



PREPARARE GRANDI PIATTI IN MODO SEMPLICE

Questo libro contiene più di 180 ricette, ideate per dimostrare la versatilità di Kenwood Chef e di Kenwood Major e della loro vasta gamma di accessori. Mentre la raccolta di ricette offre moltissime idee non solo per piatti moderni e semplici, ma anche per piatti tradizionali molto apprezzati, la parte iniziale contiene una guida illustrata a tutti gli accessori e ai loro molteplici usi.

L'autrice

Jennie Shapter è una scrittrice freelance specializzata in alimentazione e gastronomia che ha pubblicato oltre 20 libri di cucina su vari argomenti. È molto richiesta anche per la sua abilità di stilista gastronomica per realizzare fotografie che dimostrano che le sue ottime ricette sono anche belle da vedere.

Assistenza clienti

Se avete delle domande su Kenwood Chef o Kenwood Major o su qualsiasi altro prodotto Kenwood, telefonate al numero verde 800.202323



ISBN 978-0-9558472-4-0



£19.99 g30

KENWOOD

PWK2693/1

KENWOOD

Ricette per Kenwood Chef & Major

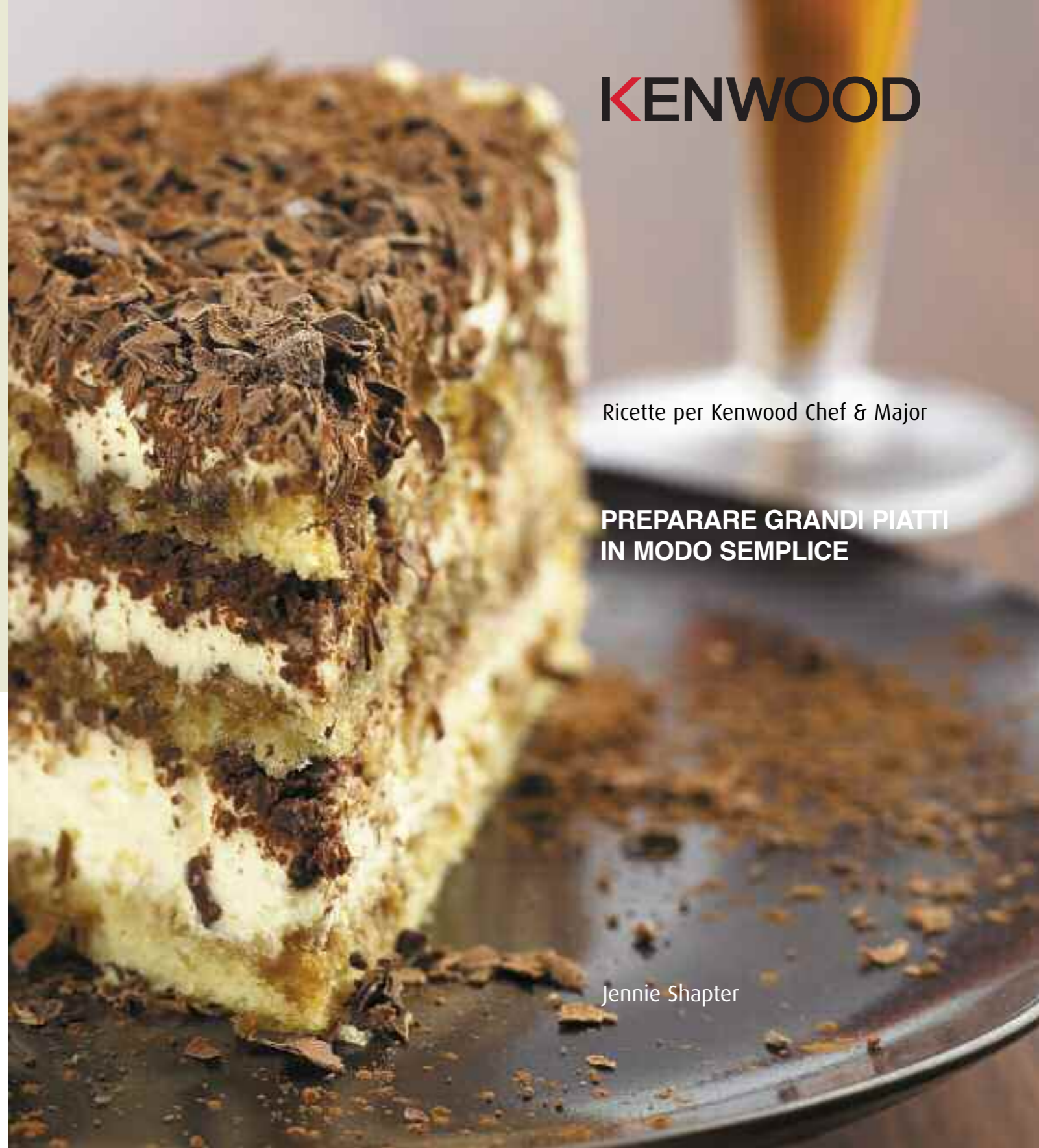
Jennie Shapter

KENWOOD

Ricette per Kenwood Chef & Major

**PREPARARE GRANDI PIATTI
IN MODO SEMPLICE**

Jennie Shapter



KENWOOD
CREATE MORE

Ricette per Kenwood Chef & Major

**PREPARARE GRANDI PIATTI
IN MODO SEMPLICE**



Jennie Shapter

Publicato per conto di Kenwood Ltd.
Edition 2008

Progetto: Turquoise Creative
Editore: Jennie Shapter
Fotografia: Dave King
Food Stylist: Jennie Shapter
Prop Stylist: Jo Harris

Copyright © Dave King, per la fotografia
Copyright © Jennie Shapter, per i testi

Questo libro è tutelato dalla Convenzione di Berna sul diritto d'autore.

È vietata ogni riproduzione non autorizzata. 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 978-0-9558472-4-0

Informazioni gastronomiche

In tutte le ricette, le quantità vengono espresse sia nel sistema metrico che in quello anglosassone. Scegliere un solo sistema, ma non utilizzare entrambi nella stessa ricetta, dato che non sono intercambiabili.

In qualche ricetta le quantità di alcuni ingredienti sono espresse in "ml", anche non trattandosi di ingredienti liquidi (ad es.: spezie, farina di mandorle, ecc.). Per la cucina italiana la corretta traduzione è la seguente:

5 ml = 1 cucchiaino da tè

15 ml = 1 cucchiaio da tavola

Se non diversamente indicato, la misurazione in cucchiaini si riferisce a un cucchiaino raso.

Se non diversamente indicato, utilizzare uova di medie dimensioni.

I tempi di cottura possono variare leggermente a causa delle differenze tra i vari forni. Verificare i tempi di cottura del forno utilizzato rispetto a quelli indicati nel ricettario.

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

I tempi di preparazione e di cottura sono orientativi. In particolare, il tempo di preparazione è approssimato per eccesso ai 5 minuti successivi e non include il tempo necessario per eventuali preparazioni di base.

In alcune ricette vengono utilizzate uova non cotte. In questi casi, assicurarsi che le uova siano le più fresche possibili. Le pietanze contenenti uova non cotte sono sconsigliate alle donne in gravidanza, ai bambini e ai soggetti a rischio di infezione.

Introduzione

Storia del Kenwood Chef

La gamma Chef e Major

L'Apparecchio da Cucina

Gli accessori

Frusta K Flexi

Il Frullatore

Il Tritacarne e gli Accessori
per salsicce e kebbe

Il Tagliaverdure a dischi

Il Tagliaverdure /

Grattugia a rulli

L'Attacco per preparare

Il Pelapatate

Il Passapomodoro/Verdure

4 Il Torchio per la pasta

5 La Sfogliatrice

6 Il Tritatutto

8 Il Macinagranaglie

9 Lo Spremiagrumi

11 La Centrifuga

12 Il Food Processor

La Gelatiera / Sorbettiera

14

16

Ricette

17 Zuppe e antipasti

Pesce

18 Carne e pollame

19 Uova e formaggi

20 Pasta, riso e cereali 78

21 Verdure e insalate 90

22 Condimenti, confetture

23 e salse 100

24 Dessert 108

25 Dolci, pasticcini e biscotti 124

26 Pane 142

28 Bevande 154

Ricette di base 162

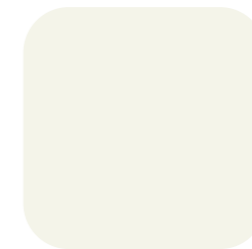
Glossario 168

29 Indice delle ricette per

30 accessorio 172

42 Indice 174

INDICE



INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto di un Apparecchio da Cucina Kenwood Chef o Major. Tra i tanti impegni stressanti della vita moderna, questo apparecchio rende cucinare un'attività semplice, veloce ed estremamente piacevole.

Tutte quelle noiose attività di preparazione diventano ora un gioco da ragazzi grazie agli apparecchi Chef e Major e alla loro vasta serie di accessori. Con la Frusta a K, la Frusta a Filo e il Gancio Impastatore si potranno preparare dolci, dessert, biscotti, pasticcini, pane, oltre ai passati di verdura, paté, ripieni, polpettoni, hamburger, crochette di pesce e arrosti vegetariani mentre l'elenco di quello che si può fare con gli accessori è pressoché infinito. Ad esempio, è possibile preparare le verdure per insalate fresche o saltate in padella; passare le verdure o la frutta per zuppe e salse; impastare e tirare la pasta sia nei vari formati che a sfoglia; insaccare le salsicce; macinare i chicchi di caffè o le spezie per pietanze marinate; centrifugare; preparare succhi di frutta e ortaggi per sane bevande o preparare cremosi gelati.

Questo libro è stato scritto con riferimento alla gamma degli Apparecchi da Cucina Kenwood e le quasi 200 ricette riportate illustrano solo alcuni dei tanti possibili impieghi. La prima sezione spiega in dettaglio il funzionamento di Kenwood Chef e Major, degli accessori e degli utensili. Ogni accessorio o utensile viene descritto singolarmente, con indicazioni sui cibi e le ricette più

adatte al loro impiego e con l'aggiunta di utili suggerimenti. Le operazioni più complesse vengono illustrate con fotografie di esempio.

La sezione relativa alle ricette è divisa in capitoli, proprio come un libro di cucina, così da semplificarne la consultazione. Si può scegliere tra ricette per zuppe, antipasti, uova, formaggi, adatte sia per spuntini che per pasti completi; ma ovviamente vi si trovano anche le ricette per le portate principali di pesce o carne, oltre alle ricette per i dolci o per il pane. Si tratta di ricette internazionali, che utilizzano una grande varietà di ingredienti e che vanno da quelle facili e veloci a quelle più sofisticate, in cui far sfoggio delle proprie capacità culinarie, esaltate dalla semplicità d'uso del vostro robot da cucina.

Tutte le ricette sono state provate utilizzando il robot da cucina Kenwood. L'indice di pagina 172 raggruppa le ricette in base agli accessori e agli utensili. Inoltre, nel glossario a pagina 168 vengono spiegati i termini di cucina, i metodi e gli ingredienti meno noti.

Le ricette e le indicazioni contenute in questo libro vogliono essere un invito a personalizzare la preparazione dei vostri alimenti preferiti. Per qualunque ricetta vengano utilizzati, Kenwood Chef e Major regaleranno ore di divertimento e risultati gustosi.

LA STORIA DEL KENWOOD CHEF



La storia della Kenwood inizia più di mezzo secolo fa, quando Kenneth Wood creò la sua prima azienda a Woking nel Surrey. Fondata nel 1947, la Kenwood Manufacturing Company Limited produceva elettrodomestici.

Il desiderio di Kenneth Wood era quello di realizzare e vendere apparecchi che la gente avrebbe desiderato come oggetti di lusso, ma che al tempo stesso sarebbero entrati a far parte della vita di tutti i giorni.

Il primo prodotto fu un tostapane, subito seguito da un frullatore - sbattitore combinato. Il frullatore ebbe molto successo, ma la concorrenza, specialmente americana, obbligò Wood a inventarsi qualcosa di innovativo per rimanere alla testa del mercato. Con la sua squadra di ingegneri, ridisegnò il frullatore che avrebbe dato vita alla lunga generazione dei Kenwood Chef.

Nel marzo del 1950, presentò il nuovo apparecchio alla prestigiosa Ideal Home Exhibition di Londra. La varietà di funzioni di questo elettrodomestico era talmente ampia da non poterlo definire semplicemente un frullatore; così fu ribattezzato Kenwood Electric Chef A 700. All'inizio fu venduto alla significativa somma di 19 sterline, 10 scellini e 10 penny.

La fama di questo prodotto si diffuse tanto rapidamente da essere presto esportato in Europa, Canada, Sud America e Stati Uniti.

L'interesse per lo Chef ha continuato ad aumentare tanto che oggi viene venduto in più di cento paesi del mondo. Oltre mezzo secolo di esperienza nella preparazione di alimenti e lo sviluppo costante del prodotto hanno portato alla realizzazione dei moderni Apparecchi da Cucina. Da quando i primi Kenwood Chef lasciarono le linee di produzione sono stati venduti più di 10 milioni di apparecchi. L'attuale gamma offre all'utente professionale e domestico una scelta di accessori ancor più ampia, eccellenti prestazioni e una vasta serie di colori e modelli. Con un'eccezionale potenza che va da 700 a 1500 W, Kenwood Chef resta ancora il prodotto di riferimento sia per uso privato che semiprofessionale.



*In alto a sinistra: Kenneth Wood
Sopra: la gamma Kenwood dal
1950 al 1976*

GAMMA KENWOOD CHEF E MAJOR



TITANIUM, PREMIERE e CLASSIC

La gamma Kenwood Chef offre al consumatore le versioni Chef e Major.

Tutti i modelli di questa gamma permettono una lavorazione con movimento planetario, sia a bassa velocità che ad alta velocità, che consente l'applicazione di un'ampia scelta di attrezzature.

I modelli Titanium Chef e Major offrono un attacco supplementario per lavorazioni a media velocità con il food processor.



KENWOOD CHEF: MODELLI CHEF E MAJOR

Le funzioni svolte dagli utensili di miscelazione dei vari Apparecchi da Cucina sono simili: la differenza principale sta nella quantità massima di ingredienti che ciascun Apparecchio è in grado di trattare. Major è dotato di un recipiente più capace e di un motore più potente che gli consentono di miscelare dosi davvero impegnative. Le capacità massime sono indicate nel libretto di istruzioni fornito con l'Apparecchio da Cucina.

GLI UTENSILI DI MISCELAZIONE

La Frusta a K, la Frusta a Filo e il Gancio Impastatore forniti con l'apparecchio vi consentono di miscelare perfettamente gli ingredienti per torte, biscotti, paste, paste lievitate oltre a creme, soufflé, uova, meringhe e mousse.



Il particolare movimento di miscelazione degli Apparecchi Kenwood fa sì che gli utensili ruotino mentre si spostano all'interno del recipiente. Tale movimento viene definito Planetario. Esso consente alla Frusta a K, alla Frusta a Filo e al Gancio Impastatore di raggiungere ogni angolo del Recipiente e miscelare gli ingredienti in modo completo ed omogeneo.

Le pagine da 9 a 11 contengono ulteriori dettagli su come miscelare, impastare e frullare.

I RECIPIENTI

I Recipienti in dotazione variano a seconda del modello di Chef e Major Kenwood. Esiste un Recipiente Rotondo, un Recipiente a D e un Recipiente Rotondo in Acciaio Inossidabile, tutti disponibili come accessori opzionali.



Tutti i Recipienti possono essere utilizzati con qualsiasi modello della gamma e offrire specifici vantaggi.

Il Recipiente a D consente di versare più facilmente le miscele liquide oltre a facilitare l'aggiunta degli ingredienti. Può essere utilizzato come recipiente di raccolta degli accessori. È disponibile solo per i modelli Chef.

Il Recipiente in Acciaio Inossidabile, con finitura opaca o lucida, è disponibile sia per il modello Chef che Major e offre il vantaggio di restare freddo. Particolarmente utile per montare albumi, montare la panna o realizzare impasti.

La gamma di modelli KM001-KM006 viene fornita con il Recipiente in Acciaio Inossidabile, completo di maniglie che consentono di sollevarlo e trasferire agevolmente il contenuto.

ACCESSORI

Il Paraspruzzi



Il Paraspruzzi è installato sull'apparecchio al di sopra degli strumenti, in modo da poter sostituire agevolmente i vari accessori senza doverlo rimuovere. È dotato di uno sportellino apribile che consente di aggiungere gli ingredienti nel Recipiente durante la miscelazione.

Il Paraspruzzi non solo trattiene gli schizzi ma anche le sostanze, come la farina, che tendono a formare polvere quando vengono versate nel Recipiente Kenwood durante la miscelazione.

La Spatola

Uno strumento veramente utile, molto flessibile, che consente di recuperare facilmente anche i pezzetti più piccoli rimasti sul fondo del Recipiente.



La Fodera

Un'elegante e igienica fodera lavabile che ricopre l'Apparecchio da Cucina e lo protegge dalla polvere, mantenendolo pulito quando non viene utilizzato.

Bilancia digitale (solo per i modelli in cui è prevista)

La bilancia digitale è stata specialmente creata per i modelli Chef e Major.



È dotata di un tappetino antiscivolo adatto per appoggiare la ciotola sia del modello Chef che Major. Ha uno schermo digitale con una suddivisione del peso di 2 grammi e una portata massima della pesatura di 8 kg.

La bilancia digitale ha un piatto di appoggio in vetro, facile da pulire e una funzione tar che offre la possibilità di pesare gli ingredienti aggiungendogli direttamente nella ciotola.

LA FRUSTA A K

La Frusta a K è probabilmente l'utensile a cui si ricorre più sovente. Grazie alla sua versatilità, può essere impiegata nella preparazione di pietanze dolci e salate. Le alette angolose e il movimento planetario, consentono alla Frusta a K di raggiungere qualsiasi angolo del Recipiente, sia che si amalgamino gli impasti per torte, sia che si preparino le paste o si rimestino delicatamente gli ingredienti per ripieni e farce.

QUANDO UTILIZZARLA

Miscele cremose

Metodo tradizionale di preparazione della classica torta Victoria Sandwich oltre che di torte alla frutta o al cioccolato, charlottes e alcuni preparati per biscotti. La Frusta a K permette di lavorare facilmente il burro con lo zucchero, conferendo volume al composto che risulterà così leggero e spumoso.



La Frusta a K consente, inoltre, di incorporare le uova alla velocità massima. L'efficienza di questo accessorio ridurrà al minimo il rischio che il composto si rapprenda e che il dolce risulti, di conseguenza, troppo compatto. Per incorporare la farina usate la velocità minima.

Sbriciolare i biscotti

La Frusta a K può essere utilizzata per frantumare biscotti secchi con cui realizzare basi per cheesecake, flan e dolci di cioccolato che non richiedono cottura. Utilizzate la Frusta a K alle velocità 1 e 2 per frantumare i biscotti, quindi unite il burro fuso o gli altri ingredienti richiesti per realizzare la base.



Glassare

La glassa al burro è probabilmente il tipo di glassa più usato per la decorazione di dolci. Con la Frusta a K lavorate il burro fino a ridurlo ad una soffice crema, quindi incorporate sbattendo lo zucchero a velo e gli aromi fino ad ottenere una glassa omogenea e spumosa. La Frusta a K renderà molto più semplice la preparazione della glassa reale e della pasta di mandorle con cui guarnire le torte delle vostre feste.

Ridurre in purea le verdure

Utilizzate la Frusta a K per ridurre in purea le patate, i navoni o le pastinache. Cuocete le verdure in acqua bollente fino a quando saranno morbide, scolatele e versatele nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K a velocità 2, mescolate fino a ridurre in purea. Incorporate un po' di latte, burro e salate a piacere.



Miscelare e amalgamare

Con la Frusta a K si possono miscelare con facilità le miscele fuse per dolci quali pan di zenzero, torte al miele e alcuni pani da tè. Lo stesso dicasi per i mix per torte a base di margarina soffice e i preparati istantanei per muffins. Utilizzate la Frusta a K per incorporare le uova alla pasta per bigné o per realizzare impasti per biscotti o frollini. La versatilità della Frusta a K, pressoché infinita, ne consente un largo impiego nella preparazione di gustose pietanze: dalla miscelazione d'ingredienti per paté o di ripieni per verdure e pollame, alla preparazione di



hamburger, polpette e salsicce. Polpettoni, arrostiti, farciture per torte di pesce, sono solo alcuni degli esempi possibili.

Impasti di base

La Frusta a K è perfetta per lavorare la farina con il burro o la margarina fino ad ottenere un impasto del tipo a briciole.



Esso costituisce la base per torte semplici, focaccine, pasticcini, biscotti di vario tipo, dolci ricoperti di streusel, pani da tè, tortine e desserts con coperture friabili. Con la Frusta a K, si può anche incorporare l'impasto a briciole nell'impasto finale di torte, biscotti, focaccine e pasticcini. Essendo di metallo, la Frusta a K mantiene fresco l'impasto, il che è essenziale nella preparazione della pasta. Si consiglia di utilizzare le velocità da minima a 2.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Per ottenere il miglior risultato possibile, assicuratevi che i grassi utilizzati nelle miscele cremose siano a temperatura ambiente, salvo diversamente indicato nella ricetta.

2 Durante la miscelazione, utilizzate il Paraspruzzi per evitare la fuoriuscita di farina, zucchero a velo o altre sostanze in polvere.

