

★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

KENWOOD

_RICETTE

_TECNICHE

_UTENSILI

_INGREDIENTI

_TENDENZE

2016

03



*Natale
goloso*



IN COLLABORAZIONE CON GLI ESPERTI DI

Slow Food **educa**

MAX INFORMATION

PRESENTA



L'eccellenza

DELLE TORREFAZIONI ITALIANE

DAL CHICCO MACINATO AL MOMENTO
NASCE L'ESPRESSO PERFETTO.

De'Longhi e gli esperti di SlowFood Educa ti guideranno in un viaggio per scoprire l'eccellenza delle miscele di caffè in grani.

Fino al 31 dicembre chi acquista una Superautomatica De'Longhi in promozione potrà richiedere **IN REGALO IL KIT DI DEGUSTAZIONE*** composto da 5 confezioni di caffè in grani Presidio Slow Food e 2 tazzine in vetro firmate De'Longhi.



www.torrefazionidelonghi.it



PrimaDonna Elite. Scopri la APP dedicata per controllare e gestire la tua macchina del caffè.

* Operazione a premi valida dal 01.10.2016 al 31.12.2016. Valore Montepremi €35.864. Informazioni e regolamento su www.torrefazionidelonghi.it



Più di 20000 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 47. Grazie

La struttura

La rivista è suddivisa in sezioni:

_collezioni di gusto è un menù completo dall'antipasto al dolce, che attinge alla stagionalità e alla tradizione; **pronti, cuochi, via!** è, invece, una raccolta di ricette per pasti informali: pause pranzo veloci, brunch e cene leggere; non mancano, poi, le ricette **_cucinare "senza"** 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

03_2016

collezioni di gusto

Il pranzo di Natale
dall'antipasto al dolce

06



pronti, cuochi, via!

Regali golosi fai da te per stupire
gli amici a Natale

18

cucinare "senza"

Piatti senza glutine, latte,
carne e pesce

26



chef to chef

Panettone gastronomico farcito
di Cristian Brogna

36

officina

40

basi di cucina

42



ANTIPASTI

Baci di dama salati	7
Composta di cipolle di Tropea al pepe rosa	19
Crema di tonno	36
Frollini ai semi di papavero	25
Grissini alla tapenade di olive nere	22
Mini strudel alle verdure	9
Panettone gastronomico	35
Panna cotta al parmigiano con spinaci saltati	37
Salsa cocktail e gamberetti	36
Soufflé allo zafferano	31

PRIMI

Crema di verdure dolci	30
Sformato di riso alla curcuma	28
Stelline ripiene in brodo	10

SECONDI

Alberelli di patate duchessa	12
Arrostito di tempeh allo zenzero	33
Burger di cannellini e sesamo nero	33
Crocchette di orzo agli spinaci	30
Filetto alla Wellington con carciofi	12
Polpettine di quinoa con salsa di zucca	27

DOLCI

Biscottini allo zenzero	22
Bonnet al caffè con panna montata al cardamomo	14
Crema di arachidi e cacao	25
Mini panettoncini con arancia candita e perle di cioccolato fondente	17
Plumcake di Natale	21
Panettone con crema al cardamomo	44
Tartufini di cioccolato al caffè	20
Torta al mais	28

BASI

Crema al taleggio	43
Pasta sfoglia	42
Pasta strudel	42
Polenta di mais rosso	43



collezioni di gusto



il pranzo *di Natale*

Un menù speciale per conquistare i vostri ospiti con grandi classici rivisitati, dall'antipasto al dolce

Baci di dama salati

per 40 biscotti prep. 15 min. cottura 15 min.



_ 150 g di farina "00" _ 150 g di farina di mandorle
_ 150 g di burro freddo di frigo _ 150 g di
parmigiano grattugiato _ sale

per la farcia

_ 100 g di robiola
_ 30 g di pat  di pomodori secchi

Nella ciotola raccogliete le farine setacciate, il burro tagliato a cubetti, il parmigiano e il sale. Lavorate il tutto con la Frusta K a bassa velocit  fino a ottenere un composto omogeneo e privo di striature di burro. Formate la classica palla, avvolgetela nella pellicola alimentare e ponete in frigorifero per almeno 2 ore.

Trascorso questo tempo, prendete l'impasto e con le mani formate velocemente tante palline del diametro di circa 1 cm, che disporrete su una teglia rivestita di carta da forno, distanziandole opportunamente. Procedete in questo modo fino a esaurimento dell'impasto.

Fate raffreddare le palline cos  formate in frigorifero per altri 30 minuti, quindi cuocete i biscotti nel forno gi  caldo a 140 C per circa 15-17 minuti, fino a quando i bordi appariranno leggermente dorati. Sfnorate e fate raffreddare i gusci direttamente sulla teglia finch  si saranno un po' induriti, poi trasferiteli su una griglia per dolci.

Nella ciotola, utilizzando la Frusta a filo grosso, lavorate la robiola con il pat  di pomodori secchi fino a ottenere una crema omogenea. Quando i biscotti saranno giunti completamente a temperatura ambiente, aiutandovi con un cucchiaino prelevate un po' di farcia e disponetela sulla met  di un biscotto. Accoppiatela a un'altra met  e procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti. Servite subito.





Per la ricetta base della
pasta strudel [clicca qui!](#)
e vai alla sezione basi di cucina



PER AGGIUNGERE CROCCANTEZZA COSPARGETE GLI STRUDEL CON SEMI DI PAPAVERO

Mini strudel alle verdure



persone **6** prep. **30 min.** cottura **40 min.**

_700 g di pasta strudel **_360 g** di verdure miste al netto degli scarti (spinacini baby, cicoria catalogna e bietole) **_4** cipollotti **_250 g** di ricotta vaccina **_80 g** di feta **_40 g** di parmigiano **_2** uova medie **_menta** **_1/2** cucchiaino di zucchero **_** sale e pepe

per spennellare **_1** tuorlo **_1** cucchiaino di latte



1



2



3

1 Mettete 1,5 l d'acqua nella ciotola e posizionate il Cestello per cottura a vapore. Impostate la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Posizionate il coperchio paraschizzi e portate a ebollizione.

2 Lavate le verdure e posizionatele nel cestello.

Coprite e cuocete a vapore fino a quando saranno diventate tenere, ma non troppo morbide. Scolatele con cura e raffreddatele subito con un getto di acqua corrente fredda. Strizzatele molto bene per evitare che rilascino troppa acqua. Tritatele grossolanamente con un coltello, quindi trasferitele in una ciotola capiente. Mondate i cipollotti, riduceteli a rondelle fini utilizzando il Tagliaverdure con il disco n. 5. Uniteli nella ciotola con le verdure e aggiungete la ricotta, la feta sbriciolata, il parmigiano, le uova che avrete precedentemente sbattuto a parte, la menta lavata e spezzettata con le mani, lo zucchero, il sale e il pepe. Mescolate bene. Stendete la pasta all'uovo a 1 centimetro di spessore, senza utilizzare altra farina, poi adagiatela su un telo da cucina. Con la punta delle dita assottigliatela, tirandola verso l'esterno e facendo attenzione a non romperla, in modo che diventi molto sottile e trasparente.

3 Tagliatela in 4 rettangoli, al centro dei quali disporrete il ripieno. Ripiegate prima i lati corti verso l'interno e poi i lati lunghi, sigillando tutti i bordi con dell'acqua, quindi arrotolate la sfoglia su se stessa. Con la pasta avanzata formate delle piccole strisce utilizzando un tagliapasta dentellato e con esse formate un motivo a griglia. Adagiate gli strudel su una placca rivestita di carta da forno, aiutandovi con le mani per ottenere delle forme rettangolari. Spennelateli con il tuorlo sbattuto con il latte e cuoceteli a 180°C per circa 25-30 minuti. Sfornate, fate intiepidire e servite.

UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA GRATTUGIATA AGGIUNGE AI RIPIENI DI CARNE UN TONO GRADEVOLE E LEGGERMENTE SPEZIATO



Stelline ripiene in brodo

(foto a pag. 11)



persone **6** prep. **40 min.** cottura **5 min.**

per la sfoglia _4 uova _300 g di farina "00" _80-100 g di semola rimacinata di grano duro

per il ripieno _100 g di lombo _50 g di manzo (scanello) _150 g di mortadella _100 g di prosciutto crudo _170 g di parmigiano grattugiato _1 uovo medio _1/2 cucchiaino di noce moscata _brodo di carne _sale e pepe

1 Nella ciotola raccogliete gli ingredienti per la sfoglia e impastateli con il Gancio a spirale iniziando a bassa velocità, fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

2 Nel frattempo preparate il ripieno: montate il Tritacarne con la Trafila fine e tritate il lombo, il manzo, il prosciutto e la mortadella che avrete disposto sull'apposito vassoio. Per facilitare l'operazione fate una leggera pressione con l'apposito pressino. Raccogliete la carne in una ciotola, unite l'uovo, il parmigiano, la noce moscata e amalgamate molto bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiustate di sale e pepe se necessario.

3 Prelevate una piccola porzione di pasta all'uovo, stendetela leggermente su una spianatoia infarinata con un mattarellino fino ad appiattirla, quindi tiratela con la Sfogliatrice, regolandone l'apertura con l'apposita manopola fino al raggiungimento dello spessore desiderato (misura 8). Distribuite delle piccole noci di ripieno, opportunamente distanziate, al centro di metà del lembo di pasta, quindi ricopritelo con la metà restante. Fate una leggera pressione attorno al ripieno per far fuoriuscire l'aria, quindi sagomate i ravioli utilizzando un tagliapasta a forma di stella di 3-4 cm. Procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti. In una casseruola portate a ebollizione il brodo, immergetevi le stelline e lessatele brevemente. Servite subito.





K

Per ottenere una carne morbida, durante la rosolatura non forate la carne in modo da evitare la fuoriuscita dei succhi interni. Rigidate la carne con cucchiai di legno e non usate forchette. Una volta sfornata lasciatela riposare, in modo da far distendere le fibre e da far ridistribuire i liquidi al suo interno.

Alberelli di patate duchessa



persone 6 prep. 25 min. cottura 60 min.

_500 g di patate farinose _750 ml d'acqua
_100 g di spinaci già cotti e strizzati
_50 g di burro _60 g di parmigiano grattugiato
_2 tuorli _noce moscata _formaggio
a pasta semidura _sale _pepe

Senza montare alcun gancio versate le patate nella ciotola insieme all'acqua. Portate la temperatura al massimo e impostate la velocità di mescolamento a 3 in cottura. Lessate le patate fino a quando saranno diventate tenere. Nel frattempo nel Food processor tritate finemente gli spinaci.

Scolate le patate, fatele intiepidire e privatele della buccia. Passatele allo schiacciapatate e raccogliete il tutto in una ciotola. Unite il burro a fiocchetti, gli spinaci e mescolate con un cucchiaio. Aggiungete il parmigiano grattugiato, i tuorli e aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Trasferite il composto così ottenuto all'interno di un sac à poche con bocchetta a stella e dressate gli alberelli direttamente su una placca rivestita con carta da forno. Cuoceteli nel forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti. Sfornate, fate intiepidire e decorate ciascun alberello con una piccola stella di formaggio a pasta semidura, ottenuta con un tagliapasta di dimensioni ridotte. Servite subito.



_500 g di pasta sfoglia _800 g di filetto di manzo
_300 g di carciofi al netto degli scarti
_150 g di pancetta affumicata a fette sottili
_senape in grani _1 tuorlo _1 spicchio d'aglio
_olio d'oliva extravergine _burro _sale e pepe

Montate il Food processor e tritate i carciofi che avrete mondato e passato in acqua acidulata. Versate un filo d'olio nella ciotola e fatelo scaldare a 140°C, velocità di mescolamento 1. Unite l'aglio sbucciato, lasciate insaporire, quindi aggiungete i carciofi. Fate asciugare il trito fino a quando sarà appena rosolato. Togliete dalla ciotola e tenete da parte.

Cospargete il filetto con sale e pepe, quindi fatelo rosolare in una casseruola insieme a una noce di burro e a 2 cucchiai di olio. Giratelo aiutandovi con due cucchiai di legno, in modo da ottenere una cottura uniforme.

Toglietelo dalla casseruola e cospargetelo con la senape. Su un foglio di pellicola alimentare formate un rettangolo con la pancetta affumicata, coprite con uno strato di trito di carciofi e adagiate al centro il filetto. Ricopritelo con i carciofi restanti, quindi avvolgetelo completamente nella pancetta aiutandovi con la pellicola. Chiudete bene facendo una leggera pressione e conservate in frigorifero per 15 minuti.

Eliminate la pellicola e avvolgete il filetto nella pasta sfoglia, facendo attenzione a sigillare bene tutte le estremità. Trasferite il tutto su una placca rivestita di carta da forno, spennellate la pasta con il tuorlo sbattuto e praticate delle incisioni romboidali con la punta di un coltellino.

Cuocete nel forno già caldo a 200°C per circa 30-35 minuti. Sfornate, lasciate riposare per qualche minuto e servite.



Per la ricetta base della
pasta sfoglia [clicca qui!](#)
e vai alla sezione basi di cucina

Un ripieno incredibilmente morbido



LA PANNA SI PUÒ
SOSTITUIRE CON
GELATO ALLA
CREMA O VANIGLIA

Bonet al caffè con panna montata al cardamomo (foto a pag. 15)



persone **4-5 stampini** prep. **15 min.**
cottura **45 min.**

_500 g di latte intero **_100 g** di zucchero
_100 g di amaretti **_50 g** di cacao amaro
in polvere **_20 g** di liquore all'amaretto **_1** cucchiaino
di caffè solubile **_4** uova

per il caramello **_5** cucchiaini di zucchero **_2** cucchiaini
d'acqua

per decorare **_200 ml** di panna fresca **_3** bacche di
cardamomo verde



1



2



3

Per prima cosa caramellate gli stampi: in una casseruola dal fondo spesso fate cuocere lo zucchero e l'acqua mescolando solo inizialmente, per far sciogliere il primo. Proseguite la cottura fino a ottenere un caramello ambrato, senza mai mescolare. Suddividete il caramello all'interno di 4-5 stampi monoporzione e fateli roteare in modo da ricoprirli completamente.

Setacciate il cacao e stemperatelo nel latte, sciogliendo bene eventuali piccoli grumi. Ponete il tutto all'interno di una casseruola insieme al caffè solubile e portate al limite dell'ebollizione.

1 Tritate gli amaretti nel Food processor.

2 Nella ciotola sbattete le uova con lo zucchero utilizzando la Frusta a filo grosso e, sempre mescolando, versatevi a filo il latte caldo. Aggiungete gli amaretti tritati, il liquore e lavorate il tutto con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con un mestolo versate il composto all'interno degli stampini monoporzione, arrivando a 1 centimetro dal bordo. Prendete una teglia dai bordi alti, posizionate all'interno gli stampini e, con molta cautela, versate dell'acqua in ebollizione che vi servirà per la cottura a bagnomaria. Fate cuocere in questo modo nel forno già caldo a 150°C per circa 30-35 minuti.

