

## I SAPORI DEI COLORI

La cucina cromatica in 40 ricette di Simone Rugiati



# Rosso 01/

Un colore acceso, brillante, allegro, che sa di un viaggio negli Stati Uniti, rivisto con i sapori di casa nostra. Positività da emigranti.

preparazione: 2h 15' circa

#### Il mio Ketchup aromatico.

Lavate e tagliate gli odori a pezzetti e stufateli con l'olio fino a farli appassire, unite i pomodori freschi fatti a pezzi, sale, pepe, zucchero e aceto. Profumate con il basilico intero e fate cuocere per 10 minuti, unite poi la passata e fate ridurre a fiamma bassa per almeno 2 ore. Passate tutto con Passì 2.0 con il disco a fori stretti, se necessario far ridurre ancora a fiamma bassa. Aggiustare di sapore e conservare in contenitore ermetico per 5 giorni. Oppure metterlo in conserva.



#### Ingredienti:

Per 500 ml di salsa:
400 g di pomodori rossi maturi,
300 g di passata di pomodoro,
4 cucchiai di aceto bianco o
aceto di mele, 3 cucchiai di
zucchero semolato ½ cipolla,
2 coste di sedano, ½ carota,
1 cucchiaio di worcester sauce,
2 foglie di basilico, 2 cucchiai
di olio di oliva extravergine,
sale e pepe nero.



# Verde scuro 02/

Il verde di alcuni angoli di toscana, del marmo delle chiese, della schiettezza, della ruvidità. Il sapore della ribollita con una nota da viaggiatori, navigatori e sognatori.

preparazione: 1h circa

#### Passato di cavolo nero con bacon e acciuga al pane raffermo.

Tritate la cipolla e stufatela con l'olio a fiamma bassa fino a renderla trasparente, unite le acciughe fino a farle sbriciolare e l'aglio; aggiungete il cavolo lavato e tagliuzzato e, dopo qualche minuto, coprite con il brodo caldo. Intanto rosolate il bacon in padella e unitevi il pane spezzettato facendolo insaporire bene, unite il tutto alla zuppa e fate sobbollire dolcemente per miscelare i sapori. Eliminate l'aglio e passate il tutto al Passì 2.0. Aggiustate di sapore.



#### Ingredienti:

Per 4 persone:
1 mazzo di cavolo nero,
3 fette di pane casereccio
anche raffermo, 50 g di bacon
3 filetti di acciuga dissalata
o 5 filetti di alice sott'olio,
1 spicchio d'aglio,1 cipolla
bionda piccola, 3 cucchiai
di olio di oliva extravergine
brodo vegetale, sale e pepe.





# Verde tenero 03/

Ci sono stagioni che ci spingono naturalmente a cercare un colore. Sarà che lo incontriamo nei prati, negli specchi d'acqua, negli occhi delle ragazze. Più che un colore, una voglia di cambiamento.

preparazione: 20' circa

### Passata di pisellini "all'osso" profumati al rosmarino.

Affettate finemente la cipolla e stufatela con l'olio a fiamma bassa assieme all'osso o la cotenna. Unite la patata sbucciata e affettata con Saladino 2.0, e il peperoncino per il piccante. Unite i pisellini e rosolate il tutto per 5 minuti. Coprite con il brodo bollente e aggiustate di sale e pepe profumando con il rosmarino.

Fate ritirare il tutto e passate con Passì 2.0.
Aggiustate di sapore e, se volete, servite con crostini.



#### Ingredienti:

Per 4 persone:
500 g di pisellini surgelati
o freschi sgranati, 1 osso
di prosciutto, o un pezzo di
cotenna, o un pezzetto di lardo,
1 cipolla bionda o un cipollotto
fresco, 3 cucchiai di olio di oliva
extravergine, brodo vegetale,
1 patata, rosmarino,
peperoncino (facoltativo),
sale e pepe.



# Verde orto 04/

Una tonalità, a volte sono tante. Il trionfo evocativo dei sapor dell'orto che diventano una crema sul palato La freschezza unita al sapore

preparazione: 15' circa

### Cremoso di zucchine e basilico.

Affettate il cipollotto e stufatelo con l'olio, a fiamma bassa, bagnandolo poco a poco con il brodo. Con Saladino 2.0 affettate finemente la patata sbucciata e le zucchine lavate, spuntate e tagliate a rondelle.

Aggiungete al cipollotto e rosolate per 5 minuti con sale e pepe, quindi coprite con il brodo caldo. Aggiungete il basilico e fate cuocere per altri 5 minuti. Passate il tutto con Passì 2.0, e aggiustate di sapore.