FRUSTA A FILO

La Frusta a Filo è ideale per ottenere composti spumosi; la sua forma è stata concepita per inglobare aria durante la miscelazione, aumentando il volume degli ingredienti frullati. Può montare perfettamente anche un solo albume, ma è in grado di montarne fino a 12 o 16, se si utilizza l'Apparecchio da Cucina Major.

Pastelle

La Frusta a Filo consente di preparare in pochi secondi pastelle a base di uova, farina e latte per pancake, crepes, focaccine, salsicce cotte nella pastella e Yorkshire Pudding. Versate la farina, le uova e circa metà del latte e con la Frusta a Filo frullate fino ad ottenere una pastella densa e omogenea passando gradatamente dalla velocità minima alla velocità 3. Incorporate, quindi, poco alla volta il resto del latte.

Albumi

La Frusta a Filo è lo strumento ideale per preparare squisite meringhe Pavlova, meringhe alle noci, meringate, ma anche per realizzare decorazioni per dolci o montare gli albumi per soufflés e mousse. Per montare gli albumi, utilizzate la frusta alla massima velocità. Montando gli albumi si ottiene dapprima un composto spumoso che, man mano, aumenta in volume e consistenza pur conservando un aspetto umido, denominato a neve soffice. Espressione ricorrente in molte ricette in cui gli albumi devono essere incorporati al composto, come mousse o soufflés. Se si estrae la Frusta a Filo dal Recipiente a questo punto, il composto manterrà la sua forma ma i picchi perderanno la loro consistenza.

Se una ricetta richiede di montare gli albumi a neve ferma, come nel caso



delle meringhe, il composto apparirà asciutto e lucido e i picchi non perderanno la loro consistenza.

Maionese

La maionese viene solitamente considerata una preparazione difficile, probabilmente perché, senza l'aiuto di una frusta elettrica, può



"impazzire". Aggiungendo l'olio d'oliva ai tuorli, con la Frusta a Filo alla velocità massima, gli ingredienti emulsioneranno perfettamente.

Desserts montati

La Frusta a Filo viene utilizzata per la realizzazione di moltissime ricette. Ad esempio, per montare la panna e gli albumi per i soufflés; la panna e

il vino o lo sherry per il syllabub o ancora i tuorli e la purea di frutta per la mousse.



Panna montata

La Frusta a Filo è ideale per montare la panna per la decorazione di crostate e zuppa inglese, per la farcitura di pan di Spagna, torte e profiteroles o per incorporare la panna delicatamente a spume, soufflés e cheesecakes. Utilizzate il Recipiente in Acciaio Inossidabile per mantenere fredda la panna. Montate la panna a neve soffice passando gradatamente dalla velocità minima alla velocità 2 o 3. È preferibile non frullare troppo velocemente per evitare che si riduca a burro.

Pan di Spagna montati

Sia che si prepari un pan di Spagna senza grassi, un rotolo svizzero, un rotolo di pasta genovese o una pasta genovese arricchita con burro, questo metodo di preparazione dei dolci si basa interamente sulla quantità di aria incorporata nel composto a base di uova per farlo gonfiare. Per ottenere un ottimo pan di Spagna, le uova e lo zucchero devono essere

lavorati fino ad ottenere un composto veramente denso e cremoso; il composto deve avere una densità tale da formare un filo quando si estrae la Frusta.



Cominciate a lavorare alla velocità minima, quindi passate abbastanza velocemente alla velocità massima. Incorporate delicatamente la farina e gli altri ingredienti in modo da trattenere più aria possibile nel composto.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Per ottenere i migliori risultati, conservate le uova a temperatura ambiente o tiratele fuori dal frigorifero 30 minuti prima di utilizzarle.

2 Assicuratevi sempre che la Frusta a Filo ed il Recipiente siano perfettamente puliti prima di montare gli albumi. Eventuali residui di grasso non consentirebbero di montarli perfettamente.

3 Assicuratevi di aver tolto il Paraspruzzi prima di cominciare a frullare, in modo da consentire la libera circolazione dell'aria.

GANCIO IMPASTATORE

Uno degli impieghi più comuni di Chef Kenwood è la preparazione del pane. Il Gancio Impastatore rende meno faticosa la preparazione del pane, amalgamando perfettamente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido che verrà poi lavorato energicamente e reso elastico. In questo modo si sviluppa la glutine nella farina e viene favorita la lievitazione del pane. Il Gancio Impastatore lavora l'impasto in modo delicato ma deciso grazie al movimento planetario che consente di ottenere un impasto perfettamente omogeneo ed elastico.

Pane, Biscotti arrotolati, Focaccine, Pizze e Impasti dolci

Qualunque tipo di pane si desideri preparare, il Gancio Impastatore lo farà per voi. Cominciate a lavorare alla velocità minima per miscelare gli ingredienti, quindi passate alla velocità 1 per impastare. Una volta ottenuto l'impasto di base del pane, provate a realizzare pane integrale, pane di grano duro, pane



di segale o tipi di pane dolce, come brioche, stollen, focaccine dolci di Chelsea o ancora biscotti arrotolati, pasticcini danesi e, ovviamente, pasta per pizze.

Soffici impasti lievitati e Pastelle

Alcune torte e dessert a base di lievito, come il savarin, il kugelhupf o il babà al rum, vengono realizzati con pastelle dense o con impasti molto soffici. Questi preparati risultano



perfetti se miscelati con il Gancio Impastatore, dal momento che la lavorazione è indispensabile allo sviluppo del glutine.

Il Gancio Impastatore può essere utilizzato anche per incorporare altri ingredienti all'impasto, come ad esempio la frutta secca o le noci, dopo la prima lievitazione.



Utilizzate il Gancio Impastatore per incorporare il burro e realizzare i "bliny" (crespelle dolci) russi, fatti con farina di grano saraceno e lievito.

Uso del lievito fresco

Nella maggior parte delle ricette a base di lievito si raccomanda l'uso di lievito secco istantaneo. Ciò ha rivoluzionato la preparazione del pane perché questo tipo di lievito può essere messo direttamente nella farina prima di aggiungere liquidi e di impastare con il Gancio Impastatore. Per un risultato ancora migliore, può essere perfettamente sostituito con lievito fresco negli impasti con molta frutta o arricchiti con uova e burro. Il lievito fresco può



essere acquistato nei Supermercati che dispongono di forno interno, nelle panetterie e nei negozi macrobiotici. Può essere conservato in frigo e consumato entro 3 giorni oppure tenuto in congelatore in piccole quantità e consumato entro 3 mesi. In linea generale, 15g di lievito o una bustina di lievito secco istantaneo da 7g sono sufficienti a far lievitare 750g di farina. Per gli impasti arricchiti si possono utilizzare dosi maggiori perché la lievitazione è più complessa. Il lievito fresco va miscelato con un po' del liquido indicato nella ricetta quindi incorporato alla farina insieme ai restanti liquidi.

Impasto per pasta

Se dovete preparare un impasto da passare nella Sfogliatrice o una pasta da stendere con il matterello, utilizzate il Gancio Impastatore a velocità 3 e 4 per miscelare gli ingredienti. Per ulteriori informazioni, vedere pag.80.



SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- 1 Non superate mai le quantità massime per evitare di sovraccaricare il motore. Le quantità massime sono indicate nel libretto di istruzioni del modello da voi prescelto.
- 2 Utilizzate sempre liquidi a temperatura ambiente; se la loro temperatura è troppo elevata neutralizzano il lievito, se è troppo bassa inibiscono la sua azione lievitante.
- 3 Lasciate lievitare l'impasto nel Recipiente Kenwood in modo da poter reinserire facilmente il Gancio Impastatore e rimpastare.

FRUSTA K FLEXI

La frusta K Flexi è ideale per preparare mousse ed impasti cremosi.



Realizzata in metallo è ricoperta da uno speciale materiale plastico, con alette flessibili alle estremità.

Nella rotazione planetaria, va a contatto con la parete interna della ciotola, riuscendo così ad amalgamare al meglio i preparati liquidi e cremosi.

Amalgamare burro e zucchero

In molte ricette di dolci e torte, il burro viene amalgamato con lo zucchero fino ad ottenere un impasto cremoso e soffice.



E' precisamente quello che sa fare la Frusta K Flexi.

Mettete 250g di burro e 250g di zucchero nella ciotola. Per ottenere

migliori risultati utilizzate del burro morbido.

Montate la frusta K Flexi ed abbassate la testa della macchina.

Mousse di cioccolato



Prima di iniziare, assicuratevi che la Frusta K Flexi sia montata correttamente (vedete suggerimenti e consigli). Ingredienti: 3 uova, 150 g di cioccolato, 30 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero. Spezzate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria assieme al burro. Separate il tuorlo dall'albume. Montate gli albumi a neve soda a velocità massima per 3-4 minuti. Aggiungete i tuorli d'uovo uno alla volta nel cioccolato fuso e lavorate il composto con la Frusta K Flexi a velocità 4. Di seguito, aggiungete gli albumi montati a velocità minima per 1-2

minuti. Disponete la mousse in un contenitore adeguato e mettetela in frigorifero per 2-3 ore prima di servire.



SUGGERIMENTI e CONSIGLI

- 1 Prima dell'uso assicuratevi che la Frusta K Flexi sia montata correttamente. Utilizzare l'utensile in dotazione. Deve appena toccare il fondo della ciotola però non deve bloccare la chiusura della testa della macchina.
- 2 Per ottenere i migliori risultati, lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per alcune ore prima di usarlo per composti soffici.

IL FRULLATORE

Il Frullatore si utilizza per ridurre a purea e miscelare un'infinità di ingredienti. Le sue lame in acciaio inossidabile, particolarmente affilate, ruotano ad una velocità molto elevata. I cibi introdotti nella caraffa del Frullatore si muovono obbligatoriamente attorno e lungo le lame. Questo accessorio trita finemente o, se si continua a frullare, riduce in purea gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo. Il Frullatore, di solito, sminuzza più finemente di un tritatutto.

La gamma di Frullatori Kenwood include caraffe in acciaio inossidabile, vetro ed acrilico. Il modello in acciaio inossidabile, oltre ad essere estremamente elegante, ha il vantaggio di mantenere freddi gli ingredienti ed è quindi ideale per cocktail, bevande alla frutta e frullati. È anche più capace e può miscelare fino a 1,5 litri.



Le caraffe in vetro ed acrilico consentono di lavorare cibi fino a 1,2 litri. La caraffa in acrilico è più leggera e facile da manipolare. Entrambe trasparenti, consentono di seguire passo a passo il processo di trasformazione. Il vetro, antigraffio, è particolarmente indicato per le spezie dure, lo zucchero ed il ghiaccio.

Gli impieghi del Frullatore sono pressoché infiniti; riportiamo qui di seguito alcuni esempi di come può

facilitare la preparazione di pietanze e ricette.

Biscotti sbriciolati

I biscotti, che sono la base di desserts e cheesecakes, possono essere ridotti rapidamente in briciole nel Frullatore. È preferibile tagliarli a pezzetti prima di introdurli, con l'apparecchio in funzione, nella Caraffa del Frullatore attraverso l'apertura di alimentazione. Per evitare di riempire eccessivamente la caraffa, frullate in più volte.

Pangrattato

Potete usare il Frullatore per trasformare il pane bianco o integrale in pangrattato. Tagliate il pane a fette, privandole della crosta, quindi tagliate le fette a cubetti o a pezzetti sufficientemente piccoli da poter essere introdotti nell'apertura di alimentazione. Azionate il Frullatore alla velocità massima e lasciate cadere i pezzi di pane attraverso l'apertura.



Evitate di utilizzare pane fresco perché tende a restare unito, il pane vecchio di un giorno è l'ideale. Se desiderate ottenere una maggiore quantità di pangrattato è preferibile introdurre il pane in più volte.

Tritare noci

Utilizzate soltanto noci sgusciate introducendole nel Frullatore in funzione attraverso l'apertura di alimentazione posta sul coperchio. Per grandi quantità, utilizzate l'Accessorio Il Food Processor.

Tritare il ghiaccio

I cubetti di ghiaccio possono essere tritati per essere aggiunti alle bevande o come parte di queste. Se tritate il ghiaccio in casa, aggiungete sempre un po' d'acqua ai cubetti. È preferibile usare la caraffa di vetro o quella d'acciaio con le bevande che contengono ghiaccio o per tritare i cubetti.



Bevande

Dai frullati e frappé ai cocktail alcolici, il Frullatore è in grado di preparare una bevanda in pochi secondi. Basta aggiungere latte, frutta fresca, come ad esempio fragole o mango, ed un cucchiaino di gelato nella caraffa del Frullatore e miscelare fino ad ottenere un composto denso e spumoso. Provate il delizioso frullato di nocciole e banane. Prendete una banana, affettatela, unite lo yogurt, le nocciole, 300ml di latte e frullate.



Maionese

Il Frullatore può essere usato in sostituzione della Frusta a Filo nella preparazione della maionese. Mettete i tuorli, il sale e l'aceto o il succo di limone nella caraffa del Frullatore e posizionate la sull'apparecchio da cucina Chef Kenwood o Major. Con l'apparecchio in funzione, togliete il tappo dell'apertura di alimentazione e versate l'olio a filo nella caraffa.



L'azione di taglio della lama in acciaio inossidabile emulsionerà i tuorli e l'olio e consentirà di ottenere una maionese densa ed omogenea. Utilizzate almeno due tuorli in modo da garantire che le lame siano sommerse.

IL FRULLATORE

Pâté

Preparate omogenei pâté di fegatini di pollo, pâté o creme di verdure come la crema all'aglio e la crema di fagioli o ancora la crema hummus o all'avocado con il Frullatore e il risultato sarà perfetto. Per realizzare velocemente la crema all'avocado, mettete nel Frullatore due avocado maturi con 60ml di panna, la maionese e il succo di un lime o di un limone e frullate. Salate e fate raffreddare, quindi servite.



È preferibile frullare pâté e creme ad una velocità più bassa o con il tasto ad intermittenza. È possibile dover ricorrere alla Spatola per rimuovere il contenuto dalla caraffa.

Salse

Con il Frullatore si possono miscelare gustose salse come la salsa ai funghi, al peperoncino rosso e al pomodoro per accompagnare pasta, pesce, hamburger, polpette o bistecche. Cuocete prima la salsa, quindi riducetela in purea.

La frutta tenera come i lamponi, le fragole o i manghi, può essere ridotta cruda in purea con un po' di zucchero e succo di frutta, vino od acqua mentre la frutta più dura come le mele, le prugne o i mirtilli, deve essere prima cotta in un po' d'acqua e zucchero e solo successivamente ridotta in purea.



Perfino le salse o i sughi in cui si sono formati accidentalmente dei grumi possono essere recuperati con una passata veloce nel Frullatore!

Zuppe

Molte zuppe di verdure come la zuppa di piselli, carote, funghi, asparagi o carciofi vengono ridotte a purea, dopo aver cotto le verdure, per conferire loro un effetto vellutato. Versate le verdure cotte e il liquido e miscelate alla velocità massima fino ad ottenere un amalgama omogeneo. Se necessario, procedete in due volte.



Le zuppe di verdura fredde, come il gazpacho, devono essere lavorate a crudo. Anche le zuppe di pesce possono essere frullate in un modo simile.

COME USARE IL FRULLATORE

1 Assicuratevi che la guarnizione di tenuta sia al suo posto nel gruppo lame per evitare la fuoriuscita di liquidi. Inserite quindi la caraffa nel gruppo lame e ruotate con decisione fino a bloccare.

2 Evitate di riempire eccessivamente la caraffa. Spesso, è preferibile miscelare il cibo in due o tre volte piuttosto che riempire troppo la caraffa.

3 Versate gli ingredienti nella caraffa del Frullatore e mettete il coperchio con il tappo dell'apertura di alimentazione in posizione prima di inserirla nell'attacco ad alta velocità di Chef Kenwood o Major.

4 Fate sempre raffreddare i liquidi prima di frullarli per evitare eventuali problemi nel caso in cui il coperchio non fosse stato chiuso bene.

5 Aggiungete sempre gli ingredienti secchi con il Frullatore in funzione attraverso il tappo dell'apertura di alimentazione.

6 Lavorate sempre gli ingredienti presenti nel Frullatore alla velocità massima, salvo diversamente indicato nella ricetta.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Mai inserire o togliete la caraffa con il gruppo lame posto su un piano di lavoro o altra superficie piana perché ciò potrebbe interferire con le alette del blocco di sicurezza che devono abbassarsi durante il montaggio.

2 È preferibile inumidire la guarnizione prima dell'assemblaggio al gruppo lame per garantire la perfetta tenuta.

3 Mai utilizzate il Frullatore per più di un minuto per evitare il rischio di surriscaldamento. Spegnetelo non appena avete finito di lavorare gli alimenti.

4 Svotare sempre la caraffa prima di svitare il gruppo lame.

5 Evitate di tritare spezie dure, quali chiodi di garofano, semi di aneto e di cumino, nella caraffa in quanto potrebbero danneggiarla.

6 Utilizzate il tasto a intermittenza per i composti densi in modo da far passare gli ingredienti sopra le lame. Le zuppe fredde, come il gazpacho, vengono lavorate a crudo. Anche le zuppe di crostacei possono essere frullate in un modo simile.

IL TRITACARNE

Numerose ricette, deliziose ed appetitose, possono essere realizzate con la carne tritata; Il Tritacarne consente di preparare in casa il proprio trito, selezionando il tipo di carne e la quantità di grasso. Non solo potrete tritare la carne di manzo ma anche quella di pollo, d'anatra e di pesce, o ancora il coniglio, la frutta secca e le verdure per preparare pâté, terrine, hamburger, polpette di pesce e ripieni per pasta, piatti di pasta e pasticci.

TRAFILE DEL TRITACARNE

L'assortimento di trafile per tritacarne consente di ottenere spessori e consistenze diverse. Le trafile sono disponibili in tre diverse dimensioni: fine, media e grossa.



Trafile fine

Utilizzate la trafile fine per la carne cruda ed il pesce qualora desideriate che i preparati, come le salsicce e i pâté, abbiano una consistenza omogenea. I ripieni per spuntini e entrées, quali le polpette di pesce stile Thai, i wanton cinesi o i fagottini di pasta fillo o ancora i ravioli possono essere preparati con le carni finemente tritate di pesce, oca, manzo o agnello. Utilizzate questa trafile per tritare la carne cotta utilizzata nella preparazione di

polpettoni di manzo o agnello, "Shepherd's pie" o per tritare piccole noci di carne.

La trafile fine è ideale per preparare velocemente il pâté di salmone affumicato. Tritate il salmone e miscelatelo con un po' di panna da cucina, burro fuso, succo di limone e sale. Lasciate raffreddare per 30 minuti ed otterrete un antipasto perfetto.



Trafile media

La trafile media è ideale per tritare il manzo per hamburger, carne in salsa di peperoncino rosso, polpettoni, moussaka e per preparare il ripieno per tacos messicani o ancora per



tritare l'agnello per Shepherd's pie, polpette e kofta. In alternativa al manzo, provate il pollo per fare hamburger a basso contenuto di grassi. Questa trafile è utile anche per tritare verdure, formaggi a pasta dura e noci.

Trafile grossa

Le salsicce a grana grossa risultano perfette con questo tipo di trafile che può anche essere utilizzata per tritare carne d'agnello cruda e cipolle per pâté non troppo omogenei e terrine di carne.

La scorza candita può essere tritata con la trafile grossa ed utilizzata in budini e torte. Provate anche a tritare la scorza di agrumi freschi da utilizzare nella preparazione di marmellate.



I formaggi a pasta dura possono essere tagliati a pezzetti e passati nel Tritacarne prima di essere aggiunti a quiches, fondute e salse.

COME USARE IL TRITACARNE

- 1 Inserite la chiocciola nel corpo del Tritacarne, quindi inserite la lama assicurandovi che il lato tagliente sia rivolto verso l'esterno.
- 2 Inserite la trafile assicurandovi che l'intaglio sia posizionato sul perno posto sul corpo macchina e serrate con la ghiera filettata.
- 3 Ponete il cibo da tritare sul vassoio e, con il pressino, spingetelo delicatamente nel Tritacarne. Non riempite eccessivamente il Tritacarne, introducete un pezzo alla

volta. La carne può essere tagliata in striscioline di 2,5cm mentre i cibi più grandi possono essere tagliati a pezzetti di dimensioni simili.



SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- 1 Terminato di usare il Tritacarne, introducete un paio di pezzi di pane nell'apparecchio per facilitare la fuoriuscita di eventuali residui di carne o pesce rimasti all'interno.
- 2 Utilizzate il coperchio come piatto per raccogliere la carne macinata mano a mano che esce dall'apparecchio.
- 3 Tenete l'Insacatrice Manuale e gli Accessori per Kebbe con le altre trafile all'interno dell'apposito pressino per riporli più facilmente.

L'INSACATRICE MANUALE

Al mondo esiste un'ampia varietà e tipologia di salsicce. In paesi come la Francia, la Germania e l'Italia esistono tante salsicce quante sono le ragioni.

Le salsicce fresche sono molto deperibili perciò non c'è niente di meglio che prepararle in casa. Potete sperimentare e utilizzare qualsiasi combinazione di carni ed aromi desiderate, incluse le erbe come il rosmarino, la salvia, il timo o i semi di finocchio, l'aglio, il peperoncino rosso, lo zenzero o il limone. Potete anche preparare salsicce di pesce, frutti di mare, noci o lenticchie.



La maggior parte delle salsicce viene preparata con l'aggiunta di pangrattato, per far crescere di volume gli ingredienti ed alleggerire la consistenza, e di un uovo, per legare gli ingredienti. Potete trovare una selezione di ricette nella parte di questo libro a loro dedicata.

