

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

— — — — —
KENWOOD

_RICETTE

_TECNICHE

_UTENSILI

_INGREDIENTI

_TENDENZE

2016

02

Autunno
ESPRESSO

ECCO I TALENT CHE CI HANNO ACCOMPAGNATO

Guarda il video dell'evento [qui](#)

1° Raduno KENWOOD CLUB

Terra Madre
Salone de| Gusto

2016 | 22 settembre
26 in Torino

1° RADUNO KENWOOD CLUB

Parco del Valentino, Torino



Simone Rugiati



Erica
Liverani



Tessa
Gelisio



Alice
Balossi



Matteo
Torretta



Monica
Bianchessi



Sonia Peronaci



Barbara Ronchi
della Rocca



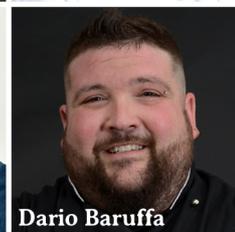
Alessandro
Servida



Rita Loccisano



Marcello
Ferrarini



Dario Baruffa



Gnam box



Più di 20000 utenti Kenwood Club ci hanno già raccontato cosa pensano della nostra rivista. Se hai suggerimenti o richieste, dopo aver letto gli articoli, ti invitiamo a completare la nostra brevissima survey. Trovi tutte le indicazioni a pagina 47. Grazie

La struttura

La rivista è suddivisa in sezioni:

_collezioni di gusto è un menu completo dall'antipasto al dolce, che attinge alla stagionalità e alla tradizione; **_ready_steady_cook** è, invece, una raccolta di ricette per pasti informali: pause pranzo veloci, brunch e cene leggere; non mancano, poi, le ricette **_free from** per una cucina gustosa e salutare.

Nella seconda parte della rivista si entra, invece, nel vivo della community e della sperimentazione guidata da professionisti, che mettono esperienza, abilità e stile al servizio di Kenwood. Ne è un esempio la sezione **_chef to chef**, uno spazio in cui ricette dolci o salate ogni volta diverse sono spiegate passo passo con l'aiuto di testi dettagliati e fotografie che illustrano i passaggi più importanti.

Particolarmente interessante è la rubrica **_officina**, due pagine che raccolgono le attrezzature necessarie per realizzare una determinata specialità, con anche tanti suggerimenti per sfruttare al meglio la Cooking Chef. In chiusura troverete un'utilissima sezione dedicata alle **_basi di cucina** utilizzate nelle ricette della rivista.



Le ricette



Attrezzature/prodotti Kenwood

Tutte le ricette hanno l'indicazione dei prodotti Kenwood, in dotazione o opzionali, necessari per la loro realizzazione. Nell'ultima pagina è consultabile la legenda completa.



Approfondimento

Questo simbolo indica invece un approfondimento riguardo alla ricetta stessa, un ingrediente o un particolare passaggio.

I link

Tutte le parti linkabili sono facilmente riconoscibili grazie al testo colorato di rosso o evidenziate con un'icona specifica:



Clicca qui!

Questi link rimandano direttamente alla sezione delle **_basi di cucina**. Qui saranno presenti altri rimandi che renderanno semplice il ritorno al punto di lettura originario.

SOMMARIO

02_2016

collezioni di gusto

Riso a tutto tondo.

Minestre, insalate e dolci

06



ready_steady_cook

Ricette dolci e salate preparate
con il caffè espresso

16

free from

Piatti senza carne e pesce, senza latte,
senza glutine, senza uova

26



chef to chef

Quiche integrale con zucca al profumo
di amaretti e frangipane alle noci
di Cristian Brogna

36

officina

42

basi di cucina

44



ANTIPASTI

Crumble di verdure	27
Insalata di barbabietole con feta, ravanelli, germogli e riduzione di aceto balsamico e caffè	17
Polpettine alle olive	35
Tartellette con peperoni	32

PRIMI

Boulghour con fagioli mung e melanzane	29
Curry rosso di verdure e riso bianco a vapore	10
Gnocchetti di patate al caffè con stracciatella, capesante e capperi	19
Grano saraceno con sgombro e cipollotti rossi	32
Insalata di riso selvaggio, gamberi e verdure	11
Minestra di riso, castagne e funghi porcini	7
Risotto alle nocciole e castelmagno	9

SECONDI

Alette di pollo al caffè	20
Peperoni ripieni di riso basmati e tempeh	30
Quiche integrale con zucca al profumo di amaretti e frangipane alle noci	37
Rotolo di frittata di ceci	35
Rustisana con seitan	29
Torta salata di riso con zucchine, pomodori secchi e parmigiano al timo	13

DOLCI

Budini di riso	14
Cake al caffè e nocciole	20
Panna cotta al cioccolato con salsa al caffè	24
Risolatte al cocco e cardamomo	31
Zeppoline con crema al mascarpone e caffè	22
Tortini al caffè e cioccolato	23

BASI

Crema al mascarpone e caffè	45
Risotto allo zafferano	44
Salsa di pomodoro fresco	45
Spaghetti al torchio	44



collezioni di gusto



riso e risotti

a tutto tondo

Uno dei cereali più amati si mostra in tutte le sue sfumature: dalle minestre alle insalate, fino ai dolci

Minestra di riso, castagne e funghi porcini



persone 4 prep. 20 min. cottura 25 min.

_150 g di riso Balilla _200 g di funghi porcini
_70 g di pancetta affumicata _10 castagne già lessate e sbucciate _1 carota piccola _1 cipolla piccola _750 ml di brodo vegetale caldo
_vino bianco _timo fresco _olio d'oliva extravergine _sale e pepe

Nel Food processor, montando la lama universale, tritate finemente la carota, la cipolla e la pancetta a velocità Pulse.

Fate scaldare nella ciotola un paio di cucchiai d'olio a 120°C, velocità di mescolamento 1, utilizzando il Gancio con spatola a spirale durante la cottura. Unite il trito preparato e fatelo appassire per qualche minuto a 100°C continuando a girare.

Aggiungete il riso insieme ai funghi porcini tagliati a fettine, fate insaporire per 2 minuti, quindi sfumate con poco vino bianco e lasciate evaporare. Unite le castagne tagliate a metà e coprite con il brodo. Cuocete per circa 15- 20 minuti aggiustando di sale e pepe. Trasferite nei piatti da portata e servite completando con qualche fogliolina di timo fresco.





Per la ricetta base del
risotto [clicca qui!](#) e vai
alla sezione basi di cucina



IL CASTELMAGNO È UN FORMAGGIO PIEMONTESE A PASTA SEMIDURA CHE DONA AL PIATTO UN SAPORE DECISO E PARTICOLARE



Risotto alle nocciole e castelmagno



persone 4 prep. 10 min. cottura 20 min.

_320 g di riso Carnaroli _80 g di castelmagno Dop grattugiato
_60 g di nocciole Piemonte Igp _1 scalogno _2 foglie di salvia
fresca _1 noce di burro _brodo vegetale caldo _olio d'oliva
extravergine _sale e pepe

In una piccola padella antiaderente fate tostare le nocciole, quindi tritatele grossolanamente nel Food processor montando la lama universale e procedendo a impulsi.

Mondate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo rosolare insieme a un paio di cucchiai di olio d'oliva all'interno della ciotola inox a 120°C per 2 minuti a velocità di mescolamento 2, utilizzando la Frusta gommata.

Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, quindi bagnate con un mestolo di brodo, aggiungete le nocciole e metà del castelmagno e, impostando la temperatura a 100°C, cuocete per 16 minuti a velocità di mescolamento 2.

Regolate di sale e pepe e, a fine cottura, mantecate con il burro e il restante castelmagno per 1 minuto tenendo premuto il tasto Pulse. Lasciate riposare per un paio di minuti, cospargete con la salvia fresca spezzettata, quindi servite.