#### Ingredient

Per 4 persone:
4-5 zucchine piccole e sode,
2 cipollotti freschi, 10 foglie
di basilico, 1 patata,
3 cucchiai di olio di oliva
extravergine, sale e pepe.





# Rosso 05/

Può una salsa ricordare un dessert? Si può cominciare con la dolcezza per finire in bellezza? Può un colore aprire il cuore? Forse sì.

(1) preparazione: 30' circa

## Crema di datterini arrosto alla vaniglia.

Lavate i pomodori
e asciugateli, metteteli in una
teglia da forno e conditeli
con sale, pepe, olio, l'aglio
in camicia schiacciato, basilico
e il baccello di vaniglia
aperto in 2 per lungo.
Infornateli a 200°C
per almeno 20 minuti, fino
a farli arrostire e perdere
l'acqua. Passate il tutto
con Passi 2.0. Aggiustate
di sapore e utilizzate questo
sugo per condire la pasta.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: 450 g circa di pomodorini misti (datterini, ciliegini), 2 spicchi d'aglio, ½ baccello di vaniglia, basilico (facoltativo), 3 cucchiai di olio di oliva extravergine, sale e pepe.



# Rosa 06/

Un colore che piace ai bambini, che rende teneri, che fa vedere mondo con occhi migliori Che è zuccheroso e fresco nello stesso tempo Che sa di futuro di passato e di candore



preparazione: 10' circ



### Zuppa ice di fragole e latte di cocco allo zenzero.

Lavate e pulite dal verde le fragole. Scaldate una casseruola e unite le fragole e lo zucchero facendoli appena caramellare, unite il latte di cocco e lo zenzero a fette. Cuocete per pochi minuti a fiamma bassa e passate poi il tutto con Passì 2.0. Fate raffreddare in freezer sbattendo il tutto con una frusta almeno 2 volte per non far gelare. Servite freddissima.

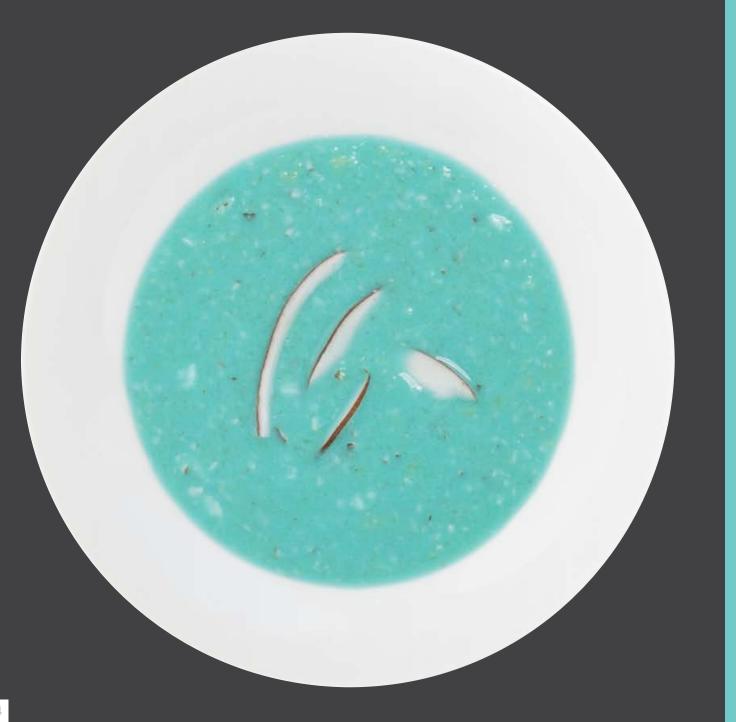


#### Ingredient

Per 4 persone: 300 g di fragole ben mature, 200 ml di latte di cocco al naturale, 40 g di zenzero fresco pelato, 4 cucchiai di zucchero di canna.

19





# Turchese 08/





### Effetto pinacolada ai mirtilli e blu curacao.

Pelate l'ananas e tagliatelo a pezzi, mettetelo in casseruola con i mirtilli, il cocco e lo zucchero e fate cuocere a fuoco dolce per 5 minuti. Versate il blu curacao ed il rum. Unite la panna e il latte e fate cuocere altri 5 minuti. Passate il tutto al Passì 2.0 e fate raffreddare. Servite come un cocktail.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: ½ ananas maturo, 80 g di mirtilli, 1 dl di blu curacao, 1 dl di rum, 100 g di cocco fresco, 200 ml di latte, 100 g di panna fresca, 3 cucchiai di zucchero.





