

★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

KENWOOD

_RICETTE

_TECNICHE

_UTENSILI

_INGREDIENTI

_TENDENZE

2016

01

estate
GOURMET



L'eccellenza

DELLE TORREFAZIONI ITALIANE

DAL CHICCO MACINATO AL MOMENTO
NASCE L'ESPRESSO PERFETTO.

L'Italia è sinonimo di eccellenza
nella lavorazione artigianale del caffè nel mondo.
De'Longhi e gli esperti di SlowFood Educa hanno selezionato
alcune tra le migliori torrefazioni italiane per guidarvi
in un viaggio tra miscele in grani di altissima qualità.



Scopri l'Eccellenza delle torrefazioni italiane cliccando qui
www.torrefazionidelonghi.it



IN COLLABORAZIONE
CON GLI ESPERTI DI

 Slow Food educa



Più di 1000 utenti Kenwood Club ci hanno già raccontato cosa pensano della nostra rivista. Se hai suggerimenti o richieste, dopo aver letto gli articoli, ti invitiamo a completare la nostra brevissima survey. Trovi tutte le indicazioni a pagina 49. Grazie

La struttura

La rivista è suddivisa in sezioni:

_collezioni di gusto è un menu completo dall'antipasto al dolce, che attinge alla stagionalità e alla tradizione; **_ready_steady_cook** è, invece, una raccolta di ricette per pasti informali: pause pranzo veloci, brunch e cene leggere; non mancano, poi, le ricette **_free from** per una cucina gustosa e salutare.

Nella seconda parte della rivista si entra, invece, nel vivo della community e della sperimentazione guidata da professionisti, che mettono esperienza, abilità e stile al servizio di Kenwood. Ne è un esempio la sezione **_chef to chef**, uno spazio in cui ricette dolci o salate ogni volta diverse sono spiegate passo passo con l'aiuto di testi dettagliati e fotografie che illustrano i passaggi più importanti.

Particolarmente interessante è la rubrica **_officina**, due pagine che raccolgono le attrezzature necessarie per realizzare una determinata specialità, con anche tanti suggerimenti per sfruttare al meglio la Cooking Chef. In chiusura troverete un'utilissima sezione dedicata alle **_basi di cucina** utilizzate nelle ricette della rivista.



Le ricette



Attrezzature/prodotti Kenwood

Tutte le ricette hanno l'indicazione dei prodotti Kenwood, in dotazione o opzionali, necessari per la loro realizzazione. Nell'ultima pagina è consultabile la legenda completa.



Approfondimento

Questo simbolo indica invece un approfondimento riguardo alla ricetta stessa, un ingrediente o un particolare passaggio.

I link

Tutte le parti linkabili sono facilmente riconoscibili grazie al testo colorato di rosso o evidenziate con un'icona specifica:



Clicca qui!

Questi link rimandano direttamente alla sezione delle **_basi di cucina**. Qui saranno presenti altri rimandi che renderanno semplice il ritorno al punto di lettura originario.

SOMMARIO

01_2016

collezioni di gusto

Insalate per l'estate.

Di pasta, di riso e di frutta

06



ready_steady_cook

Centrifugati! Fai il pieno
di vitamine e fibre

14

free from

Senza carne e pesce, senza latte,
senza glutine, senza zucchero

24



chef to chef

Semifreddo al lime con cuore
ai lamponi e crick crock
al cioccolato bianco
di Cristian Brogla

34

officina

40

basi di cucina

42



ANTIPASTI

Patate viola con taccole, fave e piselli	46
Pinzimonio con maionese ai mirtilli e salsa al mango	11
Spiedini di polenta, pomodorini e mozzarella	30
Tortino di riso al tè verde	32

PRIMI

Insalata di pasta fresca con ceci neri, pomodorini arrostiti, zucchine e menta	7
Insalata di riso Venere, fagioli dall'occhio e orata al vapore	10
Riso Basmati in giallo con tofu e germogli	25

SECONDI

Insalata di tacchino, avocado, peperoni, cetrioli e nocciole	9
Medaglioni di fagioli	26
Tortino con bietole e tofu	26

DOLCI

Bicchierini alle ciliegie e frutti rossi	32
Biscotti di ceci, mandorle e farina di riso	31
Budino di latte di cocco con sciroppo d'agave e salsa al kiwi	28
Ciambella all'olio variegata al cacao	29
Insalata di frutta estiva con crumble alla menta e mousse di yogurt	12
Semifreddo al lime con cuore di lamponi e crick crock al cioccolato bianco	35
Torta di fragole e yogurt	30

CENTRIFUGATI/FRULLATI

Centrifugato di anguria, pesca e lime	18
Centrifugato di lattuga	17
Estratto di mele con kiwi e avocado	15
Estratto di melone, ananas, uva bianca, arancia, limone e menta	21
Estratto di spinaci e mela verde	18
Frullato cremoso di mango e lamponi	22
Succo di rapa rossa	23
Virgin Mary con cracker integrali ai semi e spezie	17

BASI

Cracker integrali ai semi	43
Lingue di gatto	45
Maionese	42
Pan di Spagna senza glutine	44
Pasta brisée integrale vegana	44
Pasta fresca all'uovo per torchio	42
Sorbetto ai lamponi	45

collezioni di gusto



insalate *per l'estate*

Di pasta, di riso e di frutta, tante idee per personalizzare le tue insalate estive

Insalata di pasta fresca con ceci neri, pomodorini arrosto, zucchine e menta



persone 4 prep. 40 min. cottura 120 min.

_350 g di pasta fresca all'uovo per torchio **_150 g** di ceci neri ammollati per 1 notte **_150 g** di pomodori datterini **_300 g** di zucchine **_**menta fresca **_**olio d'oliva extravergine **_**sale e pepe
per la mousse di avocado: _1 avocado maturo **_1** cipollotto bianco piccolo **_1/2** limone **_**sale e peperoncino

Cuocete i ceci in casseruola partendo da acqua fredda per circa 2 ore o il tempo necessario a renderli morbidi. Salate l'acqua negli ultimi 10 minuti di cottura. Scolateli e lasciateli raffreddare.

Lavate e tagliate le zucchine a rondelle con il Tagliaverdure con il disco per fette sottili. Versatele nel recipiente inox, unite 3 cucchiaini di olio, inserite la protezione termica e il gancio con spatola a spirale. Impostate a 120°C, velocità di mescolamento 2 per 5-6 minuti. Togliete le zucchine, mettete nel recipiente i pomodorini tagliati a metà con 1 cucchiaino di olio e cuocete per 4 minuti a 120°C.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per 5 minuti, lasciandola al dente. Scolatela e raffreddatela allargandola in una pirofila. Unite le verdure, i ceci e condite con olio, sale, pepe e menta spezzettata. Mescolate delicatamente e lasciate insaporire per 10 minuti.

Nel food processor inserite il cipollotto tagliato a tocchetti e frullate per 30 secondi a velocità 3. Unite l'avocado sbucciato e tagliato a tocchetti, il succo di limone, il sale e un pizzico di peperoncino. Frullate fino a ottenere una crema liscia. Servite l'insalata di pasta accompagnandola a piacere con una cucchiainata di crema di avocado.



Per la ricetta della **pasta fresca all'uovo** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina





Potete cuocere la pasta fresca nel KCC: riempite la ciotola d'acciaio d'acqua fino al livello indicato e portate a bollore impostando la temperatura a 100°C. Salate e buttate la pasta cuocendola per 4-5 minuti. Scolatela al dente e procedete come indicato in ricetta.