Il tocco finale di questo piatto è dato dalle erbe aromatiche: al posto della salvia potete usare il rosmarino o la maggiorana



Un piatto con i sapori dell'Oriente

Curry rosso di verdure e riso bianco a vapore



persone 4 prep. 50 min. cottura 50 min.

200 g di riso Roma 250 g di taccole 250 g di fagiolini 1 broccolo 1 cucchiaio di pasta da curry rosso
1 foglia di citronella 2 cm di zenzero fresco 1 cipollotto 300 ml di brodo vegetale 1/2 l di latte di cocco
succo di lime coriandolo fresco olio d'oliva extravergine sale

Versate il riso in una ciotola, copritelo con acqua fredda arrivando a 1 cm oltre il riso e giratelo piano con una mano. Quando l'acqua sarà diventata bianca rimuovetela e ripetete l'operazione. Dopo aver versato l'acqua, unitene altra, oscillate leggermente la ciotola e versate altro liquido. Ripetete l'operazione finché l'acqua sarà limpida. Trasferite il riso in una casseruola e copritelo con acqua arrivando a 1 cm oltre il riso. Coprite e cuocete su fuoco alto fino al bollore. Abbassate e fate sobbollire a fiamma minima per 10 minuti. Fate riposare per 5 minuti, poi mescolate da sotto a sopra.

Mettete 1 litro d'acqua nella ciotola e portatela a 140°C. Disponete i broccoli a cimette, i fagiolini e le taccole a losanghe nel Cestello per la cottura a vapore e posizionatele sull'acqua in ebollizione. Cuocete fino a quando saranno tenere con il paraschizzi. Nella ciotola inox versate 2 cucchiai d'olio e scaldate a 120°C, velocità di mescolamento 1, usando il Gancio a spirale per mescolare in cottura. Unite il cipollotto tritato, lo zenzero grattugiato e fate insaporire riducendo la temperatura a 100°C. Aggiungete la parte bianca centrale della citronella affettata, la pasta di curry e cuocete per 1 minuto mescolando. Versate il brodo caldo e cuocete per 15 minuti. Unite poi il latte e cuocete per circa 5 minuti o finché la salsa si sarà addensata. Poco prima della fine della cottura aggiungete il coriandolo tritato e succo di lime. Unite la salsa alle verdure e mescolate aggiustando di sale. Servite con il riso a vapore.

Insalata di riso selvaggio, gamberi e verdure



persone 4 prep. 10 min. cottura 25 min.

_200 g di riso selvaggio _15 gamberi _100 g di asparagi _30 g di arachidi tostate _50 g di piselli già cotti
_1 limone _ basilico _ olio d'oliva extravergine _sale e pepe

Versate abbondante acqua salata all'interno della ciotola inox e portatela a ebollizione impostando la temperatura a 100°C. Lessatevi il riso mescolando con la Frusta gommata a velocità di mescolamento 1 e scolatelo. Raffreddatelo sotto l'acqua corrente e rimuovete l'acqua in eccesso.

Mondate gli asparagi e tagliateli a pezzetti di 3-4 cm. Versate 1 litro d'acqua all'interno della ciotola inox e portatela a 140°C. Mettete gli asparagi nel Cestello per la cottura a vapore e fateli cuocere per circa 4 minuti, montando il paraschizzi. Trasferiteli in una ciotola con acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura.

Sgusciate e pulite i gamberi dal loro filetto, quindi spadellateli con un filo d'olio. Trasferite il riso in un'insalatiera, unite gli asparagi, i piselli, le arachidi tritate grossolanamente e la scorza di limone. Condite con l'olio emulsionato con sale, pepe, basilico tritato e succo di limone a piacere. Mescolate e servite.



Il Cestello a vapore, appoggiato sopra al recipiente della planetaria, permette di cuocere in modo salutare verdure, pollo, pesce e dolci come con una tradizionale vaporiera. È infatti dotato di un fondo in acciaio inox che distribuisce uniformemente il calore.



IL RISO ORIGINARIO È PARTICOLARMENTE INDICATO PER TORTINI SALATI E DOLCI



Torta salata di riso con zucchine, pomodori secchi e parmigiano al timo



persone **6** prep. **20 min.** cottura **60 min.**

_ **180 g** di riso Originario _ **60 g** di parmigiano _ **600 ml** di latte
_ **10** pomodori secchi sott'olio _ **4** piccole zucchine _ **1** cipollotto piccolo _ **2** uova _ timo fresco _ **1** noce di burro _ olio d'oliva extravergine _ sale fino _ sale grosso _ pepe



Sbucciate il cipollotto e tritatelo finemente nel Food processor con la lama universale a velocità Pulse. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a rondelle utilizzando il Food Processor con il disco n. 5, facendole passare attraverso l'apposita bocchetta. Nella ciotola inox versate 4 cucchiaini di olio e fatelo scaldare a 120°C, velocità di mescolamento 1, utilizzando il Gancio a spirale per mescolare durante la cottura. Unitevi il cipollotto e fate insaporire a 100°C sempre mescolando. Aggiungete le zucchine e fatele rosolare per 5 minuti. Salate, pepate e unite il timo fresco in quantità a piacere.

Portate a ebollizione (impostando la temperatura a 100°C) nella ciotola inox 1/2 litro di latte con 200 ml d'acqua e 1/2 cucchiaino di sale grosso e lessatevi il riso per 12 minuti circa mescolando a velocità 2. Togliete dalla ciotola e fate intiepidire.

Imburrate una teglia di 22 cm di diametro. Quando il riso si sarà intiepidito unite il latte freddo rimasto, il parmigiano grattugiato, il pepe, le uova e mescolate. Aggiungete le zucchine e i pomodori secchi tagliuzzati, regolate di sale e trasferite il composto nella teglia. Cuocete in forno a 180°C per circa 1 ora o comunque fino a quando la torta apparirà gonfia e dorata. Lasciate assestare e servite tiepida.



PER UN SAPORE PIÙ DECISO POTETE AROMATIZZARE LA CREMA DEL RIPIENO CON LA CANNELLA



Budini di riso



budini 4 prep. 30 min. cottura 70 min. riposo 60 min.

per la pasta frolla

_200 g di farina bianca "00" _100 g di burro freddo
_80 g di zucchero a velo setacciato _2 tuorli
_1 pizzico di sale

per il ripieno

_1/2 l di latte _150 g di riso Originario _1/2 baccello di vaniglia _la scorza di 1/2 arancia _60 g di zucchero semolato _2 uova _1/2 cucchiaino di lievito per dolci
_ zucchero a velo per servire

Nella ciotola lavorate il burro tagliato a cubetti insieme allo zucchero utilizzando la Frusta K a velocità 1.

Aggiungete i tuorli, la farina setacciata e il sale. Continuate a impastare fino a quando si sarà formata una palla priva di striature di burro. Prelevatela dalla ciotola, avvolgetela nella pellicola trasparente e ponete in frigorifero per 1 ora.

Versate il latte nella ciotola, impostate la temperatura a 100°C e portatelo a ebollizione con la scorza di arancia e ai semi della vaniglia. Aggiungete il riso e cuocete mescolando con la Frusta gommata a velocità di mescolamento 1 per circa 20 minuti. Il riso dovrà essere stracotto e aver assorbito quasi tutto il latte. Spegnete, unite metà dello zucchero e fate raffreddare. Quando sarà giunto a temperatura ambiente aggiungete i tuorli, lo zucchero restante e il lievito setacciato. Mescolate per amalgamare. Montate a neve gli albumi nella ciotola inox con la Frusta a filo grosso e incorporateli al composto in più riprese e mescolando dal basso verso l'alto.

Stendete la pasta frolla su una superficie infarinata portandola allo spessore di 5 mm e con un bicchiere ricavate 8 dischi che disporrete all'interno di altrettanti stampi da muffin ricoprendo la base e i bordi. Versatevi la crema di riso e cuocete in forno a 170°C per 40 minuti. Fate raffreddare e servite con zucchero a velo.



