



KENWOOD
CREATE MORE

INDICE



L'AUTORE

4

INFORMAZIONI GENERALI

5

UTENSILI DI MISCELAZIONE E FRULLATORE

6

PER INIZIARE

14

PANE, PIZZE E DOLCI DA FORNO

22

BEVANDE E ZUPPE

56

OCCASIONI IMPORTANTI

66

ATTREZZATURE OPTIONAL

104

GLOSSARIO

116

INDICE DELLE RICETTE

118

INTRODUZIONE

Questo ricettario è stato scritto per Kenwood Chef e contiene più di 65 ricette che ne illustrano i molteplici utilizzi: propone una serie di ricette per preparare pane, dolci da forno, zuppe, bevande, cene importanti e per ispirare la vostra creatività culinaria con questa kitchen machine. Kitchen machine che potrete adattare su misura alle vostre esigenze montando un'ampia selezione di attrezzature.

Il primo capitolo è dedicato agli impasti da forno: preparazioni base da realizzare con Kenwood Chef. Al termine di questo capitolo, sarete in grado di preparare alla perfezione pane, torte, dolci e molto altro. Se avete voglia di sperimentare o dovete organizzare una festa, perché non provare qualche piatto suggerito nel capitolo Occasioni importanti, che sicuramente sorprenderà i vostri ospiti, o una bella zuppa calda o un cocktail ghiacciato proposto nel capitolo dedicato a zuppe e bevande.

Con Kenwood Chef veramente non ci sono più limiti alla fantasia in cucina! Scoprite di più visitando il sito www.kenwoodworld.com

L'AUTORE

Nico Ghirlando è un versatile giornalista gastronomico e food stylist che ha creato più di 170 ricette per Kenwood Chef. Questo ricettario presenta le ricette preferite di Nico, che ha curato l'allestimento dei piatti e il food styling per il libro.

Mi auguro che con questo libro e con Kenwood Chef vi possiate divertire come mi sono divertito io a inventare queste ricette.

Nico

NICO GHIRLANDO

.....



INFORMAZIONI GENERALI

Se non diversamente indicato, utilizzare uova di medie dimensioni.

Posizionare i piatti al centro del forno, se non diversamente indicato nella ricetta.

TABELLA DI CONVERSIONE PER COTTURA AL FORNO

GRADI FAHRENHEIT	GRADI CELSIUS	LIVELLO GAS	DESCRIZIONE
225	110	1/4	Molto bassa
250	120/130	1/2	Molto bassa
275	140	1	Basso
300	150	2	Basso
325	160/170	3	Moderata
350	180	4	Moderata
375	190	5	Mediamente alta
400	200	6	Mediamente alta
425	220	7	Alta
450	230	8	Alta
475	240	9	Molto alta

I tempi di cottura possono variare leggermente a causa delle differenze tra i vari tipi di forno. Verificare il grado di cottura del piatto verso la fine del tempo di cottura indicato.

VOLUMI

Misurare i liquidi in cucina è abbastanza semplice:

SISTEMA METRICO	SISTEMA ANGLOSASSONE	US CUPS
250ml	8 fl oz	1 tazza
180ml	6 fl oz	3/4 tazza
150ml	5 fl oz	2/3 tazza
120ml	4 fl oz	1/2 tazza
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 tazza
60ml	2 fl oz	1/4 tazza
30ml	1 fl oz	1/8 tazza
15ml	1/2 fl oz	1 cucchiaino

CONVERSIONE TAZZE

SISTEMA AMERICANO	SISTEMA ANGLOSASSONE	SISTEMA METRICO
1 tazza di farina	5oz	150g
1 tazza di zucchero semolato	8oz	225g
1 tazza di zucchero di canna	6oz	175g
1 tazza di burro/margarina/lardo	8oz	225g
1 tazza di mandorle tritate	4oz	110g
1 tazza di melassa	12oz	350g
1 tazza di riso crudo	7oz	200g
1 tazza di formaggio grattugiato	4oz	110g
1 panetto di burro	4oz	110g

CUCCHIAI

1 cucchiaino	1/16 tazza	1 cucchiaino	5ml
2 cucchiaini	1/8 tazza	2 cucchiaini	10ml
4 cucchiaini	1/4 tazza	1 cucchiaio	15ml
5 cucchiaini	1/3 tazza	2 cucchiaini	30ml
8 cucchiaini	1/2 tazza	3 cucchiaini	45ml
10 cucchiaini	2/3 tazza	4 cucchiaini	60ml
12 cucchiaini	3/4 tazza	5 cucchiaini	75ml
16 cucchiaini	1 tazza	6 cucchiaini	90ml
		7 cucchiaini	105ml

GUIDA AI SIMBOLI

Il livello di difficoltà è indicato dal numero di cappelli da cuoco:

FACILE 
 MEDIA 
 DIFFICILE 

L'utensile di miscelazione o l'attrezzatura da utilizzare è indicato dai seguenti simboli:

-  Frustra a K
-  Gancio impastatore
-  Frustra a filo
-  Frustra gommata
-  Spatola per pasticceria
-  Frullatore
-  Food processor
-  Tritatutto
-  Grattugia a dischi
-  Sfogliatrice
-  Sorbettiera

6

ATTREZZATURE DI MISCELAZIONE E FRULLATORE



**KENWOOD CHEF È STATO PROGETTATO PER MESCOLORE,
IMPASTARE E MONTARE GLI INGREDIENTI IN UN RECIPIENTE APERTO.
PER PREPARARE IL CIBO IN MODO PIÙ RAPIDO, SEMPLICE E PIACEVOLE.**

Con gli Utensili di miscelazione è possibile eseguire tutte le operazioni di miscelazione richieste per preparare torte, biscotti, pasticcini, impasti base, meringhe, mousse e soufflé.



Non tutte le confezioni contengono la Frusta gommata, la Spatola per pasticceria o il Frullatore, ma questi accessori possono essere acquistati separatamente in un secondo momento, in base alle proprie esigenze.

FRUSTA A K
BISCOTTI ALLE MANDORLE

8

GANCIO IMPASTATORE
IMPASTO PER PIZZA
(LIEVITAZIONE 24 ORE)

9

FRUSTA A FILO
MERINGHE CON PANNA
E FRAGOLE

10

FRUSTA GOMMATA
CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO

11

SPATOLA PER PASTICCERIA
MADELEINES

12

FRULLATORE
LASSI AL MANGO
(BEVANDA A BASE DI YOGURT)

13



FRUSTA A K

LA FRUSTA A K È PROBABILMENTE L'UTENSILE UTILIZZATO PIÙ SPESSO. PERFETTO PER PREPARARE TORTE, BISCOTTI, PASTICCINI, GLASSE, FARCE, BIGNÈ E PURÈ DI PATATE. LA SPECIALE "K" CENTRALE SI MUOVE DURANTE LA MISCELAZIONE, FACENDO IN MODO CHE TUTTI GLI INGREDIENTI SIANO ACCURATAMENTE INCORPORATI.

QUANDO UTILIZZARLA:

MISCELE CREMOSE

Per montare a crema burro e zucchero per la preparazione di una torta o per una glassa.

IMPASTI DI BASE

Per mescolare burro e farina in un impasto del tipo "a briciole" per torte semplici, scones e biscotti.

SBRICIOLARE I BISCOTTI

Per sbriciolare biscotti per preparare la base di una cheesecake o di un flan.

RIDURRE IN PUREA LE VERDURE

Per ridurre in purea patate lesse, navoni o pastinache insieme a una noce di burro.



RICETTA CON LA FRUSTA A K BISCOTTI ALLE MANDORLE

DOSI PER	12 biscotti
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 min
TEMPO DI COTTURA	12 - 15 min
DIFFICOLTÀ	●
A PORTATA DI MANO	Placca da forno, carta da forno padella

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

12 mandorle intere, pelate
150g di burro
200g di zucchero semolato
½ cucchiaino di lievito per dolci
150g di farina
150g di mandorle tritate
1 uovo, sbattuto
1 cucchiaino di estratto di mandorle

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 180°C e foderare la placca da forno con l'apposita carta.
- ▶ Tostare le 12 mandorle intere in una padella asciutta e metterle da parte.
- ▶ Versare la panna, lo zucchero e il burro nel recipiente, montare la frusta a K e mescolare ad alta velocità fino a ottenere un composto spumoso e di colore chiaro.
- ▶ Aggiungere il lievito per dolci, la farina e le mandorle tritate e mescolare accuratamente a velocità media per un minuto, quindi aggiungere l'uovo e l'estratto di mandorle, mescolando per incorporarli completamente.
- ▶ Disporre l'impasto a cucchiainate sulla placca da forno, lasciando abbondante spazio tra una cucchiainata e l'altra e guarnendo ciascuna con le mandorle tostate.
- ▶ **Cuocere in forno per 12-15 minuti**, fino a doratura. Togliere dal forno i biscotti e lasciarli raffreddare su una griglia.



GANCIO IMPASTATORE

IL GANCIO IMPASTATORE SVOLGE ALLA PERFEZIONE LA FATICOSA OPERAZIONE DI IMPASTARE. È IDEALE PER PREPARARE PANE, BISCOTTI, FOCACCINE, PIZZE E IMPASTI DOLCI.

QUANDO UTILIZZARLO:

PANE/BISCOTTI PANINI DOLCI

Per mescolare e impastare farina, acqua e lievito.

IMPASTI PER PIZZA

Per mescolare e impastare farina, acqua, lievito e olio.

RICETTA CON IL GANCIO IMPASTATORE IMPASTO PER PIZZA

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 minuti più il tempo necessario per la lievitazione

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Matterello

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

500g farina tipo 00
7g lievito di birra in polvere
300ml acqua tiepida
1 cucchiaino sale
30ml olio d'oliva

COME SI PROCEDE

► Attaccare il gancio per impastare e la ciotola al robot da cucina. Sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina nella ciotola, mescolare a velocità 1. Aggiungere gradualmente l'acqua con il lievito sciolto fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo. Aggiungere il sale e l'olio e impastare per qualche minuto.

► Sganciare la ciotola dal robot e coprire con un canovaccio. Mettere la ciotola in un luogo caldo lontano dalle correnti d'aria e lasciare lievitare l'impasto per un paio d'ore. Oppure, lasciare la ciotola nel frigorifero per 24 ore per far lievitare lentamente.

► Preriscaldare il forno a 250°C. Togliere l'impasto dalla ciotola e dividerlo in 4 parti uguali. Su una tavola infarinata, stendere e tirare uno dei pezzi di impasto creando un base rotonda e sottile.

► Aggiungere la passata di pomodoro, i formaggi e altri condimenti a scelta e far cuocere per 8-10 minuti direttamente sul ripiano superiore del forno a 250°C.



FRUSTA A FILO

LA FRUSTA A FILO È PERFETTA PER OTTENERE COMPOSTI SPUMOSI, IDEALE PER UOVA, PANNA, PASTELLE, PAN DI SPAGNA DIETETICI, MERINGHE, CHEESECAKE, MOUSSE E SOUFFLÈ. LA FORMA SFERICA DI QUESTA FRUSTA PERMETTE DI INCORPORARE QUANTA PIÙ ARIA POSSIBILE, PER UN MAGGIOR VOLUME E UNA CONSISTENZA PIÙ SPUMOSA

QUANDO UTILIZZARLA:

ALBUMI

Montare gli albumi ad alta velocità per meringhe, meringhe Pavlova e soufflè.

PASTELLE

Pastelle a base di farina, latte e uova per pancake, crepes...

PANNA MONTATA

Montare la panna a media velocità per torte guarnite, zuppa inglese e profiterole.

PAN DI SPAGNA LEGGERO

Pan di Spagna senza burro per rotolo svizzero e rotolo di pasta genovese.

DESSERT MONTATI

Tuorli d'uovo e puree di frutta per mousse, panna e albumi per soufflè.

RICETTA CON LA FRUSTA A FILO MERINGHE CON PANNA E FRAGOLE

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	15 min
TEMPO DI COTTURA	45 min più tempo di raffreddamento
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	Placca da forno e carta da forno
ATTREZZATURE	

INGREDIENTI

44 albumi
200g di zucchero a velo
1 cestino di fragole, pulite e tagliate a quarti
Panna montata, per accompagnare

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 150°C. Foderare una placca da forno con carta da forno.
- ▶ Montare la frusta a filo e la ciotola, avendo cura che sia perfettamente pulita, senza traccia di grasso.
- ▶ Versare gli albumi e montarli a neve ferma, lavorandoli ad alta velocità per 3-4 minuti.
- ▶ Aggiungere lo zucchero una cucchiata alla volta, finché il composto diventa lucido.
- ▶ Versare il composto a cucchiate sulla placca da forno in porzioni delle dimensioni di un pugno, lasciando abbondante spazio tra una porzione e l'altra.
- ▶ **Cuocere in forno per 35-40 minuti.** Spegnerlo e lasciare raffreddare le meringhe all'interno.
- ▶ Servire accompagnando con fragole e panna.



FRUSTA GOMMATA

LA FRUSTA GOMMATA È IDEALE PER PREPARARE CREME E MESCOLARE INGREDIENTI MORBIDI. HA BORDI FLESSIBILI CHE AGISCONO COME UNA SPATOLA, ASSICURANDO RISULTATI MOLTO CREMOSI.

QUANDO UTILIZZARLA:

MISCELE PER TORTE

Per lavorare a crema burro e zucchero fino a ottenere un composto spumoso e di colore chiaro.

GLASSE

Per miscelare insieme zucchero a velo e burro per realizzare glasse di copertura per torte.

RICETTA CON LA FRUSTA GOMMATA CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO

DOSI PER 300g

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Casseruola

ATTREZZATURE 

INGREDIENTI

100ml di panna da cucina
1 baccello di vaniglia tagliato nel senso della lunghezza
200g di cioccolato fondente all'80%

COME SI PROCEDE

- ▶ In una casseruola, portare la panna e la vaniglia quasi a bollore.
- ▶ Montare la frusta gommata.
- ▶ Spezzettare il cioccolato e versarlo nel recipiente di miscelazione. Versare lentamente la panna riscaldata e impostare la velocità media, mescolando fino a ottenere una crema liscia.
- ▶ Trasferire il composto a base di cioccolato in un recipiente separato, coprirlo e tenerlo al fresco fino all'occorrenza.
- ▶ La crema può essere utilizzata per decorare un pan di Spagna alla vaniglia o dei cupcakes.



SPATOLA PER PASTICCERIA

LA SPATOLA PER PASTICCERIA È PERFETTA PER AMALGAMARE INGREDIENTI PIÙ CONSISTENTI INSIEME A INGREDIENTI SPUMOSI, MANTENENDO L'ARIA ALL'INTERNO DEL COMPOSTO. IDEALE PER MOUSSE, SOUFFLÉ, PAN DI SPAGNA LEGGERI E AMARETTI.

QUANDO UTILIZZARLA:

PER MANTENERE ARIA ALL'INTERNO DEL COMPOSTO

La spatola per pasticceria permette di amalgamare un ingrediente più consistente all'interno di un composto spumoso, mescolando dal basso verso l'alto. Con questa operazione il composto viene amalgamato perfettamente e non si smonta.



RICETTA CON LA SPATOLA PER PASTICCERIA MADELEINES

DOSI PER 4-6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 10-12 min

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Stampo per maddalene
placca da forno
carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2 uova
125g di zucchero semolato
125g di farina
125g di burro fuso
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaio di zucchero a velo

COME SI PROCEDE

► Riscaldare il forno a 190°C e spennellare uno stampo per maddalene con del burro fuso. In mancanza dello stampo per madeleines, utilizzare una placca da forno piana foderata con carta da forno.

► Versare le uova e lo zucchero nel recipiente di miscelazione, montare la frusta a filo e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto soffice e spumoso.

► Rimuovere la frusta a filo e montare la spatola per pasticceria, aggiungere gli altri ingredienti e mescolarli insieme a bassa velocità fino ad amalgamarli completamente. Poi mettere da parte per dieci minuti.

► Usare lo stampo o in alternativa versare una cucchiaiata in ogni forma dello stampo oppure cucchiaiate di composto sulla placca da forno foderata, assicurandosi di lasciare sufficiente spazio tra una cucchiaiata e l'altra.

► **Cuocere in forno per 10-12 minuti**, fino a doratura.

► Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia, spolverizzare con un po' di zucchero a velo e servire.



FRULLATORE

IL FRULLATORE È IDEALE PER PREPARARE FRAPPÉ, FRULLATI, COCKTAIL, ZUPPE, SALSE E PER TRITARE IL GHIACCIO. È DISPONIBILE IN DIVERSE VERSIONI E VARI MATERIALI, TRA CUI VETRO THERMORESIST, VETRO, ACCIAIO INOX E PLASTICA.

QUANDO UTILIZZARLO:

BEVANDE

Per frullare frutta fresca, gelato, yogurt, latte e succo di frutta.

ZUPPE

Per frullare verdure cotte e brodo.

SALSE

Per preparare anche piccole quantità di maionese o pesto.

GHIACCIO TRITATO

Per tritare il ghiaccio, ideale per cocktail.

RICETTA CON IL FRULLATORE THERMORESIST MANGO LASSI

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI
PREPARAZIONE 5 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE 

INGREDIENTI

2 mango, sbucciati e snocciolati
200ml di latte
200ml di yogurt naturale
Succo di 1 lime
1 cucchiaino di peperoncino rosso
in polvere (facoltativo)

COME SI PROCEDE

► Versare tutti gli ingredienti, tranne il peperoncino, nel Frullatore e frullare ad alta velocità fino a ottenere un composto liscio. Dividere in quattro bicchieri e servire, dopo aver cosperso con il peperoncino in polvere.

PER INIZIARE



QUESTE RICETTE SONO STUDIATE PER INIZIARE SUBITO A USARE KENWOOD CHEF E CONOSCERLO UN PO' MEGLIO. DAL SEMPLICE IMPASTO PER IL PANE A UNA RICETTA VELOCE PER BISCOTTI, ASSICURANO SEMPRE OTTIMI RISULTATI CHE POTRETE UTILIZZARE E ADATTARE PER PREPARAZIONI PIÙ COMPLESSE.

Dopo aver preso confidenza con le ricette del capitolo "Per iniziare", potrete affrontare liberamente il capitolo dedicato agli impasti per preparazioni da forno, diventando dei veri esperti.



Col tempo riuscirete a preparare pane, frolle, biscotti e torte a strati e perfino ad adattare le ricette ai vostri gusti personali.

IMPASTO PER IL PANE

16

PASTA BRISE'

17

PASTELLA

18

PAN DI SPAGNA SEMPLICE

19

MERINGA SEMPLICE

20

BISCOTTI

21

IMPASTO PER IL PANE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
 Un pizzico di zucchero
 500g di farina bianca tipo "0"
 400ml di acqua
 Un pizzico di sale

FASE 1

Versare il lievito in una ciotola e aggiungere un po' di acqua tiepida e lo zucchero. Attendere 10 minuti, affinché il lievito si attivi.

FASE 2

Versare la farina e il sale nel recipiente, aggiungere la miscela con il lievito. Montare il gancio impastatore e impastare per un minuto a velocità minima.



FASE 3

Aggiungere gradatamente l'acqua e portare l'apparecchio a bassa velocità. Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.



FASE 4

Coprire il recipiente con un panno umido e lasciare lievitare l'impasto al caldo per un'ora, fino a raddoppiare in volume.

FASE 5

Riscaldare il forno a 180°C e ungere uno stampo per pane in cassetta. Mettere qualche cubetto di ghiaccio su una placca posizionata sul fondo del forno: servirà a rendere croccante la crosta del pane.

FASE 6

Versare l'impasto nello stampo a cassetta e lasciarlo riposare per 15 minuti, poi spolverizzarlo con un po' di farina.



FASE 7

Infornare il pane e farlo cuocere per 40 minuti, fino a doratura. Il pane è pronto quando, provando a picchiare sul fondo, suona vuoto. Metterlo a raffreddare su una griglia.

Da provare!

PANE RUSSO
 DI SEGALE
 CON MELASSA

*V. a pagina
 29*



PASTA BRISE'



INGREDIENTI

225g di farina
110g di burro, ben freddo
e tagliato a dadini
50ml di acqua
Sale

FASE 1

Versare la farina e il burro nel recipiente, montare la frusta a K e mescolare a media velocità, finché il composto avrà l'aspetto di pangrattato.



FASE 2

Abbassare la velocità e aggiungere lentamente l'acqua e il sale. Mescolare fino a ottenere un composto ben amalgamato, che si stacca dalle pareti del recipiente.



FASE 3

Togliere l'impasto dal recipiente e avvolgerlo con della pellicola per alimenti. Lasciarlo riposare in frigorifero per mezz'ora o nel congelatore per 15 minuti.

La pasta brisé è pronta per l'uso.

SUGGERIMENTO TORTA SALATA

FASE 1

Stendere la pasta brisé su una placca da forno foderata, guarnire con pomodorini, cipolle rosse affettate, asparagi lessi e formaggio di capra.