# Rosa og/

Ci sono colori che hanno diventandone il simbolo. Il rosa shoking è un po' come gli anni 80. Con lo stesso gusto dolceamaro. Sarà la nostalgia.



preparazione: 1h circa

### Barbacardi. (barbabietola e cardi).

Lavate bene i cardi già tagliati a pezzi. Pelate e affettate la patata con Saladino 2.0. Affettate i cipollotti e stufateli con l'olio ed il peperoncino. Appena saranno trasparenti unite i cardi e la patata. Salate e pepate facendo tostare bene. Unite la barbabietola e coprite con il brodo bollente. Cuocete per almeno 40 minuti e passate il tutto al Passì 2.0. Aggiustate di sapore.





#### Ingredienti:

Per 4 persone: 1 mazzo di cardi. 1 barbabietola rossa (anche precotta), 2 cipollotti freschi, 1 peperoncino rosso, 1 patata, 3 cucchiai di olio di oliva extravergine, brodo vegetale, sale e pepe.





## Giallo 11/

### Crema di carote al curry e limone (con mazzancolle scottate alla paprika).

Affettate finemente il porro e stufatelo a fiamma bassa fino a renderlo tenero. Intanto pelate le patate e le carote e affettatele con Saladino 2.0, unitele al porro e rosolate 2 minuti. Salate e pepate e unite il latte e il brodo vegetale bollenti. Fate cuocere 10-15 minuti unendo il curry a metà cottura. Terminate con la scorza di limone grattugiata. Passate il tutto al Passì 2.0 e aggiustate di sapore. Potete servirla con 12 mazzancolle sgusciate e pulite, scottate in padella con un cucchiaio di paprika dolce.





#### Per 4 persone:

½ porro o cipolla bianca, di curry dolce, 1 dl di latte



# Giallo 12/

Forse è necessario un colore brillante per diradare la nebbia di un inverno milanese. Forse è necessaria a rivisitazione di un grande classico per riscoprirlo.

) preparazione: 40' circa

### Patata alla milanese (purè montato allo zafferano).

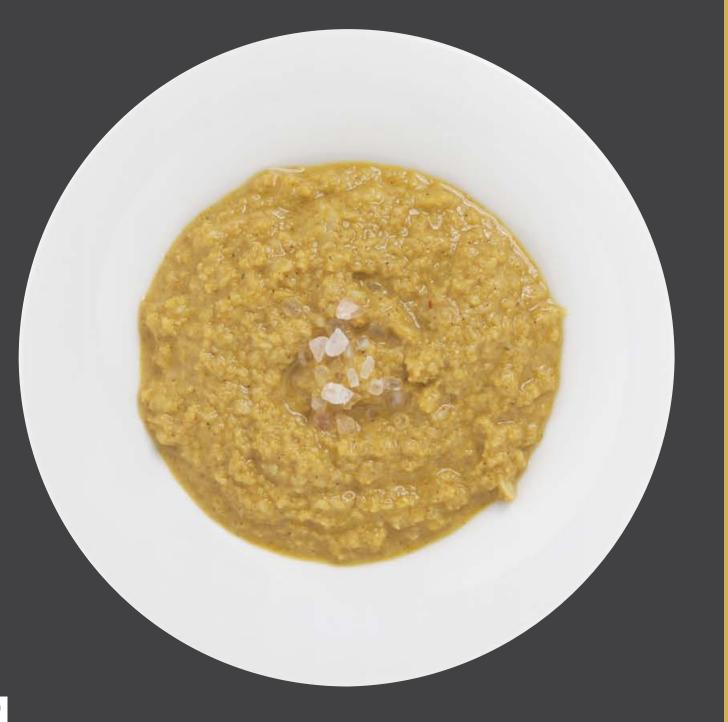
Lavate le patate e, senza sbucciarle, mettetele cuocere con acqua fredda salata, fino a che risulteranno tenerissime al cuore. Ancora calde, tagliatele in 4 e passatele al Passì 2.0 direttamente in una seconda casseruola. Unite il latte, lo zafferano ed il burro e riportate su fuoco dolce sbattendo bene con un mestolo fino a renderlo cremoso. Aggiungete il grana grattugiato al momento con il Gratì 2.0. Servite bollente.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: 4 patate a pasta bianca, 1 bustina di zafferano, 100 g di burro, 120 g di grana, 2 dl di latte fresco.





