

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

2017
05

— — — — —
KENWOOD

— — — — —
_RICETTE _TECNICHE _UTENSILI _INGREDIENTI _TENDENZE

Invito a
CAS/ARTUSI



Speciale
SONIA PERONACI

L'eccellenza

DELLE TORREFAZIONI ITALIANE

MAX INFORMATION 71



L'ESPRESSO PERFETTO NASCE DAL CHICCO MACINATO AL MOMENTO.

De'Longhi ti invita a degustare le miscele più pregiate del caffè preparato con le superautomatiche, le macchine che ti offrono il miglior espresso direttamente a casa tua.

Cerca la torrefazione più vicina a te su

torrefazionidelonghi.it



Better Everyday



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 51. 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

05_2017

collezioni di gusto

A tutto detox, con un menu leggero e colorato senza rinunciare al gusto **06**



il piacere del caffè

Il gusto del caffè in cucina **18**

speciale Artusi

Casa Artusi, l'arte di mangiar bene **20**

speciale Peronaci

In cucina con Sonia **22**

cucinare "senza"

Piatti senza uova, latte e glutine **32**



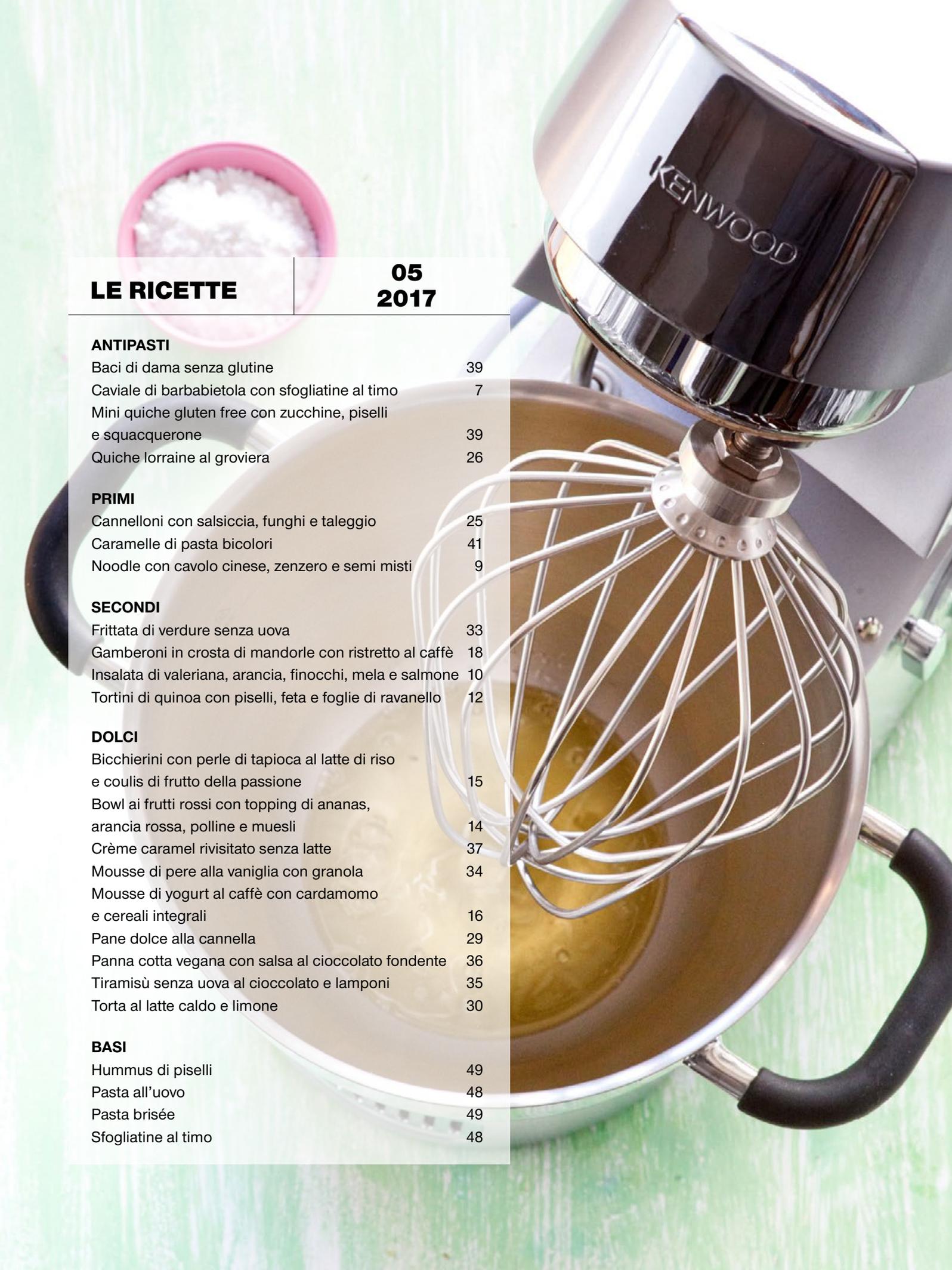
chef to chef

Caramelle di pasta bicolori di Cristian Brogna **40**

officina **46**

basi di cucina **48**





LE RICETTE

**05
2017**

ANTIPASTI

Baci di dama senza glutine	39
Caviale di barbabietola con sfogliatine al timo	7
Mini quiche gluten free con zucchine, piselli e squacquerone	39
Quiche lorraine al groviera	26

PRIMI

Cannelloni con salsiccia, funghi e taleggio	25
Caramelle di pasta bicolori	41
Noodle con cavolo cinese, zenzero e semi misti	9

SECONDI

Frittata di verdure senza uova	33
Gamberoni in crosta di mandorle con ristretto al caffè	18
Insalata di valeriana, arancia, finocchi, mela e salmone	10
Tortini di quinoa con piselli, feta e foglie di ravanello	12

DOLCI

Bicchierini con perle di tapioca al latte di riso e coulis di frutto della passione	15
Bowl ai frutti rossi con topping di ananas, arancia rossa, polline e muesli	14
Crème caramel rivisitato senza latte	37
Mousse di pere alla vaniglia con granola	34
Mousse di yogurt al caffè con cardamomo e cereali integrali	16
Pane dolce alla cannella	29
Panna cotta vegana con salsa al cioccolato fondente	36
Tiramisù senza uova al cioccolato e lamponi	35
Torta al latte caldo e limone	30

BASI

Hummus di piselli	49
Pasta all'uovo	48
Pasta brisée	49
Sfogliatine al timo	48

collezioni di gusto



A tutto *detox!*

Un menu leggero pensato per chi vuole depurarsi e rimanere in forma con l'arrivo della bella stagione, senza rinunciare al gusto e ai colori

Caviale di barbabietola con sfogliatine al timo



persone 4 prep. 25 min. cottura 7-8 min.

_40 sfogliatine al timo

_4 rape rosse già cotte _4 datteri _2 cucchiari di Whisky torbato _1 spicchio d'aglio _1 limone

_50 g di noci tostate _50 g di semi di zucca tostatati _erba cipollina

Immergete i datteri nel Whisky e lasciate riposare per almeno 20 minuti. Sbucciate le rape rosse e tagliatele grossolanamente raccogliendole nel Food Processor. Unitevi i datteri spezzettati con il Whisky, l'aglio sbucciato e 2 cucchiari di succo di limone ottenuto con lo Spremiagrumi.

Frullate fino a ottenere una crema densa e spalmabile. Trasferite il caviale in una ciotola, unitevi le noci e i semi di zucca tostatati e guarnite con qualche stelo di erba cipollina. Servite subito con le sfogliatine al timo.