La Frusta K è ideale per gli impasti semiduri, ma anche per mantecare prodotti morbidi e impastare composti resistenti. È molto indicata per la pasta frolla perché la tipica forma, unita al movimento planetario, amalgama perfettamente aria e ingredienti.

K

—ready—steady—cook



Il caffè utilizzato nelle ricette è stato fatto con chicchi macinati all'istante grazie alla macchina superautomatica De'Longhi.



Espresso... dolce e salato

Insalata di barbabietole con feta, ravanelli, germogli e riduzione di aceto balsamico e caffè



persone 4 prep. 10 min. cottura 25 min.

_2 rape rosse grandi _80 g di feta greca
_4 cucchiaini d'aceto balsamico di Modena
_2 cucchiaini di caffè espresso _1 cucchiaino
di miele d'acacia _2 manciate di germogli di
trifoglio _6 ravanelli _olio d'oliva extravergine
_350 ml d'aceto di mele _150 g di zucchero
di canna _sale e pepe

Eliminate le foglie delle rape e lavatele. Versate l'aceto di mele e lo zucchero nella ciotola e aggiungete 750 ml circa d'acqua. Montate la protezione termica e mettete le rape nell'acqua. Impostate il timer a 25 minuti, la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e cuocete le rape: dovranno essere abbastanza morbide da poter infilare facilmente la lama di un coltello. Scolatele e fatele raffreddare completamente, poi spellatele.

Con il tagliaverdure a dischi, montando la lama per affettare, tagliatele a fettine sottili. Sciacquate il contenitore e la lama e affettate allo stesso modo i ravanelli. Sistemate le rape in 4 piatti e tenete a bagno in acqua fredda i ravanelli. Lavate la ciotola, rimontatela e inserite la Frusta gommata. Versate l'aceto balsamico, il caffè e il miele. Impostate la temperatura a 90°C, il timer a 10 minuti e la velocità di mescolamento a 1; azionate e cuocete la salsa finché avrà assunto la consistenza di uno sciroppo. Lasciatela intiepidire.

Condite le rape con un filo d'olio, una spolverizzata di pepe e poco sale. Con una forchetta sbriciolate la feta grossolanamente e distribuitela sulle rape. Unite le fettine di ravanello scolate e asciugate e i germogli. Completate con qualche goccia di riduzione al caffè, servendone altra a parte.



Gnocchi gourmet per un'occasione speciale



Gnocchetti di patate al caffè con stracciatella, capesante e capperi

(foto a pag. 18)



persone **4** prep. **10 min.** cottura **45 min.**

_1 kg di patate a pasta gialla **_300 g** di farina bianca "00" **_1** uovo **_sale** grosso

per il condimento

_8-10 capesante **_2** cucchiaini di caffè
_200 g di stracciatella freschissima **_2** cucchiaini di capperi **_30 g** di burro chiarificato **_50 g** di burro **_6** rametti di timo limone **_sale** e pepe

Montate il Pelapatate, versate l'acqua sul fondo e le patate e azionatelo a velocità tra il 3 e il 4. Sciacquate le patate e mettetele nel Cestello per la cottura a vapore. Versate acqua fino alla massima capienza, unite una piccola presa di sale grosso e montate la protezione termica. Impostate il timer a 35 minuti, la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e cuocete le patate: dovranno essere abbastanza morbide da poterci infilare facilmente la lama di un coltello. Scolatele. Schiacciate le patate calde con lo Schiacciapatate direttamente in una ciotola, poi fatele raffreddare completamente. Salate leggermente e incorporate alle patate la farina e l'uovo. Lavorate il tutto con le mani fino a ottenere un composto consistente e trasferitelo su una spianatoia infarinata. Formate dei rotolini e tagliate degli gnocchetti piuttosto piccoli con il coltello. Infarinateli man mano che sono pronti e sistemati su un vassoio.

In una padella scaldate il burro chiarificato finché inizierà a spumeggiare. Pulite le capesante eliminando la parte arancione e conservando solo la noce, pulitele sotto l'acqua e tamponatele prima di metterle nella padella con il burro. Fate rosolare a fiamma vivace per qualche minuto da ciascun lato finché saranno ben dorate (se serve unite altro burro), salate, pepate e condite con qualche fogliolina di timo.

Cuocete gli gnocchetti in acqua bollente leggermente salata. Mettete il burro non



chiarificato in un'ampia padella. Quando gli gnocchetti vengono a galla, trasferiteli subito con una schiumarola nella padella con il burro. Unite il caffè e fate saltare gli gnocchi finché il burro, sciogliendosi con il caffè, non avrà formato una salsina cremosa. Spegnete e unite la metà degli sfilacci di stracciatella direttamente nella padella in modo che si sciolga parzialmente. Dividete gli gnocchetti nei piatti e decorate con altra stracciatella, il resto del timo, i capperi e le capesante con il loro fondo di cottura. Terminate con una spolverizzata di pepe e servite subito.



Alette di pollo al caffè

   persone **4** prep. **10 min.** cottura **30 min.**

_1 kg circa di alette di pollo con la pelle **_330 ml** di birra Stout **_2** tazzine di caffè espresso ristretto **_2** carote **_1** costa di sedano **_1** cipolla piccola **_2** spicchi d'aglio **_2** cucchiari di olio d'oliva extravergine **_4** cucchiari di miele d'acacia **_2** cucchiaini di fecola di patate **_4** foglie di salvia **_sale** e pepe

Preparate le alette dividendo l'ala dalla punta ed eliminando il grasso in eccesso e la pelle (lasciatela solo sulla punta). Nel Tagliaverdure a dischi con il disco per sminuzzare grossolanamente sminuzzate le verdure raccogliendole nella ciotola. Unite la birra, il caffè, la salvia e l'aglio sbucciato e schiacciato, l'olio, sale, pepe, 2 cucchiari di miele e il pollo e mescolate. Fate marinare per 4 ore in frigorifero coperto con la pellicola. Scolate quindi il pollo e sistematelo su una griglia appoggiata su una teglia coperta con carta da forno. Conditelo con olio, sale e pepe e infornate a 200°C per 10 minuti, quindi giratelo, conditelo di nuovo e cuocete per altri 10 minuti.

Filtrate la marinatura e raccogliete la parte liquida nella ciotola. Stemperatevi la fecola e unite il miele restante. Montate la protezione termica, inserite la Frusta gommata e impostate il timer a 10 minuti, la temperatura a 90°C e la velocità di mescolazione a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e cuocete la salsa finché si sarà addensata. Spennellate con la salsa le alette di pollo e rimettetetele in forno per 5 minuti finché saranno caramellate. Servite, a piacere, con un'insalatina.

Cake al caffè e nocciole

(foto a pag. 21)



persone **4** prep. **20 min.** cottura **70 min.**

_230 g di farina bianca "00" **_100 g** di nocciole **_100 g** di amido di frumento **_3** uova **_200 g** di zucchero di canna grezzo **_200 g** di yogurt greco intero al naturale **_70 ml** di olio di semi di mais **_120 ml** di latte **_70 ml** di caffè amaro a temperatura ambiente **_1** bustina di lievito per dolci

Tostate le nocciole in forno a 180°C per 8-10 minuti. Tritatele, fredde, con il Food Processor. Mettete nella ciotola con la Frusta K le uova e lo zucchero e azionate a velocità tra il 4 e il 5 per 8 minuti. Mescolate la farina con le nocciole e il lievito e unite il tutto poco alla volta al composto di uova abbassando la velocità a 1. Versate il caffè e mescolate. Unite poi lo yogurt, il latte poco per volta e, in ultimo, l'olio, sempre a velocità 1. Quando gli ingredienti si saranno amalgamati, aumentate la velocità a 4 e lavorate per altri 7-8 minuti.