3 Fate raffreddare i bonet nella teglia fino a quando l'acqua sarà diventata fredda. Una volta giunti a temperatura ambiente, raffreddateli in frigorifero per un paio d'ore, coprendo gli stampini con un foglio di alluminio.

Al momento di servire passate un coltello a lama e punta liscia lungo i bordi e capovolgete i bonet sui piattini da portata. Servite accompagnando con un ciuffetto di panna montata che avrete montato insieme al cardamomo e completate con qualche amaretto intero.



Il lungo tempo di riposo, prima a temperatura ambiente poi in frigorifero, è fondamentale per ottenere un dessert omogeneo, uniforme e perfettamente sformato.







Mini panettoncini con arancia candita e perle di cioccolato fondente (foto a pag. 16)



persone 4 prep. 30 min. cottura 25 min.

_85 ml di latte tiepido _5 g di lievito di birra disidratato _3 uova _2 cucchiaini di miele d'acacia _85 g di burro morbido
_260 g di farina manitoba _1/2 bacca di vaniglia _100 g di scorza d'arancia candita _100 g di perle di cioccolato
fondente _sale

per farcire _marmellata d'arancia

Nella ciotola raccogliete il latte tiepido, la farina setacciata, il miele, il lievito, 2 uova intere sbattute e la polpa della bacca di vaniglia. Lavorate con la Frusta K fino ad amalgamare, quindi montate il Gancio a spirale e impastate a bassa velocità fino a incordare (serviranno circa 15 minuti). Unite il burro a fiocchetti, poco alla volta, aspettando che sia completamente assorbito prima di aggiungerne altro. Completate con una punta di cucchiaino di sale e impastate fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Ribaltate il composto su una spianatoia leggermente infarinata, unite l'arancia candita tagliata a pezzettini e leggermente infarinata, quindi anche le perle di cioccolato. Trasferite tutto in una ciotola capiente e fate lievitare, coprendo con pellicola alimentare, fino al raddoppio (occorreranno circa 2 ore).

Trascorso questo tempo, suddividete l'impasto in 4 pezzetti dello stesso peso. Formate delle palline e, con le mani leggermente unte di burro, trasferitele all'interno degli stampi da mini panettone. Copriteli con un panno pulito e fate lievitare nel forno spento con la luce accesa fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo.

Poco prima di infornare sbattete il tuorlo con il latte e utilizzate il composto per lucidare la superficie dei mini panettoni. Cuoceteli nel forno già caldo a 180°C per circa 25 minuti. Sformateli, fateli raffreddare e farciteli con la marmellata d'arance, oppure servitela a parte in una ciotolina.

pronti, cuochi, via!

Regali golosi fai da te

Ricette originali e idee facili da realizzare
per preparare in casa gustosi regali
di Natale in confezioni shabby chic.



pronti, cuochi, via!

Natale si avvicina e non hai ancora pensato ai regali? Qui ti proponiamo tante piccole idee golose dolci e salate per realizzare in casa biscotti, creme e composte facili da preparare da donare ad amici e parenti. Data l'occasione, abbiamo pensato di condividere con te anche preziosi consigli per confezionare le tue prelibatezze in modo sempre nuovo e originale utilizzando la creatività e un po' di manualità. Non ti resta che metterti all'opera!

Composta di cipolle di Tropea al pepe rosa



prep. 10 min. cottura 90 min.

Per 2 barattolini di composta

_500 g di cipolle rosse di Tropea **_5** cucchiai di zucchero di canna **_40 ml** di aceto di mele **_1** cucchiaio di pepe rosa in grani **_1** cucchiaio di olio d'oliva extravergine **_5** rametti di timo **_1/2** cucchiaino di sale

Con l'accessorio Tagliaverdure con 7 dischi, dopo aver montato la lama per affettare sottilmente, tagliate le cipolle precedentemente sbucciate. Mettetele nella ciotola dopo aver montato la protezione termica e la Frusta gommata. Unite lo zucchero, l'olio, l'aceto di mele, il pepe rosa, il sale e le foglioline di timo. Montate il coperchio paraschizzi, lasciando aperta la bocchetta laterale per far fuoriuscire il vapore che si formerà durante la cottura. Impostate la temperatura a 80°C. Azionate con velocità di mescolamento 3 e cuocete per 1 ora e 30 minuti. Le cipolle dovranno essere ben cotte, quasi sfaldate (se necessario, proseguite per altri 20 minuti). A fine cottura unite a piacere una spolverata di grani di pepe rosa e timo.

Per la confezione: versate la composta in piccoli contenitori ad uso alimentare di cartone bianco e fermateli con cordino da arrostiti rigato e un bottone di legno, inserendo un cucchiaino di porcellana bianca e rametti di timo fresco. Disponete il contenitore in uno stampo da plum cake in legno di balsa, insieme a un pezzetto di formaggio avvolto in carta oleata e un coltellino da formaggio.

pronti, cuochi, via!



Tartufini di cioccolato al caffè



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

Per 2 barattolini di composta

_ **1** tazzina di caffè ristretto (80 ml circa) _ **180 ml** di panna fresca _ **600 g** di cioccolato fondente al 70%
_ **100 g** circa di cacao amaro in polvere

Mettete nel Food processor il cioccolato spezzettato e frullate fino a sbriciolarlo grossolanamente. Tenete da parte. Nella ciotola versate la panna con il caffè. Montate la protezione termica, la Frusta gommata e il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 100°C e il timer a 5 minuti, quindi azionate a velocità 1. Quando la panna inizia a bollire spegnete. Unite il cioccolato alla panna e azionate senza temperatura la frusta alla velocità minima, finché il cioccolato sarà sciolto. Regolate poi la temperatura a 60°C e continuate a mescolare a velocità 1 per circa 2 minuti, finché otterrete un composto cremoso, lucido e omogeneo. Fate raffreddare a temperatura ambiente, poi trasferite il composto in frigorifero, coperto da un foglio di pellicola, per almeno 3 ore. Con un cucchiaino da tè prelevate una quantità di ganache e arrotolatela tra i palmi delle mani fino a ottenere una piccola sfera. Rotolate i tartufini ottenuti nel cacao amaro e riponeteli in frigorifero.

Per la confezione: riciclate una scatola di latta e verniciatela esternamente con una vernice spray bianca. Inserite all'interno qualche foglio di carta velina bianca e i tartufini, dopo averli sistemati in pirottini di carta dorata. Chiudete con un filo da pesca ornato di tanti pompon di cotone bianco.

pronti, cuochi, via!

Plumcake di Natale



prep. 20 min. cottura 60 min.

