
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

KENWOOD

_RICETTE

_TECNICHE

_UTENSILI

_INGREDIENTI

_TENDENZE

2017

04



cena
glamour



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 Slow Food Educa hanno dato vita al progetto "L'Eccellenza delle torrefazioni italiane", selezionando alcune tra le migliori torrefazioni presenti sul territorio per guidarvi in un affascinante viaggio tra miscele in grani di altissima qualità.

Scopri la Guida ai Torrefattori su
www.torrefazionidelonghi.it



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



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 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; **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

04_2017

collezioni di gusto

Cena romantica gourmet, con un menu per due dall'antipasto al dolce **06**



Il piacere del caffè

Il gusto del caffè in cucina **18**

pronti, cuochi, via!

Dolci di Carnevale, ecco le migliori ricette **20**

cucinare "senza"

Piatti senza glutine, latte, carne e pesce **30**



chef to chef

Cioccolatini ripieni di Cristian Brogla **38**

officina **44**

basi di cucina **46**



LE RICETTE

04
2017

ANTIPASTI

Bocconcini di polenta pasticciati con radicchio rosso e brie	31
Cantucci salati ai pistacchi	7

PRIMI

Crema di kale	37
Crema di topinambur e limone con chips di prosciutto	9
Gnocchetti alle vongole con cime di rapa e zafferano	10
Lasagne verdi con ragù di lenticchie	35
Quinoa con carciofi e melagrana	35
Tagliatelle al caffè	18

SECONDI

Spiedini di gamberi al vapore di arancia e zenzero con gazpacho di indivia e avocado	12
Tortino di farina di ceci, zucca, broccoli e cipolla	32

DOLCI

Berlingozzo di Carnevale	23
Biancomangiare con coulis di lamponi e timo	16
Brownies al Rum con ganache montata al cioccolato e caffè	15
Castagnole al Rum	23
Chiacchiere al Passito di Pantelleria	24
Cicerchiata	24
Cioccolatini neri al lampone e bianchi alle nocciole	39
Crocante di sesamo	33
Graffe di Carnevale	28
Ravioli dolci di Carnevale	28
Torta di pere con frolla all'olio	37

BASI

Ganache montata al cioccolato e caffè	46
Gnocchi di patate	46
Involtini di verza	47
Sfoglia verde all'uovo	47



collezioni di gusto

Speciale *cena romantica*

Un menu per due per una cena gourmet,
con piatti che accostano consistenze croccanti
a mousse e creme golose



Cantucci salati ai pistacchi



persone 4 prep. 20 min. cottura 30 min.

_125 g di farina "00" _85 g di Parmigiano Reggiano Dop _80 g di pistacchi sgusciati _60 g di burro morbido _1 uovo _1/2 cucchiaino di lievito _sale _pepe

Amalgamate con la Frusta K nella ciotola inox il parmigiano con il burro a cubetti, procedendo a bassa velocità. Sempre impastando unite l'uovo, la farina miscelata con il lievito e i pistacchi tritati grossolanamente. Aggiungete un pizzico di sale e abbondante pepe.

Formate con l'impasto ottenuto 2 filoncini bassi e larghi circa 3,5 centimetri, disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno ben distanziati, quindi cuoceteli a 180°C per circa 25 minuti, fino a quando saranno dorati ma ancora teneri al centro. Sfnate i filoncini, fateli raffreddare e tagliateli in diagonale a fettine dello spessore di 1 centimetro, utilizzando un coltello ben affilato.

Disponete i cantucci ottenuti su una teglia e fateli seccare in forno a 100°C per circa 15 minuti. Fate raffreddare completamente e servite.





IN ALTERNATIVA AL PROSCIUTTO CRUDO, UTILIZZATE LO SPECK A FETTINE PER LE CHIPS

Crema di topinambur e limone con chips di prosciutto

(foto a pag. 8)



persone **4** prep. **20 min.** cottura **50 min.**

_400 g di topinambur **_2** patate **_1** scalogno
_1 l di brodo vegetale **_1/2** limone non trattato
_4 fette sottili di Prosciutto crudo di Parma Dop
_olio d'oliva extravergine **_1** noce di burro **_**sale e pepe

1 Mondate lo scalogno e tritatelo nel Food processor con le sue lame. Sbucciate le patate e i topinambur con il Pelapatate. Affettateli con il Tagliaverdure con 7 dischi, utilizzando il disco n.4 per affettare finemente.

2 Fate appassire lo scalogno nella ciotola inox con l'olio d'oliva e la noce di burro, impostando la temperatura a 120°C per 2 minuti, velocità di mescolamento 2, con la Frusta gommata. Quando saranno diventati trasparenti unite le patate, i topinambur e la scorza di limone, fate insaporire e coprite con il brodo vegetale ben caldo. Cuocete per circa 30 minuti a 100°C, impostando la velocità di mescolamento in cottura a 3.

3 Trascorso questo tempo, frullate il tutto con il Triblade fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustate di sale e pepe. Disponete le fette di prosciutto crudo su una teglia rivestita di carta da forno e cuocete a 180°C per circa 10 minuti, fino a quando saranno diventate croccanti, poi tagliatele a listarelle o spezzettatele leggermente. Servite la crema ben calda con le chips di prosciutto, decorando a piacere con timo e scorza di limone.



Gnocchetti alle vongole con cime di rapa e zafferano



persone 4 prep. 40 min. cottura 60 min.

_1 kg di gnocchi di patate **_500 g** di vongole **_200 ml** d'acqua **_1** spicchio d'aglio **_1** peperoncino **_200 g** di cime di rapa **_olio d'oliva extravergine** **_prezzemolo** **_1** bustina di zafferano **_sale**

Fate spurgare le vongole lasciandole in ammollo per 3 ore in acqua e sale. Mondate le cime di rapa tenendo da parte le cimette. Versate l'acqua nella ciotola inox e impostate la temperatura a 120°C, velocità di mescolamento 3. Montate il coperchio paraschizzi e portate a ebollizione.

Versatevi le vongole e fatele aprire per 5 minuti. Sgusciate la maggior parte e filtrate la loro acqua di cottura. Tenete da parte. Lavate la ciotola inox e montate la Frusta gommata. Unite l'olio, l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e rosolate con la temperatura a 140°C, velocità di mescolamento 2.

Unite le cime di rapa ancora bagnate e lasciatele cuocere per pochi minuti. Unite le vongole con un po' di acqua di cottura e fate insaporire brevemente.

Lessate gli gnocchetti in abbondante acqua salata in cui avrete sciolto lo zafferano. Quando saliranno in superficie scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nel condimento. Mantecate senza schiacciarli, aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura delle vongole.



Per la ricetta base degli **gnocchi di patate** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina



Kenwood.

L'eccellenza nella preparazione e cottura dei cibi.