COME USARE L'INSACATRICE MANUALE

Il dispositivo di riempimento è fissato al corpo del Tritacarne perciò, dopo aver tritato la carne, togliete la trafile e la lama e sostituitele con il disco e l'ugello. Esistono due tipi di ugello, uno per le salsicce più sottili l'altro per le salsicce più grosse.



Potete utilizzare i budelli o passare le salsicce nel pangrattato o nella farina condita prima di cuocerle.



Se utilizzate i budelli, è spesso più semplice inserire il budello nell'ugello prima di fissarlo all'apparecchio. Bagnate con acqua l'estremità dell'ugello e infilate il budello. Esistono due tipi di budello: quelli standard, di maiale, per l'ugello grande e quelli più piccoli, di pecora, per l'ugello piccolo.

Il vostro macellaio di fiducia dovrebbe essere in grado di fornirvi. Tenete i budelli in frigorifero, in un recipiente pieno d'acqua, per renderli più facili all'uso. Se dovessero avanzare, congelateli in un po' d'acqua.

COME RIEMPIRE I BUDELLI

- 1 Ponete il composto per salsicce nel vassoio. Azionate Chef o Major a velocità 3, quindi passate a velocità 4.
- 2 Con il pressino, introducete delicatamente il composto nel corpo del Tritacarne. Tenendo la salsiccia ad una estremità, con l'altra mano rilasciate il budello in modo che si sfilii dall'ugello dell'Insacatrice mano che si riempie.



- 3 Quando il budello è pieno e tutto il composto è stato utilizzato, torcete il budello in modo da formare salsicce standard di circa 10cm o salsicce da cocktail di 4cm.

ACCESSORI PER KEBBE

Le Kebbe sono un piatto tradizionale mediorientale costituito da un involucro di carne, solitamente d'agnello, a forma di cilindro e bulghur. Il centro viene riempito con carne tritata d'agnello e spezie e le estremità chiuse a formare una sorta di pacchetto. Vengono fritte in olio abbondante.

La preparazione dell'involucro esterno richiede una grande abilità; gli Accessori per Kebbe gli daranno la forma voluta e lo renderanno pronto per essere fritto. Nel ricettario, potrete trovare le ricette per preparare Kebbe di carne e verdure.

COME USARE GLI ACCESSORI PER KEBBE

- 1 Dopo aver tritato la carne per preparare gli involucri delle kebbe, togliete la trafile e la lama e sostituitele con gli Accessori per Kebbe, posizionando l'intaglio sul perno posto sul corpo del Tritacarne. Installate il cono e avvitate la ghiera filettata.
- 2 Disponete il composto per kebbe sul vassoio e azionate l'apparecchio a velocità 1, quindi introducete delicatamente il composto.



- 3 Tagliate gli involucri delle kebbe ad intervalli di 7,5cm e disponeteli su un vassoio. Quando tutto il composto è stato utilizzato, farcite e cuocete a piacere.

IL TAGLIAVERDURE A DISCHI

Il Tagliaverdure A Dischi rende più semplice la preparazione di molti alimenti, in modo particolare gli ortaggi e le insalate miste. Il Tagliaverdure a dischi è formato da un disco che ruotando affetta o sminuzza gli alimenti in modo veloce e uniforme. È l'accessorio ideale per preparare grandi quantità di cibo poiché è un sistema continuo in cui gli alimenti, introdotti attraverso la bocchetta di immissione, si raccolgono in un recipiente attraverso l'uscita posta sulla base.

DISCO PER AFFETTARE/SMINUZZARE FINEMENTE/GROSSOLANAMENTE

È un disco reversibile dotato, da un lato, di una lama per affettare finemente e, dall'altro, di coltelli per affettare grossolanamente. Il primo è ideale per affettare barbabietole, carote, cavoli, zucchine, porri, cipolle, peperoni e patate ma anche formaggio, mele, banane e pere. Inserite verticalmente i cibi lunghi e sottili, come le carote e i porri, nella bocchetta di immissione per affettarli in modo uniforme e pelate e tagliate a quarti le cipolle.



Il lato del disco per sminuzzare grossolanamente può essere utilizzato con quasi tutti gli alimenti che si possono affettare. In particolare, i formaggi, le carote per



insalate e insalata di cavolo, le mele, le zucchine e le patate crude per rösti.

DISCO PER AFFETTARE/SMINUZZARE FINEMENTE

È un altro disco reversibile come quello precedente, ma munito di una lama e di una sminuzzatrice più fini.



La lama più fine è ideale per affettare le patate o le pastinache per patatine fritte o per affettare finemente cipolle e cetrioli.

La sminuzzatrice più fine può essere utilizzata con gli stessi alimenti del disco per affettare grossolanamente, ma il risultato sarà più fine.

Le carote grattugiate, condite con succo di limone, sono perfette per insalate miste.



DISCO PER PATATINE

Il disco per patatine può tagliare a julienne quindi, oltre alle patatine fritte, potete preparare bastoncini sottili di carote o zucchine per sauté di verdure o di cetrioli e sedano rapa per insalate e salse.

DISCO PER AFFETTARE FAGIOLI

Il Tagliaverdure a dischi ad alta velocità ha una funzione addizionale, ideale per affettare fagiolini o fagioli di Spagna. I fagioli di Spagna devono essere tagliati a strisce sottili di uguale spessore in modo da garantire lo stesso tempo di cottura.



Questa operazione è lunga e complessa se effettuata manualmente. Con l'apparecchio, invece, basta cimare i fagioli e utilizzare il disco per affettare/sminuzzare grossolanamente con il lato per affettare in alto. Introducete i fagioli nell'apposita apertura, lavorando alla velocità minima.

COME USARE IL TAGLIAVERDURE A DISCHI

1 Entrambi i dischi per affettare/sminuzzare sono reversibili, con la lama per affettare da un lato e la sminuzzatrice dall'altro. Assicuratevi di avere selezionato il lato giusto e collocate il alla sommità dell'alberino.

2 Mettete il coperchio e ruotate in senso orario fino ad udire uno scatto. Collegate l'accessorio allo Chef e sistemate il Recipiente al di sotto della bocca d'uscita degli alimenti affettati o sminuzzati.

3 Introducete il cibo nella bocchetta di immissione e lavorate alla velocità minima o a velocità 1.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Riempite la bocchetta di immissione prima di accendere l'apparecchio.

2 Utilizzate sempre il pressino per introdurre il cibo nella bocchetta di immissione.

3 Riempite bene la bocchetta di immissione per evitare che gli alimenti slittino lateralmente durante il funzionamento e garantire quindi l'uniformità delle fette o dei pezzetti.

IL TAGLIAVERDURE/ GRATTUGIA A RULLI

Da utilizzare in alternativa all'Affettatutto/Grattugia, nella preparazione di verdure e insalate come anche di formaggi, frutta secca e cioccolato. È un affettatutto e sminuzzatutto più tradizionale che utilizza dei cilindri che ruotano lentamente affettando o sminuzzando gli alimenti. È particolarmente indicato per i formaggi e il cioccolato a motivo della minore frizione e produzione di calore. Ciò è particolarmente importante per il cioccolato che evita in tal modo di ammorbidirsi durante la lavorazione. È dotato di quattro cilindri, due per affettare e due per sminuzzare.

CILINDRI PER SMINUZZARE

Un cilindro per sminuzzare finemente, il numero 1, e un cilindro per sminuzzare grossolanamente, il numero 2. Entrambi i cilindri possono essere utilizzati per grattugiare il formaggio ma quello fine è ideale per i formaggi a pasta dura come il Parmigiano, il Pecorino e il Grana Padano.



Gli altri formaggi da grattugiare, principalmente con il cilindro per sminuzzare grossolanamente, sono il formaggio Cheddar, il Groviera e il formaggio Manchego.

Per quanto concerne il cioccolato, con il cilindro per sminuzzare grossolanamente si ottengono grandi scaglie di cioccolato, perfette per decorare torte e desserts o per cospargere bevande calde a base di latte.



Le noci possono essere tritate finemente con il cilindro fine o macinate grossolanamente con il cilindro per sminuzzare grossolanamente. Utilizzate questo accessorio per la preparazione di mandorle, noci, nocciole e noci pecan.

Carote, patate, cetrioli, pastinache e zucchine possono essere sminuzzati con il Tagliaverdure/Grattugia a rulli a bassa velocità. Tagliate le carote e le zucchine, i cetrioli e le pastinache in strisce di 5-6cm e disponetele l'una vicina all'altra fino a riempire la bocchetta di immissione, lasciando uno spazio per il pressino.

CILINDRI PER AFFETTARE

Si tratta nuovamente di due cilindri; un cilindro per affettare finemente, il numero 3, ed un cilindro per affettare grossolanamente, il numero 4.



Utilizzate il primo per affettare mele, noci, cioccolato, cipolle, cetrioli e patate e il secondo per affettare noci e verdure. Quest'ultimo è ideale per affettare barbabietole e cavolo rosso e bianco.



Per preparare il cavolo, tagliatelo a quarti e privatelo del gambo quindi introducetelo nella bocchetta di immissione mantenendolo verticale. Con il pressino, esercitate una continua pressione e utilizzate il Tagliaverdure/Grattugia a rulli a velocità 3 o 4.

COME USARE L'AFFETTA/SMINUZZATUTTO A BASSA VELOCITÀ

1 Selezionate il cilindro per affettare o sminuzzare, quindi inseritelo nel corpo il Tagliaverdure/Grattugia a rulli a bassa velocità.

2 Bloccate il cilindro con il fermo, assicurandovi che sia in posizione.

3 Inserite nell'attacco a bassa velocità posto sulla parte anteriore dell'apparecchio, ruotando in entrambi i sensi fino a posizionarlo a sito.

4 Ponete il Recipiente Kenwood sotto la bocca d'uscita degli alimenti.

5 Riempite la bocchetta di immissione con gli ingredienti prescelti e accendete l'apparecchio. Utilizzate il pressino per spingere delicatamente gli alimenti all'interno. Utilizzate le velocità 3 o 4.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Verificate sempre se la bocchetta di immissione è stata riempita con gli alimenti da sminuzzare o affettare per evitare qualunque slittamento laterale durante il funzionamento. Ciò è particolarmente importante qualora si utilizzino i cilindri per affettare al fine di ottenere fette uniformi.

2 Per ottenere i migliori risultati, riempite sempre la bocchetta di immissione prima di azionare l'apparecchio da cucina Chef o Major.

3 Controllate che gli alimenti non superino i due terzi della bocchetta di immissione per consentire l'inserimento del pressino. In questo modo, si potrà introdurre il pressino ed applicare una costante pressione evitando ogni slittamento degli alimenti.

IL PELAPATATE

Le patate e le altre radici commestibili sono parte essenziale di una dieta ben bilanciata ma la preparazione quotidiana di queste verdure non è tra le più gradite. L'Attacco per preparare le patate, come dice il suo stesso nome, pela le patate ma serve anche a preparare altre radici commestibili come rape, carote e pastinache.

L'Attacco per preparare le patate è dotato di un recipiente con lati abrasivi. La base ruota facendo passare gli ortaggi sulle superfici abrasive che rimuovono delicatamente la buccia. Potete fermare l'Attacco per pelare le patate in qualunque momento e utilizzarlo semplicemente per pulire le verdure. È perfetto per le patate novelle.

Rimuove soltanto un'esigua quantità di buccia, lasciando così pressoché intatta la quantità di sostanze nutritive presenti, in massima concentrazione, proprio sotto la buccia.

Le verdure possono accompagnare in modo più accattivante le pietanze dando loro una forma arrotondata. Tagliate a pezzetti regolari, lunga circa 4cm, le carote e le pastinache o le patate, quindi inseritele nell'Il Pelapatate coprendo con sufficiente acqua il disco.

Azionare l'Attacco per preparare le patate e pelate le verdure togliendo tutta la buccia. In questo modo verrà data loro una forma arrotondata, a palla.



Risciacquate le verdure in acqua fredda per eliminare ogni residuo e cuocetele, a piacere, in acqua bollente, al vapore o arrosto.

COME USARE IL PELAPATATE

1 Inserite il disco rotante nel recipiente e aggiungete acqua fredda fino a ricoprirlo.



2 Mettete le verdure nel recipiente e chiudete con il coperchio a scatto.



3 Inserite il recipiente, ruotandolo in senso antiorario, nell'apparecchio da cucina Chef o Major accertandovi che il perno d'acciaio della testa di miscelazione sia inserito nel foro in plastica posto alla sommità del disco rotante.



4 Azionate a velocità 2 o 3 e preparate o pelate le verdure prescelte.

5 Risciacquate sempre le verdure in acqua fredda, dopo averle pelate, per eliminare ogni residuo prima della cottura.



SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Per ottenere i migliori risultati, non riempite eccessivamente il Pelapatate. Se necessario, pelate le verdure in più volte.

2 Accertatevi che le patate siano più o meno della stessa grandezza. Le patatine novelle possono essere utilizzate intere mentre quelle più grandi devono essere tagliate a pezzetti uguali.

3 Tagliate le verdure come le carote, le rape o le pastinache a pezzetti più piccoli.

4 Le patate novelle saranno pelate più velocemente di quelle vecchie. Occorrerà circa un minuto per pelare le patate novelle, ma ce ne vorranno cinque o più per quelle vecchie. Il tempo impiegato dipenderà dalla quantità di verdure introdotte nell'Il Pelapatate

IL PASSAPOMODORO/ VERDURE

Per la buona riuscita di un piatto, la consistenza e l'aspetto sono importanti quanto il sapore. Un passato vellutato è parte del gioco di equilibri tra colori, sapori e consistenza che decreta, o meno, il successo di un piatto. E se è importante che un piatto abbia omogeneità e consistenza, è fondamentale per voi essere assolutamente certi di poter ottenere questo risultato.

Sotto questo aspetto, il Passapomodoro/ Verdure è una garanzia, grazie alla sua paletta rotante che spinge delicatamente gli ingredienti attraverso il disco del setaccio. Con questo accessorio, potete passare frutta e verdura, zuppe e salse, oltre che sbriciolare i biscotti e setacciare la farina.

Due i dischi in dotazione al Setaccio: uno a fori piccoli e l'altro a fori più grossi che, a seconda del tipo di ingrediente da setacciare, potete montare con il lato ruvido o quello liscio rivolto verso l'alto.



DISCO A FORI PICCOLI

Il lato liscio di questo disco è perfetto per setacciare la farina con cui preparare un dolce o il pane. Oltretutto, questa operazione può essere svolta direttamente nel

Recipiente Kenwood, dove la farina andrà poi miscelata con gli altri ingredienti.



Il lato ruvido del disco a fori piccoli, invece, è adatto a passare frutta morbida, come fragole e lamponi, per deliziosi coulis: questo accessorio, infatti, non si limita a passare la frutta, ma ne elimina anche tutti i semi, risparmiandovi un'operazione lunga e noiosa se fatta a mano. Suggeriamo di addolcire il passato con zucchero a velo.



DISCO A FORI GRANDI

Il lato liscio del disco a fori grandi è ottimo per passare la frutta cotta: prugne, albicocche e susine. Ne otterrete una purea con cui preparare deliziosi dolci alla frutta ricoperti di panna montata, oppure mousse e salsine di gusto assortito.



Il lato ruvido è più adatto per ingredienti maggiormente ricchi di fibre, ad esempio le banane o il rabarbaro. Provatelo per preparare un puré di patate, sedano e patate dolci, liscio e cremoso: basterà setacciare gli ingredienti, aggiungere qualche fiocco di burro, condimento a piacere, e sarà subito pronto per essere portato in tavola.

Il Passapomodoro/ Verdure serve anche per sbriciolare i biscotti secchi che serviranno come base per dessert e semifreddi.

Al Setaccio, inoltre, si può passare la polpa della frutta per marmellate e confetture. Per le mele potete usare indifferentemente entrambi i dischi, mentre per l'uva spina e le more vi consigliamo il disco a fori piccoli, che riesce a trattenere tutti i semi. Infine, vi ricordiamo che la frutta per marmellate e conserve (limoni, arance, mirtilli) va setacciata dopo essere stata cotta.



IL PASSAPOMODORO/ VERDURE

1 Posizionate il recipiente del Passapomodoro/ Verdure il Recipiente Kenwood rotondo e installate il disco desiderato.

2 Montate la paletta sull'Apparecchio da Cucina Chef o Major, posizionate il recipiente e Setaccio, quindi abbassate la pala.

3 Introducete gli alimenti da setacciare e accendete l'Apparecchio a velocità minima. Aumentate la velocità a 1 o 2, ma state pronti a ridurla nel caso in cui gli alimenti cominciassero a schizzare.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Assicuratevi che la pala sia sufficientemente bassa sul disco. Le lame della pala devono piegarsi leggermente a contatto con il disco del Setaccio pur conservando ancora un margine di flessibilità. Eventualmente, potete regolare l'altezza della pala con il dado posto in alto. Per maggiori dettagli, vi invitiamo a consultare il libretto di istruzioni.

2 Se desiderate una consistenza super vellutata, potete usare i due dischi contemporaneamente. Questo accorgimento è particolarmente utile quando di vogliono passare alimenti con semi molto piccoli.

3 Prima di passare al Setaccio alimenti già cotti, lasciateli intiepidire.

4 Il quantitativo massimo che si può introdurre in questo accessorio è di 450g. Per quantitativi superiori, procedete a più riprese, avendo cura di pulire l'accessorio ogni volta.

IL TORCHIO PER LA PASTA

Non ci sono paragoni: la pasta migliore è quella fatta in casa. Il sapore e la fragranza di un piatto fumante di pasta all'uovo non hanno eguali. La farina che vi consente di ottenere i risultati migliori è quella di semola di grano duro o di grano tenero tipo "00".

L'impasto può essere insaporito con erbe aromatiche fresche, passata di pomodoro, spinaci, nero di seppia oppure, per un sapore più deciso, con farina integrale. L'aggiunta di erbe aromatiche conferisce alla pasta un aspetto mazzato, mentre gli spinaci la colorano uniformemente di verde e l'inchiostro di seppia la rende nera.

Una volta preparato l'impasto con l'uso della frusta a K, il Torchio (modello A910) lo lavorerà facendolo passare nella trafila per maccheroni rigati.

TRAFILE PER IL TORCHIO

Si offrono numerose trafile per realizzare pasta di forme diverse. Le trafile sono realizzate in bronzo di alta qualità e garantiscono una superficie che trattiene ottimamente il sugo, per non rinunciare al gusto. Qualunque sia il formato di pasta che desiderate realizzare, è importante preparare un impasto della giusta consistenza. La ricetta base per la pasta prevede 125g di farina "00" per ogni uovo di media grandezza.



Dopo la lavorazione con la frusta a K l'impasto dovrà avere l'aspetto di pane sbriciolato fine.

Sono 14 i tipi di pasta che potrete realizzare, dai fusilli alle pappardelle.



La trafila facoltativa per biscotti, con sagoma in acciaio inox, può essere



utilizzata con questo accessorio per preparare biscotti fatti in casa di varie forme.

Oltre alle trafile per pasta piatta, il Torchio ne prevede 3 per pasta tubolare: due, di dimensioni differenti, per maccheroni o penne lisce e una per i rigatoni.

La pasta tubolare deve essere tagliata a intervalli di circa 2,5cm, mentre gli spaghetti e le tagliatelle dovranno essere lunghi almeno 30cm.



COME USARE IL TORCHIO

1 Montate il Torchio su Chef o Major Kenwood dopo avervi installato la trafila desiderata.



2 Lasciate cadere, con la macchina in funzione a velocità 2-3, una piccola quantità di pasta nella bocchetta di immissione. È importante non sovraccaricare la macchina. Prima di aggiungere altro impasto, attendete che la bocchetta si svuoti.

3 Per facilitare il passaggio dell'impasto attraverso il Torchio, spingetelo piano verso la coclea con il manico della chiave. Non servitevi di altri utensili e non premete troppo energicamente: rischiereste di danneggiare il Torchio.

4 Per sostituire e rimuovere la trafila, svitate la ghiera di bloccaggio

e accendete la macchina a velocità 1. In questo modo la trafila verrà espulsa.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Se l'impasto è troppo asciutto o viene spinto troppo energicamente attraverso il Torchio, rischiate di danneggiare la macchina. Seguite le istruzioni della ricetta a pagina 80 o del libretto istruzioni.

2 Prima di cuocere la pasta fresca, vi consigliamo di farla riposare e asciugare almeno per 30 minuti, anche se l'ideale sarebbe di farla asciugare completamente. Penne e rigatoni dovrebbero essere cotti entro 4 ore dalla loro preparazione, mentre spaghetti, tagliatelle e lasagne possono anche essere congelati negli appositi sacchetti.

3 Il modo più facile con cui pulire le trafile consiste nel lasciarle asciugare fino al mattino seguente, o altrimenti surgelarle per un'ora. In seguito, utilizzare l'apposito utensile per la pulizia fornito per estrarre la pasta dai fori. Le trafile per maccheroni rigati, maccheroni lisci e bucatini possono essere aperte per facilitare la pulizia.

LA SFOGLIATRICE E I TAGLIAPASTA

Sono molte le ricette in cui si consiglia l'uso di sfoglie di pasta sottile o di tagliatelle di varia larghezza. La Sfogliatrice (modello A970) vi aiuta a preparare con facilità questo tipo di pasta: prima stende l'impasto fino allo spessore desiderato poi, con l'aiuto dei vari accessori da taglio, lo taglia nei vari formati.