Per 2 plumcake (stampo da 15 x 7 cm)

_70 g di albicocche secche _50 g di mirtilli rossi disidratati _100 g di ciliegie candite _50 g di uvetta _70 g di cedro candito _50 g di arancia candita _65 g di nocciole sgusciate e tostate _50 g di pistacchi sgusciati _45 g di mandorle sgusciate e spellate _150 ml di Cognac _230 g di zucchero di canna (più altro per spolverare) _175 g di farina "00" _100 g di farina di farro integrale _2 uova _80 ml di olio d'oliva ev _75 ml di latte _1 bustina di lievito per dolci

Tagliate grossolanamente la frutta candita e la frutta secca. Riunite tutto in una ciotola con il Cognac e fate riposare per 15 minuti, mescolando ogni tanto. Nella ciotola con la Frusta K montate le uova con lo zucchero alla massima velocità per 4-5 minuti, fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Mescolate le farine con il lievito. Abbassate al minimo la velocità della frusta e unite circa la metà delle farine. Aumentate a velocità 5 per 1 minuto, poi abbassate al minimo e unite l'olio. Lavorate a velocità 5 per 1 minuto, abbassate al minimo e unite il resto delle farine. Lavorate a velocità 5 finché l'impasto sarà ben amalgamato, abbassate ancora al minimo e unite il latte a filo. Lavorate a velocità 5 per qualche minuto finché il composto sarà omogeneo. Scolate la frutta secca e candita dalla marinatura e tenete quest'ultima da parte. Unite la frutta secca all'impasto e mescolate al minimo per circa 45 secondi. Dividete il composto in 2 stampi da plumcake foderati di carta da forno e spolverizzate con poco zucchero di canna la superficie. Fate cuocere a 180°C per 30 minuti, poi abbassate la temperatura a 160°C e cuocete per altri 30 minuti, finché i plumcake saranno cotti al centro alla prova stecchino. Sforbate e bagnate la superficie con qualche cucchiaino del Cognac tenuto da parte.

Per la confezione: incartate i plumcake con carta oleata marroncina, fermate il pacchetto con un cordino da arrostiti rigato e decorate con pompon di cotone bianco infilati su un filo da pesca e un rametto di bacche rosse.



Potete acquistare nei negozi specializzati i contenitori monouso per plumcake in carta e regalarli poi senza bisogno di sfornarli.



Biscottini allo zenzero

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



Per circa 40 biscotti

_350 g di farina "00" **_200 g** di farina di farro
_250 g di burro freddo **_2** tuorli e 1 uovo intero
(piccolo) **_300 g** di zucchero di canna chiaro
_1 cucchiaino di zenzero in polvere

Mettete nella ciotola, dopo aver montato la Frusta K, le farine, lo zucchero e lo zenzero e mescolate a velocità 1 per 10 secondi. Unite il burro a dadini e mescolate a velocità 3 per circa 2 minuti, fino a ottenere un composto sabbioso. Unite i tuorli e l'uovo intero e lavorate ancora a velocità 3 per circa 2 minuti, finché il composto inizierà ad amalgamarsi. Trasferitelo su un tagliere e lavoratelo velocemente per dargli la forma di una palla. Avvolgetela con la pellicola e trasferitela in frigorifero per almeno 4 ore. Estraiete la frolla dal frigo almeno mezz'ora prima di lavorarla, per farla ammorbidire leggermente. Stendetela a uno spessore di circa 1/2 cm con il matterello, su un piano infarinato. Ritagliate le stelle con dei tagliabiscotti e, per formare l'occhiello, premete leggermente un anellino di pastina in ognuna. Cuocete i biscotti per circa 10-15 minuti a 180°C su una teglia rivestita con carta da forno, fateli raffreddare ed eliminate gli anellini di pasta.

Per la confezione: sistemate 5-6 biscotti in un sacchetto di plastica trasparente e fermatelo con un nastrino.

Grissini alla tapenade di olive nere

(foto a pag. 23)

prep. **15 min.** cottura **25 min.**



Per i grissini

_225 g di farina "0" **_1/2** cucchiaino di sale
_1 cucchiaino e 1/2 di lievito di birra disidratato
_1/2 cucchiaino di bicarbonato **_125 ml** di acqua
_2 cucchiaini di miele **_1** cucchiaino di olio ev

Per la tapenade

_250 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio
_3 filetti di alici sott'olio **_1** cucchiaino di capperi
sotto sale sciacquati e asciugati **_1** pezzetto
di scorza di limone non trattato **_1/2** spicchio
d'aglio **_prezzemolo**

Mettete nella ciotola con il Gancio a spirale la farina, il sale e il bicarbonato. In un bicchiere sciogliete il lievito nell'acqua tiepida con il miele e lasciate riposare per 10 minuti. Versate il liquido nella farina, unite l'olio e impastate a velocità 3 per 12 minuti fino a ottenere un impasto elastico e leggermente appiccicoso. Trasferitelo su un piano di lavoro infarinato e impastatelo velocemente con le mani fino a formare una sfera. Trasferitela in una ciotola unta d'olio, coprite con un panno e lasciate lievitare per 1 ora e 30. Nel frattempo, frullate tutti gli ingredienti per la tapenade nel Food processor fino a ottenere un composto cremoso. Dividete la pasta in 2 parti e stendetele sottilmente. Spennellate una sfoglia con un velo di tapenade, coprite con la seconda sfoglia e tagliate delle striscioline larghe circa 1 cm. Se sono troppo lunghe, dividetele a metà, poi arrotolatele a spirale, girando le due estremità in senso contrario. Cuocete i grissini a 180°C per 25 minuti su una teglia coperta di carta da forno, conditi con un filo d'olio e sale. Dividete la tapenade rimasta in un paio di barattolini di vetro.

Per la confezione: ritagliate una striscia da una vecchia lettera, copritela con un foglio di carta da forno e usatela per avvolgere al centro i grissini. Fermatela con un cordino da arrosti, infilandovi una decorazione in feltro. Impacchettate i grissini e un vasetto di tapenade in una scatola di cartoncino e decoratela con nastri e scotch washi tape.

pronti, cuochi, via!



pronti, cuochi, via!



Per la confezione: mettete i frollini in un sacchetto di carta per il pane, chiudetelo ripiegando l'apertura su se stessa e fermate la chiusura con un centrino di carta da pasticceria ripiegato e fermato con una molletta, alla quale appenderete il vostro biglietto d'auguri. Completate con tanti mini pompon di cotone infilati con del filo da pesca.



pronti, cuochi, via!

Frollini ai semi di papavero

(foto a pag. 24)

prep. **5 min.** cottura **15 min.**



Per circa 25 frollini

_100 g di parmigiano **_2** cucchiaini di semi di papavero **_130 g** di farina "00" **_100 g** di burro freddo **_30 ml** di latte freddo **_sale e pepe**

Grattugiate con l'accessorio Tagliaverdure/Grattugia il parmigiano a grana fine. Mettetelo nella ciotola con la Frusta K con la farina, i semi di papavero, un pizzico di sale e pepe e mescolate al minimo per 15 secondi. Unite il burro e lavorate a velocità 2 per 2 minuti fino a ottenere un composto sabbioso. Unite il latte e lavorate per altri 2 minuti a velocità 2. Estraete l'impasto e lavoratelo velocemente a mano su una spianatoia infarinata. Formate un cilindro compatto e avvolgetelo con un foglio di carta da forno. Mettetelo per 1 ora in frigorifero. Stendetelo, formate i frollini con un coppapasta e con un altro leggermente più piccolo create un bordino. Cuoceteli a 180°C per circa 12-15 minuti su una teglia rivestita con carta da forno.