FASE 2

Cuocere per 20 minuti nel forno preriscaldato a 180°C, fino a dorare la sfoglia e a far sfrigolare il formaggio. Servire.

Da provare!

TORTA SALATA
DI POLLO,
PORRO E
PROSCIUTTO

V. a pagina
39



PASTELLA



INGREDIENTI

150g di farina
 Un cucchiaino di sale
 2 uova
 75ml di olio d'oliva
 300ml di latte

FASE 1

Versare la farina e il sale nel recipiente e montare la frusta a K.

.....

FASE 2

Mescolando a bassa velocità, aggiungere gradatamente le uova, l'olio e il latte. Portare l'apparecchio a media velocità e lavorare il composto fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.



FASE 3

Lasciare riposare per 10 minuti, dopodiché la pastella sarà pronta per l'uso.

.....

SUGGERIMENTO PANCAKE

FASE 1

Fare scaldare un po' di burro e olio in una padella larga, versare una cucchiainata di pastella al centro e roteare la padella in modo che il composto si stenda uniformemente.



FASE 2

Cuocere per un minuto, in modo che si formino delle bolle e i bordi inizino a sfrigorare. Poi girare la crespella e cuocerla dall'altro lato.

.....

FASE 3

Impilare le crespelle su fogli di carta oleata e servire con zucchero e limone.

.....

PAN DI SPAGNA SEMPLICE



INGREDIENTI

225g di burro, ammorbidito
 225g di zucchero semolato
 225g di farina autolievitante
 4 uova
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 1 cucchiaino di zucchero a velo

FASE 1

Riscaldare il forno a 190°C, ungere e foderare due tortiere con diametro di 18cm.

FASE 2

Montare la frusta gommata, aggiungere il burro e lo zucchero e lavorare a media velocità, per ottenere un composto cremoso.

FASE 3

Mentre la macchina è ancora in funzione, versare gradatamente la farina e continuare a mescolare per incorporarla bene. Poi aggiungere una alla volta le uova, mescolando accuratamente prima di aggiungere il successivo.



FASE 4

Versare l'estratto di vaniglia e mescolare bene.



FASE 5

Dividere il composto tra le due tortiere e cuocere in **forno per 25-30 minuti**, fino a doratura. La torta è pronta quando infilando uno spiedino al centro ne uscirà pulito.



FASE 6

Lasciate raffreddare.

SUGGERIMENTO GLASSA AL BURRO CON MARMELLATA

INGREDIENTI

225g di burro, ammorbidito
 500g di zucchero a velo

FASE 1

Preparare la glassa mescolando il burro ammorbidito con lo zucchero a velo, in modo da ottenere un composto liscio. Fare raffreddare per 30 minuti in frigorifero

FASE 2

Spalmare la glassa al burro su un disco di pan di Spagna, guarnire con marmellata di lamponi, ricoprire con un secondo disco di pan di Spagna e spolverizzare con zucchero a velo. Servire.

MERINGA SEMPLICE



INGREDIENTI

4 albumi
220g di zucchero semolato

FASE 1

Montare la frusta, aggiungere gli albumi e sbatterli a bassa velocità fino a quando inizieranno a diventare spumosi.



FASE 2

Aumentare la velocità al massimo, montando gli albumi per 8 minuti a neve ben ferma.



FASE 3

Abbassare leggermente la velocità e aggiungere lo zucchero, una cucchiata alla volta, finché si è incorporato completamente e la meringa diventa lucida.



FASE 4

Utilizzare la meringa per guarnire una torta.

Da provare!

TORTA AL
LIMONE E LIME

in a pagina
53



BISCOTTI



INGREDIENTI

225g di burro, ammorbidito
 150g di zucchero semolato
 1 tuorlo d'uovo
 1 cucchiaino di estratto o pasta di vaniglia
 280g di farina

FASE 1

Riscaldare il forno a 180°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.

FASE 2

Montare la frusta a K, versare nel recipiente il burro e lo zucchero e lavorare a media velocità, per ottenere un composto cremoso.

Aggiungere l'uovo e la vaniglia, mescolare a velocità media amalgamando bene gli ingredienti.



FASE 3

Abbassare la velocità, aggiungere poco alla volta la farina e continuare a lavorare per incorporarla completamente.



FASE 4

Togliere l'impasto dal recipiente e stenderlo, formando uno strato di 3-5mm di spessore.

FASE 5

Con l'aiuto di uno stampino per biscotti, ritagliare i biscotti e disporli su una placca da forno, avendo cura di lasciare spazio a sufficienza tra l'uno e l'altro per non farli attaccare.



FASE 6

Cuocere in forno per 10-15 minuti, fino a doratura. Lasciare raffreddare i biscotti su una griglia.

SUGGERIMENTO BISCOTTI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO

Prima di infornare i biscotti, cospargerli con scaglie di cioccolato.

PANE, PIZZE E DOLCI DA FORNO



IL MONDO DELLA PANIFICAZIONE E DEGLI IMPASTI DA FORNO È TALMENTE RICCO, VARIEGATO E PIENO DI STRAORDINARIE PREPARAZIONI CHE SAREBBE IMPOSSIBILE RIASSUMERLO IN UN SOLO CAPITOLO. OGNI PAESE HA LE PROPRIE RICETTE TIPICHE DI PANE E DOLCI DA FORNO, TUTTE CON SAPORI E CONSISTENZE DIVERSE.

Le preparazioni al forno comprendono tante ricette: dal pane alle torte, dalle crostate alla pasta sfoglia, ad altri tipi di dolci. Qui vi ho proposto una panoramica che copre quasi tutte le possibilità. È proprio nella preparazione degli impasti da forno che Kenwood Chef dà il meglio di sé, semplificando notevolmente l'intero processo di lavorazione.



Il gancio impastatore permette di risparmiare tempo e fatica durante l'impastamento e la frusta a K brevettata è impareggiabile. Con Kenwood Chef il processo di lavorazione degli impasti da forno, che a volte può sembrare scoraggiante, diventa un vero piacere.

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

25

BAGUETTE

26

PANE DI MAIS CON CUMINO E FINOCCHIETTO

27

PANE TIGRATO ALL'OLIO DI NOCI

28

PANE RUSSO DI SEGALE CON MELASSA

29

PAN BRIOCHE

31

PANE NAAN AL PEPE E CORIANDOLO

33

PANE ARABO

34

MINI PANINI PER HAMBURGER

35

PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CAPPERI E PARMIGIANO

37

TORTA SALATA DI POLLO, PORRO E PROSCIUTTO

39

CROISSANT E PAIN AU CHOCOLAT (SACCOTTINI AL CIOCCOLATO)

41

SKILLINGSBOLLER (BRIOCHE NORVEGESI ALLA CANNELLA)

42

PANCAKE ALLO SCIROPPO D'ACERO

43

GOUGÈRE AL GROVIERA (BIGNÈ SALATI)

44

SPIRALI DI PASTA SFOGLIA AL FORMAGGIO E PAPRICA

45

LAPSANG SOUCHONG MUFFINS (MUFFINS AL TÈ NERO AFFUMICATO)

46

BROWNIE AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO CON COGNAC

47

CRUMBLE DI MELE

49

TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

50

CIAMBELLONE ALLO YOGURT, CARDAMOMO E FIORI DI SAMBUCO

51

TORTA DI POLENTA AL LIMONE

52

TORTA AL LIMONE E LIME

53

MACAROONS

54

TORTA RED VELVET

55



PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

È UNA PREPARAZIONE CHE RICHIEDE UN PO' DI TEMPO. IN QUANTO PER PRIMA COSA OCCORRE FARE LA PASTA MADRE. TUTTAVIA, UNA VOLTA FATTA, LA SI PUÒ CONSERVARE ATTIVA IN FRIGORIFERO QUASI ALL'INFINITO. SE SI HA CURA DI ALIMENTARLA REGOLARMENTE. NE VALE LA PENA, PER IL SAPORE DEL PANE E PER LA GRANDE SODDISFAZIONE CHE DÀ.

DOSI PER 2 pagnotte

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 giorni per la pasta madre, 25 minuti più 3 ore di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 30-35 minuti

TEMPERATURA 250°C / Gas 9

DIFFICOLTÀ ☹☹

A PORTATA DI MANO Placca da forno, carta da forno e una teglia poco profonda foderata

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la pasta madre:

125ml di yogurt naturale
150ml di latticello
400g di farina di segale
100g di farina di tipo "00"
250ml di acqua

Per il pane:

350ml di acqua
550g di farina di tipo "0",
più una manciata per infarinare
Un cucchiaino di sale
300g di lievito madre

COME SI PROCEDE

► La preparazione del lievito madre dura cinque giorni e inizia mescolando in un recipiente lo yogurt, 100ml di latticello e incorporandovi 100g di farina di segale. Coprire il tutto e lasciare a temperatura ambiente per 24 ore.

► Il giorno successivo, aggiungere altri 100g di farina di segale, mescolando. Coprire il tutto e lasciare a temperatura ambiente per 48 ore.

► Togliere circa 100g di impasto. Aggiungere altri 200g di farina di segale, 100ml di acqua e i rimanenti 50ml di latticello. Mescolare accuratamente, incorporando tutti gli ingredienti, e lasciare riposare per altre 24 ore.

► Il giorno successivo, aggiungere 100g di farina "00" e 150ml di acqua. Mescolare accuratamente, incorporando tutti gli ingredienti, coprire e lasciare riposare ancora per 24 ore, l'ultima volta. A questo punto la pasta madre è pronta per l'uso. Conservare in frigorifero e ogni 2-3 giorni scartare un terzo dell'impasto, sostituendolo con un pari quantitativo di acqua e farina di segale e mescolando il tutto accuratamente. Così facendo, è possibile mantenere la pasta madre viva quasi all'infinito.

► Per preparare il pane a lievitazione naturale, versare l'acqua nel recipiente, aggiungere 500g di farina di tipo "0" e il sale.

Aggiungere 300g di pasta madre, montare il gancio impastatore e impastare bene a bassa velocità, fino a ottenere un impasto liscio e elastico. Rimuovere il recipiente, ricoprire l'impasto con un panno umido e lasciare che lieviti per 3-4 ore.

► Infarinare un piano di lavoro e togliere l'impasto dal recipiente. Dividerlo in due, farne fuoriuscire l'aria e modellare due rotoli. Ungere leggermente due recipienti, disporvi l'impasto all'interno, coprire e lasciare riposare per tre ore.

► Riscaldare il forno a 250°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.

► Togliere l'impasto dai recipienti e disporlo su una placca da forno, spolverizzarlo abbondantemente di farina e praticare un'incisione a croce su ogni pagnotta.

► Fare bollire dell'acqua, versarla in una teglia poco profonda che andrà collocata sul fondo del forno (questo accorgimento serve a generare vapore per avere una crosta croccante).

► **Informare il pane e farlo cuocere per 35 minuti**, fino a doratura. Il pane è pronto quando, provando a picchiare sul fondo, suona vuoto. Lasciare raffreddare le pagnotte su una griglia per circa un'ora.



BAGUETTE

DOSI PER 3 baguette

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 min, più 7 ore di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

TEMPERATURA 240°C / Gas 9

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Placca da forno e teglia poco profonda

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2x 7g di lievito secco istantaneo
 1 cucchiaino di zucchero
 1kg di farina bianca più una manciata per infarinare
 2 cucchiaini di sale
 450-500ml di acqua
 Olio d'oliva, per ungere

COME SI PROCEDE


- Fare scaldare il forno a 240°C.
- Montare il gancio impastatore, aggiungere il lievito, lo zucchero e un po' di acqua calda. Lasciare agire il lievito per 3-4 minuti, in modo che inizi a formarsi della schiuma, poi aggiungere la farina, 250ml di acqua e sale.
- Impastare per 5 minuti a bassa velocità, poi rimuovere il recipiente e coprire con un panno umido. Lasciare riposare al caldo per 5 ore.
- Unire anche il resto della farina e dell'acqua e impastare a bassa velocità, fino a ottenere un impasto molto elastico.

- Ungere le pareti del recipiente e coprire l'impasto con un panno umido. Lasciare riposare per una notte, o almeno per 2 ore.
- Impastare per un minuto, poi trasferire l'impasto dal contenitore a una superficie infarinata e tagliarlo in tre parti. Dare a ciascuna la forma di una baguette, da incidere con una lama affilata con quattro tagli in diagonale e da spolverizzare leggermente di farina.
- Disporre il pane su una placca da forno e lasciarlo riposare per 15 minuti.
- Fare bollire dell'acqua, versarla in una teglia poco profonda che andrà collocata sul fondo del forno (questo accorgimento serve a generare vapore per avere una crosta croccante).
- **Fare cuocere le baguette per circa 20 minuti**, facendole diventare dorate e croccanti. Lasciarle raffreddare su una griglia e consumarle il giorno stesso.



PANE DI MAIS CON CUMINO E FINOCCHIETTO

IL PANE DI MAIS È UNA GUSTOSA ALTERNATIVA AL PANE TRADIZIONALE. HA UN IMPASTO MORBIDO E FRIABILE, IDEALE DA INTINGERE NELLE SALSE.

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 min
TEMPO DI COTTURA	30 minuti
TEMPERATURA	200°C / Gas 6
DIFFICOLTÀ	●
PORTATA DI MANO	Stampo per pane in cassetta
ATTREZZATURE	

INGREDIENTI

1 cucchiaio di semi di finocchio
 1 cucchiaio di semi di cumino
 1 cucchiaio di finocchietto macinato
 1 cucchiaio di cumino macinato
 250g di farina
 250g di farina di mais
 1 cucchiaio di lievito in polvere
 50ml di acqua
 Un cucchiaino di sale
 2 uova sbattute
 250ml di latticello
 (in alternativa si può usare il latte)
 60g di burro, fuso
 60g di zucchero semolato

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 200°C e ungere uno stampo per pane in cassetta.
- Tostare i semi di finocchio e cumino in una padella asciutta, facendone sprigionare il profumo. Mettere da parte.
- Versare la farina bianca, la farina di mais, il lievito, le spezie macinate, acqua e sale nel recipiente. Montare il gancio Impastatore.
- In una ciotola a parte mescolare le uova, il latticello, il burro fuso e lo zucchero. Versare il composto nel recipiente dell'apparecchio e impastare a bassa velocità per circa 30 secondi, evitando che si formino grumi nel composto.
- Versare l'impasto nello stampo per pane in cassetta, precedentemente unto, ricoprire con i semi di finocchio e cumino e cuocere al forno per circa mezz'ora, in modo che l'impasto si rassodi e risulti elastico al tocco. Lasciare raffreddare su una griglia e servire leggermente caldo.



PANE TIGRATO ALL'OLIO DI NOCI

UN PANE SQUISITO, CON UNA CROSTA CROCCANTE A BASE DI FARINA DI RISO E OLIO DI NOCI E CON UN ASPETTO PARTICOLARE, DA CUI DERIVA IL NOME DELLA RICETTA.

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min, più 1 ora e 30 minuti di lievitazione e riposo

TEMPO DI COTTURA 25-30 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Carta da forno e placca da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
300ml di acqua tiepida
Un pizzico di zucchero
450g di farina bianca di tipo "0"
Un pizzico di sale

Per la pasta tigrata:

30g di farina di riso
1 cucchiaino di lievito istantaneo secco
1 cucchiaino di zucchero semolato
50ml di acqua tiepida
2 cucchiaini di olio di noci

COME SI PROCEDE

► Versare il lievito, un po' di acqua calda e lo zucchero in una ciotola. Lasciare agire il lievito per 10 minuti in modo che formi della schiuma.

► Versare la farina nel contenitore dell'apparecchio insieme alla miscela con il lievito, unire il resto dell'acqua e montare il gancio impastatore.

► Aggiungere un pizzico di sale e impostare l'apparecchio a velocità minima. Aumentare gradatamente la velocità quando acqua e farina saranno ben amalgamate.

► Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo, poi togliere l'impasto dal recipiente e coprirlo con un panno umido. Lasciare lievitare al caldo per un'ora circa, finché l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.

► Riscaldare il forno a 200°C° e foderare una placca da forno con l'apposita carta.

► Montare la frusta a K e preparare la pasta tigrata lavorando insieme la farina di riso, il lievito, lo zucchero e l'acqua a bassa velocità. Aumentare la velocità e aggiungere l'olio di noci. Mescolare bene e mettere da parte.

► Modellare l'impasto formando una pagnotta tonda e trasferirlo sulla placca da forno. Spennellare la sommità della pagnotta con la pasta tigrata e lasciare riposare per 30 minuti.

► **Cuocere in forno per 25-30 minuti.** Togliere dal forno e fare raffreddare su una griglia.



PANE RUSSO DI SEGALE CON MELASSA

QUESTO PANE TIPICO DELLA RUSSIA È
DELIZIOSO CON IL SALMONE AFFUMICATO.

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min, più 1 ora e 30 minuti
di lievitazione e riposo

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

TEMPERATURA 240°C / Gas 9

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Stampo per pane in cassetta

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

450g di farina di segale
450g di farina bianca
7g di lievito secco istantaneo
45g di zucchero semolato
500ml di acqua calda
2 cucchiaini di melassa
2 cucchiaini di sale

COME SI PROCEDE

- ▶ Montare la frusta a K e mescolare tutti gli ingredienti, tranne il sale, a bassa velocità per circa 4 minuti, finché saranno tutti ben incorporati. Aggiungere il sale e mescolare per altri 30 secondi.
- ▶ Rimuovere la frusta a K e montare il gancio impastatore. Impastare a velocità bassa fino a ottenere un impasto omogeneo, raccogliendo gli eventuali residui sulle pareti.
- ▶ Rimuovere il recipiente e coprirlo con un panno umido, lasciare lievitare l'impasto al caldo per un'ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.
- ▶ Trasferire l'impasto nello stampo per pane in cassetta, oppure modellarlo in una pagnotta e disporlo su una placca da forno foderata con l'apposita carta. Lasciare riposare per altri 30 minuti.
- ▶ Spennellare con un po' d'acqua la parte superiore, avendo cura di spianarla con una spatola. **Cuocere in forno a 240°C per 45 minuti**, togliere dal forno e fare raffreddare su una griglia.





PAN BRIOCHE

DOSI PER 1 pezzo

TEMPO DI PREPARAZIONE 50 min, più 2 ore di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 1 ora e 15 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ ☹☹

A PORTATA DI MANO Stampo per pane in cassetta

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
60ml di latte caldo
450g di farina bianca
1 cucchiaio di sale
4 uova sbattute
250g di burro
30g di zucchero semolato

Per spennellare:

1 uovo, sbattuto con 2 cucchiai di latte

COME SI PROCEDE

- Versare il lievito e il latte nel recipiente e lasciare agire il lievito per 5 minuti.
- Unire la farina, il sale e le uova e montare il gancio impastatore. Impastare a velocità minima per 5 minuti.
- Aumentare leggermente la velocità e impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Togliere l'impasto dal recipiente e metterlo da parte. Rimuovere il gancio impastatore e montare la frusta a K, lavorare a crema il burro insieme allo zucchero.
- Unire l'impasto e mescolare il tutto, amalgamando bene tutti gli ingredienti, finché l'impasto diventa lucido e si stacca dalle pareti del recipiente.
- Togliere il recipiente e coprirlo con un panno umido. Lasciare lievitare al caldo per un paio d'ore.

- Montare il gancio impastatore e rimpastarlo a bassa velocità per un paio di minuti. Togliere l'impasto dal recipiente, coprirlo e lasciarlo in frigorifero durante la notte.
- Riscaldare il forno a 200°C e ungere uno stampo per pane in cassetta.
- Togliere l'impasto dal frigorifero e dividerlo in due parti, una di dimensioni doppie dell'altra. Modellare la parte più grande con la forma dello stampo e trasferirla. Con la parte più piccola, formare 6 palle da premere sulla superficie dell'impasto principale.
- Spennellare la sommità con uovo sbattuto e latte, lasciare lievitare per un'ora, fino a raddoppiare in volume.
- **Cuocere il pan brioche in forno per 15 minuti.** Abbassare la temperatura del forno a 160°C e **continuare la cottura per altri 50-60 minuti.**
- Togliere dal forno e fare raffreddare per 5 minuti all'interno dello stampo prima di trasferirlo su una griglia.





PANE NAAN AL PEPE E CORIANDOLO

IL NAAN È UN PANE MOLTO MORBIDO E SOFFICE, CON DELIZIOSE PARTI BRUCIACCHiate. IL SEGRETO PER CUOCERLO PERFETTAMENTE È IMPOSTARE IL GRILL AL MASSIMO E UTILIZZARE UNA PIASTRA IN GHISA PER RICREARE LE TEMPERATURE ELEVATE DEI FORNI TANDOORI DELLA TRADIZIONE INDIANA.

