



IL RICETTARIO
kCook 
MULTI

4 volte piü buono 4 volte piü facile

IDEE, RICETTE E MENÜ PER IL TUO NUOVO KCOOK MULTI

KENWOOD



L'AUTRICE

Lavorare con kCook Multi Kenwood è stata un'esperienza divertente, le ricette che ho pensato per voi sono veloci e facili da realizzare. Queste sono solo un punto di partenza: voi scegliete ingredienti di buona qualità e di stagione, non abbiate paura di creare e di sperimentare... quindi al lavoro e buon divertimento!

Yonica Blanchessi

ISTRUZIONI PER MONTARE IL RICETTARIO



1 Apri il ricettario



2 Solleva il blocco delle ricette e appoggia la copertina nel punto indicato



3 Il ricettario è pronto per essere utilizzato

kCook MULTI

PRESENTAZIONE DI KCOOK MULTI KENWOOD

Grazie per aver acquistato kCook Multi di KENWOOD. Con kCook Multi è facile creare piatti fatti in casa con l'uso di un unico elettrodomestico. Questo nuovo food processor, dotato della funzione di cottura, aiuta a svolgere con semplicità e facilità le varie attività in cucina. kCook Multi consente di sminuzzare e cuocere, anche al vapore, moltissime deliziose ricette e grazie all'accessorio Direct Prep fa risparmiare tempo nell'affettare e grattugiare. Le ricette contenute in questo volume sono studiate per iniziare subito a preparare piatti sani e gustosi, pronti in pochissimo tempo e senza sforzo. Queste sono solo alcune proposte: cambiando gli ingredienti in base alla stagione o a seconda dei gusti, ben presto potrai realizzare con kCook anche le ricette che prepareresti con una pentola tradizionale. Per scoprire altre ricette, è possibile scaricare l'app di Kenwood oppure visitare il nostro sito Internet.

KENWOOD  CLUB
www.kenwoodclub.it



SCOPRI KCOOK MULTI

Gruppo lame: per sminuzzare gli ingredienti direttamente nella ciotola e amalgamarli durante la cottura. Ottimo per preparare zuppe, salse, frullati e le pappe per bambini.



Pala mescolatrice: amalgama delicatamente tutti gli ingredienti senza rovinarli e conservandone la consistenza. Perfetto per risotti e stufati, sughi di verdure.



Frustra: per montare pastelle leggere come meringhe, zabaione, maionese, ma anche per mescolare i sughi e le creme.



Cestello per la cottura a vapore: serve a preparare pesce, pollo e verdure al vapore. Un ottimo modo per cuocere pasti salutaris conservandone i sapori.



IL RICETTARIO
kCook 
MULTI

4 volte più buono, 4 volte più facile

IDEE, RICETTE E MENÙ PER IL TUO NUOVO KCOOK MULTI

KENWOOD

Indice

ANTIPASTI

1. Tortini con carote alla panna
2. Bruschetta con peperonata
3. Budini di cipolle caramellate
4. Budini estivi alla robiola e cetrioli e menta
5. Carciofi farciti di erbette fini
6. Crackers all'origano
7. Crema al prosciutto cotto
8. Crocchette di zucca e amaranto
9. Flan di zucca e parmigiano
10. Focaccine alle verdure e acciughe
11. Frollini con mandorle e parmigiano reggiano
12. Grissini al sesamo con Mortadella al Balsamico
13. Hummus di ceci speziato con taralli
14. Mini krapfen salati alla ricotta ripieni di formaggio cremoso
15. Muffin salati al pecorino e uvetta
16. Patè di pollo e scalogni
17. Patè di sgombro sott'olio
18. Polpette di legumi e patata
19. Pomodori ripieni di grano saraceno
20. Seppioline al prezzemolo
21. Sformatini di ricotta al vapore con erbe aromatiche
22. Sformatini ricotta e spinaci
23. Tarallini ai semi di finocchio
24. Tartare di feta con peperoni e cetrioli
25. Tartare di salmone affumicato con verdure
26. Terrina di tonno e patate e capperi
27. Torta salata con pasta brisée e verdure
28. Arancini di riso
29. Tortini soffici con noci, grana padano e prosciutto crudo
30. Tortino di patate e riso

Frullati

31. Frullato ai frutti di bosco con semi di chia e yogurt di soia alla vaniglia
32. Frullato al caffè e banane al profumo di cardamomo
33. Frullato al mango, avocado e mirtilli
34. Frullato alle pere con sedano e zenzero
35. Frullato alle pesche con latte di mandorle
36. Frullato allo yogurt e curcuma per rafforzare le difese
37. Frullato cremoso ai frutti tropicali
38. Frullato di anguria, menta e cioccolato
39. Frullato esotico con frutto della passione
40. Frullato estivo al pomodoro e melone
41. Frullato salato con sedano e avocado
42. Frullato speziato con carote e nocciole
43. Frullato verde antiossidante
44. Frullato verde con lamponi

PRIMI

45. Cous cous gluten free con sugo alle verdure
46. Crema di cavolfiore verde e merluzzo al vapore
47. Crema di pomodoro e verdure estive
48. Crema fredda di cetrioli al kefir
49. Insalata di cous cous di mais con ratatouille
50. Insalata di quinoa con crema di melanzane, ceci e cetrioli
51. Insalata di quinoa con verdure marinate crude e mandorle
52. Insalata tiepida di riso nero con crema di zucchine e quartirolo
53. Minestrone con cannellini e cavolo nero
54. Minestrone con ceci e funghi
55. Minestrone di farro e patate
56. Minestrone di verdure estive al pesto di basilico
57. Minestrone piccante di funghi
58. Pasta gluten free con crema al curry e mela
59. Piatto unico di grano saraceno e verdure d'autunno
60. Riso integrale con cetrioli e avocado
61. Risotto al nero di seppia
62. Risotto allo zafferano con funghi porcini
63. Risotto con asparagi e pancetta
64. Risotto con castagne, lenticchie e cotechino
65. Risotto con fave e pecorino
66. Risotto con fave, piselli e fiori di zuccina
67. Risotto con finocchi e calamari
68. Risotto con gamberi, capesante, zucchine e fiori di zucca
69. Risotto con la barbabietola
70. Risotto con pesce spada, vongole e spinacini
71. Risotto con porri, salsiccia e taleggio
72. Risotto con salvia e fontina
73. Risotto con sedano, gorgonzola e noci
74. Risotto con seppie e coste
75. Risotto con tartufo nero e topinambur
76. Risotto con verdure di primavera e quanciale
77. Risotto con verza e taleggio
78. Risotto con zucca mantovana e speck
79. Risotto contadino
80. Risotto speziato con mele renette e melograno
81. Vellutata al farro con pecorino
82. Vellutata di asparagi e crescione
83. Vellutata di fagioli rossi e scarola con lardo e rosmarino
84. Vellutata di insalata belga e cipollotti
85. Vellutata di pane e pomodoro con pecorino
86. Vellutata tiepida di peperoni rossi con caprino
87. Zuppa con broccolo romano e baccalà
88. Zuppa d'orzo con verdure e prosciutto affumicato
89. Zuppa di anguria e melone
90. Zuppa di patate e porro
91. Zuppa rapida di melanzane e yogurt con panini con grano saraceno
92. Zuppa rapida di primizie
93. Zuppa rapida di verdure con orzo
94. Zuppa rapida di zucca e amaretti

SECONDI

95. Baccalà mantecato
96. Baccalà piccante con pomodoro e taccole
97. Bocconcini di pescatrice con pomodorini e olive
98. Bocconcini di coniglio con patate e peperoni
99. Brasato di manzo a bassa temperatura con vino rosso
100. Calamaretti con pisellini e pomodorini
101. Calamari con verdure dell'orto
102. Carrè di maialino da latte cotto a bassa temperatura
103. Coniglio con rape bianche
104. Cozze al peperoncino
105. Faraona brodetata con cavolo verza e patate
106. Filetti di rana pescatrice con verdure in brodo e salsa alla senape
107. Orate al vapore allo zenzero e cavolfiore
108. Pesce spada con sedano, capperi e olive

109. Petto d'anatra con porri e zucca
110. Pollo al curry
111. Pollo con funghi e anacardi
112. Polpette di manzo
113. Polpo in umido con pomodoro e capperi
114. Rana pescatrice in umido con verdure
115. Sauté di verdure con filetto di maiale e fagiolini
116. Sauté di verdure con tofu e funghi
117. Spezzatino affumicato con i funghi
118. Spezzatino di manzo all'arancia
119. Spezzatino di pollo con verdure
120. Spezzatino di vitellone con verdure estive e birra
121. Stufato di agnello con verdure d'inverno
122. Stufato di tacchino con taccole, asparagi e piselli
123. Stufato speziato di merluzzo
124. Trote al cartoccio alla mediterranea

Contorni

125. Caponatina con uvetta e pinoli
126. Carciofi trifolati
127. Cavolini di Bruxelles con speck
128. Clafoutis di melanzane
129. Fagiolini con cipollotti, funghi e pancetta
130. Funghi trifolati
131. Insalata con cetriolo, carote e cipollotti
132. Insalata con finocchi, mele e cetriolo
133. Insalata con verdure estive e ciliegie
134. Insalata con verdure invernali, zenzero e soia
135. Insalata di cavolo cappuccio con pere e noci
136. Insalata di ceci e lenticchie con cipolle rosse
137. Insalata di rape rosse e bianche
138. Purè di fave e finocchietto
139. Purè di melanzane e noci
140. Purè di patate bianche e spinaci
141. Purè di patate e porcini secchi
142. Purè di patate, cannellini e rosmarino
143. Ratatouille al basilico
144. Verdure primavera-estate con speck

DOLCI E LIEVITATI

- 145. Biscotti al limone
- 146. Biscottini sablée al cocco
- 147. Chiacchiere per Carnevale
- 148. Ciambella al limone
- 149. Ciambelle
- 150. Filoncini alle olive
- 151. Focaccia
- 152. Impasto base per il pane
- 153. Muffin alla banana e cannella
- 154. Pancake con fiocchi d'avena
- 155. Pancake tradizionali
- 156. Pane alla frutta disidratata
- 157. Pane allo yogurt
- 158. Pane con zenzero candito
- 159. Pane con zucca e feta
- 160. Pane integrale con noci, cioccolato e albicocche secche
- 161. Pane marmorizzato gluten free con marmellata di lamponi
- 162. Panini con grano saraceno
- 163. Panini di pan brioche
- 164. Panini senza glutine al vapore
- 165. Plum-cake al cocco

- 166. Plum-cake alla vaniglia
- 167. Torta al cacao
- 168. Torta al profumo di agrumi
- 169. Torta con albumi e albicocche
- 170. Torta cremosa con ricotta e mais
- 171. Torta di mele e mandorle
- 172. Torta glassata con semi di papavero
- 173. Torta marmorizzata
- 174. Torta veloce al burro

RICETTE BASE

- 175. Besciamella
- 176. Brodo di carne
- 177. Composta di ciliegie al vino rosso
- 178. Confettura di fragole e mele
- 179. Crema all'arancia vegana
- 180. Crema pasticcera
- 181. Crepes con albumi e zafferano
- 182. Crepes con farina di ceci
- 183. Focaccia al rosmarino
- 184. Gelato alla vaniglia
- 185. Glassa al cioccolato
- 186. Impasto per piadina

- 187. Impasto per pizza
- 188. Pasta brisée
- 189. Pasta fresca per ravioli
- 190. Pasta fresca per tagliatelle
- 191. Pasta fresca per tagliatelle, tagliolini, pappardelle ecc...
- 192. Pasta frolla con l'olio
- 193. Pasta frolla fine
- 194. Pasta frolla senza glutine
- 195. Pasta frolla senza uova
- 196. Pasta frolla vegana
- 197. Pasta strudel
- 198. Pastella per crepes
- 199. Polenta
- 200. Succo di frutta alle mele
- 201. Sugo alla puttanesca
- 202. Sugo di pomodoro al basilico
- 203. Sugo di pomodoro con il pesce
- 204. Sugo di pomodoro, tonno, alici e capperi

1. Tortini con carote alla panna



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **35 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la pala mescolatrice.
- Ungere 5 stampini da 250 ml di capacità.

Ingredienti 1

Carote 400 g pulite
Cipollotti 2
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Panna fresca 250 ml
Ricotta 200 g
Albumi 6
Sale
Pepe

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep in posizione 1 e grattugiare i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (carote, cipollotti) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Impostare 95° per 5 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop. Se necessario aggiungere poca acqua

Fase 1

- Una volta pronte le carote aggiungere gli INGREDIENTI 2 (panna, ricotta, albumi, sale, pepe) impostare 2 minuti a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in stampini unti d'olio e infornare a 160° per 35-40 minuti fino a doratura.



Consigli di Monica
Per un sapore più deciso
aggiungere erbe tritate

2. Bruschetta con peperonata



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **15 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Cipolla grande 1
Aglio 1 spicchio sbucciato

Ingredienti 2

Peperone rosso 1 grande a pezzi
Peperone giallo 1 grande a pezzi
Polpa di pomodoro 400 ml
Aceto di vino bianco 1 cucchiario
Zucchero semolato 2 g
Basilico 4 foglie
Sale 4 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare gli INGREDIENTI 1 (cipolla, aglio) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto.
- Impostare 5 minuti e premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare gli INGREDIENTI 2 (peperone rosso, giallo).
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Aggiungere polpa di pomodoro, aceto, zucchero, basilico, sale nella ciotola. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto.
- Premere il pulsante Start/Stop, poi impostare 10 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire in tavola.

Consigli di Monica
Servire la peperonata su crostoni di pane grigliato e finire con un filo d'olio

3. Budini di cipolle caramellate



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **35 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare l'accessorio lama nella ciotola.
- Ungere 5 stampini da 200 ml di capacità.



Ingredienti 1

Cipolle bianche 500 g
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Caramello 4 cucchiari
Aceto di Sherry 2 cucchiari

Ingredienti 2

Latte 300 ml
Panna 100 ml
Coriandolo in polvere 1 cucchiaino
Albumi 6
Sale qb

Per finire

Caramello liquido 100 g

Fase 1

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il primo degli INGREDIENTI 1 (cipolle) nella ciotola. Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (olio, caramello, aceto) nella ciotola.
- Impostare 95° per 20 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Una volta pronte le cipolle impostare 1 minuto a velocità 7 poi premere il pulsante Start/Stop.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (latte, panna, coriandolo, albumi, sale) impostare 2 minuti a velocità 5 poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare un cucchiaino di caramello sul fondo degli stampini, riempire con il composto e infornare a 160° per 35 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica
Servire i budini con una
crema al formaggio

4. Budini estivi alla robiola e cetrioli e menta



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Ingredienti 1

Cetrioli 3 sbucciati

Ingredienti 2

Robiola 300 g

Yogurt greco 150 g

Menta 10 g tritata

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Sale 4 g

Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Grattugiare gli INGREDIENTI 1 (cetrioli) nella ciotola. Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Raccogliere la polpa e spremere per bene per togliere l'acqua di vegetazione.
- Fissare la pala mescolatrice. Mettere la polpa asciutta e gli INGREDIENTI 2 (robiola, yogurt, menta, olio, sale, pepe).
- Impostare 5 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Riempire 4-5 coppapasta con il composto, decorare con lamelle di mandorla tostata e accompagnare con crackers

5. Carciofi farciti di erbette fini



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



OK

Prima di iniziare

- Allargare il centro dei carciofi con le dita. Salare e farcire ogni carciofo con gli INGREDIENTI 1 (prezzemolo, menta, aglio).

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti facili e premere OK.

Ingredienti 1

Prezzemolo 1 mazzetto tritato
Menta 1 mazzetto tritato
Aglio 2 spicchi tritati

Ingredienti 2

Olio extravergine d'oliva 100 ml
Carciofi mammole 4-5 di media
grandezza puliti dalle foglie esterne
e immersi in acqua acidulata
Acqua 50 ml
Sale 4 g
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Versare il primo degli INGREDIENTI 2 (olio) nella ciotola.
- Sistemare i carciofi con il gambo rivolto verso l'alto, aggiungere gli INGREDIENTI 2 (carciofi, acqua, sale, pepe). Premere il pulsante Start/Stop. Impostare 25 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Servire i carciofi
immediatamente con
formaggio fresco

6. Crackers all'origano



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **10-15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina 00 400 g
Lievito per torte salate 2 cucchiaini
Burro freddo 200 g a pezzettini
Origano secco 2 cucchiaini
Sale 6 g
Acqua fredda 100 ml circa

Per finire

Sale a scaglie

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, lievito, burro, origano, sale) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare 8 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per sabbare la farina.

Fase 2

- A 2 minuti dalla fine aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (acqua) versando l'acqua dal foro sul coperchio poco alla volta fino a quando si formerà una palla.

Per finire

- Stendere in una sfoglia il più possibile sottile, quindi con una rotella dentata tagliare dei rettangoli.
- Spolverarli con il sale a scaglie.
- Sistemarli su di una teglia con carta da forno.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti fino a doratura. Far raffreddare prima di consumare.



Consigli di Monica

Servire i crackers con il pure di melanzane e noci

7. Crema al prosciutto cotto



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Prosciutto cotto senza glutine 500 g
a pezzettini

Ingredienti 2

Parmigiano 100 g grattugiato
Panna fresca 100 ml
Burro a pomata 200 g
Sale

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (prosciutto cotto) nella ciotola.
- Impostare 2 minuti a velocità 7 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (parmigiano, panna fresca, burro, sale) nella ciotola.
- Impostare 2 minuti a velocità 5, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lasciare raffreddare tutta la notte.



Consigli di Monica
Un classico di sempre
da servire con pane gluten
free caldo

8. Crocchette di zucca e amaranto



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **35 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla piccola 1 sbucciata
Zucca mantovana 250 g pulita
Patata 150 g sbucciata
Aglio 1 sbucciato

Ingredienti 3

Amaranto 150 g
Acqua 225 ml
Sale 4 g

Per finire

Scalogni 2 tritati
Pomodori secchi sott'olio 3 tritati

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli **INGREDIENTI 1** (olio) e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Grattugiare gli **INGREDIENTI 2** (cipolla, zucca, patata, aglio) nella ciotola.
- Una volta grattugiati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 3

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 3** (amaranto, acqua, sale) nella ciotola, premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Aggiungere gli scalogni, i pomodori secchi tritati, mescolare con la spatola in dotazione, regolare di sale e lasciare raffreddare. Formare delle piccole polpette piatte, passarle nella farina di riso e dorarle in una padella antiaderente per 3-4 minuti.

Consigli di Monica
Servitele con una salsa di pomodoro al basilico

9. Flan di zucca e parmigiano



tempo di preparazione **25 min.**

tempo totale **25 min.**



COTTURE RAPIDE



OK



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Scalogni 2
Zucca mantovana 600 g sbucciata e tagliata
Acqua 20 ml

Ingredienti 2

Ricotta vaccina 300 g
Uova intere 4 grandi
Amaretti 10
Parmigiano grattugiato 100 g
Noce moscata 1 pizzico
Sale 4 g

Fase 1

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare gli INGREDIENTI 1 (scalogni, zucca) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentare sia al suo posto. Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (acqua).
- Premere il pulsante Start/Stop, impostare 95° e 20 minuti e premere OK.

Fase 2

- Una volta cotti gli ingredienti, scolare l'acqua in eccesso, togliere la pala mescolatrice e sistemare la lama.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (ricotta, uova, amaretti, parmigiano, noce moscata, sale). Premere il pulsante Chop per 2 minuti.

Fase 3

- Versare il composto in stampini unti d'olio e cuocere in forno a 160° per 1 ora circa fino a che saranno ben gonfi e dorati.

Per finire

- Servire i flan con gocce di aceto balsamico e scaglie di parmigiano.

Consigli di Monica
Sostituire la zucca con dadini di sedano rapa, carote o topinambur

10. Focaccine alle verdure e acciughe



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



PIATTI FACILI



OK



Prima di iniziare

- Staccare i fiori dalle zucchine, togliere il pistillo e tagliarli a striscioline.
- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
Porro 1 piccolo
Cipolla bianca 1 sbucciata e tagliata in 4
Zucchine con il fiore 5
Aglio 1 spicchio sbucciato
Sale qb

Ingredienti 2

Acciughe sott'olio 50 g
Timo sfogliato 4 rametti

Per finire

Impasto base per pane (vedi ricetta 152)

Fase 1

- Versare l'olio nella ciotola.
- Affettare gli INGREDIENTI 1 (porro, cipolla, zucchine, aglio) nella ciotola. Regolare di sale.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare il tempo a 20 minuti.
- Una volta cotte unire i fiori alle verdure. Mescolare con la spatola in dotazione.

Fase 2

- Stendere la pasta di pane e formare un cordone, dividerlo in 6 palline. Stenderle e appiattirle con un mattarello. Condire le focacce con le verdure e distribuire gli INGREDIENTI 2 (acciughe, timo). Coprire con pellicola e lasciare lievitare per 30 minuti. Infornare a 200° per 15 minuti circa fino a doratura.



Consigli di Monica

Stendete la pasta in una lunga striscia e conditela a piacere, una volta cotta tagliatela a grossi triangoli

11. Frollini con mandorle e parmigiano reggiano



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina 00 200 g
Farina di riso 80 g
Farina di mandorle 80 g
Formaggio parmigiano reggiano 150 g
Lievito per torte salate 4 g
Burro 240 g freddo a pezzettini
Uovo 1 grande
Sale 2 g
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, farina di riso, farina di mandorle, parmigiano reggiano, lievito, burro) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare 2 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (uovo, sale, pepe).
- Impostare 2 minuti, velocità 4 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Far riposare l'impasto in frigorifero per 1 ora coperto con pellicola.
- Stendere in una sfoglia spessa e tagliare i biscotti. Sistemarli su di una teglia con carta da forno.
- Infornare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti fino a doratura. Far raffreddare prima di consumare.



Consigli di Monica

Servire i frollini con noci di grana e uva bianca

12. Grissini al sesamo con Mortadella al Balsamico

GRISSINI | 100 |

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di lievitazione **60 min.**

tempo di cottura **25 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 300 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina 00 500 g
Olio extravergine d'oliva 30 ml
Sale fino 4 g
Semi di sesamo 50 g

Per finire

Mortadella e aceto tradizionale di Modena

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione dell'impasto.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, olio, sale, semi di sesamo) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma rettangolare, lunga e stretta, ungere la superficie e coprire con pellicola trasparente. Lasciare lievitare per 1 ora.
- Tagliare tante strisciole e tirare le estremità senza arrotolarle.
- Sistemare i grissini su una teglia ricoperta con carta da forno.
- Infornare in forno preriscaldato a 190° per 5-10 minuti fino a doratura.