Crema di arachidi e cacao



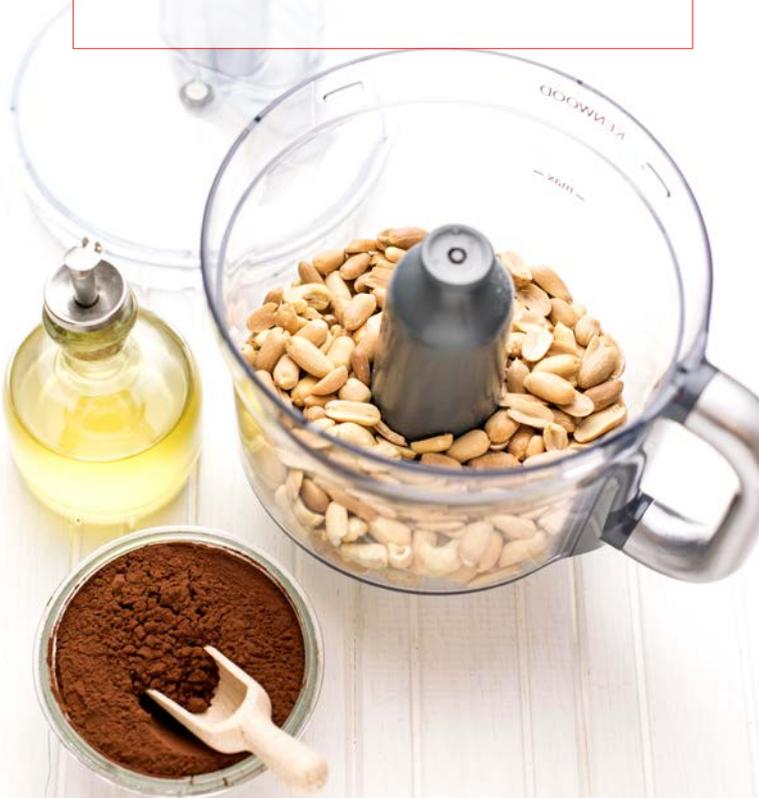
prep. **10 min.**

Per 2 barattoli di crema spalmabile

_250 g di arachidi tostate e spellate **_25 g** di cacao amaro in polvere **_100 g** di zucchero a velo **_1** cucchiaino di estratto di vaniglia **_1/4** di cucchiaino di fior di sale **_2** cucchiaini di olio d'oliva non extravergine

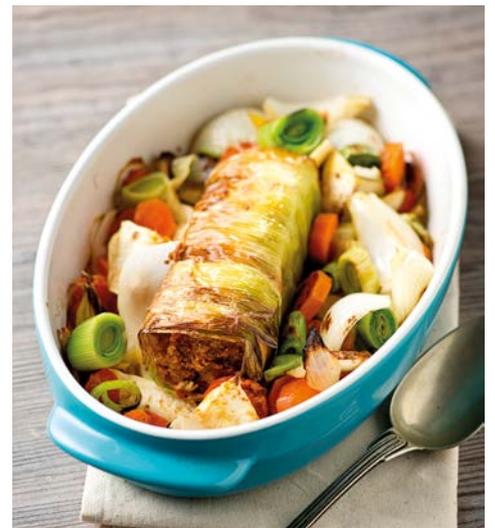
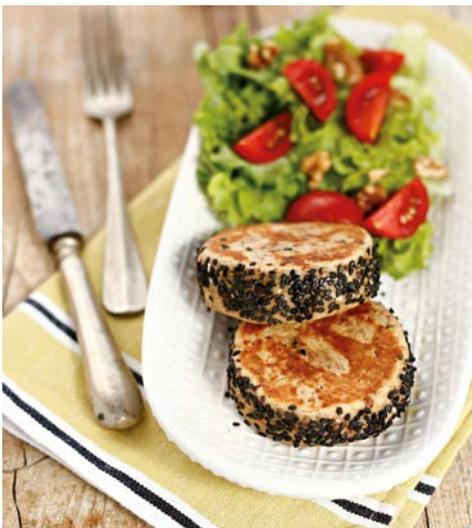
Mettete nel Food processor le arachidi. Azionate alla massima velocità per circa 3 minuti, finché otterrete un composto cremoso e liscio, simile al burro di arachidi. Raccogliete dai lati con una spatola gli eventuali residui e frullate ancora. Unite il cacao, lo zucchero, la vaniglia, il sale e l'olio e frullate per circa 1 minuto. Controllate la consistenza della crema e aggiungete poco olio alla volta fino a raggiungere la densità desiderata. Dividete la crema in 2 vasetti di vetro con guarnizione in gomma e chiusura a gancio. Fate intiepidire.

Per la confezione: sistemate in una scatola di cartone qualche foglio di carta velina bianca leggermente stropicciata. Inseritevi il vasetto di crema, i biscottini speziati a forma di stella e qualche pigna, quindi chiudete con un cordino di cotone.



- cucinare "senza"

PIATTI SENZA GLUTINE, LATTE, CARNE E PESCE



senza
GLUTINE

Polpette di quinoa con salsa di zucca

persone 4 prep. 20 min. cottura 40 min.



_200 g di quinoa _400 ml di brodo vegetale
_20 g di capperi sotto sale _50 g di farina di
mais fioretto _2 uova _300 g di polpa di zucca
_1 scalogno _1 spicchio d'aglio _60 g di
formaggio di capra stagionato _3 rametti di timo
_3 rametti di prezzemolo _3 foglie di salvia _olio
d'oliva extravergine _sale marino integrale

Versate nella ciotola il brodo, inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale e il coperchio paraschizzi, quindi impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 3. Quando il brodo inizia a bollire, abbassate a 80°C e unite la quinoa, impostate il timer a 25 minuti e cuocetela (dovrà assorbire il liquido e risultare asciutta). Spegnete e fate riposare per 10 minuti. **Sciacquate** i capperi e tritateli finemente nel Tritatutto. Uniteli alla quinoa con un filo d'olio e mescolate.

Rompete le uova nel Food processor e unite il prezzemolo. Frullate e versate tutto sulla quinoa, amalgamate bene utilizzando il Gancio con spatola a spirale a velocità media per circa 30 secondi e trasferite tutto in una terrina a intiepidire. **Tritate finemente** lo scalogno sbucciato nel Tritatutto. **Riducete a cubetti** la zucca utilizzando il Taglia a dadini.

Ripulite e rimontate la ciotola con il Gancio con spatola a spirale, versatevi lo scalogno con 1 cucchiaino d'olio, l'aglio pelato e la salvia. Inserite la protezione termica, impostate la temperatura a 90°C e la velocità a 3 e fate cuocere per 4-5 minuti. Unite la zucca a cubetti e salate leggermente. Impostate il timer a 10 minuti e proseguite la cottura. Trasferite il tutto nel Food Processor, eliminate l'aglio e la salvia, unite il formaggio di capra a pezzetti e frullate alla massima velocità fino a ottenere una crema omogenea. Con il composto di quinoa, aiutandovi con 2 cucchiaini, ricavate delle polpette e schiacciatele leggermente, rotolatele nella farina di mais aromatizzata con il timo e fatele dorare.



Sformato di riso alla curcuma

persone 4 prep. 30 min. cottura 45 min.



_250 g di riso _200 g di bietoline
_200 g di spinaci _2 cipollotti _3 uova
_1 manciata di pecorino grattugiato
_1/4 di cucchiaino di curcuma _550 ml d'acqua
_farina di mais _olio d'oliva extravergine _sale marino integrale

Versate nella ciotola l'acqua leggermente salata e aromatizzata con la curcuma. Inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale e inserite il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 3. Appena l'acqua bolle, unite il riso e fatelo cuocere per 10 minuti.

Unite 1 cucchiaio d'olio, mescolate e trasferite in un contenitore per far raffreddare.

Nel frattempo mondate i cipollotti, tritateli finemente con il Tritatutto e versateli nella ciotola con 1 cucchiaio d'olio. Inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale e inserite il coperchio paraschizzi.

Impostate la temperatura a 90°C, la velocità a 3 e azionate per 5 minuti. Nel frattempo, lavate e asciugate gli spinaci e le bietoline e tagliateli a striscioline sottili. Uniteli ai cipollotti, aggiungete un po' di sale e proseguite la cottura sempre a 90°C per 7 minuti. Unite le verdure al riso.