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min, più tempo di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Padella in ghisa

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
60ml di latte caldo
500g di farina bianca
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di semi di nigella (cumino nero)
400ml di latte caldo
45ml di yogurt naturale
1 uovo, sbattuto
1 cucchiaino di coriandolo macinato
Olio di semi di girasole
2 cucchiari di burro fuso
2 cucchiari di coriandolo tritato, per guarnire
Sale e pepe q.b.

COME SI PROCEDE

- Versare il lievito e un po' di latte caldo in una ciotola e lasciare agire il lievito per 10 minuti.
- Montare il gancio impastatore e versare la farina, lo zucchero e i semi di nigella nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungere il lievito e impastare bene, a velocità minima.
- Con l'apparecchio ancora in funzione, versare il latte caldo e lo yogurt naturale, poi aggiungere anche l'uovo e un pizzico di sale. Impastare a bassa velocità fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Rimuovere il recipiente, ricoprire l'impasto con un panno umido e lasciare che lieviti per un'ora al caldo. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere un cucchiaino o due di farina.

➤ Infarinare abbondantemente un piano di lavoro, suddividere l'impasto in varie parti modellate a forma di palla, da stendere successivamente in una sfoglia ovale di 1cm di spessore. Cospargere con pepe nero macinato. Lasciare lievitare per altri 30 minuti, nel frattempo mettere sul fuoco ben vivo la padella di ghisa.

➤ Versare un po' d'olio nella padella e adagiarvi uno dei panini. **Cuocere per un minuto**, finché la superficie inizia a scurirsi e ricoprirsi di bollicine. Togliere il panino dalla padella e tenerlo al caldo nel forno preriscaldato mentre si ripete il procedimento con gli altri panini, assicurandosi che la padella sia sempre ben calda.

➤ Spennellare con un po' di burro fuso, cospargere con coriandolo fresco tritato e servire con un piatto a piacere a base di curry.



PANE ARABO

DOSI PER 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min, più 1 ora di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 2 minuti per ciascun pane

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Matterello, padella e carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
 1 cucchiaino di zucchero
 300g di farina di tipo "0"
 150ml di acqua tiepida
 2 cucchiaini di olio d'oliva
 2 cucchiaini di sale

COME SI PROCEDE

► Versare il lievito, un po' di acqua calda e lo zucchero nel recipiente. Quando inizia a formarsi la schiuma aggiungere anche la farina. Montare il gancio impastatore e impastare a bassa velocità, aggiungendo gradatamente acqua e olio.

► Aggiungere il sale e impastare per altri 5 minuti.

► Rimuovere la ciotola, coprire con un panno e fare lievitare al caldo per almeno un'ora.

► Trasferire l'impasto su una superficie infarinata e impastare brevemente a mano, facendo fuoriuscire tutta l'aria.

► Dividere l'impasto in sei parti, modellando ciascuna a forma di palla. A piacere, aggiungere scaglie di peperoncino, semi di cumino o pepe.

► Stendere ogni palla in un disco di circa 15 cm.

► Ungere leggermente una padella di ghisa, metterla sul fuoco facendola diventare ben calda ma senza raggiungere il punto di fumo. **Cuocere ogni pane per un paio di minuti**, da un lato e dall'altro, finché inizierà a gonfiarsi.

► Disporre il pane su fogli di carta oleata e servirlo. Se necessario tenere il pane al caldo avvolto in un panno, riponendolo nel forno a bassa temperatura.



MINI PANINI PER HAMBURGER

DOSI PER 12 pezzi

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min, più 1 ora di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

TEMPERATURA 190°C / Gas 5

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Placca da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

250ml di latte
30g di burro, fuso
1 uovo
400g di farina bianca
7g di lievito secco istantaneo
60g di zucchero semolato
Un pizzico di sale
1 uovo sbattuto

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 190°C.
- Versare il latte, il burro e l'uovo nel recipiente dell'apparecchio e montare la frusta a filo. Lavorare gli ingredienti a bassa velocità.
- Rimuovere la frusta a filo e montare il gancio impastatore, poi unire la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Impastare a bassa velocità fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Coprire il recipiente con un panno umido e lasciare lievitare l'impasto al caldo per un'ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.
- Togliere l'impasto dal recipiente e formare 12 panini, disporli su una placca da forno e lasciarli lievitare per altri 20 minuti.
- Spennellarli con dell'uovo sbattuto e infornare, facendoli cuocere per 20 minuti, finché saranno diventati dorati e di consistenza elastica. Lasciarli raffreddare.





PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CAPPERI E PARMIGIANO

LASCIARE LIEVITARE L'IMPASTO PER 24 ORE SERVE A RENDERLO SQUISITAMENTE FRAGRANTE E DONA ALLA PIZZA UNA CROSTA CROCCANTE.

DOSI PER 4 pizze

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 minuti più il tempo necessario per la lievitazione

TEMPO DI COTTURA 8-10 minuti

TEMPERATURA 250°C / Gas 9

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per l'impasto:

500g farina tipo 00
7g lievito di birra in polvere
300ml acqua tiepida
1 cucchiaino sale
30ml olio d'oliva

Per la farcitura:

100g passata di pomodoro
150g mozzarella
4 cucchiaini capperi
75g parmigiano
4 fette prosciutto di parma
100g rucola
Quanto basta olio di oliva

COME SI PROCEDE

► *Per preparare l'impasto:* attaccare il gancio per impastare e la ciotola al robot da cucina. Sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina nella ciotola, mescolare a velocità 1. Aggiungere gradualmente l'acqua con il lievito sciolto fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo. Aggiungere il sale e l'olio e impastare per qualche minuto.

► Sganciare la ciotola dal robot e coprire con un canovaccio. Mettere la ciotola in un luogo caldo lontano dalle correnti d'aria e lasciare lievitare l'impasto per un paio d'ore. Oppure, lasciare la ciotola nel frigorifero per 24 ore per far lievitare lentamente.

► Preriscaldare il forno a 250°C. Togliere l'impasto dalla ciotola e dividerlo in 4 parti uguali. Su una tavola infarinata, stendere e tirare uno dei pezzi di impasto creando un base rotonda e sottile. Stendere qualche cucchiainata di passata di pomodoro in uno strato leggero. Aggiungere i capperi, il prosciutto e i formaggi.

► Mettere la pizza direttamente sul ripiano superiore del forno (o su una pietra per pizza) e far cuocere per 8-10 minuti. Togliere dal forno e aggiungere la rucola e un filo d'olio d'oliva.





TORTA SALATA DI POLLO, PORRO E PROSCIUTTO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 min, più tempo di riposo

TEMPO DI COTTURA 60 minuti

TEMPERATURA 180°C / Gas 4

DIFFICOLTÀ  

A PORTATA DI MANO Tortiera e fagioli secchi

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la pasta brisé:

150g di burro ben freddo, a dadini
300g di farina bianca
2 uova, 1 sbattuto
Un pizzico di sale
30ml di acqua

Per la farcia:

1 cipolla
1 porro
1 spicchio d'aglio
6 cosce di pollo, disossate e private della pelle
200ml di vermouth o vino bianco
200ml di panna da cucina
125g di prosciutto, a dadini
1 cucchiaino di dragoncello tritato

Per la besciamella:

50g di burro
50g di farina bianca
200ml di brodo di pollo
Olio d'oliva
Sale e pepe q.b.

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 180°C.
- Versare il burro, la farina, l'uovo intero e il sale nel recipiente dell'apparecchio, montare la frusta a K e mescolare tutti gli ingredienti a velocità media, fino ad amalgamarli formando una palla. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua.
- Su una superficie infarinata, stendere l'impasto in un piccolo rettangolo, avvolgerlo con della pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per mezz'ora.
- Affettare finemente la cipolla, il porro e l'aglio e stufarli dolcemente con un po' di olio d'oliva, facendoli diventare morbidi e trasparenti. Salare.
- Tagliare il pollo a dadini e versarlo nella padella. **Cuocere per 8 minuti.** Unire il vermouth e mescolare bene. Portare a bollore, lasciare ridurre a metà, abbassare il fuoco e aggiungere la panna. Fare sobbollire per 5 minuti e unire i dadini di prosciutto e il dragoncello.
- In un'altra casseruola, preparare la besciamella facendo fondere 50g di burro a cui incorporare 50g di farina bianca, mescolando accuratamente. Continuare a mescolare e cuocere per un paio di minuti a fuoco basso, girando di tanto in tanto, poi unire gradatamente il brodo di pollo e, infine, il composto a base di pollo e prosciutto. Mescolare accuratamente.

➤ Togliere la pasta brisé dal frigorifero e stenderla con 1cm di spessore. Ritagliarne quanto basta per la copertura e mettere da parte. Foderare una tortiera con la sfoglia, coprirla con un foglio di carta da forno e **fagioli secchi e cuocerla in forno per 10 minuti.**

➤ Togliere dal forno, eliminare la carta da forno e i fagioli, spennellare con l'uovo sbattuto e **infornare nuovamente per altri 5 minuti.**

➤ Togliere dal forno e riempire la tortiera con il composto a base di pollo e prosciutto, ricoprire con la pasta brisé precedentemente messa da parte e ripiegare i bordi della pasta pizzicandoli insieme. Praticare un piccolo foro al centro, per lasciare fuoriuscire il vapore. Spennellare la superficie di copertura con l'uovo sbattuto e **cuocere in forno per 35-40 minuti**, finché la torta diventerà dorata e croccante.

➤ Togliere dal forno, fare raffreddare brevemente e servire.





CROISSANT E PAIN AU CHOCOLAT (SACCOTTINI AL CIOCCOLATO)

IL SEGRETO DI UN BUON CROISSANT È LA SFOGLIA, CHE DEVE ESSERE MOLTO FRIABILE. SONO MOLTO FACILI DA PREPARARE, CI VUOLE SOLO UN PO' DI TEMPO E TANTO AMORE.

DOSI PER 6 pezzi

TEMPO DI PREPARAZIONE 35 min, più tempo di lievitazione

TEMPO DI COTTURA 15 minuti

TEMPERATURA 220°C / Gas 7

DIFFICOLTÀ ●●●●

A PORTATA DI MANO Matterello, placca da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

7g di lievito secco istantaneo
60g di zucchero
250ml di latte caldo
500g di farina bianca più una manciata per infarinare
Un pizzico di sale
275g di burro ben freddo

Per spennellare:

1 uovo, sbattuto

Cioccolato fondente al 70% per i pains au chocolat

COME SI PROCEDE

► Versare il lievito e 5g di zucchero in una ciotola con un po' di latte. Lasciare agire il lievito per 3-4 minuti, fino a formare della schiuma.

► Versare la farina, il sale e i rimanenti 55g di zucchero nel recipiente dell'apparecchio, montare il gancio impastatore e mescolare accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.

► Unire la miscela con il lievito e il resto del latte, impastare finché la farina avrà assorbito tutto il latte, formando un composto omogeneo. Fare attenzione a non mescolare troppo, altrimenti l'impasto risulterà duro.

► Lasciare l'impasto nel recipiente e farlo lievitare al caldo per un'ora.

► Appoggiandosi su un piano di lavoro infarinato, stendere l'impasto in un grande rettangolo, lavorando con il matterello sempre in una direzione nel senso della lunghezza.

► Cospargere di burro l'intera superficie e ripiegare la sfoglia in tre, partendo dall'alto. Stendere la sfoglia e cospargere nuovamente di burro. Ripiegare ancora in tre e lasciare l'impasto a riposare in frigorifero durante la notte.

► Stendere l'impasto in un rettangolo da 45cm x 15cm e ricavarne 6 triangoli (approssimativamente da 20cm x 10 cm). Arrotolare i triangoli dalla punta e curvarli a mezzaluna. Lasciarli lievitare per un'altra ora.

► Spennellare tutti i croissant con dell'uovo sbattuto e disporli su una placca da forno unta. **Infornare a 220°C e cuocere per 15 minuti circa**, fino a doratura.

► Per preparare i pains au chocolat, ritagliare dei rettangoli di sfoglia e disporre il cioccolato a pezzi in due strisce affiancate al centro di ogni rettangolo. Ripiegare i bordi e arrotolare la sfoglia formando un cilindro. Spennellare con dell'uovo sbattuto e cuocere come i croissant.



SKILLINGSBOLLER (BRIOCHE NORVEGESI ALLA CANNELLA)

LASCIATE L'IMPASTO A LIEVITARE LENTAMENTE DURANTE LA NOTTE E AL MATTINO POTRETE FARE COLAZIONE CON QUESTI DELIZIOSI, SOFFICI DOLCI ALLA CANNELLA.

DOSI PER 12 pezzi

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 20 min

**TEMPO DI
COTTURA** 25 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Matterello, placca da forno,
carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

250g di burro
400ml di latte
250g di zucchero semolato
2 cucchiaini di cannella macinata
1 cucchiaino di cardamomo macinato
600g di farina bianca
7g di lievito secco istantaneo
Un pizzico di sale
2 cucchiaini di zucchero granulato

COME SI PROCEDE

► In una padella, fare fondere in burro, aggiungere metà del latte, metà dello zucchero semolato, metà della cannella e tutto il cardamomo. Fare sciogliere completamente.

► Versare la farina e il lievito nel recipiente dell'apparecchio, montare il gancio impastatore e impastare amalgamando bene gli ingredienti. Unire la miscela a base di burro, il resto del latte e impastare fino a ottenere un impasto leggermente appiccicoso. Aggiungere il sale e impastare ancora un po' a bassa velocità, finché l'impasto si staccherà dalle pareti del recipiente. Per ottenere questo risultato, potrà essere necessario aggiungere un po' di latte e farina.

► Coprire il recipiente con un panno umido e lasciare lievitare l'impasto al caldo per un'ora.

► Riscaldare dolcemente il resto del burro, dello zucchero semolato e della cannella in una padella, finché il burro si sarà ammorbidito senza fondere. Mescolare accuratamente e lasciare raffreddare.

► Dividere l'impasto in due e stenderne una parte, formando un rettangolo da 50cm x 25cm. Cospargere la sfoglia con il burro alla cannella e arrotolarla formando un cilindro stretto.

► Appoggiare il cilindro su un tagliere, con il bordo longitudinale rivolto verso il basso, e tagliarlo a fette di 3cm di spessore. Disporre i dischi orizzontalmente su una placca da forno, lasciando 2cm di spazio tra l'uno e l'altro. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente.

► Lasciare lievitare per un'ora o per tutta la notte in frigorifero.

► Togliere dal frigorifero e riscaldare il forno a 200°C. **Cuocere i dolci per 20 minuti circa**, finché saranno soffici e dorati. Cospargerli con lo zucchero granulato, lasciarli raffreddare per cinque minuti e servire.



PANCAKE ALLO SCIROPPLO D'ACERO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Padella

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

250ml di latticello
2 cucchiaini di olio di semi
2 uova
200g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di zucchero

Per accompagnare:

Sciroppo d'acero
(reperibile nei supermercati più forniti)
Burro
Zucchero a velo, per spolverizzare

COME SI PROCEDE

- Montare la frusta a K e versare il latte, l'olio e le uova nel recipiente dell'apparecchio. Mescolare a velocità media.
- Unire la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato e lo zucchero e mescolare finché tutti gli ingredienti saranno appena amalgamati. Il composto dovrebbe risultare ancora un po' grumoso, non troppo liscio.
- Fare scaldare un po' d'olio in una padella e versarvi col cucchiaino una quantità di pastella sufficiente per formare una focaccina da 8cm di diametro. **Cuocere per un paio di minuti**, finché sulla superficie inizieranno a comparire le prime bolle.
- Girare la focaccine con una spatola e cuocere per altri 2 minuti.
- Servire alcune focaccine impilate su un piatto, cosparse con sciroppo d'acero e burro e spolverizzate con zucchero a velo.



GOUGÈRE AL GROVIERA (BIGNÈ SALATI)

DOSI PER 6-8 persone (14 pezzi)

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 15 min

**TEMPO DI
COTTURA** 25 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Placca da forno e
carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

125g di burro
125ml di latte
1 cucchiaino di senape di Digione
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprica
125ml di acqua
225g di farina bianca
4 uova grandi
150g di formaggio groviera, grattugiato

COME SI PROCEDE

► Riscaldare il forno a 200°C e foderare una grande placca da forno con l'apposita carta.

► In una casseruola versare il burro, il latte, la senape, il sale, la paprica e l'acqua e portare a bollore. Abbassare il fuoco e incorporare la farina. Cuocere per altri 3 minuti, mescolando costantemente con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo che si stacca dalle pareti della casseruola.

► Montare la frusta a K e versare il composto caldo nel recipiente dell'apparecchio. Mescolare per 1 minuto a velocità media.

► Unire le uova, una alla volta, attendendo che ciascun uovo si sia completamente amalgamato prima di aggiungere il successivo.

► Unire il formaggio grattugiato e continuare a mescolare accuratamente.

► Versare cucchiainate di pastella sulla placca da forno formando dei dischi e avendo cura di lasciare un po' di spazio tra l'uno e l'altro, in modo che lievitando si uniscano ma conservino ciascuno la propria forma.

► **Cuocere per 8-10 minuti**, poi abbassare la temperatura a 170°C e **proseguire la cottura per altri 15 minuti**, fino a doratura.

► Togliere dal forno e punzecchiare velocemente ogni pezzo con uno stuzzicadenti per farne fuoriuscire il vapore.

► Lasciare raffreddare per qualche minuto e servire.



SPIRALI DI PASTA SFOGLIA AL FORMAGGIO E PAPRICA

UNO SNACK FACILE E VELOCE DA PREPARARE,
IDEALE PER L'APERITIVO.

DOSI PER 8 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 5 min, più tempo di riposo

**TEMPO DI
COTTURA** 15 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Placca da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

400g di farina bianca di tipo "0"
100g di farina bianca di tipo "00"
500g di burro, ben freddo, a dadini
5g di sale
300ml di acqua ben fredda
1 cucchiaino di aceto di mele
50g di parmigiano
200g di formaggio tipo emmental o groviera
1 cucchiaino di paprica
Sale e pepe

COME SI PROCEDE

► Montare il gancio impastatore e versare i due tipi di farina e il burro nel recipiente dell'apparecchio. Impastare delicatamente (circa 2 minuti a bassa velocità) amalgamando gli ingredienti, quindi aggiungere il sale, l'acqua e l'aceto di mele. Mescolare finché il composto formerà una palla. L'aceto serve a rendere l'impasto più morbido e a facilitarne la stesura.

► Infarinare un piano di lavoro e stendere la sfoglia. Ripiegare la sfoglia su se stessa e ripetere l'operazione, infarinando nuovamente il piano, fino a ottenere un largo rettangolo di pasta sfoglia. Tagliarlo a metà e stendere ogni metà in un rettangolo di circa 20cm x 35cm. Avvolgere i rettangoli di pasta sfoglia con della pellicola per alimenti e metterli in frigorifero per 20 minuti.

► Riscaldare il forno a 200°C.

► Togliere i rettangoli di pasta sfoglia dal frigorifero, stenderli e ripiegarli su se stessi come in precedenza, avvolgerli con la pellicola per alimenti e metterli in frigorifero per altri 20 minuti.

► Stendere i due panetti di pasta sfoglia in rettangoli da 55cm x 25cm, cospargerli di formaggio, distribuire su un rettangolo paprica, sale e pepe. Ricoprire con l'altro rettangolo di pasta sfoglia.

► Tagliare l'impasto a strisce da arrotolare a forma di spirale. **Cuocere in forno per circa 12 minuti**, fino a doratura. Lasciare raffreddare su una griglia e servire.



LAPSANG SOUCHONG MUFFINS (MUFFINS AL TÈ NERO AFFUMICATO)

L'AROMA AFFUMICATO DEL TÈ BEN SI ACCOMPAGNA ALLA LEGGERA DOLCEZZA DEI MUFFIN, FACENDO DIVENTARE UN CLASSICO QUESTO INTERESSANTE CONNUBIO.

DOSI PER 12 pezzi

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 10 min

**TEMPO DI
COTTURA** 20 minuti

TEMPERATURA 180°C / Gas 4

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Placca da forno o stampo
per muffin

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2 uova
100ml di olio di semi
100ml di latte
200g di zucchero semolato
375g di farina autolievitante
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di foglie di tè lapsang souchong
(o di tè nero)
Un pizzico di sale
Zucchero a velo, per spolverizzare

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 180°C e foderare una placca da forno o una stampo per muffin con 12 formine.
- Montare la frusta a K, versare le uova, l'olio e il latte nel recipiente di Kenwood Chef e mescolare a velocità media. Aggiungere lentamente lo zucchero e mescolare bene fino a che sarà stato completamente incorporato.
- Unire gli altri ingredienti e mescolare accuratamente, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Riempire ogni formina dello stampo per due terzi e cuocere in forno per 2 minuti, facendo crescere e dorare i muffin.
- Spolverizzare con zucchero a velo e servire.