PER UN SAPORE PICCANTE UNITE AL SUCCO DI LIMONE 1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI ZENZERO



Insalata di tacchino, avocado, peperoni, cetrioli e nocciole

    persone 4 prep. 20 min. cottura 8 min.

_350 g di petto di tacchino _1 avocado maturo e sodo
_1 peperone rosso _1 peperone giallo _1 cetriolo
_80 g di nocciole _40 g di olio d'oliva extravergine _1/2 limone
_sale e timo fresco

Inserite il Tagliaverdure a dischi con il disco per affettare grossolanamente. Pulite i peperoni e tagliateli a losanghe piuttosto larghe. Inserirli nella bocchetta, azionate la velocità 3 e riduceteli a fettine. Pelate grossolanamente il cetriolo e affettatelo allo stesso modo. Tagliate l'avocado a cubettoni con il coltello. Condite le verdure con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale.

Tagliate il tacchino a fettine sottili, marinatelo con parte del condimento ottenuto spremendo il limone e unendo al succo pepe, timo fresco e 2 cucchiaini d'olio (foto 1). Inserite nel recipiente 600 ml d'acqua, impostate la temperatura a 110°C e scaldate per 10 minuti a velocità di mescolamento 1.

Sistematelo sul cestello per cottura a vapore le fettine di tacchino, salatelo, cospargetele di timo e inserite il cestello nel recipiente (foto 2); cuocete per 8 minuti con il coperchio. Togliete la carne e lasciate raffreddare.

Montate il Tritatutto e frullatevi le nocciole grossolanamente (foto 3). Mescolate le verdure con il tacchino, aggiustate di sapore e servite l'insalata condita con la citronette rimasta e cosparsa con la granella di nocciole e a piacere con erbe fresche.



Il riso Venere è ottimo con pesce e crostacei



Insalata di riso Venere, fagioli dall'occhio e orata al vapore



persone 4 prep. 30 min. cottura 30 min.

_200 g di riso Venere **_200 g** di fagioli dall'occhio lessati **_300 g** di filetti d'orata **_1/2** cipolla bianca **_1/2** gambo di sedano **_1/2** spicchio d'aglio **_2 cm** di radice di zenzero **_1** cipolla rossa **_olio d'oliva extravergine** **_menta** **_aceto** **_sale** **_pepe bianco**

Sciacquate il riso in un colino, mettetelo nel recipiente in acciaio inox con 500 g di acqua. Inserite la protezione termica, cuocete a 100°C per 25 minuti a velocità di mescolamento 1. Se dovesse esserci ancora liquido, scolate il riso, trasferitelo in una terrina e lasciatelo raffreddare.

Nel recipiente in acciaio inox preparate un brodo con lo zenzero sbucciato, il sedano, l'aglio e la cipolla bianca, portate a 110°C e lasciate insaporire per 20 minuti, inserite il cestello per la cottura a vapore con sopra il filetto di pesce e cuocete coperto per circa 10 minuti. Affettate la cipolla rossa, marinatela con poco aceto e lasciatela riposare 10 minuti.

Condite il riso con olio, sale, foglie di menta e pepe bianco, poi unitevi la cipolla marinata, la polpa di pesce spezzettata e i fagioli dall'occhio. Completate a piacere con qualche pomodorino appassito in forno a 180°C per 20 minuti con olio e sale.

Pinzimonio con maionese ai mirtilli e salsa al mango



persone 4 prep. 20 min.

_150 g di maionese **_2** carote **_2** pomodori cuore di bue **_1** peperone giallo **_1** peperone rosso **_2** coste di sedano **_1/2** cespo di radicchio rosso **_1** mazzetto di ravanelli **_1** finocchio **_100 g** di yogurt bianco **_100 g** di mirtilli **_1** mango maturo **_100 ml** di olio d'oliva extravergine **_**sale e pepe

Preparate la maionese con il Food Processor e, quando inizia ad addensarsi, unite i mirtilli e lo yogurt e frullate per pochi secondi.

Per la salsa al mango: spellate il mango, tagliatelo a cubetti e frullatelo nel frullatore a bicchiere con l'olio di oliva, un pizzico di sale e una macinata di pepe.



Per la ricetta della **maionese** [clicca qui!](#)
e vai alla sezione basi di cucina

A PIACERE, POTETE SOSTITUIRE LO YOGURT BIANCO CON YOGURT AL COCCO O ALLA VANIGLIA



Insalata di frutta estiva con crumble alla menta e mousse di yogurt



persone 4 prep. 10 min. cottura 10 min.

per il crumble

_100 g di farina _60 g di burro _50 g di zucchero
di canna chiaro _1/2 cucchiaino di lievito per dolci
_40 g di mandorle _3 cucchiaini di sciroppo di menta

per la mousse

_125 g di yogurt bianco _200 g di panna _60 g di latte
_60 g di zucchero _8 g di gelatina _a piacere ciliegie,
albicocche, pesche, anguria



Frullate le mandorle finemente nel Food processor. Unite la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero, la menta e il lievito (foto 1) e frullate a velocità 5 fino a formare un impasto sbriciolato. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Con l'aiuto delle mani sbriciolate l'impasto su una teglia da forno antiaderente. Cuocete in forno caldo a 170°C per 15 minuti (foto 2). Fate raffreddare.

Per la mousse di yogurt ammolate la gelatina in acqua fredda. Nel recipiente inox mettete il latte, lo yogurt (foto 3) e lo zucchero. Inserite la Frusta a filo grosso, impostate la temperatura a 80°C per 5 minuti, velocità di mescolamento 1. Unite la gelatina strizzata e mescolate a velocità di mescolamento 2 o finché sarà sciolta. Trasferite in una terrina e lasciate raffreddare facendo attenzione che non si rapprenda.

Montate la panna nel recipiente inox ben freddo con la frusta a filo grosso passando gradualmente dalla velocità minima alla velocità 2 e 3. Mescolatela delicatamente allo yogurt e riponete in frigorifero.

Tagliate la frutta a pezzi, disponetela nei bicchieri, copritela parzialmente con una cucchiata di mousse di yogurt, distribuitela sopra il crumble e decorate a piacere con foglioline di menta fresca.






Per ottenere un crumble dal colore verde intenso potete aggiungere agli ingredienti un pizzico di colorante alimentare verde. Per una panna montata a regola d'arte sia il recipiente in acciaio inox che la panna fresca devono essere ben freddi.




ready - steady - cook

 Vuoi scoprire tutti i segreti dell'**estrattore Pure Juice Pro?** [clicca qui!](#)



Centrifugati! Fai il pieno di **VITAMINE** e fibre



Estratto di mele con kiwi e avocado



persone **4** prep. **10 min.**

_4 kiwi **_2** mele Golden **_1** avocado
3 cucchiaini di semi di chia ****ghiaccio

Sbucciate i kiwi e tagliateli a pezzetti. Lavate le mele Golden con la buccia, tagliatele a spicchi e ricavate il succo con l'estrattore di succhi Pure Juice Pro raccogliendolo nell'apposito contenitore.

Ricavate la polpa dall'avocado e tagliatela a fettine. Mettete i kiwi e l'avocado a pezzetti nel Frullatore a bicchiere del KCC insieme all'estratto di mela, ai semi di chia e a due manciate di cubetti di ghiaccio.

Frullate a velocità 4 fino a ottenere un frullato denso. Servite subito.

Un aperitivo fresco e dissetante



Virgin Mary con cracker integrali ai semi e spezie

(foto a pag. 16)



persone **4** prep. **10 min.**

_6 pomodori ramati ben maturi (circa 700 g)
_2 carote piccole **_2** coste di sedano
_4 foglie di basilico **_1/2** limone
_cubetti di ghiaccio _sale _pepe _cracker integrali ai semi _Tabasco e salsa Worcestershire a piacere

Mondate il sedano e pelate le carote. Lavate il basilico e passatelo nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro. Proseguite con la carota e il sedano e raccogliete il succo nell'apposito contenitore.