Per la ricetta base delle
Sfogliatine al timo
clicca qui! e vai alla sezione
basi di cucina

speziati, aromatici e sani



IN ALTERNATIVA AL CIPOLLOTTO POTETE UTILIZZARE 1/2 PORRO A FETTINE

Noodle con cavolo cinese, zenzero e semi misti

(foto a pag. 8)



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

_200 g di noodle **_2-3** cespi di cavolo cinese
_1 cipollotto **_semi** di sesamo bianco e nero
_1 spicchio d'aglio **_3 cm** di radice di zenzero
_2 cucchiaini di salsa di soia **_1** cucchiaino di olio
di semi di sesamo **_1** cucchiaino di miele fluido
_1 peperoncino rosso fresco

1 Mondate il cavolo cinese, tagliatelo in quarti e fate cuocere al vapore per pochi minuti montando l'apposito Cestello per cottura a vapore all'interno della ciotola. Dovranno risultare appena teneri. Tenete da parte.

2 Mescolate in una ciotola l'aglio e il cipollotto a fettine, lo zenzero sbucciato e grattugiato, la salsa di soia, il miele, l'olio e il peperoncino a fettine privato dei semi.

3 Montate la ciotola inox con il Gancio con spatola a spirale. Unite il condimento preparato e fate scaldare a 120°C, velocità di mescolamento 2. Unite il cavolo cinese e fate insaporire per pochi minuti. Nel frattempo lessate i noodle seguendo le istruzioni indicate sulla confezione. Scolateli al dente, quindi uniteli alla salsa preparata. Mescolate, fate insaporire e servite, completando con i semi di sesamo.



Il Cestello per cottura a vapore ha anche due manici pieghevoli che ne facilitano la rimozione dal recipiente, ma durante la cottura possono diventare molto caldi: prestate attenzione e proteggete sempre le mani con un guanto da forno o con un panno da cucina molto spesso.



Insalata di valeriana, arancia, finocchi, mela e salmone



persone 4 prep. 15 min.

_250 g di filetto di salmone già pulito e precedentemente abbattuto _1 mela Granny Smith _1 finocchio
_1 arancia _1 limone _40 g di pistacchi tostati _valeriana in quantità a piacere _olio d'oliva extravergine
_sale e pepe

Spremete il limone con lo Spremiagrumi e filtrate il succo. Montate il Food Processor, tritate grossolanamente i pistacchi con la lama universale e teneteli da parte. Utilizzando il disco n. 5 del Tagliaverdure affettate il finocchio mondato, raccoglietelo in una ciotola e irroratelo con il succo di limone. **Sbucciate la mela e passatela nel Taglia a dadini** dopo averla tagliata a spicchi. Raccogliete i dadini nella ciotola con il finocchio e mescolate bene in modo che si bagni con il succo di limone e non annerisca. Tagliate il salmone a dadini di 2 cm di lato. Pelate al vivo l'arancia, riducetela a cubetti e conservatene il succo. In un'insalatiera capiente raccogliete la valeriana, la mela, il finocchio, l'arancia e il salmone. Aggiungete i pistacchi e condite con un'emulsione di olio, succo d'arancia, sale e pepe.





Kenwood.

L'eccellenza nella preparazione e cottura dei cibi.

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



KENWOOD

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

SERVITE I TORTINI ANCORA TIEPIDI,
COME ANTIPASTO, APERITIVO O COME
SECONDO, ACCOMPAGNATI DA UN'INSALATA



1



2



3

Tortini di quinoa con piselli, feta e foglie di ravanello *(foto a pag. 13)*



persone 4 prep. 25 min. cottura 40 min.

per la pasta matta _250 g di farina "00"

_100 ml di acqua _80 ml di olio d'oliva extravergine

_1 cucchiaino di aceto _1 pizzico di sale

per il ripieno _225 g di quinoa già cotta _2 uova

_1 cipollotto _25 g di feta _35 g di foglie di ravanello

_40 g di piselli già cotti _35 g di pangrattato

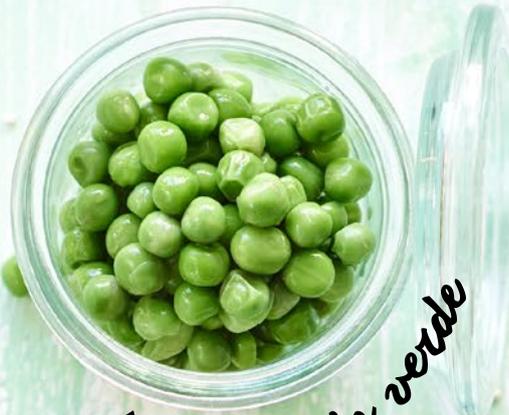
_sale e pepe

1 Mescolate con la Frusta K a bassa velocità la farina e l'olio per la pasta matta, quindi aggiungete man mano l'acqua, seguita dall'aceto. Lavorate fino ad amalgamare bene, quindi montate il Gancio a spirale. Impastate fino a ottenere una pasta liscia ed elastica, unendo il sale verso la fine. Formate una palla, ungetela con poco olio, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo imburrate 12 stampini da muffin e preparate il ripieno.

2 Nel Food Processor tritate grossolanamente

il cipollotto mondato con le foglie di ravanello utilizzando la lama universale. In una ciotola mescolate la quinoa con le uova sbattute, sale e pepe. Aggiungetevi il cipollotto con le foglie di ravanello, la feta sbriciolata e i piselli. Mescolate per amalgamare. Unite il pangrattato e lasciate che assorba il liquido in eccesso per alcuni minuti. Riprendete la pasta matta e stendetela molto sottile con il mattarello. Utilizzatela per ricoprire fondo e bordi degli stampi precedentemente unti o ricoperti con carta da forno.

3 Farcite con il ripieno preparato e livellate bene la superficie. Cuocete i tortini in forno già caldo a 180°C per circa 20-25 minuti. Fate raffreddare e servite.



benessere in verde



Bowl ai frutti rossi con topping di ananas, arancia rossa, polline e muesli



persone 2-4 prep. 10 min.

_1 banana grande congelata _250 g di frutti rossi congelati (lamponi, more, fragole) _30 g di fiocchi d'avena
_270 g di yogurt greco _1 cucchiaino di semi di chia
per il topping _1 ananas baby _1 arancia rossa _polline _muesli

Nel Frullatore Thermoresist raccogliete i fiocchi d'avena, la banana tagliata a fettine, i frutti rossi, i semi di chia e una parte dello yogurt. Frullate il tutto fino a ottenere un composto dalla consistenza densa, quindi aggiungete a poco a poco altro yogurt fino a ottenere la cremosità desiderata.

Trasferitelo nelle ciotole e livellate bene la superficie. Decorate le bowl con tutti gli ingredienti previsti per il topping dopo aver tagliato la frutta a pezzettini, affiancandoli tra loro. Servite subito.





Raffreddate i bicchierini in frigorifero, coperti con la pellicola trasparente, per un paio d'ore, o fino al momento di servirli.

Bicchierini con perle di tapioca al latte di riso e coulis di frutto della passione



persone 4 prep. 10 min. cottura 15 min.

_60 g di perle di tapioca bianca **_350 ml** d'acqua
_80 g di zucchero semolato **_250 ml** di latte di riso
_200 g di polpa di frutto della passione **_1** cucchiaino di estratto di vaniglia **_1** pizzico di sale

Lavate le perle di tapioca, scolatele e lasciatele gonfiare per 5 minuti. Montate il Gancio con spatola a spirale. Versate l'acqua nella ciotola inox e portate a bollore. Tuffatevi le perle, lasciatele bollire per qualche minuto a 100°C, velocità di mescolamento 2, quindi aggiungete lo zucchero, l'estratto di vaniglia e il sale.

Lasciate cuocere per 5 minuti e unite il latte di riso. Portate a bollore e trasferite in un contenitore. Fate raffreddare a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Nel caso il composto risultasse troppo denso, diluitelo con poco latte di riso freddo.

Mescolate bene, ripartite nei bicchierini e completate con la polpa del frutto della passione.

SE PREPARATE QUESTA MOUSSE PER I BAMBINI, SOSTITUIRE LO YOGURT AL CAFFÈ CON UNO ALLA FRUTTA, BAGNATE I CEREALI CON SUCCO DI MELA E DECORATE LA SUPERFICIE CON FRUTTI DI BOSCO



Mousse di yogurt al caffè con cardamomo e cereali integrali

(foto a pag. 17)



persone 4 prep. 15 min.

