anche con il tappo superiore del coperchio del boccale.

- Aggiungere il parmigiano e mantecare per 2 min. 100C vel. 1 con coprilama.

- Trasferire in una pirofila di terracotta, spolverare di pepe e servire.

.....
L'aggiunta di prezzemolo fresco crudo aumentala fragranza.



Pasta cime di Rapa

280g di pasta corta

250g Cime di rapa pulite 1 spicchio d'aglio 40g Olio extravergine di oliva

4 Alici sott'olio 1 cucchiaino di sale PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo spicchio d'aglio e tritare per 5 sec Vel 10.

Aggiungere l'olio extravergine di oliva e le alici e cuocere per 3 min a 100C Vel. 1.

Togliere dal boccale e mettere da parte.

Versare un litro d'acqua nel boccale e unire il cucchiaino di sale.

Portare ad ebollizione, (circa 10 min 100C Vel. 1).

Pulire e separare le cime di rapa.

Posizionare il coprilama in dotazione sulle lame del boccale.

Versare le cime di rapa nel boccale e cuocete 5 min 100C Vel. 1.

Unire la pasta e cuocete per il tempo indicato sulla confezione della a 100C Vel. 1 con coprilama.

A fine cottura, scolare l'acqua rimasta nel boccale e inserire il composto di alici fatto in precedenza.

Insaporire per 3 minuti a 100C Vel. 1.



Biscotti di Natale

600 g di farina 004 uova250 g di burro1/2 bustina di vanillina200 g di zuccheroun pizzico di sale500 g di zucchero100ml d'acqua spremuta di 1 limonePREPARAZIONE:

BISCOTTI:

Versare tutti gli ingredienti della pasta frolla nel boccale.

Selezionare vel. 6 per 30 sec.

Togliere l'impasto e avvolgere nella pellicola trasparente.

Far riposare la pasta frolla per 20 minuti in frigo.

GLASSA:

Versare nel boccale, lo zucchero, l'acqua ed il succo di limone.

Impostare vel. 4 per 5 min a 70C.

Versare il composto in un altro contenitore e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente per 10 min.

Selezionare la velocità 8 e mescolare il composto per altri 2 min.

Dividere il composto ottenuto in più contenitori in base ai colori alimentari disponibili. Aggiungere il colorante in ogni contenitore e mescolare.

Stendere la pasta frolla con il mattarello e fare i biscotti a forme a piacere.

Disporre su carta forno i biscotti e far cuocere per 15 min a 180C in un forno statico.

Lasciarli raffreddare i biscotti e solo dopo decorare con la glassa preparata precedentemente.



Crocchett di Zucca

500 g polpa di zucca

2 uova

50 g Parmigiano reggiano grattugiato

40 g olio extravergine di oliva 40 pangrattato 40 g farina

q.b. rosmarino PREPARAZIONE: Tritare il rosmarino 20 sec. a vel. 10 e poi mettere da parte.

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti, inserire la zucca e l'olio evo, cucinare per 18 min 100C vel. 1. Poi 20 secondi a vel. 10.

Aggiungere il parmigiano, le uova, il sale, il pepe, il rosmarino ed il pangrattato 3 min. a vel. 3.

Formare delle crocchette della dimensione o forma che si vuole rigirate nella farina, passate nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato;

Quindi friggere in olio o in friggitrice ad aria.



Ciambella zucca e cioccolato

200 gr zucca già pulita

250 gr farina 00

180 gr zucchero

2 uova

120 gr olio di semi

30 gr cacao amaro in polvere

1 bustina lievito per dolci in polvere di vitello **PREPARAZIONE:** Mettere nel boccale la zucca pulita e tagliata a pezzetti e l'olio, frullare per 20 secondi a vel. 7 e poi mettere da parte.

Nel boccale le uova e lo zucchero e montare per 3 minuti a vel. 4.

Unire la zucca messa da parte, la farina e lo lievito e amalgamare per 1 minuto a vel. 4.

Separare a metà il composto e rimettere una parte nel boccale, aggiungere il cacao e amalgamare per 30 sec a vel. 3.

Spennellare con olio di semi o burro lo stampo a ciambella e riempirlo alternando i due composti.

Cuocere in forno preriscaldato a 180C per 40 minuti circa o in friggitrice ad aria.