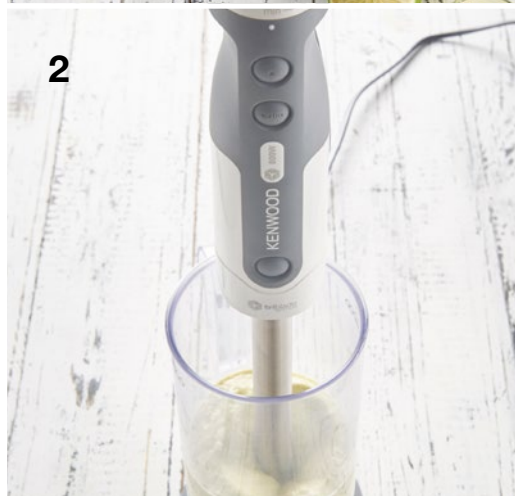
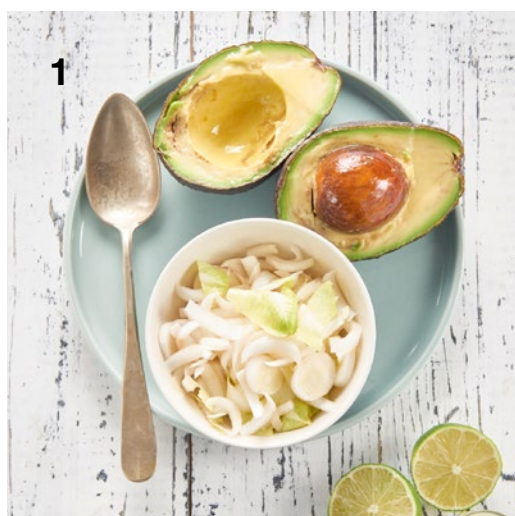
Cooking Chef è la kitchen machine di Kenwood che impasta con movimento planetario, trita, frulla, affetta, grattugia, sminuzza, mescola, sprema, ma soprattutto, grazie al sistema di cottura ad induzione, cuoce per te ogni ricetta. Con le dotazioni e le oltre 20 attrezzature optional, Cooking Chef è il 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

PER UN SAPORE
PIÙ INTENSO,
SOSTITUIRE IL LIME
CON UN LIMONE



Spiedini di gamberi al vapore di arancia e zenzero con gazpacho di indivia e avocado



persone 4 prep. 15 min. cottura 10 min.

_16 gamberoni freschi _1 arancia non trattata
_3 cm di radice di zenzero fresco _1 cespo di
indivia belga _1 avocado maturo _1 lime
_1 l d'acqua _15 ml di aceto di Sherry
_5 capperi dissalati _1 fetta di pane in cassetta senza
crosta _olio d'oliva extravergine _sale e pepe

1 Preparete il gazpacho: tagliate a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e prelevate la polpa aiutandovi con un cucchiaino. Mondate l'indivia e tagliatela a pezzetti; raccoglietela in una ciotola con la polpa di avocado, il succo del lime, i capperi e il pane precedentemente ammollato nell'aceto.

2 Aggiustate di sale e pepe e frullate con il Triblade fino a ottenere una crema densa e omogenea, unendo acqua a filo per regolarne la consistenza. Raffreddatela in frigorifero coprendola con pellicola trasparente.

Sgusciate i crostacei, incideteli lungo il dorso con un coltellino ed estraete il filamento nero aiutandovi con uno stecchino. Nella ciotola inox raccogliete la scorza e il succo dell'arancia con lo zenzero sbucciato e tagliato a tocchetti. Unite l'acqua e scaldate a 98°C, impostando la velocità di mescolamento a 3.

3 Disponete i gamberi nel Cestello per cottura a vapore e posizionate lo al interno della ciotola. Coprite con il coperchio paraschizzi e fate cuocere alla medesima temperatura per 4-5 minuti.

Condite i gamberi con olio, sale e pepe e serviteli caldi con il gazpacho, completando a piacere con timo fresco e capperi.

scoprite la salsa cremosa e delicata





Per la ricetta della **ganache montata
al cioccolato e caffè [clicca qui!](#)**
e vai alla sezione basi di cucina





Brownies al Rum con ganache montata al cioccolato e caffè



persone 4 prep. 30 min. cottura 50 min.

per i brownies _250 g di zucchero di canna _150 g di burro _75 g di cacao amaro in polvere _60 g di farina
_2 uova _1 cucchiaino di Rum _1 pizzico di sale _350 g di ganache montata al cioccolato e caffè

Raccogliete il burro tagliato a dadini nella ciotola inox con il cacao, lo zucchero e il sale. Montate la Frusta gommata e fate fondere il tutto a 50°C, velocità di mescolamento 1. Il composto dovrà risultare ben liscio e caldo. Lasciate quindi intiepidire. Montate la Frusta a filo grosso e incorporate le uova, una alla volta, a bassa velocità.

Unite la farina setacciata, il Rum e mescolate con una spatola per amalgamare bene. Versate il composto all'interno di una teglia quadrata da 20 cm di lato rivestita con carta da forno. Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 20-25 minuti. Sfornate, fate raffreddare completamente e tagliate i brownies a dischi utilizzando un coppapasta di 4-5 centimetri di diametro. Versate in più riprese la ganache al cioccolato e caffè all'interno di una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella da 17 mm e guarnite i brownies.

Fateli riposare in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

PER IL COULIS POTETE UTILIZZARE ANCHE LE FRAGOLE, FILTRANDOLO ATTRAVERSO UN COLINO A MAGLIA FINE PER ELIMINARE I SEMINI. COMPLETATE CON FOGLIE DI MENTA SPEZZETTATE



Biancomangiare con coulis di lamponi e timo



persone 4 prep. 15 min. cottura 15 min.

per il biancomangiare _500 ml di latte di mandorle
_80 g di zucchero semolato _50 g di amido di mais
_1 cucchiaino di estratto di vaniglia

per il coulis _250 g di lamponi _50 g di zucchero a velo
_2 cucchiari di succo di limone filtrato _timo fresco

1 Nella ciotola inox raccogliete lo zucchero per il biancomangiare con l'amido setacciato. Mescolate a bassa velocità utilizzando il Gancio a spirale e versate a filo il latte di mandorla facendolo incorporare bene. Aggiungete anche l'estratto di vaniglia e mescolate. Montate la Frusta gommata e regolate la temperatura a 100°C, velocità di mescolamento 1. Portate a bollire e abbassate la temperatura continuando finché la crema si sarà addensata. Posizionate 4 bicchieri all'interno di altrettanti fori di uno stampo da muffin e inclinateli. Versatevi all'interno la crema preparata e fate raffreddare. Trasferite in frigorifero per 2 ore.

2 Nel frattempo preparate il coulis: versate nella ciotola inox i lamponi, montate la Frusta gommata e il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 90°C, con velocità di movimento in cottura 1, quindi cuocete fino a quando la frutta avrà rilasciato la sua acqua. A questo punto unite lo zucchero a velo e il succo di limone.

3 Frullate con il frullatore a immersione e filtrate.

Lasciate raffreddare. Estraete dal frigorifero i bicchieri con il biancomangiare, disponeteli sul piano di lavoro e versatevi il coulis freddo. Servite subito completando con un rametto di timo.



Il gusto del caffè *in cucina*

De'Longhi, leader e produttore di tutti i tipi di macchine per espresso ad uso domestico, vi accompagna alla scoperta delle tecniche per utilizzare al meglio il caffè come ingrediente gourmet in cucina sia nei piatti dolci che nei piatti salati. Il primo segreto per la riuscita di un buon piatto al profumo di caffè sta nella scelta di un espresso di qualità. Oggi, grazie alle superautomatiche De' Longhi, possiamo preparare anche a casa un caffè corposo e cremoso come quello preparato nei migliori bar.