Per servire

- Sistemare la mortadella a fette su di un piatto di portata, condire con un filo di aceto e servire con i grissini.



Consigli di Monica

Provate ad aromatizzare i grissini anche con le nocciole tostate oppure mandorle o semi di papavero

13. Hummus di ceci speziato con taralli



tempo di preparazione **5 min.**

tempo totale **15 min.**



Prima di iniziare

- Scolare bene i ceci dal liquido di conservazione.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Ceci cotti 400 g
Acqua 200 ml

Ingredienti 2

Cipollotto 1
Carota 1
Aglio 1 spellato

Ingredienti 3

Succo di limone 1
Cumino 2 cucchiaini
Paprika 4 pizzichi
Tahini 1 cucchiaino
sale 4 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (ceci, acqua).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare gli INGREDIENTI 2 (cipollotto, carota, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare 15 minuti e premere OK

Fase 3

- Una volta pronta la crema aggiungere gli INGREDIENTI 3 (succo di limone, cumino, paprika, Tahini, sale).
- Premere il pulsante Start/Stop, poi impostare 1 minuto a velocità 5.

Consigli di Monica

Servire l'hummus
con i taralli al finocchio o
al peperoncino

14. Mini krapfen salati alla ricotta ripieni di formaggio cremoso

KRAPFEN 

tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **35 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Latte 70 ml
Lievito disidratato 7 g
Zucchero 1 cucchiaino

Ingredienti 2

Farina 00 325 g
Ricotta vaccina 50 g
Fiocchi di patata 50 g
Uova 1
Sale fino ½ cucchiaino
Burro non salato 25 g

Per finire

Olio di arachide per friggere
Formaggio cremoso

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito, zucchero) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, ricotta, fiocchi di patata, uova, sale, burro) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in uno stampo unto d'olio.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (35-40 minuti).
- Stendere l'impasto con un mattarello su di un piano infarinato e ritagliare tanti dischetti spessi. Sistemarli su di una teglia e lasciarli lievitare per 20 minuti.
- A parte in una padella scaldare l'olio a 170° e friggere i krapfen fino a doratura poi scolarli su carta assorbente da cucina e farcirli con il formaggio cremoso opportunamente sistemato in una sac a poche.

Consigli di Monica

I krapfen si possono cuocere anche in forno a 180° fino a doratura

15. Muffin salati al pecorino e uvetta



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di cottura **25 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina 200 g
Uova grandi 3
Latte 100 ml
Margarina 100 g
Pecorino grattugiato 100 g
Lievito per torte salate 1 bustina
Uvetta 70 g
Timo sfogliato 4 rametti
Scorza di mezzo limone
Sale 2 g
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina, uova, latte, margarina, pecorino, lievito, uvetta, timo, scorza di limone, sale, pepe) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Riempire stampini monoporzione imburati e infarinati.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti fino a doratura. Servire i muffin tiepidi.



Consigli di Monica

Servire i muffin con un tagliere di formaggi semistagionati

16. Patè di pollo e scalogni



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **25 min.**



COTTURE RAPIDE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio 4 cucchiari

Ingredienti 2

Scalogni 4 grandi
Petto di pollo 600 g
Sale 4 g
Marsala secco 25 ml

Ingredienti 3

Burro freddo 250 g

Per finire

Timo 4 rametti sfogliati

Fase 1

- Versare l'olio nella ciotola.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare il primo ingrediente di INGREDIENTI 1 (scalogni) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto. Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (pollo, sale, marsala).
- Premere il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Una volta cotti gli ingredienti, aggiungere gli INGREDIENTI 3 (burro). Premere il pulsante Chop per 2 minuti.

Per finire

- Aggiungere le foglioline di timo e mescolare con la spatola. Versare il composto in uno stampo rivestito con pellicola e far riposare il patè 1 notte.
- Servire con pane integrale caldo

Consigli di Monica
Sostituire il pollo con
tacchino o faraona

17. Patè di sgombro sott'olio



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Sgombro sott'olio 250 g scolato per bene
Formaggio caprino o ricotta soda 250 g
Succo di limone 2 cucchiari
Salsa Worchester qualche goccia

Ingredienti 2

Cetriolini sott'aceto 50 g
Sedano 1 costa privata dei filamenti

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (sgombro, formaggio caprino, succo di limone, salsa Worchester) impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.
- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Grattugiare gli INGREDIENTI 2 (cetriolini, sedano) nella ciotola. Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Togliere la lama e fissare la pala mescolatrice.
- Impostare 2 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica
Sostituire lo sgombro con
le sardine sott'olio

18. Polpette di legumi e patata



tempo di preparazione **15 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Scolare i legumi dal liquido di conservazione.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Ceci 100 g cotti
Lenticchie 100 g cotte
Fagioli borlotti 100 g cotti
Pisellini 100 g cotti
Patata lessa 200 g
Fiocchi di patata 60 g circa
Uovo 1 intero
Maggiorana 4 rametti sfogliati
Sale 4 g

Per finire

Uova 2
Corn flakes 100 g
Olio di arachide per friggere

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (ceci, lenticchie, fagioli, pisellini, patata lessa, fiocchi di patata, uovo, maggiorana, sale) nella ciotola. Impostare 4 minuti a velocità 6 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Con un cucchiaino formare delle grosse polpette. Passarle nelle uova battute poi nel corn flakes.
- A parte in una padella scaldare l'olio a 170° e friggere le polpette fino a doratura poi scolare su carta assorbente e salare.



Consigli di Monica
Servire le polpette calde
con il sugo alla puttanesca

19. Pomodori ripieni di grano saraceno



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **35 min.**



PIATTI FACILI



OK



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Tagliare la calotta ai pomodori poi tritarla. Con uno scavino svuotare i pomodori dai semi. Sistemarli capovolti su carta assorbente da cucina.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti Facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaio
Grano saraceno 150 g
Acqua 450 ml bollente e salata

Ingredienti 2

Cetriolo 1 piccolo sbucciato
Carota 1 media sbucciata
Zucchina 1 media
Cipollotto 1 pulito

Per finire

Pomodori 4-6 grossi
Trito di prezzemolo e maggiorana 20 g
Quartirolo 50 g
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (olio, grano saraceno, acqua) e sistemare il coperchio, quindi impostare 15 minuti, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Grattugiare gli INGREDIENTI 2 (cetriolo, carota, zucchina, cipollotto) nella ciotola.
- Una volta grattugiati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura, impostare 2 minuti, poi premere OK.

Per finire

- Aggiungere i pomodori tritati, il trito di prezzemolo e maggiorana, il quartirolo sbriciolato, mescolare e regolare di sale.
- Farcire i pomodori, sistemarli in una pirofila leggermente unta d'olio e gratinare a 250° per 10 minuti.

Consigli di Monica

Servite i pomodori tiepidi
con un'insalata di stagione

20. Seppioline al prezzemolo



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Prezzemolo 100 g sfogliato
Foglie di sedano 100 g
Aglio 1 spicchio

Ingredienti 2

Seppioline pulite 1 kg
Peperoncino 1 piccolo
Vino bianco secco 25 ml
Sale

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio prezzemolo, sedano, aglio) nella ciotola.
- Impostare 30 secondi, velocità 7 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Togliere la lama e fissare la pala mescolatrice.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (seppioline, peperoncino, vino bianco secco, sale) impostare 98° per 10 minuti a velocità 4, premere OK e poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Servire le seppioline ben calde in ciotoline con verdure di stagione stufate.



Consigli di Monica
Sostituire le seppioline con
calamari o totani

21. Sformatini di ricotta al vapore con erbe aromatiche



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



COTTURA A VAPORE

OK



Pronto per cuocere

- Funzione manuale.
- Scegliere il programma Cottura a vapore quindi premere OK.

Ingredienti 1

Ricotta soda 400 g
Albumi 4
Panna fresca 200 ml
Pecorino grattugiato 100 g
Erbe aromatiche tritate (cipollina, basilico e prezzemolo) 40 g

Ingredienti 2

Acqua 1 l
Sale 4 g
Alloro 2 foglie
Cimette di broccolo 250 g

Per finire

Stampini da 200 g unti d'olio

Fase 1

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola. Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (ricotta, albumi, panna fresca, pecorino, erbe aromatiche)
- Impostare 2 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.
- Distribuire il composto negli stampini e sistemarli nel cestello a vapore.

Fase 2

- Sistemare la ciotola senza accessori nell'apposito vano.
- Aggiungere i primi 3 degli **INGREDIENTI 2** (acqua, alloro, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Un segnale sonoro avvertirà una volta raggiunta la temperatura.

Fase 3

- Aggiungere l'ultimo degli **INGREDIENTI 2** (cimette di broccolo) nell'acqua
- Togliere il tappo alimentare e collocare il cestello per la cottura a vapore sul tappo.
- Una volta sistemato il cestello impostare il tempo a 15 minuti e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Far riposare gli sformatini 5 minuti prima di capovolgerli. Intanto frullare le cimette di broccolo con poco olio d'oliva per creare un'emulsione. Stendere la crema su 4 piatti, sistemare lo sformatino e servire.



Consigli di Monica

Questi sformatini si accompagnano anche con altre creme di verdure: carote, zucchine, zucca ecc...

22. Sformatini ricotta e spinaci



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **40 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Ricotta soda 400 g
Uova 4
Spinaci cotti 400 g
Pecorino grattugiato 120 g
Sale qb

Per finire

4 stampini da 250 ml unti d'olio

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli **INGREDIENTI 1** (ricotta, uova, spinaci, pecorino, sale). Impostare per 2 minuti a velocità 6, premere OK e poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Distribuire il composto in stampini unti d'olio.
- Infornare a 160° per 30-40 minuti.



Consigli di Monica

Sostituire gli spinaci con altre verdure cotte sempre dello stesso peso

23. Tarallini ai semi di finocchio



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **60 min.**

tempo di cottura **35 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 100 ml
Vino bianco 100 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina per pane 500 g
Olio extravergine d'oliva 100 ml
Sale fino 1 cucchiaino
Semi di finocchio 1 cucchiaino

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, vino, lievito) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, olio, sale, semi di finocchio) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in una terrina, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 1 ora.
- Formare un rettangolo, tagliare tante striscioline e ricavare dei rotolini lunghi 10 cm. Formare i tarallini.
- Tuffarli in acqua bollente poi trasferirli su una teglia ricoperta con carta da forno.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti poi a 160° cuocere il pane per altri 20 minuti fino a doratura.

Per servire

- Lasciare raffreddare per bene i tarallini prima di consumarli.

Consigli di Monica
Servire i tarallini con
l'hummus di ceci

24. Tartare di feta con peperoni e cetrioli



tempo di preparazione **15 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Falda di peperone rosso carnoso 1
Falda di peperone giallo carnoso 1
Cetrioli 2 piccoli e sodi sbucciati
Sedano 1 costa grande privata dei filamenti

Ingredienti 2

Succo di mezzo limone
Feta 250 g sbriciolata
Ricotta vaccina o formaggio cremoso 150 g
Prezzemolo tritato 15 g

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Grattugiare gli **INGREDIENTI 1** (falda di peperone rosso, falda di peperone giallo, cetrioli, sedano) nella ciotola.
- Una volta grattugiati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

Fase 2

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (succo di limone, feta, ricotta vaccina, prezzemolo tritato) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 4 minuti a velocità 4, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Ungere con poco olio le pareti di 4 stampini lisci da budino, pressare per bene poi capovolgere la tartare su piatti individuali.



Consigli di Monica

Servire le tartare con fette tostate di pane alle olive gluten free o melanzane grigliate

25. Tartare di salmone affumicato con verdure



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori fini nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Ingredienti 1

Carote 100 g sbucciate
Sedano 1 costa privato dei filamenti
Zucchina 1 piccola
Falde di peperone rosso 2

Ingredienti 2

Ritagli di salmone affumicato 500 g tritati
Avocado maturo 1 tagliato a cubetti
Pomodorini 50 g tritati
Capperini dissalati 20 g tritati
Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Succo di lime 1 cucchiaino
Timo sfogliato 2 rametti

Fase 1

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Grattugiare gli INGREDIENTI 1 (carote, sedano, zucchina, peperone) nella ciotola. Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Fissare la pala mescolatrice.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (ritagli di salmone, avocado, pomodorini, capperi, olio, succo di lime, timo).
- Impostare 2 minuti, velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

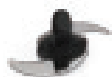
Riempire 4-5 coppapasta con il composto e servire con insalata di verdure e ciliegie

26. Terrina di tonno e patate e capperi



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Patate bianche lesse 400 g
Brodo vegetale 50 ml
Tonno sott'olio 400 g
Capperi sotto sale 40 g dissalati
Pecorino grattugiato 60 g
Prezzemolo tritato 2 cucchiaini
Sale
Pepe

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (patate lesse, brodo vegetale, tonno, capperi, pecorino, prezzemolo, sale, pepe) nella ciotola.
- Impostare 4 minuti a velocità 5 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Sistemare il composto in una terrina. Servire su crostini di pane tostato.



Consigli di Monica
Servire le terrine
con insalata di stagione
o crostini di pane

27. Torta salata con pasta brisée e verdure



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



PIATTI FACILI



OK



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Finocchio 1 tagliato in 4 parti
Zucchine 2 spuntate
Cipolla rossa 1 sbucciata e tagliata in 4
Aglione 1 spicchio sbucciato

Ingredienti 2

Prezzemolo tritato 30 g
Olive taggiasche sott'olio denocciolate
80 g
Latte 150 ml
Panna fresca 200 ml
Uova 2 grandi
Ricotta vaccina 250 g
Sale 4 g

Per finire

Pasta brisée 300 g
Parmigiano grattugiato 40 g

Fase 1

- Versare l'olio nella ciotola.
- Affettare gli INGREDIENTI 1 (olio, finocchio, zucchine, cipolla, aglio) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare il tempo a 20 minuti e premere OK.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (prezzemolo, olive, ricotta, latte, panna, sale) nella ciotola, premere il pulsante Start/Stop e impostare 3 minuti a velocità 4.

Per finire

- Rivestire una teglia foderata con carta da forno con la pasta brisée e bucherellare il fondo. Versare il composto di verdure, distribuire il parmigiano grattugiato e infornare a 180° per 30-40 minuti circa.

Consigli di Monica

Variare le verdure a seconda della stagione

28. Arancini di riso



tempo di preparazione **20 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Risotto avanzato 400 g
Pecorino 100 g
Uovo 1 intero
Prezzemolo tritato 20 g
Sale

Per finire

Farina di riso 100 g
Uova 2
Olio di arachide per friggere

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (risotto, pecorino, uovo, prezzemolo, sale) nella ciotola.
- Impostare 5 minuti a velocità 5, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Con un cucchiaino formare delle grosse polpette. Passarle nella farina di riso, nelle uova battute poi di nuovo nella farina di riso. A parte in una padella scaldare l'olio a 170° e friggere gli arancini fino a doratura poi scolare su carta assorbente e salare.

Consigli di Monica
Servire immediatamente

29. Tortini soffici con noci, grana padano e prosciutto crudo



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Ingredienti 1

Grana padano 150 g
Farina 00 300 g
Burro 125 g fuso
Uova 2 intere
Latte 100 g
Noci tritate 60 g
Lievito per torte salate mezza bustina
Sale 4 g

Per finire

Stampini da muffin 6 imburrati e infarinati
Prosciutto crudo a fette

Fase 1

- Grattugiare il primo degli INGREDIENTI 1 (grana padano) nella ciotola.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (farina 00, burro, uova, latte, noci, lievito, sale) nella ciotola e impostare il tempo a 5 minuti a velocità 4, premere OK e poi il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto negli stampini e infornare a 180° per 30 minuti fino a doratura. Lasciare intiepidire e servire con il prosciutto crudo.



Consigli di Monica

Variate i gusti utilizzando formaggi differenti e salumi a pezzetti

30. Tortino di patate e riso



tempo di preparazione **15 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.
- Preriscaldare il forno a 180°.

Ingredienti 1

Patate lesse 600 g a pezzi
Riso carnaroli lessato 300 g
Parmigiano reggiano grattugiato 80 g
Uova 2 piccole
Noce moscata 1 pizzico
Timo sfogliato 4 rametti
Sale 4 g

Per finire

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Fase 1

- Mettere il primo degli INGREDIENTI 1 (patate) nella ciotola. Impostare 1 minuto a velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (riso, parmigiano, uova, noce moscata, timo, sale) nella ciotola, impostare 2 minuti a velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

Versare l'olio in una teglia rotonda, sistemare il composto, pennellare la superficie con olio e infornare per 15 minuti circa fino a doratura.



Consigli di Monica

Potete arricchire il composto con dadini di prosciutto cotto anche per realizzare delle crocchette da friggere dopo averle passate nella farina di riso, nelle uova battute e in briciole di pane gluten free

31. Frullato ai frutti di bosco con semi di chia e yogurt di soia alla vaniglia



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Lamponi 400 g
Mirtilli 100 g
Fragole 500 g private del picciolo
Succo di mela 100 ml
Ghiaccio a scaglie 100 ml
Semi di chia 50 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (lamponi, mirtilli, fragole, succo di mela, ghiaccio, semi di chia) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri, distribuire qualche cucchiaino di yogurt di soia e servire subito

32. Frullato al caffè e banane al profumo di cardamomo



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Caffè espresso 4 tazzine
Latte di mandorla dolce 600 ml
Banane mature 2 grosse
Datteri denocciolati freschi 6
Cardamomo 3 capsule aperte di cui si utilizzano solo i semi
Zucchero muscovado 3 cucchiari
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (caffè, latte di mandorla, banane, datteri, semi di cardamomo, zucchero muscovado, ghiaccio in scaglie) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri, distribuire qualche seme di cardamomo e servire

33. Frullato al mango, avocado e mirtilli



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Mango maturo 2 sbucciati e tagliati a pezzi
Mirtilli 300 g
Avocado maturo 1 sbucciato e a pezzi
Semi di lino 50 g
Latte di soia 400 ml
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (mango, mirtilli, avocado, semi di lino, latte di soia, ghiaccio a scaglie) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri, distribuire qualche seme di lino e dadi di mango

34. Frullato alle pere con sedano e zenzero



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Pere Decana 4 non trattate
Sedano privato dei filamenti 4
Cuori di finocchio 4
Cetriolo 2 sbucciato
Zenzero 3 cm
Succo di limone 1
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare i primi 5 degli INGREDIENTI 1 (pere, sedano, cuori di finocchio, cetriolo, zenzero) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (succo di limone, ghiaccio) nella ciotola.
- Impostare 4 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica
Versare in grandi bicchieri
e servire immediatamente

ANTIPASTI

35. Frullato alle pesche con latte di mandorle



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Pesche noci grandi 4 mature senza nocciolo e a pezzi
Zucchero di canna 40 g
Prugne gialle mature 8 senza nocciolo e a pezzi
Latte di mandorla 400 ml
Farina di mandorla 50 g
Melissa qualche fogliolina
Ghiaccio a scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (pesche noci, zucchero di canna, prugne gialle, latte di mandorla, farina di mandorla, foglie di melissa, ghiaccio in scaglie) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 3 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica
Servire con scaglie di mandorla e foglioline di melissa

36. Frullato allo yogurt e curcuma per rafforzare le difese



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Yogurt naturale non zuccherato 900 ml
Banane 4 mature a pezzi
Miele di acacia 4 cucchiaini
Limone 2 il succo
Essenza di vaniglia 1 cucchiaino
Curcuma in polvere 3 cucchiaini
Pepe nero in polvere 1 pizzico
Ghiaccio a scaglie 100 ml

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (yogurt, banane, miele, limone, essenza di vaniglia, curcuma, pepe, ghiaccio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Se preferite aggiungete altro yogurt. Servire in grandi bicchieri, spolverare con altra curcuma, un giro di miele, pepe e bevete subito!

37. Frullato cremoso ai frutti tropicali



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Avocado maturo 2 sbucciato, privato del nocciolo e a pezzi
Lime 1 il succo
Banane mature 2 sbucciate e a pezzi
Miele 2 cucchiari
Acqua di cocco 600 ml
Semi di 1 bacca di vaniglia
Ghiaccio a scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (avocado, lime, banane, miele, acqua di cocco, semi della vaniglia, ghiaccio in scaglie) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica
Versare in grandi bicchieri,
distribuire un pizzico di
cannella e servire

38. Frullato di anguria, menta e cioccolato



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Togliere la buccia all'anguria e tagliarla a pezzi.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Anguria Baby matura possibilmente senza semi
Zucchero di canna 50 g
Lime 1 succo
Menta 30 g di foglioline

Per finire

Cioccolato fondente a scaglie 80 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (anguria, zucchero, lime, menta) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 3 minuti a velocità 7 premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica
Versare in grandi bicchieri,
distribuire il cioccolato a
scaglie e servire

39. Frullato esotico con frutto della passione



tempo di preparazione **20 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Avocado cremoso maturo 1 sbucciato e privato del nocciolo
Frutto della passione 3 grandi tagliati a metà (polpa)
Ananas grande maturo ½ sbucciato e a pezzetti
Mango 1 maturo sbucciato e privato della fibra centrale
Arancia 2 il succo
Ghiaccio a scaglie 200 ml

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (avocado, polpa del frutto della passione, ananas, mango, succo di arancia, ghiaccio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica

Se necessario diluire con un po' d'acqua. Servire in grandi bicchieri con cannuce e bevetele subito!

40. Frullato estivo al pomodoro e melone



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Pomodori maturi a pezzi 400 g
Melone maturo sbucciato a pezzi 1 piccolo
Arance pelate a vivo 3
Basilico 6 foglie
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (pomodori, melone, succo di arance, basilico, ghiaccio in scaglie) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.



Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri, distribuire qualche fogliolina di basilico e servire

41. Frullato salato con sedano e avocado



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Cuore di sedano 2
Cipollotto 1 inclusa la parte verde
Avocado maturo 2 sbucciati e privati del nocciolo
Lattuga 1 cuore
Lime 2 il succo
Basilico 8 foglie
Olio extravergine d'oliva 15 ml
Sale 2 g
Pepe 1 pizzico
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (sedano, cipollotto) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (avocado, lattuga, succo di lime, basilico, olio, sale, pepe, ghiaccio) nella ciotola.
- Impostare 4 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri e servire con lamelle di ravanella immediatamente

42. Frullato speziato con carote e nocciole



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare a fori grossi nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Carote 4 sbucciate a pezzi
Nocciole tostate 100 g
Fiocchi di avena 60 g
Uvetta 50 g
Chiodo di garofano in polvere 1 pizzico
Cannella in polvere 1 pizzico
Latte di soia 400 ml
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere grande

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il primo degli INGREDIENTI 1 (carote) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (nocciole, fiocchi di avena, uvetta, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, latte di soia, ghiaccio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica

Versare in grandi bicchieri, distribuire un pizzico di noce moscata e servire subito

43. Frullato verde antiossidante

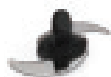


tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Mela verde 2 privata del torsolo e tagliata a quarti
Cetrioli 2 sbucciati
Kiwi maturi 6 sbucciati e tagliati a pezzi
Spinacini freschi per insalata 200 g
Ghiaccio in scaglie 1 bicchiere

Fase 1

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il primi 2 degli INGREDIENTI 1 (mela verde, cetrioli) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (kiwi, spinacini, ghiaccio) nella ciotola
- Impostare 4 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica
Versare in grandi bicchieri
e servire immediatamente

44. Frullato verde con lamponi



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Mango 2 maturi sbucciati e privati della fibra centrale
Limone 2 il succo
Zenzero fresco 3 cm sbucciato e tagliato a pezzettini
Spinacini freschi 250 g
Acqua di cocco 500 ml o latte vegetale
Ghiaccio a scaglie 200 ml
Lamponi freschi 400 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (mango, succo di limone, zenzero, spinacini, acqua di cocco, ghiaccio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Consigli di Monica

Sistemare sul fondo di 4 grandi bicchieri i lamponi, versare il frullato. Servire con un cucchiaino e bevetelo subito!

45. Cous cous gluten free con sugo alle verdure

4-6

tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **35 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla grande 1
Aglione 1 spicchio sbucciato
Peperone rosso 1 falda
Peperone giallo 1 falda
Melanzana a tocchetti 250 g

Ingredienti 3

Polpa di pomodoro 400 ml
Olive denocciolate sott'olio 40 g
Basilico 4 foglie
Origano secco 1 pizzico
Sale 6 g

Per finire

Cous cous gluten free cotto 400 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio, peperone rosso, peperone giallo,) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (melanzane).
- Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto e premere il pulsante Start/Stop

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (polpa di pomodoro, olive, basilico, origano, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

Servire il cous cous con il condimento di verdure.

46. Crema di cavolfiore verde e merluzzo al vapore



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Sistemare il salmone sul vassoio del cestello a vapore leggermente unto d'olio.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa, premere Zuppe rapide e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Brodo di verdure 800 ml
Prezzemolo 5 g
Cime di cavolfiore 800 g
Sale 8 g
Aglio sbucciato 2 spicchi
Patata bianca 1 da 200 g
Porro 1
Merluzzo 400 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola i primi 4 degli INGREDIENTI 1 (brodo, prezzemolo, cavolfiore, sale).
- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli ingredienti (aglio, patata, porro) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 2

- Dopo 10 minuti togliere il tappo dal coperchio, sistemare il vassoio per la cottura a vapore e procedere alla cottura del merluzzo per altri 10 minuti.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Decorare con il cetriolo a cubetti e un filo d'olio.

Consigli di Monica

Versare con un mestolo la zuppa nei singoli piatti fondi e servire con il pesce

47. Crema di pomodoro e verdure estive



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **5 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Sistemare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Cetriolo 1 grande sbucciato
Cipollotto 1
Sedano 1 costa di sedano
Peperone giallo 1 falde
Tabasco 1 cucchiaino
Aceto di vino rosso 2 cucchiaini
Mollica di pane 50 g
Pomodori maturi 1 kg sbucciati e privati dei semi

Per finire

Cetriolo a cubetti 1
Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Sale 2 g

Fase 1

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 1 (cetriolo, cipollotto, sedano, peperone) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (tabasco, aceto, mollica, pomodori).
- Sistemare il coperchio e impostare 5 minuti a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Regolare di sale. Sistemare la crema in frigorifero per 1 ora.

Per finire

Decorare con il cetriolo a cubetti e un filo d'olio.



Consigli di Monica
Condire con olio e guarnire con del prezzemolo

48. Crema fredda di cetrioli al kefir



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **5 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Sistemare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Cetriolo 4 grande sbucciato
Sedano 1 costa di sedano
Kefir 1 l
Mollica di pane 50 g

Per finire

Cetriolo a cubetti 1
Pane a dadini 4 fette
Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Fase 1

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (cetriolo, sedano) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (kefir, mollica) nella ciotola
- Sistemare il coperchio e impostare 5 minuti a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Regolare di sale. Sistemare la crema in frigorifero per 1 ora.



Consigli di Monica
Condire con olio e
guarnire con dell'erba
cipollina

49. Insalata di cous cous di mais con ratatouille



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipollotto 2

Aglione 1 spicchio sbucciato

Melanzana a cubetti 200 g

Ingredienti 3

Falda di peperone rosso 1 grande

Falda di peperone giallo 1 grande a pezzi

Zucchine 2 piccole

Per finire

Cous-cous di mais 300 g da cuocere

Pinoli tostiti 30 g

Trito di erbe (basilico, prezzemolo, timo)

Formaggio feta 200 g pezzetti

Olio extravergine d'oliva

Succo di 1 limone

Sale 4 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (cipollotto, aglio) nella ciotola. Una volta

affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

- Aggiungere la melanzana. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentare sia al suo posto.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare gli INGREDIENTI 2 (peperone rosso, peperone giallo, zucchine).

- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop, impostare 10 minuti premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

Cuocere il cous-cous come da indicazioni sulla confezione. Una volta pronto versarlo nella ciotola con il condimento alle verdure, aggiungere pinoli, trito di erbe, feta, regolare di sale e olio. Versare il succo di 1 limone, mescolare e servire.

50. Insalata di quinoa con crema di melanzane, ceci e cetrioli



tempo di preparazione **30 min.**

tempo di cottura **45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare finemente nell'accessorio Direct Prep fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Sistemare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 ml
Melanzane 750 g tagliate a cubetti
Aglio 1 spicchio

Ingredienti 2

Yogurt greco 50 g
Salsa Tahina (crema di sesamo) 30 g

Ingredienti 3

Cetrioli 2 sbucciati
Cipollotti 2

Per finire

Quinoa 200 g da cuocere
Ceci cotti 100 g
Piselli gelo 100 g
Menta sfogliata 4 rametti
Spinacini da insalata freschi 100 g
Olio extravergine d'oliva 15 ml
Succo di 1 limone
Sale

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio, melanzana, aglio) nella ciotola.
- Impostare 98° per 20 minuti a velocità 5, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (yogurt greco, salsa tahina) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.
- Trasferire la crema di melanzane in una grossa ciotola.

Fase 3

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 3 (cetrioli, cipollotti) nella ciotola.

Per finire

- Aggiungere la quinoa, i ceci, i piselli, la menta sfogliata, gli spinacini e un'emulsione fatta con il succo del limone, 1 pizzico di sale e l'olio. Mescolare e servire.

Consigli di Monica

In alternativa alla quinoa provare con il riso integrale

51. Insalata di quinoa con verdure marinate crude e mandorle



tempo di preparazione **8 min.**

difficoltà **facile**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare finemente nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.



Ingredienti 1

Avocado 2 sbucciati, tagliati a quarti e privati del nocciolo
Sedano 4 coste
Cetriolo 2
Zucchina 2 piccole

Per il condimento

Succo di limone 1
Olio extravergine d'oliva 15 ml
Sale
Foglie di menta 10 g tritate
Foglie di prezzemolo 20 g tritate

Per finire

Quinoa 300 g cotta
Lenticchie cotte 100 g
Cannella 1 pizzico
Uvetta ammollata 50 g
Melograno sgranato 1 piccolo
Mandorle salate e tostate 100 g
Formaggio tipo feta 200 g

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli **INGREDIENTI 1** (avocado, sedano, cetriolo, zucchina) in una grande ciotola. Aggiungere la quinoa cotta, le lenticchie, la cannella, l'uvetta ben strizzata, il melograno e le mandorle.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.

Per finire

- Guarnire l'insalata con la feta sbriciolata e servire.

Consigli di Monica
Ottima anche fredda da servire in estate arricchita con verdure di stagione

52. Insalata tiepida di riso nero con crema di zucchine e quartirolo



tempo di preparazione **20 min.**

tempo di cottura **30 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 ml
Cipolla bianca 1 grossa sbucciata e tagliata a quarti
Zucchine 4 medie tagliati a pezzetti
Semi di zucca 100 g
Acqua 20 ml

Ingredienti 2

Fiori di zucca 12 tagliati a strisciole
Sale

Per finire

Riso nero Venere 300 g da cuocere
Formaggio Quartirolo 120 g
Paprika dolce 1 pizzico

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio, cipolla, zucchine, semi di zucca, acqua) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.
- Togliere la lama e fissare la pala mescolatrice.
- Una volta tritati gli ingredienti impostare 98° per 5 minuti a velocità 5, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (fiori di zucca, sale) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi impostare 95°, per 2 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

Condire il riso con la crema di zucchine, il quartirolo sbriciolato e un pizzico abbondante di paprika.



Consigli di Monica

Nella stagione invernale sostituire le zucchine con una dadolata di zucca

53. Minestrone con cannellini e cavolo nero



tempo di preparazione **30 min.**

tempo totale **50 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 30 g

Ingredienti 2

Cipolle bianche 2 piccole
Carote 4 medie piccole
Sedano 2 coste

Ingredienti 3

Cavolo nero 400 g tagliato a striscioline
Bietoline 400 g tagliate a striscioline
Pomodori San Marzano in latta 4

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Fagioli cannellini cotti 400 g
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (cipolla, carota, sedano) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura e impostare la

temperatura a 100° e premere OK. Se necessario aggiungere poco brodo.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (cavolo nero, bietoline, pomodori) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo e impostare la temperatura a 100°.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, fagioli cannellini, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire il minestrone in fondine con crostini di pane tostato e olio a crudo

54. Minestrone con ceci e funghi



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **50 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1 media

Sedano 1 cuore

Aglione 1 spicchio sbucciato

Funghi freschi 300 g

Pomodori San Marzano 4 in scatola

Pancetta affumicata tesa 50 g tagliata a cubetti

Vino bianco secco 25 ml

Ingredienti 3

Ceci cotti 400 g

Ingredienti 4

Brodo 1 l

Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, sedano, aglio, funghi). Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti,

spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

- Dopo 2 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (pomodori, pancetta, vino) nella ciotola dal foro sul coperchio.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (ceci) premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Versare con un mestolo il minestrone nei singoli piatti fondi e servire con un trito di timo, prezzemolo e maggiorana

55. Minestrone di farro e patate



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **50 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 30 g

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1 piccola
Aglione 1 spicchio

Ingredienti 3

Farro 150 g precotto
Brodo vegetale 1 l

Ingredienti 4

Zucchine 2 medie tagliate a cubetti
Patate 3 a pasta gialla grandi e sbucciate tagliate a dadini
Spinacini freschi 100 g tritati
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura e impostare la temperatura a 100° e premere OK.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (farro, brodo vegetale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo e impostare la temperatura a 100°.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (zucchine, patate, spinacini, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire il minestrone in fondine, irrorare con un filo d'olio e cospargere di prezzemolo tritato

56. Minestrone di verdure estive al pesto di basilico



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 30 g

Ingredienti 2

Cipollotti 2 con la parte terminale verde
Carote 4 medie piccole
Zucchine 4 piccole
Sedano 4 coste e il cuore
Porri 2 medi
Fagiolini piatti 200 g
Pancetta affumicata a dadini 100 g

Ingredienti 3

Fagioli borlotti freschi 400 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 6 degli INGREDIENTI 2 (cipollotti, carote, zucchine, sedano, porri, fagiolini piatti) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

- Aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (pancetta affumicata).
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare la temperatura a 100° e premere OK.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (fagioli borlotti) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare la temperatura a 100° e premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire il minestrone in fondine e guarnire con un cucchiaino di pesto al basilico

57. Minestrone piccante di funghi



tempo di preparazione **30 min.**

tempo totale **40 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 30 g

Ingredienti 2

Cipollotti 2 con la parte terminale verde
Carote 1 media
Sedano 1 cuore
Aglio 1 spicchio
Peperoncino fresco 1

Ingredienti 3

Funghi misti 800 g puliti tagliati a spicchi sottili

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Polpa di pomodoro 200 g
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 5 degli INGREDIENTI 2 (cipollotti, carote, sedano, aglio, peperoncino) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e impostare la temperatura a 100°, poi premere OK.

- Premere OK e poi premere il pulsante Start / Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (funghi misti) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere OK e poi premere il pulsante Start / Stop per continuare la cottura. Impostare la temperatura a 100° e poi premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, polpa di pomodoro, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire il minestrone in fondine e guarnire con prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo

58. Pasta gluten free con crema al curry e mela



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **30 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Sistemare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 ml
Cipolla bianca 1 grossa sbucciata
Mela verde 1 grossa tagliata a quarti

Ingredienti 2

Curry 5g
Farina di riso 20 g
Brodo vegetale 300 ml

Ingredienti 3

Panna vegetale 200 ml
Ceci cotti 200 g
Prezzemolo tritato 15 g
Sale

Per finire

Pasta fresca senza glutine 320 g (vedi ricetta base)

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio, cipolla, mela) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 2 minuti a velocità 7, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop
- Togliere la lama e fissare la pala mescolatrice
- Una volta tritati gli ingredienti impostare 98° per 5 minuti a velocità 5, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (curry, farina di riso, brodo vegetale) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi impostare 95°, per 20 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (panna vegetale, ceci, prezzemolo, sale) nella ciotola, impostare 1 minuto a velocità 5, premere OK e premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire con il sugo al curry

59. Piatto unico di grano saraceno e verdure d'autunno



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **40 min.**



PIATTI VEGETARIANI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla grande 1

Aglione 1 spicchio sbucciato

Ingredienti 3

Zucchine 2

Carote 2 sbucciate

Zucca 200 g pulita

Patate 2 medie sbucciate

Cimette di cavolfiore 250 g

Acqua 20 ml

Sale 4 g

Per finire

Grano saraceno 250 g da cuocere

Curcuma 1 cucchiaino

Semi di cumino 1 pizzico

Burro fuso 30 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare gli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Sistemare il coperchio



accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto.

- Premere il pulsante Start/Stop, se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 3

Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 3 (zucchine, carota, zucca, patata) nella ciotola.

- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 3 (cimette di cavolfiore, acqua, sale) nella ciotola. Sistemare il coperchio accertandosi che il tappo alimentatore sia al suo posto.
- Impostare 20 minuti premere OK e premere il pulsante Start/Stop.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

Aggiungere il grano saraceno cotto, la curcuma, i semi di cumino, il burro, mescolare con la spatola in dotazione e servire.

60. Riso integrale con cetrioli e avocado



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 20 ml
Succo di pompelmo rosa 1
Rucola 100 g
Pinoli tostati 40 g

Ingredienti 2

Cetrioli 3 medi
Sedano 3 coste
Avocado maturo 2 a tocchetti

Per finire

Riso integrale 300 g da cuocere
Capperi dissalati 30 g
Formaggio provolone 200 g a scaglie
Peperoncino fresco tritato 1
Olio extravergine d'oliva
Sale 4 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio, succo di pompelmo, rucola, pinoli) nella ciotola, fissare il coperchio, impostare 3 minuti a velocità 7 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (cetrioli, sedano) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (avocado).

Per finire

Cuocere il riso integrale come da indicazioni sulla confezione. Una volta pronto versarlo nella ciotola con il condimento e le verdure, aggiungere i capperi dissalati, il formaggio provolone, il peperoncino tritato, regolare di sale, olio, mescolare e servire.

Consigli di Monica

Se non amate il gusto amarognolo del pompelmo provate con il succo e la scorza del lime

61. Risotto al nero di seppia



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1
Aglio 1 spicchio
Seppie 500 g tagliate a pezzi con le sacche del nero
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Riso Vialone nano 300 g
Salsa di pomodoro 100 g
Brodo vegetale 700 ml
Sale 10 g

Per finire

Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
Pepe 1 pizzico

Consigli di Monica

Nella fase iniziale di cottura del risotto si può alternativamente al programma preimpostato, decidere di modificare manualmente la temperatura di tostatura del riso

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura aggiungere gli ultimi degli INGREDIENTI 2 (seppie, nero, vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (riso, salsa di pomodoro, brodo, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

62. Risotto allo zafferano con funghi porcini

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



OK

direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Scalogni sbucciati 2 piccoli
Aglio 1 spicchio sbucciato
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Porcini freschi puliti 450 g

Ingredienti 4

Brodo di carne 700 ml
Zafferano 2 g
Sale 10 g

Per finire

Grana grattugiato 50 g
Burro freddo a pezzetti 40 g
Prezzemolo 1 cucchiaino tritato

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (scalogni, aglio) nella ciotola. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Affettare gli INGREDIENTI 3 (porcini) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo di carne, zafferano, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il grana grattugiato, il burro freddo, il prezzemolo tritato e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

PRIMI

63. Risotto con asparagi e pancetta



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipollotti interi 2 inclusa la parte verde
Vino bianco 20 ml

Ingredienti 3

Pancetta a cubetti 80 g
Asparagi verdi o bianchi 10 medi

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Pecorino 50 g
Burro freddo a pezzetti 50 g

Fase 1

• Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

• Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo. Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipollotti) nella ciotola.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (pancetta) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 5 minuti di cottura portare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e affettare il resto degli INGREDIENTI 3 (asparagi) facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il pecorino, il burro freddo e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

64. Risotto con castagne, lenticchie e cotechino



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipolla 1 piccola
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Castagne arroste 10 sbucciate e tagliate a metà
Lenticchie cotte 100 g
Cotechino a pezzetti 200 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Parmigiano grattugiato 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.

- Dopo 2 minuti sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il secondo degli INGREDIENTI 2 (cipolla) nella ciotola.
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino) dal foro del coperchio facendo attenzione al vapore caldo

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (castagne, lenticchie, cotechino) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il parmigiano, il burro freddo e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

65. Risotto con fave e pecorino



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipollotti 4 con la parte terminale verde
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Fave sgranate e sbucciate 250 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Pecorino stagionato 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Pepe 1 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Dopo 2 minuti sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il secondo degli INGREDIENTI 2 (cipollotti) nella

ciotola. Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino) dal foro sul coperchio facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (fave) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il pecorino, il burro freddo, il pepe e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

66. Risotto con fave, piselli e fiori di zuccina



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipollotti 4 con la parte terminale verde
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Fave sgranate e sbucciate 100 g
Piselli sgranati 50

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Grana stagionato 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Fiori di zuccina 10 puliti e tagliati a striscioline.

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.

- Dopo 2 minuti sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il secondo degli INGREDIENTI 2 (cipollotto) nella ciotola. Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino) dal foro sul coperchio facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (fave, piselli) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il pecorino, il burro freddo, i fiori e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

67. Risotto con finocchi e calamari



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g

Ingredienti 3

Finocchi 2 cuori
Cipollotti interi 2 piccoli inclusa la parte verde terminale
Calamari tagliati a listarelle 450 g con i tentacoli
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
Scorza di limone grattugiata 1 cucchiaino
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Affettare gli INGREDIENTI 3 (finocchi, cipollotti) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura aggiungere gli ultimi degli INGREDIENTI 3 (calamari, vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il prezzemolo tritato, il limone, il pepe e lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

68. Risotto con gamberi, capesante, zucchini e fiori di zucca



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Scalogni sbucciati 2 medi
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Zucchine 2 medie

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g
Code di gambero e capesante puliti e tagliati a tocchetti 400 g

Per finire

Fiori di zucca puliti tagliati a striscioline 8

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (scalogni).

- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura aversare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 3 (zucchine).
- Una volta affettate, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 1 minuto aggiungere il resto degli INGREDIENTI 4 (code di gambero, capesante) dal foro sul coperchio.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere i fiori di zucca, mescolare e lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

69. Risotto con la barbabietola



tempo di preparazione **5 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g

Scalogni 2

Vino bianco 20 ml

Ingredienti 3

Barbabietola rossa cotta 300 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 750 ml

Sale 10 g

Per finire

Grana Padano 40 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Mascarpone 1 cucchiaino

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo. Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (scalogni) nella ciotola.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Grattugiare gli INGREDIENTI 3 (barbabietola) nella ciotola.
- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il grana, il burro freddo e il mascarpone poi mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

70. Risotto con pesce spada, vongole e spinacini

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipolla piccola 1
Sedano 1 costa
Carota 1 piccola
Aglio 1 spicchio
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Spinacini 100 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Pesce spada 400 g tagliato a dadini

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipolla, sedano, carota, aglio).

- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (spinacini) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il pesce spada a dadini, mescolare e lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Consigli di Monica
Arricchite il risotto con vongole o cozze

71. Risotto con porri, salsiccia e taleggio



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Porri 2 medi
Salsiccia 200 g sbriciolata

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Taleggio 70 g
Burro freddo a pezzetti 30 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino).

Fase 3

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare il primo degli INGREDIENTI 3 (porri) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Aggiungere la salsiccia dal foro del coperchio.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il taleggio e il burro freddo, quindi mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

72. Risotto con salvia e fontina



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipolla 1 grande
Vino bianco 20 ml

Ingredienti 3

Pancetta a cubetti 80 g
Salvia 12 foglie

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Grana 50 g
Burro freddo a pezzetti 60 g
Fontina valdostana 150 g a cubetti

Fase 1

• Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

• Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo. Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipolla) nella ciotola.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

• Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (pancetta, salvia) facendo attenzione al vapore caldo. Se necessario aggiungere poco brodo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

• Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

• Aggiungere il grana, il burro freddo, la fontina e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Consigli di Monica
Da provare anche con
l'aggiunta di funghi

73. Risotto con sedano, gorgonzola e noci



tempo di preparazione **8 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Arborio 300 g
Vermouth bianco 20 ml

Ingredienti 3

Sedano verde 3 coste
Scalogni 2 grandi
Noci 6 gherigli tritati

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Gorgonzola 70 g
Burro freddo a pezzetti 30 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino).

Fase 3

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 3 (sedano, scalogni) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Aggiungere le noci dal foro del coperchio.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il gorgonzola e il burro freddo, quindi mantecare il risotto.