# Giallo 13/

Alcuni colori emergono come tesori dalla Terra Come i tuberi, come e spezie, come il calore di luoghi lontanche ci vengono incontro ad ogni assaggio



#### Passata di topinambur al curry e curcuma.

Affettate finemente i cipollotti
e stufateli dolcemente con
l'olio e bagnando, se necessario,
con poco brodo per farli
ammorbidire. Con un
coltellino pelate i topinambur,
tagliateli a pezzi e uniteli al
fondo. Spolverate con le spezie
tostando bene il tutto, salate
e pepate e coprite con poco
brodo. Fate cuocere per 10
minuti e unite la panna. Appena
i topinambur saranno teneri
passate il tutto al Passì 2.0
e aggiustate di sapore. Potete
ridurre ulteriormente la passata
sul fuoco sbattendo con la frusta;
o unendo poco amido di mais.



#### Ingredienti:

Per 4 persone:
400 g di topinambur,
2 cipollotti freschi,
1 cucchiaino di curcuma,
1 cucchiaino di curry dolce,
1 dl di panna fresca,
brodo vegetale,
2 cucchiai di olio di oliva
extravergine, sale e pepe.



# Beige 14/

A volte il colore è una sottrazione, mentre il sapore è una somma Di ricordi, di genuinità di stagioni. Cambiando l'ordine dei fattori, il risultate è sempre squisito

preparazione: 1h 30' circa

## Crema di cannellini alla toscana.

Mettete a cuocere i fagioli con acqua fredda, poco sale, la testa d'aglio, il peperoncino, la salvia. Quando saranno cotti scolateli e metteteli in un fondo preparato con sedano, carota e cipolla tritati o affettati col Saladino e fatti stufare con l'olio e la cotenna. Aggiungete il rosmarino, sale e pepe e stracuocete con poco brodo vegetale. Passate il tutto al Passì 2.0 e aggiustate di sapore.



#### Ingredienti

Per 4 persone: 200 g di fagioli cannellini ammollati, 1 testa d'aglio, 10 foglie salvia, rosmarino, 1 peperoncino, sedano, carota, cipolla, 1 pezzetto di cotenna o di lardo di colonnata, brodo vegetale sale e pepe nero.





# Grigio 15/

Ci sono colori che vann con tutto, ma il sapor non è altrettant passpartout. Fresco appetitoso, stuzzicante aromatico, speziato froppo schierato per esser politicamente corretto

) preparazione: 45' circa

## Caviale di melanzana alla libanese.

Bucherellate le melanzane intere con la forchetta e infornatele a 190°C per almeno 30 minuti, finchè risulteranno grinzose e ridotte metà del loro volume iniziale.

Intanto tostate il sesamo.
Pestate la menta con l'olio e poco sale grosso e filtrate.
Senza pelarle, passate le melanzane a pezzi con Passì 2.0. Unite alla polpa il sesamo tostato, l'olio alla menta e lo yogurt cremoso.
Aggiustate di sale e pepe e servite freddo con crostini di pane, o pane arabo.



#### Ingredient

Per 4 persone:
3 melanzane, 200 g di yogurt
greco, 50 g di sesamo o pasta
di sesamo, poca menta,
3 cucchiai di olio di oliva
extravergine, sale e pepe.



# Bianco 16/

Anche il colore
più neutro ha un gusto
distintivo. Dopo ave
provato questa squisita
crema fresca e piccante
nessuno potrà dire d
essere andato in bianco

preparazione: 30' circa

### Sedano rapa in purea al pepe nero e salvia.

Affettate il porro e stufatelo dolcemente con l'olio e il lardo a dadini. Pelate il sedano rapa e tagliatelo a pezzi. Rosolateli nel fondo aggiungendo il peperoncino, la salvia, sale e pepe e unite il brodo bollente. Fate stracuocere per almeno 20 minuti e passate il tutto al Passì 2.0. Aggiustate di sapore e servite a temperatura ambiente.



#### Ingredienti

Per 4 persone:
2 sedano rapa, ½ porro,
1 peperoncino, 6 foglie
di salvia, brodo vegetale
leggero, 50 g di lardo
di colonnata, 2 cucchiai di olio
di oliva extravergine,
pepe nero, sale.