L'utilizzo del caffè liquido in cucina

Inauguriamo la rubrica approfondendo l'uso del caffè liquido nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti. È possibile impiegare il caffè come ingrediente in diversi modi:

- per **marinare** carne, pesce e verdure al posto di aceto o limone;
- in **emulsione**, per profumare salse di accompagnamento;
- per **laccare** carni (come per esempio quella di maiale), prima e durante la cottura, dando loro un colore dorato e un sapore più intenso;
- in **riduzione**, per completare un piatto decorandolo e arricchendolo di gusto.

Per ottenere un caffè ridotto e molto concentrato sarà sufficiente farlo restringere sul fuoco basso fino a ottenere una consistenza molto cremosa oppure potete utilizzare solo le prime gocce di caffè in uscita dalla macchina superautomatica.

Infine, potete aggiungere il caffè liquido a fine cottura in umidi di carne e pesce o legumi, per arricchirli di gusto. Anche in questo caso, fate molta attenzione al dosaggio: l'importante è non esagerare per non rischiare di coprire il sapore del piatto e degli altri ingredienti.

La ricetta con il caffè

Tagliatelle al caffè



persone 4 prep. 30 min. cottura 10 min.

_250 g di farina bianca "00" **_2** uova **_3** tazzine di caffè espresso ristretto **_1** cucchiaino di olio d'oliva extravergine **_250 ml** di panna fresca **_50 g** di burro **_** erba cipollina **_** sale e pepe

Versate nella ciotola del KCC la farina, le uova, l'olio e 2 tazzine di caffè. Montate la frusta K e azionate a velocità 3 fino a ottenere un impasto morbido. Lavoratelo su un piano infarinato per qualche minuto con le mani e formate una palla liscia. Fatela riposare coperta con pellicola per 1 ora.



Montate l'accessorio sfogliatrice liscia. Tagliate l'impasto a pezzetti e passatei nel rullo a velocità 4 o 5 più volte per ciascun livello di spessore, fino a riformare delle sfoglie lunghe e sottili. Disponetele su un piano di lavoro infarinato. Montate la sfogliatrice per le tagliatelle e fatevi passare le sfoglie, raccogliendo le tagliatelle su un vassoio infarinato. **Mettete il burro e la panna nella ciotola del KCC**, dopo aver montato la protezione termica. Selezionate la temperatura a 90°C e il timer a 2 minuti. Posizionate il coperchio paraschizzi e azionate, finché il burro non si sarà sciolto completamente nella panna. Proseguite per 1 minuto circa affinché la salsa si restringa, condite con sale e pepe. **Lessate le tagliatelle** in acqua salata per qualche minuto, poi scolatele e conditele nella ciotola del KCC con la salsa alla panna. Servite subito spolverizzando con dell'erba cipollina tritata e con qualche goccia del caffè rimasto ridotto a fuoco basso per qualche minuto.

La degustazione del caffè: la scelta della materia prima

Come potrebbe migliorare il rituale quotidiano del caffè conoscendo trucchi e segreti per scegliere al meglio la materia prima? Scopriamo in questa prima lezione della rubrica **Il piacere del caffè** le diverse tipologie di chicchi e le accortezze per sceglierli al meglio. Appuntamento al prossimo numero del magazine con la guida alla degustazione casalinga del caffè.

Arabica o Robusta?

Sono due le principali specie di caffè in commercio:

- il **caffè Arabica**, molto profumato, acido ed equilibrato, scelto e consumato soprattutto nel Nord Italia;
- il **caffè Robusta**, amaro, che lascia una sensazione finale al palato che ricorda il cioccolato, preferito al Sud.

All'interno di queste due specie troviamo mono origini diverse, provenienti da America Latina, Africa e Asia, dalle quali si ricavano pregiate varietà. È possibile mixare Arabica e Robusta creando un'unica miscela dall'equilibrio perfetto proprio come fanno i torrefattori artigiani che vi sapranno proporre il prodotto migliore pur mantenendo la loro ricetta un segreto da tramandare di generazione in generazione.

Caffè in polvere o in chicchi?

Per la degustazione di un ottimo espresso preferite la tipologia **in chicchi** in modo da poter gustare un caffè appena macinato che non abbia perso nessuno dei suoi aromi nemmeno i più volatili. Oggi sono presenti sul mercato macchine per espresso chiamate **superautomatiche** che permettono in modo automatico di macinare il caffè e portarlo poi a infusione al solo tocco di un dito per gustare a casa una tazzina a prova di bar.

Dove acquistare il caffè?

Se avete individuato ed eletto una vostra marca di riferimento potete acquistarla direttamente al supermercato. Se invece siete alla ricerca di novità o vi piace scoprire piccole perle preparate in modo artigianale potete optare per le numerose **torrefazioni** distribuite sul territorio nazionale dove esperti del settore sapranno consigliarvi la tipologia più adatta ai vostri gusti e alla vostra macchina del caffè. De' Longhi, in collaborazione con Slow Food, ha redatto un'esauriente guida in cui ha selezionato alcune fra le migliori torrefazioni dello Stivale.



pronti, cuochi, via!

Evviva i dolci di Carnevale

Croccanti, colorati, spesso fritti: ecco come si preparano ravioli dolci, chiacchiere e castagnole



pronti, cuochi, via!

Carri allegorici, maschere e stelle filanti: i festeggiamenti di Carnevale sono ormai diffusi in moltissimi paesi, ma le origini della celebrazione restano incerte, così come l'etimologia del nome. Alcuni lo attribuiscono a *car navalis*, il rito della nave sacra portata in processione su un carro, altri ancora dicono derivi da *carnem levare*, letteralmente "togliere la carne", in allusione ai digiuni quaresimali dopo le abbuffate del martedì grasso. Il Carnevale infatti si celebra tra gennaio e febbraio e, nei paesi cattolici, precede la Quaresima che, con i suoi quaranta giorni di penitenza, prepara alle festività pasquali. Nell'antichità rappresentava anche una grande festa pagana della fecondità della terra, che doveva risvegliarsi dopo il sonno invernale. Per questo avevano grande valore i riti di fecondità e il riso, poiché simboleggiavano prosperità e nutrimento per gli animali e per gli uomini. Nell'antica Roma, in febbraio, ogni anno si celebravano anche riti di purificazione e i celebri Saturnalia, dedicati al dio Saturno e caratterizzati da banchetti e balli. Anche nel Medioevo le feste di Carnevale erano l'occasione per danze infinite e scorpacciate. Valeva la regola "a Carnevale ogni scherzo vale", che funzionava come una sospensione temporanea delle leggi, delle regole e della morale: ecco uomini che si travestivano da donne e viceversa, poveri mascherati da ricchi e ricchi da giullari. Il Rinascimento fu l'exploit dei carri allegorici, che esibivano la grandezza dei signori rappresentando scene mitologiche, segni astrologici, allegorie di vizi e virtù. Le più iconiche maschere italiane risalgono alla fine del XIII secolo e nacquero a Venezia: da lì si diffusero in Italia e poi in Europa, adottate anche dal teatro dell'arte. Ricordavano e celebravano le tradizioni di regioni e città italiane: Gianduja in Piemonte, Arlecchino a Bergamo, Pulcinella a Napoli e così via. Il Carnevale più celebre è quello di Venezia, che in quei giorni vede riempire le sue calli e le sue piazze con travestimenti di ogni genere e visitatori da tutto il mondo. Pronti a festeggiare? Voi preparate le maschere, noi vi suggeriamo le ricette dei dolci regionali tipici che non possono mancare in casa, dal barigozzo toscano ai ravioli dolci ripieni.