L'impasto da utilizzare con la Sfogliatrice è simile a quello suggerito per il Torchio. Il segreto è sempre di riuscire a preparare impasti dalla giusta consistenza. Seguite le istruzioni della ricetta a pagina 80. Dopo aver mescolato farina e uova con il Gancio Impastatore, in modo da ottenere un composto dalla consistenza friabile, continuate ad impastare per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

COME USARE LA SFOGLIATRICE

1 Utilizzando l'apposita staffa, montate la Sfogliatrice sull'attacco a bassa velocità che si trova sulla parte frontale degli apparecchi Chef o Major. Se necessario, consultate il libretto di istruzioni.

2 Posizionate la manopola sul lato della Sfogliatrice su 1, lo spessore maggiore. Per evitare che la pasta si attacchi, cospargete i rulli con un po' di farina.

3 Appiattite una piccola quantità di impasto, accendete la macchina a velocità 1 e fate passare l'impasto attraverso i rulli. Ripiegate la sfoglia in tre, giratela e fatela nuovamente passare attraverso i rulli.



4 Regolate i rulli con l'apposita manopola di uno o due numeri, quindi introducete ancora una volta l'impasto tra i rulli della Sfogliatrice.

5 Ripetete questa operazione, spostando gradualmente la manopola di regolazione ad ogni passata fino a quando avrete raggiunto lo spessore desiderato.



Consigliamo di arrivare fino allo spessore 5 o 7.

La sfoglia così ottenuta può essere variamente ritagliata e usata per la preparazione di lasagne, ravioli o cannelloni. Se volete preparare le lasagne, tagliate in rettangoli di circa 10x15cm; per i ravioli, invece, tagliate in strisce da 30 o 40cm, mentre per i cannelloni serviranno quadrati da 10cm di lato, da riempire

con una farcitura a piacere e arrotolare. Per pasta lunga e piatta e spaghetti, servitevi di uno dei Tagliapasta.

ACCESSORI DA TAGLIO

Oltre alla Sfogliatrice esistono altri quattro diversi Accessori Tagliapasta (acquistabili singolarmente). Tre tagliano la pasta in vari formati lunghi e piatti: trenette, larghe 1,5mm; tagliolini, larghi 4mm e tagliatelle da 7mm.



L'altro accessorio serve per gli spaghetti.



I TAGLIAPASTA

Prima di utilizzare uno di questi accessori, dovrete tirare la pasta con la Sfogliatrice. Fate passare la sfoglia

di pasta attraverso l'Accessorio prescelto, che avrete precedentemente montato e che la taglierà nel formato desiderato.

Vi suggeriamo, prima di farla passare attraverso gli accessori i Tagliapasta, di tagliare la pasta in sfoglie da 25-30cm di lunghezza.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Prima di tirare l'impasto con la Sfogliatrice, lasciatelo riposare per 10-15 minuti avvolto in un canovaccio pulito o in un foglio di pellicola per alimenti. Questo accorgimento semplificherà notevolmente le operazioni di spianatura e taglio della pasta.

2 Se notate che la pasta tende ad aderire ai rulli, cospargeteli con un po' di farina.

3 Lo spessore a cui tirare la pasta dipende dal tipo di condimento desiderato. Dovrebbe essere molto sottile se la si vuole condire al burro, un po' più spessa per una salsa cremosa e ancora più spessa per sughi di carne o pomodoro. Provateli tutti per scoprire lo spessore che preferite.

4 Spegnete sempre Chef o Major prima di sostituire i vari Accessori i Tagliapasta.

IL TRITATUTTO

Il Tritatutto è un accessorio multifunzionale che svolge per voi tutte quelle piccole operazioni di preparazione degli alimenti, che altrimenti richiederebbero molto tempo e molta pazienza. Non si limita, infatti, a sminuzzare e macinare ingredienti duri come i grani delle spezie ma, grazie alle sue lame affilate, funziona ottimamente anche come tritatore e frullatore per piccole quantità.

PER TRITARE

Il Tritatutto è dotato di lame molto taglienti: questa caratteristica lo rende adatto a tritare piccoli quantitativi, altrimenti scomodi da tagliare a mano e non sufficienti per ricorrere agli altri accessori Kenwood. Perfetto per tritare anche una sola manciata di aromi freschi, 1 o 2 spicchi d'aglio, 1 sola cipolla, che - ricordate - andrà sbucciata e tagliata in quattro prima di essere passata al Macinatutto.



Trita e sminuzza finemente noci e noccioline da aggiungere alla preparazione di torte e biscotti o con cui decorare dolci di tutti i tipi.

E ancora, lo potrete sostituire al Frullatore o all'Accessorio Multifunzione se, ad esempio, vi servono solo un paio di cucchiaini di pangrattato.

PER MACINARE E SMINUZZARE

Il Tritatutto è in grado di macinare le spezie che insaporiranno i vostri piatti al curry e le vostre marinare come preferite, grossolanamente o a polvere.



I grani di pepe nero potranno essere sminuzzati più grossolanamente, se servono per spolverizzare carni e pollame o come ingrediente per la preparazione di insaccati, mentre verranno macinati finemente per le marinare e i condimenti in generale.

Difficile immaginare qualcosa che superi l'aroma e la fragranza dei chicchi di caffè appena macinati. Con il Macinatutto, potrete macinarvi al momento il caffè occorrente anche solo per una tazza. E in più, potrete scegliere la grana di macinatura che preferite: più fine per macchine espresso o più grossa, per moka o caffettiera americana.



PER FRULLARE

Il Tritatutto può essere utilizzato come mini-frullatore per quantitativi così piccoli che andrebbero persi in un frullatore di normali dimensioni. In pochi secondi preparerete salsine e puree di frutta, pappe per bambini, pasta di curry o di altre spezie, burro di noccioline, salsa al pesto e condimenti per insalate.

Ecco una semplice ricetta per preparare una marinata veloce, ottima sia con carni e pollame che con il pesce: mettete nel Tritatutto 1 spicchio d'aglio sbucciato, 1 peperoncino rosso non troppo grande, due ciuffetti di prezzemolo, 45ml di succo di limone e 30ml di olio d'oliva. Azionate per pochi secondi, fino a quando vedrete che aglio, peperoncino e prezzemolo sono stati tritati, quindi versate su filetti di pesce, kebab, bracioline di maiale o petti di pollo e lasciate marinare in modo che le carni si insaporiscano bene, prima di cuocerle alla piastra o alla griglia.



Il Tritatutto è completo di tre comodi contenitori dotati di coperchio, in cui potrete conservare gli ingredienti macinati fino al momento in cui vi serviranno. Questi contenitori sono realizzati in vetro, un materiale che - al contrario della plastica - non resta impregnato di odori penetranti quali

quelli di aglio, spezie e caffè.

COME USARE IL TRITATUTTO

- 1 Non sovraccaricarlo. Gli alimenti non dovranno superare il livello massimo indicato.
- 2 Assicuratevi che la guarnizione in gomma del gruppo lame sia posizionata correttamente onde evitare fuoriuscita di alimenti e avvitate insieme il contenitore di vetro.
- 3 Utilizzate il Macinatutto a velocità massima, a meno che non venga specificato altrimenti nel testo della ricetta.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- 1 Mai fare funzionare il Tritatutto per più di due minuti consecutive. Potrebbe surriscaldarsi. Inoltre sarebbe superfluo, perché la maggior parte delle operazioni non richiede più di 1 minuto.
- 2 Se volete tritare le erbe aromatiche, ricordate che il risultato sarà migliore se le erbe sono asciutte. Prima di introdurle nel Tritatutto, asciugatele con carta da cucina. Non inserite quantità eccessive. Eventualmente, procedete in due o più riprese.
- 3 Per preparare pappe per bambini, prima di frullare gli ingredienti precedentemente cotti, consigliamo di aggiungere un po' di liquido di cottura.
- 4 Per tritare ingredienti duri, ad esempio radice fresca di zenzero o citronella, è consigliabile tagliarli prima a fette.

IL MACINAGRANAGLIE

Il Macinagranaglie svolge un'autentica azione di macinazione, sfarinando in pochissimo tempo cereali e legumi. A voi resta solo il compito di decidere la consistenza della grana: da quella più grossolana a una farina finissima.

Macinando in casa la vostra farina potete essere certi sia della qualità e della genuinità dei cereali di partenza, che dell'esatta composizione della farina, cosa di vitale importanza se si è allergici a determinati tipi di farine. Chi soffre di celiachia, ad esempio, non può assumere alimenti che contengono il glutine di cui sono ricchi frumento, segale, orzo e, talora, anche avena e farro. La farina che si ricava da quest'ultimo, un'antica qualità di grano rimasta inalterata nel corso dei secoli, sembra essere ben tollerata da molti celiaci, nonostante il contenuto di glutine.

Ad ogni modo, se soffrite di un'allergia al glutine, sarà bene che discutate con il vostro medico curante dell'opportunità di includere lo sfarinato di farro nella vostra alimentazione.

Ma il Macinagranaglie vi offre la possibilità di sbizzarrirvi a produrre tantissimi tipi di farine diverse, non contenenti glutine: provate a macinare il riso, il grano saraceno, il miglio o i ceci.



La farina di riso costituisce una preziosa alternativa a quella di frumento per la preparazione di impasti e sfoglie; le farine a base di grano saraceno, bulghur e ceci, invece, vengono ampiamente utilizzate per il tradizionale pane largo e schiacciato tipico di molte zone dell'Europa dell'Est e dell'India. Già pronte, queste farine sono reperibili solo in negozi specializzati di prodotti biologici o naturali, ma voi le potete facilmente preparare in casa con l'aiuto del Macinagranaglie. Naturalmente, questo accessorio macina anche cereali per farine più classiche, come quella di frumento, di segale, di orzo mondo o perlato e di avena.

PER PREPARARE IMPASTI A BASE DI RISO INTEGRALE

Un'ottima alternativa alla farina di grano è rappresentata dalla farina ricavata dalla macinazione del riso, sia bianco che integrale.

La farina di riso integrale conferisce agli impasti un gusto particolare che ricorda quello di noci e noccioline. Sarà interessante provarla per realizzare basi per torte dolci e salate.

Ricetta per una base per flan da 23cm

1 Servendovi del Macinagranaglie impostato sull'opzione più fine, macinate 115g di riso integrale raccogliendo la farina nel Recipiente Kenwood.



2 Aggiungete 75g di burro (o margarina) tagliato a dadini e lavorate con la Frusta a K a velocità minima, fino a quando l'impasto avrà assunto consistenza granulosa. Versate 30-45ml di acqua fredda e mescolate, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

3 Stendete su un piano di lavoro leggermente cosparso di farina di riso, formando un disco con cui foderete una tortiera da 23cm, oppure mettete l'impasto direttamente nella tortiera e stendetelo aiutandovi con le dita e col dorso di un cucchiaino.



4 Fate cuocere per 15 minuti il solo impasto nel forno preriscaldato a 190°C, quindi utilizzatelo come una normale base per flan da farcire con ingredienti dolci o salati.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- 1 Può succedere che nella coclea del Macina Granaglie restino dei chicchi interi che impediscono la rimozione dell'accessorio dal corpo macchina. Per evitare che ciò si verifichi, assicuratevi sempre che tutti i chicchi siano stati macinati prima di rimuovere il Macinagranaglie.
- 2 Per avere farina sempre fresca, vi consigliamo di macinare di volta in volta solo il quantitativo di cereali o legumi che occorre al momento.

3 Accingetevi a macinare solo se i cereali sono completamente asciutti: in caso contrario si rischia di ostruire il Macina Granaglie.

COME USARE IL MACINA GRANAGLIE

1 Riempite il contenitore con cereali in chicchi o legumi, quindi selezionate da 1 a 6 la misura della grana desiderata, tenendo presente che 1 indica una farina molto fine e 6 una farina a grana grossa.



2 Posizionate il Recipiente Kenwood sotto l'uscita del Macinagranaglie. Accendete la macchina, impostate la velocità al massimo e raccogliete la farina macinata nel Recipiente.

3 Agitate il contenitore per rimuovere eventuali chicchi non macinati. Se fosse necessario, smontate il Macinagranaglie e pulite l'interno, evitando però di immergerlo in acqua.

LO SPREMIAGRUMI

Lo Spremiagrumi semplifica e velocizza le operazioni di spremitura del succo di limoni, arance e pompelmi. Il succo degli agrumi è ricchissimo di vitamine, che purtroppo si perdono velocemente con la conservazione. Il modo migliore per assumerle intatte e poterne beneficiare è dunque quello di bere succhi spremuti al momento.

Lo Spremiagrumi include un vaglio in acciaio inox.



I due modelli funzionano allo stesso modo e possono essere utilizzati per spremere il succo di limoni, arance, lime e pompelmi. Il cono di



spremitura ruota velocemente, estraendo il succo dall'agrumo che verrà raccolto nel recipiente sottostante, mentre i semi verranno trattenuti dal vaglio.

Potete utilizzare i succhi così ottenuti per preparare bibite e drink, ma anche torte, sorbetti, dolci al cucchiaio e gelatine di frutta. Sono un ingrediente indispensabile anche per marmellate, confetture e creme alla frutta da conservare. Insomma, con lo Spremiagrumi avrete pronti in un attimo succhi di limone, arancia e lime per tutte quelle ricette che ne prevedono l'aggiunta come ingrediente (ad esempio, salse, salsine e condimenti di vario tipo) o l'uso per evitare l'annerimento di alcuni tipi di frutta e di ortaggi.

Ma gli impieghi dello Spremiagrumi non si limitano agli agrumi: potrete usarlo, ad esempio, per estrarre la polpa di grossi pomodori maturi. Tagliate la calotta superiore del pomodoro e disponetelo rovesciato sul cono di spremitura, per rimuoverne la polpa.

Per un antipasto appetitoso, riempiate la parte esterna del pomodoro con una squisita mousse



agli aromi, oppure la farcirete con altre verdure e riso e la porterete in tavola come condimento per un secondo o come piatto vegetariano.

COME USARE LO SPREMIAGRUMI

1 Assemblate il contenitore, il vaglio e, per ultimo, il cono di spremitura.

2 Accendete la macchina, appoggiate sul cono di spremitura un agrume tagliato a metà premendo delicatamente verso il basso.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Come prima cosa, tagliate a metà gli agrumi che desiderate spremere.

2 Se avete intenzione di spremere grandi quantitativi, procedete in più riprese, spegnendo la macchina dopo un paio di minuti di funzionamento consecutivo.

3 Ogni tanto svuotate il contenitore, in modo da evitare che il livello del succo spremuto raggiunga il vaglio.

LA CENTRIFUGA NON-STOP

Non esistono altri elettrodomestici o tecniche, nemmeno manuali, che permettano di trasformare frutta e verdura fresche in gustose bevande altrettanto efficacemente. La Centrifuga Non-Stop è in grado di estrarre succhi ricchissimi di sostanze preziose per il nostro benessere praticamente da qualunque tipo di frutto od ortaggio.

La Centrifuga Non-Stop lavora ad alta velocità, separando il succo dalla polpa. Molti ingredienti – che siano frutti, ortaggi o anche la radice fresca di zenzero – non hanno nemmeno bisogno di essere sbucciati e puliti, poiché tutto – bucce e semi compresi – viene centrifugato e ridotto in polpa. Dovrete eliminare soltanto i noccioli e le scorze più dure.

Un suggerimento: provate a centrifugare la polpa della noce di cocco. Ne otterrete un succo prezioso per insaporire i vostri piatti.



PER LA PREPARAZIONE DEI SUCCHI

Scegliete sempre frutta e verdura fresca e di prima qualità. Preferite la frutta ancora un po' acerba e compatta a quella molto matura, dalla quale si ricava più polpa che succo per via della progressiva disidratazione.

Alcuni succhi, quelli di albicocca, mango e pesca ad esempio, risultano molto densi; se preferite, potete

diluirli con un po' di acqua. I succhi possono essere preparati, a piacere, con un solo tipo di frutta (kiwi, uva, ananas, etc.) o con frutti misti.



Si consiglia, comunque, di non mescolare troppi sapori, altrimenti il risultato finale avrà un gusto indistinto. Provate a preparare centrifughe con due ingredienti base: pesca e fragola, lamponi e melone, ananas e mango.

Per una bevanda tonica e rinfrescante, vi suggeriamo di provare le combinazioni mela e menta oppure carota e zenzero. Se pensate di insaporire il succo con delle erbe aromatiche, la cosa migliore è quella di metterne una manciata nella Centrifuga prima di introdurre la frutta o gli ortaggi: il peso di questi ultimi, infatti, sarà di aiuto per far passare le erbe attraverso il processo di centrifugazione.



Zenzero e carote non hanno bisogno di essere sbucciati prima di passare nella Centrifuga. Per preparare un

succo di carote molto particolare, vi consigliamo di diluirlo con un po' di spremuta di arancia. Tra gli accostamenti più riusciti segnaliamo bietole rosse insieme a mela e zenzero, oppure carota. Per preparare questo succo, è opportuno centrifugare come prima cosa la bietola rossa e successivamente le mele o le carote, il cui succo servirà a ripulire la Centrifuga da tracce di bietola.

Naturalmente, tantissimi sono gli ortaggi da cui è possibile ricavare il succo centrifugato: provate i peperoni, gli spinaci, il crescione, il pomodoro, il cavolfiore e il sedano. Quest'ultimo, tuttavia, come altre verdure dal gusto particolarmente inteso e deciso (finocchi e broccoli, ad esempio) se combinato con altri ingredienti, va preferibilmente utilizzato in piccole quantità, in modo da non coprire gli altri sapori.

La polpa ricavata dalla centrifuga di patate è ottima per la preparazione del rösti, oppure come amido da aggiungere all'impasto per il pane o per gli scones. Gli amidi contenuti nel succo, invece, sono troppo concentrati e possono essere scartati. Anche la polpa delle carote può essere aggiunta alla preparazione di torte o pane.

COME USARE LA CENTRIFUGA

1 Assemblate la Centrifuga, assicurandovi che il filtro e il disco a grattugia siano ben avvitati in posizione e il coperchio sia chiuso e bloccato.

2 Tagliate gli ingredienti in modo che riescano a passare attraverso la bocchetta di immissione, eliminate noccioli e scorze particolarmente dure, come quelle del melone e dell'ananas.

3 Controllate di aver posto un contenitore sotto tutte le bocchette di uscita per raccogliere sia il succo che la polpa.



4 Fate funzionare la Centrifuga a velocità 1, a meno che la ricetta che state eseguendo non specifichi altrimenti.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Smontate completamente la Centrifuga prima di lavarla. Usate l'estremità del pressino per svitare il disco a grattugia. Non immergete la base in acqua.

2 Eventuali macchie scure prodotte ad esempio dal succo di carote possono generalmente essere rimosse strofinando con un panno imbevuto d'olio di semi.

3 Se notate che la polpa non esce dall'apposita bocchetta, spegnete la macchina e liberate il recipiente da ciò che lo ostruisce. Quindi, riaccendere e continuate a centrifugare.

4 Potete centrifugare anche gli agrumi, ma sarà necessario privarli sia della scorza che della parte bianca, altrimenti il succo risulterebbe eccessivamente amaro. La soluzione più semplice e rapida è spremerli con lo Spremiagrumi.

IL FOOD PROCESSOR

Il Food Processor è uno strumento estremamente versatile. In pochi secondi è in grado di preparare passati di verdura e frullati di frutta e di tritare, affettare e sminuzzare tutti gli ingredienti che desiderate. Questo accessorio è corredato da una Lama Universale -che mescola, trita, sminuzza e frulla-, due doppi dischi per affettare e sminuzzare a spessori diversi e un disco per tagliare a julienne.

Sono anche disponibili tre dischi opzionali: un disco standard per patatine -che taglia le patate e altri ortaggi a fiammifero; un accessorio per raschiare -che grattugia verdure e formaggi; un disco per sminuzzare molto grossolanamente le verdure.

LAMA UNIVERSALE PER TRITARE



La Lama Universale è in grado di tagliare qualunque tipo di ingrediente, morbido o duro. I risultati migliori si ottengono inserendo nel Recipiente ingredienti di dimensioni simili. Per tritare grossolanamente carni, pesce, frutta, ortaggi e frutta secca utilizzate il tasto a intermittenza. Se, invece, vi servono mandorle o nocchie finemente tritate, fate lavorare ininterrottamente il Food Processor a velocità 2-3, fino ad ottenere la consistenza desiderata. Potete tagliare anche cipolle, funghi, sedano, pomodori e altro ancora, sempre facendo attenzione a non sovraccaricare la macchina. Per tritare

aglio e peperoncino, vi consigliamo di far cadere gli ingredienti nella bocchetta di immissione mentre la macchina è in funzione. Un suggerimento per preparare un ottimo burro aromatizzato all'aglio: mettetelo l'aglio e il prezzemolo nel recipiente del Food Processor e tritateli; quindi unite il burro a pezzetti e mescolate.



Prima di tritare le erbe asciugatele. La Lama Universale è adatta anche per fare il pangrattato: il pane secco dovrà essere introdotto nel recipiente tagliato a dadini o spezzettato. Si possono tritare anche i biscotti. Gli amaretti o i biscotti secchi sbriciolati sono perfetti per decorare dolci di tutti i tipi e come base per molte torte.