Vellutata di Zucca e Patate

400g zucca a dadini
400g patate a dadini
1 cipolla
20g olio extravergine di oliva
600ml acqua
15g burro
1 dado vegetale

10g zenzero **PREPARAZIONE:** Mettere nel boccale la cipolla e tritare per 5 sec. a vel. 7.
Aggiungere l'olio e rosolare per 2 min. a 100C a vel. 1.
Mettere tutti gli altri ingredienti (tranne il burro) e cuocere per 30 min. a 100C a vel. 1.
Aggiungere il burro e frullare per 30 sec. a vel. 10. Servire



Sbriciolosa alla Nutella

400 gr nutella 120 gr burro 300 gr farina 00 130 gr zucchero 1 uovo 6 gr lievito in polvere 1 cucchiaino di vaniglia
PREPARAZIONE: Spalmare la nutella su un foglio di carta da forno delle dimensioni dello stampo della torta e riporre in freezer per almeno un'ora. Mettere nel boccale la farina ed il burro e poi mescolare per 10 sec. vel. 5. Unire gli altri ingredienti ed amalgamare per 10 sec. a vel. 5. Rivestire lo stampo della torta con la carta forno e versare metà del composto di briciole che avete ottenuto nel boccale. Mettere la nutella congelata spèra e ricoprire con l'altra metà delle briciole. Cuocere in forno preriscaldato a 180C per 30-35 min circa. Lasciar raffreddare completamente prima di servire.



Torta al cioccolato senza glutine

140 gr farina di riso 60 gr amido di mais 3 uova 130 gr di zucchero 50 gr cacao amaro in polvere 100 ml latte 75 ml olio di semi 1 bustina lievito per dolci
PREPARAZIONE: Con la farfalla posizionata nel boccale introdurre lo zucchero e le uova e montare per 3 min. a vel. 4. Rimuovere la farfalla e aggiungere l'olio ed il latte e mescolare per 1 min a vel. 3. Aggiungere la farina di riso, l'amido, il cacao amaro ed il lievito in polvere ed amalgamare per 1 min. a vel. 4. Oleare appositamente lo stampo da torta. Versare il contenuto del boccale nello stampo oleato. Cuocere in forno preriscaldato a 180C per 40 min. circa. Lasciar raffreddare e servire.



Ciambellone bicolore

4 uova 250 gr zucchero 100 gr latte 150 gr olio di semi 300 gr farina 00 1 bustina lievito per dolci 20 gr cacao amaro in polvere 1 cucchiaino estratto di vaniglia 1 limone
PREPARAZIONE: *Inserire le uova e lo zucchero nel boccale già contenente la farfalla e montare per 4 min. a vel. 3. Togliere la farfalla e aggiungere la scorza grattugiata del limone, la vaniglia, il latte e l'olio poi mescolare per 30 sec. a vel. 3. Inserire la farina ed il lievito ed amalgamare per 1 min a vel. 4. Versare metà del composto ottenuto in un contenitore. Aggiungere alla metà rimanente nel boccale il cacao e amalgamare per 30 sec. a vel. 3. Oleare lo stampo per ciambella. Versare i due composti colorati a piacere nello stampo a ciambella. Cuocere in forno preriscaldato a 170C per 35 min. Lasciar raffreddare e servire.*



Polenta

1 l acqua 300g farina bramata 10g sale grosso 20g olio extravergine di oliva
PREPARAZIONE: Inserire nel boccale l'acqua, il sale e l'olio per 12 min. a 100C a vel. 1. A termine, attivare il robot a vel. 3 per 2 min. e versare lentamente la farina nel foro centrale del boccale a lame in movimento. Alla fine del versamento (circa 2 min) attivare la cottura per 40 min. a 100C e vel. 1. Seguire la cottura, e all'occorrenza spatolare le pareti del boccale, quando la polenta si comincerà ad addensare abbassare la temperatura a 90C. Impiattare la polenta e condirla a piacere.



Salsa di Pomodoro

800g di pomodori pelati 1 cipolla 1 spicchio d'aglio 4 foglie di basilico olio extravergine d'oliva q.b. sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: Inserire nel boccale la cipolla tagliata grossolanamente e l'aglio intero, tritare vel. 7 per 10 sec. Aggiungete i pomodori pelati, sale e pepe e tritate il tutto per 1 min. a vel. 10 (variare tempo e velocità in base a come volete la consistenza della salsa, con 1 min a vel. 10 viene finissima). Cuocere la salsa di pomodoro ottenuta per 30 minuti a 100°C a vel. 1. Nel caso la salsa sia troppo liquida aprire leggermente il misurino posto nel coperchio del boccale in modo da far fuoriuscire il vapore in eccesso. Aggiungere negli ultimi 2/3 minuti di cottura il basilico, l'olio e sale e pepe a piacimento.