Lavate e asciugate i pomodori. Tagliateli a spicchi e passateli nell'estrattore finché ne avrete estratto tutto il succo (ci vorrà qualche minuto in più rispetto alla frutta perché i pomodori hanno molta polpa).

Private il limone della buccia e passatelo per ultimo nell'estrattore raccogliendo il succo insieme al resto nell'apposito contenitore. Mescolate bene il succo ottenuto e insaporitelo a piacere con sale, pepe, una generosa spruzzata di salsa Worcestershire e qualche goccia di Tabasco.

Mescolate, dividete in 4 bicchieri e decorate con ghiaccio, foglie di sedano e fettine di limone. Servite accompagnando con i cracker.



Per la ricetta dei **cracker** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina



Centrifugato di lattuga



persone **4** prep. **10 min.**

_1 cespo di lattuga cappuccina **_2** cetrioli piccoli **_2** coste di sedano **_1/2** bicchiere d'acqua **_ghiaccio _semi di lino dorati**

Lavate bene le foglie di lattuga. Pelate i cetrioli e mondate le coste di sedano poi tagliatele a pezzetti. Inserite le verdure nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro.

Allungate l'estratto ottenuto con l'acqua e mescolate. Servite con cubetti di ghiaccio spolverando i bicchieri con una manciata di semi di lino.

Estratto di spinaci e mela verde



persone 4 prep. 20 min.

_300 g di spinaci in foglia già lavati e mondati **_4** mele Granny Smith lavate **_40 g** di radice di zenzero fresca **_2** piccoli lime **_2** bulbi di lemongrass fresco già puliti

Sbucciate lo zenzero ed eliminate la prima foglia esterna dei bulbi di lemongrass. Tagliate il lemongrass a trancetti e passatelo, insieme allo zenzero, nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro. **Estraete il succo degli spinaci crudi**, mondati e lavati, poi inserite i lime dopo averli privati della buccia e divisi a metà. **Estraete per ultimo il succo delle mele** con la buccia, ben lavate, asciugate e tagliate a spicchi. Raccogliete tutti i succhi nel bicchiere dell'estrattore e mescolate. Conservate in frigorifero per 1 ora prima di servire l'estratto, dopo averlo mescolato ancora prima di versarlo nei bicchieri.



Centrifugato di anguria, pesca e lime



persone 4 prep. 10 min.

_800 g di polpa di anguria senza buccia **_4** pesche **_2** lime **_**ghiaccio

Tagliate l'anguria a pezzetti e inseritela nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro per estrarne tutto il succo. Fate lo stesso con le pesche dopo averle lavate, sbucciate e tagliate.

Private i lime della buccia e passateli nell'estrattore. Raccogliete tutti i succhi nel bicchiere dell'estrattore e mescolate. Versate nei bicchieri e servite subito con cubetti di ghiaccio. Se preferite, potete tritare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e unirli all'estratto di frutta mescolando bene.



Pesca + anguria... un concentrato d'estate

frutta + verdura + spezie = colore e vitamine!



Estratto di melone, ananas, uva bianca, arancia, limone e menta



persone 4 prep. 10 min.

_500 g di ananas _200 g di melone _3 arance _300 g di chicchi d'uva bianca _2 limoni _6-7 foglie di menta fresca _cubetti di ghiaccio

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a pezzetti. Private il melone dei semi e della buccia e tagliatelo a spicchi. Sbucciate le arance e dividetele in 4. Pelate i limoni e tagliateli a fette.

Passate prima la menta e poi tutta la frutta nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro raccogliendo i succhi nell'apposito contenitore. **Versate nei bicchieri** e servite subito completando con cubetti di ghiaccio.



Per ottenere un aroma di menta meno intenso potete frullare l'erba aromatica nell'accessorio Frullatore a bicchiere del Kenwood Cooking Chef con una manciata di cubetti di ghiaccio a velocità 4 fino a tritarli.





Frullato cremoso di mango e lamponi



persone 4 prep. 10 min.

- _1 mango ben maturo (circa 400 g)
- _2 banane_ **190 g** di lamponi freschi
- _200 g di yogurt magro bianco al naturale
- _50 ml di latte di mandorle _una manciata di cubetti di ghiaccio

Sbucciate il mango e le banane e tagliateli a pezzetti. Sciacquate i lamponi sotto un getto delicato di acqua fresca e uniteli, insieme all'altra frutta, nel Frullatore a bicchiere del Kenwood Cooking Chef.

Aggiungete lo yogurt, il latte di mandorle, i cubetti di ghiaccio e azionate a velocità 4 fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Dividete nei bicchieri e servite subito.

Se preferite un frullato meno denso, allungate con altro latte di mandorle fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Succo di rapa rossa



persone **4** prep. **10 min.**

_2 barbabietole rosse **_4** carote **_1** limone
_30 g di radice di zenzero fresco **_100 g** di mirtilli
_basilico **_1/2** bicchiere d'acqua fredda **_ghiaccio**

Sbucciate le barbabietole rosse, le carote, il limone e la radice di zenzero fresco.

Tagliate tutto a pezzetti non troppo piccoli e passateli nell'estrattore di succhi Pure Juice Pro raccogliendo il succo all'interno dell'apposito contenitore. Fate lo stesso con i mirtilli ben lavati.

Versate nei bicchieri unendo qualche foglia di basilico, l'acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio.



free from

PIATTI SENZA CARNE E PESCE, LATTE, GLUTINE, ZUCCHERO





Riso Basmati in giallo con tofu e germogli

persone **4** prep. **20 min.** cottura **26 min.**



_280 g di riso Basmati **_250 g** di tofu al naturale **_2** carote **_150 g** di piselli sgranati **_1** scalogno **_1** manciata di germogli misti **_1/4** di cucchiaino di curcuma **_1** presa di peperoncino **_1** limone non trattato **_salsa** di soia **_olio** d'oliva ev **_sale**

Marinate il tofu con il succo e qualche scorzetta di limone, la salsa di soia e il peperoncino. Versate nella ciotola del KCC 1/2 litro d'acqua aromatizzata con la curcuma e una presa di sale. Inserite la protezione termica, impostate la temperatura di cottura a 120°C e il timer a 20 minuti. Fate cuocere per 5 minuti a velocità 1, finché l'acqua inizierà a bollire. Unite il riso, abbassate la temperatura a 100°C e inserite la frusta gommata. Proseguite la cottura con il coperchio paraschizzi per 12-15 minuti sempre a velocità 1, finché il riso avrà assorbito tutta l'acqua (se si asciuga troppo, unite poca acqua calda attraverso la bocchetta del coperchio paraschizzi). Trasferite il riso in un'insalatiera, sgranatelo con una forchetta e conditelo con un po' d'olio.

Tritate lo scalogno sbucciato nel Tritatutto. Trasferitelo nella ciotola del KCC con 1 cucchiaino d'olio, con la frusta a mezzaluna in gomma inserita. Impostate la temperatura a 95°C e il timer a 15 minuti. Inserite il coperchio paraschizzi e impostate la velocità a 1. Fate cuocere per 5 minuti, unite i pisellini e proseguite per altri 10 minuti. Con l'accessorio Taglia verdure/grattugia con il rullo per il taglio a fettine medio, affettate le carote dopo averle sbucciate.