_300 g di yogurt magro al caffè _2-3 cucchiaini di zucchero di canna a velo _3 bacche di cardamomo verde
_200 g di albumi pastorizzati _fiocchi di cereali integrali
_4 cucchiaini di caffè espresso _cacao amaro in polvere

1 Montate gli albumi pastorizzati nella ciotola inox utilizzando la Frusta a filo grosso e aggiungetevi a poco a poco lo zucchero a velo setacciato.

2 Incorporateli in più riprese allo yogurt e alle bacche di cardamomo polverizzati mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli, fino a ottenere un composto omogeneo.

3 Sbriciolate alla base di 4 barattoli di vetro una parte di cereali integrali e bagnateli con un cucchiaino di caffè espresso. Proseguite con uno strato di mousse allo yogurt, aggiungete altri fiocchi di cereali e continuate in questo modo alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Completate spolverizzando la superficie con poco cacao amaro, altri cereali, decorate con qualche chicco di caffè a piacere e servite subito.



da gustare uno strato dopo l'altro

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 fare anche a casa un caffè corposo e cremoso come quello preparato nei migliori bar.

Il caffè, proprietà e benefici

Il caffè si prepara con i semi dei frutti ricavati da una pianta che appartiene alla famiglia delle *Rubiacee* e prende il nome di *Coffea*. All'origine, i chicchi contengono molteplici sostanze nutritive e benefiche che, dopo la tostatura, si riducono notevolmente. Alcune di queste però, che persistono, sono molto utili al nostro organismo: scopriamo che benefici può regalare questa bevanda, se assunta con moderazione.

È un potente antiossidante. Il caffè, anche decaffeinato, è una delle fonti alimentari più ricche di antiossidanti naturali. Il consumo regolare, in quantità adeguate, rallenta o previene i danni causati dai radicali liberi.

Ha un effetto diuretico. La caffeina aiuta a contrastare la ritenzione idrica, e contiene componenti dalle proprietà diuretiche.

Aumenta la concentrazione. Oltre a stimolare l'organismo, una piccola quantità di caffè aumenta la capacità di concentrarsi.

Previene il tumore alla prostata. Secondo recenti studi, il regolare consumo di caffè all'italiana (espresso o moka) con caffeina, riduce il rischio di carcinoma prostatico.



La ricetta con il caffè

Gamberoni in crosta di mandorle con ristretto al caffè



persone **4** prep. **25 min.** cottura **20 min.**

_8 gamberoni **_100 g** di mandorle tostate **_1** cucchiaino di caffè in polvere **_1** costa di sedano **_1** carota **_1** foglia d'alloro **_1** cipolla **_1** scalogno **_5** grani di pepe bianco **_1** cucchiaino di fecola di patate **_**olio d'oliva extravergine **_**sale

Lavate i gamberoni, sgusciateli ed eliminate il filo nero. Tenete da parte le teste. Mondate le verdure, tagliatele a pezzetti e tritatele finemente utilizzando l'accessorio Tritatutto.

_il piacere del caffè

Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Impostate la temperatura a 100°C e versate un po' di olio nella ciotola inox. Unite le verdure e montate il coperchio paraschizzi. Azionate a velocità 2 per 3 minuti, finché le verdure saranno rosolate. Unite il pepe, l'alloro e le teste dei gamberi. Regolate di sale e proseguite per altri 2 minuti. Unite il caffè e una tazza d'acqua. Mescolate e proseguite la cottura per circa 5 minuti, finché il fondo si sarà ridotto di un terzo. Filtrate il composto con un colino a maglia fine, sciacquate la ciotola e rimettetevi il liquido filtrato. Unite la fecola e azionate con le stesse impostazioni precedenti per 2 minuti, o finché la salsa si sarà addensata. Tritate le mandorle nell'accessorio Tritatutto fino a ottenere una granella fine. Passatevi i gamberoni pressando con le mani per farle aderire bene. Saltateli su entrambi i lati in padella con poco olio per 1 minuto a fuoco alto. Distribuite la salsa nei piatti e adagiatevi sopra 2 gamberoni a persona.

Caffè: i consigli fondamentali per una degustazione a regola d'arte

Come potrebbe migliorare il rituale quotidiano del caffè se sapeste cogliere i sapori e gli aromi della tazzina che state bevendo? Come per il vino, anche per il caffè esistono alcune tecniche per degustarlo individuandone le caratteristiche organolettiche. Con la nostra seconda lezione vi proponiamo una base che vi permetterà di accedere a un mondo fatto di gusti, profumi e aromi sempre nuovi.

Come preparare il caffè?

Con le superautomatiche De' Longhi si possono scegliere la lunghezza e l'intensità dell'espresso e la miglior macinatura per la monorigine o la miscela che vogliamo assaggiare. La temperatura dell'acqua della macchina dev'essere compresa tra i 70 e gli 85 gradi centigradi. La dose ideale di un caffè ben fatto, né troppo ristretto, né troppo lungo, è di **25 millilitri**, ma a seconda dei vostri gusti personali potrete naturalmente scegliere quando interrompere l'erogazione o impostare la lunghezza preferita. Per assaporarlo al meglio, ricordate di scaldare sempre le tazzine vuote prima di procedere.

I 6 passaggi fondamentali della perfetta degustazione

1 La macchina del caffè. Predisponiamo al meglio il sistema della macchina automatica: con le superautomatiche De' Longhi il caffè in grani è già nell'apposito contenitore, si può scegliere la lunghezza e l'intensità dell'espresso e la miglior macinatura per la monorigine o la miscela che vogliamo assaggiare.

2 Il caffè in purezza. Il caffè espresso si assaggia al naturale, vietato aggiungere zucchero. Sorso dopo sorso, la percezione del gusto amaro calerà d'intensità, interrompendo la sua azione di "disturbo" e lasciando via libera ai grandi pregi del caffè: l'aroma e la persistenza.

3 La vista. La prima analisi del caffè è visiva: l'espresso perfetto racchiuso da una crema composta di bollicine finissime color nocciola, dello spessore di 3-5 mm.

4 L'olfatto. Avvicinando la tazzina al volto, il naso è pervaso dall'intensità complessiva del profumo: un caffè pregiato profuma di fiori, mandorle, nocciole, agrumi, pesca, frutta secca, uva passa, fichi...

5 Il gusto. Il palato, invece, avverte la densità del caffè espresso come corpo, che sarà ricco e grasso se la miscela contiene una mescolanza di specie Arabica e Robusta, leggero se la miscela è di sola Arabica.

I gusti del caffè sono l'acido e l'amaro: il primo è pregio di specie Arabica, il secondo è qualità della Robusta, molto più ricca di caffeina.

6 La persistenza. Il valore dell'espresso si conferma per le persistenze di sentori fruttati, agrumi, cacao vanigliato, pane tostato, spezie. Maggiore è la durata della persistenza, migliore è la qualità dei grani.



-speciale Artusi

Casa Artusi

l'arte di mangiar bene

Gastronomo ma anche uomo di cultura, critico letterario e scrittore, Pellegrino Artusi è unanimemente riconosciuto come il padre della cucina e divulgatore della lingua italiana. Nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, dopo gli studi al Seminario di Bertinoro comincia a occuparsi degli affari paterni e si trasferisce a Firenze. Ottiene successo con la sua attività, ma non perde mai di vista le sue passioni per la letteratura e la cucina. Ritiratosi a vita privata nel 1865, si dedica a tempo pieno a questi interessi, iniziando a scrivere. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è il suo terzo libro: pubblicato per la prima volta nel 1891, è una raccolta di ricette sperimentate con l'aiuto dei due cuochi di fiducia, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.