Friggere, che olio scelgo?

Per una frittura a regola d'arte è fondamentale utilizzare un **olio idoneo**, più stabile e resistente alle alte temperature. La temperatura massima che un olio può raggiungere prima che inizi a bruciare creando sostanze tossiche è detta "punto di fumo": in generale, gli oli migliori sotto questo punto di vista sono l'**olio d'oliva**, l'**olio di arachidi**, l'**olio di cocco** e l'**olio di mais**. Controllate sempre sulle confezioni l'utilizzo consigliato. Ricordate poi di non aggiungere olio fresco a quello usato, altrimenti quest'ultimo si altererà più rapidamente, e non riutilizzate mai quello raffreddato.

pronti, cuochi, via!



pronti, cuochi, via!

Berlingozzo di Carnevale

(foto a pag. 20)



persone **4** prep. **15 min.** cottura **45 min.**

_2 uova **_2** tuorli **_180 g** di zucchero di canna chiaro **_250 g** di farina "00" **_50 g** di amido di frumento **_1** bustina di lievito per dolci **_1** arancia non trattata **_70 ml** di olio di semi di mais **_1** cucchiaino di semi di anice **_2** cucchiaini di marmellata di albicocche **_1** cucchiaino di Grand Marnier **_**burro **_**codette di zucchero colorate

Mettete nella ciotola inox le uova, i tuorli e lo zucchero. Inserite la Frusta K e azionate a velocità 5 per 5 minuti finché il composto sarà diventato soffice e spumoso. A parte mescolate la farina con l'amido, l'anice e il lievito. Abbassate la velocità di mescolamento al minimo e unite circa metà della farina, poi aumentate a 5 per altri 4 minuti. Unite la scorza grattugiata dell'arancia, l'olio e mescolate ancora. Aggiungete il resto della farina. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella e versatevi il composto. Livellate bene e fate cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 45 minuti, finché il dolce risulterà cotto al centro con la prova stecchino. In un pentolino, mescolate la marmellata con il liquore e scaldatela finché sarà leggermente sciolta. Lasciate raffreddare il dolce, quindi sformatelo e spennellatelo con la marmellata. Cospargetelo con le codette di zucchero e servite.



Castagnole al Rum



persone **4** prep. **15 min.** cottura **10 min.**

_100 g di burro **_500 g** di farina "00"
_80 ml di latte **_5** cucchiaini di Rum scuro **_3** uova
_4 tuorli **_1/2** bustina di lievito per dolci
_1 limone non trattato **_200 g** di zucchero di canna chiaro **_**zucchero semolato per decorare
olio di semi di arachide ****sale

Montate la protezione termica. Nella ciotola inox mettete il burro, azionate a velocità 1 dopo aver impostato la temperatura a 80°C e fate sciogliere il burro per 2-3 minuti. Versatelo in una ciotolina e tenetelo da parte per farlo intiepidire. Mettete nella ciotola la farina con la Frusta K. Unite un pizzico di sale, lo zucchero di canna e la scorza grattugiata del limone. Mescolate per pochi secondi a velocità 1. Unite le uova, il latte, il Rum e il burro fuso. Mescolate a velocità 3 per circa 4-5 minuti finché avrete ottenuto un composto omogeneo e sodo. Trasferitelo su una spianatoia e lavoratelo ancora con le mani. Formate dei cilindri di circa 2 cm di diametro e da questi ritagliate dei pezzetti grandi come noci. Arrotolatele per formare delle piccole sfere. Friggetele un po' per volta in abbondante olio caldo. Scolatele rapidamente con una schiumarola e passatele nello zucchero semolato. Si conservano per diversi giorni in un contenitore a chiusura ermetica.



Glassa per decorare

Se non avete in casa le codette, unite 1 cucchiaino d'acqua a 1 tazzina di zucchero a velo, fino a ottenere una glassa bianca dalla consistenza fluida. Distribuitela quindi in cima al berlingozzo, lasciandola colare delicatamente sui lati.

pronti, cuochi, via!

Cicerchiata



persone **4** prep. **30 min.** cottura **5 min.**

_3 uova **_3** cucchiaini di zucchero **_300 g** di farina "00" **_3** cucchiaini di olio d'oliva extravergine **_1** limone non trattato **_300 g** di miele **_1 l** di olio di semi di arachide **_**confettini colorati per decorare

Versate nella ciotola inox la farina, montate la Frusta K e unite lo zucchero, l'olio, la scorza grattugiata del limone e le uova. Impastate a velocità 4 per circa 3-4 minuti fino a ottenere una pasta morbida e non appiccicosa, simile alla pasta all'uovo per lasagne. Trasferitela su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratela velocemente a mano formando una palla. Mettetela sotto una ciotola capovolta a riposare per una ventina di minuti. Formate con un pezzetto di impasto un rotolino non troppo grande e tagliatelo a pezzetti. Arrotolate velocemente ciascun pezzetto tra i palmi delle mani per ottenere delle piccole sfere, grandi poco più di un cece. Disponete le palline su un vassoio coperto con carta da forno man mano che sono pronte, poi friggetele un po' alla volta finché saliranno a galla, diventando dorate in superficie. Scolatele con una schiumarola su un vassoio coperto da diversi fogli

di carta da cucina. Montate la Frusta gommata e la protezione termica. Versate il miele nella ciotola inox e azionate regolando la temperatura a 100°C e la velocità a 1. Quando il miele sarà sciolto e inizierà a fare delle piccole bolle, montate la Frusta gommata e versatevi le palline fritte, mescolando finché avranno assorbito il miele e questo inizierà a caramellare (occorreranno circa 7-8 minuti). Versate il tutto su una teglia piatta coperta con altra carta da forno e, aiutandovi con un cucchiaio e lavorando velocemente, dategli una forma a corona. Spolverate con i confettini colorati la superficie e attendete il completo raffreddamento prima di servire la cicerchiata.

Chiacchiere al Passito di Pantelleria (foto a pag. 23)



persone **4** prep. **25 min.** cottura **2 min.**

_500 g di farina "00" **_2** uova **_20 g** di burro **_100 ml** di Passito di Pantelleria **_**zucchero a velo **_**olio per friggere **_**sale

Mettete nella ciotola inox la farina con un pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero a velo, le uova, il burro a pezzetti e il Passito. Impastate con la Frusta K a velocità 4 per circa 6-7 minuti finché otterrete una pasta omogenea, liscia e morbida. Lavoratela velocemente a mano su un piano di lavoro per ottenere una palla e fatela riposare per 30 minuti sotto una ciotola capovolta. Montate la Sfogliatrice. Tagliate un pezzetto di pasta alla volta e passatelo più volte nel rullo azionato a velocità 3 fino a ottenere lo spessore desiderato e alcune strisce lunghe e sottili. Ritagliate la pasta con una rotella a losanghe o a strisce, quindi friggetele nell'olio bollente per circa 1 minuto o 2, finché si formeranno delle bolle in superficie e le chiacchiere risulteranno ben dorate. Scolatele con una schiumarola e fatele asciugare su diversi strati di carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Una volta fredde, spolveratele con abbondante zucchero a velo prima di servirle.



pronti, cuochi, via!

sfoglie croccanti e delicate





K

Per variare la farcitura dei ravioli, arricchite la ricotta con mandorle, miele e nocciole. In alternativa, sostituitemela con una marmellata non troppo dolce, come quella di prugne.



pronti, cuochi, via!