Per frullare

La Lama Universale vi permette di preparare in pochi secondi frullati, salsine e coulis a base di frutta veramente deliziosi. Alcuni tipi di frutta, ad esempio fragole, more, lamponi, kiwi, mango e pesche, possono essere frullati a crudo. Ricordatevi di snocciolare i frutti più grandi, eventualmente sbucciarli e tagliarli in pezzi di uguali dimensioni. La frutta più compatta, come mele, albicocche, prugne, pere e rabarbaro, deve essere fatta precedentemente cuocere con un po' di acqua e zucchero. Per preparare passati di verdura con la Lama Universale, fate lessare e scolate i vari ingredienti, quindi versateli nel Recipiente di miscelazione. Aggiungete un po' di liquido di cottura e

frullate fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Versate in una casseruola con altro liquido di cottura e mescolate per amalgamare il tutto.

Per miscelare

La Lama Universale serve anche per miscelare gli ingredienti per marinare, condimenti per insalate o maionese. Usatela per preparare salsine, mescolando del formaggio morbido o dello yogurt con verdura, spezie o aromi freschi, oppure per realizzare le pastelle per le crêpes o la frittura mista. La Lama Universale è anche utile per fare piccoli quantitativi di pasta frolla e brisé o di preparazioni sbriciolate per la decorazione di dolci. Versate nel recipiente di miscelazione la farina e il burro appena tolti dal frigorifero, dopo aver tagliato il burro a pezzetti. Fate mescolare per pochi secondi, fino a quando il composto avrà assunto una consistenza granulosa.



Se state preparando la pasta frolla o

brisé, aggiungete l'acqua attraverso la bocchetta di immissione mentre la macchina è in funzione.

DISCO PER AFFETTARE/SMINUZZARE GROSSOLANAMENTE

È un disco utilizzabile da entrambi i lati, ma con due funzioni diverse: da un lato è provvisto di una lama per affettare con spessore abbastanza consistente, mentre dall'altro ha una lama per sminuzzare grossolanamente. Gli alimenti più grandi vanno tagliati a pezzi, in modo che possano passare attraverso la bocchetta di immissione.

Gli ortaggi lunghi e sottili, come porri, zucchine e carote, vanno inseriti in piedi nella bocchetta: si otterrà così un taglio più netto e preciso.

La bocchetta piccola serve per le volte in cui c'è un solo ortaggio da affettare.



Anche in questo caso, ricordate che carote, porri e zucchine vanno inseriti verticalmente.



IL FOOD PROCESSOR

Il disco per affettare grossolanamente è utile anche per tagliare ortaggi di altro tipo: barbabietole rosse, sedano, cipolle, peperoni e patate. Le cipolle dovranno essere sbucciate e tagliate a metà, se piccole, o in quattro parti, se più grandi. I peperoni vanno tagliati a metà, privati dei semi e dei filamenti interni, ripiegati e introdotti verticalmente nella bocchetta di immissione.

Anche le banane, o altra frutta di forma allungata, devono essere introdotte verticalmente per un perfetto taglio a rondelle. Ricordate che per affettare un solo frutto è più opportuno servirsi della bocchetta piccola. Frutti come pere e mele dovranno essere, come prima cosa, privati del torsolo e tagliati a metà o in quattro.

Il lato di questo disco che sminuzza grossolanamente è adatto per la preparazione di parecchi ingredienti. Potete usarlo, ad esempio, per grattugiare il formaggio oppure ortaggi come le patate, le zucchine, le carote e il cavolo. Ecco un suggerimento: prendete un cavolo, mondatelo, eliminatene il torsolo e le foglie esterne. Tagliatelo a spicchi, che introdurrete verticalmente nella bocchetta di immissione. Per una bella insalata, dopo aver sminuzzato il cavolo, fate lo stesso anche con un paio di carote.



Versate le verdure in un'insalatiera, condite con un po' di maionese o una salsa a vostra scelta e portate in tavola.

DISCO PER AFFETTARE/SMINUZZARE FINEMENTE

Anche questo disco a doppio uso serve per affettare e sminuzzare, ma lo fa finemente. Il lato per affettare è l'ideale per tagliare finemente il sedano, i cetrioli, i funghi e i ravanelli da usare per la preparazione di invitanti insalate. Nel caso, di sedano e ravanelli, sarà più comodo farli passare attraverso la bocchetta piccola.



I funghi, invece, dovranno essere introdotti coricati, uno sopra l'altro.

Il lato che sminuzza finemente è perfetto per grattugiare formaggi duri con cui insaporire salse e insalate, o ricoprire piatti da gratinare. Lo si usa anche per grattugiare le mele che serviranno nella preparazione di strudel o per la farcitura di torte e dolcetti.



Infine, ve lo consigliamo per grattugiare carote, zucchine e sedano rapa da aggiungere all'insalata, da utilizzare per preparare ripieni per torte salate e piatti farciti, o ancora per cucinare ottimi polpettoni di carne o vegetariani.

DISCO PER TAGLIO A BASTONCINO

Il disco per taglio a bastoncino, o a julienne, taglia non solo le patate, pronte per essere fritte, ma tutti gli altri ortaggi (barbabietole, carote, sedano rapa, zucchine, cetrioli, peperoni, rape) a striscioline sottili, un formato particolarmente adatto per insalate o piatti etnici saltati.



Gli ortaggi di forma allungata, come le carote, le zucchine o i cetrioli, dovranno essere prima tagliati a pezzetti lunghi 6,5cm e quindi introdotti coricati nella bocchetta di immissione. Per un miglior risultato, vi consigliamo di adagiare i pezzi uno sopra l'altro.



SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Per l'uso dei dischi da taglio, vi suggeriamo di introdurre gli ingredienti nella bocchetta di immissione prima di accendere la macchina.

2 Per spingere gli alimenti lungo la bocchetta di immissione servitevi sempre e soltanto del pressino in dotazione. Se desiderate tagliare un singolo ortaggio o un singolo frutto, introducetelo nella bocchetta piccola, in modo da evitare che possa scivolare lateralmente.

3 Non utilizzate il Food Processor per macinare i chicchi di caffè. L'accessorio adatto per compiere questa operazione è il Macinatutto.

4 Le sostanze liquide possono fuoriuscire dal Recipiente e provocare danni o lesioni. Se, ad esempio, volete passare un minestrone, lasciatelo raffreddare, scolate le verdure e versatele nel Food Processor. Frullate, quindi ritrasferite nella pentola insieme al liquido di cottura e mescolate, per incorporare quest'ultimo al passato. Riscaldate se necessario.

5 Per controllare meglio la consistenza finale della preparazione, servitevi del tasto a intermittenza. Questo tasto è molto utile anche per tritare o miscelare grossolanamente, evitando di tritare eccessivamente gli alimenti.

6 Per evitare di sminuzzare eccessivamente gli alimenti, iniziate sempre a velocità bassa. Ricordate che il Food Processor è rapidissimo. Impostate a velocità bassa se desiderate affettare, sminuzzare o tagliare a bastoncino; a velocità alta per passare o frullare.

LA GELATIERA/ SORBETTIERA

La Gelatiera vi preparerà gelati e sorbetti sempre cremosi. È composto da un contenitore refrigerante e da una pala, il che significa che allo stesso tempo raffredda e mescola.

Il segreto per fare un buon gelato e dei sorbetti cremosi consiste nel continuo rimescolamento del composto durante il processo di raffreddamento: in questo modo viene evitata la formazione di grossi cristalli di ghiaccio. La pala della Gelatiera serve per mescolare continuamente il preparato che conserverà quindi una consistenza soffice e vellutata, mentre contemporaneamente sarà raffreddata e "gelata" dal contenitore di refrigerazione. Dopo 20-30 minuti, il gelato è sufficientemente freddo e pronto per essere portato in tavola oppure, se si preferisce una consistenza più solida, per essere messo nel congelatore.

Con il Gelataio potete preparare i vostri gelati con ingredienti genuini e naturali, certi che non contengano conservanti, addensanti o altri additivi. E poi, non ci sono limiti di gusto: potrete scegliere se prepararvi un classico gelato alla crema, usando latte e panna, o un gelato alla frutta con l'aggiunta di una salsina di frutta fresca, o ancora gelati allo yogurt e sorbetti assortiti.

COME USARE IL GELATAIO

1 Fate sempre raffreddare il contenitore refrigerante del Gelataio per almeno 24 ore prima dell'uso.

2 Preparate la miscela per della Gelatiera o il sorbetto e mettetela a raffreddare in frigorifero prima di iniziare. Più gli ingredienti sono freddi, migliore sarà il risultato.

3 Assemblate La Gelatiera completo di pala e accendetelo prima di versarvi il preparato raffreddato, in modo da evitare che quest'ultimo si geli a contatto con le pareti del contenitore. Aggiungete il preparato attraverso lo scivolo.



4 Continuate a mescolare fino a quando il gelato sarà diventato sufficientemente freddo: saranno necessari 20-30 minuti. A questo punto il gelato avrà la consistenza della panna appena montata.



5 Potete portare in tavola subito, se preferite questa versione morbida, oppure lasciare in freezer per 20-30 minuti prima di servire.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

1 Il Gelataio garantisce ottimi gelati soltanto se viene utilizzato il contenitore di plastica fornito in dotazione.

2 Se avete spazio a sufficienza nel freezer, vale la pena di conservarvi il contenitore refrigerante, in modo che sia sempre pronto per l'uso. Mettere la pala e il coperchio a raffreddare in frigorifero prima di iniziare la preparazione del gelato.

3 Una volta pronto, versate il vostro gelato o sorbetto in un contenitore di plastica dotato di coperchio e riponetelo chiuso in freezer per il tempo indicato.

4 Prima di portare in tavola i gelati conservati nel freezer, trasferiteli in frigorifero per 30 minuti, in modo che si ammorbidiscano.

5 Non ricongelate mai un gelato che sia stato parzialmente scongelato.

PER FARE UN SORBETTO

Nella Gelatiera è possibile preparare eccellenti sorbetti alla frutta seguendo un procedimento molto simile a quello per la preparazione dei classici gelati alla crema.

1 Per prima cosa, preparate lo sciroppo di zucchero, utilizzando 125g di zucchero e 300ml di acqua. Versate i due ingredienti in una casseruola, fate scaldare a fuoco dolce fino a quando lo zucchero sarà completamente sciolto e mescolate di tanto in tanto. Portare a ebollizione e lasciate bollire per 2 minuti. Togliete dal fuoco e mettetelo da parte a raffreddare.

2 Servendovi dello Spremiagrumi, spremete il succo di 3 limoni, per un sorbetto al limone, o di 3 arance, per un sorbetto all'arancia. Versate il succo spremuto nello sciroppo e mescolate. Mettete in frigorifero a raffreddare.

3 Sbattete leggermente un uovo con la forchetta e incorporatelo allo sciroppo di limone. Assemblate il Gelataio e accendetelo. Versate il preparato nel recipiente del Gelataio attraverso l'apposito scivolo.

4 Continuate a mescolare il sorbetto per 20-30 minuti, finché si sarà addensato e raffreddato.



5 Una volta pronto, il sorbetto presenterà dei piccoli cristalli regolari di ghiaccio ed avrà un colore più chiaro.

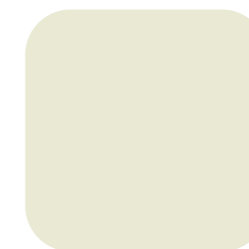
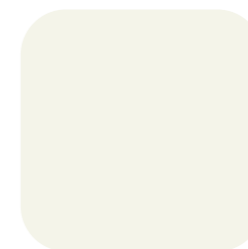


Nota: se preferite, potete evitare di aggiungere l'uovo suggerito nella ricetta.

Questa parte del libro contiene una serie di ricette della cucina internazionale, utili per mostrarvi quanto sia versatile il vostro Apparecchio da Cucina Kenwood, soprattutto se utilizzato in combinazione con i vari accessori. Con l'intento di ispirare il vostro estro culinario, vi proponiamo ricette che comprendono sia classici della tradizione che piatti più nuovi. Le ricette sono suddivise in dodici capitoli dedicati a vari argomenti e sono di facile e rapida consultazione.

Troverete spunti per zuppe e antipasti; piatti a base di pesce, carne e pollame, un'ampia scelta di ricette vegetariane che utilizzano uova, formaggi, riso, pasta e vari cereali; le ricette più golose per la preparazione di dolci di ogni tipo, nonché suggerimenti per gli impasti con cui realizzare pane, torte e biscotti. E ancora, un utile capitolo conclusivo dedicato ad alcune preparazioni base, che sicuramente non vi stancherete di consultare.

RICETTE

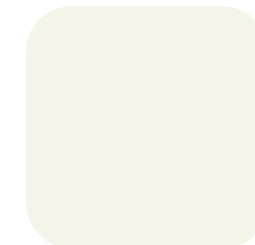




Cosa c'è di più gustoso di una bella zuppa fatta in casa e ricca di sapore? Con il Frullatore si possono preparare in pochi secondi zuppe cremose mentre, per chi preferisce una vellutata di pomodoro, c'è il Passaverdura e Setaccio, indispensabile per filtrare perfettamente eliminando tutti i semi. Con l'Affettatutto/Grattugia, poi, le verdure per il minestrone sono pronte in un attimo.

Il Tritatutto è l'accessorio ideale per preparare svariati pâté di carne o il ripieno per fagottini in pasta fillo e deliziose sfogliatine. Con l'Affettatutto/Grattugia si possono tagliare velocemente le verdure per le insalate, mentre con il Frullatore o l'Accessorio Multifunzione potrete preparare salse all'avocado o al formaggio da servire come accompagnamento.

ZUPPE E ANTIPASTI



INGREDIENTI

30 ml di olio semi di girasole
2 patate, sbucciate e tagliate a pezzetti
1 cipolla, sbucciata e tritata
2 pomodori, tagliati a metà
2 spicchi d'aglio, sbucciati e tritati
600ml di brodo vegetale o di pesce
300ml di latte
225g di gamberi o gamberetti sguosciati e lasciati scongelare (se surgelati), sale, pepe nero macinato al momento

BISQUE ALLA PESCATORA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 35 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo pesante, aggiungete le patate, la cipolla e i pomodori e soffriggete il tutto per 10 minuti.
- 2 Unite aglio, brodo, latte, gamberi o gamberetti e portate a bollore. Coprite e lasciate sobbollire per 20 minuti a fuoco lento.
- 3 Fate intiepidire, quindi passate al Frullatore (se necessario in più riprese), fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- 4 Insaporite con sale e pepe nero macinato al momento, quindi travasate il passato nella casseruola e riscaldate dolcemente.

ZUPPA DI CAROTE E LIMONE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15-20 MINUTI
ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Montate il disco per affettare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia o nell'Accessorio Multifunzione e tagliate il porro. Cambiate il disco, sostituendolo con il disco per sminuzzare grossolanamente e tagliare le carote a julienne.
- 2 Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo pesante, unite porro, carote e aglio, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 5-10 minuti, fino a quando le verdure cominceranno a diventare tenere, senza che prendano colore. Mescolate di tanto in tanto.
- 3 Aggiungete la scorza grattugiata del limone e il brodo e lasciate sobbollire per 10 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete il succo di limone e il prezzemolo tritato e mescolate bene. Insaporite con sale e pepe nero e servite subito.

INGREDIENTI

1 porro, privato delle radici e della parte verde
325g di carote, pelate o raschiate
30 ml di olio semi di girasole
1 spicchio d'aglio, schiacciato
scorza grattugiata e succo di 1 limone
700ml di brodo vegetale o di pollo
30ml di prezzemolo appena tritato
sale e pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI

325g di sedano rapa
15ml di succo di limone
25g di burro
1 patata, sbuccata e tagliata a pezzetti
1 cipolla, sbucciata e tritata
600ml di brodo vegetale
75g di formaggio erborinato, sbriciolato
75ml di panna da cucina
2 fettine di pancetta affumicata rosolata, per guarnire

CREMA DI SEDANO RAPA E FORMAGGIO ERBORINATO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Pelate il sedano rapa e tagliatelo a dadini di circa 1 cm. Mettetelo in una terrina con un po' di acqua fredda e succo di limone, per evitare che annerisca.
- 2 Fate sciogliere il burro a fuoco lento in una casseruola, unite la cipolla e le patate e soffriggete per 3-4 minuti. Scolate il sedano rapa e incorporatelo al soffritto. Cuocete per altri 5 minuti.
- 3 Aggiungete il brodo, fate sobbollire a fuoco lento per 30 minuti, fino a quando le verdure saranno diventate tenere. Togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete il formaggio e la panna e mescolate bene.
- 4 Lasciate che il composto diventi tiepido, quindi passate al Frullatore a bassa velocità, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Travasate il tutto in una casseruola pulita e salate a piacere. Riscaldete moderatamente, senza arrivare al bollore.
- 5 Servite in ciotole calde. Per guarnire, cospargete con pezzetti croccanti di pancetta affumicata rosolata.

PASSATO VELOCE DI VERDURE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Inserite nel Frullatore le patate lesse, la carota, il porro, il sedano e il pomodoro. Fate raffreddare il brodo per un paio di minuti, quindi versatelo nel Frullatore fino a coprire le verdure.
- 2 Frullate a velocità minima per 2-3 minuti, fino ad ottenere una consistenza omogenea, infine insaporite con sale e pepe macinato al momento. Servite subito con crostini di pane.

Nota: fate estrema attenzione mentre usate il Frullatore perché il brodo è molto caldo. Assicuratevi che coperchio e tappo siano ben chiusi.

INGREDIENTI

225g di patate lesse
1 carota, a rondelle sottili
1 porro, privato delle parte verde e tagliato a rondelle sottili
1 gambo di sedano, a rondelle sottili
1 pomodoro, tagliato in quattro parti
600ml di brodo vegetale, di manzo o di pollo, bollente
sale e pepe nero macinato al momento
crostini di pane, per servire

GAZPACHO

INGREDIENTI

450g di pomodori maturi
2 spicchi d'aglio, sbucciati
2 ciuffi di prezzemolo o basilico fresco
15ml di passata di pomodoro
¼ di cetriolo, pelato e a pezzetti
300ml di succo di pomodoro
2 cipollotti freschi, finemente tritati
1 peperone verde non molto grosso, privato dei semi e tagliato molto finemente
5cm di cetriolo, tagliato molto finemente
15ml di succo di limone
30ml di olio di oliva
sale e pepe nero macinato al momento
cubetti di ghiaccio e crostini per servire, facoltativi

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
ACCESSORI: FRULLATORE O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Immergete i pomodori in acqua bollente per 15 secondi; toglieteli utilizzando un mestolo forato, lasciateli intiepidire, quindi sbucciateli e tagliateli grossolanamente.
- 2 Inserite i pomodori nel Frullatore o nel recipiente dell'Accessorio Multifunzione, insieme ad aglio, prezzemolo o basilico, alla passata di pomodoro e al cetriolo. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 3 Filtrate usando un setaccio di nylon e avendo cura di schiacciare bene con un cucchiaino.

4 Incorporate i cipollotti, il peperone verde e le fettine di cetriolo, mescolando bene ed aggiungendo infine succo di limone e olio di oliva. Insaporite con sale e pepe macinato al momento. Fate raffreddare in frigorifero per 2 ore.

5 Prima di servire, assaggiate ed eventualmente regolate di sale e pepe, perché il freddo attenua i sapori. Servite in ciotole fredde, in cui aggiungerete uno o due cubetti di ghiaccio e, a piacere, accompagnate con crostini di pane.

VELLUTATA INVERNALE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI **TEMPO DI COTTURA:** 35 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA / PASSAVERDURA E SETACCIO

INGREDIENTI

1 cipolla piccola, sbucciata e tagliata a metà nel senso della lunghezza
2 carote, pelate
2 patate, pelate
175g di ravizzone, sbucciato e tagliato a dadini
175g di rapa, pelata e tagliata a dadini
3 pomodori, tagliati a metà
15 ml di prezzemolo fresco tritato
900ml di brodo vegetale
sale e pepe nero macinato al momento

- 1 Montate il disco per affettare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia o nell'Accessorio Multifunzione e tagliate la cipolla, le carote e le patate. Versate in una casseruola, aggiungendo il ravizzone, la rapa, i pomodori, il prezzemolo e il brodo.
- 2 Portate a bollore, coprite e fate sobbollire per 30 minuti, fino a quando le verdure saranno diventate tenere. Lasciate raffreddare per 5 minuti.

3 Montate il Setaccio con il disco a fori grandi, con la parte ruvida rivolta verso l'alto e passate le verdure. Travasate il composto in una casseruola pulita, riscaldate dolcemente e insaporite a piacere con sale e pepe nero macinato al momento. Servite accompagnando a piacere con pane integrale.

VELLUTATA DI POMODORO FRESCO CON OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO

INGREDIENTI

2 cipolle, sbucciate e tagliate in quattro parti
1 spicchio d'aglio, sbucciato
30ml di olio di oliva
25g di burro
2 carote, pelate
900g di pomodori maturi
600ml di brodo vegetale
30ml di passata di pomodoro
sale e pepe nero macinato al momento
scaglie di Pecorino, per guarnire
PER L'OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO:
12 foglie di basilico
90 ml di olio di oliva

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI **TEMPO DI COTTURA:** 30-35 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/ MACINATUTTO / PASSAVERDURA E SETACCIO

- 1 Affettate grossolanamente l'aglio e le cipolle utilizzando l'Accessorio Multifunzione, su cui sarà stata montata la lama universale. Scaldate l'olio e il burro in una casseruola, aggiungete l'aglio e le cipolle e rosolate per 10-15 minuti, fino a farli ammorbidire.
- 2 Con l'Accessorio Multifunzione, tagliate grossolanamente prima le carote, poi i pomodori e versate in pentola, aggiungendo brodo e passata di pomodoro. Portate a bollore, coprite e fate sobbollire per 15 minuti a fuoco lento.