Consigli di Monica

Per un sapore più erbaceo aggiungere poche foglie di sedano tritate in mantecatura

74. Risotto con seppie e coste



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Scalogni 2 piccoli
Aglio 1 sbucciato
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Peperoncino verde fresco piccolo 1
Coste pulite 4 solo la parte bianca
Seppie pulite e tagliate a pezzetti 500 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g
Coste pulite 200 g solo la parte verde a striscioline
Pomodori sbucciati e privati dei semi a pezzettini 2

Per finire

Parmigiano grattugiato 50 g
Erbe tritate (prezzemolo, timo e maggiorana) 20 g
Olio extravergine d'oliva 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (scalogni, aglio) nella ciotola. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore.

Fase 3

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare i primi due degli INGREDIENTI 3 (peperoncino, coste bianche) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere il terzo degli INGREDIENTI 3 (seppie) e premere Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 4 minuti aggiungere gli ultimi degli INGREDIENTI 4 (coste verdi, pomodori) dal foro sul coperchio e terminare la cottura.

Per finire

- Aggiungere il parmigiano, le erbe tritate, l'olio e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

75. Risotto con tartufo nero e topinambur



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Scalogni 2 sbucciati
Vino bianco 20 ml

Ingredienti 3

Topinambur 100 g sbucciati

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Grana grattugiato 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Tartufo nero 1 ben spazzolato

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo. Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (scalogni) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Affettare gli INGREDIENTI 3 (topinambur) nella ciotola. Se necessario aggiungere poco brodo.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il grana, il burro freddo e il tartufo tagliato a lamelle sottili con il taglia tartufo e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Consigli di Monica
Sostituire il topinambur
con del sedano bianco

76. Risotto con verdure di primavera e guanciaie

4

tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipollotto 1 inclusa la parte verde
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Guanciaie 50 g tagliato a striscioline sottili
Funghi Champignon 150 g
Zucchine piccole 2
Asparagi 4
Peperone rosso 1 falda

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g
Pisellini 80 g

Per finire

Grana grattugiato 50 g
Burro freddo a pezzetti 40 g

Fase 1

• Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

• Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il secondo degli INGREDIENTI 2 (cipollotto) nella ciotola.
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

• Aggiungere il guanciaie dal foro sul coperchio. Dopo 4 minuti sistemare il Direct Prep in posizione 1, aggiungere gli ultimi INGREDIENTI 3 (funghi, zucchine, asparagi, peperone) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

• Aggiungere i primo degli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

• Dopo 5 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 4 (pisellini) nella ciotola dal foro sul coperchio.

• Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

• Aggiungere il grana grattugiato, il burro freddo e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

77. Risotto con verza e taleggio



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Cipolla 1
Sedano 2 coste
Carote 2 piccole sbucciate
Riso Carnaroli 300 g
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Verza 1 cuore a pezzetti grossolani

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Taleggio 200 g
Burro freddo a pezzetti 30 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, sedano, carota) nella ciotola. Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (riso, vino) dal foro sul coperchio facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere l'INGREDIENTE 3 (verza) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Mantecare con il taleggio a pezzetti e il burro freddo. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Consigli di Monica

Ottimo anche con pezzetti di speck

78. Risotto con zucca mantovana e speck



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipolla 1 piccola sbucciata
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Zucca mantovana pulita 250 g
Speck a dadini 80 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 850 ml
Sale 10 g

Per finire

Parmigiano grattugiato 40 g
Burro freddo a pezzetti 50 g
Mascarpone 1 cucchiaino

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola usando una spatola, facendo attenzione al vapore caldo.
- Sistemare il Direct Prep in posizione 1

e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipolla).

- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare il primo degli INGREDIENTI 3 (zucca) nella ciotola. Una volta affettata, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 3 minuti di cottura aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 3 (speck) dal foro sul coperchio facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il parmigiano, il burro freddo, il mascarpone e mantecare. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

79. Risotto contadino



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Riso Carnaroli 300 g
Cipollotto intero 1 inclusa la parte verde
Vino bianco 20 ml

Ingredienti 3

Cuore di sedano 1
Carote 1 sbucciate
Asparagi selvatici 1 mazzetto tritato

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Parmigiano reggiano 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Fiori di zucca 6 tritati
Prezzemolo 1 cucchiaino tritato

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (riso Carnaroli) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo. Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e

grattugiare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipollotto) nella ciotola.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti di cottura versare l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino bianco) facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 3 (cuore di sedano, carota) nella ciotola e aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 3 (asparagi selvatici) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il parmigiano, il burro freddo, i fiori di zucca, il prezzemolo e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

80. Risotto speziato con mele renette e melograno



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi il programma Risotto e premere OK.
- Vedi consiglio di Monica ricetta 61.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla 1 piccola
Chiodi di garofano 3
Foglie di salvia 3
Riso Baldo 300 g
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Mele renette 2 piccole sbucciate e tagliate a tocchetti

Ingredienti 4

Brodo vegetale 800 ml
Sale 10 g

Per finire

Parmigiano grattugiato 50 g
Burro freddo a pezzetti 30 g
Chicchi di melograno 70 g

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1 e affettare il primo degli **INGREDIENTI 2** (cipolla) nella ciotola.

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 2 minuti aggiungere il resto degli **INGREDIENTI 2** (chiodi di garofano, salvia, riso, vino) dal foro del coperchio facendo attenzione al vapore caldo.

Fase 3

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 3** (mele renette) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere un mestolo di brodo.

Fase 4

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 4** (brodo vegetale, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il parmigiano, il burro freddo, i chicchi di melograno e mantecare il risotto. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Consigli di Monica

Da provare anche con le pere e un pizzico di cannella

81. Vellutata al farro con pecorino



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **27 min.**



OK

direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa, premere Vellutate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1 media
Aglio 1 spicchio sbucciato
Pomodoro 1 tagliato a quarti
Lardo di Arnad 2 fette tritate

Ingredienti 3

Brodo vegetale 1 l
Farro ammollato per 12 ore
(300 g a secco)
Salvia 2 foglie
Zafferano 1 g
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio, pomodoro). Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Dopo 2 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (lardo) nella ciotola dal foro sul coperchio.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (brodo, farro, salvia, zafferano, sale) premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare il tempo a 60 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Versare con un mestolo la vellutata nei singoli piatti fondi e servire con una spolverata di paprica

82. Vellutata di asparagi e crescione



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



VELLUTATE



OK



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Vellutate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1 media
Asparagi verdi 1 kg puliti e privati delle parti terminali dure

Ingredienti 3

Brodo vegetale 750 ml
Sale 6 g
Panna fresca 250 ml
Crescione 1 grosso mazzetto

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (cipolla, asparagi). Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

Fase 3

- Aggiungere i primi 2 degli INGREDIENTI 3 (brodo, sale) nella ciotola.
 - Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
 - A 5 minuti dalla fine versare la panna e aggiungere il crescione poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica

Versare con un mestolo la vellutata nei singoli piatti fondi e servire con scaglie crostini di pane caldo e pepe

83. Vellutata di fagioli rossi e scarola con lardo e rosmarino



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Vellutate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Sedano 1 costa
Cipolla 1 media
Carota 1 piccola

Ingredienti 3

Scarola pulita tritata 700 g
Brodo vegetale 1,4 l
Fagioli rossi cotti 350 g
Sale 4 g

Per finire

Lardo 150 g
Rosmarino 1 rametto

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (sedano, cipolla, carota) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (scarola, brodo, fagioli rossi, sale) usando una caraffa e facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Regolare il tempo a 10 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Amalgamate 150 g di lardo con qualche rametto di rosmarino tritato.

Consigli di Monica
Servire la zuppa in piatti fondi con i crostini di pane tostato spalmati con il lardo al rosmarino

84. Vellutata di insalata belga e cipollotti



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Vellutate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Cipollotti novelli 6

Insalata belga 400 g

Patata bianca 1 grande sbucciata

Ingredienti 3

Latte 750 ml

Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (cipollotti, insalata belga, patata). Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (latte, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Versare con un mestolo la vellutata nei singoli piatti fondi e cospargere con erba cipollina e un pizzico di noce moscata

85. Vellutata di pane e pomodoro con pecorino



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **27 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Velluate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Ingredienti 2

Cipolle 2 medie

Aglione 1 spicchio

Cuore di sedano con le foglie 1

Pancetta affumicata a dadini 120 g

Ingredienti 3

Polpa di pomodoro 200 g fresco

Pane casareccio tagliato a dadi 400 g

Brodo vegetale 1,5 l

Sale 4 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (cipolle, aglio, cuore di sedano) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (pancetta affumicata). Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (polpa di pomodoro, pane, brodo, sale) usando una caraffa e facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Servire la vellutata in piatti fondi con le erbe aromatiche tritate

86. Vellutata tiepida di peperoni rossi con caprino

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **27 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Vellutate e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Ingredienti 2

Cipolla 1 media
Aglio 1 spicchio
Peperoni rossi 4
Pomodoro a grappolo maturo 2

Ingredienti 3

Brodo vegetale 600 ml
Sale 4 g
Basilico 3 foglie

Per finire

Caprino 180 g
Latte di capra 100 ml
Cetriolo a cubetti 1

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (brodo, sale, basilico) usando una caraffa e facendo attenzione al vapore caldo. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Lavorare il caprino con il latte fino ad ottenere una crema fluida. Distribuire la crema in 4 fondine, decorare con un giro di crema al caprino, sistemare i dadini di cetriolo e servire.

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio, peperoni, pomodoro) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura

Consigli di Monica
Se non amate il caprino
utilizzate una ricotta
vaccina

87. Zuppa con broccolo romano e baccalà



tempo di preparazione **25 min.**

tempo totale **50 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 40 g

Ingredienti 2

Aglione sbucciato 1 spicchio
Cipolla dorata sbucciata 1 piccola
Baccalà dissalato ammollato e tagliato a pezzi 700 g
Pomodorini datterini tagliati a metà 8
Vino bianco secco 15 ml

Ingredienti 3

Broccolo romano diviso in cimette 500 g

Ingredienti 4

Brodo vegetale 700 ml
Sale 4 g

Per finire

Olio extravergine d'oliva 6 cucchiari
Aglione 1 spicchio
Pinoli tostanti 30 g
Uvetta ammollata 30 g
Acciuga sott'olio 4 filetti
Prezzemolo tritato 20 g
Crostini di pane

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (aglio, cipolla) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Aggiungere gli ultimi 3 degli INGREDIENTI 2 (baccalà, pomodorini, vino bianco).
- Premere il pulsante Start/Stop. Impostare 5 minuti, premere OK e continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (broccolo romano) facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti gli ingredienti, premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Regolare il tempo a 5 minuti e premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (brodo, sale) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Rosolare l'aglio schiacciato nell'olio, unire i pinoli, l'uvetta, le acciughe e il prezzemolo tritato per 1 minuto. Distribuire il condimento alle acciughe.

88. Zuppa d'orzo con verdure e prosciutto affumicato



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **50 min.**



BRODI



OK



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Brodi e premere OK. Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Ingredienti 2

Cipolle dorate sbucciate 2 piccole
Prosciutto cotto affumicato in un'unica
fetta 150 g a dadini

Ingredienti 3

Patate pelate 2 medie
Carote 4 piccole
Sedano rapa 1 piccolo
Sedano bianco 2 coste
Porro 1 medio

Ingredienti 4

Acqua calda 1 l
Orzo ammollato in acqua fredda 60 g
Foglia di alloro 1
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare il primo degli INGREDIENTI 2 (cipolla) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

- Aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (prosciutto cotto affumicato).
- Premere il pulsante Start/Stop e premere OK.

Fase 3

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 4 (patata, carota, sedano rapa, sedano, porro) usando una spatola facendo attenzione al vapore caldo.
- Ruotare il Direct Prep in posizione 2.
- Premere il Pulsante Start/Stop e premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (acqua calda, orzo, alloro, sale) usando una caraffa e facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire la zuppa in piatti fondi con l'erba cipollina

89. Zuppa di anguria e melone



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **5 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare la frutta e la verdura in modo che entrino nel tubo di inserimento.
- Sistemare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Anguria 800 g pulita
Melone retato 1 medio pulito
Cetriolo 1 sbucciato
Zenzero 3 cm sbucciato
Tabasco 1 cucchiaino
Acqua di fiori d'arancio 2 cucchiaini

Per finire

Cetriolo a cubetti 1
Anguria a cubetti 50 g
Melone a cubetti 100 g
Menta e prezzemolo tritati 1 cucchiaino
Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Sale 2 g

Fase 1

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 1 (anguria, melone, cetriolo, zenzero) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (tabasco, acqua di fiori d'arancio).
- Sistemare il coperchio e impostare 4 minuti a velocità 6, quindi premere OK e poi premere il pulsante Start/Stop.
- Sistemare la crema in frigorifero per 1 ora.

Per finire

- Condire la zuppa con del cetriolo, anguria e melone a dadini con il trito di erbe olio e sale.

Consigli di Monica

Sistemare la guarnizione sul fondo di 4 fondine ghiacciate, versare la zuppa di anguria e melone e servire

90. Zuppa di patate e porro



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



ZUPPE RAPIDE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Zuppe rapide e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari
Cipolla bianca 1 grande
Carota 1 media
Sedano 1 costa
Patata bianca 1 da 200 g
Porro 1 grande
Brodo 1 l
Sale q.b.

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (olio).
- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare le verdure degli INGREDIENTI 1 (cipolla, carota, sedano, patata, porro) nella ciotola.
- Una volta aggiunte tutte le verdure, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e impostare 30 minuti, premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Dopo 5 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (brodo, sale) nella ciotola e continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Versare con un mestolo la zuppa nei singoli piatti fondi, distribuite dadini di formaggio grana e pane tostato

91. Zuppa rapida di melanzane e yogurt con panini con grano saraceno



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa, quindi Zuppe rapide e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Melanzane 3 lunghe tagliate a dadi
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Brodo vegetale 500 ml
Sale 6 g

Ingredienti 2

Yogurt Greco 200 g
Prezzemolo 2 rametti sfogliati
Menta 2 rametti sfogliati

Per finire

Pomodorini 10 tagliati a quarti
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Cipollotto 1 la parte verde a rondelle

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (melanzane, olio, brodo vegetale, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (yogurt, foglioline di prezzemolo, menta) premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Distribuire la crema nelle fondine e decorare con i pomodorini, l'olio e qualche rondella di cipollotto.



Consigli di Monica

Si possono omettere i pomodorini nella ricetta, e guarnire solo con la menta e il cipollotto

92. Zuppa rapida di primizie



tempo di preparazione **25 min.**

tempo totale **30 min.**



OK

direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Zuppe rapide e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Brodo di verdure 800 ml
Carote novelle 200 g
Fagiolini 200 g
Cipollotti 4
Patate novelle 200 g tagliate a quarti
Aglio 1 spicchio sbucciato
Pomodori ciliegini tagliati a metà
Sale 8 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (brodo)
- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare 3 degli INGREDIENTI 1 (carote, fagiolini, cipollotti) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Dopo 2 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (patate, aglio, pomodorini, sale) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica
Versare con un mestolo la zuppa nei singoli piatti fondi e servire con del grana a filetti

93. Zuppa rapida di verdure con orzo



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa, quindi Zuppe rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Cipolla bianca 1 sbucciata
Aglio 1 spicchio
Carote 3 medie
Zucchine 4 piccole
Sedano 1 cuore
Peperone rosso 1 pulito
Polpa di pomodoro 800 g
Brodo vegetale 500 ml
Sale 6 g

Per finire

Orzo cotto 200 g
Pesto di basilico 4 cucchiaini

Fase 1

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 6 degli INGREDIENTI 1 (cipolla, aglio, carote, zucchine, sedano, peperone) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere gli ultimi 2 degli INGREDIENTI 1 (brodo vegetale, sale).
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Aggiungere l'orzo cotto, regolare di sale, servire la zuppa in fondine e guarnire con un cucchiaino di pesto al basilico.



Consigli di Monica
È possibile sostituire il pesto con del rosmarino tritato

94. Zuppa rapida di zucca e amaretti



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppa quindi Zuppe rapide e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Zucca mantovana pulita 600 g
Cipolla bianca 1 piccola
Latte intero 600 ml
Sale 6 g
Amaretti 10

Fase 1

- Portare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (zucca, cipolla) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2. Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (latte, sale, amaretti).
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura, impostare il tempo a 25 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica
Versare la crema nelle
fondine e guarnire con
chips e semi di zucca

95. Baccalà mantecato



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di raffreddamento **60 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Baccalà ammollato 1 kg tagliato a pezzi
Cipolla bianca 1 media tagliata a metà
Aglio 1 spicchio grosso sbucciato
Latte 1 l
Alloro 1 foglia

Ingredienti 2

Acciughe sott'olio 4

Per finire

Sale qb
Pepe qb
Prezzemolo 20 g tritato

Fase 1

- Per la fase 1 usare la ciotola senza accessori.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (baccalà, cipolla, aglio, latte, alloro) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 98° per 10 minuti e premere OK.
- Lasciare raffreddare il baccalà nel latte per 1 ora.

Fase 2

- Scolare il baccalà, e tenere l'aglio privato del germoglio.
- Fissare l'accessorio lama nella ciotola.
- Mettere il baccalà intiepidito, l'aglio, e gli INGREDIENTI 2 (acciughe) impostare 30 secondi velocità 7.

Per finire

Aggiungere il prezzemolo e regolare di sale e pepe.



Consigli di Monica
Servire il baccalà con polenta, pureè, su crostini o come farcitura per cannelloni

96. Baccalà piccante con pomodoro e taccole



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



PIATTI FACILI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Cipolle rosse 2 sbucciate
Aglio 2 spicchi
Acqua 20 ml

Ingredienti 2

Polpa di pomodoro 400 g
Patate medie 2 sbucciate e tagliate a pezzi
Taccole 100 g tagliate a pezzi
Vino bianco secco 20 ml
Baccalà dissalato 800 g a pezzi
Maggiorana 4 rametti sfogliati
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (olio).
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipolla, aglio, acqua) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Dopo 5 minuti aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (polpa di pomodoro) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 5 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (patate, taccole, vino bianco, baccalà, maggiorana, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Provate anche con altre
verdure di stagione,
peperoni, zucchine

97. Bocconcini di pescatrice con pomodorini e olive

4-6

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



COTTURE RAPIDE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipollotti 4

Sedano 1 cuore con le foglie

Aglione sbucciato 2 spicchi

Prezzemolo tritato 20 g

Capperi dissalati 30 g

Olive taggiasche sott'olio 60 g

Bocconcini di pescatrice 600 g

Pomodorini datterini 300 g tagliati a metà

Ingredienti 3

Vino bianco secco 30 ml

Sale qb

Pepe qb

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi due degli INGREDIENTI 2 (cipollotti, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Dopo 3 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (prezzemolo, capperi, olive, pescatrice, pomodorini) usando una spatola, facendo attenzione al vapore.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (vino bianco, sale, pepe) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop e impostare il tempo a 10 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



98. Bocconcini di coniglio con patate e peperoni

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **22 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiaini

Ingredienti 2

Patate 2 medie sbucciate e tagliate a metà per il lungo

Aglione tritato 2 spicchi

Rosmarino tritato 1 cucchiaino

Acqua 20 ml

Ingredienti 3

Peperone giallo 2 a cubetti

Peperone rosso 2 a cubetti

Ingredienti 4

Coniglio 700 g a bocconcini

Sale

Per finire

Basilico sfogliato 2 rametti

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare il primo degli INGREDIENTI 2 (patate) nella ciotola, dopo 1 minuto aggiungere gli ultimi tre degli INGREDIENTI 2 (aglio, rosmarino, acqua).
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (peperone giallo, peperone rosso) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (petto di pollo, sale) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 5 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Distribuire le foglie di basilico e servire.
Durante la cottura togliere il tappo centrale per favorire l'evaporazione

99. Brasato di manzo a bassa temperatura con vino rosso



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **3 ore**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare grossolanamente nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare il tappo per la cottura a bassa temperatura nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva
Cappello del prete o scamone 1 kg
legato con lo spago

Ingredienti 2

Carote 2 sbucciate e tagliate nel senso della lunghezza
Cipolla 1 sbuccciata e tagliata a metà
Sedano 2 coste
Aglio 1 spicchio
Bacche di ginepro 2
Chiodi di garofano 2
Pepe in grani 4
Stecca di cannella 1
Salvia 1 rametto
Rosmarino 1 rametto
Timo 2 rametti
Vino rosso corposo 750 ml
Sale qb

Fase 1

- Rosolare la carne all'interno della ciotola facendo scaldare 2 cucchiaini di olio, impostando la temperatura manualmente a 180°. Utilizzare le pinze per girare la carne in modo da rosolarla da tutte le parti. Togliere la carne e tenerla da parte.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare i primi 4 degli INGREDIENTI 2 (carote, cipolla, sedano, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare

l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere tutti gli altri INGREDIENTI 2 (Bacche di ginepro, chiodi di garofano, pepe, stecca di cannella, salvia, rosmarino, timo, vino rosso, sale) nella ciotola.

- Sistemare la carne sopra le verdure, chiudere il coperchio e sistemare il tappo.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Impostare il tempo a 4 ore e la temperatura a 85° e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Togliere la carne dal liquido di cottura, filtrare la bagna per togliere gli aromi, fissare la lama e frullare il tutto.
- Impostare 4 minuti a velocità 6.
- Se fosse necessario, aggiungere 1 cucchiaino di maizena diluita con un po' d'olio per addensare il tutto.

Consigli di Monica

Tagliare a fette il brasato solo quando si è intiepidito, immergerlo nella bagna calda e servirlo con polenta

100. Calamaretti con pisellini e pomodorini



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **15 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Scalogni 4 sbucciati
Aglio 2 spicchi
Acqua 20 ml

Ingredienti 2

Calamaretti 800 g a pezzi
Vino bianco secco 20 ml
Prezzemolo tritato 15 g
Pomodorini datterini 250 g tagliati a metà
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (olio).
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (scalogni, aglio, acqua) nella ciotola. Premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura, impostare 20 minuti e premere OK.