Graffe di Carnevale (foto a pag. 24)



persone **4** prep. **30 min.** cottura **25 min.**

_200 g di patate (circa una patata media) **_300 g** di farina "00" **_70 g** di burro **_2** uova **_2** cucchiaini di zucchero di canna chiaro **_20 g** di lievito di birra **_1** arancia non trattata **_1** cucchiaino di estratto di vaniglia **_latte** **_zucchero semolato** **_olio di arachidi** per friggere

Montate nella ciotola inox il Cestello per cottura a vapore. Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi grossi. Versate poca acqua nella ciotola inox, montate il coperchio paraschizzi e la protezione termica. Impostate la temperatura a 100°C e fate cuocere per circa 15 minuti. Lavate e asciugate la ciotola. Montate la Frusta con gancio a spirale e versate nella ciotola la farina con le uova, il burro a pezzetti e le patate schiacciate con uno schiacciapatate. Unite lo zucchero, la scorza dell'arancia e l'estratto di vaniglia. Iniziate a impastare a velocità 3. Fate sciogliere il lievito in due dita di latte tiepido e aggiungetelo al resto degli ingredienti. Continuate a impastare finché otterrete un impasto ben incordato, liscio e morbido. Rovesciatelo su un piano e dategli la forma di una palla. Mettetelo a lievitare coperto in un luogo tiepido per circa 1 ora e mezza, fino al raddoppio. Staccate un pezzetto di impasto alla volta, formate un cilindro di circa 1,5 cm di diametro e poi delle piccole ciambelle. Disponetele su un piano rivestito con carta da forno. Copritele con un telo pulito e fatele lievitare per circa 1 ora, fino al raddoppio. Friggete le graffe in abbondante olio ben caldo, girandole a metà cottura in modo che risultino dorate da entrambi i lati. Scolatele con la schiumarola e asciugatele su carta da cucina. Passatele nello zucchero e servitele ancora tiepide.

Ravioli dolci di Carnevale

(foto a pag. 25)



persone **4** prep. **25 min.** cottura **12 min.**

Per la pasta **_250 g** di farina "00" **_1** uovo **_100 g** di zucchero **_30 g** di burro **_2** cucchiaini di Vin Santo **_2-3** cucchiaini di latte

Per il ripieno **_180 g** di ricotta di pecora **_2** cucchiaini di zucchero **_90 g** di gocce di cioccolato fondente **_60 g** di cubetti di scorza d'arancia candita **_1** arancia non trattata

Montate la Frusta K. Nella ciotola inox mescolate la farina con lo zucchero. Unite il burro morbido a pezzetti, l'uovo, il Vin Santo e il latte. Azionate a velocità 4 finché gli ingredienti formeranno un impasto simile alla pasta frolla. Rovesciatelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo rapidamente con le mani, dandogli la forma di una palla. Avvolgetela con un foglio di pellicola e ponetela in frigorifero a riposare. Nel frattempo, grattugiate la scorza d'arancia nella ricotta nella ciotola inox con la Frusta K montata. Unite lo zucchero e mescolate per 1 minuto circa. Aggiungete le gocce di cioccolato e la scorza d'arancia e mescolate finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Stendete la pasta a uno spessore di circa 4 mm con un matterello. Ricavate con una formina rotonda tanti dischetti. Farcitene la metà con circa 1 cucchiaino di composto di ricotta e chiudeteli con un altro dischetto. Sigillate bene i bordi. Cuoceteli in forno a 180°C per circa 12 minuti o, in alternativa, frigeteli in abbondante olio di semi finché saranno dorati in superficie. Lasciateli raffreddare e spolverateli a piacere di zucchero a velo.

pronti, cuochi, via!



- cucinare "senza"

PIATTI SENZA GLUTINE, LATTE, CARNE E PESCE



Bocconcini di polenta pasticciati con radicchio rosso e brie

persone 4 prep. 15 min. cottura 35 min.



_1/2 l di brodo vegetale _200 g di farina di mais precotta _150 g di brie _350 g di radicchio rosso _2 scalogni _2 pizzichi di pepe _olio d'oliva extravergine _sale marino integrale

Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Versate il brodo e azionate a velocità di mescolamento 3, temperatura 100°C; prima che arrivi a ebollizione versate la farina di polenta a pioggia. Mescolate per 2 minuti, poi abbassate a 80°C e lasciate cuocere con il coperchio paraschizzi per 10 minuti. Spegnete il fuoco, regolate di sale, mantecate con 1 cucchiaio d'olio e versate in una teglia livellando a uno spessore di 2 cm; fate raffreddare.

Lavate il radicchio e tagliatelo a pezzetti. Sbucciate e tritate finemente i 2 scalogni nel piccolo Tritatutto. Metteteli nella ciotola inox con la protezione termica e la Frusta gommata e fateli appassire con 2 cucchiai d'olio; dopo 5-6 minuti unite il radicchio e fatelo brasare per 7-8 minuti. Salate e pepate.

Tagliate a dadini il formaggio e a quadrati di 3 cm per lato la polenta. Oliate una teglia, disponete sul fondo metà del radicchio e distribuitevi sopra la polenta. Completate con il formaggio e il radicchio restante e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.



senza
GLUTINE



Tortino di farina di ceci, zucca, broccoli e cipolla

persone 6 prep. 15 min. cottura 40 min.



_200 g di farina di ceci _300 ml d'acqua
_1 cucchiaino di paprika dolce _1 rametto di
rosmarino _1 cipolla _1 testa di broccolo
_300 g di polpa di zucca _1 cucchiaino di
lievito per torte salate _olio d'oliva extravergine
_sale marino integrale _pepe

Montate la Frusta a filo grosso. Unite la farina con la paprika, un pizzico di pepe e una presa di sale, poi unite l'acqua e mescolate per qualche minuto a velocità 3 per ottenere una pastella liscia e piuttosto densa; fatela riposare per almeno 1 ora. Nel frattempo affettate la cipolla sbucciata con il Tagliaverdure con 7

dischi utilizzando quello per il taglio sottile.

Mettetela nella ciotola inox con 1 cucchiaino d'olio, il rosmarino e una presa di sale. Montate la Frusta gommata e la protezione termica, impostate la temperatura a 95°C e fate rosolare per 5 minuti a velocità 3. Con il Taglia a dadini riducete la zucca a cubetti e unitela al broccolo.