# Nero 17/

Questo è un colore che nasce dalle acque. Quelle dolci che sono la culla del riso venere, e quelle saline del mare dove si nasconde il pesce San Pietro. Così profonde da essere quasi nere.

preparazione: 1h 15' circa

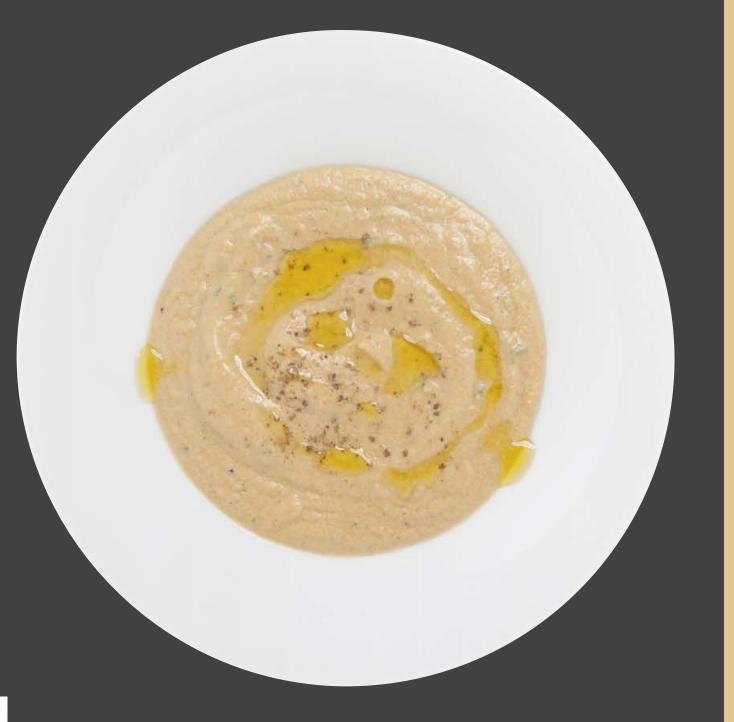
### Crema di riso nero e Sanpietro.

Affettate grossolanamente gli odori e rosolateli a fiamma vivace con l'olio. Unite la testa e le lische del pesce ben lavate e tostate il tutto con sale e pepe per 5 minuti. Coprite con acqua fredda, portate ad ebollizione con i gambi del prezzemolo, e fate ridurre della metà. Passate il tutto al Passì 2.0. Nel frattempo bollite il riso e scolatelo, poi mettetelo in casseruola con un fondo di scalogno stufato con poco olio. Coprite poi con il fumetto di pesce, stracuocete il tutto, e passate al Passì 2.0. Passate il filetti del pesce in padella con un filo di olio e decoratevi ciascun piatto di crema di riso.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: 200 g di riso venere, 1 pesce Sanpietro intero, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 1 scalogno, prezzemolo, vino bianco, 3 cucchiaio di olio di oliva extravergine, sale e pepe.



# Giallo 18/

Giallo è estate ma anche il suo ricordo Basta pensare alle foglie che in autunno diventano il tappeto del bosco E tra di loro, la sorpresa di un fungo nor addomesticato se non nel sapore

preparazione: 25' circa

### Zuppa di finferli e verdure alla nepitella.

Pulite e tagliate finemente
le verdure e rosolatele
in casseruola con l'olio
e il peperoncino. Unite l'aglio
e i funghi privati della parte
terrosa e appena sciacquati.
Trifolate il tutto e profumate
con la nepitella, sale e pepe.
Bagnate con brodo vegetale
bollente. Fate cuocere
per 15 minuti e passate
il tutto al Passì 2.0.
Aggiustate di sapore.



#### Ingredient

Per 4 persone: 300 g di finferli o galletti, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino, 3 cucchiai di olio di oliva extravergine, nepitella, brodo vegetale, sale e pepe.





# Amaranto vivace 21/

E' il colore che non viene via dalla maglietta neanche a distanza di anni. Sapore indelebile anche stampato in bocca.

preparazione: 1h circa

## Composta di mele e amarena.

Lavate le mele e tagliatele a pezzi senza sbucciarle. Lavate le amarene privandole del picciolo e del nocciolo. Unite il tutto allo zucchero e mettete sul fuoco aggiungendo il succo di limone e l'acqua. Fate cuocere a fiamma bassa per 40 minuti e passate al Passì 2.0 a fori stretti. Versate nei contenitori a chiusura ermetica e conservate in frigorifero.



#### Ingredienti:

Per 4 porzioni: 3 mele gialle, 40 amarene, 120 g di zucchero semolato, 1 limone, 2 dl di acqua.