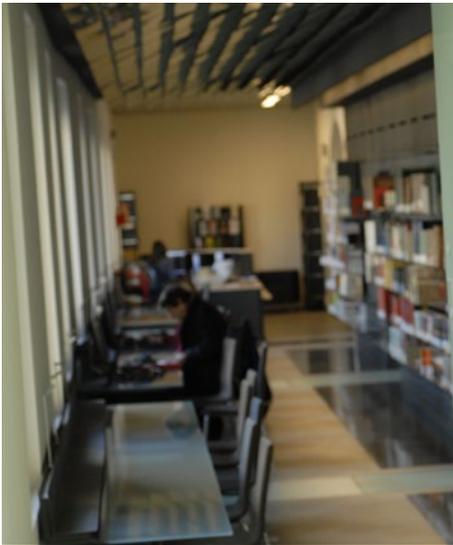
È un successo editoriale che trova pochi termini di paragone: dal 1891 viene continuamente aggiornato e ripubblicato. La forza del manuale è l'alternanza tra piatti regionali italiani e ricette internazionali, tradizioni povere e aristocratiche, piatti d'autore e ricette raccolte da amici e lettori. Al pari di un moderno "cantore", Artusi ha ripreso le tradizioni orali e i suggerimenti dei lettori, li ha codificati e uniti in un unico manuale, dando vita a una grande azione corale e regalando all'Italia il senso di una gastronomia unitaria, "ripulendo" il linguaggio gastronomico dei tempi e creando nuovi termini.

CASA/ARTUSI

Molto più di un museo

Casa Artusi, nel centro storico di Forlimpopoli, nasce proprio nel nome di Pellegrino, che rimase sempre legato alla sua città natale, ed è al tempo stesso biblioteca, scuola di cucina, bottega, ristorante, enoteca e contenitore di eventi. Si tratta del primo centro di cultura gastronomica nato per valorizzare il patrimonio della cucina domestica italiana.







speciale Peronaci

Qualcosa di lei

Cuoca, blogger di successo amata dal grande pubblico e scrittrice, Sonia Peronaci si è inserita e fatta conoscere nel mondo virtuale nel 2006, quando ancora non era popolato da cuochi e ricette, fino a diventare un vero e proprio caso mediatico. Cucina da sempre per passione e continua a coniugare l'essere mamma, imprenditrice e blogger. Ha scritto numerosi libri di cucina e condotto trasmissioni tv.

speciale Peronaci

In cucina con Sonia

Oggi ai fornelli con noi c'è una cuoca davvero speciale. Ospite d'eccezione di questo numero è Sonia Peronaci, blogger e autrice che preparerà un menu ricco di deliziose proposte. Con l'ausilio degli attrezzi Kenwood tutti i passaggi delle ricette saranno più snelli e veloci e scoprirete che piatti come i cannelloni al forno o la torta morbida al latte caldo e limone non sono mai stati così semplici da realizzare.



speciale Peronaci



Per la ricetta base della
Pasta all'uovo [clicca qui!](#)
e vai alla sezione basi di cucina



I cannelloni si conservano in frigorifero per circa 2 giorni, in un contenitore con chiusura ermetica. Possono anche essere congelati, meglio se in monoporzioni.



Cannelloni con salsiccia, funghi e taleggio



persone 4 prep. 90 min. cottura 80 min.

_250 g di pasta all'uovo

per la besciamella **_300 g** di latte fresco intero

_20 g di farina "00" **_20 g** di burro **_noce moscata**
_sale e pepe

per il ripieno **_400 g** di salsiccia **_100 g** di vino bianco

_1/2 kg di funghi pioppini **_3** cucchiaini di olio d'oliva
extravergine **_120 g** di trito di cipolla, sedano, carota

_1 spicchio d'aglio **_timo** **_prezzemolo** **_60 g** di Grana
Padano Dop **_sale e pepe**

per il condimento **_150 g** di taleggio

Montate l'accessorio Sfogliatrice, dividete l'impasto della pasta all'uovo in 3 parti uguali e tirate delle sfoglie sottili passando la pasta tra i rulli, partendo dallo spessore 1 fino ad arrivare all'8. Tagliate circa 12 rettangoli della dimensione di 8 x 12 cm, utilizzando una rotella tagliapasta.

Mondate i funghi pioppini e tritateli al coltello. In una padella versate l'olio e unite il trito di sedano, carota, cipolla e aglio, fate rosolare e unite il timo. Versate la salsiccia sbriciolata, sfumate con il vino e aggiungete i pioppini; fate cuocere per circa 10 minuti, poi aggiustate di sale e pepe, unite il prezzemolo tritato e fate raffreddare. Una volta freddo, unite al composto il formaggio grattugiato e amalgamate bene. Per la besciamella, in un tegame fate sciogliere il burro e unite la farina. Fate rosolare per qualche minuto, versate il latte e mescolate finché la besciamella si sarà leggermente addensata. Unite sale, pepe, noce moscata e spegnete il fuoco. Coprite con un coperchio.

Lessate i rettangoli di pasta per 1 minuto in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un cucchiaino di olio per non farli attaccare. Scolateli e stendeteli su un piano; distribuite su ognuno un po' di composto di salsiccia e funghi e arrotolateli per ottenere i cannelloni. Adagiateli man mano con la chiusura rivolta verso il basso in una teglia unta, sul fondo della quale avrete spalmato 2 cucchiaini di besciamella. Cospargete i cannelloni con la besciamella, unite il taleggio a pezzetti e infornate a 180°C per circa 30 minuti, fino a che la superficie sarà dorata.





Quiche lorraine al groviera



persone 4 prep. 60 min. cottura 35 min.

250 g di pasta brisée

per il ripieno 200 g di pancetta affumicata 2 uova 2 tuorli

200 g di crème fraîche o panna acida 200 g di latte

100 g di groviera 1/4 di cucchiaino di noce moscata
in polvere sale e pepe

Portate a bollore dell'acqua in un tegame e tuffatevi i cubetti di pancetta; alla ripresa del bollore apettate un minuto, scolateli e lasciateli raffreddare. Nel frattempo montate nel recipiente del Food processor l'accessorio Tagliaverdure/Grattugia con 5 rulli, utilizzando il disco da 4 mm di spessore. Grattugiate il groviera e tenete da parte.

Versate nella ciotola inox con la Frusta a filo grosso inserita le uova, i tuorli, il latte, la crème fraîche, sale, pepe e noce moscata e amalgamate il tutto. Stendete la pasta brisée su una spianatoia leggermente infarinata e rivestite uno stampo da crostata del diametro di 24 cm imburato e infarinato. Eliminate l'eccesso di pasta dai bordi tagliandolo via con un coltellino e poi bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, senza però arrivare fino in fondo. Mettete sul fondo della pasta brisée i dadini di pancetta, poi il groviera grattugiato, quindi coprite tutto con il composto di uova e latte.

Informate la quiche in forno statico preriscaldato a 170°C per 30-35 minuti, fino a che la superficie sarà bella dorata. Quando la quiche sarà cotta estraetela dal forno e lasciatela raffreddare e compattare prima di servirla. Potete conservare la quiche in frigorifero per 2-3 giorni al massimo, chiusa in contenitori con il tappo, facendola scaldare prima di essere servita. Può essere anche congelata in singole fette in contenitori o sacchetti appositi.



speciale Peronaci

scoprite il ripieno morbido e cremoso



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

speciale Peronaci

un dolce insolito per stupire





Pane dolce alla cannella



persone 4 prep. 40 min. cottura 45 min.

per l'impasto _450 g di farina _50 g di zucchero
_4 g di lievito di birra disidratato _60 g di burro fuso
_140 g di latte intero _3 uova medie _1 cucchiaino di estratto
naturale di vaniglia (o 1 baccello, da incidere per estrarre
i semi) _olio di semi _6 g di sale