Versate l'impasto in uno stampo da plumcake di 22x11 cm con carta da forno e infornate per 30 minuti a 180°C. Abbassate a 160° C e cuocete per 20-30 minuti. Sfornate e fate raffreddare per 15 minuti. Sformate il dolce e mettetelo su una griglia.



_ready_steady_cook





Per la ricetta base della
crema al mascarpone e caffè
clicca qui! e vai alla sezione basi di cucina



Zeppoline con crema al mascarpone e caffè



persone **4** prep. **30 min.** cottura **10 min.**

_ **130 ml** di panna fresca _ **60 ml** di latte
_ **1** baccello di vaniglia _ **40 g** di zucchero di
canna chiaro _ **225 g** di farina bianca "00"
_ **1** cucchiaino di lievito di birra disidratato per
la lievitazione lenta _ **1,2 l** di olio di semi di
arachidi per friggere _ zucchero semolato
300 g di crema al mascarpone e caffè

Nella ciotola montate la protezione termica e inserite la Frusta gommata, impostate il timer a 1 minuto, la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 1. Versate la panna e il latte con i semi estratti dal baccello di vaniglia e fateli riscaldare. Togliete la protezione termica e la frusta e sostituitemela con il Gancio a spirale. Mescolate in una ciotola la farina con il lievito e lo zucchero e uniteli alla panna e latte tiepidi nella ciotola. Lavorate a velocità 1 per 7-8 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Oliate leggermente una ciotola e versatevi l'impasto. Coprite con pellicola e fate lievitare per 45 minuti.

Dividete l'impasto in pezzetti piccoli e lavorateli in modo da formare delle sfere grandi come una noce. Mettetele su un piano infarinato, spolverizzatele di farina e copritele con un canovaccio pulito. Fate lievitare ancora per 30 minuti.

Portate a temperatura l'olio per friggere in una friggitrice o in una pentola non troppo grande e dai bordi alti. La temperatura dell'olio non dovrà essere troppo elevata, altrimenti le zeppoline si coloriranno eccessivamente fuori prima di essere cotte al centro. Fate dorare le palline di impasto poche alla volta girandole da tutti i lati. Scolatele su carta da cucina per asciugare l'olio in eccesso, quindi trasferitele in una ciotola riempita con lo zucchero e fatele rotolare affinché questo si attacchi leggermente. Servite le zeppoline con la crema al mascarpone e caffè.



Tortini al caffè e cioccolato



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

_250 g di farina 00 **_3 uova** **_100 g** di burro morbido **_150 g** di zucchero di canna chiaro **_50 g** di cacao amaro **_2** cucchiaini di lievito per dolci **_150 ml** di latte **_60 ml** di caffè espresso ristretto **_1** cucchiaio di Rum **_zucchero a velo**

Montate lo zucchero di canna con il burro nella ciotola con la Frusta K a velocità 3 per circa 5 minuti, fino a ottenere una crema morbida e spumosa. Abbassate la velocità a 1 e aggiungete 1 uovo alla volta facendolo amalgamare bene prima di aggiungere il successivo. Setacciate la farina con il cacao e il lievito e aggiungete il tutto al composto con la frusta in funzione a velocità 1 poco per volta. Unite il caffè, il Rum e il latte poco alla volta (potrebbe non essere necessario utilizzarlo tutto) e aumentate la velocità a 3, lavorando per almeno 5-6 minuti per amalgamare bene gli ingredienti. Dovrete ottenere un impasto morbido e ben amalgamato. Imburrate e infarinate bene 6 stampi da tortina da circa 10 cm di diametro e riempiteli con il composto. Infornate a 180°C per circa 25 minuti o finché risulteranno cotti al centro alla prova stecchino. Sfornate e fate intiepidire. Appena possibile, toglieteli dagli stampini e trasferiteli su una griglia. Servite i tortini appena tiepidi decorandoli con zucchero a velo.

Panna cotta al cioccolato con salsa al caffè



persone 4 prep. 10 min. cottura 20 min.

_1/2 l di panna fresca **_150 g** di cioccolato fondente al 70% **_100 g** di zucchero a velo **_2 g** di agar agar in polvere senza glutine **per la salsa al caffè** **_70 g** di zucchero di canna chiaro **_una** noce di burro **_70 ml** di liquore al caffè **_1** tazzina di caffè espresso **per la decorazione** **_2** cucchiaini di scaglie di mandorle **_biscottini**

Mettete il cioccolato nel Food processor e grattugiatelo finemente. Nella ciotola montate la protezione termica, inserite la Frusta gommata e impostate il timer a 5 minuti, la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 1. Versate la panna e azionate finché arriverà al punto di bollitura. Unite il cioccolato e mescolate con le stesse impostazioni per altri 2 minuti finché il cioccolato si sarà sciolto. Unite lo zucchero a velo setacciato e mescolate ancora 1 minuto. Unite l'agar agar e proseguite per altri 3-4 minuti la cottura. Versate il composto in 4 stampini, fateli raffreddare a temperatura ambiente per 45 minuti, poi in frigorifero per 6 ore.

Per la salsa, montate nella ciotola la protezione termica, inserite la Frusta gommata e impostate il timer a 2 minuti, la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 1. Versate lo zucchero e il burro e cuocete finché lo zucchero inizierà a sciogliersi. Unite il liquore e cuocete per altri 4 minuti. Versate il caffè e mescolate per altri 3 minuti. Fate raffreddare. Sformate la panna cotta in una ciotolina aiutandovi con un coltellino. Versatevi qualche cucchiaino di salsa, completate con le mandorle e servite con i biscottini.





IN COLLABORAZIONE CON GLI ESPERTI DI

 Slow Food **reduca**

MAX INFORMATION

PRESENTA



L'eccellenza

DELLE TORREFAZIONI ITALIANE

DAL CHICCO MACINATO AL MOMENTO
NASCE L'ESPRESSO PERFETTO.

Vieni a scoprire l'espresso perfetto al **Salone del Gusto di Torino** al Parco del Valentino.
L'eccellenza delle miscele di caffè selezionate dai migliori torrefattori e preparate con le superautomatiche
De'Longhi ti aspettano **dal 22 al 26 settembre** allo **Stand De'Longhi-Kenwood**.



Iscriviti al **MASTER OF FOOD - CAFFÈ** di Slow Food
per scoprire la storia millenaria del caffè espresso
e degustare il caffè dei Presidi Slow Food.
www.salonedelgusto.com/eventi



Scopri l'Eccellenza delle torrefazioni italiane su
www.torrefazionidelonghi.it

Quando una **Superautomatica De'Longhi**
entra nella tua vita, tutto cambia. **Eletta Cappuccino Top**.

free from

PIATTI SENZA CARNE E PESCE, LATTE, GLUTINE, UOVA



Crumble di verdure

persone 4 prep. 20 min. cottura 25 min.



_2 zucchine _1 melanzana tonda viola
_10 pomodorini ciliegia _2 carote
_1 mazzetto di basilico _2 spicchi d'aglio
rosso _olio d'oliva extravergine _ sale e
pepe bianco

per il crumble

_40 g di grissini torinesi _25 g di pecorino
sardo stagionato _10 g di mandorle pelate
_10 g di nocciole pelate _olio d'oliva
extravergine

Tagliate tutte le verdure mondare, tranne i pomodorini, separatamente a cubetti con il Taglia a dadini raccogliendole in ciotole diverse. Tagliate i pomodorini a metà con un coltello. Montate la protezione termica, impostate la temperatura a 100°C, con velocità di mescolamento a 1. Montate il Gancio con spatola e versate 3 cucchiai d'olio nella ciotola e gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati. Montate il coperchio paraschizzi e azionate. Dopo 1 minuto unite le foglie di basilico e cuocete per 2 minuti. Aggiungete le carote e proseguite la cottura per 5 minuti. Unite le melanzane e dopo 5 minuti le zucchine. Dopo 5 minuti aggiungete i pomodorini, salate e pepate e cuocete per altri 5 minuti.