# Verde 22/

Ci sono color che sembrano creat direttamente da un artista, che ruba dalla natura per metter nella sua tavolozza O nel suo piatto

) preparazione: 15' circa

### Cavoletti di Bruxelles in crema al lime e cipollotto.

Eliminate la base ai cavoletti tagliateli in 2. Sbollentateli in acqua leggermente salata per 5 minuti. Intanto stufate nell'olio i cipollotti affettati finemente, a fiamma bassa. Unite i cavoletti scolati e il succo di lime. Fate cuocere con sale e pepe e poca acqua calda fino a disfarli. Unite la scorza di lime tagliata col pelapatate, fate cuocere altri 2 minuti e passate con il Passì 2.0 a fori medi. Aggiustate di sapore e fate raffreddare.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: 350 g di cavoletti di bruxelles, 2 lime, 3 cipollotti freschi, 3 cucchiai di olio di oliva extravergine, sale e pepe,



# Verde 23/

La morbidezza del vivere latino è il colore. Il sapore è un ritmo scandito dallo scrocchiare dei nacho sotto i denti. Musica per le nostre papille

preparazione: 15' circa

## Guacamole alla mia maniera.

Lavate e pelate l'avocado,
eliminate il nocciuolo
e passatene i pezzi
al Passì 2.0 a fori grandi.
Aggiungete subito il succo
di lime, sale, pepe, tabasco,
olio e cerfoglio tritato.
Riducete a dadini piccoli
i pomodori rossi (meglio se
senza semi e pelle). Lasciate
insaporire. Unite lo yogurt
e servite con nachos,
o gamberetti lessati e sgusciati.



#### Ingredient

Per 4/6 persone:
2 avocadi ben maturi,
2 lime, 1 cipollotto fresco,
2 pomodori rossi ramati,
6 gocce di tabasco rosso,
3 cucchiai di olio di oliva
extravergine,
1 mazzetto di cerfoglio,
100 g di yogurt greco,
sale e pepe nero.





# Giallo 25/

Quando il sole si tuff nel mare ad oriente, i peso saltano nella sua luce Tanta luminosità ti rest negli occhi, ancor prim che in bocca

preparazione: 30'

### Salsa di pesce di scoglio allo zafferano.

Affettate gli odori e stufateli con l'olio in una larga padella con l'olio. Intanto tagliate il pesce a pezzi (magari senza le teste se troppo grandi) e fatele cuocere con gli odori per 5 minuti a fiamma vivace, salate e pepate appena. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Versate 2 bicchieri di acqua, unite il prezzemolo e lo zafferano. Fate cuocere con coperchio socchiuso per 15 minuti. Passate il tutto al Passì 2.0 a fori grandi e rendete omogena la salsa sbattendo con una frusta o una forchetta. Utilizzate per farvi saltare la pasta oppure servitela come una zuppa con i crostini.



#### Ingredienti:

Per 4 persone:
700 g di pesce misto da zuppa (triglie, boghe, scorfano, tracina, ecc), 1 carota,
2 coste di sedano,
1 mezza cipolla,
1 bustina di zafferano,
½ bicchiere di vino bianco secco profumato, poco prezzemolo, sale e pepe.



# Bianco 27/

Il cuore prezioso di un frutto della terra si sposa al candore della panna, per offrire il bianco più bianco. In gusto davvero pulito.

Topinambur al cucchiaio.

Affettate la cipolla e stufatela a lungo e dolcemente con il burro (o con il lardo diminuendo la quantità di burro), bagnando con poco brodo vegetale per non far colorire la cipolla. Pelate i topinambur grossolanamente e tagliateli a pezzi. Uniteli alla cipolla e fate cuocere per 5 minuti con la salvia, sale e pepe. Coprite ora con il brodo vegetale e la panna. Fate ridurre a fiamma dolce e appena i topinambur risulteranno morbidi passate il tutto al Passì 2.0. Aggiustate di sapore e servite. Se fatto addensare maggiormente è ottimo anche come puré

per accompagnare il pesce.

preparazione: 30' circa



Ingredienti:

Per 4 persone:
500 g di topinambur,
1 cipolla bianca,
80 g di burro,
brodo vegetale leggero,
50 g di lardo di colonnata
(facoltativo), 4 foglie di salvia,
50 ml di panna fresca,
sale e pepe.





# Bianco 29/

Chi ha inventato il gelato'
E chi ha inventato il gelato'
al latte senza un goccio
di latte? Giusto pe
ribadire un altro primato
degli orientali. Autore
permettendo



preparazione: 15' circ

più il tempo di raffdreddamento

### Macrobiogelato di tofu e cocco di latte di riso alla vaniglia.

Scaldate il latte di riso con la vaniglia tagliata in 2 per lungo, scioglietevi l'agar agar e il malto cuocendo per 5 minuti. Fate raffreddare.
Con Gratì 2.0 grattugiate la parte bianca del cocco unendo lo sciroppo d'acero, il tofu tagliuzzato e lasciate amalgamare. Passate il tutto al Passì 2.0. Amalgamate con una forchetta e fate congelare per 3 ore. Tagliate poi a pezzi il composto e mixatelo per rendere il gelato cremoso.
Servite subito.