Risotto alla Zucchine

240g di riso 300g di zucchine 500 ml di brodo vegetale 1 scalogno 1 vino bianco 25g di pecorino 25g di burro sale pepe 20 ml di olio di oliva extravergine
PREPARAZIONE: Inserire nel boccale il scalogno a pezzi e tritate a vel. 7 per 5 sec. Inserire il coprilama. Aggiungere l'olio per far rosolare la cipolla a 100C a vel. 1 per 2 min. Mettere le zucchine lavate e tagliate a rondelle e cuocere a 100C per 10 min. vel. 1. Aggiungere anche il riso e farlo tostare a 100C vel. 1 per 3 min. Aggiungere il vino bianco e sfumare per 2 min. a 100C vel. 1. Unire il brodo bollente, il sale ed il pepe e cuocere per 20 min. a vel. 1 a 100C. A fine cottura mantecare a vel. 2 per 5 min. Lasciare riposare un po' e servire.



Semolino Dolce

500 g latte 100 g semolino 100 g zucchero semolato
1 limone 1 bustina vanillina 1 tuorlo uova q.b. olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale il latte e cuocere per 6 min. a 100C vel. 1.

Aggiungere il semolino, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, la vanillina e cuocere per 8 min. a 100C a vel. 2.

Aggiungere il tuorlo cuocere per 2 min a 100C a vel. 2.

Versare il semolino nello stampo leggermente unto e livellare con una spatola.

Lasciare riposare per circa 2 ore.

Tagliare in pezzi rettangolari o quadrati e servire al naturale oppure con glassa al cioccolato.



Agnelli in umido

2 foglie di alloro
2 rametti di rosmarino
Uno spicchio di aglio
40 g di cipolla bionda
30 g di olio extravergine di oliva
650 g di agnello in pezzi
80 g di olive tipo Gaeta
Un dado vegetale

200 g di passata di pomodorosale e pepe q.b. **PREPARAZIONE:** Mettere nel boccale gli aghi di 2 rametti di rosmarino, 2 foglie di alloro, uno spicchio di aglio, 40 g di cipolla bionda e tritare per 5 sec. a Vel. 7. Posizionare il coprilama sulle lame.

Sciacquare 650 g di agnello in pezzi, tamponarlo con lo scottex e aggiungerlo nel boccale con 30 g di olio extravergine di oliva. Rosola 10 Min. a 120C.

Sfumare con 40 g di vino bianco 3 minuti a 120C vel. 1 senza tappo trasparente.

Aggiungere 80 g di olive tipo Gaeta, meta' dado vegetale, un pizzico di sale, una spolverata di pepe nero e cuoci 10 minuti a 100C Vel. 1.

Unire i 200 g di passata di pomodoro e continuare la cottura 15 minuti a 100C vel. 1.

Servi caldo subito.



Crema Caffè

60 g di zucchero semolato
250 g di latte intero congelato
15 gr caffè solubile

PREPARAZIONE:

Congelare preventivamente il latte nel formaghiaccio a cubetti. Versare nel boccale il caffè solubile e lo zucchero semolato. Polverizzare il tutto per 15 sec a vel. 12. Aggiungere i cubetti di latte ghiacciato e lavorare a vel. 10 per circa 30 sec. Portare al fondo del boccale il composto con la spatola (verso le lame). Montare la farfalla e montate per 3 min a vel 4. Si ottiene una crema al caffè soffice e spumosa.



Bucatini Sale e Pepe

250 gr di pecorino sardo 350 gr di pasta BucatiniSale e pepe q.b.PREPARAZIONE:

Tagliare a pezzi il pecorino e metterlo all'interno del boccale, aggiungere il pepe nero macinato e tritare per 15 sec. a vel. 10. Estrarre dal boccale il composto tritato e montare il coprilame per evitare di tagliare la pasta che inseriremo più tardi. Versare nel boccale 750 gr di acqua e regolate di sale, portare ad ebollizione la pasta per 8-9 min a 100C Vel. 1. Tagliare a metà i bucatini ed inserirli nel apposito foro del coperchio e programmare la cottura per il tempo indicato sulla pasta a 100C e vel. 1. (se non volete spezzare a metà i bucatini, impostare il tempo di cottura e la temperatura a 100C ma non attivare subito la rotazione, ma attendere che i bucatini si ammorbidiscano e una volta tutti dentro al boccale attivare la rotazione a vel. 1. A circa 3 min. dalla fine della cottura della pasta inserire nel foro il pecorino tritato in precedenza, senza spegnere o fermare la lavorazione (all'occorrenza aggiungere acqua calda)



Torta Kiwi e Limone

200 gr farina 00
150 gr zucchero
125 gr yogurt bianco intero
50 gr olio di semi di girasole
3 uova
1 bustina di lievito per dolci vanigliato
1 limone biologico
5 kiwi

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero con la scorza del limone, frullare a vel.12 per 10 sec. Con la spatola portare il composto al centro del boccale e aggiungere la farina, lo yogurt, l'olio, le uova, lo lievito ed il succo del limone. Mescolare per 30 sec. a vel.5. Versare l'impasto ottenuto nella tortiera imbrurata e infarinata. Sbucciare i kiwi e tagliare a rondelle. Appoggiare le rondelle di kiwi sopra l'impasto. Mettere in forno già caldo a 180C, senza ventilazione per circa 40-50 minuti. A piacere cospargere con zucchero a velo.