3 Nel frattempo, preparate l'olio al basilico. Inserite le foglie di basilico e l'olio di oliva nel Macinatutto e frullate amalgamando gli ingredienti. Filtrate con un colino a maglia finissima e mettete da parte.

4 Montate il Setaccio con il disco a fori piccoli, con la parte ruvida rivolta verso l'alto e passate la zuppa. Rimettete nella casseruola, salate a piacere e riscaldate. Servite in ciotole calde, irrorate con l'olio aromatizzato al basilico e guarnite, a piacere, con scaglie di pecorino.

Immagine a pagina 30

BRUSCHETTA CON PESTO DI AGLIO, POMODORI, RUCOLA E MOZZARELLA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI **TEMPO DI COTTURA:** 5 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

INGREDIENTI

8 fette non troppo sottili di pane francese o pane a ciabatta
50g di rucola
15ml di olio extravergine di oliva
15ml di aceto balsamico
12 pomodorini, tagliati a metà
12 bocconcini di mozzarella, ciascuno tagliato in 3 parti
qualche goccia di olio extravergine di oliva per condire
PER IL PESTO:
6 ciuffi di prezzemolo fresco
225g di fagioli bianchi di Spagna, in scatola o lessati al momento
1 grosso spicchio d'aglio, sbucciato
15ml di succo di limone
30ml di olio di oliva
sale e pepe nero macinato al momento

1 Per preparare il pesto, montate la lama universale nell'Accessorio Multifunzione, introducetevi il prezzemolo e tritate finemente. Togliete e conservate a parte.

2 Aggiungete i fagioli, l'aglio, il succo di limone, l'olio di oliva e 15ml di acqua fredda e tritate in modo da ottenere un impasto grossolano. Se il composto risultasse troppo denso, aggiungete altri 15ml di acqua e mescolate ancora. Unite il prezzemolo tritato e insaporite a piacere con sale e pepe macinato al momento.

3 Tostate le fette di pane da entrambi i lati e spalmatele con il pesto. A parte, condite la rucola con olio e aceto balsamico.

4 Disponete le bruschette su 4 piatti, quindi guarnitele con i pomodorini e i bocconcini di mozzarella tagliati e con una manciata di rucola condita. Irrorate con un filo di olio extravergine di oliva e spolverate con pepe nero macinato al momento. Servite subito.

Immagine a pagina 30



ASPARAGI CON SALSA OLANDESE AL LIME

INGREDIENTI

450g di asparagi mondati
mezzo lime tagliato a spicchi e scorzette, per guarnire

PER LA SALSA OLANDESE AL LIME

2 lime
15ml di aceto di vino bianco
1 scalogno, finemente tritato
125g di burro, a dadini
2 tuorli d'uovo
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI
ACCESSORI: SPREMIAGRUMI/FRULLATORE O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Legate gli asparagi in due mazzetti uguali. Disponeteli in piedi, con le punte rivolte verso l'alto, in una pentola di acqua bollente leggermente salata, coprite e lessate per 8-10 minuti.
 - 2 Nel frattempo, grattugiate finemente la scorza di un lime. Tagliate i 2 lime a metà e spremetene uno e mezzo con lo Spremiagrumi. Conservate a parte l'altra metà per guarnire.
 - 3 In un tegamino, versate l'aceto e lo scalogno e portate a bollore. Fate bollire per un minuto circa, il tempo necessario a far restringere il liquido a soli 15 ml, quindi incorporate il succo di lime. Contemporaneamente, mettete il burro in una casseruola e scaldate a fuoco lento fino a quando il burro comincerà a schiumare.
 - 4 Inserite nel Frullatore o nel recipiente dell'Accessorio Multifunzione, su cui sarà stata montata la lama universale, i tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Azionate a bassa velocità e incorporate a filo il composto di succo di lime e aceto. Aggiungete anche il burro, poco per volta, e continuate a frullare ancora per qualche secondo, fino ad ottenere una salsa omogenea e cremosa.
 - 5 Scolate gli asparagi, sistemateli su piatti da portata caldi e cospargeteli di salsa al lime. Spolverate con pepe nero macinato al momento e guarnite con scorzette e spicchi di lime.
- Nota:** se la salsa risultasse troppo liquida, versatela in una terrina che metterete sopra ad una pentola di acqua bollente e lavoratela con una frusta ancora per 1-2 minuti, facendola addensare quanto basta.

Immagine a fianco.

SEDANO RAPA IN INSALATA CON BRESAOLA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 2 MINUTI
ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

INGREDIENTI

575g di sedano rapa
sale e pepe nero macinato al momento
45ml di yogurt greco
30ml di olio extravergine di oliva
15ml di senape in grani
20 fette sottili di bresaola
30ml di erba cipollina tagliuzzata con le forbici
30ml di noci tritate grossolanamente

- 1 Pelate il sedano rapa e tagliatelo in pezzi di 5cm. Montate l'Affettatutto/Grattugia o l'Accessorio Multifunzione con il disco per taglio a bastoncino e tagliate il sedano rapa a bastoncini.
- 2 Immergete il sedano rapa in una pentola di acqua bollente leggermente salata e fate bollire per 2 minuti, per sbiancare. Scolate e fate raffreddare rapidamente sotto acqua fredda corrente. Scolate, asciugate bene con carta assorbente da cucina, quindi mettere da parte in una terrina.
- 3 Mescolate insieme yogurt, olio e senape e aggiungete al sedano rapa per condirlo.
- 4 Disponete su ogni piatto un mucchietto di insalata di sedano e qualche fettina di bresaola. Cospargete con erba cipollina, noci e pepe nero macinato al momento. Servite subito, accompagnando a piacere con crostini di pane.

INGREDIENTI

450g di fegatini di pollo
675g pancetta fresca di maiale, disossata, privata della cotenna e tagliata grossolanamente
1 rognone di agnello
225g fettine di pancetta affumicata
1 cipolla, finemente tritata
2 spicchi d'aglio, schiacciati
10ml di pepe verde in grani
30ml di sherry
1 uovo
sale e pepe nero macinato al momento

PATÉ RUSTICO

DOSI PER 8-10 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E ¼ ACCESSORI: TRITATUTTO / FRUSTA A K

- 1 Preriscaldate il forno a 170°C. Passate al Tritatutto, su cui sarà stata montata la trafila grossa, i fegatini di pollo, la pancetta di maiale e il rognone, raccogliendo la polpa macinata nel recipiente Kenwood.
- 2 Schiacciate le fettine di pancetta affumicata con un matterello in modo da assottigiarle, quindi utilizzatele per foderare una pirofila da forno per paté, disponendole l'una accanto all'altra nel senso della larghezza e lasciandole ricadere fuori dal bordo.
- 3 Utilizzate la Frusta a K a velocità 1 per mescolare la carne macinata, a cui saranno stati aggiunti la cipolla, l'aglio, i grani di pepe verde, lo sherry e l'uovo. Insaporite con sale e pepe nero macinato al momento.
- 4 Versate il composto nella pirofila. Ripiegate le fettine di pancetta affumicata in modo da ricoprire il tutto. Coprite con un foglio di alluminio e passate in forno per un'ora e un quarto. Fate raffreddare nella pirofila. Servite a fette su crostini di pane tostato.

INSALATA DI MELONE, MANGO E POMPELMO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Tagliate a metà il melone e togliete i semi. Con l'aiuto dell'apposito scavino formate delle palline di polpa e riponetele in una terrina. Staccate il resto della polpa con un cucchiaio e mettetela nel Frullatore o nell'Accessorio Multifunzione su cui sarà stata montata la lama universale.
- 2 Tagliate il mango per il lungo, con due incisioni ad 1 cm per parte dal centro in modo da eliminare facilmente il nocciolo. Togliete la polpa dalla zona circostante il nocciolo. Sbucciate il resto del frutto, tagliatene la polpa a cubetti e aggiungetela al melone.
- 3 Con l'aiuto di un coltellino seghettato e ben affilato sbucciate completamente il pompelmo ed eliminate la parte bianca. Poi, lavorando sopra una terrina in modo da raccogliere tutto il succo, dividete il pompelmo a spicchi e pelate questi ultimi a vivo. Unite gli spicchi di pompelmo al melone e al mango.
- 4 Versate il succo di pompelmo nel Frullatore o nell'Accessorio Multifunzione insieme al succo di limone e lavorate fino ad ottenere una purea. Distribuitela in 4 piatti, aggiungete i pezzi di frutta e guarnite con foglioline di menta.

INGREDIENTI

1 arancia, tagliata a metà
1 limone, tagliato a metà
30ml di senape di Digione
5ml di sale
2,5ml di peperoncino in polvere
45ml di olio semi di girasole
4 patate da 150g, ben pulite e tagliate per il lungo in 6 parti
PER LA SALSA DI PANNA ACIDA E ERBA CIPOLLINA:
20-30 steli di erba cipollina fresca, tagliuzzati in pezzi da 2,5cm
150ml di panna acida
PER LA SALSA PICCANTE AL POMODORO:
2 cipollotti freschi, tagliati in 4
50g di pomodori secchi sott'olio
30ml di olio di oliva
1 peperoncino rosso piccolo oppure
2,5ml di peperoncino piccante in polvere
2 pomodori, tagliati a metà, privati dei semi e finemente tagliati

PATATE CON SALSA DI PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE AL POMODORO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI
ACCESSORI: SPREMIAGRUMI/ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Mettete una teglia nel forno e scaldate a 220°C. Spremete il limone e l'arancia con lo Spremiagrumi, ricavandone il succo. Mescolatelo con la senape, il sale e il peperoncino piccante in polvere.
- 2 Nella teglia ben calda mettete l'olio e le patate, mescolando per distribuire uniformemente su tutta la superficie. Passate in forno per 5 minuti. Aggiungete il composto a base di succo di limone e senape e rimestate il tutto. Infornate per 25-30 minuti, fino a cottura, mescolando dopo 15 minuti.
- 3 Nel frattempo, preparate le salse. Affettate grossolanamente l'erba cipollina utilizzando l'Accessorio Multifunzione, su cui sarà stata montata la lama universale. Incorporate nella panna acida e versate in una salsiera.
- 4 Con l'Accessorio Multifunzione, affettate grossolanamente i cipollotti. Togliete dal recipiente e mettete da parte. Introducete, poi, i pomodori secchi e l'olio d'oliva e lavorate fino ad ottenere una crema non troppo omogenea. Incorporate il peperoncino tritato o il peperoncino in polvere, i cipollotti e i pomodori già tagliati. Versate in una salsiera.
- 5 Servite le patate accompagnate dalla salsa all'erba cipollina e dalla salsa piccante al pomodoro.

FAGOTTINI CROCCANTI DI ANATRA CON SALSA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

175g di filetti di petto d'anatra, privati della pelle
1 spicchio d'aglio, schiacciato
2,5cm di radice di zenzero fresco, grattugiato
2 cipollotti freschi, finemente tritati
5ml di olio di sesamo
2,5ml di sale
2,5ml di miscela di spezie cinesi (anice stellato, pepe, cannella, semi di finocchio, chiodi di garofano)
8 fogli di pasta fillo, di forma quadrata e lato di 15cm
25g di burro fuso, ciuffetti di coriandolo per guarnire
PER LA SALSA ALL'ARANCIA:
5ml di burro
5ml di zucchero
150ml di succo di arancia spremuto
150ml di brodo di pollo
1,2cm di radice di zenzero fresco, grattugiato
5ml di salsa di soia
5ml di amido di mais
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:30 MINUTI TEMPO DI COTTURA:25 MINUTI
ACCESSORI:TRITACARNE/FRUSTA A K

1 Riscaldate il forno a 180°C. Passate l'anatra al Tritacarne, su cui sarà stata montata la trafilata fine, e raccogliete la polpa macinata nel Recipiente Kenwood. Aggiungete l'aglio, lo zenzero, i cipollotti, l'olio di sesamo, il sale e la miscela di spezie cinesi. Mescolate il tutto usando la Frusta a K.

2 Stendete separatamente 4 fogli di pasta fillo e spennellateli con del burro fuso. Sopra ad ogni foglio, disponetene un secondo, orientato in modo da formare una stella ad otto punte. Al centro di ogni stella disponete la quarta parte del ripieno a base di anatra.

3 Spennellate la pasta non coperta dal ripieno con il burro fuso. Accostate i lembi di pasta attorno al ripieno, pizzicandoli in modo da dare la forma di un fagottino. Disponete su una placca da forno unta, spennellate con

il restante burro fuso e passate in forno per 25 minuti, fino a doratura.

4 Nel frattempo, preparate la salsa. Sciogliete il burro in un pentolino dal fondo pesante, aggiungete lo zucchero e rosolate fino a caramellarlo. Incorporate delicatamente il succo d'arancia, il brodo, lo zenzero e la salsa di soia e fate sobbollire il tutto per 5 minuti. Mescolate l'amido di mais con 15ml di acqua fredda e versate nella salsa. Girate continuamente fino a quando la salsa sarà diventata densa. Insaporite con sale e pepe.

5 Per servire, versate la salsa a specchio sui singoli piatti precedentemente riscaldati e disponete al centro di ognuno un fagottino di anatra. Completate con foglioline di coriandolo e portate in tavola.

PATÉ DI FEGATINI DI POLLO E OLIVE

INGREDIENTI

1 grossa cipolla, sbucciata
2 spicchi d'aglio, sbucciati
100g di burro
450g di fegatini di pollo, puliti
20 olive verdi snocciolate
30ml di brandy
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:20 MINUTI ACCESSORI:ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/FRULLATORE

1 Tritate l'aglio e la cipolla utilizzando l'Accessorio Multifunzione, su cui sarà stata montata la lama universale. Sciogliete il burro in una padella, unitevi il trito di aglio e cipolla e rosolate fino a fare ammorbidire il tutto.

2 Aggiungete i fegatini, soffriggete per 10 minuti circa a fuoco moderato, per portare a cottura leggera. Mescolate di tanto in tanto. Togliete dal fuoco, aggiungete olive e brandy mescolando bene. Lasciate intiepidire.

3 Trasferite il composto nell'Accessorio Multifunzione o nel Frullatore e frullate fino ad ottenere una consistenza omogenea. Insaporite con sale e pepe nero macinato al momento. Sistemate su un piatto da portata, coprite e fate raffreddare. Mettete in frigorifero per 3-4 ore, in modo che il paté si rassodi. Servite accompagnato da crostini o fette di pane tostato.

Variante: se preferite, riducete la dose di burro a 75g e versate 50g di burro sopra il paté pronto, in modo da evitare che si asciughi. Fate raffreddare.

FAGOTTINI DI VERDURE

INGREDIENTI

225g di farina
2,5ml di sale
60ml di olio di semi
PER IL RIPIENO:
400g di patate, non sbucciate
1 cipolla, sbucciata e tagliata in quattro parti
30ml di olio di semi
1 carota, pelata e tagliata a dadini sottili
2,5cm di radice di zenzero fresco, pelato e affettato
1 peperoncino verde fresco piccante, privato dei semi
5ml di coriandolo macinato
5ml di garam masala
50g di piselli surgelati
una manciata di foglie di coriandolo fresche
30ml di succo di limone
sale e pepe nero macinato al momento
olio di semi per friggere
spicchi di limone e foglie di coriandolo, per guarnire

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:30 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:35-45 MINUTI ACCESSORI:FRUSTA A K/MACINATUTTO

1 Introducete la farina e il sale nel Recipiente del mixer. Impastate alla velocità minima con la Frusta a K, versando l'olio poco per volta. Aggiungete poco alla volta anche 90ml di acqua e mescolate in modo da ottenere un impasto sostenuto. Continuate a impastare per altri 2-3 minuti, fino a quando il tutto assumerà una consistenza omogenea. Con le mani formate una palla, copritela e mettetela a riposare, mentre si procederà alla preparazione del ripieno.

2 Scottate le patate in acqua leggermente salata per 15 minuti. Scolatele, lasciatele intiepidire e tagliatele a dadini di 5mm.

3 Con il Macinatutto tritate finemente la cipolla, se necessario in due riprese. Scaldate l'olio in una padella, quindi aggiungete la cipolla e soffriggete per 2-3 minuti. Unite anche la carota e soffriggete per altri 2 minuti.

4 Sempre col Macinatutto, tritate finemente lo zenzero e il peperoncino verde, quindi versateli in padella e lasciate sul fuoco per altri 2 minuti. Unite il coriandolo macinato, il garam masala, le patate e i piselli. Cuocete per 2 minuti. Tritate le foglie di coriandolo nel Macinatutto ed aggiungetele alle verdure, insieme al succo di limone. Salate e mettetle da parte a raffreddare.

5 Suddividete la pasta in 8 pezzi a forma di palla. Lasciando coperte le altre palline, stendete con il matterello una porzione alla volta su un piano leggermente infarinato e ricavatene un disco da 18cm di diametro. Tagliate a metà. Al centro di ogni mezzo disco, disponete una cucchiata di ripieno, inumidite i bordi dell'impasto con un po' d'acqua e ripiegatele formando un cono. Sigillate l'apertura unendo i bordi e pizzicandoli insieme. Ripetete l'operazione con tutte le porzioni di pasta.

6 In una padella grande e profonda, scaldate a 180°C l'olio. (A questa temperatura un pezzetto di pane diventa dorato in 45 secondi). Friggete 2-3 fagottini per volta, per 3 minuti circa, facendoli dorare. Scolate su carta da cucina. Tenete al caldo mentre si completa la friggitura anche degli altri pezzi. Guarnite con spicchi di limone e foglie di coriandolo e portate in tavola.

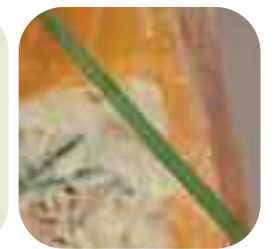
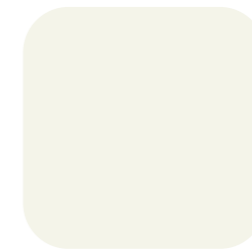




Il pesce è un piatto sempre più diffuso e viene proposto in qualunque contesto, dalle cene più semplici ai ricevimenti più ricercati. In questo caso il Macinatutto può venirci in aiuto, per preparare una marinata o per macinare le spezie per un curry indiano. L'Accessorio Multifunzione è utile nella preparazione di salse per accompagnare tranci di pesce alla piastra o alla griglia, o per preparare il ripieno di pesci interi.

Il Frullatore ci servirà per preparare il pangrattato per i ripieni, le gratinature o le preparazioni in crosta per tranci e filetti. I soufflé e gli involtini di pesce sono piatti ideali per i pranzi estivi: con la Frusta a Filo potrete montare alla perfezione gli albumi a neve per realizzare soufflé soffici e leggeri.

PESCE



TERRINA DI SALMONE E TROTA

INGREDIENTI

un filetto di salmone da 350 g, senza pelle e privato delle spine
450 ml di brodo di pesce molto caldo
250 g di fette di salmone affumicato/trota affumicata
10 ml di gelatina in polvere
30 ml di succo di limone
10 ciuffi di prezzemolo
una manciata scarsa di ciuffi di aneto
30 ml di erba cipollina fresca tagliata a pezzetti con le forbici
225 g di filetti di trota affumicata caldi, spezzettati con la forchetta
75 g di panna da cucina
30 ml di salsa di cren calda
225 g di ricotta
sale e pepe nero macinato al momento
erba cipollina fresca per guarnire

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE E IN FRIGORIFERO TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFU

1 Preriscaldate il forno a 180°C. Tagliate longitudinalmente il salmone in tre strisce dello spessore di 1 cm circa. Disponetele in una pirofila. Versatevi sopra il brodo, coprite con un foglio di alluminio e lasciate cuocere in forno per 8-10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

2 Oliate un tegame o stampo rettangolare da 1,1 litri e foderatelo con pellicola trasparente. Ricoprite la base e i bordi con fette di salmone o trota affumicati, tenendone da parte qualcuna per lo strato superiore.

3 Versate la gelatina, il succo di limone e 30 ml di fumetto di pesce in un tegame. Usando l'Accessorio Multifunzione con la lama universale tritate il prezzemolo e l'aneto. Mettetene da parte 30 ml e unite il resto all'erba cipollina.

4 Versate la trota affumicata calda, la panna da cucina e il rafano (cren) nel contenitore dell'Accessorio Multifunzione, quindi usate il tasto a intermittenza per miscelare il tutto. Aggiungete la ricotta, mescolate e salate.

5 Disponete le erbe aromatiche rimanenti su un foglio di carta da forno, scolate le strisce di salmone e passatele sulle erbe. Riscaldare la miscela per la gelatina a fuoco basso fino a quando non sarà sciolta. Unitevi il preparato con la trota e mescolate.

6 Versate circa metà del preparato nello stampo precedentemente approntato. Disponete le striscioline di salmone leggermente distanziate e fatele affondare delicatamente nel preparato di trota. Versate il resto del preparato nello stampo. Ricoprite con le fette di salmone o trota affumicati rimanenti, ripiegandole in modo che non fuoriescano dal bordo dello stampo.

7 Fate raffreddare in frigo per almeno 3 ore, o fino a quando l'impasto non risulterà solido al tatto. Per servire, girate lo stampo su un piatto di portata e togliete la pellicola trasparente. Guarnite con erba cipollina fresca. Servite a fette.

Illustrazione a pag. 42.

PESCE ALLA FORNAIA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1 ORA ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

1 Montate il disco per affettare finemente sull'Affettatutto/Grattugia e affettate la cipolla. Riscaldare metà dell'olio in una padella e fate saltare leggermente la cipolla, fino a farla imbiondire.