Scolate il tofu dalla marinata, conservandola, e rosolatelo in una padella sui due lati con poco olio. Quando sarà croccante fatelo raffreddare e conditelo con la marinata. Una volta freddo, tagliatelo a dadini. Unite al riso i pisellini e le carote, il tofu a dadini, un po' d'olio e decorate con i germogli.

senza
CARNE E PESCE



Tortino con bietole e tofu



persone 4 prep. 25 min. cottura 35 min.

_400 g di pasta brisée integrale vegana **_200 g** di tofu **_1/2 kg** di bietole **_2** cucchiaini di capperi sottosale **_olio d'oliva** ev **_1** cipolla **_sale**

Sbollentate le bietole lavate per 3 minuti in acqua bollente salata, scolatele, strizzatele e tagliuzzatele. Sbucciate la cipolla e tritatela con il Tagliaverdure/Grattugia inserendo il rullo per sminuzzare finemente. Trasferite il trito nella ciotola del KCC dopo aver montato correttamente la protezione termica. Versate nella ciotola 2 cucchiaini d'olio, montate la Frusta gommata, impostate il timer a 11 minuti, la temperatura a 95°C e la velocità a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e cuocete per 5 minuti. Unite i capperi dissalati, il tofu schiacciato con una forchetta e fate insaporire per 1 minuto. Unite la verdura e cuocete per altri 5 minuti.

Dividete la pasta in due parti, di cui una leggermente più grande, e stendetela in 2 dischi. Foderate il fondo di una teglia oliata con il più grande, coprendo anche i bordi, versate il ripieno, coprite con l'altra sfoglia e chiudete i bordi. Ungete la superficie e bucherellatela con una forchetta. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 20 minuti.



Per la ricetta della **pasta brisée vegana** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

Medaglioni di fagioli

persone 4 prep. 5 min. cottura 25 min.



_400 g di fagioli cannellini già cotti **_150 g** di passata di pomodoro **_100 g** di fiocchi d'avena piccoli **_3** cucchiaini di cipolla **_1** spicchio d'aglio **_2** cucchiaini di farina di mais precotta **_3** cucchiaini di semi di sesamo **_2** cucchiaini di semi di zucca **_1** cucchiaino di salsa di soia **_1** cespo piccolo di scarola **_1** carota **_5** foglie di salvia **_1** foglia d'alloro **_1** rametto di rosmarino **_peperoncino** **_olio d'oliva** ev **_aceto balsamico di Modena** **_sale** e **pepe**

Sbucciate la cipolla e tritatela con l'accessorio Tagliaverdure/Grattugia inserendo il rullo per sminuzzare finemente. Trasferite il trito nella ciotola del KCC dopo aver montato la protezione termica. Unite 2 cucchiaini d'olio, l'aglio sbucciato e tagliato a metà, la salvia e un pizzico di peperoncino. Montate la frusta gommata, impostate il timer a 18 minuti, la temperatura a 100°C, la velocità a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e cuocete per 5 minuti.

Versate la passata di pomodoro, impostate la velocità a 2 e proseguite la cottura per 5 minuti. Abbassate la temperatura a 90°C, la velocità al livello 1 e unite i fagioli, salate e pepate e fate insaporire per altri 5 minuti. Unite infine i fiocchi d'avena e proseguite la cottura per altri 3 minuti. Togliete l'aglio e la salvia. A questo punto il composto dovrebbe già essere cremoso, se desiderate una consistenza ancora più fine potete trasferirlo nel contenitore del Frullatore. Fatelo raffreddare, prelevatene una manciata e dategli la forma di un medaglione (come un hamburger piuttosto piatto), impanatelo con un composto di farina di mais e sesamo. In una padella mettete 2 cucchiaini d'olio, l'alloro spezzettato e il rosmarino e cuocete per aromatizzare l'olio. **Togliete le erbe e fate dorare i medaglioni** da entrambi i lati finché risulteranno croccanti e dorati. Preparate l'insalata tagliando a julienne la carota sbucciata con l'accessorio Tagliaverdure a Dischi montando il disco per il taglio a julienne. Unitela alla scarola lavata e spezzettata con le mani. Condite il tutto con olio, salsa di soia, aceto e completate con i semi di zucca.

senza
CARNE E PESCE



senza
LATTE



Budino di latte di cocco con sciroppo d'agave e salsa al kiwi

persone 4 prep. 15 min. cottura 10 min.



150 ml di latte di cocco 350 ml di latte di riso
2 cucchiaini di farina di riso 3 g di agar agar in polvere
1/2 baccello di vaniglia 6 cucchiaini di sciroppo d'agave
2 kiwi ben maturi

Sbucciate i kiwi, tagliateli a dadini e metteteli in una ciotola con 2 cucchiaini di sciroppo d'agave.

Nella ciotola del KCC mescolate la farina di riso con l'agar agar. Inserite correttamente la protezione termica e

montate la Frusta gommata. Stemperate il mix di farina e agar agar con poco latte di riso azionando la frusta alla velocità 1, evitando la formazione di grumi.

Versate quindi il resto del latte, lo sciroppo d'agave rimasto e il latte di cocco sempre mescolando a velocità 1. Unite il 1/2 baccello di vaniglia, impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 1 e fate andare per circa 5 minuti o finché il composto inizierà a bollire.

Abbassate la temperatura a 85°C e proseguite la cottura sempre a velocità 1 per altri 3-4 minuti. Eliminate il baccello di vaniglia e versate la crema in 4 coppette. Fate raffreddare a temperatura ambiente, poi mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

Nel frattempo frullate i kiwi nell'accessorio Frullatore a bicchiere del KCC per ottenere una salsa fluida. Versatela sui budini prima di servirli.



senza
LATTE

Ciambella all'olio variegata al cacao

persone 4 prep. 30 min. cottura 40 min.



_280 g di farina di farro _70 g di amido di mais _100 g di nocciole sgusciate e tostate _250 ml di latte di riso _160 g di zucchero di canna integrale _2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo _70 g di olio di semi di girasole _3 uova _1 limone non trattato _2 cucchiaini di cacao amaro in polvere _1 cucchiaino di zenzero in polvere _1 bustina di lievito per dolci _ sale

Tritate le nocciole nel Tritatutto con 40 g di zucchero di canna integrale. Nella ciotola del KCC setacciate con l'accessorio Passaverdure la farina con l'amido, il sale e il lievito attraverso il disco setaccio a grana fine e raccoglietela direttamente nella ciotola sottostante, poi trasferitela in un altro contenitore.

Montate la Frusta K nel KCC e rompete le uova nella ciotola. Unite 100 g di zucchero di canna integrale e lavorate a velocità 5 per circa 6-7 minuti o finché il composto avrà raddoppiato il proprio volume diventando di un colore caramello chiaro. Abbassate la velocità a 2 e versate l'olio a filo, la scorza del limone grattugiata, le nocciole tritate e lo zenzero. Aumentate la velocità a 4 per 2 minuti. Abbassate la velocità a 2 e unite le farine un cucchiaino alla volta, alternandole con un po' di latte, fino a esaurimento ingredienti. Aumentate a velocità 4 per altri 3 minuti.

Versate 3/4 dell'impasto in una teglia a cerniera da 26 cm precedentemente oliata e infarinata. Nell'impasto rimasto unite il cacao, lo zucchero di canna integrale rimasto e, se necessario poco latte per amalgamare bene il tutto e ottenere una consistenza simile all'impasto originale. Lavorate per 1 minuto a velocità 4. Versate l'impasto al cacao nella tortiera, cospargete con lo zucchero di canna grezzo e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.



senza
GLUTINE

Spiedini di polenta, pomodorini e mozzarella



persone 4 prep. 20 min. cottura 30 min.