Fase 2

- Dopo 5 minuti aggiungere i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (calamaretti, vino bianco) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- A 5 minuti dalla fine aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (prezzemolo, pomodorini, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Servire con verdure di stagione e pure di fave

101. Calamari con verdure dell'orto



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **15 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure nel senso della lunghezza.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Ingredienti 2

Aglione 1 spicchio
Porri 2 medi
Asparagi 8 puliti
Zucchine 2 medie

Ingredienti 3

Calamari puliti e tagliati a pezzi 700 g

Ingredienti 4

Pomodorini datterini 250 g tagliati a metà
Sale qb

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e aggiungere gli INGREDIENTI 2 (aglio, porri, asparagi, zucchini) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (calamari) nella ciotola, facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 5 minuti, poi premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (pomodorini, sale) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 5 minuti, poi premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Servire i calamari con bruschette di pane tostato calde.

Durante la cottura togliere il tappo centrale per favorire l'evaporazione

102. Carrè di maialino da latte cotto a bassa temperatura



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **3 ore**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare grossolanamente nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

(accessorio lama) (Tappo per cottura a bassa temperatura)
Fissare l'accessorio lama poi il tappo per la cottura a bassa temperatura nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva
Carrè di maialino da 1 kg legato con lo spago

Ingredienti 2

Carote 3 sbucciate e tagliate nel senso della lunghezza
Cipolle 2 sbucciate e tagliate a metà
Sedano 2 coste
Erbe miste 1 mazzetto (rosmarino, timo)
Birra rossa 700 ml
Sale qb

Fase 1

- Rosolare la carne all'interno della ciotola facendo scaldare 2 cucchiaini di olio, impostando la temperatura manualmente a 180°. Utilizzare le pinze per girare la carne in modo da rosolarla da tutte le parti. Togliere la carne e tenerla da parte.

Fase 2

- Sistemare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (carote, cipolla, sedano) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere gli altri INGREDIENTI 2 (erbette, birra rossa, sale) nella ciotola.
- Sistemare la carne sopra le verdure, chiudere il coperchio e sistemare il tappo.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Impostare il tempo a 3 ore e la temperatura a 85° e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Togliere la carne dal liquido di cottura, filtrare la bagna per togliere gli aromi, fissare la lama e frullare il tutto.
- Impostare 4 minuti a velocità 6.

Consigli di Monica
Servire la sella di maialino con mele caramellate e il fondo di cottura

103. Coniglio con rape bianche



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



PIATTI FACILI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari

Ingredienti 2

Rape bianche 400 g
Scalogni medi 4
Aglio tritato 1 spicchio
Prezzemolo tritato 20 g
Acqua 20 ml

Ingredienti 3

Polpa di coniglio 600 g a tocchetti
Vino bianco secco 20 ml
Sale

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (rape, scalogni, aglio) nella ciotola poi aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (prezzemolo, acqua).
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 3

- Dopo 5 minuti aggiungere gli INGREDIENTI 3 (polpa di coniglio, vino bianco, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 15 minuti, premere OK e poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Durante la cottura togliere il tappo centrale per favorire l'evaporazione.
Servire con verdure stufate

104. Cozze al peperoncino



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **15 min.**



PIATTI FACILI



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Peperoncino 1 fresco tritato e privato dei semi
Aglio 3 spicchi sbucciati
Zafferano 5 pistilli

Ingredienti 2

Pomodori pelati 500 g
Concentrato di pomodoro 1 cucchiario
Cozze 500 g pulite

Per finire

Prezzemolo 20 g tritato

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (olio extravergine d'oliva, peperoncino, aglio, zafferano) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 2

- Dopo 1 minuto aggiungere i primi degli INGREDIENTI 2 (pomodori pelati, concentrato di pomodoro) nella ciotola facendo attenzione al vapore e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare 10 minuti e premere OK.
- Togliere la pala mescolatrice e aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (cozze) nella ciotola facendo attenzione al vapore e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 3 minuti.

Per finire

- Aggiungere il prezzemolo tritato
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Servire con crostini di pane caldo

105. Faraona brodetta con cavolo verza e patate

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **30 min.**



COTTURE RAPIDE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Faraona 800 g a pezzi senza ossi tra petto e cosce salate e pepate
Verza 1 piccola tagliata a spicchi
Carote 2 medie sbucciate
Cipolla 1 media sbuccciata
Sedano 1 costa
Vino bianco secco 20 ml

Ingredienti 3

Brodo di pollo 500 ml
Pepe in grani 5
Bacche di ginepro 5
Patate novelle tagliate a spicchi 8

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (olio extravergine d'oliva) premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (faraona) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Dopo 3 minuti ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare i 4 degli INGREDIENTI 2 (verza, carote, cipolla, sedano) nella ciotola.
- Una volta affettati gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (vino bianco), impostare la temperatura a 120 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (brodo, pepe, ginepro, patate novelle) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Servire la faraona con la
polenta bianca

SECONDI

106. Filetti di rana pescatrice con verdure in brodo e salsa alla senape



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **25 min.**



Prima di iniziare

- Emulsionare gli INGREDIENTI 4 (prezzemolo, aneto, senape, aceto, olio) in una ciotolina e tenere da parte.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Cottura a vapore quindi premere OK.



Ingredienti 1

Acqua 1 l
Alloro 1 foglia
Sale 4 g

Ingredienti 2

Carote 4 sbucciate e tagliate a ottavi
Patatine novelle 8 tagliate a quarti
Zucchine 3 tagliate a quarti

Ingredienti 3

Filetti di rana pescatrice 4 da 250 g l'uno

Ingredienti 4

Prezzemolo tritato 20 g
Aneto tritato 20 g
Senape di Digione 1 cucchiaino
Aceto di mele 1 cucchiaino
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Fase 1

- Sistemare la ciotola senza accessori nell'apposito vano.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, alloro, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Un segnale sonoro avverte una volta raggiunta la temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (carote, patate, zucchine) nell'acqua, premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare il tempo a 3 minuti e premere OK.

Fase 3

- Sistemare gli INGREDIENTI 3 (rana pescatrice) nel cestello per la cottura a vapore, togliere il tappo alimentatore e collocare il cestello per la cottura a vapore sul tappo.
- Una volta sistemato il cestello premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare il tempo a 10 minuti, e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Versare un mestolo di brodo vegetale in 4 fondine, distribuire la verdura, sistemare il trancio di pesce e finire con la salsa alla senape e erbe.

Consigli di Monica
In alternativa alla rana pescatrice utilizzare tranci di merluzzo o salmone fresco

107. Orate al vapore allo zenzero e cavolfiore

4

tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

 COTTURA A VAPORE

 OK



Prima di iniziare

- Squamare ed eviscerare le orate, lavarle per bene e asciugarle.
- Frizionare l'interno e l'esterno con il Cognac poi distribuire lo zenzero in ognuna delle orate.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Cottura a vapore quindi premere OK.

Prima di iniziare

Cognac 2 cucchiari
Zenzero grattugiato 2 cm

Ingredienti 1

Acqua 1 l
Orate 4 da 200 g l'una
Cimette di cavolfiore 300 g tagliate a quarti

Fase 1

- Sistemare la ciotola senza accessori nell'apposito vano.
- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 1 (acqua) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Un segnale sonoro avverte una volta raggiunta la temperatura.

Fase 2

- Sistemare il resto degli INGREDIENTI 1 (orate, cimette di cavolfiore) nel cestello a vapore.
- Togliere il tappo alimentare e collocare il cestello per la cottura a vapore sul tappo.
- Una volta sistemato il cestello, impostare il tempo a 15 minuti e premere OK. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Controllare la cottura delle orate, se fosse necessario proseguire per altri 5 minuti.



Consigli di Monica

Servire le orate con un filo d'olio a crudo e un pizzico di sale

108. Pesce spada con sedano, capperi e olive



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **20 min.**



PIATTI FACILI



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Cipollotti 3
Sedano 2 coste
Aglio 2 spicchi

Ingredienti 2

Polpa di pomodoro 400 g
Capperi dissalati 30 g
Olive taggiasche sott'olio 50 g
Peperoncino 1
Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
Sale 6 g
Pesce spada 800 g a pezzi

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (olio).
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipollotti, sedano, aglio) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Dopo 5 minuti aggiungere i primi 6 degli INGREDIENTI 2 (polpa di pomodoro, capperi, olive, peperoncino, prezzemolo, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Dopo 10 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (pesce spada) nella ciotola, impostare 5 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica

Aggiungere una grattugiata di scorza di arancia e servire con puree di patate

SECONDI

109. Petto d'anatra con porri e zucca



tempo di preparazione **18 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari

Ingredienti 2

Porri medi 2
Aglione tritato 2 spicchi

Ingredienti 3

Zucca pulita 400 g tagliata a tocchetti
Funghi secchi 20 g reidratati

Ingredienti 4

Petto d'anatra 4 piccoli tagliati a bocconcini
Brandy 125 ml
Sale
Pepe

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (porri, aglio) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 98° premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (zucca, funghi) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (petto d'anatra, brandy, sale, pepe) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 15 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Se vi piacciono i sapori forti fate marinare la carne con più spezie (anice stellato, pepe di Sichuan ecc.)

110. Pollo al curry



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **17 min.**



PIATTI FACILI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Cipolla 2 grosse e sbucciate
Aglio 4 spicchi
Peperoncino 1 pezzetto
Zenzero 2 cm

Ingredienti 2

Petto di pollo 800 g
Maizena 1 cucchiaino
Curry 2 cucchiaini
Latte di cocco denso 200 ml
Succo di 1 lime
Yogurt greco 100 ml
Sale 4 g

Per finire

Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Mettere nella ciotola il primo degli INGREDIENTI 1 (olio).
- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipolla, aglio peperoncino, zenzero) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Dopo 2 minuti aggiungere gli INGREDIENTI 2 (petto di pollo, maizena, latte di cocco, succo di lime, yogurt, sale) nella ciotola, premere il pulsante Start/Stop, impostare 15 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Regolare di sale.
Servire con il riso basmati bollito

111. Pollo con funghi e anacardi



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari

Ingredienti 2

Cipollotti 4

Funghi di stagione 250 g

Aglione 1 spicchio

Ingredienti 3

Petto di pollo 500 g a pezzetti

Anacardi 70 g

Salsa di soia 4 cucchiari

Sale

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare gli INGREDIENTI 2 (cipollotti, funghi, aglio) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti impostare 98°, velocità di mescolamento 4 per 15 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 3

- Dopo 5 minuti aggiungere gli INGREDIENTI 3 (petto di pollo, anacardi, salsa di soia, sale) nella ciotola facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Durante la cottura togliere il tappo centrale per favorire l'evaporazione. Servire con riso bollito

112. Polpette di manzo



tempo di preparazione **10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per grattugiare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Parmigiano 70 g

Ingredienti 2

Carne di manzo tritata 600 g
Mollica di pane 75 g ammolata nel latte e strizzata
Prezzemolo e aglio 20 g tritati
Uova 2 piccole
Sale 6 g
Pepe 1 pizzico

Per finire

Farina 00 60 g
Uova 2
Pangrattato 100 g
Farina di mais 100 g
Olio di arachide per friggere

Fase 1

- Sistemare il Direct Prep in posizione 1. Grattugiare gli **INGREDIENTI 1** (parmigiano) nella ciotola. Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

Fase 2

- Sistemare la pala mescolatrice. Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (carne, mollica di pane, trito, uova, sale, pepe).
- Premere il pulsante Start/Stop poi impostare 5 minuti, velocità 5 e premere OK.

Per finire

- Formare delle polpette con l'impasto e passarle nella farina 00 poi nelle uova battute e infine nel pangrattato mischiato alla farina di mais. A parte in una padella scaldare l'olio a 170° e friggere le polpette fino a doratura.

Consigli di Monica

Portare a tavola le polpette ben calde con un'insalata di cetrioli e carote

113. Polpo in umido con pomodoro e capperi



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **50 min.**



Prima di iniziare

- Tagliare il polpo a pezzi.
- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 g

Ingredienti 2

Cipolle bianche 2 medie
Aglio 2 spicchi sbucciati
Sedano 2 coste
Polpo congelato 1,2 kg privato del becco e degli occhi
Vino bianco 50 ml

Ingredienti 3

Polpa di pomodoro 400 g
Capperi dissalati 30 g
Sale qb

Per finire

Prezzemolo tritato 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1. Affettare i primi tre degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio, sedano) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Dopo 3 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (polpo, vino bianco) usando una spatola, facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (polpa di pomodoro, capperi, sale) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop e impostare il tempo a 50 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Servire il polpo con la polenta.

Consigli di Monica
Provate a condire una pasta con questo sughetto saporito

114. Rana pescatrice in umido con verdure



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolle rosse 2 medie
Zafferano 10 pistilli
Cumino 1 cucchiaino
Patate 750 g sbucciate
Sedano 2 coste
Polpa di pomodoro 400 g
Cannella 1 stecca
Acqua 250 ml

Ingredienti 3

Rana pescatrice 600 g a pezzi
Sale

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1. Affettare il primo degli INGREDIENTI 2 (cipolla) nella ciotola poi aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (zafferano, cumino) nella ciotola. Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura, impostare 98° e premere OK.
- Dopo 3 minuti affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (patate, sedano) nella ciotola e aggiungere gli ultimi 3 degli INGREDIENTI 2 (polpa di pomodoro, cannella, acqua) facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (rana pescatrice, sale) nella ciotola, impostare 10 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Servire con il prezzemolo tritato e scorza di limone grattugiata

115. Sauté di verdure con filetto di maiale e fagiolini

4

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **12 min.**



SAUTÉ



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio di sesamo 2 cucchiari
Salsa di soia 3 cucchiari
Sakè 2 cucchiari

Ingredienti 2

Filetto di maiale 400 g a striscioline
Peperoncino rosso fresco 1 tritato
Aglio 1 tritato
Zenzero 2 cm tritato
Peperone rosso 1
Fagiolini 300 g spuntati

Ingredienti 3

Germogli di soia 90 g

Ingredienti 4

Riso bollito 200 g

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio di sesamo, salsa di soia, sakè) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere i primi quattro degli INGREDIENTI 1 (maiale, peperoncino, aglio, zenzero) nella ciotola.
- Dopo 2 minuti sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (peperone,

fagiolini) nella ciotola.

- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 4 minuti e premere OK.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (germogli di soia) nella ciotola, facendo attenzione al vapore caldo.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 4 minuti e premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (riso bollito) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Servire il Sauté con foglioline di basilico.

Consigli di Monica

Durante la cottura togliere il tappo centrale per favorire l'evaporazione

116. Sauté di verdure con tofu e funghi



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **12 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio di semi 2 cucchiari
Olio di sesamo 1 cucchiaino

Ingredienti 2

Cipollotti 3 inclusa la parte verde finale
Aglio sbucciato 2 spicchi
Peperoncino rosso fresco privato del picciolo
Funghi shiitake 4 in ammollo in 125 ml di acqua calda
Taccole 125 g
Funghi Champignon 100 g

Ingredienti 3

Salsa di soia 3 cucchiari
Salsa hoisin 2 cucchiari
Salsa di pesce 1 cucchiaino
Acqua dei funghi shiitake 125 ml

Ingredienti 4

Tofu 200 g a cubetti
Spinacini freschi 400 g

Per finire

Noodles o riso bollito

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio di semi, olio di sesamo) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare i primi tre degli INGREDIENTI 2 (cipollotti, aglio, peperoncino) nella ciotola, dopo 1 minuto aggiungere gli ultimi tre degli INGREDIENTI 2 (funghi shiitake, taccole, champignon).
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (salsa di soia, salsa hoisin, salsa di pesce, acqua dei funghi) nella ciotola usando una caraffa, facendo attenzione al vapore.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 5 minuti e premere OK.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (tofu, spinacini) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Servire il Sauté di verdure con noodles o riso.

117. Spezzatino affumicato con i funghi



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **120 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare a fette spesse nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.
- Infarinare la carne.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi in Casseruola e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Coscia di manzo 800 g tagliata a tocchetti + 30 g di farina 00
Pancetta affumicata 125 g in un'unica fetta tagliata a pezzetti
Vino rosso 300 ml

Ingredienti 3

Carote 150 g
Scalogni 6 grandi
Aglio 2 spicchi sbucciati
Brodo di carne 250 ml

Ingredienti 4

Pepe 15 grani
Timo 3 rametti
Alloro 1 foglia
Sale qb

Per finire

Funghi champignon 300 g saltati in padella con un filo d'olio

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Mettere i primi due degli INGREDIENTI 2 (coscia di manzo,

pancetta affumicata) nella ciotola.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura, impostare la temperatura a 100°, la velocità a 2 e premere OK.
- Dopo 3 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (vino rosso) nella ciotola.

Fase 3

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 3 (carote, scalogni, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e aggiungere il resto degli INGREDIENTI 3 (brodo di carne) e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (pepe, timo, alloro, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Una volta cotta la carne aggiungere i funghi e se necessario un cucchiaino di maizena diluita con poco olio per addensare la salsa.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

118. Spezzatino di manzo all'arancia



tempo marinatura **12 ore**

tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **1 ora e 20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare a fette spesse nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.
- Far marinare la carne con le verdure, gli aromi, il vino rosso (esclusa la maizena) per 12 ore.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi in Casseruola e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Scamone di manzo 500 g tagliato a tocchetti

Coscia di manzo 500 g tagliata a tocchetti

Maizena 2 cucchiaini

Ingredienti 3

Carote 4 medie

Sedano 3 coste

Cipolle bianche 2 grandi

Aglione 2 spicchi sbucciati

Arancia 1 non trattata a fette

Pepe 15 grani

Timo 3 rametti

Alloro 1 foglia

Ingredienti 4

Vino rosso 1 bottiglia (Marinata)

Sale qb

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Scolare la carne dalla marinata e passarla nella maizena.
- Mettere gli INGREDIENTI 2 (scamone e coscia di manzo, maizena) impostare la temperatura a 100°, la velocità a 2 e premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 affettare i primi quattro degli INGREDIENTI 3 (carote, sedano, cipolla, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e aggiungere il resto degli INGREDIENTI 3 (arancia, pepe, timo, alloro) impostare 5 minuti e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (marinata, sale) nella ciotola e impostare 1 ora.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Servire lo spezzatino di manzo con il purè di patate

119. Spezzatino di pollo con verdure



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **12 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e sistemarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure nel senso della lunghezza.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Sauté e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio di arachide 2 cucchiai

Ingredienti 2

Aglione 2 spicchi tritati
Peperoncino 1 privato del picciolo
e dei semi tritato
Zenzero 1 cm tritato
Cipolla rossa 1 sbucciata
Peperone rosso 4 falde
Cetrioli 2 medi sbucciati

Ingredienti 3

Petto di pollo 800 g a pezzetti
Salsa di soia 3 cucchiari
Olio di sesamo 2 cucchiari

Ingredienti 4

Bok choy 1 lessato e tagliato a striscioline

Per finire

Sesamo nero 1 cucchiaino

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio di arachide) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere i primi tre degli INGREDIENTI 1 (aglio, peperoncino, zenzero) nella ciotola.

- Dopo 1 minuto sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 e affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (cipolla, peperone, cetriolo) nella ciotola.
- Spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (petto di pollo, salsa di soia, olio di sesamo) nella ciotola, facendo attenzione al vapore caldo.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (bok choy) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Per finire

- Servire il Sauté con semi di sesamo nero.

120. Spezzatino di vitellone con verdure estive e birra



tempo marinatura **120 min.**

tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **60 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare a fette spesse nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.
- Far marinare la carne con gli aromi e la birra per 2 ore.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, quindi in Casseruola e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini

Ingredienti 2

Polpa di vitellone 700 g tagliata a cubetti

Ingredienti 3

Falde di peperone rosso 4

Falde di peperone giallo 4

Carote 2 grandi

Cipolle dorate 1 media

Porro 1 medio

Aglione 1 spicchio sbucciato

Ingredienti 4

Chiodi di garofano 4

Stecca di cannella 1

Noce moscata 1 pizzico

Pepe in grani 4

Rosmarino 1 rametto

Birra chiara 330 ml

Sale qb

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Scolare la carne dalla marinata.
- Mettere gli INGREDIENTI 2 (polpa di vitellone) impostare la temperatura a 100° la velocità a 2 il tempo a 3 minuti e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1 affettare gli INGREDIENTI 3 (peperone rosso, peperone giallo, carote, cipolla, porro aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e aggiungere 50 ml di marinata, impostare 3 minuti e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (marinata, aromi, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura, impostare il tempo a 60 minuti.
- Una volta cotti gli ingredienti, il robot entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

*Consigli di Monica
Sostituire le verdure a
seconda della stagione*

121. Stufato di agnello con verdure d'inverno



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **60 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Spalla di agnello disossata tagliata a cubetti 400 g
Brodo di carne 1 l
Cavolfiore 250 g
Porro piccolo 1
Cipolla piccola 1
Rapa bianca 1
Piselli surgelati 250 g
Fave sgucciate e spellate 200 g
Sale 6 g
Pepe 4 grani

Per finire

Lattuga tagliata a striscioline 2 foglie grosse
Prezzemolo 40 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola i primi 3 degli INGREDIENTI 1 (olio extravergine d'oliva, spalla di agnello, brodo di carne). Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare gli altri 4 degli INGREDIENTI 1 (cavolfiore, porro, cipolla, rapa) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere il resto degli INGREDIENTI 1 (piselli, fave, sale, pepe), impostare 60 minuti e premere OK poi il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere la lattuga e il prezzemolo e servire immediatamente.

Consigli di Monica
Verificate la cottura della carne e se necessario proseguite

122. Stufato di tacchino con taccole, asparagi e piselli



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



PIATTI FACILI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale, Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Fesa di tacchino tagliata a cubetti 600 g
Brodo vegetale 250 ml
Cipolla piccola 1
Asparagi 6
Rape bianche piccole 150 g
Taccole baby 150 g
Piselli surgelati 150 g
Sale 4 g
Pepe 2 grani

Per finire

Lemongrass 1 bastoncino tagliato a rondelle.

Fase 1

- Mettere nella ciotola i primi 3 degli INGREDIENTI 1 (olio, tacchino, brodo di carne). Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1.
- Affettare gli altri 3 ingredienti degli INGREDIENTI 1 (cipolla, asparagi, rape) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2, aggiungere il resto degli ingredienti degli INGREDIENTI 1 (taccole, piselli, sale, pepe) e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il lemongrass e servire immediatamente.