BROWNIE AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO CON COGNAC

DOSI PER 12 pezzi

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 min

TEMPO DI COTTURA 20-25 minuti

TEMPERATURA 180°C / Gas 4

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Teglia da forno quadrata/
rettangolare carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

250g di cioccolato fondente (all'80%)
50g di cioccolato al latte
150g di burro
150g di zucchero di canna
150g di zucchero semolato
4 uova
100g di farina bianca
Un pizzico di sale
2 cucchiaini di peperoncino in polvere
2 cucchiaini di Cognac
4 cucchiaini di cacao in polvere

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 180°C e foderare una teglia da forno quadrata/rettangolare con l'apposita carta.
- ▶ Mettere sul fuoco una casseruola piena d'acqua, portare a bollore e in un pentolino fare fondere insieme a bagnomaria il cioccolato fondente, il cioccolato al latte e il burro. Mescolare di tanto in tanto e togliere dal fuoco non appena il cioccolato sarà fuso.
- ▶ Montare la frusta a filo, versare il cioccolato fuso, i due tipi di zucchero e le uova nel recipiente di Kenwood Chef e lavorare gli ingredienti ad alta velocità per 5 minuti.
- ▶ Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta a K. Unire gradatamente la farina mentre l'apparecchio lavora a bassa velocità. Aggiungere il sale, il peperoncino in polvere, il Cognac e il cacao. Mescolare accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.
- ▶ Versare il composto nella teglia e cuocere in **forno per 20 minuti**, in modo che il dolce si rassodi restando però morbido e quasi cremoso. Togliere dal forno e fare raffreddare. Spolverizzare con il cacao e tagliare in 12 pezzi quadrati. Conservare in un contenitore a chiusura ermetica.





CRUMBLE DI MELE

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 min, più 1 ora di tempo di riposo

TEMPO DI COTTURA 35-40 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO 4 tortiere monoporzione

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

175g di farina bianca
85g di burro (a dadini)
30-45ml di acqua

Per la farcia:

1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di noce moscata
Scorza e succo di 1 limone
150g di farina bianca
Zucchero semolato
1kg di mele, sbucciate e private del torsolo

Per la copertura:

200g di burro non salato (a dadini)
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di noce moscata
200g di zucchero di canna
200g di farina integrale

COME SI PROCEDE

► *Per preparare la pasta frolla:* versare la farina, il sale e il burro nel recipiente dell'apparecchio. Montare la frusta a K e mescolare a bassa velocità, finché il composto avrà l'aspetto di pangrattato.

► Mentre Kenwood Chef impasta, aggiungere lentamente l'acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo. Togliere l'impasto dal recipiente, avvolgerlo con della pellicola per alimenti e riporlo in frigorifero per 30 minuti.

► Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo su un piano da lavoro infarinato. Foderare con la pasta frolla quattro stampi monoporzione e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

► *Per preparare la farcitura:* versare la cannella, la noce moscata, il succo e la scorza del limone, la farina e lo zucchero semolato nel recipiente di Kenwood Chef. Montare la frusta a K e mescolare amalgamando tutti gli ingredienti, poi togliere il composto dal recipiente e metterlo da parte.

► *Per preparare la copertura:* versare la cannella, la noce moscata, lo zucchero e la farina integrale nel recipiente dell'apparecchio. Montare la frusta a K e mescolare a velocità media fino ad ottenere un composto omogeneo, poi toglierlo dal recipiente e metterlo da parte.

► *Per il crumble:* togliere gli stampi monoporzione dal frigorifero, affettare le mele e dividerle tra i quattro stampi. Unire il composto di farcitura precedentemente preparato e ricoprire con l'impasto di copertura.

► **Cuocere in forno per 35-40 minuti, fino a doratura.** Servire accompagnando con un po' di panna oppure una pallina di gelato alla vaniglia o una salsa delicata alla vaniglia



TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

DOSI PER 6-8 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 30 min

**TEMPO DI
COTTURA** 40 minuti più il tempo
di raffreddamento

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Tortiera da 20cm di
diametro, fagioli secchi

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la base:

250g di farina bianca
125g di burro non salato
125g di zucchero
1 uovo

Per la farcia:

100ml di latte
300ml di panna da cucina
200g di cioccolato fondente
50g di cioccolato bianco
2 uova
1 albume

Per la crema alla vaniglia:

250ml di panna da cucina
1 cucchiaino di estratto
di vaniglia
Zucchero a velo,
per spolverizzare

COME SI PROCEDE

➤ Riscaldare il forno a 200°C. Ungere una tortiera da 20cm di diametro.

➤ Per preparare la base: montare la frusta a K e versare la farina, il burro, lo zucchero e l'uovo nel recipiente dell'apparecchio. Mescolare a velocità media per ottenere un impasto omogeneo, togliere l'impasto dal recipiente, appiattirlo leggermente, coprirlo con della pellicola per alimenti e riporlo per mezz'ora in frigorifero.

➤ Togliere l'impasto dal frigorifero, stenderlo formando uno strato di 5mm di spessore, utilizzarlo per foderare la tortiera, ricoprirlo con un foglio di carta da forno e fagioli secchi (o riso). Cuocere in forno per 10 minuti, abbassare la temperatura a 180°C, togliere i fagioli e la carta e continuare la cottura per altri 10 minuti. Togliere dal forno e fare raffreddare.

➤ Per preparare la farcitura: mettere a scaldare il latte e la panna insieme in una casseruola, quindi versarli sui due tipi di cioccolato per fonderli.

➤ Montare la frusta a filo, versare le uova intere e gli albumi nel recipiente dell'apparecchio e, lavorando a velocità media, incorporare il cioccolato fuso, mescolando accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.

➤ Versare il composto sulla base della torta e **cuocere in forno per 35 minuti**, finché la farcitura si sarà rassodata restando ancora ben morbida. Lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

➤ Per preparare la crema alla vaniglia: montare la panna e la vaniglia a neve morbida e soffice. Utilizzarla per accompagnare la torta al cioccolato.



CIAMBELLONE ALLO YOGURT, CARDAMOMO E FIORI DI SAMBUCO

SOFFICE E DELICATA, QUESTA TORTA È PERFETTA ACCOMPAGNATA DA UNA TAZZA DI TÈ NELLA PAUSA DEL POMERIGGIO.

DOSI PER 6-8 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min

TEMPO DI COTTURA 45 minuti

TEMPERATURA 180°C / Gas 4

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Stampo per ciambella

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

125g di burro non salato, ammorbidito
 250g di zucchero semolato
 1 cucchiaino di cardamomo macinato
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 1 uovo
 2 cucchiaini di liquore ai fiori di sambuco
 250g di farina autolievitante
 1 cucchiaino di lievito in polvere
 250ml di yogurt naturale

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 180°C e ungere uno stampo per ciambella.
- Montare la frusta a K, versare il burro, lo zucchero, il cardamomo e la vaniglia nel recipiente e mescolare fino a ottenere una crema chiara e soffice. Sbattere l'uovo insieme al liquore ai fiori di sambuco, preparando una crema liscia.
- Rimuovere la frusta a K e montare la frusta gommata. Incorporare la farina (con il lievito in polvere) e lo yogurt naturale, aggiungendo una cucchiata dell'una alternata con una cucchiata dell'altro.
- Versare il composto nello stampo per ciambella e **cuocere in forno per 35 minuti**. La torta è pronta quando inserendo una lama al centro ne esce pulita.



TORTA DI POLENTA AL LIMONE

È UNA TORTA MOLTO SEMPLICE E VELOCISSIMA DA PREPARARE. DA SERVIRE INSIEME A UN BICCHIERE DI LIMOCCELLO, PER GUSTARE IL SAPORE DELL'ITALIA DA NORD A SUD.

DOSI PER 8 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 45 minuti

TEMPERATURA 160°C / Gas 3

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO tortiera a cerniera da 25cm di diametro

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

250g di burro
 250ml di zucchero semolato
 3 uova
 150g di farina di mais
 175g di mandorle tritate
 Succo e scorza di 2 limoni
 1 cucchiaino di lievito in polvere
 Un pizzico di sale

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 160°C. Ungere e foderare una tortiera a cerniera da 25cm di diametro.
- Montare la frusta a K, versare nel recipiente il burro e lo zucchero e lavorare a media velocità, per ottenere un composto cremoso.
- Unire gli altri ingredienti, mescolando per ottenere una pastella liscia.

- Versare il composto nella tortiera.
- **Cuocere in forno per circa 45 minuti:** la torta crescerà leggermente e diventerà dorata. Se si nota che la torta tende a diventare troppo scura, coprire con un foglio di pellicola d'alluminio.
- Togliere dal forno e fare raffreddare brevemente. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.



TORTA AL LIMONE E LIME

DOSI PER 8 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 25 min

**TEMPO DI
COTTURA** 35 minuti più il tempo di
raffreddamento

TEMPERATURA 190°C / Gas 5

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Tortiera a cerniera da
19cm di diametro

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la base:

15 di biscotti Digestive
90g di burro non salato, fuso
Scorza di 1 lime

Per la farcia:

4 tuorli d'uovo
Una confezione da 400g
di latte condensato
Scorza e succo di 2 limoni
Scorza e succo di 3 lime
Mettere da parte un po' di scorza
per decorare

Per la meringa:

3 albumi
150g di zucchero semolato

COME SI PROCEDE

► Riscaldare il forno a 190°C, ungere e foderare una tortiera a cerniera da 19cm di diametro.

► *Per preparare la base:* versare i biscotti nel recipiente dell'apparecchio e montare la frusta a K, lavorare ad alta velocità sbriciolandoli finemente.

► Unire il burro fuso e la scorza del lime e mescolare amalgamando bene. Trasferire il composto nella tortiera, premendolo bene, e cuocere in forno per 10 minuti. Poi togliere dal forno e lasciare raffreddare brevemente.

► *Per preparare la farcitura:* rimuovere la frusta a K e montare la frusta a filo. Versare i tuorli nella ciotola di Kenwood Chef e sbatterli a velocità media per 1 minuto. Mentre l'impasto viene lavorato a bassa velocità, incorporare il latte, le scorze e il succo degli agrumi e mescolare ancora per un minuto. Versare il composto sulla base e mettere da parte.

► Pulire il recipiente e montare gli albumi a neve ben ferma. Unire lo zucchero, una cucchiata alla volta e continuare a montare, per ottenere una meringa ben soda e lucida. Versare a cucchiata sopra la torta.

► **Cuocere in forno per 20-25 minuti**, fino a che la farcitura si sarà rassodata e la meringa sarà leggermente dorata.

► Decorare cospargendo con scorze di lime e conservare in frigorifero per circa quattro ore.



MACAROONS

UNA RICETTA LEGGERA E DELICATA. CON UN BELL'IMPATTO CROMATICO. SI POSSONO USARE COLORANTI ALIMENTARI A PIACERE E VARIARE LA FARCITURA IN ABBINAMENTO: UN COLORANTE MARRONE CON UNA GLASSA AL CIOCCOLATO, OPPURE DELLA PANNA MONTATA AROMATIZZATA ALLA MENTA CON UN COLORANTE VERDE

DOSI PER 8 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

TEMPERATURA 160°C / Gas 3

DIFFICOLTÀ 🍴 🍴

A PORTATA DI MANO Tasca da pasticciare, placca da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

4 albumi
75g di zucchero semolato
1 cucchiaino di colorante rosa per alimenti
125g di mandorle tritate
225g di zucchero a velo
Un pizzico di sale
12 cucchiaini di confettura ai lamponi
100ml di panna

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 160°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.
- Montare la frusta a filo e versare gli albumi, lo zucchero e il colorante per alimenti nel recipiente di Kenwood Chef. Montare gli ingredienti a neve ben ferma, lavorandoli ad alta velocità.
- Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta gommata. Con l'apparecchio a bassa velocità, incorporare lentamente le mandorle tritate, lo zucchero a velo e il sale. Mescolare fino ad ottenere un composto liscio e di consistenza sciropposa, quindi trasferirlo in una tasca da pasticciare.
- Formare sulla placca da forno dei dischi da 3cm di diametro, lasciando un paio di centimetri di spazio tra l'uno e l'altro. Battere energicamente la placca sul piano di lavoro per evitare che i macaroons si rompano e **cuocere in forno per circa 20 minuti**. Si dovranno staccare facilmente dalla carta da forno.

- Lasciarli raffreddare.
- Versare la panna nel recipiente dell'apparecchio e montare la frusta a filo. Montare la panna a neve soffice. Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta gommata, unire la confettura e mescolare per amalgamare bene.
- Sovrapporre due amaretti con al centro uno strato di crema e servire.



TORTA RED VELVET

DOSI PER	6-8 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	25 min, più 30 minuti di tempo di raffreddamento
TEMPO DI COTTURA	60 minuti
TEMPERATURA	180°C / Gas 4
DIFFICOLTÀ	● ●
A PORTATA DI MANO	2 tortiere da 15cm di diametro

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la torta:

225g di burro
 550g di zucchero
 2 uova
 400g di farina autolievitante
 2 cucchiaini di lievito in polvere
 225ml di latticello
 60ml di colorante rosso per alimenti
 1 cucchiaino di estratto di mandorle

Per la glassa:

125g di burro, ammorbidito
 125g di formaggio cremoso
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 450g di zucchero a velo
 50g di mandorle per decorare

COME SI PROCEDE

- Riscaldare il forno a 180°C, ungere e foderare due tortiere da 15cm di diametro.
- Montare la frusta gommata, versare il burro e lo zucchero nel recipiente e lavorarli in modo da ottenere una crema soffice e chiara. Unire le uova, una alla volta, mescolando a velocità media fino a incorporarle completamente.
- Rimuovere la frusta gommata e montare la frusta a K, unire poco alla volta la farina e il lievito in polvere, mescolando bene tra un'aggiunta e l'altra.
- Aggiungere il latticello, il colorante rosso per alimenti e l'estratto di mandorle, mescolare bene a velocità media per ottenere una pastella liscia e di colore rosso scuro.

➤ Trasferire il composto nelle tortiere e **cuocere in forno per 50-60 minuti**: Togliere dal forno e fare raffreddare per 10 minuti all'interno della tortiera. Poi trasferire su una griglia e lasciare raffreddare completamente.

➤ Nel frattempo preparare la glassa. Montare la frusta gommata, versare nel recipiente il burro, il formaggio cremoso e l'estratto di vaniglia. Mescolare a velocità media, finché la crema diventerà liscia. Aggiungere gradatamente lo zucchero a velo e lavorare ancora in modo da ottenere una glassa cremosa. Mettere in frigorifero per 30 minuti.

➤ Per decorare, appoggiare una delle due metà della torta su un piatto e ricoprirne la sommità e i lati con la glassa. Appoggiarvi sopra l'altra metà e spalmare la rimanente glassa sulla sommità e sui lati. Stendere la glassa uniformemente e guarnire con le mandorle.



BEVANDE E ZUPPE



IN QUESTO CAPITOLO SI UTILIZZA IL FRULLATORE: IDEALE PER PREPARARE BEVANDE, ZUPPE, FRAPPÉ, FRULLATI, COCKTAIL, SALSE E PER TRITARE IL GHIACCIO.

Il Frullatore è disponibile in diverse versioni e vari materiali, tra cui vetro resistente agli shock termici e acciaio inox, per permettervi di scegliere quello più adatto alle vostre esigenze. È un utensile veramente facile da usare e garantisce ottimi risultati per preparazioni sempre fresche.



Con il Frullatore si possono preparare bevande invitanti, gustose zuppe calde o frullati salutari per iniziare con energia la giornata. È facilissimo e potrete ispirarvi a queste ricette per sperimentare creativamente molte altre combinazioni.

MARGARITA GHIACCIATO

58

PISCO SOUR

58

JULEP MELA E ARANCIA

58

LIMONATA CON CHIODI DI GAROFANO E CARDAMOMO

59

BEVANDA GHIACCIATA DI FRAGOLE E LAMPONI

59

FRULLATO DI FRUTTA TROPICALE

59

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

60

ZUPPA DI PISELLI E GARRETTO DI PROSCIUTTO

61

BISQUE DI GAMBERI E GRANCHIO

62

GAZPACHO BIANCO

63

ZUPPA SPEZIATA DI ZUCCA VIOLINA

64

BORSCHT

65



MARGARITA GHIACCIATO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

140ml di tequila
60ml di Cointreau (o triple sec)
Succo di 2 lime
20 cubetti di ghiaccio
Zucchero a velo
Sale

COME SI PROCEDE

- Versare la tequila, il Cointreau e il succo di lime nel Frullatore e frullare rapidamente.
- Unire i cubetti di ghiaccio e frullare ancora, tritandoli.
- Versare in coppette da cocktail, il cui bordo sarà stato ricoperto di sale e zucchero. Servire.



PISCO SOUR

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 4 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2 albumi
50g di zucchero a velo
Succo di 2 lime
200ml di Pisco (o tequila bianca)

COME SI PROCEDE

- Montare il Frullatore e versarvi gli albumi e lo zucchero, poi mescolare ad alta velocità.
- Mentre il Frullatore continua a girare, versare il succo di lime e il pisco attraverso il foro di immissione del coperchio.
- Aggiungere un po' di ghiaccio e mescolare bene.
- Versare in 4 bicchieri alti e servire.



JULEP MELA E ARANCIA

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 min

TEMPO DI COTTURA 5 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

1 rametto di menta, tenendone da parte qualche foglia per guarnire
1 arancia, sbucciata e tagliata in quattro parti tenendone da parte la scorza per guarnire
100g di zucchero semolato
200ml di acqua
500ml di succo di mela
Cubetti di ghiaccio

COME SI PROCEDE

- Montare il Frullatore e frullare la menta, l'arancia e lo zucchero. Versare in una casseruola aggiungendo l'acqua. Portate a bollire e lasciare sobbollire per 5 minuti. Filtrare e mettere da parte.
- Riempire di ghiaccio quattro bicchieri, versare il succo di mela e, da ultimo, lo sciroppo a base di menta e arancia. Guarnire con foglie di menta e scorze d'arancia.



LIMONATA CON CHIODI DI GAROFANO E CARDAMOMO

DOSI PER 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

800ml di acqua fredda
3 cucchiari di zucchero
6 cubetti di ghiaccio
1 limone

COME SI PROCEDE

- Montare il Frullatore e aggiungere l'acqua, lo zucchero, i cubetti di ghiaccio e il limone intero.
- Frullare ad alta velocità per 1 minuto.
- Filtrare la limonata con un colino trasferendola in una caraffa e servire.



BEVANDA GHIACCIATA DI FRAGOLE E LAMPONI

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

20 cubetti di ghiaccio
500g di fragole
500g di lamponi
100ml di acqua calda
50g di zucchero semolato
Qualche ciuffetto di menta

COME SI PROCEDE

- Versare il ghiaccio, sei cubetti alla volta, nel Frullatore insieme a un po' di acqua calda e lasciare sciogliere brevemente.
- Unire la frutta e lo zucchero, mescolando ad alta velocità.
- Versare nei bicchieri e servire, dopo aver guarnito con foglioline di menta.



FRULLATO DI FRUTTA TROPICALE

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 min

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

1 ananas
1 mango
1 banana
1 frutto della passione
1 kiwi
1 melone
500ml di yogurt naturale

COME SI PROCEDE


- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzi. Montare il Frullatore e frullare tutti gli ingredienti insieme, fino a ottenere una consistenza liscia.
- Suddividere in quattro bicchieri e servire.

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 min

TEMPO DI COTTURA 60 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

8 cipolle bianche, sbucciate
2 cucchiai di burro
Olio d'oliva
2 rametti di timo
2 cucchiai di farina
1,5 litri di brodo di carne
Sale e pepe q.b.
4 fette di baguette
60g di formaggio
groviera, grattugiato

COME SI PROCEDE

► Affettare finemente le cipolle e riscaldare il burro e l'olio di una casseruola dal fondo pesante. Unire le cipolle affettate e i ciuffetti di timo, salare e mescolare accuratamente. Abbassare il fuoco. **Cuocere per circa 40 minuti**, mescolando spesso, fino a caramellare le cipolle, che diventeranno dolci e di colore scuro.

► Impostare il grill ad alta temperatura.

► Versare la farina nella casseruola, mescolare accuratamente e fare cuocere per un altro minuto.

► Unire il brodo, **portare a bollore e lasciare bollire per 5 minuti**. Montare il Frullatore e frullare metà della zuppa. Trasferire la parte frullata nella casseruola. Aggiustare il sale e tenere al caldo.

► Tostare le fette di baguette da un lato, aggiungere il formaggio sull'altro lato e lasciarlo fondere sotto al grill con un pizzico di sale e pepe.

► Servire la zuppa nelle ciotole, guarnendola con una fetta di pane.