Nel Food Processor rompete le uova e unite il pecorino. Frullate per 30 secondi a velocità 5, poi amalgamate il composto con il riso e le verdure. Trasferite tutto in una teglia leggermente unta e spolverizzata con la farina di mais.

Cuocete in forno a 190°C per 25-30 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata. Servite lo sformato tiepido.

Torta al mais (foto a pag. 29)

persone 6 prep. 20 min. cottura 40 min.



_430 g di farina di mais fioretto _100 g di amido di mais _200 g di zucchero di canna _150 g di burro
_390 ml di latte _200 g di uvetta _2 uova _1 limone non trattato _1 bustina di lievito per dolci

Mettete il burro nella ciotola senza frusta, impostate la temperatura a 60°C e la velocità di mescolamento a 1, quindi azionate per 2 minuti.

Inserite la Frusta K, aggiungete lo zucchero e montate alla massima velocità per 2 minuti finché saranno amalgamati. Abbassate la velocità al minimo e aggiungete la farina di mais poco alla volta. Aumentate al massimo la velocità per 1 minuto, quindi riducete al minimo per aggiungere l'amido di mais e il lievito dopo averli setacciati. Lavorate alla massima velocità per amalgamare il composto, poi abbassate al minimo per aggiungere il latte e le uova, una alla volta.

Riportate la velocità al massimo e lavorate per 2-3 minuti finché l'impasto risulterà ben amalgamato.

Spegnete e aggiungete l'uvetta e la scorza del limone grattugiata. Mescolate a velocità 3 per 30 secondi, poi versate l'impasto in una teglia rettangolare di 32x27 cm foderata con carta da forno. Cuocete a 180°C per 30-35 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di servire.



senza
GLUTINE



senza
LATTE

Crema di verdure dolci

persone 4 prep. 15 min. cottura 30 min.



_4 carote _1/4 di daikon _1/2 cipolla
_1/2 l di brodo vegetale _olio d'oliva extravergine
_sale e pepe

Pelate le verdure e, con il Taglia a dadini, riducetele a cubetti. Trasferitele nella ciotola con 2 cucchiaini d'olio. Inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale e inserite il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 3 e fate insaporire le verdure per 3 minuti. Unite il brodo vegetale e fate cuocere per circa 25 minuti, finché le verdure saranno morbide.

Trasferite la zuppa nel Frullatore Thermoresist e frullatela alla massima velocità per circa 2 minuti, fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Regolate di sale, se necessario, e servite con una spolverizzata di pepe e, a piacere, qualche fettina di carota.



Crocchette di orzo agli spinaci

persone 4 prep. 10 min. cottura 45 min.



_160 g di orzo _1/2 cipolla _100 g di spinaci novelli _2 carote _pangrattato _olio d'oliva extravergine _sale e pepe

Versate nella ciotola un quantitativo d'acqua pari a circa 3 volte il volume dell'orzo. Inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale, inserite il coperchio paraschizzi e impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 3. Quando l'acqua inizia a bollire, aggiungete una presa di sale, versate l'orzo e cuocete per 30 minuti. Scolate l'orzo e fatelo raffreddare.

Nel Food processor tritate le carote con la cipolla e gli spinaci. Unite all'orzo ormai freddo le verdure tritate e una spolverata di pepe e sale. Aggiungete pangrattato in quantità sufficiente a ottenere un composto non troppo morbido.

Formate con le mani delle polpettine (potete anche aiutarvi con un coppapasta) e disponetele su una leccarda ricoperta con carta da forno.

Conditele con un filo d'olio e passate in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti, girandole a metà cottura.

senza
LATTE

Soufflé allo zafferano



persone 4 prep. 15 min. cottura 15 min.

_40 g di tuorlo (2 tuorli circa) **_90 g** di albumi (3 albumi circa)
_160 ml di latte di soia **_1 g** di zafferano in pistilli
_15 g di amido di mais **_8 g** di zucchero **_olio** di semi di mais
_pangrattato **_3 g** di sale

Nella ciotola montate gli albumi a “lucido”, cioè non fermi e semi montati, utilizzando la Frusta a filo grosso alla massima velocità finché avrete ottenuto la giusta consistenza. Trasferiteli in una terrina e conservateli in frigorifero.

Nella ciotola versate il tuorlo con lo zucchero e il sale, poi incorporatevi l'amido di mais e mescolate con la frusta a velocità media per circa 2 minuti. Scaldate il latte di soia nel quale avrete sciolto lo zafferano fino al punto di bollitura, poi versatelo a filo nel composto di tuorlo.

Montate la protezione termica, la Frusta gommata e il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 90°C e la velocità di mescolamento a 1, quindi cuocete per circa 4 minuti finché la crema si sarà addensata. Fate raffreddare completamente. Azionate la velocità al minimo, con la Frusta gommata inserita, e aggiungete alla crema ormai fredda gli albumi poco per volta.

Ungete leggermente gli stampini da soufflé da 5 cm di diametro con l'aiuto di un pennello e spolverizzate con il pangrattato. Versatevi il composto fino a riempire 3/4 di stampino, poi cuoceteli in forno già caldo a 190°C per 8 minuti circa. Sfornate e servite immediatamente i soufflé decorati con pistilli di zafferano, accompagnando a piacere con una crema di taleggio.



Per la ricetta della **crema al taleggio**

clicca qui! e vai alla sezione basi di cucina

senza
CARNE E PESCE



Arrosto di tempeh allo zenzero

(foto a pag. 32)

persone 4 prep. 20 min. cottura 25 min.



_400 g di tempeh _1 porro _2 carote
_100 g di sedano rapa _2 cipolle medie
_40 g di radice di zenzero _1 spicchio
d'aglio _3 cucchiaini di salsa di soia _3-4
cucchiaini di olio di mais _sale

Montate il Tagliaverdure con 7 dischi utilizzando il disco per il taglio a fette e, dopo averli mondati, tagliate le carote e il sedano rapa. Affettate allo stesso modo anche il porro, dopo aver eliminato e tenuto da parte le foglie esterne.

Versate acqua nella ciotola fino alla capacità massima con una presa di sale, impostate la temperatura a 100°C e azionate a velocità 1 senza lama finché l'acqua inizia a bollire. Immergetevi le foglie esterne del porro per 10 secondi, poi raffreddatele subito in acqua fredda e sistematele su un piano di lavoro allineandole. Tamponatele leggermente con carta da cucina.

Inserite nel Food processor il tempeh, la salsa di soia, 1 cucchiaino di zenzero sbucciato e grattugiato e frullate fino a sbriciolare grossolanamente il tutto.

Distribuite il composto nel lato più corto delle foglie di porro e arrotolate formando un salame, ripiegando i bordi verso l'interno per non far uscire il ripieno.

Pelate le cipolle e tagliatele a spicchi. Mettetele in una pirofila insieme alle verdure affettate e condite con sale e olio.

Aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà e bagnate con 1/2 bicchiere d'acqua. Posizionate al centro il salame di tempeh e infornate a 180°C per 25 minuti.



Burger di cannellini e sesamo nero

persone 4 prep. 150 min. cottura 10 min.



400 g di fagioli cannellini lessati _80 g di parmigiano
_1 uovo _1 cucchiaino di curcuma _1 spicchio d'aglio
_1 scalogno grande _olio d'oliva extravergine _semi di sesamo
nero _prezzemolo _sale e pepe

Frullate nel Food processor i fagioli con l'uovo, il formaggio e il prezzemolo fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e tenete da parte.