Pasta e Fagioli

450 gr fagioli borlotti
250 gr di Pasta corta
35 gr di guanciale a tocchetti
15 gr olio extravergine di oliva
1 scalogno
600 gr di acqua
q.b. sale e pepe

PREPARAZIONE:

Inserire lo scalogno tagliato a pezzi e 15 gr di guanciale e tritare per 10 sec. a vel. 7. Aggiungere l'olio e fare rosolare per 3 min. a 100C. vel. 2.

Aggiungere 30 gr di fagioli e frullare 10 sec. vel. 5.

Inserire il coprilama per evitare di rovinare la pasta.

Aggiungere l'acqua e portare ad ebollizione: 10 min a 100C vel. 1.

Salare con un cucchiaino di sale.

Versare la pasta nel foro del boccale, cuocere a vel. 1 a 100C per il tempo indicato nella confezione della pasta, lasciando il foro senza il tappo/misurino.

A metà cottura, aggiungere i restanti fagioli e il restante guanciale.

Servire ben calda con un filo di olio evo a crudo e una spruzzata di pepe appena macinato.



Risotto ai funghi Porcini

150 g Funghi porcini
20 g Parmigiano reggiano
1 cipolla
20 g burro
5 g olio extravergine di oliva
180 g riso Carnaroli
50 g vino bianco secco
400 g acqua calda
1 cucchiaino dado vegetale
1 cucchiaino sale

PREPARAZIONE:

Pulire i funghi, tagliarli a dadini da circa 1 cm e mettere da parte.

Mettere nel boccale il Parmigiano e grattugiare 10 Sec a Vel 10 e mettere da parte.

Mettere nel boccale la cipolla e tritare 5 Sec a Vel 5.

Con la spatola portare nel fondo del boccale.

Inserire il coprilama sulle lame.

Aggiungere il burro e l'olio e insaporire per 3 Min a 120C a Vel 1.

Aggiungere il vino, i funghi ed il riso e cuocere per 3 Min a 120C a Vel 1 senza il misurino.

Aggiungere l'acqua, il dado il sale e mescolare a fondo con la spatola per smuovere il riso.

Cuocere per 12 Min a 100C a Vel 1 con il coprilama inserito.

Aggiungere il parmigiano grattugiato e mantecare per 1 Min a Vel 1.



Impasto Pizza

250 gr farina 00
12 gr di lievito fresco / 7gr di lievito in polvere
10 gr di olio extra vergine d'oliva
3 gr di sale
150 gr di acqua

PREPARAZIONE:

Inserire l'acqua a temperatura ambiente nel boccale e poi lo lievito a pezzetti o la polvere. Mescolare per 1 min a vel 1.

Inserire l'olio e poi metà farina. Selezionare il programma impasto 1.

Inserire il sale e l'altra metà di farina.

Selezionare il programma impasto 4.

A fine lavorazione porre l'impasto in un contenitore e coprire con pellicola per almeno 2 ore. L'impasto sarà pronto per stendere le pizze.



Donut Ciambelle Americane

400 gr farina Manitoba
15 gr di lievito fresco o 8 gr di lievito in polvere
una bustina di vaniglia
200 gr di latte
1 uova
80 gr di zucchero
90 gr di burro
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale l'uovo, lo zucchero, la vaniglia, il latte ed il sale per 1 min. a vel. 2.
Aggiungere lo lievito sbriciolato e metà della farina per 2 min. a vel. 2.
Aggiungere il burro morbido a pezzettini e poi mescolare per 3 min. a vel. 1.
Aggiungere l'altra metà della farina rimasta ed impastare per 2 min. a vel. 1.
Togliere l'impasto dal boccale e lasciar lievitare 60min coperto da un panno.
Infarinare bene il piano di lavoro e stendere la pasta lievitata in una sfoglia alta 1 cm, se necessario aiutandosi con poca farina.
Con l'apposito stampino per ciambelle ricavare le ciambelle e lasciarle lievitare ancora altri 60 min.
Informare in forno preriscaldato statico a 180 gradi per 10 minuti circa.
Sfornare e, a piacere, glassarle o passarle nello zucchero semolato.