ZUPPA DI PISELLI E GARRETTO DI PROSCIUTTO

DOSI PER 4-6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min

TEMPO DI COTTURA 90 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE

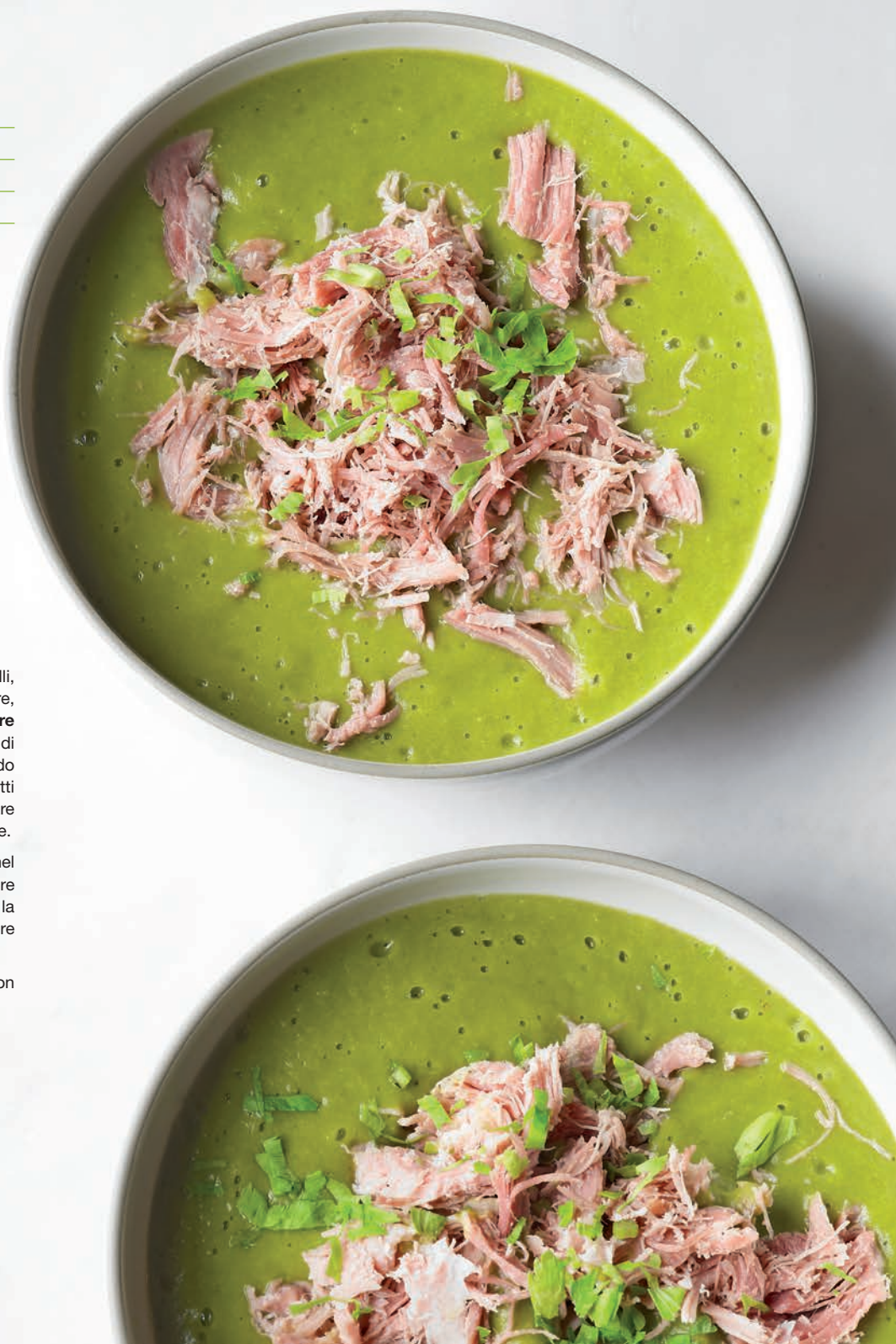


INGREDIENTI

2 garretti di prosciutto
2 carote
1 cipolla
1 foglia di alloro
1 ciuffetto di timo
1 rametto di rosmarino
1 patata
1 litro di acqua
500g di piselli
Sale e pepe q.b.
1 gambo di sedano, tenendone da parte qualche foglia

COME SI PROCEDE

- Versare tutti gli ingredienti, tranne i piselli, in una casseruola capiente. Portare a bollore, quindi abbassare il fuoco e **lasciare sobbollire per 80 minuti**, schiumando la superficie di tanto in tanto, cuocendo il prosciutto in modo che la carne risulti tenera. Rimuovere i garretti dalla casseruola, disossarli, spezzettare la carne con una forchetta e mettere da parte.
- Versare i piselli e il liquido di base nel Frullatore e frullare a velocità media. Trasferire il composto nella casseruola, aggiungere la carne e rimettere sul fuoco, lasciando cuocere per dieci minuti a fuoco dolce.
- Regolare di sale e servire guarnendo con qualche foglia di sedano tritata.



BISQUE DI GAMBERI E GRANCHIO

DOSI PER 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 min

TEMPO DI COTTURA 60 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2 cipolle
 ½ testa d'aglio
 5 carote
 ½ mazzetto di sedano
 Olio d'oliva
 2 peperoncini interi
 2 cucchiai di curcuma
 2 cucchiai di cumino macinato
 2 cucchiai di paprica
 1½ cucchiaino di coriandolo macinato
 1 cucchiaino di pepe di caienna
 2 cucchiai di zenzero macinato
 Un abbondante pizzico di zafferano
 1 granchio di medie dimensioni
 20 teste e gusci di gamberi
 ½ bicchiere di vino bianco
 10ml di brandy
 ½ tubetto di concentrato di pomodoro
 2 scatole di pomodori a pezzetti
 Una manciata di riso
 ½ litro di acqua
 Sale
 6 cucchiai di panna da cucina
 4 cucchiai di foglie di aneto

COME SI PROCEDE

► Affettare le cipolle, l'aglio, le carote, il sedano e i peperoncini.

► Nel tegame più grande a disposizione, fare scaldare un po' di olio d'oliva e cuocere dolcemente le verdure. Nel frattempo mescolare le spezie e lo zafferano in una ciotola.

► Fracassare il granchio e i pezzi di gambero avvolgendoli in uno strofinaccio e colpendoli con un matterello. Ravvivare il fuoco e mescolare bene per qualche minuto.

► Sfumare con il vino bianco e fare ridurre il liquido. Quando sarà rimasto poco liquido, versare il brandy e dargli fuoco con un fiammifero. Attendere che l'alcol bruci, unire le spezie, il concentrato di pomodoro e mescolare accuratamente.

► Aggiungere i pomodori a pezzetti, mescolare tutto e riportare a bollore. Versare anche il riso, aggiungere acqua e salare. Bollire per cinque minuti, poi coprire e abbassare il fuoco.

Lasciare sobbollire per 40 minuti.

► Fare raffreddare, quindi versare la zuppa nel frullatore in più riprese e frullare ad alta velocità fino ottenere un composto omogeneo. Prima di servire versare la miscela al setaccio per eliminare i residui di gusci di gamberi.

► Versare nelle ciotole da portata e servire con una cucchiata di panna da cucina guarnita con aneto tritato.



GAZPACHO BIANCO

DOSI PER 4-6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

5 fette di pane bianco raffermo a cui è stata rimossa la crosta

100ml di aceto di sherry

500ml ml di brodo vegetale o di pollo

2 cetrioli

200g di uva bianca, privata dei semi

200g di mandorle, pelate

2 spicchi d'aglio

Sale e pepe q.b.

100ml di olio d'oliva

COME SI PROCEDE

- ▶ Unire il pane e l'aceto al brodo e lasciare in ammollo.
- ▶ Montare il Frullatore e versarvi tutti i rimanenti ingredienti, tranne l'olio d'oliva. Frullare accuratamente, aggiungendo lentamente il pane e il brodo.
- ▶ Con il Frullatore ancora in funzione, versare a filo l'olio d'oliva. Si dovrà ottenere un liquido cremoso e liscio. Assaggiare e regolare di sale.
- ▶ Fare raffreddare in frigorifero e servire con crostini di pane e un bicchiere di sherry secco.



ZUPPA SPEZIATA DI ZUCCA VIOLINA

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

DIFFICOLTÀ



ATTREZZATURE



INGREDIENTI

1 cucchiaio di coriandolo macinato
 1 cucchiaio di curcuma macinata
 1 cucchiaio di semi di cumino
 1 spicchio d'aglio
 1 zucca violina di medie dimensioni, sbucciata
 E tagliata longitudinalmente, in piccoli pezzi
 3 peperoncini rossi, affettati e privati dei semi
 2 cucchiaini di olio d'oliva
 Sale e pepe q.b.
 750ml di brodo vegetale o di pollo

COME SI PROCEDE

- Tagliare a fette la zucca e i peperoncini e tritare l'aglio.
- Fare scaldare a fuoco medio un po' d'olio in una padella larga, poi aggiungere la zucca, i peperoncini e l'aglio. Aggiungere il sale, il pepe e le spezie macinate.
- Cuocere fino ad ammorbidire la zucca, facendone dorare i bordi.

- Versare il brodo nella padella. Portare a bollore, poi abbassare la temperatura e lasciare sobbollire per 5 minuti.
- Fare raffreddare, quindi montare il Frullatore e frullare.
- Eventualmente aggiustare il sale e servire, guarnendo con un filo d'olio d'oliva e con le spezie macinate.



BORSCHT

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 60 minuti

DIFFICOLTÀ 

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

8 cipollotti
 4 cetriolini
 4 barbabietole, lessate e sbucciate
 400 g di patate
 1 cipolla
 250g di stinco di manzo, a dadini
 1 litro di brodo di pollo o di carne
 2 mazzetti di aneto
 200ml di panna acida
 Sale e pepe q.b.

COME SI PROCEDE

- ▶ Affettare i cipollotti, i cetriolini, le barbabietole, le patate e le cipolle, quindi mettere il tutto da parte.
- ▶ Fare scaldare l'olio in un tegame largo, salare e rosolare uniformemente il manzo. Unire le verdure affettate, il brodo e portare a bollore. **Abbassare il fuoco, coprire e fare sobbollire per circa un'ora.**
- ▶ Fare raffreddare, poi montare il Frullatore e frullare in più riprese, eliminando quanta più carne possibile. Assaggiare e regolare di sale.
- ▶ Tritare l'aneto e distribuire la zuppa in quattro ciotole.
- ▶ Guarnire con una cucchiata di panna acida e cipolle, cetriolini e aneto. Per servire, accompagnare con pane di segale.



OCCASIONI IMPORTANTI



CON KENWOOD CHEF E' POSSIBILE REALIZZARE A CASA PROPRIA PIATTI DI ALTA CUCINA, DEGNI DI UN RISTORANTE STELLATO.

La possibilità di affettare finemente o tagliare molto rapidamente a dadini di dimensioni perfettamente identiche grandi quantità di ortaggi aiuta per la presentazione dei piatti, mentre essere in grado di frullare vellutate calde, filtrare il brodo e setacciare le salse dà ai piatti un tocco di raffinata qualità in più che sicuramente stupirà i vostri ospiti.



Alcune di queste ricette possono sembrare un po' complicate, ma con gli ingredienti giusti, un po' di pratica e l'ampia scelta tra gli attrezzature optional di Kenwood Chef si possono preparare piatti da grande Chef con facilità e in poco tempo.

**RISOTTO ALL'ASTICE
E PROSECCO**

69

**ARINGA DOLCE CON RAVANELLI
SOTTACETO**

71

**CARPACCIO DI TONNO CON
SALSA VERDE**

73

**CAPESANTE ROSOLATE
CON MELE AL CURRY E OLIO
AL LIMONE**

75

**TORTA DI SCALOGNI CON
HALLOUMI ALLA PIASTRA**

77

**RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI
CON BURRO ALLE ERBE**

79

**BARBABIETOLA E SALMONE
ALL'AROMA DI ANETO CON
FINOCCHIO ARROSTO**

81

**BRASATO DI MAIALE CON
CERFOGLIO, ANICE E SPAGHETTI
DI RISO AL PEPERONCINO**

83

**ANATRA CON ASPARAGI, FICHI,
GERMOGLI DI PISELLI E POLENTA**

85

**COSTATA DI MANZO CON
PURÈ AFFUMICATO DI
MELANZANE E RUCOLA**

87

**CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA
ALLE ERBE CON VERDURE
ARROSTITE E PURÈ DI PATATE**

89

DENTICE E PEPERONATA

91

**PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO
CON GELATO AL CARMELLO
SALATO**

93

**MERINGHE ALL'ACETO
BALSAMICO, TIMO E PEPE CON
FRAGOLE E BASILICO**

95

**PARFAIT ALLO ZENZERO E
LIMONE CON BISCOTTI ALLO
ZENZERO SBRICIOLATI**

97

**CREMA CATALANA CON PAN DI
SPAGNA AL TÈ EARL GREY**

99

**TORTA AL LIMONE CON
LIMONCELLO E LAVANDA**



101

**PESCHE AL FORNO CON VINO
BIANCO, PEPE E ANICE STELLATO**

103



RISOTTO ALL'ASTICE E PROSECCO

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	30 min, più tempo di riposo
TEMPO DI COTTURA	18 minuti
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	Casseruole, 4 ciotole da zuppa
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI:

1 astice da 800g, intero
 200ml di panna da cucina
 Un pizzico di sale
 800ml di fumetto di pesce
 1 cipolla
 Olio d'oliva
 200g di riso per risotti, si consiglia Carnaroli
 175ml di prosecco
 50g di burro, ben freddo e tagliato a dadini
 2 cucchiaini di prezzemolo, tritato

COME SI PROCEDE

- ▶ Portare a bollire l'acqua in una casseruola capiente, salarla e **cuocervi l'astice per 12 minuti**. Togliere l'astice dalla pentola e farlo raffreddare rapidamente in acqua fredda.
- ▶ Rimuovere accuratamente la polpa dalle chele e dalla coda, tagliarla a pezzetti e metterla da parte.
- ▶ Montare il Frullatore, aggiungere la carcassa dell'astice, la panna e un pizzico di sale. Frullare con la funzione Pulse, macinando finemente.
- ▶ Al termine dell'operazione, setacciare il composto a base di panna e astice, scartando le parti della carcassa rimaste più grossolane. Mettere da parte il composto.
- ▶ Versare il fumetto di pesce in una casseruola, scaldarlo e farlo sobbollire a fuoco dolce.
- ▶ Rimuovere il Frullatore e montare il Food Processor con la lama universale e affettare finemente la cipolla, che andrà messa da parte.
- ▶ Fare scaldare un po' di olio d'oliva in una casseruola larga e profonda, unire la cipolla affettata e il riso. **Fare tostare il riso per un paio di minuti**, mescolando costantemente.
- ▶ Unire il prosecco e lasciare ridurre, fino a evaporazione. Versare un mestolo di fumetto di pesce e mescolare accuratamente finché sarà assorbito. Ripetere l'operazione fino a raggiungere la cottura al dente del riso. Assaggiare e regolare di sale.
- ▶ Unire il burro e il prezzemolo tritato e mantecare. Unire delicatamente anche la polpa dell'astice precedentemente messa da parte, **coprire e lasciare riposare per 5 minuti**.
- ▶ Nel frattempo, riscaldare dolcemente la crema di astice in una casseruola, suddividerla nelle quattro ciotole e aggiungere il risotto.
- ▶ Servire con un bicchiere di prosecco.


IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Per evitare che l'astice si incurvi durante la cottura, infilare longitudinalmente uno spiedino al centro della polpa della coda.

OCCASIONI IMPORTANTI



ARINGA DOLCE CON RAVANELLI SOTTACETO

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	20 min, più la concia dell'aringa (8 ore durante la notte)
DIFFICOLTÀ	☺☺
A PORTATA DI MANO	Un piatto largo
ATTREZZATURE	

INGREDIENTI

1 carota
2 cucchiaini di zucchero semolato
Aneto tritato
4 filetti di aringa da 100g
30g di sale
16 ravanelli tondi
2 gambi di finocchio
2 cipollotti
150g di zucchero semolato
6 cucchiaini di aceto di riso
1 confezione di keta (uova di salmone)

COME SI PROCEDE

- ▶ Montare il Food Processor con il disco per affettare e affettare le carote. Poi, metterle da parte.
- ▶ Preparare l'aringa cospargendo i filetti con un pizzico di sale e 2 cucchiaini di zucchero semolato. Disporre i filetti su un piatto largo con le carote e l'aneto. Coprire e lasciare in frigorifero per almeno 8 ore, o meglio per una notte, in modo la polpa possa assorbire gli aromi.
- ▶ Con il Food Processor affettare anche i ravanelli, i gambi di finocchio e i cipollotti. Versarli in un recipiente e ricoprirli con zucchero e aceto di riso. Rigrare delicatamente e lasciare riposare per mezz'ora.
- ▶ Risciacquare, asciugare e tagliare ogni filetto di aringa in tre pezzi. Disporre le verdure sottaceto sui piatti e adagiarvi sopra i pezzi di aringa. Aggiungere un cucchiaino di keta su ogni piatto e guarnire con un po' di aneto.

Attrezzatevi

IL FOOD PROCESSOR: PER
TAGLIARE RAPIDAMENTE E
SENZA SFORZO LE VERDURE.

N. a pagina
106





CARPACCIO DI TONNO CON SALSA VERDE

UN ANTIPASTO ELEGANTE, RICCO DI SAPORE E FACILISSIMO DA PREPARARE. LA SALSA VERDE PUÒ ESSERE FATTA ANCHE IL GIORNO PRIMA, LASCIANDOVI PIÙ TEMPO DA DEDICARE AGLI OSPITI. IL TONNO RISULTA PIÙ FACILE DA TAGLIARE A FETTE SOTTILI SE LO SI LASCIA PER UN PO' NEL CONGELATORE.

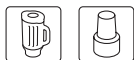
DOSI PER 4 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 15-20 min

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Una padella bassa

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la salsa verde:

2 mazzetti piccoli di basilico
1 mazzetto grande di coriandolo, gambi compresi
1 mazzetto grande di prezzemolo
1 mazzetto piccolo di menta
1 spicchio d'aglio tritato
2 cucchiari di capperi
2 cucchiari di senape di Digione
Il succo di 1 limone
3 foglie di dragoncello
6 olive nere
100ml di olio d'oliva
Sale q.b.

Per il carpaccio di tonno:

4 cucchiari di pepe nero in grani
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 cucchiaino di sale
400g di lombo di tonno
Il succo di un limone
Una manciata di rucola per guarnire

COME SI PREPARA LA SALSA VERDE

- ▶ Montare il Frullatore e versarvi tutti i rimanenti ingredienti, tranne l'olio. Frullare ad alta velocità per un minuto, tritando bene gli ingredienti ma conservandone la consistenza.
- ▶ Abbassare la velocità al minimo e aggiungere lentamente l'olio, per ottenere una crema densa. Regolare il sale e riporre in un contenitore ermetico. Conservare in frigorifero per cinque giorni al massimo.

COME SI PREPARA IL CARPACCIO DI TONNO

- ▶ Tostare leggermente il pepe in grani e i semi di finocchio in una padella asciutta, poi lasciare raffreddare.
- ▶ Montare il Tritatutto, versarvi i semi tostati e il sale e macinare a media velocità, per ottenere una polvere fine.
- ▶ Cospargere il tonno con le spezie in polvere e avvolgerlo con della pellicola per alimenti, poi riporlo nel congelatore per mezz'ora.
- ▶ Togliere il tonno dal congelatore e tagliarlo a fette quanto più sottili possibile.
- ▶ Disporre le fette su quattro piatti, irrorare con qualche goccia di limone e guarnire con la salsa verde e qualche foglia di rucola.



CAPESANTE ROSOLATE CON MELE AL CURRY E OLIO AL LIMONE

LE CAPESANTE SI ABBINANO OTTIMAMENTE CON SAPORI DOLCI E ASPRI: QUESTA COMBINAZIONE CON LA MELA LEGGERMENTE SPEZIATA E L'OLIO AL LIMONE È IDEALE. LA PANURE ALLE ERBE DONA UNA GRADEVOLE CROCCANTEZZA ALLA MORBIDEZZA DEL MOLLUSCO.

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 min

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

TEMPERATURA 160°C / Gas 3

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Placca da forno, carta da forno, casseruola

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per l'olio al limone:

70ml di olio d'oliva
2 bastoncini di citronella
Scorza e succo di 1 limone

Per le capesante:

2 mele, private del torsolo
1 cucchiaino di curcuma macinata
1 cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di finocchietto macinato
1 cucchiaino di coriandolo macinato
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
1 cucchiaino di prezzemolo fresco
1 cucchiaino di foglie di timo fresco
2 fette di pane, rafferma o ben biscottato in forno
2 cucchiaini di burro
12 capesante grandi
Sale e pepe

COME SI PROCEDE



- ▶ Riscaldare il forno a 160°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.
- ▶ Mescolare insieme in una ciotola tutte le spezie macinate, affettare le mele e disporle sulla placca da forno. Cospargere le mele con la miscela di spezie e **infornare per 30 minuti**.
- ▶ Versare gli ingredienti per l'olio al limone nel Tritatutto e lavorarli ad alta velocità, poi mettere da parte.
- ▶ Rimuovere il Tritatutto e montare il Frullatore. Versarvi le erbe, il pane e un pizzico di sale. Mescolare il tutto ad alta velocità fino a farne pangrattato, poi mettere da parte.
- ▶ Fare scaldare una casseruola, aggiungere il burro e, quando inizia a schiumare, anche le capesante. Salare e ricoprire le capesante con cucchiainate di burro **facendole cuocere per 1 minuto**. Girarle e **cuocerle ancora per un minuto**, ricoprendole nuovamente con il burro. Togliere le capesante dalla casseruola e scolarle su un foglio di carta assorbente.
- ▶ Suddividere le fettine di mela nei 4 piatti, adagiarvi sopra le capesante e irrorare con l'olio aromatizzato al limone. Cospargere con il pangrattato alle erbe e servire.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Le capesante cuociono molto rapidamente. Quindi si consiglia di disporle nella casseruola in senso orario e di toglierle nello stesso ordine, così cuoceranno uniformemente.