Sbucciate lo scalogno e l'aglio e tritateli finemente nel Tritatutto. Metteteli nella ciotola, inserite la protezione termica, montate il Gancio con spatola a spirale, inserite il coperchio paraschizzi e unite la curcuma, 1 cucchiaino d'olio e una macinata di pepe. Impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 3, poi fate cuocere per 5 minuti. Unite il soffritto al composto di fagioli.

Con le mani inumidite formate 4 burger, impanate i lati con i semi di sesamo e cuoceteli su una piastra in ghisa rigata antiaderente pochi minuti per lato.

Serviteli ben caldi con un filo d'olio e accompagnate a piacere con un'insalata verde, pomodorini ciliegia a spicchi e noci.

— chef to chef

IL VOSTRO PERSONAL CHEF VI
SVELA I SEGRETI PER PREPARARE
UN SUPER PANETTONE FARCITO

il panettone gastronomico



Panettone gastronomico



persone **12** prep. **1 ora** cottura **30 min.**

_1 kg di farina forte tipo Manitoba
_40 g di zucchero **_500 g** di latte
_80 g di lievito di birra
_100 g di uova **_300 g** di burro
_1 tuorlo d'uovo **_1** cucchiaino di
panna **_20 g** di sale

1. Versate nella ciotola la farina, lo zucchero, il latte, il lievito e le uova.

2. Montate il Gancio a spirale e impastate bene a velocità 1 per 2 minuti: dovrete ottenere un impasto sodo e omogeneo.

3. A questo punto aggiungete il sale e il burro a pezzetti, poco alla volta. Continuate a mescolare fino a quando l'impasto diventerà liscio e lucido (velocità 4 per circa 4 minuti).

4. Formate un panetto, copritelo con carta da forno e fatelo riposare in frigorifero per circa 30 minuti. In una ciotolina mescolate il tuorlo d'uovo con il cucchiaino di panna e utilizzate il composto ottenuto per spennellare la superficie. Ungete un forchettoni di legno e forate verticalmente il panetto fino in fondo, in modo da favorire la lievitazione. Infornate a 180°C per circa 25 minuti.



Ricordarsi di forare l'impasto è fondamentale se vogliamo che il nostro panettone lieviti in modo omogeneo sviluppandosi in verticale.



Per lo strato con salmone e burro: unite a 60 g di burro la scorza di 1/2 limone, il sale e il pepe, creando una crema morbida. Stendete un velo della crema di burro sul disco di panettone, quindi farcite con 70 g di fettine di salmone affumicato.

Salsa cocktail e gamberetti



_100 g di maionese
_50 g di ketchup _5 gocce di salsa Worcester _2 g di paprica dolce
_60 g di gamberetti sgusciati cotti

1. Unite nel Tritatutto la maionese, i gamberetti e la paprica.
2. Aggiungete la salsa Worcester e frullate per 1 minuto a velocità 1 fino a ottenere una salsa morbida.



Crema di tonno



_130 g di maionese
_130 g di tonno _10 g di capperi dissalati _1/2 filetto di acciuga

1. Mettete nel Tritatutto il tonno, i capperi, l'acciuga e la maionese.
2. Frullate per 2 minuti a velocità 5 e tenete da parte.

Panna cotta al parmigiano con spinaci saltati



_100 g di panna _75 g di parmigiano _2,5 g di colla di pesce _10 g d'acqua _40 g di spinaci freschi _sale e pepe

1-2. Fate ammorbidire la colla di pesce nell'acqua per 10 minuti. Portate a ebollizione la panna a velocità 1 con la Frusta gommata.

3. Aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolate, spegnendo il fuoco. Unite la colla di pesce strizzata, mescolando ancora pochi secondi per far amalgamare tutti gli ingredienti.

4. Versate il liquido in una pirofila alta almeno 1 cm. Fate rassodare in frigorifero per 30 minuti. Dopo averli mondati, fate saltare gli spinaci in una padella con sale e pepe, quindi teneteli da parte.



1.



2.



3.



4.



Per un sapore più deciso potete sostituire il parmigiano con la stessa quantità di pecorino.

Per l'assemblaggio

1. Fate raffreddare il panettone e tagliatelo in 9 dischi.

2. Farcite il primo disco con la panna cotta e gli spinaci saltati. Chiudete e pressate bene.

3. Disponete sul primo strato doppio farcito un'altra fetta e spalamatevi la crema di tonno. Chiudete e procedete come prima, farcendo il nuovo strato con burro morbido e salmone affumicato (vedi box a p. 36). Chiudete e pressate bene.

4. Terminate con la crema di tonno e chiudete il panettone con la sua calotta. Infilzate con 4 spiedini in legno lunghi per tenerlo ben fermo e tagliatelo in 4 spicchi.



1.



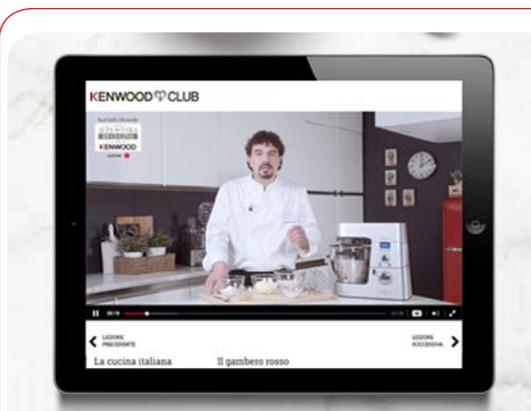
2.



3.



4.



Segui le lezioni del nostro
Chef Cristian Broglia
con i **Corsi di Cucina online.**
Scegli il tuo percorso
tra impasti dolci, lievitati salati,
pasta fresca gourmet e molti altri!

Scopri di più su
<http://corsi.kenwoodclub.it/>



Scopri le farciture sfiziose



la polenta

Tutte le attrezzature necessarie per realizzare un'ottima polenta di mais rosso

1



2



3



4





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

1 MAIS ROSSO

Si tratta di un tipo di mais molto pregiato di origine sudamericana ma coltivato anche in Italia e recentemente riscoperto e valorizzato. Ha un colore bruno carico, un sapore intenso e una grana ruvida.

2 MACINAGRANAGLIE

Con il Macinagranaglie potete ottenere diversi tipi di farina di mais: se desiderate una polenta più granulosa e rustica optate per una misura della grana da 3 a 5, se invece desiderate una polenta più cremosa e omogenea scegliete una grana fine, da 1 a 2 (vedi foto pagina a fianco).

3 FRUSTA GOMMATA

Con questa frusta potete ottenere una polenta fatta in casa morbida al punto giusto. Grazie al materiale plastico da cui è ricoperta, infatti, amalgama al meglio la polenta durante la cottura evitando al tempo stesso che questa si attacchi al fondo del recipiente bruciando.

4 SALE

Il sale è fondamentale nella preparazione della polenta. Potete ridurne la quantità, in particolare se accompagnate la polenta con formaggi dal gusto deciso.



*Rustica e saporita,
è perfetta per riscaldare
le serate invernali*

Una ricetta, decine di varianti

La polenta è un piatto povero dall'origine antichissima, che vanta numerose varianti. Si prepara generalmente con farina di mais bramata o farina di grano saraceno, e si condisce con formaggi fusi, ragù di carne e spezzatini. A seconda delle preferenze potete scegliere di gustarla morbida o più densa, arricchita da un sugo corposo, burro e formaggio; in alternativa provatela tagliata a bastoncini e frita, oppure tagliata a fette e poi abbrustolita nel forno.



frusta K



gancio a spirale



gancio a spirale



frusta K



Pasta strudel

prep. **8 min.**

per la pasta tirata

_300 g di farina "00" _120 ml di acqua tiepida
_1 uovo a temperatura ambiente _1 cucchiaino di
aceto bianco _1 cucchiaino di olio di semi _sale

- 1.** Nella ciotola mescolate con la Frusta K la farina insieme all'acqua tiepida, all'uovo, all'olio, al sale e all'aceto fino ad amalgamarli bene.
- 2.** Montate il Gancio a spirale e continuate a lavorare l'impasto fino a quando diventerà molto liscio e poco appiccicoso.
- 3.** Formate una palla, spennellatela con un filo di olio di semi e fatela riposare per 30 minuti coprendola a campana.