Fate insaporire, versate un po' d'acqua e cuocete per 10 minuti con il coperchio paraschizzi: le verdure dovranno risultare tenere. Regolate di sale, togliete il rosmarino e versate il tutto nella pastella con il lievito. Oliate una teglia e versatevi il composto in uno strato di circa 2 cm di spessore. Cuocete in forno a 190°C per 25 minuti e servite subito.



senza
GLUTINE

Crocante di sesamo



persone **6** prep. **10 min.** cottura **20 min.**

_200 g di semi di sesamo **_100 g** di nocciole
_100 g di miele agli agrumi **_1/2** cucchiaino di
scorza di limone

Tostate leggermente i semi di sesamo in una padella. Tenete da parte. Tritate le nocciole, poi tostatele in una padella. Fate fondere il miele nella ciotola inox a 80°C, dopo aver montato la protezione termica e la Frusta gommata.

Unite tutti gli ingredienti e mescolate con la frusta a velocità 2 finché il miele sarà di un color caramello. Versate il composto in una teglia rivestita con carta da forno o su un piano di marmo, copritelo con un altro foglio di carta da forno e appiattitelo con un batticarne. Quando sarà freddo, tagliatelo a pezzi.



Vivere senza glutine

La celiachia è un'inflammazione cronica dell'intestino tenue, scatenata in soggetti geneticamente predisposti dall'ingestione di glutine. Questa proteina si trova in alcuni cereali come il frumento, l'orzo, il farro, il kamut e la segale e in tutti i loro derivati (farine, semole, fiocchi, semolini e amidi). Per contrastarla, l'unico modo è eliminare il glutine dalla propria dieta. Il glutine non è contenuto solo nei cereali. È infatti presente anche in altri alimenti come alcuni lieviti, lo zucchero a velo, cibi già pronti con panature, salse e sughi già pronti. Al momento dell'acquisto dei prodotti occorre quindi prestare molta attenzione: la confezione deve riportare la dicitura "senza glutine" o "gluten free" e il marchio della "spiga barrata". Il prodotto deve inoltre essere inserito nel prontuario AIC dell'anno in corso. Sia in frigorifero che in dispensa, tenete sempre separati i prodotti senza glutine da quelli tradizionali. Prestate poi particolare attenzione al pane: i sacchetti rilasciano sempre un po' di briciole, quindi non riponete il pane senza glutine vicino ad altri prodotti da forno. Le pentole utilizzate per cucinare devono essere pulite e preferibilmente di metallo, così come gli utensili, i piani di lavoro e i taglieri: legno, plastica e coccio sono materiali porosi dai quali è difficile togliere ogni residuo di glutine. Anche grattugie, colini e setacci sono difficili da pulire perfettamente: meglio averli in casa doppi e tenerli separati dal resto. In generale, l'ideale è cucinare prima i piatti senza glutine e poi quelli con il glutine.



senza
CARNE E PESCE



Lasagne verdi con ragù di lenticchie (foto a pag. 32)

persone 4 prep. 40 min. cottura 90 min.



_400 g di sfoglia verde _200 g di lenticchie
_1 cipolla _1 carota _1/2 costa di sedano
_400 g di passata di pomodoro
_1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
_1/2 l di latte di soia _1/2 dado vegetale
_40 g di farina "00" _1 foglia d'alloro
_1 cucchiaio di semi di sesamo
_1/2 cucchiaino di mandorle a lamelle
_2 cucchiaini di lievito _peperoncino _olio
d'oliva extravergine _sale

Tritate la cipolla, la carota e il sedano nel Tritatutto. Versate il trito con un po' d'olio nella ciotola con la protezione termica e la Frusta gommata. Cuocete a 100°C, velocità di mescolamento 2, per 5 minuti. Unite le lenticchie lavate e soffriggete per 10 minuti, poi unite il concentrato sciolto in poca acqua, un pizzico di peperoncino e cuocete con il coperchio paraschizzi per altri 5 minuti. Unite la passata, fate riprendere il bollore, salate e cuocete a 90°C per 1 ora.

Trasferite le lenticchie in una ciotola. Nella ciotola inox versate la farina "00", il dado e 3 cucchiaini d'olio. Con la protezione termica e la Frusta gommata tostate a 100°C per qualche minuto. Spegnete, fate intiepidire, poi versate il latte a filo mescolando. Unite l'alloro e portate a bollore, con temperatura a 100°C e velocità a 3. Cuocete per 3 minuti e spegnete. Stendete la pasta con la Sfogliatrice fino a ottenere lo spessore desiderato, idealmente intorno al livello 7-8.

Tagliatela poi a rettangoli con un coltello o con una rotellina dentellata. Velate una pirofila con un po' di ragù e componete le lasagne alternando pasta, sugo e besciamella. Spolverizzate la superficie con un mix di sesamo, mandorle e lievito e cuocete in forno a 180°C per 25 minuti.



Quinoa con carciofi e melagrana



persone 4 prep. 20 min. cottura 15 min.

_200 g di quinoa _3 carciofi _200 g di formaggio fresco tipo primo sale _100 g di valeriana _1 melagrana piccola
_4 cucchiaini di olio di oliva extravergine _1 limone
_prezzemolo _sale

Sciaccate la quinoa in un colino a maglia fine. Nella ciotola inox versate acqua pari circa a 3 volte il volume della quinoa. Montate la protezione termica e il coperchio paraschizzi. Inserite la Frusta gommata e impostate la temperatura a 100°C. Azionate a velocità di mescolamento 3 per circa 15 minuti, finché la quinoa non avrà assorbito tutta l'acqua. Pulite i carciofi dalle foglie esterne più dure, tagliateli a metà, eliminate la barba interna e tagliateli a fettine sottilissime con l'accessorio Tagliaverdure con 7 dischi, inserendo la lama per affettare grossolanamente.

Immergeteli man mano in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone. Scolateli, sciacquateli e conditeli con il resto del limone, il prezzemolo tritato, sale e olio. Lasciate marinare 10 minuti.

Tagliate il formaggio a cubetti, mescolatelo alla quinoa, unite i carciofi e le foglioline di valeriana. Cospargete con i chicchi di melagrana e mescolate.

senza
LATTE



senza
LATTE

Crema di kale

 persone **4** prep. **15 min.** cottura **10 min.**

_500 g di kale **_2** cipollotti **_300 g** di bietole
_2 mele **_20** nocciole **_fiori eduli** **_sale**

Mondate e lavate le verdure e le mele, poi tagliate tutto a pezzetti. In una pentola capiente portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata, unite le verdure e le mele e cuocete per circa 10 minuti. Regolate di sale, spegnete il fuoco e frullate a immersione con il triblade fino a ottenere una crema liscia. Cospargete con le nocciole tritate grossolanamente e decorate con petali di fiori commestibili e, a piacere, con dadini di mela.

Torta di pere con frolla all'olio (foto a pag. 35)




persone **6-8** prep. **30 min.** cottura **45 min.**

_200 g di farina bianca "0" **_100 g** di farina di semola **_100 g** di zucchero di canna integrale + **1** cucchiaio per le pere
_100 g di olio di semi di girasole **_1** uovo
_1 tuorlo **_3-4** cucchiaini di Marsala
_1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
_1 pizzico di sale **_1** cucchiaino di lievito per torte **_1/2** cucchiaino di cannella
_2-3 pere **_1** cucchiaio di succo di limone
_2 pezzi di buccia di limone **_5-6** amaretti
_2 fette biscottate

Setacciate le farine con il sale e il lievito, mettetele nella ciotola inox e unitevi le uova, l'olio, lo zucchero e la buccia di limone. Versate anche il Marsala e impastate con la Frusta K a velocità 4 fino a ottenere un panetto morbido e liscio, da far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo sbucciate le pere, tagliatele a



 **Con il Taglia a dadini potete scegliere la dimensione dei cubetti di frutta da aggiungere alla torta, a seconda dei vostri gusti. Al posto delle pere potete utilizzare delle mele renette, che in cottura perdono il gusto acidulo e diventano dolci e succose.**

cubetti con il Taglia a dadini e mettetele nella ciotola inox con il succo e la scorza grattugiata del limone, la cannella, 1 cucchiaio di zucchero e 3-4 cucchiaini d'acqua. Montate la protezione termica e la Frusta gommata e cuocete per circa 10 minuti a 100°C e velocità 3 finché saranno morbide.