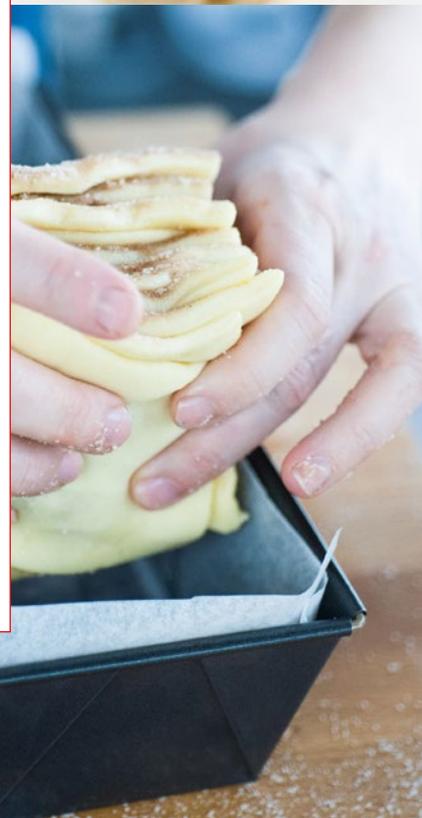
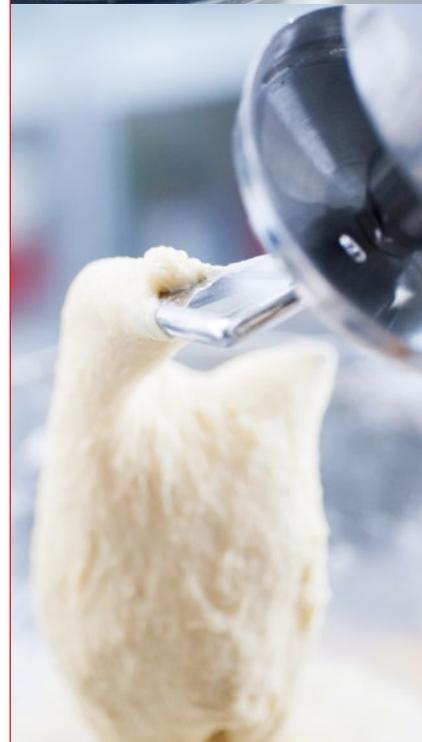
per il ripieno _200 g di zucchero semolato _2 cucchiaini
di cannella in polvere _ 1/4 di cucchiaino di noce moscata
in polvere _60 g di burro

Mettete nella ciotola inox munita di Gancio a spirale

la farina, il lievito di birra disidratato e lo zucchero. Versate
in una caraffa il latte tiepido, il burro fuso, il sale e l'estratto
naturale di vaniglia. Mescolate per far sciogliere il sale.
Azionate e unite nella ciotola inox poco alla volta il composto
di latte e burro fuso, poi unite anche le uova e impastate
fino a quando l'impasto si arrotonderà interamente sul gancio.
Se ciò non dovesse accadere, aiutatevi aggiungendo poca
farina (un cucchiaino raso) intorno ai bordi.

Versate un filo di olio di semi su un piano di lavoro
e rovesciatevi sopra l'impasto (questo servirà a non
aggiungere altra farina). Lavoratelo per ottenere una
palla liscia, portando i lembi di pasta verso il centro
e ruotando l'impasto. Quando comincerà a diventare
tondo, capovolgetelo e schiacciate la pasta verso l'interno
ruotandola. Ponete la palla ottenuta dentro una ciotola
capiente unta con poco olio e copritela con la pellicola
trasparente. Fate lievitare l'impasto per 3 ore a 30°C, fino
a raddoppiare il volume iniziale. Nel frattempo mescolate
lo zucchero con la cannella e la noce moscata.

Imburrate e rivestite con carta da forno uno stampo da
plumcake da 11x23 cm. Stendete l'impasto su una spianatoia
infarinata fino a ottenere un rettangolo di circa 50x45 cm.
Spennellatelo abbondantemente con il burro fuso e copritelo
con il mix di zucchero, cannella e noce moscata. Tagliate
l'impasto in modo da ottenere 20 quadrati alti 11 cm e larghi
10. Sovrapponete i quadrati e infilateli dentro lo stampo
in verticale. Fate lievitare ancora per almeno 30-40 minuti,
poi cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa
40-45 minuti. A metà cottura copritelo con un foglio
di alluminio. Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare
e servitelo ancora tiepido.





Torta al latte caldo e limone



persone 4 prep. 30 min. cottura 35 min.

_200 g di farina "00" _200 g di zucchero semolato _140 g di latte fresco intero _4 uova medie a temperatura ambiente _20 g di succo di limone _scorza grattugiata di 2 limoni grandi _100 g di burro _16 g di lievito in polvere per dolci _un pizzico di sale

Mettete nella ciotola inox munita di Frusta a filo grosso le uova con lo zucchero e sbattete per almeno 10 minuti a media velocità. In un pentolino scaldate il latte con il burro, le scorze di limone e il sale, fino a raggiungere un leggero bollore. Unite al composto di uova la farina setacciata con il lievito e incorporate gli ingredienti delicatamente, senza smontare il composto. Unite altrettanto delicatamente il succo di limone e poi il composto caldo di latte, versandolo a filo.

Versate l'impasto in una teglia imburata o foderata con carta forno da 26x18 cm o, se tonda, di 24 cm di diametro. Prendete la teglia con il composto e fatela cadere su di un piano per 3-4 volte da un'altezza di circa 30 cm; questo servirà a eliminare le bolle di aria e a ottenere una consistenza più fine.

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Prima di estrarre la torta dal forno fate la prova stecchino: infilate uno stecchino lungo di legno nella torta. Se estraendolo noterete che è asciutto, la torta sarà cotta; viceversa, prolungate la cottura di altri 5 minuti e poi verificate di nuovo. Una volta sfornata, lasciate raffreddare la torta e poi adagiatela su un piatto da portata e cospargetela a piacere con zucchero a velo. Tenete la torta sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per 3-4 giorni. Si può anche congelare già tagliata a fette in comodi contenitori o sacchetti appositi.

speciale Peronaci



Per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente o fuori dal frigorifero per 30 minuti prima di essere utilizzate. Assicuratevi poi di avere tolto il Paraschizzi prima di iniziare a montare, in modo da consentire la libera circolazione dell'aria.



- cucinare "senza"

PIATTI SENZA

UOVA, LATTE E GLUTINE



Frittata di verdure senza uova



persone **4** prep. **20 min.** cottura **40 min.**

_2 carciofi **_1** carota grande **_3** cipollotti
_1 spicchio d'aglio **_200 g** di farina di piselli
_50 g di amido di mais **_450 ml** d'acqua
_olio d'oliva extravergine _sale marino
integrale _pepe

Montate la Frusta a filo grosso e mettete nella ciotola inox la farina e l'amido con una presa di sale e una macinata di pepe. Aggiungete l'acqua, mescolando a velocità 2, unendola poco alla volta fino a ottenere un impasto fluido simile a quello delle crêpes. Aumentate la velocità a 4 per circa 1 minuto, quindi trasferite il composto in una ciotola, coprite e lasciate riposare per 2-3 ore.

Montate il Taglia a dadini e passatevi la carota, i carciofi e i cipollotti mondati. Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Nella ciotola inox versate 2 cucchiaini d'olio e l'aglio diviso a metà. Montate il coperchio paraschizzi e azionate per 3 minuti a velocità 2 a 90°C. Aggiungete le verdure, una presa di sale e cuocete per 10 minuti circa.

Lasciate raffreddare le verdure e unitele alla pastella. Regolate di sale e fate cuocere la "frittata" in una padella antiaderente ben calda unta con 1 cucchiaino d'olio. Fate cuocere con il coperchio a fuoco dolce per circa 15 minuti, girandola a metà cottura.

senza
UOVA



Cucinare senza uova

Sostituire le uova in molte preparazioni è più semplice di quello che si possa pensare: che siate vegani, intolleranti oppure allergici, o se volete semplicemente seguire un regime alimentare ipocalorico, non siete costretti a rinunciare alle tradizionali preparazioni. Nella maggior parte delle ricette, le uova aiutano principalmente a legare tra loro gli ingredienti, a dare sapore, colore, corpo e consistenza. Nelle **ricette di salse** come la maionese, per esempio, al posto dell'uovo potete utilizzare il latte di soia, il latte d'avena o il latte vaccino, oppure lo yogurt greco, da emulsionare con l'olio d'oliva extravergine o con l'olio di semi. Per ottenere il tipico colore giallo, invece, aggiungete una punta di cucchiaino di curcuma. Negli **impasti di pani e lievitati** potete utilizzare invece purea di zucca, di patate, di patate dolci per ottenere composti morbidi e soffici, mentre negli impasti di dolci come i plumcake potete provare con la purea di banana o di mela. Nelle **polpette** sia vegetariiane che di carne o pesce, nei **burger** di verdure e nelle **frittate**, invece, sono perfette le farine di legumi, come quella di ceci o di piselli.