Pasta sfoglia

prep. **2 ore**

per il panetto _250 g di burro a temperatura ambiente
_70 g di farina "0" per il pastello _350 g di farina "00"
_230-50 ml di acqua _sale

- 1.** Nella ciotola impastate gli ingredienti per il pastello con il Gancio a spirale unendo poca acqua per volta, finché i bordi saranno puliti. Lavorate a mano l'impasto e, quando sarà liscio ed elastico, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigorifero. Preparate il panetto: ponete il burro tra 2 fogli di carta da forno e, con un mattarello, battetelo fino ad appiattirlo. Lavoratelo nella ciotola con la farina con la Frusta K a bassa velocità. Quando l'impasto sarà amalgamato stendetelo tra 2 fogli di carta da forno, con il mattarello, a 1 cm di spessore. Ponete in frigorifero per 1 ora.
- 2.** Lavorate il panetto nella ciotola con la Frusta K finché sarà malleabile. Trasferitelo su un foglio di carta da forno e dategli una forma rettangolare. Ponete in frigorifero. Su una spianatoia infarinata stendete il pastello in un rettangolo. Ponetevi al centro il panetto, appiattitelo con le mani e copritelo con il pastello piegando le due estremità laterali al centro. Appiattite con il mattarello nella direzione dei due lati aperti, a uno spessore di 1,5 cm. Eseguite la piega a 3 tenendo i lati chiusi a destra e a sinistra: portate un'estremità verso il centro del rettangolo. Prendete l'altra estremità e chiudetela sull'altra, in modo da ottenere tre strati. Ruotate la sfoglia in modo da avere i due lati chiusi a destra e sinistra. Stendete con il mattarello nella



Per tornare alla ricetta dei **Mini strudel alle verdure** [clicca qui!](#)



Per tornare alla ricetta del **Filetto alla Wellington con carciofi** [clicca qui!](#)

direzione delle due aperture, a uno spessore di 1,5 cm. Eseguite la piega a 4: ripiegate le due estremità verso il centro e chiudete a libro. Coprite con la pellicola e ponete in frigorifero per 1 ora. Disponete infine la sfoglia sulla spianatoia in modo che i due lati chiusi siano a destra e sinistra. Eseguite nuovamente con la piega a 3 e quella a 4. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora prima di utilizzarla.



macinagranaglie



frusta gommata



frusta gommata



Crema al taleggio

prep. **10 min.** cottura **8 min.**

_100 ml di panna fresca **_200 g** di taleggio
_pepe bianco

- 1.** Private il formaggio della crosta e tagliatelo a pezzettini. Montate la protezione termica del KCC, inserite la Frusta gommata e mettete nella ciotola la panna e un pizzico di pepe macinato al momento.
- 2.** Montate il coperchio paraschizzi e impostate la temperatura a 100°C e il timer a 3 minuti. Azionate a velocità 3 e portate a bollore la panna.
- 3.** Unite i dadini di taleggio un po' alla volta e proseguite la cottura per 5 minuti, finché il formaggio sarà completamente sciolto.
- 4.** Lasciate intiepidire il composto finché inizierà ad addensarsi leggermente. Prima di servire la crema scaldatela per 1 minuto a 100°C a velocità 1. Decorate a piacere con erba cipollina.

Polenta di mais rosso

prep. **20 min.** cottura **70 min.**

_2 pannocchie di mais rosso **_1,2 l** d'acqua
_11 g di sale

- 1.** Sgranate le pannocchie e passatene i chicchi al Macinagranaglie partendo dalla misura numero 4, poi raccogliete la farina e riversatela nel Macinagranaglie alla misura 2, ripetendo l'operazione fino alla misura 0.
- 2.** Inserite la protezione termica, versate l'acqua nella planetaria, inserite la Frusta gommata e, dopo aver impostato la temperatura a 100°C, posizionate la manopola sulla funzione Cottura.
- 3.** Portate a bollore l'acqua e versate a pioggia la farina ottenuta e il sale, quindi fate cuocere impostando il timer a 70 minuti. Servite la polenta ben calda, accompagnata con burro e formaggi.



Per tornare alla ricetta del **Soufflé allo zafferano** [clicca qui!](#)



Per tornare alle pagine **Officina** [clicca qui!](#)



Panettone con crema al cardamomo



persone 8 prep. 2 ore cottura 1 ora

per la biga _100 g di farina manitoba _50 ml d'acqua _15 g di lievito di birra **1° impasto** _600 g di farina forte (350 W) _255 g di burro freddo _170 g di zucchero _300 g d'acqua a 25°C _150 g di tuorlo _170 g di biga **2° impasto** _225 g di farina forte (350 W) _170 g di zucchero _7 g di sale _7 g d'acqua _70 g di miele _375 g di burro _150 g di tuorlo _30 g d'acqua _330 g di uvetta **per la crema** _400 g di mascarpone _4 tuorli _2 albumi _150 g di zucchero a velo _3 bacche di cardamomo verde

Per la biga lavorate gli ingredienti con il gancio a spirale e fate riposare 12 ore a 12°C circa.

Primo impasto: impastate la biga con l'acqua e la farina nella ciotola del Kcc con il Gancio a spirale a velocità 3, unite lo zucchero e un po' di tuorlo, amalgamate e aggiungete il burro freddo a cubetti, il restante tuorlo e fate lievitare per 12 ore a circa 27°C.

Secondo impasto: lavorate la farina, il primo impasto e l'acqua nella ciotola del Kcc con il Gancio a spirale, poi incorporate lo zucchero e metà dei tuorli e impastate a velocità 6-7. Aggiungete poi il burro in 3 momenti e terminate con i tuorli impastando fino a ottenere un impasto liscio. Riponetelo in un grosso contenitore che consenta all'impasto di triplicare perfettamente. Fatelo lievitare per 10-12 ore a circa 26°C. Dividete l'impasto in pezzi da 500 g e disponetelo negli appositi contenitori di carta. Fatelo lievitare a 26°C per 4-6 ore. Cuocete in forno a 160°C per 45-55 minuti.

Per la crema: separate i tuorli dagli albumi, montate a lungo i tuorli e lo zucchero a velo setacciato con la frusta a filo fino a ottenere un composto chiaro che scenda a nastro, aggiungete il mascarpone e lavorate fino a ottenere un composto denso e spumoso. Aggiungete il cardamomo polverizzato nel mortaio. Montate gli albumi a neve con la frusta a filo e incorporateli alla crema in più riprese e con movimenti dal basso verso l'alto aiutandovi con una spatola. Sfonate il panettone, fate raffreddare e tagliatelo in 4 strati. Farcitelo con la crema e decorate a piacere con frutta fresca, caffè solubile e zucchero a velo.



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



Superautomatica Eletta
De'Longhi



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

* Food processor, Frullatore Thermoresist
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 Brogna (da pag. 34
a pag. 39), Sara Querzola
(da pag. 7 a pag. 14),
Barbara Toselli (da pag. 17
a pag. 24), Lena Tritto

Fotografie

Piermichele Borraccia,
Barbara Toselli

-questionario

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

— — — — —
K**EN**WOOD



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