Nutelloni

180 gr di Nutella
1 uovo
150 gr di farina 00
zucchero a velo
150 gr di Nutella

PREPARAZIONE:

- Mettere nel boccale la Nutella e l'uovo, poi mescolare per 30 sec a velocità 1.
- Aggiungere la farina e mescolare per 2 min a velocità 1.
- Avvolgere il panetto ottenuto nella pellicola e fare riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- Formare delle palline con l'impasto e porle su una teglia rivestita di carta forno.
- Creare una fossetta al centro di ogni biscotto e poi cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180C per 8-10 minuti.
- Sfornare e spolverizzare di zucchero a velo, riempire gli incavi dei biscotti di nutella e servire.



Gelato Fior di Latte

250 ml di panna fresca
250 ml di latte
100 gr di zucchero
1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE:

Inserire nel boccale il latte, la panna, lo zucchero e la vanillina poi cuocere per 6 Minuti a 75C a velocita' 3.
Mettere il composto raffreddato in un contenitore e metterlo nel freezer per 2,5 ore.
Riprendere il composto dividerlo a pezzettoni ed inserirlo nel boccale, mescolare per 25 secondi a velocita' 7.
Dopo aver riposto il composto nel fondo mescolare per 45 secondi a velocita' 5.



Gelato al Cioccolato

250 gr di panna fresca
150 gr di latte
150 gr di cioccolato fondente
150 gr di zucchero
3 tuorli
essenza di vaniglia

PREPARAZIONE:

Inserire il cioccolato tagliato a pezzi nel boccale e tritare per 25 secondi a velocità 12.

Unire tutti gli altri ingredienti e cuocere a 80°C per 5 minuti a velocità 4.

Versare il composto ottenuto in un recipiente largo e basso e lasciarlo in congelatore per 11 ore.

Prima di servire, tagliare a pezzi il composto, mettere nel boccale e mantecare per 60 secondi a velocità 9 e poi per altri 40 secondi a velocità 6, spatolare se necessario.



Gelato al pistacchio

100 g di pistacchi sgusciati
latte 300 ml di latte
panna 250 ml di panna fresca
zucchero 100 g di zucchero semolato
tuorlo 1 tuorlo
sale 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Sgusciare i pistacchi e mettere all'interno del boccale e tritare per 10 secondi a velocità' 8.

Mettere i pistacchi tritati da parte.

Unire la panna fresca, il latte intero, un tuorlo d'uovo, lo zucchero semolato ed un pizzico di sale dentro il boccale.

Cuocere per 8 minuti alla temperatura di 85°C e alla velocità' 4.

Versare all'interno dell'impasto appena preparato anche i pistacchi e, mescolare per circa 25 secondi a velocità' 3.

Mettere il composto all'interno di un contenitore adatto al freezer: lasciare raffreddare per un po' a temperatura ambiente e metterlo in freezer per almeno 10 ore.

Estrarre dal freezer 5 minuti prima di servire, tagliarlo a pezzi e metterlo dentro il boccale.

Mantecare per 15 secondi alla velocità' 7 e poi per altri 15 secondi a velocità' 3.



Gelato alla fragola

250 g di latte intero
250 g di panna fresca
300 g di fragole a pezzi già congelate
120-150 g di zucchero
1 albume d'uovo

PREPARAZIONE:

Inserire nel boccale la panna, lo zucchero, l'albume ed il latte e far andare 6 minuti alla velocità 1, poi mettere da parte a far riposare. Senza lavare il boccale, aggiungere le fragole azionare per 15 secondi a velocità 8, poi unire il composto di panna, latte e zucchero e girare per altri 15 secondi a velocità 5 in modo da ottenere un composto omogeneo.

Inserire nel freezer per almeno 10 ore.

Togliere il composto dal freezer 5 minuti prima di servire. Inserire nel boccale a pezzi e tritare per 30 secondi a velocità 6. Mescolare bene per altri 10 secondi a velocità 2.



Gelato alla stracciatella

30 g di cioccolato fondente
500 g di latte intero
200 g di zucchero
500 g di panna
un pizzico di sale
1 cucchiaio di farina
2 bustine di vanillina
30 g di nocciole pralinate o tostate tritate

PREPARAZIONE:

Inserire il latte, lo zucchero, il sale e la panna, e cuocere per 7 minuti, a velocità' 3, a 80°C.