Consigli di Monica

Da provare anche con la polpa di pollo

123. Stufato speziato di merluzzo



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **30 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure della dimensione giusta per farle entrare nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Cotture rapide e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla 1 rossa grande tagliata a quarti
Zafferano in pistilli 10
Acqua 20 ml

Ingredienti 3

Patate 4 (750 g circa) sbucciate
Sedano 2 coste
Pomodori pelati 400 g
Cannella 1 stecca
Sale qb

Ingredienti 4

Merluzzo in pezzi 600 g
Prezzemolo tritato 20 g
Scorza di limone 2 g tritato

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (olio extravergine d'oliva) premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva a temperatura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e portarlo in posizione 1. Affettare il primo degli INGREDIENTI 2 (cipolla) nella ciotola.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (zafferano, acqua), impostare la temperatura a 120° e premere OK.

- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Dopo 3 minuti affettare il gli INGREDIENTI 3 (patate, sedano) nella ciotola.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 3 (pomodori, cannella, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 4

- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (merluzzo, prezzemolo, scorza di limone) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Servire il merluzzo con
pane allo yogurt

124. Trote al cartoccio alla mediterranea



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **10 min.**



COTTURA A VAPORE



Prima di iniziare

- Farcire le trote con i i primi 4 degli INGREDIENTI 3 (finocchietto, prezzemolo, olive, capperi). Avvolgere ogni filetto in un rettangolo di carta da forno e aggiungere il resto degli INGREDIENTI 3 (vino, olio, sale) poi chiudere ogni filetto a pacchetto.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Cottura a vapore quindi premere OK.



Ingredienti 1

Acqua 1 l
Alloro 1 foglia
Scorza di ½ limone

Ingredienti 2

Filetti di trota 4 da 250 g l'una

Ingredienti 3

Finocchietto tritato 30 g
Prezzemolo tritato 30 g
Olive 100 g tritate
Capperi 20 g dissalati e tritati
Vino bianco secco 4 cucchiari
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Sale qb

Ingredienti 4

Cipollotti 4 tagliati a metà per il senso della lunghezza
Pomodori ciliegini 12 con il picciolo
Zucchine piccole 4 tagliate a quarti nel senso della lunghezza

Fase 1

- Sistemare la ciotola senza accessori nell'apposito vano.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, alloro, scorza di limone) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Un segnale sonoro avverte una volta raggiunta la temperatura.

Fase 2

- Sistemare gli INGREDIENTI 2 (trote farcite) nel cestello per la cottura a vapore.

Fase 3

- Distribuire gli INGREDIENTI 4 (cipollotti, pomodorini, zucchine) togliere il tappo alimentare e collocare il cestello per la cottura a vapore sul tappo.
- Una volta sistemato il cestello premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare il tempo a 10 minuti.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Da provare anche con filetti di orata e sostituire le verdure estive con quelle invernali tagliate a piccoli pezzi

125. Caponatina con uvetta e pinoli



tempo di preparazione **30 min.**

tempo totale **25 min.**



PIATTI VEGETARIANI



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare finemente nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla piccola 1 sbucciata
Aglio 2 spicchi sbucciati
Peperone rosso 2 falde a cubetti
Peperone giallo 2 falde a cubetti
Zucchine 2 medie a cubetti

Ingredienti 3

Melanzana 1 grossa a cubetti e fritta
Pomodorini ciliegini 10 tagliati a metà
Uvetta 50 g ammollata in acqua
Timo 3 rametti sfogliati
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare i primi 2 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Dopo 2 minuti aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (peperone rosso, giallo, zucchini) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (melanzana, pomodorini, uvetta, timo, sale) nella ciotola, impostare 5 minuti, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Servire la caponatina con pinoli tostati e mandorle salate a scaglie

126. Carciofi trifolati



tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **15-18 min.**

MANUALE



Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 40 ml
Carciofi 5/6 puliti dalle foglie esterne e tagliati a spicchi
Aglio 1 spicchio tritato
Prezzemolo 1 cucchiaino tritato
Acqua 50 ml
Sale 2 g

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio, carciofi, aglio, prezzemolo, acqua, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 98° per 15 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica

Il tempo di cottura può variare dalla qualità e dalla quantità dei carciofi

127. Cavolini di Bruxelles con speck



tempo di preparazione **8 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro 40 g
Acqua 20 ml
Scalognò 2

Ingredienti 2

Cavolini di Bruxelles 600 g tagliati a quarti
Speck 60 g tagliato a dadini
Sale 2 g

Fase 1

- Mettere i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (burro, acqua) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (scalognò) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Impostare 98° per 3 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (cavolini, speck, sale) nella ciotola, impostare 95° per 15 minuti, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Far intiepidire.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Buonissimi anche con
pancetta affumicata o
prosciutto cotto

128. Clafoutis di melanzane



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **15 min.**

cottura in forno **15 min.**

MANUALE



direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare finemente nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Cipolle bianche 2 sbucciate

Ingredienti 2

Melanzana 1 grossa a cubetti
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Origano secco 1 pizzico
Sale 4 g

Per finire

Uova 3
Latte 250 ml
Caprino fresco 100 g

Fase 1

- Mettere il primo degli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipolla) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Impostare 95° per 5 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (melanzana, olio, origano, sale) nella ciotola, impostare 10 minuti, a velocità 3 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Far intiepidire.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

- Aggiungere il latte, le uova battute, regolare di sale e mescolare. Versare il clafoutis in una teglia da forno e distribuire il caprino fresco a fiocchetti.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.

Consigli di Monica
Servire tiepido con carne
di agnello

129. Fagiolini con cipollotti, funghi e pancetta



tempo di preparazione **5 min.**

tempo totale **13-15 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare finemente nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Pancetta affumicata a cubetti 100 g
Cipollotti 4 con la parte verde finale
Carote novelle 4

Ingredienti 2

Funghi di stagione 250 g tagliati a quarti
Fagiolini cotti 400 g
Timo sfogliato 3 rametti
Aceto balsamico 4 cucchiari
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere i primi 2 degli INGREDIENTI 1 (olio, pancetta affumicata) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipollotti, carote) nella ciotola.
- Una volta affettati gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Impostare 95° per 5 minuti a velocità 3, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (funghi, fagiolini, timo, aceto, sale) nella ciotola, impostare 95° per 8 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Far intiepidire.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Servire ben caldo con uno spezzatino di manzo

130. Funghi trifolati



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **12 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Funghi champignon 500 g puliti

Ingredienti 2

Prezzemolo tritato 1 cucchiario
Aglio 1 spicchio tritato
Sale 2 g

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio, funghi) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 98° per 10 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario alla fine dei 10 minuti togliere l'acqua di vegetazione.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (prezzemolo, aglio, sale) nella ciotola, impostare 95° per 2 minuti, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica

Servire i funghi con carne stufata o con la polenta

131. Insalata con cetriolo, carote e cipollotti



tempo di preparazione **8 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.



Ingredienti 1

Cetriolo grande, sbucciato e tagliato a metà 1
Cipollotti puliti 2

Ingredienti 2

Carota media sbucciata 1/2

Per il condimento

Aceto di mele 1 cucchiaio
Olio di sesamo 2 cucchiaini
Salsa di soia 1 cucchiaino
Zenzero grattugiato ½ cucchiaino
Peperoncino secco a piacere

Per finire

Semi di sesamo 2 cucchiaini

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 1 (cetriolo, cipollotti) in una grande ciotola.

Fase 2

- Fermare la macchina e togliere l'accessorio Direct Prep.
- Cambiare il disco per affettare con il disco per grattugiare a fori grossi, quindi fissare nuovamente al kCook Multi l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Usare l'accessorio Direct Prep per grattugiare gli INGREDIENTI 2 (la carota) nella ciotola insieme al cetriolo.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.

Per finire

- Guarnire l'insalata con i semi di sesamo.

Consigli di Monica
Arricchire l'insalata con dadini di melone e anguria

132. Insalata con finocchi, mele e cetriolo



tempo di preparazione **8 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.



Ingredienti 1

Cetriolo grande, sbucciato e tagliato a metà 1

Mela verde 1 sbucciata, detorsolata e tagliata a quarti

Mela rossa 1 sbucciata, detorsolata e tagliata a quarti

Finocchio 1 pulito e tagliato a quarti

Per il condimento

Prezzemolo tritato 20 g

Pomodorini 10 tritati

Succo di limone 1

Yogurt bianco intero 200 g

Per finire

Insalata mista 200 g

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 1 (cetriolo, mela verde, mela rossa, finocchi) in una grande ciotola. Aggiungere l'insalata mista.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.

Consigli di Monica
Aggiungere gherigli di noci tostate e sostituire le mele con pere Williams

133. Insalata con verdure estive e ciliegie



tempo di preparazione **8 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.



Ingredienti 1

Avocado 2 sbucciati, tagliati a quarti e privati del nocciolo
1 mazzetto di prezzemolo
Sedano 4 coste
Cetriolo 2

Per il condimento

Succo di limone 1
Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
sale qb

Per finire

Pomodori ciliegini 250 g tagliati a metà
Ciliegie mature tagliate a metà
Formaggio tipo Feta 200 g

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 1 (avocado, prezzemolo, sedano, cetriolo) in una grande ciotola. Aggiungere i pomodorini e le ciliegie.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.

Per finire

- Guarnire l'insalata con la Feta sbriciolata.

Consigli di Monica
In alternativa al formaggio Feta utilizzare del formaggio di capra o un formaggio semi stagionato di capra

134. Insalata con verdure invernali, zenzero e soia



tempo di preparazione **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.

Ingredienti 1

Cetriolo grande, sbucciato e tagliato a metà 1
Carote 2 grosse
Sedano rapa 1 quarto sbucciato
Zenzero 1 pezzetto

Per finire

Insalata misticanza 200 g
Germogli di soia 100 g
Arachidi salate e tritate 80 g

Per il condimento

Succo di limone 1
Salsa di soia 2 cucchiaini
Olio extravergine d'oliva qb
Sale qb

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 1 (cetriolo, carote, sedano rapa, zenzero) in una grande ciotola. Aggiungere l'insalata misticanza, i germogli di soia e le arachidi.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.



Consigli di Monica
Arricchire l'insalata con il cavolfiore crudo tagliato a fettine sottili

135. Insalata di cavolo cappuccio con pere e noci



tempo di preparazione **8 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep, fissarlo al kCook Multi e portarlo in posizione 2.



Ingredienti 1

Cavolo cappuccio verde metà tagliato a spicchi
Pere 2 sbucciate e detorsolate
Sedano 2 coste

Per il condimento

Aceto di mele 1 cucchiaio
Olio di sesamo 2 cucchiaini
Miele mille fiori 1 cucchiaino
Semi di cumino 1 cucchiaino
sale qb

Per finire

Noci 150 g sgusciate

Fase 1

- Utilizzare l'accessorio Direct Prep per affettare gli INGREDIENTI 1 (cavolo cappuccio, pere, sedano) in una grande ciotola.

Il condimento

- Emulsionare gli ingredienti per il condimento in un recipiente da cucina, versare sull'insalata e mescolare.

Per finire

- Guarnire l'insalata con le noci tritate.

Consigli di Monica
Arricchire l'insalata con
anelli di cipolla

136. Insalata di ceci e lenticchie con cipolle rosse

4

tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE

direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
Cipolle rosse 2 sbucciate e tagliate a quarti
Carote 4 piccole

Ingredienti 2

Lenticchie cotte 100 g
Ceci cotti 200 g
Pomodorini datterini 200 g tagliati a metà
Aceto di mele 2 cucchiari
Erba cipollina tritata 20 g
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere il primo degli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipolle, carote) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Impostare 98° per 5 minuti a velocità 4, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (lenticchie, ceci, pomodorini, aceto, erba cipollina, sale) nella ciotola, impostare 95° per 4 minuti, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Far intiepidire.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Servire con hummus di ceci e focaccia calda

137. Insalata di rape rosse e bianche



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.

Pronto per cuocere

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Cipolle rosse 2 sbucciate e tagliate a quarti
Carote 4 piccole
Barbabietole bianche 4 piccole
Aglio 3 spicchi

Ingredienti 2

Barbabietole rosse 4 cotte piccole
Aceto di mele 2 cucchiari
Zucchero di canna 1 cucchiario
Sale 4 g
Pepe 1 pizzico

Fase 1

- Mettere il primo degli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 1 (cipolle, carote, barbabietole, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati gli ingredienti, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Impostare 98° per 10 minuti a velocità 3, premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (barbabietole rosse, aceto, zucchero, sale, pepe) nella ciotola, impostare 98° per 5 minuti a velocità 4 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.



Consigli di Monica
Servire l'insalata di barbabietole tiepida con la rucola

138. Purè di fave e finocchietto



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **35 min.**



Prima di iniziare

- Mettere in ammollo le fave secche per 12 ore.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Fave secche 250 g
Acqua 300 ml
Aglio 1 spicchio sbucciato
Cipollotto 1 tagliato a metà
Finocchietto 20 g
Olio extravergine d'oliva 40 g
sale 6 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli **INGREDIENTI 1** (fave scolate, acqua, aglio, cipollotto, finocchietto, olio, sale).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio quindi impostare 35 minuti a velocità 4 e premere OK. Premere il pulsante Start/Stop.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica
Regolare di sale e se desiderate un pureè più vellutato premere il pulsante Chop per pochi secondi

139. Purè di melanzane e noci



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **25 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Melanzane medie 2 sbucciate e tagliate a pezzetti
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Ingredienti 2

Noci sgusciate 400 g
Basilico 40 g
Aglio 1 spicchio spellato
Sale 8 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (melanzane, olio).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto e premere OK. Poi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- A 5 minuti dalla fine aggiungere gli INGREDIENTI 2 (noci, basilico, aglio, sale).
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica

Ottimo anche con il sesamo tostato, servite il purè di melanzane con i crackers o per accompagnare l'agnello

140. Purè di patate bianche e spinaci



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **25 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Patate a pasta bianca 500 g sbucciate e tagliate a pezzetti
Latte intero 200 ml

Ingredienti 2

Spinacini freschi 250 g
Burro 50 g freddo e a pezzetti
Sale 8 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (patate, latte).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto e premere OK. Premere il pulsante Start / Stop per iniziare la cottura. Impostare 25 minuti e premere OK.

Fase 2

- A 5 minuti dalla fine aggiungere gli INGREDIENTI 2 (spinacini, burro, sale).
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica
Provate a sostituire gli spinaci con le carote o con i broccoli sempre cotti

141. Purè di patate e porcini secchi



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Patate a pasta bianca 500 g
Porcini secchi tritati 2 cucchiaini
Latte 150 ml
Panna fresca 50 ml

Ingredienti 2

Burro freddo a cubetti 50 g
Sale 8 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (patate, porcini, latte, panna).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Una volta cotte le patate, aggiungere gli INGREDIENTI 2 (burro, sale) e premere il pulsante Start/Stop.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino che non si è pronti per mangiare.

Consigli di Monica

Per un sapore più fresco aggiungere un trito di erbe aromatiche tritate

142. Purè di patate, cannellini e rosmarino



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK. Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Patate a pasta bianca 500 g
Acqua 200 ml

Ingredienti 2

Burro freddo a cubetti 60 g
Fagioli cannellini cotti 400 g scolati e schiacciati
Latte 2 cucchiari
Rosmarino tritato 10 g
Sale 8 g

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (patate, acqua).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 20 minuti quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Una volta cotte le patate, aggiungere gli INGREDIENTI 2 (burro, fagioli cannellini, latte, rosmarino, sale) e premere il pulsante Chop per 5 secondi.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica
Provare anche con i fagioli borlotti o con i ceci

143. Ratatouille al basilico



tempo di preparazione **20 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Cipolla bianca 1 sbucciata
Aglio 1 sbucciato
Peperoni gialli 6/7 falde
Melanzana 1 media tagliata a cubetti

Ingredienti 3

Pomodori 4 tagliati a filetti e privati dei semi
Zucchine 2 medie tagliate a cubetti
Alloro 2 foglie
Sale 4 g

Per finire

Basilico 10 g di foglioline piccole

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Affettare i primi 3 degli INGREDIENTI 2 (cipolla, aglio, peperoni) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 2 (melanzana) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura. Impostare 98°, premere OK. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (pomodori, zucchine, alloro, sale) nella ciotola, impostare 10 minuti, premere OK e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Per finire

Aggiungere le foglie di basilico e mescolare.

*Consigli di Monica
Servire la ratatouille
anche fredda, ottima
come contorno per carne
e pesce*

144. Verdure primavera-estate con speck

4

tempo di preparazione **35 min.**

tempo totale **20 min.**



Prima di iniziare

- Inserire il disco per affettare nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto Principale, quindi Piatti vegetariani e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Ingredienti 2

Speck 100 g tagliato a dadini
Carote piccole e novelle 4 sbucciate
Cipollotti 4
Finocchi piccoli e novelli 2
Ravanelli 6
Aglio 1 sbucciato

Ingredienti 3

Asparagi 4 grandi a tocchetti
Carciofi piccoli 4 puliti e tagliati a quarti
Funghi champignon piccoli 10 tagliati a metà
Sale 4 g

Fase 1

- Mettere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola e sistemare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Ruotare il Direct Prep e sistemarlo in posizione 1.
- Mettere il primo degli INGREDIENTI 1 (speck) nella ciotola.
- Affettare il resto degli INGREDIENTI 2 (carote, cipollotti, finocchi, ravanelli, aglio) nella ciotola.
- Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura, impostare la temperatura a 98° poi premere OK. Se necessario aggiungere poca acqua.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (asparagi, carciofi, funghi, sale) nella ciotola, impostare 10 minuti premere OK poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica
Arricchire il contorno con l'aggiunta di pisellini freschi e fave

145. Biscotti al limone

BISCOTTI | 30 |

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **10-15 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina di riso 375 g
Farina mais fioretto 225 g
Zucchero di canna chiaro 280 g
Burro 300 g freddo e a pezzettini
Lievito vanigliato 4 g
Scorza di 2 limoni grattugiati
Sale 4 g

Ingredienti 2

Tuorli 7
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Latte 1 cucchiaio

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (farina di riso, farina di mais, zucchero di canna, burro, lievito, scorza di limone, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare la velocità 8 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Una volta sabbiate le farine premere il pulsante Start/Stop e aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (tuorli, estratto di vaniglia, latte) nella ciotola.
- Sistemare il coperchio, impostare il tempo a 2 minuti, la velocità 6 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Rovesciare l'impasto su di un piano da lavoro infarinato con farina di riso, compattarlo con le mani e formare due filoncini.
- Avvolgere in un foglio di carta forno e trasferire in frigorifero per 1 ora.
- Tagliare la pasta a rondelle e sistemare i biscotti su una placca da forno foderata con carta da forno.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 10-15 minuti fino a doratura.



DOLCI/LIEVITATI

146. Biscottini sablée al cocco

BISCOTTI **20**

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **20 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina di riso 100 g
Farina mais fioretto 100 g
Farina di cocco 100 g
Farina di mandorle 100 g
Zucchero a velo 100 g
Burro 250 g freddo e a pezzettini
Sale 4 g

Ingredienti 2

Tuorli 1
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina di riso, farina di mais, farina di cocco, farina di mandorle, zucchero a velo, burro, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Una volta sabbiate le farine premere il pulsante Start/Stop e aggiungere gli INGREDIENTI 2 (tuorlo, estratto di vaniglia) nella ciotola.
- Sistemare il coperchio, impostare il tempo a 1 minuto, la velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Rovesciare l'impasto su di un piano da lavoro infarinato con farina di riso, compattarlo con le mani e formare due filoncini.
- Avvolgere in un foglio di carta forno e trasferire in frigorifero per 1 ora.
- Tagliare la pasta a rondelle e sistemare i biscotti su una placca da forno foderata con carta da forno.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 10/15 minuti fino a doratura.



147. Chiacchiere per Carnevale

CHIACCHERE 

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **5 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Farina di riso 100 g
Maizena 100 g
Fecola di patate 50 g
Zucchero a velo 50 g
Xantana 8 g
Uova 100 g
Latte 50 g
Margarina 20 g
Sale 2 g

Per finire

Olio di arachide per friggere

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina di riso, maizena, fecola di patate, zucchero a velo, xantana, uova, latte, margarina, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 5 e premere OK quindi il pulsante Start/ Stop.

Per finire

- Rovesciare l'impasto su di un piano da lavoro infarinato con amido di mais e con un mattarello formare lunghe sfoglie sottili.
- Con una rotella dentata tagliare le chiacchiere. A parte in una padella scaldare l'olio a 170° e friggere fino a doratura.
- Scolare su carta assorbente da cucina e spolverare con zucchero a velo.



Consigli di Monica

Potete anche farcire le chiacchiere con marmellata soda tipo di mele cotogne, formare così grossi tortelli o della forma preferita

148 Ciambella al limone



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **40-50 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.



Ingredienti 1

Albumi 4
Sale 4 g
Zucchero di canna chiaro 200 g

Ingredienti 2

Tuorli 4
Olio di riso 180 g
Scorza di 1 limone grattugiata
Succo di limone 150 g

Ingredienti 3

Farina di riso finissima 250 g
Fecola di patate 85 g
Maizena 85 g
Lievito vanigliato 1 bustina

Fase 1

- Aggiungere i primi due degli INGREDIENTI 1 (albumi, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.
- Dopo 2 minuti aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 1 (zucchero) a cucchiainate fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.

Fase 2

- Dopo 2 minuti aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (tuorli) uno alla volta.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (olio di riso, scorza di limone, succo di limone) versati a filo continuando a montare.

Fase 3

- Togliere la frusta kCook e sistemare la pala mescolatrice.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (farina di riso, fecola di patate, maizena, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 1 minuto a velocità 6 e premere OK e poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Pennellare d'olio e infarinare con farina di riso uno stampo a ciambella da 23 cm di diametro. Infornare a 170° per 55-60 minuti. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti. Sfnare la torta e lasciatela intiepidire su di una gratella. Decorate la ciambella con una glassa allo zucchero.

Consigli di Monica
Verificare la cottura
con uno stuzzicadenti
e utilizzare stampi in
alluminio

149. Ciambelle



tempo di preparazione **20 min.**

tempo di lievitazione **90 min.**



OK



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Latte 80 ml
Lievito di birra 15 g

Ingredienti 2

Farina per pane 400 g
Sale 2 g
Burro non salato 40 g
Uova 4
Zucchero semolato 10 g
Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per finire

Olio di arachide per friggere 1,5 l
Zucchero semolato 100 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (latte, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, burro, uova, zucchero, scorza grattugiata del limone) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in una terrina.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60 minuti).
- Riprendere la pasta e formare un lungo cordone, dividerlo in 6 palline e praticare un foro al centro. Allargarle fino a formare una ciambella. Far lievitare per altri 30 minuti e coprire con pellicola trasparente.
- In una padella scaldare l'olio a 170° e friggere le ciambelle, scolarle su carta assorbente da cucina fino a che risultano gonfie e dorate.
- Cospargerle con lo zucchero semolato e servire.