_130 g di farina per polenta istantanea **_1/2 l** d'acqua
_2 zucchine **_1** mozzarella di bufala **_16** pomodorini
ciliegia **_1** spicchio d'aglio **_2** cucchiaini di pinoli
_20 foglie di basilico **_origano** **_olio d'oliva** ev **_sale**

Mettete l'acqua con un pizzico di sale grosso nella ciotola del KCC dopo aver inserito la protezione termica. Montate la Frusta gommata, impostate la temperatura a 120°C, il timer a 10 minuti e la velocità a 1. Cuocete per 5 minuti fino a bollire. Abbassate la temperatura a 90° C e versate la farina a pioggia. Proseguite la cottura a velocità 1 per altri 5 minuti. Trasferite la polenta in un contenitore rettangolare della misura di 10 x 20 in modo che abbia uno spessore di almeno 3 cm di altezza. Livellatela e fatela raffreddare. Tagliatela poi a cubetti di circa 2,5 cm di lato.

Tagliate le zucchine a rondelle con l'accessorio Tagliaverdure a disco dopo aver montato il disco per affettare. Lavate e asciugate la ciotola del KCC e riposizionatela. Unite 2 cucchiaini d'olio e l'aglio sbucciato. Impostate il timer a 10 minuti, la temperatura a 90°C e inserite la Frusta gommata. Unite le zucchine e cuocetele a velocità 2. Trasferitele nel Frullatore a bicchiere e unite i pinoli, il basilico, una presa di sale. Frullate fino a ottenere una crema fluida, se necessario unite poca acqua tiepida per renderla più morbida.

Tagliate la mozzarella a cubi e conditeli con l'origano. Ungete d'olio la polenta e grigliatela su tutti i lati su una piastra, salando se necessario. Componete gli spiedini alternando gli ingredienti e servite con il pesto.



Torta di fragole e yogurt

persone 6 prep. 35 min. cottura 35 min.

_1 disco di pan di Spagna senza glutine
_2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
_300 g di yogurt intero **_200 ml** di latte di mandorle **_5** cucchiaini di miele d'acacia
_4 g di agar agar in polvere **_400 g** di fragole
_1 cucchiaino di succo di zenzero **_1** arancia
_40 g di cioccolato fondente
_2 cucchiaini di granella di pistacchi

Lavate, mondate e tagliate le fragole a pezzi, conditele con 2 cucchiaini di zucchero, il succo dell'arancia e quello di zenzero e fatele marinare per 1 ora. Foderate un colino con carta assorbente da cucina, versatevi lo yogurt e lasciatelo in scolo al fresco per almeno 2 ore. In un pentolino mescolate l'agar agar con il latte di mandorle, portate a ebollizione e unite il miele. Fate intiepidire e amalgamate il tutto con lo yogurt. Tagliate a metà orizzontalmente il pan di Spagna e cospargete i due dischi con il succo prodotto dalla macerazione delle fragole. **Ricoprite con la crema di yogurt** e disponetevi sopra le fragole; mettetevi in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire cospargete con il cioccolato e i pistacchi.



Per la ricetta del **pan di Spagna senza glutine** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

Biscotti di ceci, mandorle e farina di riso

persone **6** prep. **25 min.** cottura **20 min.**



- _ **80 g** di ceci già lessati
- _ **100 g** di mandorle pelate
- _ **100 g** di zucchero di canna chiaro
- _ **90 g** di farina di riso
- _ **50 g** di amido di mais _ **80 g** di burro
- _ **1** mandarino non trattato _ **2** cucchiaini di lievito per dolci _ sale

Scolate i ceci dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto un getto di acqua corrente. Metteteli nell'accessorio Tritatutto/ macinino da caffè e frullateli finemente fino ad ottenere una purea cremosa.

Trasferite il tutto nella ciotola del KCC. Sciacquate il contenitore del Tritatutto, mettetevi le mandorle con lo zucchero e frullate finemente. Unitele alla purea di ceci nella ciotola e aggiungete il burro morbido.

Montate la Frusta K e azionate a velocità 2 per amalgamare bene il tutto. Setacciate la farina con l'amido, il lievito e un pizzico di sale e aggiungeteli all'impasto precedente nella ciotola, lavorando per circa 1 minuto a velocità 2 con la frusta K. Unite anche il succo e la scorza grattugiata del mandarino e lavorate ancora per 1 minuto e mezzo, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Trasferitelo su un piano di lavoro e lavoratelo con le mani per dargli la forma di un cilindro. Avvolgetelo con pellicola trasparente e fatelo riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.

Ritagliate dal cilindro dei dischi di circa 1/2 cm di spessore, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 18 minuti o fino a doratura.



senza
ZUCCHERO



Tortino di riso al tè verde



persone 5 prep. 30 min. cottura 35 min.

_320 g di riso Vialone Nano **_850 ml** d'acqua
_5 bustine di tè verde **_30 g** di pangrattato **_20 g** di
semi di girasole decorticati **_15 g** di semi di sesamo
_30 g di fiocchi d'avena **_20 g** di pistacchi sguosciati
_20 g di nocciole sguosciate e tostate **_olio d'oliva** ev **_sale**

Versate l'acqua nella ciotola del KCC. Inserite la protezione termica e impostate la temperatura a 120°C e il timer a 8 minuti. Impostate la velocità a 3 e fate andare finché l'acqua inizierà a bollire. Spegnete e inserite le bustine di tè e una presa di sale; lasciate in infusione per 5 minuti. Togliete le bustine di tè e montate la Frusta gommata. Reimpostate la temperatura a 100°C per qualche minuto finché il tè riprende il bollore, a velocità 1. Coprite con il coperchio paraschizzi e versate il riso attraverso l'apertura del coperchio. Abbassate la temperatura a 95°C e fate cuocere il riso a velocità 1 per 18 minuti. A fine cottura il riso dovrebbe aver assorbito tutto il liquido (se così non fosse, proseguite la cottura finché avrà assorbito tutta l'acqua).

Oliate uno stampo da forno rettangolare dai bordi alti e versatevi il riso caldo. Con un cucchiaino pressatelo in modo da formare uno strato compatto. Tritate grossolanamente nel Tritatutto tutti i semi, la frutta secca, i fiocchi d'avena, una presa di sale, il pangrattato, 1 cucchiaino di olio. Ricoprite il riso nella teglia con il composto di semi e infornate a 200°C per 15 minuti. Fate intiepidire e servite.

Bicchierini alle ciliegie e frutti rossi

persone 4 prep. 25 min. cottura 15 min.



_400 g di ciliegie **_350 g** di frutti rossi misti (lamponi, more, mirtilli, bacche di goji, more di gelso) **_40 g** di amido di mais **_200 ml** di vino rosso **_200 ml** di succo di lampone o mirtillo **_la punta** di un cucchiaino di cardamomo in polvere **_2-3** cucchiaini di zucchero di canna integrale

Versate l'amido di mais nella ciotola del KCC. Montate la Frusta gommata e versate a filo poco vino rosso per sciogliere l'amido, azionando a velocità 1 ed evitando la formazione di grumi. Quando sarà ben sciolto, versate gli altri liquidi, il cardamomo e lo zucchero. Impostate la temperatura a 120°C e il timer a 5 minuti. Inserite la protezione termica e il coperchio paraschizzi e avviate a velocità 1. Dopo 5 minuti, abbassate la temperatura a 95°C e aggiungete le ciliegie tagliate a metà e denocciate. Proseguite la cottura a velocità 2 per 7 minuti.