Grattugiate il pecorino con la Grattugia a rulli. Mettete i grissini spezzati nel Food processor e unite il pecorino, qualche foglia di basilico, le mandorle, le nocciole e 2-3 cucchiai d'olio. Azionate a scatti a velocità 3 fino a ottenere delle briciole piuttosto piccole. Eliminate l'aglio dalle verdure e mettetele in una pirofila spennellata d'olio. Coprite la superficie con le briciole di grissini e completate con un filo d'olio.

Cuocete in forno in modalità grill a 200°C per 10 minuti. Guarnite con qualche foglia di basilico fresco e servite.



senza
CARNE E PESCE





Boulghour con fagioli mung e melanzane

persone **4** prep. **10 min.** cottura **26 min.**



_300 g di boulghour **_600 ml** di brodo vegetale
_1/4 di cucchiaino di curcuma **_400 g** di fagioli mung (soia verde) già cotti **_1** melanzana
_1 spicchio d'aglio **_5** pomodori pelati
_2 pizzichi di origano **_olio d'oliva extravergine**
_sale marino integrale

Versate il brodo vegetale leggermente salato e aromatizzato con la curcuma nella ciotola e aggiungete 750 ml circa d'acqua. Montate la protezione termica, impostate il timer a 7 minuti e la temperatura a 120°C, con velocità di mescolamento a 1. Posizionate il coperchio paraschizzi e portate a bollore. Montate la Frusta gommata, versate il boulghour nel brodo aromatizzato e azionate a velocità 1 per 10 minuti. Spegnete e coprite la ciotola con un coperchio, fino al completo assorbimento dei liquidi e finché il boulghour sarà appena tiepido. Trasferitelo in un'insalatiera e lasciatelo raffreddare sempre coperto.

Con il Taglia a dadini riducete la melanzana lavata e spuntata a cubetti. Pelate l'aglio e tritatelo finemente con il Tritatutto. Montate la Frusta gommata e la protezione termica, impostate il timer a 2 minuti e la temperatura a 100°C, con velocità di mescolamento a 1. Versate 2 cucchiai d'olio nella ciotola pulita e unite l'aglio. Posizionate il coperchio paraschizzi e azionate. Fate cuocere per 2 minuti e unite le melanzane, quindi proseguite per altri 7 minuti.

Frullate grossolanamente nel Food processor i pelati a velocità 2 e aggiungeteli alle melanzane. Salate, unite l'origano e proseguite la cottura per altri 6 minuti. Aggiungete i fagioli e proseguite la cottura per altri 5 minuti abbassando la temperatura a 90°C. Servite il boulghour con l'intingolo di fagioli e melanzane e condite il tutto con un filo d'olio.

Rustisana con seitan

persone **4** prep. **15 min.** cottura **35 min.**



_1 confezione di seitan **_2** peperoni **_sale** **_1** cipolla
_2 patate **_6** pomodori maturi **_1** foglia d'alloro **_olio d'oliva extravergine**

Con il Tagliaverdure a dischi, montando il disco per affettare sottilmente, affettate la cipolla sbucciata. Montate il disco per il taglio a julienne grande e tagliate a strisciole i peperoni dopo averli mondati.

Tagliate i pomodori a cubetti con il Taglia a dadini. Montate la protezione termica, impostate il timer a 13 minuti e la temperatura a 100°C, con velocità di mescolamento a 1. Montate la Frusta gommata e versate 3 cucchiai d'olio nella ciotola; unite la cipolla e l'alloro. Inserite il coperchio paraspruzzi e azionate per 5 minuti.

Affettate il seitan e unitelo al soffritto proseguendo la cottura per 8 minuti. Togliete il seitan tenendolo da parte.

Lavate le patate e sbucciatele con il Pelapatate dopo aver versato l'acqua sul fondo a velocità tra il 3 e il 4. Tagliatele a spicchi e unitele con i peperoni al fondo di cottura. Salate e impostate il timer a 18 minuti. Dopo 10 minuti unite anche i pomodori e cuocete per altri 8 minuti. Rimettete il seitan nella ciotola con le verdure e impostate altri 5 minuti di cottura sul timer. Fate cuocere e restringere.

senza
LATTE



Peperoni ripieni di riso basmati e tempeh

persone 4 prep. 20 min. cottura 50 min.



_1/2 kg di peperoni rossi _150 g di riso Basmati
_120 g di tempeh _30 g di capperi sotto sale
_30 g di pinoli _1 fettina d'aglio _1 cucchiaio di
salsa di soia _2 pizzichi di peperoncino _5-6 ciuffi
di prezzemolo _1 cucchiaino d'origano _4 rametti di
timo_olio d'oliva extravergine _sale

Montate la ciotola con la Frusta gommata e la protezione termica. Versate 320 ml d'acqua leggermente salata, impostate la temperatura a 100°C, la velocità a 1 e il timer a 7 minuti. Quando l'acqua inizia a bollire, versate il riso e montate il coperchio paraschizzi. Fate cuocere per 15 minuti finché il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Trasferitelo in una ciotola e copritelo.

Mettete il tempeh nel Food processor e azionate brevemente a scatti a velocità 2 per tritarlo grossolanamente. Conditelo con l'origano e la salsa di soia, poi trasferitelo nella ciotola con 2 cucchiaini d'olio. Montate la protezione termica e la Frusta gommata. Impostate la temperatura a 100°C e la velocità a 1 e fate cuocere per 5 minuti con il coperchio paraschizzi.

Mondate i peperoni, tagliateli a metà e conditeli con una presa di sale. Nel Tritatutto tritate finemente i capperi con l'aglio e il prezzemolo. Unite il trito al riso e aggiungete il timo sfogliato, il peperoncino, il tempeh rosolato e i pinoli.

Farcite i peperoni con il riso e sistemati in una pirofila oliata. Infornate a 180°C per 30 minuti. Se asciugano troppo copriteli con un foglio d'alluminio a metà cottura e scopriteli gli ultimi 5 minuti.



Risolatte al cocco e cardamomo



persone 4 prep. 5 min. cottura 40 min.

_150 g di riso Ribe o Originario _300 ml di latte di riso _150 g di latte di cocco (oppure usate solo latte di riso) _70 g di zucchero di canna chiaro _12 bacche di cardamomo _1 pezzetto di buccia di limone non trattato _2 cucchiaini di mandorle a lamelle tostate _sale

Versate il latte di riso e quello di cocco nella ciotola, unite un pizzico di sale, la scorza del limone e le bacche di cardamomo dopo averle aperte. Sistemate la protezione termica e impostate la temperatura a 100°C. Coprite con il coperchio paraschizzi e fate cuocere per 6-7 minuti a velocità 1 o finché il latte raggiungerà il punto di bollore. Spegnete e lasciate in infusione per 10 minuti.

Filtrate il latte e rimettetelo nella ciotola. Montate la Frusta gommata e unite lo zucchero e il riso. Impostate la temperatura a 90°C e fate cuocere per 30 minuti a velocità 1.

Controllate che il riso non si asciughi troppo in cottura, nel qual caso aggiungete un altro po' di latte.

Dividete il composto in 4 coppette e servitelo tiepido o freddo, decorando con le scaglie di mandorle.

senza
GLUTINE



Tartellette con peperoni

persone 4 prep. 15 min. cottura 25 min.