2 Preriscaldate il forno a 190°C. Ungete leggermente una pirofila da 1,7 litri con un po' di burro. Affettate finemente le patate con il Affetta/Sminuzzatutto ad alta velocità. Disponete le patate e le cipolle a strati nella pirofila precedentemente preparata, e cospargete ciascuno strato con timo, sale e pepe.

3 Versatevi sopra il brodo caldo. Tagliate 25 g di burro a dadini e distribuiteli sulla superficie. Fate cuocere in forno per 45 minuti.

4 Fate scaldare il burro e l'olio rimasti in una padella e scottate rapidamente il pesce da entrambi i lati. Disponetelo sopra le patate e fate cuocere in forno per 10 minuti. Al termine, il pesce deve risultare cotto e le patate morbide. Guarnite con fettine di limone e ciuffi di aneto e servite.

CURRY DI PESCE ALLA MANIERA DI GOA

INGREDIENTI

5 ml di curcuma
2,5 ml di sale
10 ml di farina
15 ml di succo di limone
4 tranci di merluzzo da 175 g
1 cipolla tagliata a metà longitudinalmente
5 ml di semi di cumino
10 ml di semi di coriandolo
5 ml di grani di pepe nero
2 spicchi d'aglio pelati
un pezzo di radice di zenzero fresca da 5 cm sminuzzata
1 peperoncino rosso piccolo, privato dei semi
45 ml di olio di semi
3 peperoncini verdi non troppo piccanti, privati dei semi e tagliati in striscioline sottili
4 pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a pezzetti
10 ml di passata di pomodoro confezione da 400 ml di latte di cocco
foglie di coriandolo per guarnitura
riso basmati di contorno

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O SMINUZZATUTTO / MACINATUTTO

1 Mescolate insieme curcuma, sale e farina. Irrorate i tranci di pesce con il succo di limone e ricopriteli con il preparato a base di curcuma.

2 Montate il disco o il cilindro per affettare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia o sullo Sminuzzatutto e affettate la cipolla.

3 Versate i semi di cumino, i semi di coriandolo e i grani di pepe nel Macinatutto e macinate fino a ottenere una polvere. Aggiungete l'aglio, lo zenzero e il peperoncino rosso e macinate per alcuni secondi.

4 Riscaldare 30 ml di olio di semi in una padella o tegame antiaderente di grosse dimensioni, quindi aggiungete i tranci di pesce e fateli rosolare per 1-2 minuti su ciascun lato per formare una crostina ed evitare che rilascino gli umori interni durante la cottura. Trasferiteli in un piatto e metteteli da parte.

5 Mettete nella padella l'olio e le cipolle rimaste e fate cuocere per 5-6 minuti. Unite i peperoncini verdi e fate cuocere per 1-2 minuti. Aggiungete le spezie macinate, i pomodori tagliati a pezzetti e la passata di pomodoro e fate soffriggere per 1 minuto.

6 Versate il latte di cocco e mescolate per amalgamare le spezie, quindi fate sobbollire a fuoco lento per 10 minuti. Rimettete i tranci di pesce nella padella e fate sobbollire a fuoco lento per 6-8 minuti, o fino a quando il pesce non sarà cotto e opaco.

7 Controllate il sale ed eventualmente aggiustate. Guarnite con foglie di coriandolo e servite con riso basmati.

Nota del cuoco Se volete che il curry risulti meno forte, non aggiungete il peperoncino rosso al punto 3.

INGREDIENTI

1 cipolla tagliata a metà
30 ml di olio di semi di girasole
65 g di burro
675 g di patate sbucciate
15 ml di foglioline di timo fresco
sale e pepe nero macinato al momento
400 ml di brodo vegetale molto caldo
Grosso filetto di merluzzo (675 g) tagliato in 4 tranci
spicchi di limone e ciuffi di aneto per guarnitura





RANA PESCATRICE (CODA DI ROSPO) RIPIENA AL FORNO

INGREDIENTI

25 g di funghi porcini secchi
1 cipolla tagliata in quattro
1 spicchio d'aglio pelato
15 g di burro
60 ml di olio d'oliva
50 g di champignons piccoli
25 g di mezzi gherigli di noci
15 ml di foglie di rosmarino fresco
15 ml di foglie di timo fresco
1 kg di rana pescatrice (coda di rospo)
2 peperoni rossi, privati dei semi e tagliati longitudinalmente in 8 parti
1 cipolla tagliata in 8 spicchi
4 grossi champignon
6-8 pannocchie di mais piccole
30 ml di succo di limone
sale e pepe nero macinato al momento
alcuni ramoscelli di timo fresco
ciuffi di erbe fresche per guarnire (facoltativi)

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 35 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Mettete i funghi secchi in un contenitore, coprite con acqua calda e lasciate a bagno per 20 minuti. Tritate l'aglio e la cipolla con l'Accessorio Multifunzione e la lama universale.

2 Fate sciogliere il burro con 15 ml (1 cucchiaino) di olio in una padella, aggiungete la cipolla e fate saltare per 5 minuti. Utilizzando l'Accessorio Multifunzione, sminuzzate gli champignons, unite la cipolla e fate friggere per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco.

3 Scolate i porcini e metteteli nel contenitore dell'Accessorio Multifunzione con le noci e il rosmarino. Tritate il tutto. Versate nella padella insieme alle foglie di timo, mescolate per amalgamare il tutto e lasciate raffreddare a parte. Preriscaldate il forno a 200°C.

Illustrazione nella pagina a fronte.

4 Togliete la pelle e la membrana dalla rana pescatrice, quindi sfiletate tagliando sui due lati della lisca. Disponete un filetto con il taglio verso l'alto, cospargete con il ripieno di funghi e collocatevi sopra l'altro filetto con il taglio rivolto verso il basso. Cucite con spago. Scaldare 30 ml (2 cucchiaini) di olio in una padella dal fondo spesso e scottate rapidamente la rana pescatrice per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco e mettete da parte.

5 Fate rosolare rapidamente i peperoni, la cipolla e i funghi. Trasferiteli in una teglia con le pannocchie di mais. Collocatevi sopra la rana pescatrice. Cospargete con il succo di limone, l'olio rimasto, il sale e le foglioline di timo. Fate cuocere in forno per 20 minuti, o fino a quando il pesce non diverrà opaco, bagnando col sugo di cottura dopo 10 minuti.

6 Togliete lo spago e trasferite la rana pescatrice in un piatto da portata riscaldato, quindi servite con un contorno di verdure al forno. Se lo desiderate, potete guarnire con altre erbe.

IPPOGLOSSO IN PADELLA CON SALSA DI POMODORO ED ERBETTE

INGREDIENTI

8 ciuffi di basilico fresco
4 ciuffi di dragoncello fresco
8 ciuffi di coriandolo fresco
1 cipolla rossa piccola, pelata e tagliata in quattro
3 pomodori pelati, tagliati in quattro e privati dei semi
1 spicchio d'aglio schiacciato
scorza grattugiata e succo di 1 limone
15 ml di capperi
60 ml di olio d'oliva
4 tranci di ippoglosso da 200 g
sale e pepe nero macinato al momento
erba cipollina fresca per guarnire

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSO
TEMPO DI COTTURA: 6-8 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Preparate la salsa. Usando l'Accessorio Multifunzione con la lama universale tritate il basilico, il dragoncello e il coriandolo. Unite la cipolla e tritate grossolanamente. Aggiungete i pomodori e, usando il tasto a intermittenza, tritate grossolanamente. Trasferite in un recipiente.

2 Unite l'aglio, la scorza e il succo di limone, i capperi e metà dell'olio d'oliva. Miscelate il tutto e lasciate riposare per 30 minuti.

3 Insaporite i tranci di ippoglosso con sale e pepe nero macinato al momento. Scaldare l'olio d'oliva rimasto in una padella dal fondo pesante e fate cuocere i tranci per 2-3 minuti su ciascun lato, o fino a quando non risulteranno cotti dentro.

4 Intiepidite la salsa in un pentolino e, servendovi di un cucchiaino, versatela su 4 piatti riscaldati. Disponete i tranci sui piatti, guarnite con erba cipollina, cospargete con pepe nero macinato al momento e servite immediatamente.

SFORMATO DI MERLUZZO E GAMBERI

INGREDIENTI

115 g di formaggio Cheddar stagionato
900 g di patate di qualità farinosa, pelate e tagliate a pezzi di dimensioni uniformi
filetto di merluzzo da 450 g
filetto di merluzzo affumicato da 225 g
450 ml di latte
75 g di burro
40 g di farina
100 ml di panna da cucina
sale e pepe nero macinato al momento
30 ml di prezzemolo fresco tritato
115 g di gamberi lessi e sgusciati

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 55-60 MINUTI
ACCESSORI: SMINUZZATUTTO / FRUSTA A K

- 1 Montate il cilindro per sminuzzare grossolanamente sullo Sminuzzatutto e grattugiate il formaggio. Mettete da parte. Immergete le patate in una pentola con acqua bollente leggermente salata e cuocere per 12-15 minuti o fino a quando le patate non saranno morbide. Scolatele.
- 2 Nel frattempo disponete i filetti di pesce in una padella o in un grosso tegame. Tenete da parte 30 ml di latte e versate il resto sul pesce. Portate a bollore a fuoco lento, coprite, togliete dal fuoco e lasciate riposare per 10 minuti. Colate il latte raccogliendolo in una brocca.
- 3 Preriscaldate il forno a 200°C. Fate sciogliere 40 g di burro in un grosso tegame e incorporate la farina mescolando. Fate cuocere per 30 secondi, quindi unite gradualmente il latte colato e la panna, sempre mescolando.
- 4 Portate a bollore, mescolando continuamente. Fate sobbollire per 2-3 minuti. Insaporite con sale e pepe nero macinato al momento e incorporate il prezzemolo e metà del formaggio grattugiato mescolando.
- 5 Spezzettate il pesce con una forchetta e versatelo in una pirofila da 1,7-2 litri. Unite i gamberi mescolando e versatevi sopra la salsa.
- 6 Mettete le patate nel Recipiente speciale Kenwood, unendovi il latte rimasto e il burro. Usando la Frusta a K a velocità 2, fate un purè e salate a piacere. Servendovi di un cucchiaio, cospargete il pesce con il composto e uniformate delicatamente la parte superiore. Bucherellate con una forchetta e cospargete con il formaggio rimasto.
- 7 Fate cuocere in forno per 35-40 minuti, o fino a quando la parte superiore non sarà dorata e non si saranno formate delle bolle.

FILETTI DI PESCE IN CROSTA ALLA CHERMOULA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10-15 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O FRULLATORE/MACINATUTTO

INGREDIENTI

115 g di fette di pane nero
2 spicchi d'aglio pelati
mazzetto di coriandolo fresco
12 foglie di menta fresca grandi
10 ml di cumino macinato
2,5 ml di paprica
sale e pepe nero macinato al momento
succo di 1 limone
30 ml di olio d'oliva
4 filetti di trota o salmone da 175 g
fette di limone e coriandolo per guarnire

- 1 Preriscaldate il forno a 200°C. Togliete la crosta dal pane e riducetelo in pezzettini con le mani. Utilizzando l'Accessorio Multifunzione con la lama universale montata sul Frullatore, sminuzzatelo fino ad ottenere pangrattato.
- 2 Mettete le foglie di coriandolo e di menta nell'Accessorio Multifunzione o nel Macinatutto e tritatele.
- 3 Miscelate il pangrattato, le erbe tritate, il cumino macinato, la paprica, un pizzico di sale e pepe, il succo di limone e l'olio d'oliva, e distribuite il tutto sopra i filetti di pesce.
- 4 Disponete i filetti di pesce in una teglia da forno leggermente oliata e fate cuocere in forno per 10-15 minuti, o fino a quando il pesce non sarà tenero e ben cotto all'interno. Guarnite con fette di limone e foglie di coriandolo e servite.

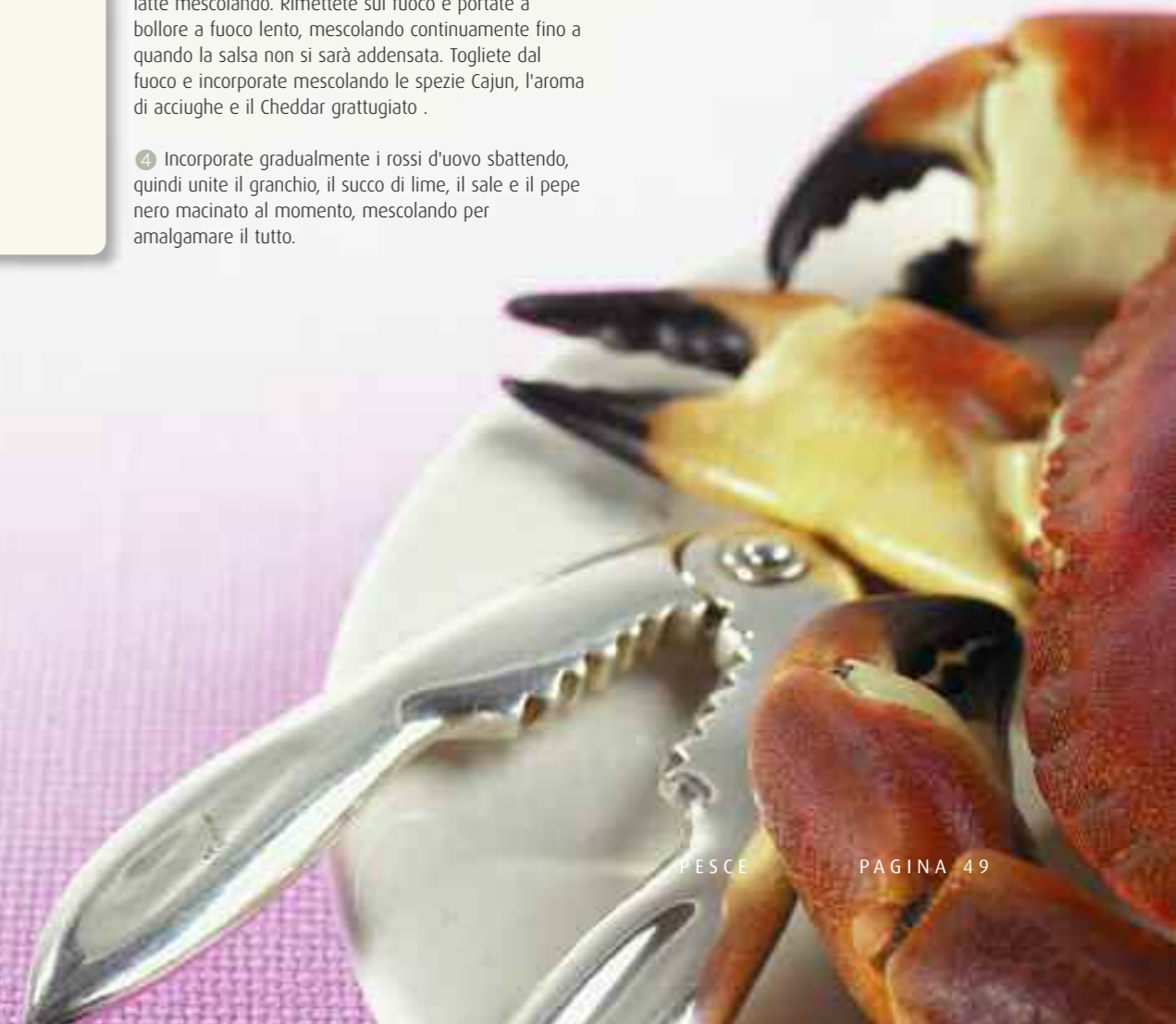
SOUFFLÉ DI GRANCHIO ALLA CAJUN

INGREDIENTI

15 ml di Parmigiano grattugiato
50 g di Cheddar
25 g di burro
25 g di farina
225 ml di latte
10 ml di spezie Cajun
10 ml di aroma di acciughe
4 uova con tuorli e albumi separati, più 1 albume
75 g di granchio condito
10 ml di succo di lime
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 35 MINUTI
ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O SMINUZZATUTTO O ACCESSORIO MULTIFUNZIONALE / FRUSTA A FILO

- 1 Imburrate una pirofila per soufflé da 1,3 litri e cospargete uniformemente il fondo e i bordi con il Parmigiano. Preriscaldate il forno a 180°C.
- 2 Montate il disco per sminuzzare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia o nell'Accessorio Multifunzione, oppure il cilindro per sminuzzare grossolanamente sullo Sminuzzatutto e grattugiare il Cheddar. Fare fondere il burro in un tegame e incorporate la farina mescolando, fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Togliete dal fuoco e aggiungete gradualmente il latte mescolando. Rimettete sul fuoco e portate a bollore a fuoco lento, mescolando continuamente fino a quando la salsa non si sarà addensata. Togliete dal fuoco e incorporate mescolando le spezie Cajun, l'aroma di acciughe e il Cheddar grattugiato.
- 4 Incorporate gradualmente i rossi d'uovo sbattendo, quindi unite il granchio, il succo di lime, il sale e il pepe nero macinato al momento, mescolando per amalgamare il tutto.
- 5 Con la Frusta a Filo a velocità massima montate gli albumi a neve. Aggiungetene un cucchiaio colmo alla salsa per alleggerirla, e mescolate. Servendovi di un cucchiaio in metallo, unite delicatamente i rimanenti albumi, in modo da incorporare più aria possibile.
- 6 Versate il composto nella pirofila precedentemente preparata; la miscela dovrebbe arrivare a tre quarti del recipiente. Disponete la pirofila su un foglio di carta da forno e fate cuocere in forno per circa 30 minuti, fino a quando il soufflé non risulterà gonfio, dorato e solido al tatto. Servite immediatamente.



INGREDIENTI

280 g di filetti di merluzzo affumicato
300 ml di latte
25 g di burro
25 g di farina
4 uova, tuorli e albumi separati
sale e pepe nero macinato al momento
PER IL RIPIENO:
75 g di crescione
15 ml di panna da cucina
75 g di formaggio morbido grasso all'aglio e alle erbe
crescione o ciuffi di aneto per guarnire

ROTOLO DI MERLUZZO AFFUMICATO

DOSI PER 4 O 8 PERSONE SE SERVITO COME ANTIPASTO TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 27-30 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO/ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Preriscaldate il forno a 200°C. Rivestite una leccarda da 33 x 23 cm con un foglio di carta da forno antiaderente. Mettete il merluzzo e il latte in una pentola con i bordi bassi, portate a bollore, coprite e lasciate sobbollire per 5 minuti, o fino a quando il pesce non risulterà tenero. Scolate e conservate il liquido di cottura. Spezzettate il pesce con la forchetta, eliminando le eventuali lische.

2 Fate sciogliere il burro in una casseruola, incorporate gradualmente la farina mescolando e fate cuocere per 30 secondi. Togliete dal fuoco e aggiungete gradualmente 250 ml del liquido di cottura che avete precedentemente messo da parte, mescolando. Portate a bollore, mescolando continuamente fino a quando il composto non si sarà addensato. Togliete dal fuoco e aggiungete il merluzzo e i rossi d'uovo, e insaporite con sale e pepe nero macinato al momento.

3 Mettete gli albumi nel Recipiente speciale Kenwood. Con la Frusta a Filo montateli a neve fermissima. Incorporatene un cucchiaino colmo nel composto di merluzzo e rimescolate, quindi unite gradualmente il resto.

GAMBERI ALL'AGLIO PICCANTI

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI MARINATURA
TEMPO DI COTTURA: 4-5 MINUTI ACCESSORI: MACINATUTTO

1 Sgusciate i gamberi, lasciando attaccata l'estremità della coda. Servendovi di un coltello affilato, incideteli lungo la schiena procedendo dalla coda verso la testa, quindi privateli del filo nero interno. Sciacquate in acqua corrente fredda e asciugate con carta assorbente da cucina.

2 Mettete l'aglio, il peperoncino e il succo di limone nel Macinatutto e tritateli finemente. Trasferite il tutto in un contenitore con i bordi bassi. Aggiungete l'olio d'oliva e i gamberi e mescolate accuratamente in modo che si condiscano bene.

4 Distribuite uniformemente la miscela nella leccarda precedentemente preparata e fate cuocere in forno per 12-15 minuti, o fino a quando l'impasto non risulterà dorato e solido al tatto.

5 Nel frattempo preparate il ripieno. Usando l'Accessorio Multifunzione con la lama universale tritate il crescione. Unite la panna, l'aglio e il formaggio alle erbe e mescolate leggermente usando il tasto a intermittenza.

6 Rovesciate l'impasto cotto su un foglio di carta da forno antiaderente. Togliete la carta usata per foderare lo la leccarda e cospargete con il ripieno, lasciando un bordo di 1 cm. Arrotolate dal lato corto, aiutandovi con la carta. Servite il rolo tagliato a fette, guarnite con crescione o ciuffi di aneto.

PESCE SPADA ALLA PIASTRA CON PESTO ROSSO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI MARINATURA
TEMPO DI COTTURA: 8-10 MINUTI ACCESSORI: MACINATUTTO

1 Mescolate la scorza di limone, 30 ml di olio d'oliva, prezzemolo, sale e pepe in un piatto poco profondo. Unite il pesce spada e cospargetelo con la marinata, aiutandovi con un cucchiaino. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti.

2 Versate i pinoli, l'aglio, i pomodori secchi, il Parmigiano, il basilico e il rimanente olio nel Macinatutto e tritate finemente. Incorporate mescolando il succo di limone e la passata di pomodoro.

3 Fate scaldare a fuoco medio una piastra. Lasciatela sul fuoco fino a quando non sarà ben calda. Mettete il pesce spada sulla piastra e fatlo dorare per 2-3 minuti su ogni lato.