Unite gli altri frutti rossi dopo averli lavati delicatamente e proseguite la cottura a velocità 3 per altri 3 minuti. Spegnete e versate il composto in 4 bicchieri.

Fate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigo per un paio d'ore. Servite decorando, a piacere, con qualche fogliolina di menta.



La frusta gommata è un'ottima alleata per la cottura del riso. Il gancio a mezzaluna, infatti, aderisce delicatamente alle pareti e al fondo della ciotola in acciaio inox facendo sì che il riso cuocia uniformemente senza attaccarsi.

senza
ZUCCHERO



— chef to chef

il semifreddo al lime

IL VOSTRO PERSONAL CHEF VI
SVELA I PASSAGGI FONDAMENTALI
PER UN SEMIFREDDO PERFETTO



Semifreddo al lime con cuore di lamponi e crick crock al cioccolato bianco



persone **8** prep. **60 min.** cottura **20 min.**

per il cuore di lamponi

_ **120 g** di lamponi

_ **40 g** di zucchero

_ **40 g** di panna fresca

1. Cuocete i lamponi con lo zucchero e la panna a 140°C nella planetaria con la Frusta gommata per 5 minuti.

2. Trasferite il composto nel Tritatutto e frullatelo per 1 minuto alla massima velocità.

3. Fate raffreddare e trasferite la purea di lamponi nel sac-à-poche.

4. Riempite con il composto degli stampini semisferici monoporzione del diametro di 4 cm. Mettete in freezer per almeno 3 ore.



1.



3.



2.



4.

per il crick crock



_60 g di cioccolato bianco

_30 g di riso soffiato

1. Spezzettate il cioccolato e versatelo nella planetaria. Inserite la protezione termica, impostate la temperatura a 60°C e inserite la Frusta gommata. Azionate la macchina a velocità minima per 2,30 minuti in modo che il cioccolato si sciogla. A questo punto unite il riso soffiato e lavorate per 30 secondi a velocità minima.

2. Versate il tutto su un foglio di carta da forno e coprite con un altro foglio.

3. Con il mattarello appiattite il composto di cioccolato e riso fino a ottenere uno strato non più alto di 3 mm. Mettete in frigorifero per 10 minuti in modo che si indurisca leggermente.

4. Coppate il crick crock di cioccolato bianco aiutandovi con un tagliapasta di un diametro appena inferiore a quello degli stampini della mousse.



Variate a piacere il gusto del crick crock utilizzando cioccolato al latte o fondente al posto del cioccolato bianco.

per il semifreddo



_50 g di yogurt intero **_10 g** di succo di lime **_5 g** di buccia di lime **_160 g** di panna montata **_50 g** di albumi **_100 g** di zucchero **_60 g** d'acqua **_5 g** di gelatina in fogli

1-2. Spezzettate e ammoliate la gelatina in 20 g d'acqua fredda per 10 minuti. Versate lo zucchero e 40 g d'acqua in un pentolino. Cuocete sino a 121°C. Versate gli albumi in planetaria e inserite la Frusta a filo. Iniziate a montare a velocità 3 e dopo 1 minuto versatevi lo zucchero a 121°C. Aumentate la velocità a 5 e lavorate per altri 2 minuti. Fate sciogliere la gelatina in microonde e versatela sugli albumi; continuate a montare per 2 minuti, in modo da far raffreddare il composto.

3. Montate il paraschizzi e iniziate a montare la panna a lucido a velocità 4 con la Frusta a filo per circa 2 minuti. Grattugiate il lime e spremete il succo. Versatelo con la buccia nello yogurt; amalgamate.

4. Versate nella planetaria metà meringa montata. Incorporatevi lo yogurt utilizzando la spatola da pasticciere e lavorate a velocità 1 per 1 minuto. Spegnete e unite 1/3 di panna montata, azionate per 30 secondi a velocità minima. Inserite ancora 1/3 di panna e azionate di nuovo per 30 secondi a velocità minima. Versate poi l'ultimo terzo di panna e mescolate per altri 30 secondi alla stessa velocità. Dovrete ottenere un composto soffice ma ben sostenuto.



1.



2.



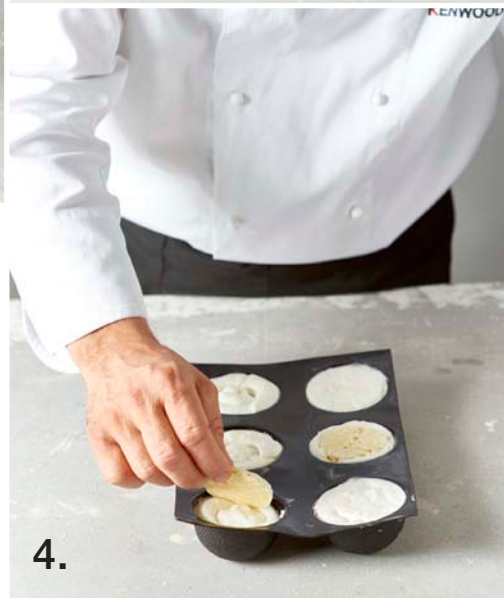
3.



4.

per il montaggio

- 1.** Estraete il cuore di lamponi dal freezer e sformatelo dagli stampini.
- 2.** Versate la mousse al lime in un sa -à- poche e poi in stampini monoporzione solo per metà.
- 3.** Inserite al centro il cuore di lamponi e coprite con altra mousse.
- 4.** Appoggiate il crick crock sulla mousse. Livellate con una spatola in modo da eliminare la mousse in eccesso. Riponete in freezer per 8 ore. Sformate il semifreddo e impiattatelo decorando a piacere.



Decorate il dessert con fette di lime e lamponi freschi e aspettate qualche minuto prima di servire in modo che il cuore si sciogla leggermente





il sorbetto

Tutte le attrezzature necessarie per realizzare
freddissimi concentrati di frutta





Per la ricetta del **sorbetto**
clicca qui! e vai alla
sezione basi di cucina

1 PALLINATORE

Per servire il sorbetto nel modo più classico, in coppetta o bicchiere.

2 TERMOMETRO DA CUCINA

Utile per misurare la temperatura dello sciroppo di zucchero, base del sorbetto.

3 FRULLATORE THERMORESIST

Indispensabile per ridurre in purea il frutto scelto come base del sorbetto. In alternativa potete utilizzare anche il passaverdure/pomodoro.

4 ERBE AROMATICHE

Ideali per dare ai sorbetti freschezza e colore.

5 GELATIERA/ SORBETTIERA

L'accessorio fondamentale per la preparazione dei sorbetti. Per un risultato perfetto riponetelo il contenitore refrigerante della sorbettiera del KCC in freezer 24 ore prima di preparare il sorbetto.

6 ZUCCHERO

Bianco o di canna, è uno degli ingredienti fondamentali del sorbetto. Nella ricetta a base di lamponi c'è anche una piccola percentuale di glucosio che contribuisce a dare elasticità al dessert. Si acquista nelle drogherie o nei negozi specializzati nella vendita di prodotti di pasticceria.

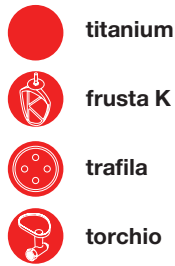
*_*officina



Non solo a fine pasto! Il sorbetto è un'ottima merenda estiva da proporre in alternativa a gelati e ghiaccioli.

Idee per la presentazione

Oltre alla classica coppetta o al bicchiere, divertitevi a servire il sorbetto in modo alternativo: noi vi suggeriamo lo stecco da passeggio (in foto); sarà sufficiente congelare il composto negli stampini da ghiacciolo inserendo lo stecco in legno.