TORTA DI SCALOGNI CON HALLOUMI ALLA PIASTRA

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	15 min, più 30 minuti di tempo di riposo per la pasta brisée
TEMPO DI COTTURA	45 minuti
TEMPERATURA	180°C / Gas 4
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	Teglia da forno, carta da forno, padella bassa
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI

Per la pasta brisée:

150g di burro ben freddo, a dadini
300g di farina bianca
1 uovo
Un pizzico di sale
30ml di acqua

Per la farcia:

100g di burro
500g di scalogni, sbucciati e affettati
6 cucchiaini di aceto balsamico
100ml di brodo vegetale
4 cucchiaini di zucchero di canna
4 rametti di timo
1 pezzo di halloumi
(o formaggio a pasta tenera tipo feta)
Scorza di un limone
1 cucchiaino di origano secco
Sale e pepe q.b.

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 180°C. Foderare una teglia da forno con carta da forno.
- ▶ Versare il burro, la farina, l'uovo e il sale nel recipiente di miscelazione, montare la frusta a K e mescolare tutti gli ingredienti a velocità media, fino ad amalgamarli formando una palla.
- ▶ Su un piano infarinato, stendere l'impasto formando un piccolo rettangolo, avvolgerlo con della pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per mezz'ora.
- ▶ Fare sciogliere il burro in una padella, unire gli scalogni e rosolarli facendoli scurire.
- ▶ Aggiungere l'aceto e il brodo, rigirare gli scalogni e **cuocere per altri 5 minuti** a fuoco molto basso. Cospargere di zucchero e rametti di timo.
- ▶ Togliere la pasta brisée dal frigorifero, infarinare leggermente un piano di lavoro e stendere l'impasto a ½cm di spessore. Trasferire la pasta brisée sulla teglia e ricoprirla con il composto a base di scalogni. Ripiegare i bordi e **cuocere in forno per 45 minut.**
- ▶ Montare il Food Processor con il disco per affettare e affettare il formaggio, cospargerlo con scorze di limone, origano e pepe e cuocere in una padella bassa con un po' di olio d'oliva, facendolo leggermente bruciacchiare.
- ▶ Togliere la torta dal forno, farla raffreddare brevemente e servirla accompagnandola con l'halloumi.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Si possono sostituire gli scalogni con le cipolle rosse e usare la feta al posto dell'Halloumi.



RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI CON BURRO ALLE ERBE

IL GUSTO DI MANDORLA DEGLI AMARETTI SI SPOSA ECCELLENTEMENTE CON LA ZUCCA DI QUESTI RAVIOLI.

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	30 min, più 30 minuti di tempo di riposo per la sfoglia
TEMPO DI COTTURA	40 minuti
TEMPERATURA	200°C / Gas 6
DIFFICOLTÀ	
A PORTATA DI MANO	Teglia da forno, casseruola
ATTREZZATURE	   

INGREDIENTI

Per la sfoglia dei ravioli:

500g di farina di tipo "00"
4 uova sbattute
2 cucchiaini di acqua (se necessario)
Sale q.b.

Per la farcia:

500g di polpa di zucca
1 cucchiaino di olio d'oliva
Sale e pepe
2 spicchi d'aglio, non sbucciati
15 g di amaretti
1 uovo, sbattuto
Farina di semola per spolverizzare
100g di burro

Erbe tritate:



Prezzemolo, rosmarino,
timo o altre erbe a piacere
Scorza e succo di 1 limone
Foglie di salvia e parmigiano (facoltativo)

COME SI PROCEDE

- ▶ Versare la farina, il sale e le uova nel recipiente di miscelazione e montare il gancio impastatore. Aggiungere le uova mentre l'apparecchio gira a bassa velocità. Unire l'acqua e lavorare fino a formare l'impasto. Aggiungere più acqua/farina se l'impasto è troppo asciutto o troppo umido.
- ▶ Togliere l'impasto dal recipiente e avvolgerlo con della pellicola per alimenti. Lasciarlo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora prima di utilizzarlo. Eventuali avanzi possono essere congelati e conservati anche per un mese.
- ▶ Riscaldare il forno a 200°C.
- ▶ Montare il taglia a dadini e tagliare la zucca. Disporre i dadini di zucca in una teglia e aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva, sale e pepe e 2 spicchi d'aglio, **arrostire in forno per 25-30 minuti**, facendo ammorbidire e dorare la zucca.
- ▶ Rimuovere l'attrezzatura per tagliare a dadini e montare il Food Processor con la lama universale, versarvi la zucca arrostita, gli amaretti e 2 cucchiaini d'olio d'oliva. Lavorare a velocità media fino a ottenere un composto liscio, poi riporre in frigorifero.
- ▶ Rimuovere il Food Processor e montare la Sfogliatrice. Togliere l'impasto dal frigorifero, dividerlo in quattro parti. Appiattire ogni parte con le mani formando un rettangolo dello spessore sufficiente a passare attraverso i rulli della Sfogliatrice, partendo dal livello n°1.
- ▶ Con la Sfogliatrice tirare ogni rettangolo di pasta almeno 2 volte per livello, proseguendo fino al n° 8.
- ▶ Prendere una sfoglia di pasta, disporvi sopra a intervalli regolari cucchiaini del composto a base di zucca. Attorno a ogni cucchiainata di ripieno spennellare con dell'uovo sbattuto, poi ricoprire con una seconda sfoglia di pasta.
- ▶ Premere accuratamente attorno al ripieno per sigillare il raviolo, poi ritagliare i ravioli con un coltello o un tagliapasta. Far fuoriuscire l'eccesso di aria da ogni raviolo, spolverizzare con un po' di farina di semola e metterli da parte.
- ▶ Ripetere l'operazione con le altre due sfoglie di pasta fino ad esaurimento.
- ▶ Portare l'acqua a bollire in una pentola grande. Salare.
- ▶ In un pentolino fare sciogliere il burro, unire le erbe tritate e farle rosolare fino a quando iniziano a diventare croccanti. Fare attenzione a non bruciarle. Aggiungere la scorza e il succo di limone e spegnere il fuoco.
- ▶ **Cuocere i ravioli nell'acqua bollente per 2-3 minuti e poi scolari.** Ricoprire i ravioli cotti con il burro fuso alle erbe.
- ▶ Servire con del parmigiano, una bella macinata di pepe nero e alcune foglie morbide di insalata.



BARBABIETOLA E SALMONE ALL'AROMA DI ANETO CON FINOCCHIO ARROSTO

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	3-4 giorni per la concia, 30 minuti
TEMPO DI COTTURA	30 minuti
TEMPERATURA	180°C / Gas 4
DIFFICOLTÀ	☺☺
A PORTATA DI MANO	Placca da forno
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI

150g di sale
200g di zucchero
3 mazzetti di aneto, privati dei gambi
2 cucchiaini di aceto di vino rosso
4 barbabietole crude
1 metà di salmone
4 finocchi
4 patate
Succo e scorza di 1 limone
Olio d'oliva
Sale e pepe q.b.

COME SI PREPARA LA CONCIA

- ▶ Iniziare la preparazione 3-4 giorni prima di servire il piatto. Montare il Tritatutto e versarvi metà del sale, dello zucchero, delle foglie di aneto e una spruzzata di aceto. Frullare a velocità media. Ripetere l'operazione con l'altra metà degli stessi ingredienti e conservare la miscela insieme in un recipiente.
- ▶ Rimuovere il Tritatutto e montare il Food Processor con il disco per grattugiare. Grattugiare le barbabietole. Unire le barbabietole grattugiate alla miscela a base di sale (concia).
- ▶ Foderare una placca da forno con della pellicola per alimenti e distribuirvi sopra un po' della miscela per la concia.
- ▶ Tagliare il salmone a metà, nel senso della larghezza e adagiarlo (con la pelle verso il basso) sulla placca da forno. Coprire il salmone con il resto della miscela per la concia, assicurandosi di averlo coperto completamente.
- ▶ Richiudere la pellicola per alimenti e metterne altra sopra il salmone, sigillandolo bene. Disporre un tagliere sopra al salmone e un paio di pesi leggeri. Lasciare in frigorifero per 3-4 giorni, eliminando di tanto in tanto il liquido in eccesso.


PER REALIZZARE IL PIATTO

- ▶ Riscaldare il forno a 180°C.
- ▶ Togliere il salmone dal frigo, togliere la pelle e lavarlo bene, poi lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 1ora e mezza. Poi affettarlo finemente.
- ▶ Inserire il Food processor con il disco per affettare e lavorare i finocchi e le patate. Aggiungere il succo di limone e stenderli su una placca forno spruzzata di olio.
- ▶ Cuocere in forno per circa 30 minuti, o fino a quando inizieranno ad avere un bel colore, girandoli a metà cottura.
- ▶ Servire le fette di salmone con le verdure così preparate.



BRASATO DI MAIALE CON CERFOGLIO, ANICE E SPAGHETTI DI RISO AL PEPERONCINO

UN PIATTO DI ISPIRAZIONE ASIATICA. A BASE DI MAIALE RESO ANCORA PIU' TENERO DALLA BRASATURA. E ALLA FINE UN RAPIDO PASSAGGIO SOTTO IL GRILL PER UNA NOTA APPETITOSAMENTE CROCCANTE.

DOSI PER	4-6 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	25 min, più una notte per la marinatura
TEMPO DI COTTURA	160 minuti, più 40 minuti di tempo di riposo
TEMPERATURA	220°C / Gas 7
DIFFICOLTÀ	●
A PORTATA DI MANO	Teglia da forno
ATTREZZATURE	

INGREDIENTI

Per la carne:

2kg di spalla di maiale
3 stelle di anice
2 cucchiaini di semi di finocchio
4 cucchiaini di cerfoglio secco
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
Sale e pepe
400ml di brodo di pollo

Per gli spaghetti di riso:

250g di spaghetti di riso
2 cucchiaini di salsa chili dolce
1 cucchiaino di salsa di soia
2 peperoncini rossi, affettati
4 cipollotti freschi, affettati
4 cucchiaini di foglie di coriandolo, tritate

COME SI PROCEDE

- ▶ Incidere il grasso del maiale. Disporre la spalla in una teglia da forno profonda e ricoprire con acqua bollente. Questo accorgimento servirà a dare una consistenza croccante. Scolare e asciugare.
- ▶ Montare il Tritatutto, versarvi le stelle di anice e i semi di finocchio. Macinarli e aggiungere il cerfoglio, il peperoncino in polvere e il sale. Ricoprire il maiale con questa miscela. Lasciare a riposare in frigorifero durante la notte senza coprire.
- ▶ Riscaldare il forno a 220°C.
- ▶ Scaldare il brodo, versarlo nella teglia sopra la carne e lasciare cuocere in **forno per 20 minuti**. Abbassare la temperatura del forno a 160°C e **continuare la cottura per altri 140 minuti**. Togliere dal forno e fare raffreddare.
- ▶ Riscaldare il grill a media temperatura e cuocere la carne finché sulla pelle del maiale inizieranno a formarsi delle bollicine.
- ▶ TPer preparare gli spaghetti di riso: versarli in un recipiente largo e ricoprirti con acqua bollente. **Coprire e lasciate riposare per 10 minuti**. Scolare l'acqua e aggiungere la salsa chili e la salsa di soia. Mescolare accuratamente e cospargere con peperoncino e cipollotti affettati.
- ▶ Tagliare la carne, disporla su un vassoio da portata insieme agli spaghetti di riso. Cospargere con foglie di coriandolo tritato e servire.

Attrezzatevi

PER TRITARE E MACINARE ERBE AROMATICHE E SPEZIE DAI PROFUMI FRESCHI E FRAGRANTI E' INDISPENSABILE IL TRITATUTTO, ANCORA PIU' PRATICO GRAZIE AI 4 VASETTI IN VETRO PER CONSERVARE AL MEGLIO IL TRITO.


V. a pagina
108





ANATRA CON ASPARAGI, FICHI, GERMOGLI DI PISELLI E POLENTA

LA FRUTTA ACCOMPAGNA ELEGANTEMENTE L'ANATRA E I DELICATI SAPORI PRIMAVERILI DEGLI ASPARAGI E DEI PISELLI DANNO AL PIATTO UN TOCCO DI LEGGEREZZA. INFINE LA POLENTA AGGIUNGE UNA PIACEVOLE CREMOSITÀ E CONSISTENZA.

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	25 min
TEMPO DI COTTURA	10-15 minuti
TEMPERATURA	180°C / Gas 4
DIFFICOLTÀ	
A PORTATA DI MANO	Padella, piatto da forno casseruola
ATTREZZATURE	

INGREDIENTI

2 cipolle rosse
 4 petti d'anatra
 250g di burro
 200g di farina di mais precotta (o quella tradizionale se si ha tempo)
 600ml di brodo vegetale
 100ml di vino bianco
 100g di piselli
 16 punte di asparago
 8 cucchiari di panna da cucina
 50ml di acqua
 4 fichi
 150g di germogli di piselli
 Olio d'oliva
 Sale e pepe

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 180°C.
- ▶ Montare il Food Processor con il disco per affettare e affettare le cipolle. Poi, metterle da parte.
- ▶ Incidere il grasso dell'anatra, riscaldare una padella in cui adagiare i petti d'anatra con la pelle rivolta verso il basso. **Cuocere a fuoco dolce per circa 5-7 minuti**, fino a doratura. Girare i petti d'anatra e salare.
- ▶ Trasferire la carne dalla padella alla pirofila, conservando il grasso dell'anatra nella padella.
- ▶ **Cuocere in forno per 5 minuti**, poi togliere dal forno, coprire e lasciare riposare per 5 minuti.
- ▶ Nel frattempo, scaldare un po' di burro in una casseruola e aggiungervi la farina di mais. Mescolare e aggiungere il brodo vegetale. Portare a bollire, quindi abbassare la temperatura e lasciare sobbollire. Quando il brodo sarà stato assorbito formando una polenta morbida, incorporare il resto del burro, mescolando. Assaggiare e regolare di sale. Mettere da parte.
- ▶ Riscaldare la padella con il grasso d'anatra e rosolarvi le cipolle precedentemente affettate. Salare leggermente e versare il vermouth. Fare ridurre a metà e aggiungere i piselli e gli asparagi. **Cuocere per circa 4 minuti**, poi aggiungere la panna da cucina e 50ml di acqua.
- ▶ Tagliare i fichi in quattro parti e tagliare ogni petto d'anatra in tre parti in diagonale. Suddividere la polenta tra i piatti, ricoprirla con piselli e asparagi e adagiarvi sopra i pezzi d'anatra.
- ▶ Disporre i fichi attorno all'anatra e guarnire con qualche germoglio di piselli e qualche goccia di olio d'oliva.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Se non è stagione di asparagi, optate per broccoli o porri.



COSTATA DI MANZO CON PURÈ AFFUMICATO DI MELANZANE E RUCOLA

DOSI PER 2 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 10 min

**TEMPO
DI COTTURA** 45 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 🟡

**A PORTATA
DI MANO** Padella, placca
da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

2 costate di manzo, da 200g circa ciascuna
lasciate a temperatura ambiente
per circa 30 minuti

1 melanzana

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di paprica affumicata

Sale e pepe q.b.

1 mazzetto di foglie di insalata

1 cucchiaino di succo di limone

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 200°C e salare le costate.
- ▶ Disporre la melanzana e l'aglio sulla placca da forno e cuocere in forno per **circa 35 minuti**, fino ad ammorbidire la polpa della melanzana.
- ▶ Montare il Frullatore, versarvi l'olio d'oliva, la paprica, la melanzana cotta e un pizzico di sale e pepe. Frullare a velocità media riducendo il tutto in purè.
- ▶ Scaldare una padella bassa e adagiarvi le costate. **Cuocere per 3-4 minuti** da ogni lato e lasciare riposare per altri 4 minuti.
- ▶ Servire accompagnando con il purè di melanzane e foglie di insalata, irrorando con un filo d'olio e succo di limone.

Attrezzatevi

FONDAMENTALE PER
FRULLARE RAPIDAMENTE E
SENZA SFORZO INGREDIENTI
FRESCHI E PREPARARE
ZUPPE, SALSE E BEVANDE.





9. a pagina
13



CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA ALLE ERBE CON VERDURE ARROSTITE E PURÈ DI PATATE

LA CROSTA DI ERBE DONA ALL'AGNELLO UNA VESTE IMPORTANTE. AGGIUNGENDO UN GUSTO SQUISITO ALLA CARNE. INSIEME ALLE VERDURE E AL PURÈ DI PATATE FA DI QUESTA RICETTA UN PIATTO SEMPLICE MA MOLTO ELEGANTE.

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	25 min
TEMPO DI COTTURA	45 minuti
TEMPERATURA	180°C / Gas 4
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	Casseruola, teglia da forno
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI

Per il purè di patate:

11kg di patate (di tipo farinoso)
200g di burro fuso
150ml di latte
175ml di panna da cucina
Sale q.b.

Per le verdure:

1 finocchio, affettato
2 cipolle rosse, tagliate in quattro parti
3 spicchi d'aglio
2 carote, tagliate a bastoncini
1 melanzana, tagliata a bastoncini
Olio d'oliva
Sale e pepe q.b.

Per l'agnello e la crosta alle erbe:

4 fette di pane raffermo
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di rosmarino tritato
2 cucchiaini di menta tritata
2 carré di agnello, con 6 costole ciascuna con "taglio alla francese"
1 cucchiaino di senape di Digione
Sale e pepe q.b.
125ml di vino bianco

COME SI PREPARA IL PURÈ DI PATATE

- Fare scaldare il forno a 180°C.
- Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi e metterle in una pentola con acqua salata. Portare a bollire e **cuocere per circa 10 minuti**. Le patate devono risultare ben morbide. Scolare e fare asciugare.
- Scaldare il burro, il latte e la panna in una casseruola.
- Montare la frusta a K, versare le patate e la crema nel recipiente, mescolare a velocità media per ottenere un purè cremoso, aggiustando di sale. Poi metterlo da parte.

COME SI PREPARA IL PIATTO PRINCIPALE

- Riscaldare il forno a 190°C.
- Disporre le verdure in una teglia, irrorare con olio, **salare e arrostitire in forno per 20 minuti**.
- Montare il Food Processor con la lama universale. Unire il pane e le erbe, lavorare a velocità media fino a ridurre a pangrattato.
- Incidere la pelle dell'agnello, salare e rosolare bene in una padella ben calda (tenere da parte la padella). Spennellare la carne con la senape e ricoprire con il pangrattato alle erbe. Adagiare l'agnello sopra alle verdure nel forno. Sfumare il contenuto della padella e versarlo sulla teglia. **Cuocere in forno per altri 20 minuti**
- Togliere l'agnello dal forno e lasciarlo riposare per 5 minuti. Tagliare la carne e servire accompagnando con le verdure, il sugo di cottura e il purè di patate.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

E' preferibile lasciare riposare l'agnello per parecchio tempo, avendolo ricoperto con un foglio di alluminio e un panno. Questo accorgimento aiuta a far distendere le fibre e riassorbire i succhi, rendendo la carne più morbida.



DENTICE E PEPERONATA

I PEPERONI SI SPOSANO A MERAVIGLIA CON IL PESCE. E IL LORO COLORE MOLTO VIVACE SARA' UNA FESTA ANCHE PER GLI OCCHI E NON SOLO PER IL PALATO!

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

TEMPERATURA 180°C / Gas 4

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Casseruola, padella bassa

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

4 filetti di dentice da 200g
Una manciata di prezzemolo
1 limone, tagliato in quattro parti

Per la peperonata:

1 cipolla bianca grande
1 peperone rosso
1 peperone verde
2 spicchi d'aglio
½ cucchiaino di paprica affumicata
1 barattolo di pomodori da sugo
Olio d'oliva
Sale e pepe q.b.