#### ngredienti:

Per 4 persone:
½ I di latte di riso,
2 cucchiaini di agar agar
in polvere,
3 cucchiaini di malto,
3 cucchiai di sciroppo d'acero,
1/2 panetto di tofu,
1 baccello di vaniglia,
200 q di cocco.



# Bianco 30/

Se le verdure hanno tante sfumature, così fa il loro sapore. A volte è più chiaro, più dolce, più morbido. Il sapore si mimetizza nel colore, per rivelarsi ad ogni assaggio.

preparazione: 30' circa

## Crema di asparagi bianchi.

Affettate il porro o la cipolla e stufatela con burro e olio a fiamma bassissima fino a renderla trasparente, unendo poco brodo se necessario. Pelate la patata e affettatela con Saladino 2.0, unendola al fondo assieme agli asparagi puliti e tagliati a pezzetti. Fate rosolare per 5 minuti salando e pepando e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 12 minuti circa, e passate al Passì. 2.0. Regolate la densità con la panna e profumate con la noce moscata. Servite ben caldo.





### Ingredienti:

Per 4 persone:
1 mazzo di asparagi bianchi,
1 patata, 50 g di burro
1 cucchiaio di olio di oliva
extravergine,
1/3 di porro o cipollotto fresco,
brodo di pollo o vegetale,
noce moscata,
2 cucchiai di panna fresca,
sale e pepe.





# Verde 32/

## Zuppa di bucce di piselli all'olio di menta.

Lavate bene le bucce dei piselli e sbollentatele per 30 secondi in acqua salata e fermate la cottura in acqua fredda (serve a mantenere il colore brillante). Stufate i cipollotti con l'olio e unite la patata affettata finemente con Saladino 2.0, e le bucce di piselli. Salate e pepate e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 20 minuti e passate al Passì 2.0 a fori piccoli. Aggiustate di sapore e fate ridurre fino alla densità desiderata. Pestate la menta con il sale grosso e l'olio e filtrate. Servite fredda con l'olio alla menta.





Per 4 persone: 1 cucchiaino di sale grosso, 3 cucchiai di olio di oliva extravergine, 1 patata,



# Verde 33/

Un grande classico, appena rivisitato. Come un pezzo dei Beatles, come il velluto, come le buone maniere. Col passare degli anni, perfetti per ogni occasione.

preparazione: 30' circa

## Spinaci cremosi agrodolci.

Lavate bene gli spinaci.
Nel frattempo stufate nel
burro i cipollotti affettati
finemente e aggiungete la
patata affettata finemente
con Saladino 2.0, unite gli
spinaci e fateli appassire.
Fate cuocere 4 minuti e
aggiungete sale, pepe e noce
moscata. Sfumate con l'aceto
e coprite poi con il brodo.
Cuocete per 10 minuti e
passate il tutto al Passì 2.0.
Riportate sul fuoco unendo
l'uva passa ammollata
e strizzata e aggiustate di
sapore. Mantecate con il
parmigiano grattugiato
al momento con Grati 2.0,
e servite.





#### Ingredienti:

400 g di spinaci freschi, 1 patata gialla, 3 cipollotti freschi, 100 g di uva passa, 1 cucchiaio di aceto bianco, 100 g di burro, brodo vegetale, 100 g di parmigiano, noce moscata, sale e pepe.







# Marrone 36/

Non sono solo i colori non sono solo i sapori ma è l'insieme di tutto questo e molto altro a rendere quel luogo la propria Terra

preparazione: 1h 15' circa

## Hummus delicato.

Ammollate i ceci per una notte. Scolateli e cambiate l'acqua, unite l'aglio e la salvia, salate appena e fateli bollire dolcemente finché saranno teneri. Affettate la cipolla e stufatela con metà dell'olio, unite i ceci e stracuocete con acqua calda o brodo vegetale sale e pepe fino a rendere asciutto il tutto. Passate tutto al Passì 2.0 e mette la crema di ceci in una terrina. A freddo incorporate il succo dei lime precedentemente massaggiati, lo yogurt, olio a crudo, sale e pepe. Servire freddo.



#### Ingredienti

Per 4 persone:
300 g di ceci secchi,
1 spicchio d'aglio,
1 cipolla, 5 foglie di salvia,
2 lime, 4 cucchiai di olio di oliva
extravergine, 50 g di yogurt
greco, sale e pepe nero.