_220 g di preparato per pane, pizza e dolci senza glutine **_30 g** di farina di mandorle **_60 g** di burro **_2** uova piccole **_sale**

per il ripieno

_1/2 peperone rosso **_1/2** peperone giallo **_120 g** di pecorino dolce **_2** cucchiaini di olive nere **_1** spicchio d'aglio **_30 g** di olio d'oliva extravergine **_origano** **_sale**

Versate le farine e il burro freddo a pezzetti nella ciotola con la Frusta K e azionate a velocità 3. Unite poco sale e le uova e lavorate a velocità 2 fino a ottenere un composto omogeneo (se serve unite poca acqua fredda). Fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero coperto con la pellicola.

Tagliate i peperoni con il Tagliaverdure a dischi montando il disco per la julienne grande. Montate il Gancio con spatola, la protezione termica e impostate la temperatura a 100°C e il timer a 7 minuti. Unite l'olio con l'aglio sbucciato e tagliato a metà, i peperoni, sale e origano. Coprite con il coperchio paraschizzi e cuocete. Fate raffreddare.

Stendete la pasta con la Sfogliatrice impostando lo spessore più largo (1): dovrà avere 3 mm di spessore e rivestitevi gli stampini da tartellette. Farcite con i peperoni, il formaggio a dadini e le olive a metà. Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

Grano saraceno con sgombro e cipollotti rossi

persone 4 prep. 5 min. cottura 20 min.



_200 g di grano saraceno in chicchi **_2** cipollotti rossi **_2** cucchiaini d'uvetta **_3** filetti di sgombro **_1** cucchiaino di olio d'oliva extravergine **_peperoncino** **_prezzemolo** **_1** cucchiaino di succo di zenzero **_sale** e pepe

Versate acqua fino alla massima capienza nella ciotola. Montate il Gancio con spatola e una presa di sale. Impostate la temperatura a 100°C e il timer a 8 minuti, coprite con il coperchio paraschizzi e portate l'acqua a bollore. Unite il grano saraceno e fate cuocere per 15 minuti.

Una volta cotto il grano saraceno, scolatelo, mettetelo in un'insalatiera capiente, conditelo con un filo d'olio e fatelo intiepidire. Pulite e rimontate la ciotola.

Con il Tagliaverdure a dischi affettate sottilmente i cipollotti precedentemente mondati. Mettete nella ciotola 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine e unite i cipollotti. Inserite la Frusta gommata, impostate la temperatura a 100°C e il timer a 5 minuti, e inserite il coperchio paraschizzi. Fate rosolare i cipollotti affettati, quindi aggiungete il peperoncino diviso a metà con un coltello e l'uvetta.

Spezzettate i filetti di sgombro e uniteli agli altri ingredienti. Impostate il timer per altri 3 minuti e fate cuocere per insaporire. Regolate di sapore e mescolate al grano saraceno l'ingrediente di sgombro e cipolle unendo il succo di zenzero.

Tritate finemente le foglie di qualche rametto di prezzemolo nel Tritatutto e usatelo per decorare il piatto. Se necessario, aggiungete ancora un filo d'olio e mescolate bene prima di servire.

senza
GLUTINE



senza
UOVA



La lama universale del Food Processor è ideale per ottenere creme di formaggio in pochi secondi. Se la ricotta di pecora dovesse essere molto bagnata, fatela asciugare leggermente scolandola in un setaccio.



Rotolo di frittata di ceci

persone 4 prep. 20 min. cottura 20 min.



_150 g di farina di ceci _50 g di amido di mais
_2 cucchiaini di lievito per torte salate _300 g
di bietole _250 g di ricotta di pecora _50 g di
mandorle a lamelle tostate _1 spicchio d'aglio
_1 pizzico di peperoncino _2 rametti di timo
_olio d'oliva extravergine _paprica dolce
_sale e pepe

Unite nel Food processor la farina e l'amido setacciati e una presa di sale e pepe; azionate versando dalla bocchetta l'acqua necessaria per ottenere una pastella fluida e omogenea. Trasferitela in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare per 3 ore a temperatura ambiente.

Lavate e asciugate le bietole (solo la foglia verde) e tagliatele a striscioline. Montate la ciotola con la protezione termica e la frusta gommata. Versate 2 cucchiaini d'olio e unite l'aglio schiacciato e il peperoncino. Impostate la temperatura a 95°C e fate cuocere con il coperchio paraschizzi per 3 minuti a velocità 1. Unite le bietole, salate e proseguite la cottura per 10 minuti sempre a velocità 1. Condite le mandorle con l'olio e la paprica e mescolate.

Versate la ricotta nel Food processor con 1 cucchiaino d'olio e le foglioline di timo: frullate per 1 minuto a velocità 3 per ottenere una crema liscia. Unite alla pastella di ceci il lievito facendolo cadere da un setaccino e 1 cucchiaino d'olio, mescolate e mettete il composto ottenuto in una teglia antiaderente oliata, stendendolo a uno spessore di 7-8 mm. Informate a 180°C per 15 minuti o finché l'impasto risulterà rappreso. Sformate la frittata su un tagliere e fatela raffreddare coperta con un foglio di alluminio.

Stendete la ricotta sulla frittata lasciando liberi 2 cm dal bordo, coprite con le bietole dopo aver eliminato l'aglio e cospargete con le mandorle. Arrotolate il tutto ben stretto e avvolgetelo con la pellicola trasparente. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.



Polpettine alle olive

persone 4 prep. 30 min. cottura 30 min.