Pasta fresca all'uovo per torchio

per **300 g** di impasto prep. **25 min.**

- _ **500 g** di semola rimacinata di grano duro
- _ **5** uova grandi (65 g con il guscio)

1. Montate il Torchio posizionandolo sulla presa frontale, inserite la trafila per maccheroni lisci e serrate bene con la chiave in dotazione. Poi agganciate il tagliapasta.

2. Per l'impasto sbattete leggermente 140 g di uova intere e 60 g di tuorlo: la regola vuole che debbano filare e non schiumare. Versate la semola rimacinata nella ciotola della planetaria, montate la Frusta K e azionate a velocità 1; incorporate le uova versandole a filo e lavorate per circa 1 minuto. Controllate sempre che la consistenza sia sbriciolosa e che passando l'impasto tra le mani non rimanga attaccato alle dita: schiacciandolo dovrà risultare compatto. Il rapporto ideale tra liquido e farina è circa del 40%.

3. Azionate la macchina a velocità 3-4 e lasciate cadere le briciole di impasto nel Torchio poco per volta: fate scendere l'impasto con la parte terminale della chiave a ghiera. Tagliate la pasta della lunghezza desiderata, facendo attenzione a disporla man mano su un piano infarinato. Per ottenere formati diversi rimuovete la trafila svitando la ghiera di bloccaggio e accendete la macchina a velocità 1. In questo modo la trafila verrà espulsa e potrete sostituirla con un altro formato. Prima di passare alla cottura lasciate seccare completamente la pasta.

Maionese

per **150 g** di maionese prep. **10 min.**

- _ **140 ml** di olio di semi
- _ **2** tuorli
- _ **2** cucchiaini di succo di limone
- _ sale

1. Inserite i tuorli nel Food processor, unite il limone e il sale e frullate a velocità 3 unendo l'olio a filo fino a ottenere una maionese omogenea.



Per tornare alla ricetta dell'**insalata di pasta fresca** **clicca qui!**



Per tornare alla ricetta del **pinzimonio** **clicca qui!**



gancio a spirale



sfogliatrice



Cracker integrali ai semi

per **80** cracker prep. **25 min.** cottura **8 min.**

_200 g di farina 0 **_200 g** di farina integrale
_1 cucchiaio e **1/2** di lievito di birra secco **_250 ml**
d'acqua tiepida **_4** cucchiai di olio **_4** cucchiaini di
zucchero **_1/2** cucchiaino di sale **_1** cucchiaino
di bicarbonato **_2** cucchiaini di senape chiara
_2 cucchiaini di sesamo **_2** cucchiaini di semi
di papavero **_2** cucchiaini di semi di lino
_5 g di semi di finocchio **_5 g** di semi di cumino

- 1.** Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida insieme allo zucchero e lasciate riposare finché inizieranno a formarsi delle bolle in superficie.
- 2.** Mescolate le farine con il bicarbonato nella ciotola del KCC con la frusta a spirale montata. Azionate a velocità 1 per qualche istante per mescolare. Unite i semi e le spezie in grani e mescolate. Azionate a velocità 2 e unite a filo l'acqua nella quale avete sciolto il lievito, poi l'olio e infine il sale. Continuate a lavorare per 8 minuti, fino a quando l'impasto inizierà a incordare (ovvero a risalire lungo la frusta a gancio). Spegnete e trasferite il composto su un piano di lavoro. Lavorate velocemente con le mani e mettete l'impasto in una ciotola spennellata con un filo d'olio. Coprite con un foglio di pellicola e fate lievitare per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume dell'impasto.
- 3.** Una volta lievitato, dividete l'impasto in 6 parti. Montate l'accessorio sfogliatrice nel Kenwood Cooking Chef e regolate la rotella dello spessore al livello 4. Passate i pezzetti di impasto nella sfogliatrice

per assottigiarli a velocità 2. Disponete le strisce ottenute su un piano di lavoro e ritagliatele nella forma desiderata con una rotella per pizza (a quadrati, a strisce o a triangolini).

- 3.** Disponeteli su una teglia da forno ricoperta di carta forno e spennellateli con un filo d'olio. Spolverizzate con poco sale e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 8 minuti o fino a doratura. Fate intiepidire e infornate il resto dei cracker.



Per tornare alla ricetta del **Virgin Mary** **clicca qui!**



gancio a spirale



frusta a filo grosso



Pasta brisée integrale vegana

per **400 g** di impasto prep. **10 min.**

- _ **200 g** di farina di grano integrale
- _ **100 g** di semola di grano duro
- _ **3** cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- _ **150 g** d'acqua
- _ sale

- 1.** Mescolate le due farine insieme a una presa di sale all'interno della ciotola del KCC con il gancio a spirale montato.
- 2.** Azionate per qualche secondo a velocità 1 per mescolare le farine. Unite 3 cucchiaini d'olio e l'acqua necessaria per ottenere un impasto consistente ma abbastanza morbido, non appiccicoso. Azionate a velocità 2 per 5 minuti.
- 3.** Trasferite l'impasto in una ciotola, coprite con pellicola e fate riposare per mezz'ora.

Pan di Spagna senza glutine

prep. **30 min.** cottura **35 min.**

- _ **6** uova_ **130 g** di preparato per pane, pizza e dolci senza glutine + un cucchiaino per lo stampo_ **50 g** di fecola di patate_ **2** cucchiaini di scorza di limone grattugiata_ **180 g** di zucchero di canna grezzo_ burro

- 1.** Rompete le uova intere nella ciotola del KCC con la frusta a filo grosso montata. Unite lo zucchero e azionate a velocità tra il 4 e il 5 per circa 20 minuti il composto alla fine dovrà essere triplicato di volume e avere un aspetto soffice e spumoso, di colore giallo pallido.
- 2.** A parte, mescolate la farina con la fecola e aggiungetela un cucchiaino alla volta all'impasto di uova, spolverizzandola attraverso un piccolo setaccio e mescolando a mano con una spatola in silicone con un movimento delicato, dal basso verso l'alto. Dopo aver incorporato tutto il mix di farina e fecola, aggiungete la scorza grattugiata del limone e mescolate allo stesso modo per amalgamarla al composto.
- 3.** Versate il composto in una teglia di 24 cm di diametro dai bordi alti dopo averla ben imburrata e infarinata (utilizzate sempre la farina senza glutine) e cuocete in forno preriscaldato a 150°C per circa 35 minuti o finché risulterà cotto al centro alla prova stecchino. Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare, toglietelo dalla teglia e completate il raffreddamento su una gratella.



Per tornare alla ricetta del **tortino con bietole e tofu** [clicca qui!](#)



Per tornare alla ricetta della **torta di fragole e yogurt** [clicca qui!](#)



Per tornare alle pagine **Officina**
clicca qui!



passaverdure



sorbettiera



frusta K



Sorbetto ai lamponi

prep. **30 min.** cottura **5 min.**

_250 g di zucchero **_250 g** d'acqua
_20 g di glucosio **_20 g** di succo di limone
_500 g di lamponi freschi

1. Riponete il contenitore refrigerante dell'accessorio gelatiera/sorbettiera del KCC in freezer almeno 24 ore prima di preparare il sorbetto. Versate l'acqua e lo zucchero in un pentolino, accendete la fiamma e portate a bollore. Fate bollire per circa 1 minuto, quindi aggiungete il glucosio e mescolate. Lasciate raffreddare lo sciroppo a temperatura ambiente, quindi aggiungete il succo di limone e mescolate. Lavate delicatamente i lamponi sotto un getto leggero di acqua corrente e scolateli.