COME SI PROCEDE



- ▶ Fate scaldare il forno a 180°C.
- ▶ Montare il Food Processor con il disco per affettare e affettare la cipolla, i peperoni e l'aglio.
- ▶ Fare scaldare un po' d'olio in una casseruola e fare stufare dolcemente la cipolla, i peperoni e l'aglio. Salare e aggiungere la paprica affumicata. **Cuocere a fuoco medio, mescolando spesso**, finché i peperoni iniziano a diventare morbidi.
- ▶ Unire i pomodori in scatola e continuare la **cottura ancora per 5 minuti**. Regolare il sale e tenere in caldo fino alla cottura del pesce.
- ▶ Riscaldare una padella e **cuocervi i 4 filetti di dentice per 5 o 6 minuti**, girandoli una volta.
- ▶ Servire il pesce accompagnandolo con la peperonata, un po' di prezzemolo tritato e uno spicchio di limone.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Per questo piatto va altrettanto bene la ratatouille e si può sostituire il dentice con le triglie.



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO CON GELATO AL CARMELLO SALATO

DOSI PER	4 persone
PREP TIME	15 minuti, tenere nel congelatore il recipiente della Sorbettiera per 24 ore
TEMPO DI COTTURA	30 minuti
TEMPERATURE	200°C / Gas 6
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	2 casseruole, 6 pirofiline / stampi da muffin
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI

Per il gelato al caramello salato:

450g di zucchero semolato
600ml di panna
2 cucchiaini di sale
250ml di latte
4 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per il dolce al cioccolato:

200g di cioccolato fondente (al 70%)
150g di zucchero
150g di burro
4 uova sbattute
50g di farina bianca
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

COME SI PREPARA IL GELATO AL CARMELLO SALATO

- ▶ Per preparare il gelato, tenere nel congelatore per 24 ore il recipiente della Sorbettiera.
- ▶ Versare 200g di zucchero semolato in una casseruola e farlo scaldare fino a scioglierlo.
- ▶ Una volta sciolto, portare a bollore e continuare la cottura, mescolando di tanto in tanto, fino a dorare il caramello. Aggiungere 200ml di panna, mescolare ancora e cuocere fino al completo scioglimento dello zucchero caramellato. Aggiungere il sale e mettere da parte.
- ▶ In un'altra casseruola, fare scaldare il latte portandolo leggermente al di sotto del punto di ebollizione, poi spegnere il fuoco.
- ▶ Montare la frusta a filo, versare nel recipiente di miscelazione i tuorli e i rimanenti 250g di zucchero semolato. Montare a media velocità, fino ad ottenere una crema chiara e soffice. Unire il latte raffreddato e continuare a lavorare con la frusta per amalgamare bene.
- ▶ Ritrasferire il tutto nella casseruola e cuocere a fuoco basso per dieci minuti, finché il composto si sarà addensato e aderirà al cucchiaino di legno.
- ▶ Spegnere il fuoco e aggiungere il resto della panna (400ml). Mescolare accuratamente e aggiungere l'estratto di vaniglia.
- ▶ Fare raffreddare in frigorifero.
- ▶ Togliere il recipiente della Sorbettiera dal congelatore, montare il recipiente esterno in plastica e inserirvi all'interno il recipiente ghiacciato. Aggiungere la pala e coprire.
- ▶ Mentre la pala gira a bassa velocità, versare nel recipiente la miscela per il gelato attraverso la bocchetta di immissione. Lavorare con la Sorbettiera per circa mezz'ora a bassa velocità e aggiungere il composto a base di caramello tenuto da parte.
- ▶ Il gelato può essere consumato immediatamente o riposto nel congelatore.

COME SI PREPARA IL DOLCE AL CIOCCOLATO

- ▶ Riscaldare il forno a 200°C e imbrattare 6 pirofiline o stampini da muffin.
- ▶ Fare fondere a bagnomaria il cioccolato in una ciotola posta sopra una pentola di acqua a temperatura leggermente inferiore alla bollitura, assicurandosi che la ciotola non venga a diretto contatto con l'acqua.
- ▶ Versare lo zucchero, il burro, le uova e l'essenza di vaniglia nel recipiente di miscelazione e montare la frusta a K. Montare a media velocità, fino ad ottenere una crema chiara e soffice.
- ▶ Unire il cioccolato fuso e mescolare accuratamente, poi abbassare la velocità e incorporare gradatamente la farina.
- ▶ Versare il composto negli stampi e **cuocere per 12 minuti**, fino ad ottenere una consistenza elastica al tocco.
- ▶ Lasciare raffreddare per 5 minuti e servire accompagnando con il gelato.



MERINGHE ALL'ACETO BALSAMICO, TIMO E PEPE CON FRAGOLE E BASILICO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 40 minuti, più tempo di raffreddamento

TEMPERATURA 150°C / Gas 2

DIFFICOLTÀ ☹☹

A PORTATA DI MANO Placca da forno, carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

4 albumi
 200g di zucchero a velo
 2 cucchiari di foglie di timo
 1 cucchiaino di pepe nero macinato
 4 cucchiari di aceto balsamico
 1 cestino di fragole, pulite e tagliate a quarti
 4 cucchiari di foglie di basilico, spezzettate
 Panna, per servire

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 150°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.
- ▶ Montare la frusta a filo, aggiungere gli albumi nel recipiente di miscelazione e lavorarli a neve ben ferma a velocità media.
- ▶ Aggiungere lo zucchero a velo, una cucchiata alla volta, finché il composto diventa lucido.
- ▶ Incorporare lentamente il timo, il pepe e l'aceto.
- ▶ Versare il composto a cucchiatae sulla placca da forno rivestita in porzioni delle dimensioni di un pugno, lasciando abbondante spazio tra una porzione e l'altra. Spruzzare qualche goccia di aceto balsamico su ogni meringa.
- ▶ **Cuocere in forno per 35-40 minuti.** Spegnerne il forno e lasciare raffreddare le meringhe all'interno.
- ▶ Servire accompagnando con le fragole, le foglie spezzettate di basilico e una cucchiata abbondante di panna.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

L'aceto, oltre ad abbinarsi bene alle fragole, rende le meringhe croccanti all'esterno e squisitamente morbide all'esterno.



PARFAIT ALLO ZENZERO E LIMONE CON BISCOTTI ALLO ZENZERO SBRICIOLATI

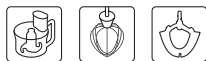
DOSI PER 6-8 persone

**TEMPO DI
PREPARAZIONE** 10 min, più almeno
6 ore di permanenza
in congelatore
(preferibilmente per
una notte)

DIFFICOLTÀ 

**A PORTATA
DI MANO** Stampo per pane in
cassetta da 900g

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

30g di burro, morbido per imburrare
12 biscotti allo zenzero
2 uova
1 cucchiaino di zenzero macinato
2 cucchiaini di ginger wine
(bevanda allo zenzero)
Scorza e succo di 1 limone
180g di zucchero semolato
500ml di panna

COME SI PROCEDE

- ▶ Imburrare uno stampo per pane in cassetta da 900g e foderarlo con della pellicola per alimenti. Imburrare anche l'interno della pellicola.
- ▶ Montare il Food Processor con la lama universale, aggiungere i biscotti allo zenzero e sbriciolarli.
- ▶ Versare quasi tutti i biscotti sbriciolati nello stampo, tenendone da parte un po' per la fine.
- ▶ Montare la frusta a filo e lavorare insieme le uova, lo zenzero macinato, il ginger wine, il succo di limone, le scorze di limone e lo zucchero, fino a ottenere un composto leggero e cremoso. Versare in un recipiente separato e mettere da parte.
- ▶ Utilizzando ancora la frusta a filo, montare la panna a neve soffice. Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta gommata o la spatola da pasticceria.
- ▶ Unire delicatamente la crema a base di uova, mescolando a bassa velocità. Versare nello stampo precedentemente preparato. Coprire con della pellicola per alimenti e lasciare nel congelatore per una notte, o almeno per sei ore.
- ▶ Togliere dallo stampo, cospargere con i restanti biscotti sbriciolati e servire.



CREMA CATALANA CON PAN DI SPAGNA AL TÈ EARL GREY

LA VERSIONE ALLA CATALANA DELLA CRÈME BRULÉE SI ABBINA BENE CON IL PAN DI SPAGNA AROMATIZZATO CON TÈ EARL GREY AL BERGAMOTTO.

DOSI PER	4 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	15 min, più una notte in frigorifero
TEMPO DI COTTURA	65 minuti più il tempo di raffreddamento
TEMPERATURA	150°C / Gas 2
DIFFICOLTÀ	☹☹
A PORTATA DI MANO	4 stampi per crema catalana, teglia da forno profonda, placca da forno, carta da forno

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

Per la crema catalana:

400ml di latte
 Scorza di 1 limone e 1 arancia
 1 stecca di cannella
 1 cucchiaio di sherry
 4 tuorli d'uovo
 65g di zucchero semolato
 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
 140ml di panna da cucina
 2 cucchiaini di zucchero di canna di tipo Demerara

Per il pan di Spagna al tè Earl Grey:

100g di zucchero semolato
 2 uova
 100g di burro, fuso
 100g di farina autolievitante
 Foglie di una bustina di tè Earl Grey

COME SI PROCEDE

- ▶ *Per la crema catalana:* riscaldare il forno a 150°C.
- ▶ Versare il latte, la scorza di limone, la scorza d'arancia e la stecca di cannella in una casseruola e portare leggermente al di sotto del punto di bollitura. Unire lo sherry, spegnere il fuoco e lasciare in infusione per 15-30 minuti.
- ▶ Nel recipiente di miscelazione versare i tuorli, lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Montare la frusta a filo e lavorare gli ingredienti a velocità media, in modo da ottenere una crema chiara e spumosa.
- ▶ Rimuovere la frusta a filo e montare il Frullatore. Versarvi la crema e la miscela a base di latte e frullare, finché il tutto avrà una consistenza liscia.
- ▶ Versare immediatamente nei quattro stampi, che andranno disposti all'interno di una teglia profonda, riempita a metà di acqua calda. **Cuocere in forno per circa 65 minuti**, in modo che la crema sia appena rassodata. Togliere dal forno e mettere in frigorifero, preferibilmente per una notte, ma almeno per 2 ore.
- ▶ *Per preparare il pan di Spagna al tè:* riscaldare il forno a 190°C e foderare una placca da forno con l'apposita carta.
- ▶ Versare le uova e lo zucchero nel recipiente di miscelazione, montare la frusta a filo e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta a K, unire metà del burro e metà della farina e mescolare lentamente.
- ▶ Unire il resto della farina e del burro, insieme alle foglie di tè, e mescolare a bassa velocità amalgamando bene.
- ▶ Versare il composto a cucchiaiate sulla placca da forno foderata, assicurandosi di lasciare sufficiente spazio tra una cucchiaiate e l'altra. **Cuocere in forno per circa 10 minuti**, fino a doratura. Lasciare raffreddare su una griglia, spolverizzare con zucchero a velo.
- ▶ Togliere la crema catalana dal frigorifero e cospargere ogni stampo con una cucchiaiate di zucchero di canna. Fare caramellare lo zucchero sotto al grill, impostato al massimo. Servire con il pan di Spagna e una tazza di tè Earl Grey.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Si può provare a usare il tè Lapsang Suchong (tè nero affumicato) per un pan di Spagna dall'aroma affumicato. O anche ad aggiungere foglie di tè al gelsomino e scorze d'arancia candite.



TORTA AL LIMONE CON LIMONCELLO E LAVANDA

DOSI PER	6-8 persone
TEMPO DI PREPARAZIONE	30 min, più ½ di raffreddamento
TEMPO DI COTTURA	50 minuti
TEMPERATURA	200°C / Gas 6
DIFFICOLTÀ	☹️☹️
A PORTATA DI MANO	Tortiera da 20cm di diametro, carta da forno, fagioli secchi
ATTREZZATURE	 

INGREDIENTI

Per preparare la base:

250g di farina bianca
125g di burro
125g di zucchero
1 uovo
Scorza di 1 limone
1 cucchiaino di fiori di lavanda

Per la farcia:

5 uova
180g di zucchero semolato
Succo e scorza di 5 limoni
180ml di panna
20ml di limoncello
Foglie di lavanda per decorare

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 200°C e ungere la tortiera da 20cm.
- ▶ *Per preparare la base:* versare la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo, la scorza di limone e la lavanda nel recipiente di miscelazione, montare il gancio impastatore e impastare a bassa velocità formando un impasto omogeneo. Rimuoverlo dal recipiente, appiattirlo leggermente e avvolgerlo con della pellicola per alimenti. Mettere in frigorifero per mezz'ora.
- ▶ Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo su un piano leggermente infarinato, formando un disco di 5mm di spessore. Trasferirlo nella tortiera, assicurandosi che ne copra i bordi. Appoggiare un foglio di carta oleata sopra l'impasto, ricoprirlo di fagioli secchi o riso e **cuocere in forno per 10 minuti**.
- ▶ Portare la temperatura a 180°C, togliere i fagioli e la carta, ritagliare l'impasto (se necessario) e **continuare la cottura per altri 10 minuti**. Togliere dal forno e fare raffreddare.
- ▶ *Per preparare la farcitura:* montare la frusta a filo e sbattere le uova e lo zucchero a bassa velocità. Unire il succo e la scorza del limone, la panna, il limoncello e mescolare amalgamando il tutto.
- ▶ Versare il composto sopra la base della torta e cuocere in forno per circa mezz'ora, finché la farcia si sarà leggermente rappresa.
- ▶ Togliere dal forno e spolverizzare con zucchero a velo e foglie di lavanda.
- ▶ Lasciare raffreddare e servire a temperatura ambiente. Si può conservare in frigorifero per un paio di giorni.



PESCHE AL FORNO CON VINO BIANCO, PEPE E ANICE STELLATO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 min

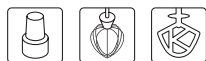
TEMPO DI COTTURA 25 minuti

TEMPERATURA 200°C / Gas 6

DIFFICOLTÀ 

A PORTATA DI MANO Pirofila, casseruola

ATTREZZATURE



INGREDIENTI

6 pesche, non completamente mature
 12 grani di pepe
 2 stelle di anice
 Un pizzico di sale
 1 baccello di vaniglia, tagliato a metà longitudinalmente
 100g di zucchero semolato
 50ml di acqua
 100ml di panna
 125ml di vino bianco
 Olio d'oliva
 Panna, per servire

COME SI PROCEDE

- ▶ Riscaldare il forno a 200°C.
- ▶ Tagliare le pesche a metà, eliminare il nocciolo e disporle in una pirofila con la buccia rivolta verso il basso.
- ▶ Montare il Tritatutto e introdurvi i grani di pepe e le stelle di anice. Macinare a media velocità, riducendo le spezie in polvere, e mettere da parte.
- ▶ Versare il baccello di vaniglia, lo zucchero e l'acqua in una casseruola e portare delicatamente a bollore. Mescolare e cuocere per altri 5 minuti, per ottenere uno sciroppo. Aggiungere le spezie macinate e mescolare accuratamente, poi tenere da parte.
- ▶ Eliminare il baccello di vaniglia e versare un po' di sciroppo su ciascuna pesca. **Cuocere in forno per 25 minuti:** le pesche dovranno diventare morbide, ma conservare la forma. Togliere dal forno e fare raffreddare per qualche minuto.
- ▶ Bollire il vino bianco in una casseruola per un paio di minuti.
- ▶ Montare la frusta a filo, versare la panna nel recipiente di miscelazione e montarla a neve soffice ad alta velocità, poi mettere da parte.
- ▶ Rimuovere la frusta a filo e montare la frusta a K. Mettere quattro mezza pesche nel recipiente di miscelazione. Portare l'apparecchio a velocità media e aggiungere lentamente l'olio d'oliva, aumentare la velocità e aggiungere anche il vino bianco bollito. Mescolare accuratamente per formare una purea.
- ▶ Servire le pesche accompagnate dalla purea e guarnite con lo sciroppo e la panna montata.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

In alternativa, si può provare a preparare questa ricetta utilizzando albicocche, pere o anche anguria. Le spezie si abbinano perfettamente anche a questi frutti.

ATTREZZATURE OPTIONAL



**CON KENWOOD CHEF LIBERA LA FANTASIA IN CUCINA, ANCHE GRAZIE ALLE SUE
ATTREZZATURE OPZIONALI.**

Dotato di più prese motore, Kenwood Chef può essere arricchito con attrezzature supplementari che rispondono ad ogni esigenza: frullare, affettare, grattugiare, tritare, macinare, centrifugare e molto altro ancora!



Questo capitolo è una guida a tutte le attrezzature opzionali disponibili e suggerisce solo alcune ricette da realizzare con ciascuna attrezzatura. Naturalmente sono infinite le varianti che si possono preparare: mille piatti, dall'antipasto al dolce!

**AFFETTARE,
GRATTUGIARE E
TAGLIARE A DADINI**
ROSTI
DI PATATE

106

**TRITARE E
MACINARE**
SALSICCIA DI CARNE
DI MAIALE CON VINO
ROSSO E AGLIO

108

**ATTREZZATURE
PER LA PASTA**
FUSILLI AGLI
SPINACI

110

**SPREMERE E
CENTRIFUGARE**
FRULLATO
DI CAROTE,
BARBABIETOLE E
PESCHE

112

**ATTREZZATURE
CON CIOTOLA**
SORBETTO
DI MANGO AL
PEPERONCINO

114

AFFETTARE, GRATTUGIARE E TAGLIARE A DADINI

LE ATTREZZATURE I PER KENWOOD CHEF SONO PERFETTE PER AFFETTARE, GRATTUGIARE, TAGLIARE A JULIENNE/A FIAMMIFERO, TRITARE E TAGLIARE A DADINI. CIASCUNA ATTREZZATURA E' PENSATA PER POTER OTTENERE IL MIGLIOR RISULTATO POSSIBILE.

QUANDO UTILIZZARLI:

PREPARAZIONE DI VERDURE/FRUTTA

Per affettare/grattugiare/tagliare a julienne o a dadini qualunque ortaggio di consistenza compatta o morbida, es. insalate.

FORMAGGI

Per affettare/grattugiare/sminuzzare o tagliare a dadini formaggi per una gran varietà di piatti, es. soufflé al formaggio.

CIOCCOLATO E NOCI

Per grattugiare o sminuzzare il cioccolato o la frutta secca, es. torte.



PER MAGGIOR
INFORMAZIONI
VISITATE IL SITO
KENWOODWORLD.COM



FOOD PROCESSOR

Per affettare o grattugiare gli ingredienti direttamente nel suo recipiente con **6 dischi monotaglio in acciaio inox**: per affettare finemente, affettare grossolanamente, grattugiare finemente, grattugiare molto finemente e tagliare a julienne. **È compresa anche una lama universale in acciaio inox**, ideale per tritare ingredienti per salse e condimenti o per frullare farce o ripieni.



GRATTUGIA A DISCHI

Per affettare e grattugiare ininterrottamente ad alta velocità, ideale per preparare in continuo grandi quantità di ingredienti. **È dotato di 7 dischi monotaglio in acciaio inox**: per affettare finemente, affettare grossolanamente, grattugiare finemente, grattugiare grossolanamente, grattugiare molto finemente, tagliare a julienne e a bastoncino.



TAGLIAVERDURE/GRATTUGIA A RULLI

Per affettare e sminuzzare a bassa velocità, ideale per cioccolato, formaggio e noci, ingredienti per i quali i risultati migliori si ottengono lavorando a bassa velocità. **Ha in dotazione 5 rulli**: per affettare finemente, affettare grossolanamente, grattugiare finemente, grattugiare grossolanamente e grattugiare molto finemente.



TAGLIA A DADINI

Per tagliare a dadini verdure, frutta, carne e formaggi. Ideale per preparare insalate, stufati e contorni. **Ha in dotazione un disco di taglio in acciaio inox** e una griglia a cubetti per tagliare a dadini da 10x10mm.

ROSTI DI PATATE

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 min

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

INGREDIENTI

2 patate grandi multiuso
1 cucchiaio di maizena o di fecola di patate
2 cucchiai di burro fuso
Sale e pepe

COME SI PROCEDE

- ▶ Sbucciare le patate
- ▶ Montare a scelta una delle attrezzature indicate;
 - Food Processor con disco per grattugiare grossolanamente
 - Grattugia con dischi per grattugiare grossolanamente
 - Tagliaverdure/grattugia a rulli con rullo per grattugiare grossolanamente
- ▶ Grattugiare le patate e metterle da parte in un recipiente.
- ▶ Unire la maizena, il burro, il sale, il pepe e mescolare accuratamente con un cucchiaio di legno.
- ▶ Formare dei dischi piatti da 8cm circa di diametro e 2cm di spessore (il composto dovrebbe servire per farne 4 porzioni).
- ▶ Riscaldare un po' di burro in una padella e friggere delicatamente ogni disco per circa 4 minuti da ogni lato. I rosti dovranno risultare dorati e ben cotti.