Quando il composto sarà tiepido, aggiungere anche la farina, la vanillina e mescolare a velocità' 3 per 10 secondi.

Aggiungere le nocciole, tritate e mescolare a velocità' 4, per 10 secondi.

Raggruppare il composto sul fondo.

Nel frattempo tritare anche il cioccolato fondente: inserire anche questo ingrediente nel contenitore, e mescolare a velocità' 4, per 10 secondi.

Inserire il composto in un contenitore da porre in freezer per 10 ore.

Estrarre dal congelatore e dividere il composto in cubetti.

I cubetti andranno inseriti nel boccale e mescolati a velocità' 8 per 9 secondi, e poi a velocità' 4 per altri 25 secondi.

Rimettere nel congelatore per 30 minuti prima di servire.



gelato al cocco

*panna da montare: 400 ml
latte intero: 600 ml
zucchero: 200 gr
farina di cocco: 140 gr*

PREPARAZIONE:

*Mettere nel boccale il latte, la panna, lo zucchero e la farina di cocco.
accendere per 10 minuti a 90C velocita' 2.
Versare il risultato in un contenitore largo e basso e lasciare raffreddare.
Una volta freddo mettere in freezer per un paio di ore, fino a quando sara' completamente congelato.
Al momento di servire il gelato, spezzettare la quantita' necessaria e
mantecare 10 secondi a velocita' 9 e poi 20 secondi a velocita' 4 spatolando dal foro del coperchio.*



Gelato frutti di bosco

100 g zucchero semolato
500 g (congelati) frutti di bosco
125 g yogurt bianco

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero: 15 secondi a velocità 9.
Aggiungere i frutti di bosco e lo yogurt: 10 secondi a velocità 8.
Poi: 10 secondi a velocità 4 spatolando.
Trasferire nelle coppette e servire.



Gelato al puffo

250 g panna liquida per dolci
150 g latte
150 g cioccolato bianco
60 g zucchero semolato
colorante alimentare blu

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero per 15 secondi a velocità 12.
Aggiungere il cioccolato a pezzi per 20 secondi a velocità 7.
Aggiungere il latte per 4 minuti a 80°C velocità 1.
Lasciar raffreddare nel boccale.
Aggiungere la panna e il colorante per 30 secondi a velocità 3.
Trasferire il composto in un recipiente e mettere in congelatore per almeno 4 ore.
Rimettere il composto congelato a pezzi nel boccale per 10 secondi a velocità 6.
Poi altri 10 secondi a velocità 3.



Gelato al limone

500 g (congelato a cubetti) latte
100 g zucchero semolato
100 g succo di limone
scorza di 1 limone

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero e la scorza del limone per 10 secondi a velocità 10.
Raccogliere sul fondo e aggiungere il succo di limone, per 20 secondi a velocità 4.
Aggiungere il latte congelato per 30 secondi a velocità 7.
Versare il prodotto nel boccale in un contenitore e trasferire in congelatore per 30 minuti.
Trasferire nelle coppette e servire.



Pasta e fagioli 2

*pasta corta: 200 gr
ceci precotti: 400 gr
olio d'oliva: 40 ml
aglio: 2 spicchio
peperoncino: 1 pezzetto
sale
rosmarino
pomodori: 5
acqua: 500 ml*

PREPARAZIONE:

*Azionare per 5 minuti a 100C velocita' 1.
Aggiungere i pomodori a pezzetti e continuare a stufare per 3 minuti a 100C velocita' 1.
Eliminare gli spicchi di aglio e aggiungere i ceci precotti scolati.
Aggiungere 500 ml di acqua, il sale e cuocere con coprilama inserito per 8 minuti, 100C velocita' 1.
Trascorso questo tempo, aggiungere la pasta dal foro del coperchio e cuocere per il tempo di cottura previsto sempre con il coprilama inserito a 100C velocita' 1.*



Crema pasticcera

4 tuorli
100 g di zucchero
30 g di farina
1/2 litro di latte
vaniglia

PREPARAZIONE:

Mettere i tuorli nel boccale assieme allo zucchero e far girare le lame a freddo per 2 minuti a velocità 2.
Aggiungere il latte. Tagliare a metà un baccello fresco di vaniglia e prelevare i semi dall'interno. versare nel boccale.
Aggiungere la farina e cuocere 7 minuti a 90C, velocità 4.
La crema pasticcera è pronta all'uso.



Gelato alla crema

*pasta corta: 200 gr
ceci precotti: 400 gr
olio d'oliva: 40 ml
aglio: 2 spicchio
peperoncino: 1 pezzetto
sale
rosmarino
pomodori: 5
acqua: 500 ml*

PREPARAZIONE:

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere per 5 minuti a 80C velocita' 4.