Mousse di pere alla vaniglia con granola



persone **6** prep. **15 min.** cottura **15 min.**

_4 pere Abate mature **_2** cucchiaini di farina di mandorle **_1** pezzetto di baccello di vaniglia **_2 e 1/2** cucchiaini di malto di riso **_1** cucchiaino d'olio di girasole **_75 g** di fiocchi d'avena **_25 g** di riso soffiato **_25 g** di mandorle a filetti **_20 g** di uvetta **_15 g** di bacche di Goji **_15 g** di sesamo **_15 g** di semi di girasole **_15 g** di pistacchi **_1** presa di cannella **_noce moscata**

Preparate la granola mescolando in una ciotola i cereali e la frutta secca, quindi unitevi la cannella e un po' di noce moscata grattugiata. Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Versate nella ciotola inox l'olio e 2 cucchiaini di malto. Montate la copertura termica e azionate a velocità 2 per 2 minuti a 90°C. Unite la miscela di cereali e frutta secca e proseguite per circa 5-8 minuti in modo che il tutto si caramelli leggermente.

Togliete la granola dalla ciotola e trasferitela su un piano rivestito con carta da forno per farla raffreddare completamente. Nel frattempo sbucciate le pere e tagliatele a cubetti con l'accessorio Taglia a dadini. Montate la protezione termica e la Frusta gommata.

Unite i dadini di pera, la farina di mandorle, la vaniglia, il malto rimanente e cuocete per 10 minuti a 90°C a velocità 2; eliminate il baccello di vaniglia e frullate il resto nel Food processor fino a ottenere una purea omogenea. Servite la crema di pera in una coppetta e cospargete la superficie con la granola.

senza
UOVA

Tiramisù senza uova al cioccolato e lamponi



persone 4 prep. 20 min.

200 g di savoiardi 250 g di mascarpone 200 ml di panna fresca 80 g di zucchero a velo 125 g di lamponi
cioccolato fondente liquore al cioccolato

Montate la Frusta a filo grosso e versate la panna insieme a 40 g di zucchero a velo. Azionate a velocità 5 dopo aver montato il coperchio paraschizzi finché la panna non sarà perfettamente montata (2 minuti circa). Trasferite la panna in un contenitore in frigorifero. Nella ciotola inox mettete il mascarpone e lo zucchero rimasto e, con la Frusta K, montateli fino a ottenere una crema omogenea, raccogliendo quella che si deposita via via sulle pareti con una spatola di silicone.

Unite alla crema di mascarpone la panna montata in più riprese, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarla. Trasferite la crema in un sac-à-poche con bocchetta liscia larga 15 mm. Bagnate leggermente i savoiardi nel liquore al cioccolato e adagiateli affiancati sul piatto da portata o su una teglia. Componete un primo strato di crema al mascarpone e cospargetelo con abbondante cioccolato grattugiato e qualche lampone. Procedete in questo modo alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminare con la crema al mascarpone, il cioccolato e altri lamponi. Ponete in frigorifero per 3 ore prima di servire.



senza
LATTE

Panna cotta vegana con salsa al cioccolato fondente



persone 4 prep. 10 min. cottura 20 min.

_200 g di panna d'avena **_330 ml** di latte d'avena al naturale **_100 g** di zucchero di canna **_3 g** di agar agar in polvere **_35 g** di farina di riso **_70 g** di cioccolato fondente al 75%

Versate nella ciotola inox lo zucchero, la farina e l'agar agar. Inserite la Frusta gommata e la protezione termica, aggiungete 3 cucchiari di panna per stemperare gli ingredienti e mescolate a velocità bassa in modo da ottenere una crema liscia. Unite quindi la panna restante, 300 ml di latte e impostate la temperatura a 100°C.

Azionate a velocità 3 per 5-6 minuti fino al bollore, poi, sempre mescolando, proseguite la cottura per altri 3 minuti. Versate il composto negli appositi stampini, fate raffreddare e conservate in frigorifero per un minimo di 4 ore, o comunque fino a mezz'ora prima di servire. Rompete grossolanamente il cioccolato e unitelo al latte nella ciotola inox con la Frusta gommata e la protezione termica inserite.

Azionate a velocità 3 a 90°C finché otterrete una crema liscia e omogenea. Versatela sulla panna cotta al momento di servirla.

senza
LATTE

Crème caramel rivisitato senza latte



persone 4 prep. 10 min. cottura 15 min.

_1/2 l di latte di soia _100 g di zucchero di canna
_2 cucchiaini di olio di cocco _1 cucchiaino di farina di riso
_1 baccello di vaniglia _1 punta di cucchiaino di curcuma
_2 cucchiaini di caramello _4 g di agar agar

Versate nella ciotola inox il latte con lo zucchero e la vaniglia incisa con un coltello nel senso della lunghezza. Montate la protezione termica e il coperchio paraschizzi. Impostate la temperatura a 90°C e azionate a velocità 3 per circa 5 minuti, finché il latte sarà ben caldo, poi trasferitelo in un contenitore con beccuccio e lasciate riposare. Versate poi nella ciotola l'olio di cocco e fatelo sciogliere a 45°C finché si sarà liquefatto. Portate la temperatura a zero e montate la Frusta a filo grosso.

Unite all'olio la farina, l'agar agar e la curcuma e azionate a velocità 2. Stemperate con un po' di latte tiepido e poi, sempre mescolando, unite il resto del latte. Impostate la temperatura a 90°C e montate la Frusta gommata.

Con il coperchio paraschizzi inserito azionate a velocità 1 per circa 5 minuti, finché la crema avrà ripreso il bollore. Proseguite la cottura per altri 3 minuti. Bagnate il fondo e i bordi degli stampini monoporzione con il caramello, versatevi la crema ottenuta e fate raffreddare. Quando saranno completamente raffreddati, trasferite i crème caramel in frigorifero per almeno 4 ore prima di rovesciarli e servirli.



senza
GLUTINE



Mini quiche gluten free con zucchine, piselli e squacquerone (foto a pag. 38)



persone **4** prep. **20 min.** cottura **30 min.**

_300 g di farina senza glutine **_1** uovo

_100 g di burro **_sale**

per il ripieno **_3** zucchine piccole **_2** carote

_100 g di piselli mangiatutto **_2** cipollotti

_3 uova **_150 g** di squacquerone **_olio**

d'oliva extravergine **_sale**

Nella ciotola inox montate la Frusta K

e versate la farina con una presa di sale. Unite il burro e azionate a velocità 4 fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete l'uovo, 2-3 cucchiaini di acqua gelata e proseguite per ancora qualche minuto, finché otterrete un impasto che possa essere lavorato con le mani. Trasferitelo su un piano e formate una palla. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero.

Montate l'accessorio Tagliaverdure con

7 dischi e, utilizzando la lama per il taglio a fettine più spesse, affettate le zucchine, le carote e i cipollotti ben lavati. Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Mettete nella ciotola inox 1 cucchiaino d'olio e fate cuocere le verdure affettate con i piselli a 90°C, velocità 3, per 10 minuti, dopo aver montato il coperchio paraschizzi. Regolate di sale, fatele raffreddare leggermente e trasferitele in una ciotola.

Montate nella ciotola la Frusta a

filo grosso e sbattete le uova con lo squacquerone e un pizzico di sale. Unite la crema alle verdure e tenete da parte. Stendete la pasta a 1/2 cm di spessore e foderatevi degli stampini rotondi monoporzionati. Riempiteli con la crema di uova, formaggio e verdure e cuocete le quiche in forno a 180°C per circa 20 minuti. Servitele tiepide o fredde.