Consigli di Monica
Servire le ciambelle con crema pasticcera, al cioccolato o con una confettura di frutta di stagione

150. Filoncini alle olive



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **60-80 min.**

tempo di cottura **20-30 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 400 ml
Lievito di birra 15 g

Ingredienti 2

Farina di mais finissima 250 g
Farina di riso 250 g
Sale fino 12 g
Gomma Xantana 4 g

Per finire

Olive taggiasche sott'olio 100 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina di mais, farina di riso, sale, xantana) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Versare l'impasto su di un piano di lavoro e incorporare le olive, dividere l'impasto in tanti filoncini e sistemarli su di un piano infarinato con farina di riso.
- Coprire e lasciare lievitare fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60-80 minuti).
- Scaldare il forno a 200° con la teglia a metà nel forno, far scivolare il pane sulla teglia rovente e cuocere per 20-30 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica

Sfornare il pane con molta cura e lasciare raffreddare su di una gratella prima di tagliarlo a fette. Ottimo con affettati e formaggi

151. Focaccia

12

tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **25 min.**



OK



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 300 ml
Lievito fresco 20 g
Miele 20 g

Ingredienti 2

Farina 00 500 g
Sale fino 10 g
Olio extravergine d'oliva 20 g

Per finire

Pomodorini 300 g tagliati a metà
Origano secco qb
Sale grosso qb
Olio extravergine d'oliva qb

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito, miele) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, olio) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in uno stampo.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare l'impasto in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (1-2 ore).
- Rovesciare l'impasto all'interno di una teglia 40x30 unta d'olio.
- Allargare l'impasto con i polpastrelli. Distribuire i pomodorini, l'origano, l'olio e il sale grosso. Lasciare riposare per 30-40 minuti.
- Infornare in forno preriscaldato a 200° per 15-20 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica

Sostituire i pomodorini con cipolle stufate, pancetta e rosmarino

152. Impasto base per il pane



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **35 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 190 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina per pane 350 g
Sale fino ½ cucchiaino
Burro non salato 10 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, burro) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo su di una teglia da forno o in uno stampo.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Infornare in forno preriscaldato a 200°. Dopo 15 minuti abbassare la temperatura a 180° e cuocere il pane per altri 20 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica

Sfornare il pane e lasciare raffreddare su di una gratella



153. Muffin alla banana e cannella

MUFFINS | 24 |

tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **20 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Banane mature 6 piccole
Succo di limone 1
Olio di nocciole 40 g

Ingredienti 2

Uova 4 grandi
Zucchero di canna fine 200 g

Ingredienti 3

Farina di riso 160 g
Farina di mandorle 140 g
Farina di nocciole 100 g
Maizena 20 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Xantana 4 g
Cannella in polvere 1 cucchiaino
Sale 2 g

Per finire

Nocciole tritate 40 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (banane, succo di limone, olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Dopo 2 minuti aggiungere gli INGREDIENTI 2 (uova, zucchero di canna) nella ciotola dal foro sul coperchio e continuare a montare per 2 minuti.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (farina di riso, farina di mandorle, farina di nocciole, maizena, lievito vanigliato, Xantana, cannella, sale) nella ciotola, sistemare il coperchio e impostare 2 minuti a velocità 5 e premere OK.
- Premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare l'impasto in stampi da muffins da 250 ml di capacità rivestiti con i pirottini. Distribuire le nocciole a granella e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 20 minuti.

Consigli di Monica

Se non trovate l'olio di nocciole va benissimo anche quello di riso o di mais

154. Pancake con fiocchi d'avena



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **2 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Albumi 3
Sale 2 g

Ingredienti 2

Zucchero semolato 2 cucchiaini
Tuorli 3

Ingredienti 3

Miele di acacia 1 cucchiaino
Latte di avena 100 g
Farina di riso 80 g
Fecola di patate 70 g
Sale 2 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (albumi, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 3 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (zucchero, tuorli) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (miele, latte di avena, farina di riso, fecola di patate, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 1 minuto a velocità 6 e premere OK quindi il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Scaldare una padella per crepes, ungerla leggermente con un tampone unto d'olio e versare il composto con un mestolino formando delle focaccine tonde.
- Cuocere i pancake per 1 minuto per lato fino a doratura.



155. Pancake tradizionali

PANCAKE | 12-14 |

tempo di preparazione **10 minuti**

tempo di cottura **5-10 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.



Ingredienti 1

Farina 00 230 g
Zucchero di canna fine 50 g
Bicarbonato di sodio 7 g
Sale 2 g

Ingredienti 2

Yogurt bianco intero 210 g
Burro fuso 50 g
Uova 3
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Ingredienti 3

Panna acida 450 ml

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina, zucchero, bicarbonato di sodio, sale) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 1 minuto e la velocità 5, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (yogurt, burro fuso, uova, estratto di vaniglia) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (panna acida) nella ciotola.
- Impostare il tempo 2 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Con un porzionatore per gelato versare una dose di impasto in una padella antiaderente ben calda unta leggermente d'olio. Girare i pancake quando si saranno formate delle bolle in superficie. Far dorare da ambo i lati.

Consigli di Monica

Servire con sciroppo d'acero,
confettura di frutta e una
buona tazza di caffè

DOLCI/LIEVITATI

156. Pane alla frutta disidratata



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **45-60 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 300 ml
Lievito fresco 15 g
Miele 30 g

Ingredienti 2

Farina per pane 400 g
Zafferano 1 g
Noce moscata 1 g
Burro 30 g
Sale fino 7 g

Per finire

Frutta disidratata 200 g tra mirtilli rossi, mela, uvetta, more ecc

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito, miele) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, zafferano, noce moscata, burro, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato e aggiungere la frutta disidratata.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarla su di una teglia da forno o in uno stampo.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 60 minuti fino a doratura.
- Sfornare il pane e lasciare raffreddare su di una gratella.



Consigli di Monica
Perfetto per la colazione
anche tostato

157. Pane allo yogurt



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di lievitazione **80-100 min.**

tempo di cottura **5-10 min.**



OK



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 50 ml
Latte 150 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina per pane 450 g
Yogurt naturale 100 g
Sale fino 5 g
Burro non salato 40 g

Per finire

Burro fuso 50 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, latte, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, yogurt, sale, burro) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in una terrina.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60 minuti).
- Dividere l'impasto in 8-9 parti da 90 g l'una e formare delle palline, coprire e lasciare lievitare per 20-40 minuti.
- Tirare ogni pallina lievitata con le dita cercando di allungare l'impasto.
- Infornare in forno preriscaldato a 200° per 5-10 minuti fino a doratura.
- Sfornare il pane e pennellare con burro fuso.

Consigli di Monica

Ideali con zuppe, insalate
o da farcire per preparare
soffici panini

158. Pane con zenzero candito



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di maturazione **40 min.**

tempo di lievitazione **60 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Latte 150 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina 0 350 g
Sale fino 3 g
Burro non salato 40 g
Miele fluido 30 g
Uovo 1 piccolo

Per finire

Zenzero candito 100 g a pezzetti

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (latte, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, burro, miele, uovo) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto ripiegandolo su se stesso su di un piano leggermente infarinato e aggiungere lo zenzero candito.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in una terrina e lasciare riposare 10 minuti coperto con pellicola. Ripetere questa operazione altre 3 volte con un riposo di 10 minuti.
- Dare la forma desiderata, poi coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60 minuti).
- Infornare in forno preriscaldato a 200°. Dopo 10 minuti abbassare la temperatura a 180° e cuocere il pane per altri 30-40 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica

Sfornare il pane e lasciare raffreddare su di una gratella, servire con latte caldo e cannella

159. Pane con zucca e feta



tempo di preparazione **20 min.**

tempo di lievitazione **60 min.**

tempo di cottura **45 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 125 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina per pane 450 g
Olio 125 ml
Latte 125 ml
Uova 2 intere medie
Sale fino 2 cucchiaini da caffè

Per finire

Zucca mantovana 400 g tagliata a pezzetti arrosto
Cipolla 1 tritata e stufata
Rosmarino tritato 1 cucchiaino
Feta 200 g sbriciolata

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, olio, latte, uova, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato e amalgamare il resto degli ingredienti (zucca, cipolla, rosmarino, feta).
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo su di una teglia da forno o in uno stampo.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60 minuti).
- Infornare in forno preriscaldato a 200°. Dopo 15 minuti abbassare la temperatura a 190° e cuocere il pane per altri 30 minuti fino a doratura.



Consigli di Monica
È possibile realizzare anche dei panini monoporzione per un gustoso buffet

160. Pane integrale con noci, cioccolato e albicocche secche



tempo di preparazione **20 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **45 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Latte 200 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina integrale 500 g
Zucchero di canna fine 150 g
Sale fino 4 g
Burro non salato 150 g
Uova 2 intere

Per finire

Noci sgusciate 200 g
Albicocche secche a pezzetti 200 g
Gocce di cioccolato 200 g

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (latte, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (farina, zucchero di canna, sale, burro, uova) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato aggiungendo le noci, le albicocche secche e le gocce di cioccolato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo su di una teglia da forno o in uno stampo.
- Coprire con un panno umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (1-2 ore).
- Infornare in forno preriscaldato a 220°. Dopo 15 minuti abbassare la temperatura a 190° e cuocere il pane per altri 30 minuti fino a doratura.



Consigli di Monica
Sfornare il pane e lasciare raffreddare su di una gratella.
Servire con formaggi stagionati o erborinati

161. Pane marmorizzato gluten free con marmellata di lamponi



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **35-40 min.**

tempo di cottura **45 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 170 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Fecola di patate 150 g
Farina di ceci 150 g
Patate in fiocchi per purè 100 g
Sale fino 4 g

Per finire

Marmellata di lamponi 100 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (fecola di patate, farina di ceci, patate in fiocchi, sale) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop per continuare.
- Una volta terminato il programma lasciare lievitare l'impasto per 1 ora.

Per finire

- Impostare 30 secondi velocità 5 e premere il pulsante Start/Stop.
- Versare l'impasto in uno stampo da 500 g unto d'olio poi versare la marmellata a cucchiaiate. Coprire e lasciare lievitare fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (35-40 minuti).
- Scaldare il forno a 220°. Dopo 15 minuti abbassare la temperatura a 200° e cuocere il pane per altri 30 minuti fino a doratura.

Consigli di Monica

È buono da solo oppure lo si può tagliare a fette: ottimo con burro e marmellata

162. Panini con grano saraceno



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **35 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 410 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina di grano saraceno 250 g
Farina di riso 250 g
Sale fino ½ cucchiaino
Semi misti 50 g (sesamo, lino, zucca, girasole)

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina di grano saraceno, farina di riso, sale, semi) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma con l'aiuto di un mestolino versare il composto, che risulterà molle e colloso, in stampini da muffin in silicone, lasciando 1 cm circa di bordo.
- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare il pane in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti fino a doratura.



Consigli di Monica

Per un sapore più rustico aggiungere un trito di rosmarino e distribuire sulla superficie dei semi di sesamo

163. Panini di pan brioche



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di maturazione **180 min.**

tempo di lievitazione **120 min. circa**

tempo di cottura **10-15 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Latte 85 ml
Rum scuro 10 g
Lievito di birra 15 g

Ingredienti 2

Farina per pane 500 g
Sale 8 g
Burro non salato morbido 125 g
Uova 175 g
Zucchero semolato 75 g
Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
Bacca di vaniglia 1

- Coprire con un panno umido o pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Rompere la lievitazione impastando leggermente e riporre in frigorifero avvolto in pellicola per 3 ore.
- Riprendere la pasta e formare un lungo cordone, dividerlo in 6 palline, sistemarle su di una teglia foderata con carta da forno e far lievitare coperte con pellicola fino a che non avranno raddoppiato il volume.
- Pennellare la superficie con panna e tuorli 1:1 spargere della granella di zucchero e infornare a 180° per 10-15 minuti fino a doratura.



Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (latte, rum, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione dell'impasto.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, burro, uova, zucchero, scorza grattugiata del limone, semi della bacca di vaniglia) nella ciotola e sistemare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Fase 3

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dare all'impasto una forma tonda e sistemarlo in una terrina.

Consigli di Monica
Servire i panini con una composta di frutta

164. Panini senza glutine al vapore



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **60 min.**

tempo totale **15 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.
- Selezionare il programma vapore e premere OK



Ingredienti 1

Acqua 250 ml
Lievito disidratato 7 g

Ingredienti 2

Farina per pane senza glutine 250 g
Sale fino 10 g
Olio di riso 10 g

Ingredienti 3

Acqua 1 l

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina, sale, olio di riso) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Fase 3

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Formare tante palline da 30 g l'una e sistemarle nel cestello a vapore leggermente unto d'olio, chiudere con il coperchio e lasciare lievitare il pane fino a che non avrà raddoppiato il suo volume (60 minuti).

Fase 4

- Sistemare la ciotola senza accessori nell'apposito vano.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (acqua) nella ciotola e premere il pulsante Start/Stop.
- Un segnale sonoro avverte una volta raggiunta la temperatura.
- Togliere il tappo alimentare e collocare il cestello per la cottura a vapore sul tappo.
- Una volta sistemato il cestello impostare il tempo a 15 minuti e premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Consigli di Monica
Per ottenere un prodotto soffice è necessario far lievitare per bene i panini

165. Plum-cake al cocco



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **40 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro 280 g a pomata
Zucchero 165 g
Scorza di 1 limone grattugiata

Ingredienti 2

Uova 2 grandi
Farina integrale 450 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Cocco disidratato 80 g
Mandorle 80 g
Latte 250 ml
Sale 1 pizzico

Per finire

Marmellata di agrumi

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero, limone) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti e la velocità 9 e premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (uova, farina, lievito, cocco, mandorle, latte, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 30 secondi a velocità 12 e premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo 31x7 cm imburato e infarinato. Infornare in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti circa. Far raffreddare e sfornare su di una griglia.



Consigli di Monica
Servire con marmellata di agrumi

166. Plum-cake alla vaniglia



tempo di preparazione **5 min.**

tempo di cottura **40 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Uova 2 grandi
Zucchero di canna fine 150 g
Olio di semi 90 ml

Ingredienti 2

Mix di farine senza glutine 200 g
Bicarbonato di sodio 1 cucchiaino
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Latte di riso 200 ml
Sale 2 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (uova, zucchero, olio) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 3 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/ Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (mix di farine, bicarbonato di sodio, estratto di vaniglia, latte di riso, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 2 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/ Stop.

Per finire

- Versare l'impasto in uno stampo da plum-cake foderato con carta da forno.
- Cuocete in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti.



167. Torta al cacao



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.



Ingredienti 1

Burro a pomata 250 g
Zucchero di canna fine 225 g

Ingredienti 2

Uova 3
Latte 125 ml
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Ingredienti 3

Cacao amaro 4 cucchiaini
Farina di mandorle 70 g
Farina 00 150 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Sale 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 6 e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (uova, latte, estratto di vaniglia) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 6 e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (cacao amaro, farina di mandorle, farina 00, lievito, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 6 e premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo da 23 cm di diametro imburato e infarinato e infornare in forno preriscaldato a 170° per 40-45 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.

Consigli di Monica
Una volta raffreddata
colare sulla torta del
cioccolato fuso

168. Torta al profumo di agrumi



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro a pomata 250 g
Zucchero di canna fine 225 g
Scorza di limone 1 grattugiata
Scorza di 1 lime
Scorza di 1 arancia

Ingredienti 2

Uova 4
Farina 0 250 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Sale 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero, scorza di limone, lime, arancia) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (uova, farina, lievito, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 7, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop. Se fosse necessario aggiungere il succo di 1 lime.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo da 23 cm di diametro imburato e infarinato e infornare in forno preriscaldato a 170° per 40-45 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.



Consigli di Monica

Una volta raffreddata colare sulla torta una glassa allo zucchero e limone

169. Torta con albumi e albicocche



tempo di preparazione **15-20 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la lama poi sostituire con la frusta kCook nella ciotola.
- Mescolare le albicocche con lo zucchero semolato e lasciare riposare.



Ingredienti 1

Mandorle 360 g

Ingredienti 2

Albumi 9
Zucchero a velo 240 g
Scorza di 1 limone e 1 arancia
grattugiata
Farina 1 225 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Burro fuso 150 g tiepido
Sale 1 pizzico

Per finire

Albicocche fresche 1 kg tagliate a metà
e private del nocciolo
Zucchero semolato 100 g

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (mandorle) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti e la velocità 9, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Togliere la lama e sistemare la frusta kCook.
- Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (albumi, zucchero a velo, scorza di agrumi, farina, lievito, burro fuso, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 2-3 minuti a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in una teglia rettangolare 25 x 35 cm imburata e infarinata. Sistemare le albicocche e infornare in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.

Consigli di Monica
Sostituire le albicocche
con le prugne facendole
riposare nello zucchero con
un pizzico di cannella

170. Torta cremosa con ricotta e mais



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **40 min.**



MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Uova 4 grandi
Miele di acacia 250 ml
Burro 100 g a pomata

Ingredienti 2

Farina di mais fioretto 125g
Farina di mandorle 140 g
Ricotta vaccina 250 g
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Scorza grattugiata di 3 limoni
sale 2 g

Per finire

Lamelle di mandorla 50 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (uova, miele, burro) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 3 minuti a velocità 7 e premere OK quindi il pulsante Start/ Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina di mais, farina di mandorla, ricotta vaccina, estratto di vaniglia, scorza di limone, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare 5 minuti a velocità 6 e premere OK quindi il pulsante Start/ Stop.

Per finire

- Versare l'impasto in uno stampo imburato e infarinato con farina di riso da 20 cm di diametro, spargere le lamelle di mandorla e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 40-50 minuti. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti.



Consigli di Monica
Utilizzare una ricotta di qualità e dal sapore intenso

171. Torta di mele e mandorle



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **40 min.**

MANUALE

direct
prep



Prima di iniziare

- Inserire il disco grattugia a fori grossi nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Zucchero 185 g
Mandorle 40 g sbucciate
Burro 185 g a pomata
Uova 3

Ingredienti 2

Mele 2 granny Smith sbucciate,
detersolate e tagliate in 4

Ingredienti 3

Farina 1 250 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Latte 80 ml
Sale 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (zucchero, mandorle, burro, uova) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti e la velocità 10, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Sistemare l'accessorio Direct Prep in posizione 1.
- Affettare gli INGREDIENTI 2 (mele) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (farina, lievito, latte, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 2 minuti a velocità 5, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in una tortiera da 20 cm di diametro, imburata e infarinata. Infornare in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti circa.



Consigli di Monica
Sostituire le mele con le
pere

172. Torta glassata con semi di papavero



tempo di preparazione **15 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.



Ingredienti 1

Burro a pomata 200 g
Zucchero di canna fine 170 g
Scorza di limone 1 grattugiata

Ingredienti 2

Uova 3
Farina 1 270 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Latte 150 ml
Semi di papavero 1 cucchiaino
Sale 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero, scorza di limone) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (uova, farina, lievito, latte, semi di papavero, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 7, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo da 20 cm di diametro imburato e infarinato e infornare in forno preriscaldato a 170° per 40-45 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.

Consigli di Monica

Una volta raffreddata colare sulla torta una glassa allo zucchero e limone fatta con 200 g di zucchero a velo con qualche goccia di succo di limone e 1 cucchiaino di albume. Lavorare il composto fino ad ottenere una glassa liscia

173. Torta marmorizzata



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.



Ingredienti 1

Burro a pomata 250 g
Zucchero di canna fine 250 g

Ingredienti 2

Uova 4
Latte 250 ml
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Farina 00 300 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Sale 1 pizzico

Ingredienti 3

Cacao amaro 40 g
Latte 1 cucchiaio

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 6 e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 2 (uova) impostare 3 minuti a velocità 6 e premere il pulsante Start/Stop.
- Aggiungere il resto degli INGREDIENTI 2 (latte, estratto di vaniglia, farina, lievito, sale) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Fase 3

- Versare la metà del composto in uno stampo a ciambella scanalato imburrito e infarinato da 25 cm di diametro.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (cacao amaro, latte) nella ciotola.
- Impostare il tempo 3 minuti a velocità 5, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Versare il composto al cacao sull'impasto alla vaniglia e con un coltello formare delle onde ottenendo un effetto marmorizzato. Infornare in forno preriscaldato a 170° per 40-45 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.

Consigli di Monica
Per un effetto maggiore dividete l'impasto in 3 parti e aromatizzatelo con caffè solubile

174. Torta veloce al burro



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di cottura **40-45 min.**

MANUALE



Prima di iniziare

- Fissare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro a pomata 125 g
Zucchero di canna fine 225 g
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Uova 3
Farina 00 200 g
Lievito vanigliato 1 bustina
Latte 125 ml
Sale 1 pizzico

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero, estratto di vaniglia, uova, farina 00, lievito, latte, sale) nella ciotola e fissare il coperchio.
- Impostare il tempo a 5 minuti e la velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop fino a che il composto risulta omogeneo.

Per finire

- Versare il composto in uno stampo da 20 cm di diametro imburrito e infarinato e infornare in forno preriscaldato a 160° per 40-45 minuti circa verificando la cottura con uno stecchino.



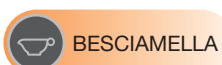
Consigli di Monica

Una volta raffreddata spargere dello zucchero a velo e servire

175. Besciamella

resa **1 litro 200 g**

tempo totale **21 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Besciamella e premere OK.
- Sistemare la frusta kCook nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro 100 g
Farina 00 100 g
Latte 1 l

Per finire

Sale qb
Noce moscata qb

Fase 1

- Aggiungere il primo degli INGREDIENTI 1 (burro) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti sistemare il coperchio e premere il pulsante Start/Stop. In questa fase il burro arriva in temperatura e inizia il conto alla rovescia.

Fase 2

- Aggiungere il secondo degli INGREDIENTI 1 (farina) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere il terzo degli INGREDIENTI 1 (latte) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Una volta pronta regolare di sale e noce moscata.