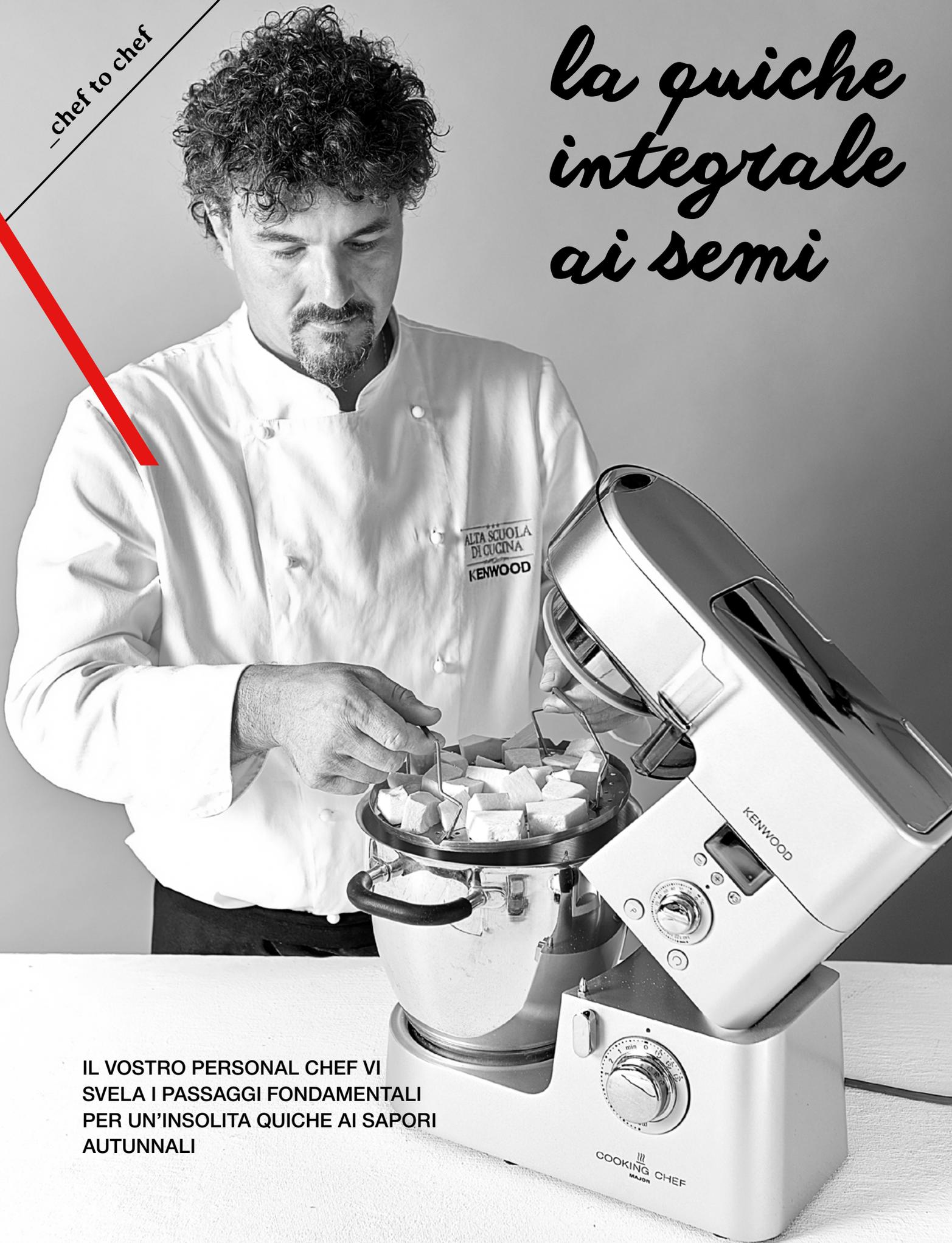


_1 confezione di tofu al naturale
_3 cucchiaini di amido di mais _1 cipollotto
_1/2 cucchiaino di paprica dolce
_2 cucchiaini di passata di pomodoro
_4 cucchiaini di olive verdi e nere denocciate
_2 cucchiaini di farina di riso
_2 cucchiaini di farina di mais fioretto
_1 cucchiaino di fiocchi di lievito alimentare _olio
d'arachidi per friggere _2 cucchiaini
di olio d'oliva extravergine _sale

Tritate il cipollotto nel Tritatutto. Trasferitelo nella ciotola, montate la protezione termica e la Frusta gommata e impostate la temperatura a 95°C e il timer a 5 minuti. Unite l'olio e coprite con il coperchio paraschizzi. Azionate a velocità 1 e fate rosolare. Nel Tritatutto tritate grossolanamente il tofu e aggiungetelo al cipollotto. Unite la paprica e cuocete per 5 minuti, sempre a velocità 1. Tritate le olive nel Tritatutto. Aggiungetele al fondo di tofu con la passata e l'amido di mais e cuocete con il coperchio paraschizzi per 3 minuti a velocità 1; salate. Fate intiepidire e mettete in frigorifero per 30 minuti, poi tritate il tutto nel Food processor con il lievito a velocità 3 fino a ottenere un impasto omogeneo. **Formate delle polpettine** con il composto e rotolatele nelle due farine mescolate. Friggetele nell'olio d'arachidi.

-chef to chef

la quiche integrale ai semi



IL VOSTRO PERSONAL CHEF VI
SVELA I PASSAGGI FONDAMENTALI
PER UN'INSOLITA QUICHE AI SAPORI
AUTUNNALI

COOKING CHEF
MAJON

Quiche integrale con zucca al profumo di amaretti e frangipane alle noci



persone 6 prep. 35 min. cottura 70 min.

Per la pasta brisée

- _300 g di grano integrale
- _50 g di semi di avena
- _50 g di semi di segale
- _80 g di burro _20 g di olio di riso
- _1 uovo _1 g di sale

1. Passate i semi dei cereali al Macinagranaglie fino a ottenere una farina impalpabile.

2. Versatela nella ciotola e aggiungete il burro freddo e cubettato. Unite l'olio e inserite la Frusta K: azionate la macchina a velocità 1 e lavorate per 2 minuti.

3. Aggiungete il sale e l'uovo e continuate a lavorare fino a ottenere una pasta morbida (circa 1 minuto).

4. Raccogliete il tutto con una spatola e lavorate l'impasto per pochi secondi con le mani. Formate un panetto, copritelo con carta da forno e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.



1.



2.



3.



4.

Se preferite una pasta più granulosa sarà sufficiente macinare i chicchi di cereali regolando il Macinagranaglie sulla misura intermedia. In questo caso però l'impasto avrà bisogno di maggiore idratazione.



Per la crema frangipane



150 g di noci sgusciate
60 g di burro 20 g di parmigiano
20 g di amido di farina bianca
2 uova noce moscata

- 1.** Frullate energicamente le noci nel Food processor fino a ottenere una granella fine.
- 2.** Versatela nella ciotola e aggiungetevi il burro. Inserite la Frusta K e lavorate a velocità 1 per 1 minuto. Versatevi le uova e lavorate fino a quando saranno ben amalgamate al resto degli ingredienti.
- 3.** Infine aggiungetevi il parmigiano e la farina con un pizzico di noce moscata.
- 4.** Lavorate fino a ottenere una crema liscia. Riponete la crema frangipane in un sac-à-poche.



1.



2.



3.



4.



La lama universale del Food processor è perfetta per tritare la frutta secca di ogni tipo, ma anche carne, pesce, frutta e ortaggi.

_chef to chef

Per la crema di zucca



_400 g di zucca pulita _50 g di panna fresca _20 g di mostarda
_2 uova _1 limone non trattato
_sale e pepe

1. Tagliate la zucca a pezzi regolari, disponeteli sul Cestello per la cottura a vapore e versate l'acqua nella ciotola.

2. Adagiate il cestello sulla planetaria, inserite la protezione termica e coprite con il paraschizzi.

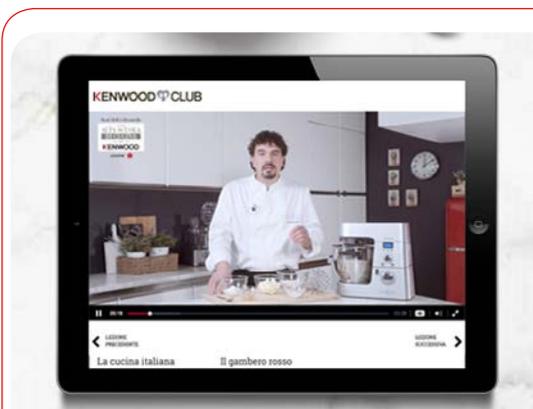
3. Impostate la temperatura a 120°C e il timer a 30 minuti. Azionate la macchina a velocità 3, metodo cottura. Una volta cotta, disponete la zucca all'interno di un canovaccio e strizzatela leggermente.

4. Inserite la polpa e la mostarda nel Food processor e frullate energicamente. Aggiungetevi la panna e le uova lasciando la macchina a velocità 2. Spegnete e aggiustate di sapidità. Profumate con la buccia di limone grattugiata.



Per l'assemblaggio

- 1.** Stendete la pasta brisée integrale e foderate una tortiera di 26 cm di diametro.
- 2.** Con il sac-à-poche dressate la crema frangipane alle noci alla base con cerchi concentrici.
- 3.** Trasferite anche la crema di zucca in un sac-à-poche e distribuitela sulla base di frangipane.
- 4.** Cuocete in forno a 170°C per circa 40 minuti. Togliete dal forno e spolverizzate la superficie con briciole di amaretti. Decorate, a piacere, con pezzetti di mostarda di frutta candita.



Segui le lezioni del nostro
Chef Cristian Broglia
con i **Corsi di Cucina online.**
Scegli il tuo percorso
tra impasti dolci, lievitati salati,
pasta fresca gourmet e molti altri!