Oliate e infarinate uno stampo da 24-26 cm, prendete 2/3 della pasta e foderate la tortiera. Mettete sul fondo le fette sbriciolate, disponetevi sopra le pere, cospargete con gli amaretti spezzettati e coprite con la pasta restante tirata sottile, sigillando bene il tutto. Cuocete in forno a 180°C per 35 minuti.

— chef to chef



Ciocolatini ripieni

IL VOSTRO PERSONAL CHEF VI SVELA TUTTI
I SEGRETI PER PREPARARE IN CASA I CIOCCOLATINI

Cioccolatini neri al lampone e bianchi alle nocciole



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

per il temperaggio

_400 g di cioccolato fondente al 70% **_300 g** di cioccolato bianco

1-2. Per i cioccolatini neri sminuzzate il cioccolato, versatelo nella ciotola inox e montate la Frusta Gommata. Impostate la temperatura a 60°C, montate la protezione termica e azionate a velocità minima. Raggiunta la gradazione, modificate la temperatura abbassandola a 20°C e lavorate il cioccolato a velocità minima, quindi ripetete l'operazione alzando la temperatura a 38°C.

3-4. Per i cioccolatini bianchi sminuzzate il cioccolato, versatelo nella ciotola inox e montate la Spatola per pasticceria. Impostate la temperatura a 55°C e azionate a velocità minima. Raggiunta la gradazione, modificate la temperatura, abbassandola a 25°C, e lavorate il cioccolato a velocità minima, quindi ripetete l'operazione alzando la temperatura a 35°C.



Con le dosi indicate in ricetta otterrete in tutto circa 50-60 cioccolatini bianchi e neri.

Per la camicia (o guscio)

1. Una volta pronto, versate il cioccolato fondente temperato nello stampo apposito, sbattetelo, quindi rivoltatelo su una gratella facendo uscire il cioccolato in eccesso per creare una camicia sottile.

2. Voltate di nuovo lo stampo, con una spatola pulitelo dal cioccolato in eccesso, quindi fate rapprendere per almeno 2 ore.

3. Una volta pronto, versate il cioccolato bianco nello stampo apposito e sbattetelo.

4. Rivoltatelo su una teglia, facendo uscire il cioccolato in eccesso per creare una camicia sottile. Voltate di nuovo lo stampo, con una spatola pulitelo dal cioccolato in eccesso, quindi fate rapprendere per almeno 2 ore.



1.



2.



3.



4.

Se volete ottenere un guscio più spesso, ripetete subito l'operazione appena eseguita senza lasciar rapprendere il cioccolato.

Per il ripieno



per i cioccolatini neri

- _ 500 g di lamponi
- _ 7 g di gelatina in fogli
- _ 35 g di acqua _ 120 g di zucchero

per i cioccolatini bianchi

- _ 150 g di nocciole pelate
- _ 100 g di panna fresca
- _ 20 g di zucchero
- _ 5 g di olio di riso

1-2. Per il ripieno ai lamponi: tritate i lamponi a velocità massima con lo zucchero per 1 minuto, fate ammorbidire la gelatina nell'acqua per 10 minuti in una ciotola, quindi ponetela nel microonde per farla sciogliere. Versatela poi nella purea di lamponi, mescolando con cura.

3-4. Per il ripieno alle nocciole: tostate in forno le nocciole a 140°C per 10 minuti. Versatele da calde nel Tritatutto aggiungendo lo zucchero e l'olio, frullate fino a ottenere una pasta densa. Portate a ebollizione la panna a velocità minima. Unite poi la pasta di nocciole alla panna, mescolando brevemente il tutto con la Frusta Gommata, quindi riponete in frigorifero per circa 30 minuti.



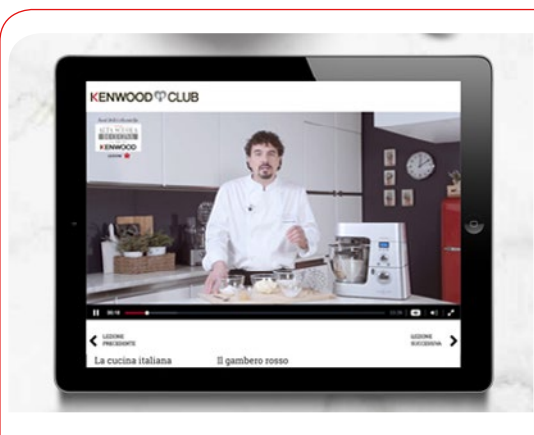
Per l'assemblaggio

1. Versate quindi la purea di lamponi dentro ogni guscio di cioccolato nero e fate riposare per 15 minuti.

2. Coprite con il restante cioccolato riportato alla temperatura di 35°C. Con l'aiuto di una spatola, livellate e pulite gli stampi dal cioccolato in eccesso, quindi fate riprendere per almeno 3 ore a una temperatura di 15-18°C.

3. Versate la pasta di nocciole in un sac-à-poches e distribuitela all'interno di ogni guscio di cioccolato bianco, fate riposare per 15 minuti e coprite con il restante cioccolato riportato alla temperatura di 35°C.

4. Con l'aiuto di una spatola livellate e pulite gli stampi dal cioccolato in eccesso, quindi fate riprendere per almeno 3 ore a una temperatura di 15-18°C.



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/>



polpette e involtini

Tutte le attrezzature necessarie per cucinare deliziose polpette di carne macinata, avvolte in morbide foglie di verza e servite su una golosa crema di pomodoro



Per la ricetta degli
involtole di verza
clicca qui! e vai alla sezione
basi di cucina



Di carne o verdure, con il sugo oppure in bianco, grandi come albicocche o piccole come olive: ognuno ha la sua ricetta di famiglia per preparare le polpette, e non ci sono di fatto regole per cucinarle. Questo lascia spazio a decine di possibilità e, spesso, anche a dubbi sulle dosi e sugli ingredienti. Per una perfetta riuscita partite da una base a scelta, che può essere il classico macinato di vitello, bovino e suino, così come merluzzo tritato, oppure verdure lessate e sminuzzate, come gli spinaci. Se siete sprovvisti di prodotti freschi, sfruttate le scatolette in dispensa: tonno, ceci precotti e fagioli cannellini sono quello che fa per voi. Riunite l'ingrediente "base" che avete scelto in una ciotola e unitevi una parte "liquida": uovo, ricotta, latte. Aggiustate di sale e pepe, quindi unite qualche cucchiaino di formaggio grattugiato. Regolate la consistenza con pane ammorbidito nel latte tiepido, pangrattato, oppure patate bollite. Il composto finale dovrà essere morbido e compatto. Siamo arrivati al momento della cottura: il metodo più light è certamente la cottura al vapore, ottima sia per le polpette di carne e pesce che per quelle di verdure. In alternativa potete anche disporre le vostre polpette su una placca rivestita di carta da forno, condirle con un filo d'olio e foglie di timo e cuocerle finché saranno ben dorate. Per la frittura, impanatele leggermente nella farina, passatele nell'uovo sbattuto e rotolatele nel pangrattato. Per la cottura in padella, partite da un trito di scalogno, aglio e olio: rosolate le polpette a fuoco vivace, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco e aggiungete a piacere pomodorini o passata di pomodoro e portate a cottura. Per una presentazione più originale, avvolgete le vostre polpette in una foglia di verdura prima di cuocerle: farete un figurone!