TRITARE E MACINARE

LE ATTREZZATURE DI KENWOOD CHEF PER TRITARE E MACINARE SONO IDEALI PER ERBE AROMATICHE, NOCI E CAFFÈ, MA ANCHE TRITARE PICCOLE QUANTITÀ DI CARNE, PESCE, GRANAGLIE, LEGUMI E RISO. TUTTE LE ATTREZZATURE DI QUESTA CATEGORIA HANNO DELLE PROPRIE CARATTERISTICHE SPECIFICHE.

QUANDO UTILIZZARLE:

ERBE AROMATICHE/NOCI

Per tritare erbe e noci da utilizzare per cucinare e per preparazioni da forno.

CAFFÈ

Per macinare i chicchi di caffè, ottenendo una polvere fine.

CARNE

Per tritare vari tipi di carne utilizzando differenti dischi o per preparare polpette e salsicce.

CEREALI/LEGUMI/RISO

Per macinare cereali o legumi per farine e pane fatto in casa.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITATE IL SITO KENWOODWORLD.COM



TRITATUTTO COMPATTO

Per tritare o macinare piccole quantità di ingredienti. Ideale per erbe aromatiche, chicchi di caffè, pappe per bambini, spezie e noci. **Ha in dotazione 4 contenitori in vetro con coperchio** per macinare e conservare.



TRITACARNE

Per tritare carne e pesce fresco. Ideale per preparare una serie di piatti, tra cui polpette, lasagne e sformati di pesce. **Ha in dotazione tre trafilare per macinatura fine, media e grossa, 2 adattatori per insaccare salsicce, 1 ugello per kebbe** per preparare piatti mediorientali.



MACINAGRANAGLIE

Per macinare cereali e legumi. Ideale per preparare in casa la farina per pane e dolci. Ottimo anche per evitare reazioni allergiche preparando farine senza glutine.

SALSICCIA DI CARNE DI MAIALE CON VINO ROSSO E AGLIO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 minuti, tempo di raffreddamento 12 ore

INGREDIENTI

1kg di spalla di maiale
500g di grasso di maiale, lasciato nel congelatore per almeno un'ora
100ml di vino rosso
3 spicchi d'aglio, schiacciati
Foglie di 2 rametti di timo, tritate finemente
200cm di budello per salsicce
1 cucchiaino di sale
Una macinata di pepe

COME SI PROCEDE

- Montare il tritacarne e inserire la trafilare media.
- Tagliare la spalla di maiale a pezzetti e introdurla nel tritacarne. Trasferire la carne macinata in un recipiente, coprire e riporre in frigorifero.
- Togliere il grasso dal congelatore e tagliarlo a cubetti. Introdurlo nel tritacarne e unirlo alla carne in frigorifero.
- Prendere la carne e il grasso dal frigorifero, unire il vino rosso, l'aglio e il timo. Aggiungere sale e pepe e mescolare molto bene, poi riporre in frigorifero.
- Rimuovere la trafilare media e montare l'accessorio per insaccare le salsicce.
- Applicare il budello sull'ugello e, mentre l'apparecchio è in funzione a bassa velocità, introdurre il composto di carne nel tubo. Mentre il budello si riempie, attorcigliarlo ogni 10 cm circa, a seconda di quanto si desiderano lunghe le salsicce. Appoggiare le salsicce sul piano di lavoro.
- Al termine, legare l'estremità. Disporre su un vassoio e lasciare asciugare per un'ora. Mettere in frigorifero per una notte.
- Le salsicce sono ora pronte per la cottura, oppure possono essere conservate per un utilizzo successivo. Se congelate si conservano per un mese.



ATTREZZATURE PER LA PASTA

LE ATTREZZATURE DI KENWOOD CHEF DEDICATE ALLA PASTA SONO IDEALI PER FARE IN CASA PASTA FRESCA: LE SFOGLIE PER LASAGNE E RAVIOLI O I 12 TIPI DIVERSI DI PASTA, TRA CUI FUSILLI E LINGUINE, TRAFILATI AL TORCHIO. L'IMPASTO BASE PUÒ ESSERE AROMATIZZATO CON ERBE, CONCENTRATO DI POMODORO O SPINACI, PER PREPARARE PIATTI SEMPRE DIVERSI.

QUANDO UTILIZZARLE:

PER PREPARARE LA PASTA

Per pasta lunga o corta, all'uovo o di semola, scegliendo tra i diversi formati delle trafilè in bronzo o dei tagliapasta.

PER IMPASTI PER IL PANE O PER DOLCI

Per stendere l'impasto da utilizzare per torte, biscotti, pasta di zucchero, ...

PER I BISCOTTI

Per preparare i biscotti in casa, utilizzando la trafilè per biscotti.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITATE IL SITO KENWOODWORLD.COM



SFOGLIATRICE

Per preparare sfoglie di pasta, regolandone lo spessore desiderato da 1 fino a 10 livelli ideale per preparare lasagne, ravioli o cannelloni. **Ha in dotazione un rullo** poggiapasta che accompagna la pasta attraverso la Sfogliatrice.

Tagliapasta:

- Per tagliatelle
- Per tagliolini
- Per trenette
- Per spaghetti



TORCHIO

Per preparare pasta fresca in 12 formati, per piatti sempre diversi. Lunga o corta, la trafilatura al bronzo le conferisce una naturale porosità che le consente di abbinarsi perfettamente a diversi tipi di sugo.

12 TRAFILÈ DISPONIBILI

- Bigoli
- Casarecce
- Maccheroni lisci
- Spaccatelli
- Spaghetti quadri
- Pappardelle
- Silatelli
- Linguine
- Fusilli
- Conchigliette
- Bucatini
- Orecchiette

FUSILLI AGLI SPINACI

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 min

TEMPO DI COTTURA 3 minuti

INGREDIENTI

Per la pasta:

- 500g di farina di tipo "00"
- 4 uova sbattute
- 2 cucchiaini di acqua (se necessari)
- Sale q.b.
- 1 cucchiaino di basilico secco
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di timo secco
- 200g di spinaci teneri
- 50g di farina

COME SI PROCEDE

- Versare la farina, il sale e le uova nel recipiente dell'apparecchio e montare il gancio impastatore. Mentre l'apparecchio gira a bassa velocità, aggiungere le uova e l'acqua e lavorare fino a formare un impasto omogeneo.
- Unire il basilico, l'origano e il timo e impastare a bassa velocità per cinque minuti.
- Togliere l'impasto dal recipiente e avvolgerlo con della pellicola per alimenti. Lasciarlo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora prima di utilizzarlo.
- Sbollentare gli spinaci in acqua bollente per 10 secondi, poi toglierli dall'acqua e scolarli in un passaverdure. Lasciarli raffreddare e strizzarli, cercando di eliminare quanta più acqua possibile, tritarli finemente e metterli da parte.
- Togliere l'impasto dal frigorifero e aggiungerci gli spinaci tritati. Se l'impasto risulta troppo umido aggiungere un po' di farina: deve essere molto bricioloso.
- Tagliare l'impasto in otto pezzi e montare il torchio con la trafilè per fusilli.
- Con l'apparecchio in funzione a bassa velocità, introdurre l'impasto nel torchio e tagliare la pasta che fuoriesce ogni 4cm, fino a esaurire l'impasto.
- Cospargere con un po' di farina e lasciare asciugare per mezz'ora prima di passare alla cottura.
- In alternativa, lasciare seccare completamente e conservare in un contenitore ermetico per al massimo un mese.



SPREMERE E CENTRIFUGARE

LE ATTREZZATURE KENWOOD PER SPREMERE E CENTRIFUGARE SONO IDEALI PER PREPARARE SUCCHI DI FRUTTA O DI VERDURA SEMPRE FRESCI. TUTTE LE ATTREZZATURE DI QUESTA CATEGORIA HANNO DELLE PROPRIE CARATTERISTICHE SPECIFICHE E OFFRONO UNA SERIE DI OPZIONI PER PREPARARE BEVANDE FRESCHE, CENTRIFUGHE, PASSATI ECC.

QUANDO UTILIZZARLE:

BEVANDE

Per centrifugare frutta e verdura preparando succhi freschissimi.

AGRUMI

Utilizzare lo spremiagrumi per preparare succhi freschissimi.

COULIS

Per pressare i frutti di bosco preparando delle coulis con cui guarnire vari dessert.

SUCCO DI POMODORO

Per pressare i pomodori, preparando del succo di pomodoro fresco da usare in tanti piatti diversi.



SPREMIAGRUMI

Spreme il succo degli agrumi direttamente nel contenitore, per preparare succhi sempre freschi. Ideale per arance, limoni, lime e pompelmi.



CENTRIFUGA IN METALLO

La Centrifuga ad alta velocità permette di estrarre rapidamente ed efficacemente il succo da frutti e ortaggi interi, per preparare tanti succhi sempre freschi, bevande sane e frullati. In dotazione, una caraffa con filtro integrato per servire solo succo purissimo.



PASSAFRUTTA

La lenta azione rotante di questo passafrutta permette di estrarre il succo da frutti di bosco e pomodori, per preparare succhi salutari, e puree e salse utilizzando la polpa scartata.

FRULLATO DI CAROTE, BARBABIETOLE E PESCHE

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI

PREPARAZIONE 5 min

INGREDIENTI

4 carote, pelate
2 barbabietole crude, pulite
4 pesche
200ml di yogurt naturale

COME SI PROCEDE

- Montare la Centrifuga e introdurre le carote, le barbabietole e le pesche.
- Incorporare lo yogurt e servire con ghiaccio.



PER MAGGIORI
INFORMAZIONI
VISITATE IL SITO
KENWOODWORLD.COM



ATTREZZATURE CON CIOTOLA

KENWOOD PROPONE ANCHE ATTREZZATURE CON RECIPIENTE PER REALIZZARE QUALUNQUE ALTRO TIPO DI PREPARAZIONE: LA SORBETTIERA, IL PASSAVERDURE/PASSAPOMODORO E IL PELAPATATE.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITATE IL SITO KENWOODWORLD.COM



SORBETTIERA

Per preparare sfiziosi sorbetti e yogurt gelato utilizzando il recipiente da pre-congelare. Lasciare il recipiente nel congelatore per 24 ore prima dell'uso, poi montarlo sull'apparecchio e versarvi la frutta e la panna per preparare un delizioso gelato, a qualunque gusto lo si desidera.



PASSAVERDURE/PASSAMODORO

Passa delicatamente zuppe di verdura, pomodori e frutta per preparare vellutate, conserve, confetture e coulis. **Ha in dotazione due setacci**, uno fine e uno grossolano. Il setaccio può essere usato anche per setacciare la farina o passare i fondi di cottura.



PELAPATATE

Per pelare rapidamente e senza sforzo tuberi a pasta dura in un contenitore dalla speciale superficie abrasiva, che dà alle verdure sbucciate la consistenza perfetta per essere arrostiti.

SORBETTO DI MANGO AL PEPERONCINO

DOSI PER 4 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 minuti, tenere il recipiente nel congelatore per 24 ore

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

INGREDIENTI

3 mango, sbucciati e snocciolati
250g di zucchero semolato
1 peperoncino rosso, affettato e privato dei semi
Succo e scorza di 1 lime

COME SI PROCEDE

► Montare il Frullatore e versarvi i mango, lo zucchero, il peperoncino e il lime. Frullare a velocità media amalgamando bene gli ingredienti.

► Rimuovere il Frullatore e montare il recipiente della Sorbettiera, riposto per 24 ore in congelatore.

► Con l'apparecchio in funzione a bassa velocità, versare gradatamente il composto a base di mango nel recipiente.

► Lasciare mescolare per circa mezz'ora.

Il sorbetto può essere consumato subito o conservato nel congelatore.



GLOSSARIO

LIEVITO IN POLVERE

Agente lievitante composto da una base alcalina come il bicarbonato di sodio e da un acido, solitamente cremor di tartaro (acido tartarico). Queste sostanze liberano del biossido di carbonio che durante la cottura si espande e fa gonfiare i dolci.

BICARBONATO

Un altro nome per il bicarbonato di sodio usato come lievito in polvere.

SBOLLENTARE

Immergere rapidamente in acqua bollente cibi quali ortaggi, frutti o frutta secca (pomodori, mandorle, pesche, ad esempio), in modo da facilitare la rimozione della buccia; oppure primo stadio di cottura utilizzato per la preparazione di molti piatti.

ABBRUSTOLIRE

Cuocere un cibo finché assume una colorazione bruna.

PELLICOLA PER ALIMENTI

Pellicola di cellophane trasparente per uso alimentare, con cui ricoprire gli alimenti per la loro conservazione o durante alcune fasi di preparazione delle ricette.

MONTARE A CREMA

Tecnica con cui il burro e lo zucchero vengono sbattuti fino a ottenere una crema spumosa e di colore chiaro. La si utilizza nella preparazione di torte e budini con elevate dosi di burro. Serve a incorporare l'aria.

CONCIA

Tecnica di preparazione o conservazione della carne mediante l'utilizzo di una salamoia (acqua, sale, nitriti). Si utilizza per conferire un aroma particolare alla carne.

COSTOLETTE

Una fetta sottile di carne, generalmente vitello o agnello, tagliata dalle costole o dagli arti.

SFUMARE

Diluire il fondo di cottura di una padella e poi raccogliere quel che aderisce alla padella stessa. Il fondo di cottura sfumato è ricco di aroma. Sfumandolo e facendolo ridurre lo si trasforma in una salsa deliziosa.

LIEVITO SECCO Istantaneo

Il lievito secco (o lievito secco istantaneo) si presenta sotto forma di granuli che si riattivano con l'immersione in acqua calda e zucchero. Esiste anche il lievito secco istantaneo in polvere, venduto in bustine, che si aggiunge direttamente alla farina. È un ingrediente essenziale per la panificazione.

INCORPORARE

Metodo per amalgamare delicatamente un composto montato o sbattuto con altri ingredienti, in modo che il composto mantenga la sua leggerezza. Si usa soprattutto nella preparazione di soufflé, meringhe e alcuni impasti per torte.

FRENCH TRIMMED ("TAGLIO ALLA FRANCESE")

Un modo di preparare la carne, lasciando sporgere l'osso.

GELATINA

Agente solidificante di derivazione animale, disponibile sotto forma di polvere o fogli.

LUCIDO

Di consistenza liscia e lucente.

INFUSIONE

Movimento delicato ma deciso che viene eseguito sugli impasti allo scopo di far sviluppare il glutine della farina.

IMPASTARE

Impastare gli impasti a base di lievito per la seconda volta, per garantire una consistenza uniforme.

RIMPASTARE

Impastare gli impasti a base di lievito per la seconda volta, per garantire una consistenza uniforme.

STAMPO A CASSETTA

Stampo da forno rettangolare, dai bordi alti, adatto per la cottura di pane o torte.

PEPERONATA

Ricetta tipica della cucina basca, preparata con cipolla, peperoni verdi e pomodori rosolati e insaporiti con peperoncini rossi.

PUREA

Frutta, verdura, carne o pesce frullati, setacciati o tritati in una consistenza cremosa ed omogenea.

RIDURRE

Lasciare cuocere a pentola scoperta e a fuoco vivo, in modo che un fondo di cottura o una salsa diventino più concentrati.

SPOLPARE

Rimuovere la polpa dall'osso.

RISOTTO

Ricetta tipica italiana che prevede la cottura del riso in olio o burro e brodo (di carne, di pesce o vegetale) e può essere a base di verdure, pesce, carne o anche frutta.

ROUX

Miscela composta in parti uguali da farina e grassi, utilizzata per addensare salse, zuppe e besciamella.

ROSOLARE

Cuocere una pietanza in una piccola quantità di grasso finché assume un colore dorato scuro.

SCOTTARE

Cuocere molto rapidamente la carne a fuoco alto in una piccola quantità di grassi.

INCIDERE

Praticare piccole fenditure in un taglio di carne, per fare in modo che la carne possa impregnarsi meglio con gli aromi utilizzati nella sua preparazione.

INSAPORIRE

Aggiungere condimenti, solitamente sale e pepe, ad un piatto per esaltarne il sapore.

FARINA AUTOLIEVITANTE

Farina addizionata con un agente lievitante, in modo da facilitare la lievitazione degli impasti. Può essere sostituita con farina normale e lievito in polvere.

SOBBOLLIRE

Cuocere dolcemente e a lungo, a fuoco basso, mantenendo la temperatura leggermente al di sotto del punto di ebollizione.

MONTARE A NEVE

Sbattere energicamente panna o albumi d'uovo finché raggiungono una consistenza piuttosto densa. Per ottenere i migliori risultati, bisogna sbattere alla massima velocità; quando gli albumi sono pronti, la massa si solleva formando delle punte ed è possibile rovesciare la ciotola senza spargere nulla.

FARINA BIANCA TIPO "0"

Farina dall'alto contenuto proteico e buona percentuale di glutine, adatta per fare il pane.

SBATTERE

Lavorare molto velocemente un composto con una frusta, in modo da incorporarvi molta aria.

SCORZA

La parte più esterna, leggermente oleosa, della buccia di un agrume, usata per conferire un gusto particolarmente fresco ai piatti. Si raccomanda di scartare la parte bianca (albedo).

INDICE DELLE RICETTE

A			
Anatra con asparagi, fichi, germogli di piselli e polenta	85		
Aringa dolce con ravanelli sottaceto	71		
B			
Baguette	26		
Barbabietola e salmone all'aroma di aneto	81		
Biscotti alle mandorle	8		
Bisque di gamberi e granchio	62		
Borscht	65		
Brasato di maiale con cerfoglio, anice e spaghetti di riso al peperoncino	83		
Brownie al cioccolato e peperoncino con cognac	47		
C			
Capesante rosolate con mele al curry e olio al limone	75		
Carpaccio di tonno con salsa verde	73		
Carrè di agnello in crosta alle erbe con verdure arrostiti e purè di patate	89		
Ciambellone allo yogurt, cardamomo e fiori di sambuco	51		
Costata di manzo con purè affumicato di melanzane e rucola	87		
Crema catalana con pan di Spagna al tè Earl Grey	99		
Crema ganache al cioccolato	11		
Croissant & pain au chocolat (sacchetti al cioccolato)	41		
Crumble di mele	49		
D			
Dentice e peperonata	91		
Drink ghiacciato di fragole e lamponi	59		
F			
Frullato di carote, barbabietole e pesche	112		
Frullato di frutta tropicale	59		
Fusilli agli spinaci	110		
G			
Gazpacho bianco	63		
Gougère al groviera (bignè salati)	44		
J			
Julep mela e arancia	58		
L			
Lapsang souchong muffins (muffins al tè nero affumicato)	46		
Lassi al mango (bevanda a base di yogurt)	13		
Limonata con chiodi di garofano e cardamomo	59		
M			
Macaroons	54		
Madeleines	12		
Margarita ghiacciato	58		
Meringhe all'aceto balsamico, timo e pepe con fragole e basilico	95		
Meringhe con panna e fragole	10		
Mini panini per hamburger	35		
P			
Pan brioche	31		
Pan di Spagna al cioccolato con gelato al caramello salato	93		
Pancake allo sciroppo d'acero	43		
Pane a lievitazione naturale	25		
Pane arabo	34		
Pane di mais con cumino e finocchietto	27		
Pane naan al pepe e coriandolo	33		
Pane russo di segale con melassa	29		
Pane tigrato all'olio di noci	28		
Parfait allo zenzero e limone con biscotti allo zenzero sbriciolati	97		
Pasta per pizza	9		
Pesche al forno con vino bianco, pepe e anice stellato	103		
Pisco sour	58		
Pizza con prosciutto crudo, rucola, capperi e parmigiano	37		
R			
Ravioli di zucca e amaretti con burro alle erbe	79		
Risotto all'astice e prosecco	69		
Rosti di patate	106		
S			
Salsiccia di carne di maiale con vino rosso e aglio	108		
Skillingsboller (brioche norvegesi alla cannella)	42		
Sorbetto di mango al peperoncino	114		
Spirali di pasta sfoglia al formaggio e paprica	45		
T			
Torta al cioccolato con crema alla vaniglia	50		
Torta al limone con limoncello e lavanda	101		
Torta al limone e lime	53		
Torta di polenta al limone	52		
Torta di scalogni con halloumi alla piastra	77		
Torta red velvet	55		
Torta salata di pollo, porro e prosciutto	39		
Z			
Zuppa di cipolle alla francese	60		
Zuppa di piselli e garretto di prosciutto	61		
Zuppa speziata di zucca violina	65		

NOTE

Two columns of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTE

Handwriting practice lines on the left side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on the right side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Publicato per conto di Kenwood Ltd.
Edizione 2013

Progetto grafico: Pepper Creative
Ideaazione ricette: Nicholas Ghirlando
Fotografia: Philip Webb
Food Stylist: Nicholas Ghirlando

È vietata la riproduzione senza
preventiva autorizzazione.
Tutti i diritti riservati.

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 in futuro, che
dipendano da modifiche della normativa vigente
o da altre motivazioni.

La registrazione di catalogo CIP di questo libro è
disponibile presso la Biblioteca Nazionale Britannica.

ISBN 978-1-907367-32-8