103



# Rosa 37/

Ci sono colori che no si incontrano spesso Li si vede indosso a certo signore, o in talune case Eppure, non ti spiegh perché si usino poco Stanno bene, sono buon

) preparazione: 45' circa

## Patata viola montata al pecorino.

Lavate le patate e fatele
bollire in una pentola
con acqua fredda salata.
Cuocete finché le patate
risulteranno morbide
al cuore. Scolatele, tagliatele
a pezzi e passatele
al Passì 2.0. Unite il latte
e sbattete con una frusta
sul fuoco a fiamma bassa,
unendo il burro a fiocchetti
e il formaggio grattugiato.
Aggiustate di sale e pepe
e sevitelo come contorno.



#### Ingredienti:

Per 4 persone: 5 patate viola, 1 dl di latte fresco, 150 g di pecorino dolce stagionato, 100 g di burro, sale e pepe.



# Amaranto 38/

Caliente. Piccante. Passionale. Ardito. La sensualità di questo colore esalta i piaceri della carne.



## Crema di fagioli rossi alla messicana.

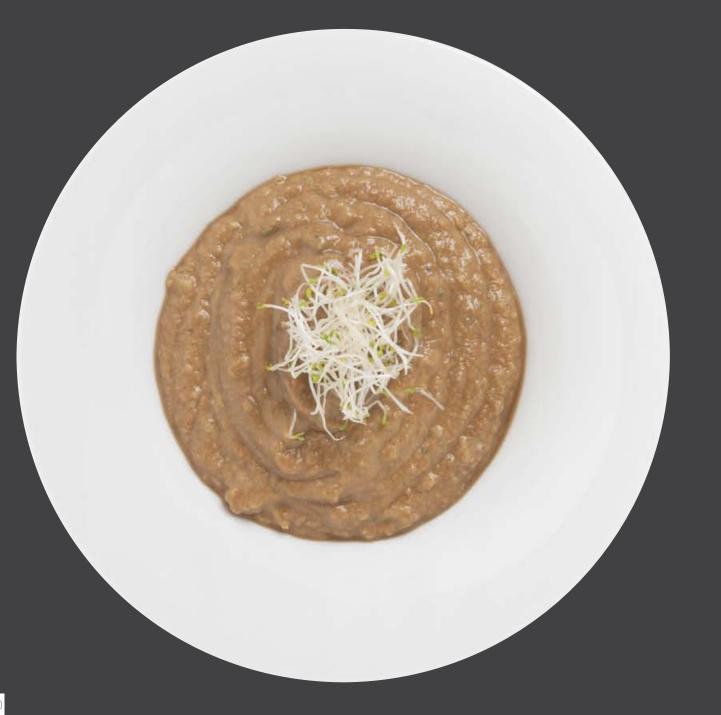
Ammollate i fagioli per una notte, cambiate l'acqua e fateli cuocere con sale, aglio tagliato a metà, peperoncino fresco. Affettate la cipolla e stufatela con l'olio a fiamma bassa, unite il peperone tagliato grossolanamente e cuocete per 10 minuti, unite i fagioli scolati e coprite con poca acqua bollente o brodo vegetale. Aggiustate di sale e pepe e passate il tutto al Passì 2.0 aggiustando il piccante con il tabasco. Fate raffreddare e servite a temperatura ambiente con carne di maiale.



#### Ingredienti:

Per 4 persone:
300 g di fagioli rossi secchi,
1 testa d'aglio,
1 peperoncino rosso fresco,
½ peperone rosso dolce,
5 gocce di tabasco,
1 cipolla, 4 cucchiai di olio
di oliva extravergine,
sale e pepe.





# Marrone 39/

Senza questo colore la storia dell'arte avrebbe avuto un altro corso. Senza questo sapore, la storia della cucina, avrebbe avuto un altro corso



) preparazione: 25' circa

## Cremoso di porcini e patate al timo.

Tritate finemente lo scalogno e stufatelo con olio e peperoncino. Unite poi le patate affettate finemente col Saladino 2.0, e i porcini tostando a fiamma vivace con sale e pepe. Unite la pancetta tagliata a cubetti. Coprite con il brodo bollente e profumate con il timo. Aggiustate di sale e pepe e passate poi al Passi 2.0. Amalgamate il tutto, sbattendo con la frusta. Servite con crostini, o chips di patate.





#### Ingredienti:

Per 4 persone: 3 patate, 300 g di porcini decongelati, 60 g di pancetta affumicata, 2 scalogni, timo, brodo vegetale, peperoncino, 4 cucchiai di olio di oliva extravergine, sale e pepe.