il Tritacarne

Per un risultato perfetto e polpette personalizzate secondo il vostro gusto, selezionate la carne a piacere, scegliendone la tipologia e il taglio e tritatela direttamente nella vostra cucina di casa utilizzando il pratico Tritatutto. Questo vi permetterà di scegliere anche le proporzioni desiderate da utilizzare. Con il Tritatutto potete tritare la carne di manzo ma anche quella di pollo, di anatra e di coniglio, così come il pesce o le verdure. Grazie alle **trafile** di diverso spessore, inoltre, potrete ottenere la consistenza desiderata. Le trafile a lama circolare con 3 dischi in acciaio che avete a disposizione sono 3. La **trafila fine** può essere utilizzata per la carne cruda e per il pesce, ed è indicata se amate le consistenze più omogenee. Questa trafile è l'ideale anche per preparare ricette per i bambini, oppure per preparare pâté di pesce affumicato come il salmone e il branzino, da mescolare con poca ricotta, succo di lime o limone e aneto. La **trafila media e quella grossa** sono invece indicate per preparare la carne per polpette, ripieni per involtini, ragù e hamburger.





triblade



frusta K



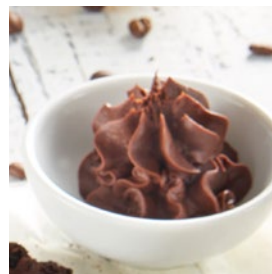
frusta a filo grosso



frusta gommata



grattugia
con 5 rulli



Gnocchi di patate

prep. **30 min.** cottura **15 min.**

_1 kg di patate rosse _300 g di farina
_1 uovo medio _ sale

- 1.** Lavate e lessate le patate con la buccia partendo da acqua fredda. Scolatele e, mentre sono ancora calde, sbucciatele e schiacciatele con il Triblade nella ciotola inox.
- 2.** Con la Frusta K lavoratele a bassa velocità, unite l'uovo, metà della farina e un pizzico di sale. Impastate con le mani aggiungendo poco per volta il resto della farina fino a ottenere un impasto soffice e privo di grumi.
- 3.** Su una spianatoia leggermente infarinata prendete una parte dell'impasto, formate dei cilindretti e tagliateli a tocchetti delle dimensioni di un ceci. Disponeteli su un panno pulito e leggermente infarinato.

Ganache montata al cioccolato e caffè

prep. **25 min.** cottura **5 min.**

_250 g di cioccolato fondente al 75% _125 ml di
panna fresca _70 g di burro _2 cucchiaini di caffè
solubile

- 1.** Tritate il cioccolato fondente con la Grattugia con 5 rulli, facendolo ricadere direttamente nella ciotola inox.
- 2.** Aggiungete la panna, il caffè solubile e il burro e fate fondere a 50°C, a velocità di mescolamento 3, utilizzando la Frusta gommata. Dovrete ottenere un composto liscio e vellutato. Portate a temperatura ambiente.
- 3.** Trasferite la ganache in un contenitore e mettetela in frigorifero per circa 1 ora, finché sarà densa ma ancora morbida.
- 4.** Al momento di utilizzarla, montate la ganache con la Frusta a filo grosso fino a quando sarà gonfia e spumosa.



Per tornare alla ricetta degli **Gnocchetti alle vongole con cime di rapa e zafferano** [clicca qui!](#)



Per tornare alla ricetta dei **Brownies al Rum con ganache montata al cioccolato e caffè** [clicca qui!](#)



tritacarne



cestello per
cottura al vapore



Involtini di verza

prep. 30 min. cottura 50 min.

_12 foglie di verza _200 g di polpa di vitello _200 g di polpa di manzo _100 g di polpa di maiale _1/2 cipolla _1 costa di sedano _1 carota _60 g di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato _100 g di pane grattugiato _1 uovo _500 g di passata di pomodoro _20 ml di vino bianco _200 ml di brodo _noce moscata _prezzemolo _30 g di burro _sale e pepe

1. Con l'aiuto del Tritacarne passate le verdure e raccoglietele in una ciotola, quindi tritate la carne e tenetela da parte. Posizionate la protezione termica, quindi versate le verdure con una noce di burro nella planetaria, impostando la temperatura a 100°C e avviando la funzione Cottura. Rosolate le verdure, poi unite la carne facendola cuocere bene per circa 10 minuti. Sfumate con il vino e aggiungete il brodo, portando a cottura (serviranno circa altri 15 minuti).
2. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete il pane grattugiato, l'uovo e il formaggio, miscelando a velocità minima per 2 minuti. Lasciate riposare il ripieno e cuocete a vapore la verza. Versate 1 l di acqua nella planetaria, posizionate la verza nel Cestello per cottura a vapore, impostate la temperatura a 120°C e cuocete a vapore per 15 minuti. Fate raffreddare le foglie in acqua fredda, quindi scolatele e asciugatele delicatamente.
3. Versate la salsa di pomodoro in una casseruola. Foderate uno stampino a emisfero con una foglia

di verza, riempite con il ripieno richiudendo i lembi e sfilatelo dallo stampo, ponendo il verzino nella casseruola con la chiusura della foglia girata verso il basso. Ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Cospargete i verzini con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro, terminando la cottura in forno a 160°C per 8 minuti.



frusta K



food processor



cestello per
cottura al vapore



Sfoglia verde all'uovo

prep. 20 min. cottura 10 min.

_200 g di spinaci surgelati _250 g di semola _1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine _sale

1. Lessate gli spinaci nel Cestello per cottura a vapore per circa 10 minuti a 100°C, finché saranno teneri.
2. Fateli raffreddare, strizzateli e frullateli finemente nel Food processor fino a ottenere un trito molto omogeneo.
3. Versate la semola nella ciotola inox con la Frusta K. Unite 1 cucchiaio d'olio, gli spinaci, un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere un impasto morbido.
4. Formate una palla e copritela con la pellicola.



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



Per tornare alla ricetta delle **Lasagne verdi con ragù di lenticchie**
clicca qui!

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



Trafilata



Tritacarne



Tritatutto

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

Ricette

Cristian Broglio (da pag. 38
a pag. 43), Sara Querzola
(da pag. 6 a pag. 17),
Barbara Toselli (da pag.
21 a pag. 29), Lena Tritto
(da pag. 31 a pag. 37)

Fotografie

Piermichele Borraccia,
Barbara Toselli, Infraordinario

-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