Mettere il gelato alla crema in una vaschetta da gelato e mettere a congelare in freezer per 3 ore.

Togliere quindi il gelato dal freezer tagliarlo a pezzi e inserirlo nel boccale. Mantecare per 20 secondi a velocita' 7 e 10 secondi a velocita' 4, spatolando.



Gelato al mango

2 mango
250 g yogurt alla vaniglia

PREPARAZIONE:

Pelare e pulire i mango, tagliarli a pezzetti e trasferirli in congelatore in un contenitore ermetico per 8 ore. Mettere nel boccale il mango congelato per 30 secondi a velocità 6. Aggiungere lo yogurt per 30 secondi a velocità 7 spatolando.



Frappe alla fragola

60 g zucchero semolato
400 g fragole
200 g latte

6 cubetti ghiaccio

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero per 10 secondi a velocita' 10.

Raccogliere sul fondo e aggiungere le fragole, il latte e il ghiaccio per 1 minuto a velocita' 8.

Frappe al cioccolato



Frappe al cioccolato

150g Latte
2 cucchiaini Zucchero
5 cubetti Ghiaccio
2 cucchiaini Cacao

PREPARAZIONE:

Versare i cubetti di ghiaccio e lo zucchero nel boccale. Azionare per 10 secondi a velocità 8.
Aggiungi 2 cucchiaini di cacao amaro e 150 grammi di latte magro.
Azionare a velocità 3 per circa 15 secondi.



Frappe alla vaniglia

100 gr di ZUCCHERO
140 gr di GHIACCIO in cubetti
1 bustina di vanillina
1 fiala di ESSENZA di VANIGLIA
600 gr di LATTE

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzare per 10 secondi a velocità 10.
Aggiungere i cubetti di ghiaccio e tritare per 10 secondi a velocità 7.
Versare la vanillina, l'essenza di vaniglia e il latte e frullare per 2 minuti a velocità 3.



Frappe alla banana

40 g zucchero semolato
1 banana
200 g latte
4 cubetti ghiaccio

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale lo zucchero per 10 secondi a velocita' 10.
Aggiungere la banana a pezzi, il latte e i cubetti di ghiaccio per 10 secondi a velocita' 10.



Frappe alla menta

250 g di acqua
80 g di zucchero
200 g di sciroppo alla menta
200 g di gelato alla panna
Foglie di menta per decorare

PREPARAZIONE:

Versare 250 g di acqua nei contenitori per formare i cubetti di ghiaccio e trasferire nel freezer per farla congelare. Dopo 4 ore, quando sarà ghiaccio, si può procedere alla preparazione del frappe'. Mettere 90 g di zucchero nel boccale e frulla per 15 secondi a velocità 10 per ridurlo a velo. Aggiungere il ghiaccio tenuto nel freezer e 180 g di sciroppo di menta e frullare per 1 minuto velocità 7. Montare la farfalla e aggiungere 200 g di gelato alla panna e monta per 2 minuti a velocità 3.



Frappe alla nutella

150 g Nutella
latte 200 g (congelato a cubetti)
30 g (liquido) latte

PREPARAZIONE:

*Mettere nel boccale i cubetti di latte per 40 secondi a velocità 7.
Aggiungere la Nutella e il latte: 60 secondi a velocità 6.
Aggiungere panna e una spolverata di granella di nocciole.*



Frappe alla mela

400 grammi di latte
1 cucchiaino di cacao dolce solubile quello dei bambini
1 mela, grande o 2 piccole
2 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE:

Versare tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per 50 secondi a velocità graduale da 1 a 10.



Frappe alla banana e mandorle

4 mandorle
1 banana
210 g latte
15 g burro di arachidi
1 cucchiaino cacao amaro

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale le mandorle per 5 secondi a velocita' 7.
Aggiungere la banana a pezzi, il latte, il burro d'arachidi e il cacao amaro per 5 secondi a velocita' 7, per finire per 3 secondi a velocita' 10.



Budino al caffè'

4 tuorli
150 g di zucchero
100 g di farina 00
10 g di cacao amaro
500 g di latte
100 g di caffè' di moka

PREPARAZIONE:

Pesare in una brocca 500 grammi di latte e 100 grammi di caffè'.

Mettere nel boccale 4 tuorli, 150 g di zucchero, 100 g di farina 00, 10 g di cacao amaro e mescolare per 3 Minuti a Velocità' 3.

Con le lame in movimento a Velocità' 3, versa il caffèlatte dal foro del coperchio.

Cuocere per 13 Minuti a 90C a Velocità' 3.