Baci di dama senza glutine



persone **4** prep. **40 min.** cottura **20 min.**

_100 g di zucchero **_100 g** di farina di mandorle

_100 g di burro freddo a dadini **_50 g** di farina di riso

_40 g di amido di mais **_10 g** di fecola di patate

_2 g di xantana **_1** pizzico di sale

per la farcitura **_100 g** di cioccolato fondente

Mettete nel Food Processor tutti gli ingredienti per i biscotti.

Azionate a impulsi, fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e ponetela 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 con carta da forno opportunamente distanziate.

Procedete in questo modo fino a esaurire l'impasto. Fate raffreddare le palline così formate in frigorifero per altri 30 minuti, quindi cuocete i biscotti in forno a 140°C per circa 15-17 minuti. Sfornate e fate raffreddare i biscotti direttamente sulla teglia, poi trasferiteli su una griglia per dolci. **Nel frattempo tritate grossolanamente il cioccolato** nel Food Processor, poi passatelo nella ciotola inox con la Frusta gommata e la protezione termica montata. Impostate la temperatura a 80°C e azionate a velocità 3 fino a ottenere una crema fluida. Quando i biscotti saranno completamente raffreddati, aiutandovi con un cucchiaino prelevate un po' di cioccolato, disponetelo sulla base di due biscotti e accoppiateli. Ripetete l'operazione fino a esaurire i biscotti. Lasciate solidificare il cioccolato, quindi servite.

— chef to chef

IL VOSTRO PERSONAL CHEF
VI SVELA TUTTI I SEGRETI PER
PREPARARE IN CASA LE CAMELLE
DI PASTA BICOLOR RIPIENE

Caramelle di pasta bicolori



Caramelle di pasta bicolori

(foto a pag. 45)



persone **4** prep. **1 ora** cottura **30 min.**

Per la pasta colorata

per la pasta rossa _200 g di farina
_80 g di barbabietola cotta a dadini
_1 uovo

per la pasta allo zafferano
_200 g di farina _2 uova
_1 g di zafferano in polvere

1-2. Frullate la barbabietola con il Tritatutto e le uova. Dopo aver versato la farina nella ciotola inox, versate al centro la purea di barbabietole, impastando con il Gancio a spirale fino a ottenere una pasta liscia. Coprite con la pellicola trasparente e mettete a riposare in frigorifero per mezz'ora circa.

3-4. Allo stesso modo, ponete nella ciotola inox gli ingredienti per la pasta allo zafferano, impastate con il Gancio a spirale, coprite la pasta ottenuta con della pellicola e fatela riposare in frigorifero per mezz'ora.



1.



2.



3.



4.

Continuate a impastare finché la sfoglia inizierà a staccarsi dai bordi della ciotola inox e apparirà compatta e facile da lavorare.



_chef to chef

Per il ripieno



_240 g di robiola **_2 g** di erba cipollina **_50 g** di panna fresca
_sale e **pepe**

1-2. Tritate finemente l'erba cipollina con un coltello affilato. Versate la robiola, l'erba cipollina e la panna nella ciotola inox.

3-4. Amalgamate bene utilizzando la Frusta K fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso. Aggiustate di sale e pepe, mescolate ancora, quindi versate il composto in un sac-à-poche e fate riposare in frigorifero.



Potete aromatizzare il ripieno scegliendo erbe aromatiche a piacere come il rosmarino, la salvia, il timo limone o la menta.

Per il condimento



_250 g di asparagi **_40 g** di olio d'oliva extravergine **_sale** e **pepe**

1-2. Mondate gli asparagi, raschiate gli steli con un pelapatate e tagliate le punte. Tenetele da parte. Tagliate i gambi a pezzetti e adagiateli nel Cestello per cottura a vapore, versando circa 1 litro d'acqua nella ciotola inox. Inserite la protezione termica e il coperchio paraschizzi, impostate la temperatura a 140°C e, quando l'acqua inizierà a bollire, inserite il cestello cuocendo i gambi per 2 minuti.

3. Togliete poi il paraschizzi e aggiungete le punte; impostate il timer a 3 minuti.

4. Terminata la cottura, inserite le punte in acqua fredda e frullate i gambi con il Triblade. Aggiungete l'olio, sale e pepe ed emulsionate fino a ottenere una crema liscia.



Il Cestello a vapore è dotato di un fondo in acciaio inox che distribuisce uniformemente il calore, facilitando la cottura.

Per l'assemblaggio



- 1.** Tagliate i panetti di pasta in due parti, pressandoli leggermente con la mano.
- 2.** Spennellate la superficie con acqua e sovrapponeteli alternando i colori, in modo da creare quattro strati.
- 3.** Tagliate una fetta nel senso verticale e cominciate ad assottigliare la pasta con la Sfogliatrice fino a raggiungere il numero 8 di spessore. Ricavate dalla sfoglia dei quadrati di 7x7 cm.
- 4.** Versate un po' di mousse di robiola al centro di ognuno, quindi chiudete le estremità per formare una caramella. Proseguite fino a esaurire gli ingredienti. Portate a ebollizione l'acqua salata e cuocete le caramelle per 3 minuti, quindi scolatele. Scaldate la crema di asparagi in un pentolino e, nel frattempo, saltate le punte con un filo di olio e sale in una padella. Versate la crema sul fondo del piatto, adagiatevi sopra le caramelle e decorate con le punte di asparagi.



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!

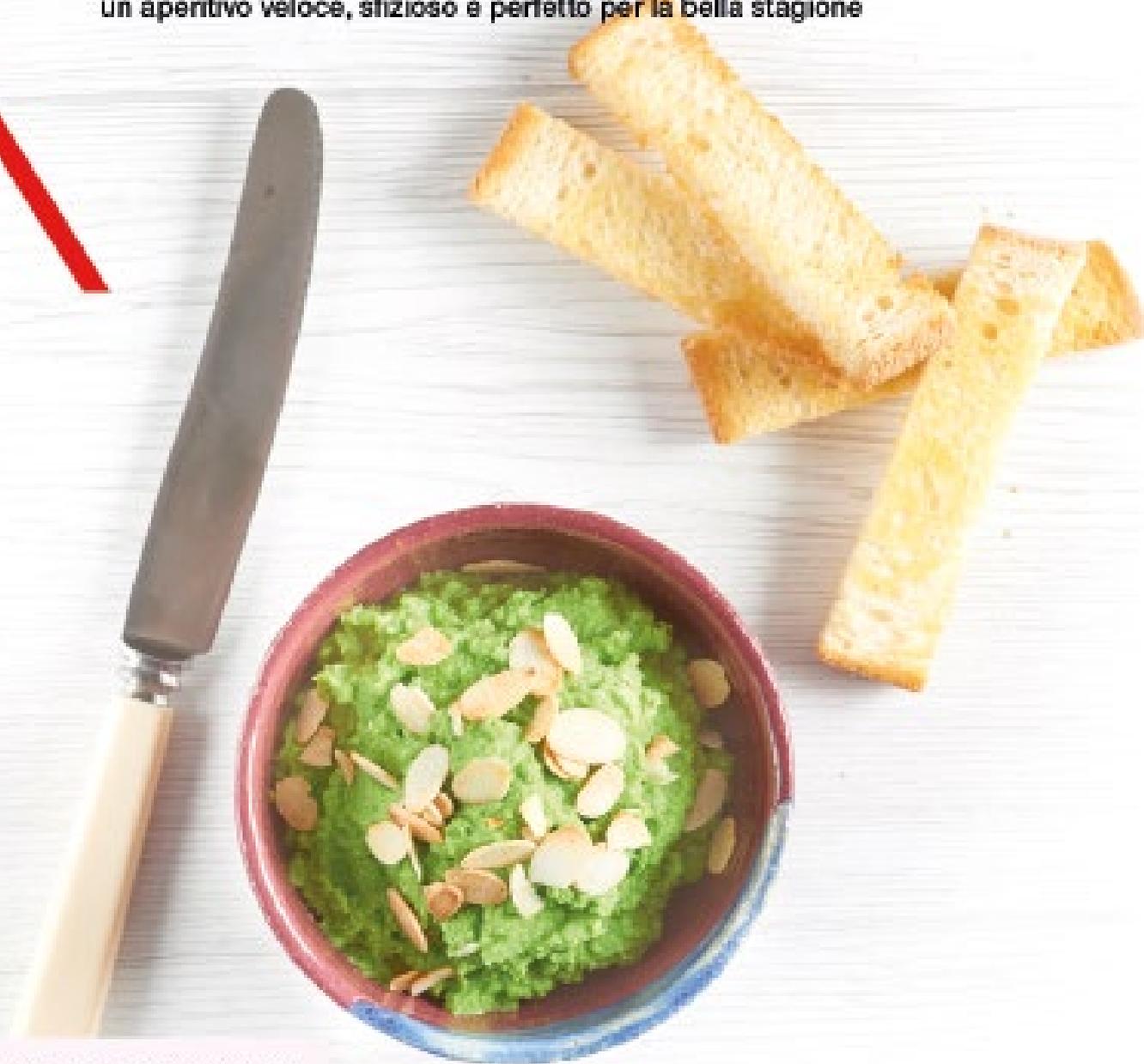
Scopri di più su
<http://corsi.kenwoodclub.it/>