Consigli di Monica
Nel caso di intolleranze al lattosio sostituire il latte vaccino con latte vegetale

176. Brodo di carne

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **90 min.**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Zuppe quindi Brodi e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio 2 cucchiari

Ingredienti 2

Carne di manzo da brodo 500 g a pezzi

Ingredienti 3

Cipolla 1 sbucciata a pezzi

Porro 1 a pezzi

Sedano 1 costa a pezzi

Pomodoro 1 a spicchi

Ingredienti 4

Acqua 1 l circa fredda

Alloro 1 foglia

Pepe 4 grani

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura. Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (carne da manzo) nella ciotola.
- Impostare 5 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (cipolla, porro, sedano, pomodoro) nella ciotola.
- Impostare 5 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 4

- Togliere la pala mescolatrice.
- Aggiungere gli INGREDIENTI 4 (acqua, alloro, pepe) nella ciotola.
- Impostare 90 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica

Una volta pronto filtrare il brodo e lasciare intiepidire prima di metterlo in frigorifero

177. Composta di ciliegie al vino rosso

resa **800 g**

tempo di preparazione **15 min.**

tempo totale **15 min.**



Prima di iniziare

- Lavare le ciliegie e privarle del picciolo e del nocciolo, poi tagliarle a metà.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Composte e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Burro 20 g
Zucchero di canna 40 g

Ingredienti 2

Ciliegie 600 g

Ingredienti 3

Vino rosso 150 ml
Bacca di vaniglia 1 incisa nel senso della lunghezza

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli INGREDIENTI 1 (burro, zucchero).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio. Impostare la temperatura a 100° e il tempo a 2 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (ciliegie) quindi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (vino rosso, vaniglia) quindi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura e impostare 15 minuti.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



Consigli di Monica

Da provare anche con il vino bianco o con succo alla mela

178. Confettura di fragole e mele

resa **1,250 kg**

tempo di preparazione **15 minuti**

tempo totale **40 min.**



Prima di iniziare

- Sbucciare le mele e tagliarle a dadini.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Composte e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Fragole 1 kg pulite e tagliate a metà

Ingredienti 2

Zucchero di canna chiaro 250 g
Succo di limone 1

Ingredienti 3

Mele 2 sbucciate

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli **INGREDIENTI 1** (fragole).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura. Impostare la temperatura a 90° e il tempo a 4 minuti.

Fase 2

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (zucchero, limone) quindi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 3** (mele) quindi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per mangiare.



179. Crema all'arancia vegana

resa **670 ml**

tempo totale **5 min.**

MANUALE



Pronto per cuocere

- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Succo di arancia 500 ml
Zucchero semolato 120 g
Fecola di patate 50 g

Per finire

Margarina 50 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (succo di arancia, zucchero semolato, fecola di patate) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti sistemare il coperchio, impostare 98° per 5 minuti a velocità 5 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.
- Una volta terminata la cottura aggiungere la margarina, impostare 1 minuto a velocità 5 premere OK poi premere il pulsante Start/Stop.

180. Crema pasticcera

resa **500 g**

tempo totale **15 min.**

DESSERT



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Dessert, quindi Creme da dessert e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Tuorli 5
Zucchero semolato 120 g
Maizena 50 g

Ingredienti 2

Latte intero 500 ml
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (tuorli, zucchero, maizena) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti sistemare il coperchio e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Quando la macchina è ancora in movimento aggiungere gli INGREDIENTI 2 (latte, vaniglia) nella ciotola, attraverso il tappo nel coperchio.

Per finire

- La crema pasticcera è perfetta per farcire torte o pasticcini.

181. Crepes con albumi e zafferano



tempo di preparazione **5 min.**

tempo di riposo **60 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 75 g
Albumi 150 g
Latte 75 ml
Zafferano 1g
Sale 2 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, albumi, latte, zafferano, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 1 minuto a velocità 5 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Lasciare riposare la pastella per 1 ora in frigorifero.

182. Crepes con farina di ceci



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **60 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina di ceci 240 g
Acqua 540 ml
Olio extravergine d'oliva 50 ml
Sale 6 g
Pepe 1 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina di ceci, acqua, olio, sale, pepe) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 1 minuto a velocità 5 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Lasciare riposare la pastella per 1 ora in frigorifero.

183. Focaccia al rosmarino



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **120 min.**

tempo di cottura **15-20 min.**



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 350 ml
Lievito di birra 7g

Ingredienti 2

Farina d'orzo 120 g
Farina di riso integrale 120 g
Fecola di patate 120 g
Maizena 120 g
Sale fino 8g
Olio extravergine d'oliva 50 g

Per finire

Rosmarino sfogliato 3 rametti
Olio extravergine d'oliva 20 ml
Sale grosso 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina d'orzo, farina di riso, fecola di patate, maizena, sale, olio) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

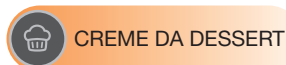
Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Sistemare l'impasto in una teglia unta d'olio, coprire con aghi di rosmarino, un filo d'olio, il sale grosso e lasciare lievitare per 2-3 ore coperta con un panno in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Infornare a 200° su pietra refrattaria o su di una teglia rovente per 15-20 minuti.



Consigli di Monica
Sostituire il rosmarino
con dell'origano

184. Gelato alla vaniglia



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Dessert, quindi Creme da dessert e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Tuorli 10
Zucchero semolato 200 g

Ingredienti 2

Latte intero 800 ml
Panna fresca 200 ml
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Limone 1 la buccia

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (tuorli, zucchero) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti sistemare il coperchio e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Quando la macchina è ancora in movimento aggiungere gli INGREDIENTI 2 (latte intero, panna fresca, vaniglia, limone) nella ciotola, attraverso il tappo nel coperchio.

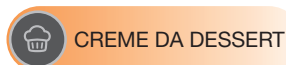
Per finire

- Far raffreddare la crema, poi versarla nella gelatiera.

resa **1 litro 300 g**

tempo totale **15 min.**

185. Glassa al cioccolato



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Dessert, quindi Creme da dessert e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Zucchero semolato 50 g
Miele di acacia 120 g
Latte concentrato 80 g
Acqua 60 g
Cioccolato fondente 120 g tritato

Fase 1

- Aggiungere i primi 4 degli INGREDIENTI 1 (zucchero, miele, latte concentrato, acqua) nella ciotola.
- Una volta aggiunti gli ingredienti sistemare il coperchio e premere il pulsante Start/Stop.

Fase 2

- Quando la macchina è ancora in movimento aggiungere l'ultimo degli INGREDIENTI 1 (cioccolato) nella ciotola, attraverso il tappo nel coperchio e impostare il tempo per 30 secondi azzerando la temperatura.

Per finire

- Far raffreddare, poi utilizzarla come crema da decorazione o per glassare una torta.

resa **500 g**

tempo totale **15 min.**

186. Impasto per piadina



tempo di preparazione **5 min.**

tempo di riposo **30 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 500 g
Strutto 80 g
Acqua 210 ml
Bicarbonato 2 g
Sale 6 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, strutto, acqua, bicarbonato, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti a velocità 7 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.
- Rovesciare l'impasto su di un piano di cucina, coprire con pellicola e lasciare riposare per 30 minuti.
- Dividere l'impasto in 8 porzioni dello stesso peso. Stendere le piadine con un mattarello e cuocere, da ambo le parti, in una padella antiaderente caldissima.



Consigli di Monica

Se desiderate un sapore più grezzo sostituite la farina 00 con farina semintegrale

187. Impasto per pizza



tempo di preparazione **5-10 min.**

tempo di lievitazione **240-300 min.**

tempo di cottura **5 min.**



OK



Pronto per cuocere

- Selezionare il programma Dessert, quindi Impasto e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 250 ml
Lievito di birra 7g

Ingredienti 2

Farina0 250 g
Farina00 250 g
Sale fino 8 g
Olio extravergine d'oliva 15 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (acqua, lievito) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la preparazione del pane.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (farina0 farina00, sale, olio) nella ciotola e fissare il coperchio. Premere il pulsante Start/Stop per continuare.

Per finire

- Una volta terminato il programma, lavorare l'impasto su di un piano leggermente infarinato.
- Dividere l'impasto in 4 parti, formare delle palline e lasciarle lievitare per 4-5 ore coperte con un panno in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
- Stendere le palline con le mani o un mattarello, condirle a piacere e infornare a 250° su pietra refrattaria o su di una teglia rovente per 4-5 minuti.



188. Pasta brisée

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 500 g
Burro 200 g freddo a pezzetti
Sale 4 g
Acqua fredda 120 ml

Fase 1

- Aggiungere i primi tre degli INGREDIENTI 1 (farina, burro, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 9, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Quando la macchina è ancora in movimento a 1 minuto dalla fine versare l'acqua a filo dal foro del coperchio.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciare riposare 20 minuti.

189. Pasta fresca per ravioli

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 450 g
Farina di grano duro 50 g
Uova intere 5

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, farina di grano duro, uova) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti e la velocità 4, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, impastare, avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciare riposare 20 minuti.

190. Pasta fresca per tagliatelle

MANUALE



Ingredienti 1

Farina di riso 50 g
Farina di mais finissima 50 g
Farina di grano saraceno 50 g
Maizena 50 g
Uova intere 2
Acqua se necessario

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina di riso, farina di mais, farina di grano saraceno, maizena, uova) nella ciotola e sistemare il coperchio.



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

- Impostare il tempo a 2 minuti a velocità 5 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop. Se fosse necessario aggiungere un cucchiaino di acqua alla volta.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, impastare e tirare in sfoglia, poi realizzare le tagliatelle.

191. Pasta fresca per tagliatelle, tagliolini, pappardelle ecc...

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 400 g
Farina di grano duro 100 g
Uova intere 2 medie
Tuorli 9

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, farina di grano duro, uova, tuorli) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 4, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, impastare, avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciare riposare 20 minuti.

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

192. Pasta frolla con l'olio

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Zucchero di canna fine 100 g
Farina 00 300 g
Uovo 1
Tuorlo 1
Olio extravergine d'oliva delicato 100 ml
Lievito vanigliato 1 cucchiaino
Limone ½ buccia grattugiata
Sale 2 g

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (zucchero di canna, farina 00, uovo, tuorlo, olio, lievito, limone, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti a velocità 6 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.
- Utilizzare la frolla per realizzare biscotti o come fondo per le crostate.

193. Pasta frolla fine

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 500 g
Zucchero a velo 200 g
Burro 300 g freddo a pezzetti
Bacca di vaniglia 1 semi
Limone 1 la buccia grattugiata
Sale 2 g
Tuorli d'uovo 4

Fase 1

- Aggiungere i primi cinque degli **INGREDIENTI 1** (farina, zucchero a velo, burro, semi della vaniglia, buccia di limone, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 3 minuti e la velocità 9, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Quando la macchina è ancora in movimento a 1 minuto dalla fine aggiungere i tuorli dal foro del coperchio.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciare riposare 20 minuti.

194. Pasta frolla senza glutine

MANUALE



Ingredienti 1

Farina di riso 120 g
Farina di mais finissima 80 g
Burro 120 g freddo a pezzetti
Limone 1 buccia grattugiata
Uovo 1 intero
Lievito vanigliato 2 g
Sale 2 g



tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina di riso, farina di mais, burro, limone, uovo, lievito, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti a velocità 7 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.

195. Pasta frolla senza uova

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 450 g
Farina di mais finissima 50 g
Burro 300 g freddo a pezzetti
Limone 1 buccia grattugiata
Arancia ½ buccia grattugiata
Sale 4 g

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (farina 00, farina di mais, burro, limone, arancia, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti e la velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro, avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciare riposare 20 minuti.

196. Pasta frolla vegana

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Acqua 90 g
Olio di semi 25 ml
Zucchero di canna fine 80 g
Farina 00 170 g
Fecola di patate 100 g
Lievito vanigliato 1 cucchiaino
Limone ½ buccia grattugiata
Sale 2 g

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (acqua, olio, zucchero di canna, farina 00, fecola di patate, lievito, limone, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 2 minuti a velocità 6 premere OK quindi premere il pulsante Start/Stop.
- Utilizzare la frolla vegana per realizzare biscotti o come fondo per le crostate.

197. Pasta strudel

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **20 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 350 g
Burro fuso 50 g caldo
Uovo 1
Sale 2 g
Acqua 75 ml

Fase 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (farina 00, burro fuso, uovo, sale) nella ciotola e sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 1 minuto e la velocità 3, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Quando la macchina è ancora in movimento e dopo 30 secondi versare l'acqua dal foro sul coperchio.

Per finire

- Raccogliere l'impasto su di un piano di lavoro e lavorarlo energicamente.
- Pennellare la pasta con del burro fuso e coprire con una terrina calda rovesciata, in questo modo sarà più facile da stendere la pasta con il mattarello; lasciare riposare 20 minuti.

198. Pastella per crepes

tempo di preparazione **10 min.**

tempo di riposo **60 min.**

MANUALE



Ingredienti 1

Farina 00 250 g
Uova intere 6 medie
Latte 600 ml
Sale 4 g

Fase 1

- Aggiungere i primi due degli INGREDIENTI 1 (farina 00, uova) nella ciotola sistemare il coperchio.
- Impostare il tempo a 1 minuto e a velocità 6, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.
- Aggiungere gli ultimi 2 degli INGREDIENTI 1 (latte, sale) dal foro sul coperchio. Impostare il tempo a 1 minuto a velocità 3, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop.

Per finire

- Lasciare riposare la pastella per 1 ora in frigorifero.



Consigli di Monica
Provate a sostituire la
farina 00 con farina di
Farro o semintegrale

199. Polenta

resa **1 l 200 g**

tempo di preparazione **5 min.**

tempo totale **40 min.**



PIATTI FACILI

OK



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Piatto principale quindi Piatti facili e premere OK.
- Fissare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Acqua 1 litro
Sale 10 g

Ingredienti 2

Farina di mais giallo o bianco 200 g

Fase 1

- Versare gli INGREDIENTI 1 (acqua, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.

Fase 2

- Premere il pulsante Start/Stop.
- Versare l'INGREDIENTE 2 (polenta) nella ciotola poco alla volta dal foro sul coperchio mentre la pala mescolatrice è in movimento. Impostare 40 minuti e premere OK.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook Multi entrerà nella modalità di mantenimento del calore fino a che non si è pronti per servire.

Consigli di Monica

Provate anche con la farina di mais Taragna per un sapore più rustico e arricchitela con dadini di formaggio di montagna e una generosa noce di burro

200. Succo di frutta alle mele



tempo di preparazione **10**

tempo totale **15**



Prima di iniziare

- Detorsolare la frutta e tagliarla a tocchetti.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Puree e premere OK.
- Fissare la lama nella ciotola.

Ingredienti 1

Acqua 700 ml
Zucchero di canna chiaro 70 g
Succo di limone 1

Ingredienti 2

Mele 4 sbucciate oppure frutta di stagione (4 grosse pere, oppure 6 pesche, oppure 10 albicocche)

Fase 1

- Mettere nella ciotola gli **INGREDIENTI 1** (acqua, zucchero, succo di limone).
- Quando avrete aggiunto tutti gli ingredienti, sistemare il coperchio accertandosi che il tappo dell'alimentatore sia al suo posto, quindi premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura. Impostare il tempo a 15 minuti e premere OK.

Fase 2

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 2** (mele) quindi premere il pulsante Start/Stop.
- Una volta cotti gli ingredienti, kCook entrerà nella fase di mantenimento del calore fino che non si è pronti per bere.



Consigli di Monica

Da provare anche con altra frutta di stagione purché sia matura

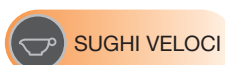
201. Sugo alla puttanesca



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **15 min.**

resa **800 g**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Sughì veloci e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 40 ml
Aglio 2 spicchi sbucciato e schiacciato
Peperoncino 1 piccolo

Ingredienti 2

Pomodori pelati 700 g
Olive taggiasche sott'olio 150 g
Capperi dissalati 40 g
Origano secco 1 g
Sale 4 g

Ingredienti 3

Alici sott'olio 6
Prezzemolo tritato 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio, aglio, peperoncino) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (pomodoro, olive, capperi, origano, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (alici, prezzemolo) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.



Consigli di Monica
Per pomodori pelati intendo San Marzano interi, ottimi quelli sotto vetro

202. Sugo di pomodoro al basilico



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **25 min.**

resa **500 g**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Sughì veloci e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 ml
Aglio 1 spicchio sbucciato e schiacciato

Ingredienti 2

Polpa di pomodoro 500 g
Zucchero 2 g
Sale 4 g

Ingredienti 3

Burro 30 g
Basilico 4 foglie

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio, aglio) nella ciotola, fissare il coperchio. Impostare 100°, premere OK, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (polpa di pomodoro, zucchero, sale) nella ciotola.
- Impostare 15 minuti, premere OK, poi premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (burro, basilico) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Se desiderate una salsa più corposa aumentate i tempi di cottura.



Consigli di Monica

Se desiderate una salsa più corposa aumentate i tempi di cottura

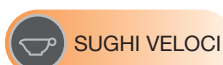
203. Sugo di pomodoro con il pesce



tempo di preparazione **20 minuti**

tempo totale **15 min.**

resa **500 g**



Prima di iniziare

- Inserire il disco nell'accessorio Direct Prep e portarlo in posizione 2.
- Tagliare le verdure in modo che entrino nel tubo di inserimento.

Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Sughì veloci e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.



Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 25 ml
Peperoncino 1 piccolo

Ingredienti 2

Carota 1
Sedano 1 costa
Cipollotto 1
Aglio 1 spicchio sbucciato

Ingredienti 3

Salsa di pomodoro al basilico 200 g
400 g di pesce misto (calamari, seppioline, cozze, gamberi) tagliati a pezzetti
Sale 4 g

Per finire

Prezzemolo tritato 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio, peperoncino) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Affettare gli INGREDIENTI 2 (carota, sedano, cipollotto, aglio) nella ciotola. Una volta affettati, spostare l'accessorio Direct Prep in posizione 2 e premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (salsa di pomodoro, pesce, sale) nella ciotola
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Per finire

- Una volta pronto il sugo, aggiungere il prezzemolo tritato.

Consigli di Monica
Preferite sempre il pesce fresco e se vi piace una spolverata di pecorino stagionato alla fine

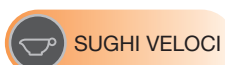
204. Sugo di pomodoro, tonno, alici e capperi



tempo di preparazione **10 min.**

tempo totale **55 min.**

resa **800 g**



Pronto per cuocere

- Scegliere il programma Salse, quindi Sughetti veloci e premere OK.
- Sistemare la pala mescolatrice nella ciotola.

Ingredienti 1

Olio extravergine d'oliva 40 ml
Aglio 1 spicchio sbucciato e schiacciato

Ingredienti 2

Polpa di pomodoro 700 g
Sale 6 g

Ingredienti 3

Ventresca di tonno sott'olio 280 g
Alici sott'olio 6
Capperi dissalati 40 g
Prezzemolo tritato 20 g

Fase 1

- Aggiungere gli INGREDIENTI 1 (olio, aglio) nella ciotola, fissare il coperchio, quindi premere il pulsante Start/Stop per avviare la cottura.
- Questa è la fase in cui inizia il conto alla rovescia e l'olio arriva in temperatura.

Fase 2

- Aggiungere gli INGREDIENTI 2 (polpa di pomodoro, sale) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.

Fase 3

- Aggiungere gli INGREDIENTI 3 (tonno, alici, capperi, prezzemolo) nella ciotola.
- Premere il pulsante Start/Stop per continuare la cottura.



Consigli di Monica

Provate anche con
dadini di tonno fresco o
coda di rospo

INCOMINCIAMO!

1 ON-OFF:



2 SCELTA DELL'UTENSILE:



3 SELEZIONE DEL PROGRAMMA:



4 AVVIO DEL PROGRAMMA:



5 ZONA PREPARAZIONE:



6 SERVI:



7 LAVA:



FUNZIONE
PULIZIA



ADATTO A
LAVASTOVIGLIE



DIRECT PREP

L'accessorio Direct Prep è uno strumento che consente di lavorare gli ingredienti ed è utilizzabile in due posizioni: la posizione 1 viene usata per affettare o grattugiare direttamente all'interno della ciotola di kCook Multi, la posizione 2 quando si desidera eseguire tali operazioni in un contenitore separato. Durante la preparazione delle ricette può essere spostato o addirittura tolto. È dotato di dischi per affettare e grattugiare.

ISTRUZIONI PER MONTARE IL RICETTARIO



1 Apri il ricettario



2 Solleva il blocco delle ricette e appoggia la copertina nel punto indicato



3 Il ricettario è pronto per essere utilizzato

© 2016 - Kenwood Limited

Publicato per conto di Kenwood Ltd
Tutti i diritti sono riservati
Stampato in Italia da Grafiche Antiga spa

Coordinamento e realizzazione editoriale
Grafiche Antiga spa

Chef
Monica Bianchessi

Fotografie delle ricette

Tutte le foto sono dell'Archivio Kenwood eccetto:

Alice Tv: copertina

Monica Bianchessi: 4, 9, 16, 20, 63, 66, 68, 78, 80, 91, 96, 100, 101, 106, 108, 110, 112, 113, 120, 121, 128, 138, 202, 204.

Shutterstock.com: 6, 10, 19, 23, 24, 25, 45, 49, 50, 51, 52, 56, 57, 58, 59, 60, 64, 67, 69, 71, 72, 75, 76, 81, 89, 97, 102, 103, 105, 107, 111, 109, 114, 115, 118, 123, 124, 125, 126, 131, 132, 129, 133, 134, 141, 144, 147, 152, 165, 183, 186, 201.

**TUTTE LE RICETTE DI QUESTO VOLUME
SONO STATE REALIZZATE CON KCOOK MULTI
KENWOOD MODELLO CCL401WH**

Nonostante l'attenzione prestata nella realizzazione di questo libro, l'editore non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori, involontari o meno, che vengano riscontrati subito o in futuro, che dipendano da modifiche della normativa vigente o da altre motivazioni. In tutte le ricette di questo libro le quantità sono espresse nel sistema metrico. Se non diversamente indicato, la misurazione in cucchiaini si riferisce ad un cucchiaino raso. I tempi di cottura possono variare notevolmente a seconda del tipo di forno impiegato. Verificate sempre il grado di cottura al termine del tempo indicato, eventualmente prolungatelo se necessario. I tempi di preparazione e di cottura sono orientativi. Tutti i tempi delle preparazioni sono arrotondati per approssimazione di 5 minuti. Le foto hanno il puro scopo di suggerire una possibile presentazione del piatto.



www.kenwoodworld.com



P/N 5720600023

Prezzo: € 45,00

KENWOOD