Versa il composto ancora caldo in coppette individuali o in bicchierini da caffè'.

Lasciare raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero per almeno 3 Ore.



Budino al cioccolato

150 g zucchero semolato
100 g amido di mais
50 g cacao amaro
1 litro latte intero

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti per 11 minuti a 90C a velocità 4.
Versare il composto negli stampini e lasciar raffreddare.
Trasferire in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.



Budino alla vaniglia

2 uova
100 g zucchero semolato
50 g amido di mais
500 g latte
1 bustina vanillina

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale le uova e lo zucchero per 30 secondi a velocità 4.
Aggiungere l'amido di mais per 30 secondi a velocità 4.
Raccogliere sul fondo con la spatola e ripetere per 30 secondi a velocità 4.
Aggiungere il latte e la vanillina per 8 minuti a 95°C a velocità 4.
Versare il composto negli stampini e trasferire in frigorifero per 3 ore.
Capovolgere gli stampini nei piatti, far staccare delicatamente il budino e servire.



Budino al cocco

400 g latte di cocco
250 g panna fresca
90 g zucchero semolato
5 g agar agarun
un pizzico sale fino

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti per 8 minuti a 95C a velocità 4.
Versare il composto negli stampini monoporzione e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
Un volta freddo, trasferire in frigorifero ad addensare per 6 ore.
A piacere decorare con cocco grattugiato o cioccolato fuso prima di servire.



Budino alla nutella

400 g latte intero
190 g nutella
150 g latte condensato
200 g panna fresca
2 uova
1 bustina vanillina

PREPARAZIONE:
Mettere nel boccale tutti gli ingredienti per 10 minuti a 95C a velocita' 4.
Versare la crema ottenuta nei pirottini e trasferire in frigorifero per 4 ore.
Al momento di servire decorare con granella di nocciole, Nutella.



Budino al cioccolato e amaretto

110 g cioccolato fondente
90 g amaretti
30 g amido di mais
500 g latte intero
80 g zucchero semolato
1 uova

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale il cioccolato a pezzi e gli amaretti per 10 secondi a velocità 8.
Aggiungere l'amido, il latte, lo zucchero e l'uovo per 10 minuti a 95C a velocità 4.
Versare il composto nelle stampe o in coppette monoporzione e mettere a riposare in frigorifero per 6 ore prima di servire.



Budino all'arancia

850 gr. di succo
100 gr. di zucchero
60 gr. di maizena
40 gr. di scorza

PREPARAZIONE:

Versare nel boccale il succo d'arancia, lo zucchero e la maizena; cuocere per 12 minuti a 85C a velocita' 3. Nel frattempo, tagliare a strisce la scorza d'arancia. Fare bollire per pochi minuti in acqua le scorzette e ripetere la stessa operazione per tre volte. A fine cottura del budino, aggiungere le scorzette scolate dall'acqua e amalgamare per 25 secondi a velocita' 4. Versare il budino in coppette e servire freddo.



Gnocchi agli spinaci

200 g (lessati) spinaci
40 g cipolla
90 g burro
150 g ricotta
250 g farina 002 uova
30 g (grattugiato) parmigiano reggiano
1 cucchiaino sale

PREPARAZIONE:

Mettere nel boccale gli spinaci per 5 secondi a velocità 7.
Aggiungere la cipolla e il burro per 3 minuti a 100C a velocità 1.
Aggiungere la ricotta, la farina, le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e azionare per 15 secondi a velocità 5.
Finire di lavorare l'impasto con le mani e ricavare gli gnocchi.
Portare a bollire l'acqua in una pentola e cuocere gli gnocchi, scolandoli con un mestolo forato quando vengono a galla.



Mousse al cioccolato

200 g panna liquida fresca
100 g cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

Versare 200 g panna liquida fresca nel boccale e montare per 40 secondi a velocita' 4. Metti da parte. Mettere nel boccale 100 g cioccolato fondente e tritare per 6 secondi a velocita' 8. Con la spatola, portare il cioccolato finito sulle pareti del boccale verso il centro. Sciogliere per 2 minuti a 50°C a velocita' 3. Aggiungere 30 g di panna montata e mescolare per 20 secondi a velocita' 3. Trasferire il composto di cioccolato e panna nella ciotola con la restante panna messa da parte e mettere in frigo per 2 ore e 30 minuti



Non esitate a contattarci per informazioni, chiarimenti e/o nuove ricette

Ci scusiamo per eventuali errori o mancanza di foto, sarà nostra premura continuare a migliorare e perfezionare questo ricettario!

Ricettario aggiornato al 10/05/2021