un incontro di colori e sapori nel piatto

hummus e dip

Bastano pochi ingredienti e un solo attrezzo pratico da utilizzare per preparare hummus aromatici e salsine: vediamo come ottenere un aperitivo veloce, sfizioso e perfetto per la bella stagione



Per la ricetta del **Hummus di piselli** [clicca qui!](#)
e vai alla sezione basi di cucina



L'hummus, famosa salsa a base di ceci tipica del Medio Oriente, compare sempre più spesso sulle nostre tavole, amato dai vegetariani e non per aperitivi, happy hour, per essere spalmato su pane e crostini o per accompagnare pesce e verdure. La ricetta tradizionale parte da una base di ceci secchi che vengono ammollati e lessati, poi conditi e frullati con aglio, olio, limone, sale e tahina, una crema ottenuta dai semi di sesamo tostati, facilmente reperibile nei supermercati e nei negozi etnici. Da qui, ci si può sbizzarrire con decine e decine di varianti: la base di partenza possono essere per esempio i fagioli oppure, come nel nostro caso, i piselli, che hanno la giusta consistenza per essere frullati e risultare morbidi e cremosi. Aggiungete poi, oltre all'olio d'oliva, che renderà più fluida la vostra crema, condimenti, spezie, aromi a piacere.

I ceci si abbinano bene con i pomodorini freschi o secchi, con la feta, con le olive e l'origano. Ai fagioli potete aggiungere aghi di rosmarino, aglio tritato o paprica. Ai piselli unite invece basilico, menta, pinoli, mandorle o altra frutta secca. Tutto quello che vi occorre è un frullatore a immersione, da utilizzare, a impulsi controllati, finché avrete ottenuto una crema omogenea. Per allestire un aperitivo potete anche prepararne più di una versione e portarli in tavola accompagnati da alcune piadine tagliate a spicchi, da crostini o verdure crude tagliate a bastoncino. Non dimenticate poi salsine e maionesi aromatiche, a cui potete aggiungere paprica, rosmarino o basilico a piacere e servirle sempre con verdure, con un tagliere di formaggi o con mini sandwich. Versate tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore et voilà, il gioco è fatto. Potete conservare hummus e dip in frigorifero per alcuni giorni, coperti con pellicola trasparente.

il Triblade

Il **frullatore a immersione Kenwood** offre prestazioni ottimizzate per frullare con la massima rapidità ed efficienza. Le lame si muovono lungo 3 diverse traiettorie, garantendo 3 livelli di taglio per rotazione. Grazie al potente motore da 1000 W, permette inoltre un utilizzo più costante senza rischi di surriscaldamento. La base dal diametro largo, poi, permette di dirigere più cibo nel percorso delle lame, riducendo l'aspirazione sul fondo di pentole e padelle. Pratico ed ergonomico, è stato progettato per garantire una facilità d'uso nella preparazione di tutti i piatti, che si tratti di dessert, zuppe o hummus.





frusta K



gancio a spirale



sfogliatrice



gancio a spirale



Sfogliatine al timo

prep. **30 min.** cottura **8 min.**

_ **100 g** di farina integrale macinata a pietra
_ **50 ml** di acqua frizzante _ **10 g** di olio d'oliva
extravergine _ timo fresco _ sale Maldon

- 1.** Nella ciotola inox impastate la farina con l'acqua, il sale e l'olio utilizzando la Frusta K fino a ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete il timo sfogliato in quantità a piacere, montate il Gancio a spirale e impastate fino a ottenere una pasta liscia.
- 2.** Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Prelevate quindi delle piccole porzioni di pasta e assottigiatele leggermente con il mattarello. Iniziate a passarle nella Sfogliatrice, partendo dal numero 1 di spessore e passando via via a quelli superiori, fino a ottenere delle sfoglie sottili.
- 3.** Disponete le sfoglie su una teglia rivestita con carta da forno, aiutatevi con una rotella tagliapasta dentellata per ottenere quadrati o rettangoli della stessa dimensione e vaporizzatele con acqua. Cospargete le sfogliatine con il sale e cuocete a 180°C per circa 7-8 minuti.

Pasta all'uovo

prep. **10 min.**

_ **200 g** di farina "00" _ 2 uova medie
(a temperatura ambiente)

- 1.** Montate il Gancio a spirale, rompete le uova nella ciotola inox e unitevi la farina.
- 2.** Azionate a media velocità e amalgamate bene gli ingredienti in modo da ottenere una pasta omogenea, liscia e compatta.
- 3.** Estraete l'impasto e trasferitelo su una spianatoia. Lavoratelo velocemente con le mani, quindi formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 1 ora in frigorifero.



Per tornare alla ricetta del **Caviale di barbabietola** [clicca qui!](#)



Per tornare alla ricetta dei **Cannelloni con salsiccia, funghi e taleggio** [clicca qui!](#)



food processor



Pasta brisée

prep. **15 min.**

_140 g di farina "00" **_70 g** di burro freddo
_50 g di acqua ghiacciata **_sale**

- 1.** Tagliate a cubetti il burro ancora freddo di frigorifero e versatelo nel recipiente del Food processor con la farina. Azionate e frullate per qualche secondo fino a far diventare il burro fine e sabbioso.
- 2.** Spegnete e unite l'acqua ghiacciata e un pizzico di sale; azionate nuovamente il Food processor finché vedrete gli ingredienti ben amalgamati.
- 3.** Rovesciate il composto su una spianatoia e lavoratelo a mano per pochi minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Schiacciate leggermente il panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e trasferitelo in frigorifero per un'ora a riposare e rassodare.



triblade



Hummus di piselli

prep. **10 min.** cottura **6 min.**

300 g di piselli freschi **_20 g** di scalogno tritato
_40 g di olio d'oliva extravergine **_10 g** di mandorle a lamelle **_2 g** di cumino **_sale** **_pepe**

- 1.** Portate a ebollizione abbondante acqua salata, quindi immergetevi i piselli freschi per 4 minuti. Scolateli e fateli raffreddare in acqua fredda. In un pentolino fate appassire dolcemente lo scalogno nell'olio.
- 2.** Versate i piselli raffreddati nel bicchiere Triblade, unendo lo scalogno appassito insieme all'olio e frullate grossolanamente gli ingredienti per qualche secondo, aggiustando di sale e pepe.
- 3.** In una padella antiaderente tostate le mandorle con sale e cumino fino alla completa doratura. Versate l'hummus di piselli in una ciotola, decorando con le mandorle aromatizzate al cumino e servite accompagnando a piacere con crostini di pane e un filo d'olio.



Per tornare alla ricetta della **Quiche lorraine al groviera** **clicca qui!**



Per tornare alle pagine **Officina** **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



Trafila



Tritacarne



Tritatutto

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

Ricette

Cristian Brogna (da pag. 40
a pag. 45), Sonia Peronaci
(da pag. 24 a pag. 31),
Sara Querzola (da pag. 6
a pag. 17), Lena Tritto
e Barbara Toselli (da pag. 32
a pag. 39).

Fotografie

Piermichele Borraccia

-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