2. Passateli nell'accessorio Passaverdure/Passapomodoro raccogliendo il coulis ottenuto in un contenitore pulito (oppure, in alternativa, potete anche frullarli nell'accessorio Frullatore a bicchiere fino a ridurli a una purea omogenea, quindi passate la purea ottenuta attraverso un colino fitto per eliminare i semi e raccogliete il coulis in un contenitore pulito). Unite il coulis di lamponi allo sciroppo di zucchero ormai freddo e mescolate bene. Riponete il tutto in frigorifero e fate raffreddare per almeno 1 ora e mezzo o 2 ore (il composto dovrà essere ben freddo prima di essere passato nella sorbettiera). Estraiete il cestello refrigerante dal freezer e montatelo all'interno della ciotola bianca in Kenlyte dell'accessorio Gelatiera/Sorbettiera del KCC, montate le pale mantecatrici e il coperchio paraspruzzi. Azionate il motore a velocità 1 e versate il composto di lamponi attraverso l'apposita bocchetta del coperchio paraspruzzi a filo nel cestello refrigerante con le pale in funzione. Fate mantecare per circa 20-25 minuti o fino

a ottenere la consistenza di un sorbetto cremoso. Servite il sorbetto in coppette accompagnandolo con lingue di gatto.

Lingue di gatto

prep. **10 min.** cottura **10 min.**

_100 g di farina 00 **_100 g** di burro a temperatura ambiente **_100 g** di albumi a temperatura ambiente **_100 g** di zucchero a velo **_1** baccello di vaniglia

1. Montate la Frusta K nel Kenwood Cooking Chef. Con un coltello incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e dividetelo a metà. Raschiate delicatamente i semi all'interno e uniteli insieme al burro e allo zucchero nella ciotola (in alternativa alla vaniglia, potete aromatizzare le lingue di gatto con della scorza di limone). Azionate il Cooking Chef a velocità 2 e lavorate il composto fino a ottenere una consistenza simile a una crema liscia e omogenea. Unite gli albumi e continuate a lavorare per circa 2 minuti, sempre a velocità 2.

2. Aggiungete infine la farina setacciata e mescolate ancora per circa 1 minuto finché il composto non l'avrà incorporata completamente. Trasferite il composto in un sac-à-poche con bocchetta liscia media e fate riposare in frigorifero per 10 minuti. Formate quindi delle strisce di composto su una teglia coperta di carta forno di circa 5x1,5 cm, ben distanziandole.

3. Passate in forno preriscaldato a 190°C per circa 8-10 minuti, o finché i biscottini si saranno appiattiti e inizieranno a dorare lungo tutti i bordi. Sfornate e fateli raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia.



Patate viola con taccole, fave e piselli



persone 4 prep. 30 min. cottura 45 min.

1 cespo di insalata riccia 4 patate viola 1 scalogno 1 cucchiaino d'aceto balsamico 150 g di taccole 200 g di fave 200 g di piselli menta rucola radicchio olio d'oliva ev sale e pepe

Sbucciate le patate e dividetele a metà o in modo da avere parti tutte più o meno delle stesse dimensioni e in pezzi non troppo grandi. Versate acqua nella ciotola del KCC fino alla capacità massima indicata, dopo aver montato la protezione termica. Unite una presa di sale e le patate e impostate il timer a 25 minuti, la temperatura a 100°C e la velocità a 1 (non è necessario montare alcuna frusta dal momento che non devono essere mescolate). Posizionate il coperchio paraschizzi e fate cuocere. Le patate dovranno risultare ben cotte. Scolatele e schiacciatele con una forchetta finché sono calde.

Pulite le taccole e sgranate fave e piselli. Trasferitele nella ciotola del KCC nella stessa acqua di cottura delle patate, fatele cuocere impostando la temperatura a 100°C, la velocità a 1 e il timer a 8 minuti. Montate il coperchio e cuocete. Prelevate le verdure con una schiumarola e raffreddate in acqua e ghiaccio. Scolatele e conditele in una ciotola con poco olio, un pizzico di sale e qualche foglia di menta sminuzzata. Svotate la ciotola del KCC, sciacquatela e asciugatela. Pelate lo scalogno e tritatelo con l'accessorio Tagliaverdure Grattugia inserendo il rullo per sminuzzare finemente. Trasferitelo nella ciotola del KCC con 1 cucchiaino d'olio. Montate la frusta gommata e impostate la temperatura a 95°C, il timer a 8 minuti e la velocità a 1.

Posizionate il coperchio paraschizzi e fate rosolare lo scalogno per 5 minuti. Unite attraverso la bocchetta del coperchio l'aceto balsamico e proseguite per gli ultimi 3 minuti di cottura. Unite lo scalogno rosolato alle patate schiacciate e mescolate il tutto. Mondate il radicchio e l'insalata, lavateli, asciugateli e tagliateli grossolanamente. Componete il piatto disponendo un po' di patate schiacciate sul fondo, le insalate e i legumi tiepidi. Condite con un filo d'olio a crudo e una spolverata di pepe.



Kenwood.

L'eccellenza nella preparazione e cottura dei cibi.

Cooking Chef è la kitchen machine di Kenwood che impasta con movimento planetario, trita, frulla, affetta, grattugia, sminuzza, mescola, sprema, ma soprattutto, grazie al sistema di cottura ad induzione, cuoce per te ogni ricetta. Con le dotazioni e le oltre 20 attrezzature optional, Cooking Chef è il migliore alleato per chi ama la cucina in tutte le sue espressioni. Qualità e professionalità garantite da Kenwood.



KENWOOD

Entra nella community Kenwood: scopri ricette, eventi e molto altro su kenwoodclub.it

Legenda delle attrezzature

ATTREZZATURE IN DOTAZIONE NEL MODELLO FULL OPTIONAL *

Frusta a filo grosso



Frusta gommata



Frusta K



Gancio a spirale



Gancio con spatola a spirale



** Cestello per cottura a vapore



* Frullatore Thermoresist



* Food processor



* Bilancia elettronica



ATTREZZATURE FREE STANDING

Estrattore



Triblade



A seconda del modello di Cooking Chef Kenwood, la dotazione delle attrezzature può variare.

* Food processor, Frullatore e Bilancia elettronica sono acquistabili anche come attrezzature optional

** Il Cestello per cottura a vapore è acquistabile come ricambio

ATTREZZATURE OPTIONAL



Centrifuga



Macinagranaglie



Passapomodoro /Passaverdure



Pelapatate



Sfogliatrice



Sorbettiera



Spatola per pasticceria



Spremiagrumi



Taglia a dadini



Tagliapasta



Tagliaverdure con 7 dischi



Tagliaverdure/ Grattugia con 5 rulli



Torchio per la pasta



Trafila



Tritacarne



Tritatutto

© **Food Editore**
marchio di Food srl
Via Mazzini, 6 - 43121 Parma

Ricette

Cristian Broglio (pagg. 35-39), Licia Cagnoni (da pag. 7 a pag. 12), Barbara Toselli (da pag. 17 a pag. 23)

Fotografie

Piermichele Borraccia,
Infraordinario (copertina),
Barbara Toselli

-questionario

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

— — — — —
KENWOOD



Cosa ne pensi della rivista Alta Scuola di Cucina?
Condividi con noi le tue impressioni e i tuoi suggerimenti:
siamo pronti ad ascoltarti e a migliorarci.
I feedback più interessanti diventeranno protagonisti
della nostra community.

<http://www.survey.delonghi.com/index.php/988335/lang-it-informal>

Grazie per il tempo che ci stai dedicando:
la tua opinione è importante per noi!

Kenwood Marketing Team