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

Scopri la piacevole consistenza dei diversi strati

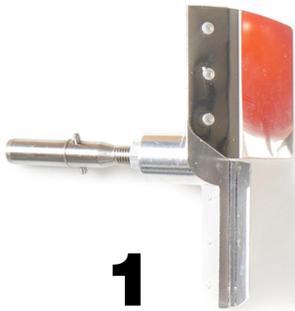


-officina

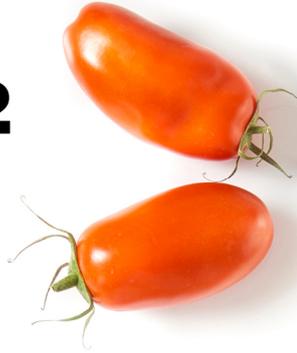


spaghetti al pomodoro

Tutte le attrezzature necessarie per realizzare
la pasta al pomodoro per eccellenza



2



3



4



5





Per la ricetta degli **spaghetti al torchio** e della **salsa al pomodoro** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

1 PASSAPOMODORO/ PASSAVERDURE

Ideale per ottenere una salsa liscia e vellutata. Utilizzate il disco a fori piccoli dal lato ruvido: eliminerete così anche i semi dell'ortaggio.

2 POMODORI PERINI

Una delle varietà più adatte per ottenere una salsa saporita e al tempo stesso fresca. In alternativa potete utilizzare pomodorini ciliegia o datterini.

3 TORCHIO

L'attrezzo fondamentale per preparare in casa spaghetti a prova di chef. Una delle farine migliori per un risultato ottimale è quella di semola rimacinata che garantisce porosità e ruvidezza alla pasta.

4 TRAFILA IN BRONZO PER SPAGHETTI

Le trafile sono realizzate in bronzo di alta qualità e garantiscono una superficie porosa che trattiene il condimento. Dopo aver ottenuto gli spaghetti lasciateli riposare per circa mezzora prima di cuocerli o surgelarli.

5 BASILICO

Per la realizzazione di un'ottima salsa è di fondamentale importanza l'aggiunta di basilico fresco. Coltivatelo in un vasetto sul davanzale per averlo sempre freschissimo a disposizione.



*"Maccaroni! Mi avete provocato
e mo' ve magno!"*

Alberto Sordi, "Un americano a Roma"

Spaghetti al cinema

Chi non ricorda l'indimenticabile scena di Alberto Sordi nel film "Un americano a Roma" in cui l'attore si avventa su un enorme piatto di spaghetti? Chi non sorride ripensando a Totò che in "Misera e nobiltà" agguanta gli spaghetti al pomodoro direttamente con le mani mangiandoli voracemente e nascondendoli a manciate nelle tasche? Gli spaghetti sono molto più di un piatto tipico: fanno parte della memoria collettiva nazionale, non solo gastronomica.



frusta gommata



Risotto allo zafferano

prep. **8 min.** cottura **18 min.**

- _ **320 g** di riso Carnaroli _ **1** scalogno
- _ **1** noce di burro _brodo vegetale caldo
- _ **1** bustina di zafferano
- _olio d'oliva extravergine
- _sale e pepe

- 1.** Mondate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo rosolare insieme a 2 cucchiari di olio d'oliva all'interno della ciotola a 120°C per 2 minuti a velocità di mescolamento 2, utilizzando la Frusta gommata per la cottura.
- 2.** Unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti, quindi bagnate con 1 mestolo di brodo. Impostate la temperatura a 100°C e cuocete per 16 minuti a velocità di mescolamento 2.
- 3.** Regolate di sale e pepe e quasi a fine cottura, unite la bustina di zafferano sciolta in poco brodo caldo; mantecate con il burro.



frusta K



torchio per la pasta



Spaghetti al torchio

prep. **10 min.**

per la pasta

- _ **200 g** di semola rimacinata
- _ **70 g** d'acqua

- 1.** Versate la farina nella ciotola, inserite la Frusta K, azionate la macchina a velocità 3 e versatevi l'acqua poco a poco: dovrete ottenere un impasto sgranato e sabbioso.
- 2.** Inserite il Torchio per la pasta con la trafila apposita per gli spaghetti. Azionate la macchina a velocità 6. Versatevi la pasta ottenuta e pressate con l'apposito attrezzo.
- 3.** Fate estrarre la pasta e tagliatela alla lunghezza di 25 cm circa. Create dei nidi su un vassoio e fate riposare per circa mezz'ora.



Per tornare alla ricetta del **risotto alle nocciole e castelmagno** **clicca qui!**



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



frusta gommata



passaverdure



frusta a filo grosso



Salsa di pomodoro fresco

prep. **15 min.** cottura **17 min.**

_500 g di pomodori perini ben maturi **_1** spicchio d'aglio **_20 g** di cipolla tritata **_40 g** di olio d'oliva extravergine **_**basilico fresco **_**sale

- 1.** Inserite sulla planetaria la protezione termica, versate nella ciotola l'olio, la cipolla e lo spicchio d'aglio. Inserite la Frusta gommata e impostate la temperatura a 90°C.
- 2.** Fate soffriggere per 2 minuti a velocità 1 utilizzando il metodo cottura. Spegnete, togliete la protezione termica e inserite il Passaverdure. Posizionate la planetaria sotto il cestello del Passaverdure.
- 3.** Tagliate a pezzettoni i pomodori, adagiateli sul cestello del Passaverdure (utilizzate il disco a fori piccoli) e azionate la macchina. Continuate fino a terminare tutti i pomodori. Disinserite il Passaverdure e inserite la protezione termica con la Frusta gommata.
- 4.** Impostate la temperatura a 120°C, aggiungete il basilico e cuocete a velocità 1 per 15 minuti. Terminata la cottura, aggiustate di sapidità.

Crema al mascarpone e caffè

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

_300 g di mascarpone freschissimo **_2** cucchiaini di zucchero a velo **_2-3** cucchiaini di caffè espresso ristretto

- 1.** Montate la Frusta a filo nella ciotola pulita e asciugata. Versate il mascarpone e unite lo zucchero a velo.
- 2.** Mescolate a velocità 2 per 2 minuti, quindi aggiungete il caffè espresso freddo.
- 3.** Mescolate per un altro minuto poi dividete la crema ottenuta in 4 coppette, copritele con pellicola trasparente e trasferitele in frigorifero per almeno 20 minuti a rassodare leggermente.



Per tornare alla ricetta delle **zeppoline con crema al mascarpone e caffè** **clicca qui!**

Legenda delle attrezzature

ATTREZZATURE IN DOTAZIONE NEL MODELLO FULL OPTIONAL *

Frusta a filo grosso



Frusta gommata



Frusta K



Gancio a spirale



Gancio con spatola a spirale



** Cestello per cottura a vapore



* Frullatore Thermoresist



* Food processor



* Bilancia elettronica



ATTREZZATURE FREE STANDING

Estrattore



Triblade



Superautomatica Eletta
De'Longhi



A seconda del modello di Cooking Chef
Kenwood, la dotazione delle attrezzature
può variare.

* Food processor, Frullatore e Bilancia
elettronica sono acquistabili anche come
attrezzature optional

** Il Cestello per cottura a vapore
è acquistabile come ricambio

ATTREZZATURE OPTIONAL



Centrifuga



Macinagranaglie



Passapomodoro
/Passaverdure



Pelapatate



Sfogliatrice



Sorbettiera



Spatola per pasticceria



Spremiagrumi



Taglia a dadini



Tagliapasta



Tagliaverdure con 7 dischi



Tagliaverdure/
Grattugia con 5 rulli



Torchio per la pasta



Trafila



Tritacarne



Tritatutto

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

Ricette

Cristian Broglio (da pag. 37
a pag. 41), Sara Querzola
(da pag. 7 a pag. 14),
Barbara Toselli (da pag. 17
a pag. 24), Lena Tritto

Fotografie

Piermichele Borraccia,
Barbara Toselli

-questionario

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

— — — — —
KENWOOD



Cosa ne pensi della rivista Alta Scuola di Cucina?
Condividi con noi le tue impressioni e i tuoi suggerimenti:
siamo pronti ad ascoltarti e a migliorarci.
I feedback più interessanti diventeranno protagonisti
della nostra community.

<http://www.survey.delonghi.com/index.php/988335/lang-it-informal>

Grazie per il tempo che ci stai dedicando:
la tua opinione è importante per noi!

Kenwood Marketing Team