4 Disponete il pesce spada su un letto di couscous nei singoli piatti precedentemente riscaldati. Cospargete il pesce con un po' di pesto rosso. Guarnite con spicchi di lime e foglie di basilico e servite immediatamente.

POLPETTE DI MERLUZZO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO
TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI ACCESSORI: FRULLATORE / FRUSTA A K / TRITATUTTO

1 Grattugiate il pane nel Frullatore. Trasferite in un piatto. Versate il prezzemolo nel Frullatore, tritate e mettete da parte.

2 Fate lessare le patate in acqua bollente, fino a quando non saranno tenere. Scolate e lasciate raffreddare per 10 minuti. Montate il Recipiente speciale Kenwood e, utilizzando la Frusta a K a velocità 2, preparate un purè di patate.

3 Usando il Tritatutto con il disco fine, tritate il pesce raccogliendolo direttamente nel recipiente Kenwood contenente il purè di patate.

4 Unite il prezzemolo, il rafano (cren), il succo di limone e un pizzico di sale e pepe. Mescolate il tutto con la Frusta a K a velocità minima.

5 Con le mani infarinate suddividete il preparato in 8 parti e modellate le polpette. Spennellate con l'uovo sbattuto e impanate con il pangrattato. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

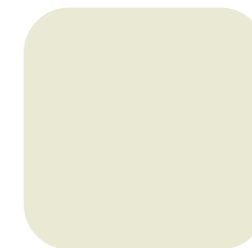
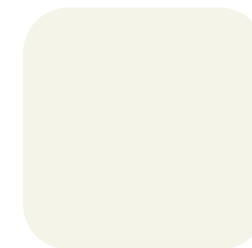
6 Versate l'olio in una padella antiaderente di grosse dimensioni e fate scaldare bene, versate le polpette e fate friggere per circa 4-5 minuti su ogni lato, fino a quando non saranno dorate e croccanti. Fate asciugare su carta assorbente da cucina e servite con una guarnitura di spicchi di limone e prezzemolo. Se lo desiderate potete accompagnare le polpette con salsa tartara.



L'attuale interesse per ciò che mangiamo è indice di quanto sia importante conoscere la qualità della carne utilizzata per la preparazione di salsicce, hamburger, polpette e carni macinate. Preparare in casa i propri cibi permette di decidere la quantità di grasso da utilizzare e di scegliere il tipo di carne optando, se si preferisce, per quella proveniente da allevamenti biologici. Con il Tritacarne potete realizzare velocemente le vostre ricette preferite a base di manzo, agnello, maiale o pollo o preparare salsicce fatte in casa e polpettoni utilizzando gli appositi accessori.

Utilizzate l'Affettatutto/Grattugia o l'Accessorio Multifunzione per preparare sauté di verdure o patate per accompagnare le carni cotte al forno, in tegame o in casseruola. Con il Frullatore potete preparare velocemente salse cremose per accompagnare bistecche alla griglia o alla piastra, hamburger o spiedini.

CARNE E POLLAME



INGREDIENTI

3 peperoni rossi tagliati a metà e privati dei semi
40g di mandorle pelate
2 peperoncini rossi privati dei semi
10 ml di coriandolo macinato
2,5 ml di semi di cumino
3 spicchi d'aglio mondato
una manciata di foglie di coriandolo fresco
2,5ml di sale
15ml di passata di pomodoro
1 kg di cosciotto di agnello disossato
1 zuccina tagliata a pezzi grossi
8 scalogni mondati lasciando intatta la radice
45ml di olio d'oliva
30ml di coriandolo o prezzemolo fresco tritato

ARROSTO DI AGNELLO IN SALSA HARISSA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E 20 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O MACINATUTTO

❶ Porre un peperone sulla piastra preriscaldata finché la pellicina non si è scurita e la polpa è diventata morbida. Lasciate raffreddare un poco, coprite con una pellicola trasparente e lasciate raffreddare completamente, quindi pelate. Nel frattempo ponete le mandorle nell'Accessorio Multifunzione completo di lama universale o nel Macinatutto e tritate finemente. Tenete da parte.

❷ Mettete i peperoncini rossi, il coriandolo macinato, i semi di cumino, l'aglio, il coriandolo fresco e il sale nell'Accessorio Multifunzione o nel Macinatutto. Se necessario, miscelate in più volte. Aggiungete il peperone rosso cotto in precedenza e la passata di pomodoro e mescolate fino ad ottenere un composto non troppo omogeneo. Incorporate le mandorle.

❸ Preriscaldate il forno a 190°C. Cospargete l'interno del cosciotto di agnello con salsa harissa. Arrotolate e legate con spago o fissate con stecchini di legno. Disponete in una teglia da forno che collegherete sulla griglia del forno. Per un agnello di medie dimensioni lasciate cuocere per un'ora e un quarto.

❹ Dopo 30 minuti tagliate le metà dei peperoni rimasti in tre parti nel senso della lunghezza, mettetele nella teglia da forno insieme alla zuccina e allo scalogno e irrorate con olio d'oliva. Durante la cottura, rimestate due volte le verdure.

❺ Trasferite l'agnello su un piatto da portata caldo. Eliminate il grasso in eccesso e saltate le verdure con coriandolo o prezzemolo tritato. Con un cucchiaio, disponetele intorno all'agnello e servite immediatamente.

KOFTA KASHMIRI ALLE MANDORLE E YOGURT

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI
ACCESSORI: TRITATUTTO / FRUSTA A K

❶ Preriscaldate il forno a 190°C, Con il Tritatutto completo di disco fine, tritate l'agnello nel Recipiente Kenwood.

❷ Aggiungete lo zenzero, il peperoncino verde, il coriandolo macinato, il curry in polvere e condite con sale e pepe nero macinato al momento.

❸ Aggiungete 15ml di yogurt e metà latte in polvere e con l'aiuto della Frusta a K amalgamate a velocità minima.

❹ Dividete in 12 parti e formate delle polpettine. Passatele sulle scaglie di mandorle e mettetele in una teglia da forno lasciando tra loro uno spazio sufficiente per la lievitazione durante la cottura.

❺ Mescolate insieme il resto dello yogurt e del latte in polvere, lo zucchero, l'olio e il peperoncino in polvere. Salate e premete con un cucchiaio sulla parte superiore di ogni kofta per assicurarvi che sia ben cotta.

❻ Cuocete in forno a teglia scoperta per 30 minuti, sufficienti a far dorare e tostare le mandorle.

INGREDIENTI

450g di agnello magro tagliato a strisciole
un pezzo di zenzero fresco di 2,5 cm, grattugiato
1 peperone verde privato dei semi e tagliato finemente
10 ml (2 cucchiaini) di coriandolo macinato
5ml di curry in polvere
Sale e pepe nero macinato al momento
150g di yogurt naturale
20ml di latte in polvere
75g di mandorle in scaglie
5ml di zucchero
15ml di olio di oliva o di semi di girasole
1,25ml di peperoncino rosso in polvere

INGREDIENTI

115g di bulghur
325g di agnello magro disossato, tagliato a dadini
15ml di olio di semi di girasole
1 cipolla piccola, tagliata a dadini piccoli
30ml di pinoli
2.5ml di pimento della Giamaica macinato
sale e pepe nero macinato al momento
50g di farina
olio per frittura
Servire con salsa piccante allo yogurt

KEBBE DI AGNELLO ALLA LIBANESE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI
ACCESSORI: TRITATUTTO/FRUSTA A K/ADATTATORE PER KEBBE

❶ Mettete il bulghur in una casseruola, coprite con acqua e portate ad ebollizione. Sobbollite per 15 minuti, quindi fate asciugare e tenete da parte.

❷ Nel frattempo, inserite il disco fine nel Tritatutto e tritate l'agnello nel recipiente Kenwood. Mettete da parte. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete la cipolla e salatela per 5-6 minuti finché si imbiondisce leggermente.

❸ Aggiungete i pinoli e cuocete per 30-60 secondi fino a quando risultano tostati. Unite un terzo dell'agnello tritato e frigate per circa 10 minuti. Insaporite con metà pimento di Giamaica, il sale e il pepe nero macinato al momento.

❹ Aggiungete il bulghur, precedentemente scolato, al resto dell'agnello tritato e abbondante sale, pepe e il pimento di Giamaica rimasto. Con la Frusta a K a velocità 1 mescolate per 5 minuti. Unite la farina e mescolate fino al completo assorbimento.

❺ Togliete la trafilatura e il coltello dal Tritacarne e sostituitelo con l'Adattatore per Kebbe. Fate passare il composto di bulghur nell'Adattatore per Kebbe tagliando ad intervalli di 7,5cm. Sistemate i tubetti così ottenuti su un vassoio.

❻ Per fare le kebbe, chiudete un'estremità di ogni tubetto esercitando una forte pressione. Introducete 15ml del composto di carne, precedentemente cotto, in ogni tubetto e chiudete l'altra estremità.

❼ Scaldate l'olio per friggere. Quando è abbastanza caldo (160°C) frigate un po' alla volta le kebbe per 3-4 minuti fino a quando appaiono dorate. Tenetele in caldo nel forno finché non siano state fritte tutte, quindi servite immediatamente con una salsa piccante allo yogurt. A piacere, le kebbe possono essere accompagnate con un'insalata.

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA ALLE ERBE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

❶ Preriscaldate il forno a 190°C. Tagliate il pane a pezzetti piccoli e con il Frullatore o l'Accessorio Multifunzione completo di lama universale lavorate fino ad ottenere il pangrattato. Se utilizzate il Frullatore, accendetelo quindi introducete il pane attraverso l'apertura di alimentazione. Unite le erbe e tritate.

❷ Trasferite il pangrattato e le erbe in un recipiente, aggiungete il burro fuso e mescolate. Insaporite con sale e pepe nero macinato al momento.

❸ Adagiate il carré di agnello su una placca da forno e cospargete la superficie con il composto. Cuocete in forno per 35 minuti se preferite che la carne rimanga rosata al suo interno o per 45 minuti se la preferite ben cotta.

❹ Servite l'agnello tagliato a doppie costolette accompagnato da patate novelle e insalata verde, a piacere.



FILETTO DI MAIALE FARCITO CON PRUGNE COTTE

INGREDIENTI

115g di pane bianco privato della crosta
6 foglie grandi di salvia
6 ciuffetti di timo
1 cipolla a quarti
50g di burro
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
sale e pepe nero macinato al momento
1 uovo leggermente sbattuto
2 filetti di maiale di circa 350g l'uno
8 fettine di pancetta affumicata
30ml di olio di semi
450g di patate di piccole dimensioni tagliate a metà
1 cipolla tagliata in otto spicchi
6 prugne snocciolate e tagliate a spicchi
10ml di senape in grani
5 ml di miele limpido

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 65 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Tagliate il pane a pezzetti, mettetelo nell'Accessorio Multifunzione completo di lama universale, aggiungete la salvia e il timo e lavorate fino ad ottenere il pangrattato e le erbe tritate. Trasferite il tutto in un recipiente. Introducete la cipolla nell'Accessorio Multifunzione e tritatela finemente.

2 In un tegame, fate sciogliere 25g di burro, aggiungete la cipolla e fate saltare fino ad imbrionirla leggermente. Incorporate al composto di pangrattato il succo e la scorza di un limone e un uovo sbattuto. Salate.

3 Preriscaldate il forno a 180°C. Aprite i filetti di maiale tagliandoli per lungo facendo attenzione a non reciderli. Disponete il ripieno su uno dei filetti e sovrapponetelo il secondo filetto con il taglio rivolto verso il basso a coprire il ripieno.

4 Distendete la pancetta con il dorso di un coltello e utilizzatela per avvolgere il maiale. Legate con lo spago a intervalli di 2,5cm. In forno, scaldate l'olio e il resto del burro in una teglia, aggiungete il maiale e ungetelo. Cuocete per 20 minuti, quindi aggiungere le patate e ungete nuovamente.

5 Cuocete per 10 minuti quindi aggiungete gli spicchi di cipolla. Cuocete per 30 minuti aggiungendo le prugne negli ultimi cinque. Mescolate insieme senape e miele e irrorate la carne al momento di aggiungere le prugne. Servite il maiale tagliato a fette sottili con patate arrosto, cipolle e prugne.

Vedi figura a lato.

SALSICCE DI MAIALE CON FINOCCHIO E PAPRICA

INGREDIENTI

450g di pancetta di maiale disossata, privata della pelle e tagliata in lunghe strisce sottili
2,5ml di pepe nero in grani tritati grossolanamente, non macinati
2,5 ml di semi di finocchio
10ml di sale
Pepe nero macinato al momento
15ml di paprica
1 uovo
50g di pangrattato
la lunghezza del budello, normale o ridotta, dipende dalla dimensione voluta delle salsicce

INGREDIENTI PER 8 SALSICCE NORMALI O 32 SALSICCE DA COCKTAIL TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 15-20 MINUTI O 10 MINUTI ACCESSORI: TRITATUTTO/FRUSTA A K/INSACCATRICE MANUALE

1 Inserite la trafilata grossa nel Tritatutto e tritate il maiale nel Recipiente Kenwood. Quando tutto il maiale è stato tritato, ripassate un po' di carne tritata nel Tritatutto per far fuoriuscire eventuali strisce di carne rimaste all'interno.

2 Nel recipiente, aggiungete i grani di pepe nero tritati, i semi di finocchio, il sale, il pepe, la paprica, l'uovo e il pangrattato. Con la Frusta a K mescolare bene alla velocità minima.

3 Sostituite la trafilata e la lama con l'Insaccatrice Manuale. Inumidite l'estremità del beccuccio e infilate il budello. Introducete il composto nel Tritacarne, quindi nell'Insaccatrice. Una volta utilizzato tutto il composto, strozzate il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce. Per ulteriori informazioni, vedere a pagina 15.

4 Per cuocere le salsicce, scaldate a fiamma bassa un po' di olio in una padella. Cuocete lentamente per 15-20 minuti, o per 10 minuti nel caso di salsicce da cocktail, rigirando di tanto in tanto. Fate dorare.

MAIALE SALTATO CON TAGLIOLINI

INGREDIENTI

1 aglio mondato
1 peperoncino rosso piccolo
15ml di salsa di hoisin
15ml di passata di pomodoro
15ml di aceto di riso
15ml di salsa di soia
325g di filetto di maiale tagliato a striscioline
1 peperone arancione tagliato a metà e privato dei semi
2 carote raschiate
45ml di olio di semi di girasole
115g di fiori di broccoli piccoli
140g di piselli mangiatutto privati del filo e tagliati alle estremità
1 pak choi a quarti
2 cipollotti freschi tagliati a lunghe strisce sottili
PER I TAGLIOLINI:
250g di tagliolini all'uovo fresche
15ml di olio di sesamo
15ml di coriandolo fresco tritato

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ MARINATURA
TEMPO DI COTTURA: 8-10 MINUTI ACCESSORI: MACINATUTTO/ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Mettete l'aglio, il peperoncino rosso, la salsa di hoisin la passata di pomodoro, l'aceto e la salsa di soia nel Macinatutto o nell'Accessorio Multifunzione completo di Lama Universale e frullate il tutto.
- 2 Disponete la carne su una terrina, aggiungete la marinata, coprite e tenete in frigorifero per 30 minuti o più, se possibile.
- 3 Con l'Accessorio Multifunzione completo di disco per affettare grossolanamente, tagliate a fette il peperone. Con un pelapatate, tagliate a striscioline le carote.
- 4 In un wok o in un'ampia padella per friggere, scaldate 30ml di olio, aggiungete le striscioline di maiale e saltatele per 3-4 minuti. Togliete dal fuoco e tenete da parte. Aggiungete il resto dell'olio e saltate il broccolo per 1 minuto. Unite le carote, i piselli mangiatutto, il peperone a fette e saltate per 2 minuti.
- 5 Nel frattempo versate i tagliolini in una pentola con acqua bollente e cuocete per 2 minuti o secondo le istruzioni riportate nella confezione.
- 6 Rimettete il maiale nel wok, aggiungete il pak choi e cuocete per 1-2 minuti o finché il maiale è cotto e le verdure sono croccanti fuori e tenere all'interno.
- 7 Scolate i tagliolini all'uovo, irrorate con olio di sesamo e cospargete di coriandolo macinato. Trasferite il maiale saltato su un piatto da portata caldo, guarnite con uno spolvero di cipollotti freschi tagliuzzati e servite con i tagliolini.

POLPETTONE ALL'AMERICANA CON SALSA DI CIPOLLE

INGREDIENTI

900g di spezzatino tagliato a striscioline
10ml di salsa Worcestershire
30ml di basilico fresco tritato
30ml di prezzemolo fresco tritato
15ml di paprica
10ml di sale
10ml di salsa di peperoncino rosso piccante
pepe nero macinato al momento
250g di pasta sfoglia. Vedere a pagina 165.
uovo sbattuto, per glassare
PER LA SALSA DI CIPOLLE:
2 cipolle grandi, tagliate a metà
30 ml di olio di semi di girasole
20 g di farina
425ml di brodo di carne
il resto del sugo di cottura del polpettone
5ml di salsa alla soia
sale e pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E 30 MINUTI ACCESSORI: TRITATUTTO / FRUSTA A K / AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

- 1 Ungete uno stampo di 19 x 9cm con capacità di 1,1 litri e tenetelo da parte. Preriscaldate il forno a 190°C. Con il Tritatutto completo di trafilatura grossa, tritate il manzo nel Recipiente Kenwood.
- 2 Aggiungete la salsa Worcestershire, il basilico, il prezzemolo, la paprica, il sale, la salsa di peperoncino rosso e insaporite con il pepe nero. Con la Frusta a K, mescolate insieme tutti gli ingredienti alla velocità minima.
- 3 Introducete il composto nello stampo pre-preparato e cuocete per un'ora. Lasciate raffreddare, quindi scolate il sugo e tenerlo da parte.
- 4 Tirate la pasta sfoglia fino a formare un quadrato di 35cm e disponete al centro il polpettone. Ritagliate un quadrato da ciascun angolo della pasta fino a circa 1 cm dal bordo del polpettone. Tenete da parte i ritagli di pasta.
- 5 Spennellate i bordi della pasta con uovo sbattuto. Sollevate le due estremità della pasta e ricoprite il polpettone. Sollevate un lembo laterale della pasta e chiudete bene gli angoli del polpettone.
- 6 Spennellate la superficie con uovo sbattuto e sollevate il rimanente lembo di pasta fino a congiungerlo con l'altro, sovrapponendolo un poco.
- 7 Con i ritagli, modellate alcune foglie di pasta e disponetele sulla superficie come decorazione. Adagiate su una placca da forno e spennellate tutto il polpettone con glassa d'uovo. Cuocete per 30 minuti fino a quando sarà dorato.
- 8 Nel frattempo preparate la salsa alle cipolle. Utilizzando l'Affettatutto/Grattugia o l'Accessorio Multifunzione completo di disco per affettare grossolanamente, affettate le cipolle.
- 9 Versate l'olio e le cipolle in una padella per friggere e saltate a fiamma bassa per circa 20 minuti o finché non prenderanno un bel colore bruno, mescolando di tanto in tanto. È importante che le cipolle prendano colore lentamente. Solo così la salsa acquisterà il suo caratteristico sapore.
- 10 Incorporate la farina e lasciate cuocere per 1-2 minuti. Unite poco a poco il brodo e il sugo del polpettone messo da parte. Mescolate continuamente fino all'ebollizione. Fate addensare. Sobbollite per 1 minuto quindi incorporate la salsa di soia e regolate di sale e pepe.
- 11 Servite il polpettone tagliato a fette accompagnato dalla salsa di cipolle.



HAMBURGER DI MANZO

INGREDIENTI

675g di lombo di manzo o spezzatino tagliato a striscioline lunghe e sottili
15ml di erbe fresche tritate quali prezzemolo, timo e basilico
la buccia grattugiata e il succo di _ limone

pepe nero macinato al momento
farina per spolverare
olio di semi per la cottura

PER GLI ANELLI DI CIPOLLE:

1 cipolla piccola tagliata ad anelli
una chiara d'uovo, leggermente sbattuta

30-45ml di farina

ACCOMPAGNARE CON:

crostini di pane
foglie d'insalata mista

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:30 MINUTI
ACCESSORI:TRITATUTTO/FRUSTA A K

1 Con il Tritatutto completo di trafilata grossa, tritate il manzo nel recipiente Kenwood. Per una consistenza più fine, tritate due volte.

2 Unite le erbe, il succo e la scorza di limone e completate con uno spolvero abbondante di pepe nero macinato al momento. Con la Frusta a K, mescolate insieme gli ingredienti alla velocità minima.

3 Dividete in quattro parti e con le mani infarinate formate degli hamburger piuttosto spessi. Spennellate con olio e cuocete su una piastra preriscaldata circa 4 minuti per parte o frigate in poco olio a fuoco medio.

4 Nel frattempo preparate gli anelli fritti di cipolla, passateli prima nella chiara d'uovo poi nella farina. In una padella, scaldate 2,5ml di olio e frigeteli per 1-2 minuti fino a quando saranno dorati.

5 Servite gli hamburger guarniti con gli anelli di cipolla e accompagnati da crostini di pane tostato, foglie d'insalata mista e dal resto degli anelli.

SALSICCE DI MANZO E PEPE NERO

INGREDIENTI PER 10 SALSICCE NORMALI O 40 SALSICCE DA COCKTAIL TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI
TEMPO DI COTTURA:15-20 O 8-10 MINUTI ACCESSORI:TRITATUTTO/FRUSTA A K/INSACCATRICE MANUALE

1 Inserite la trafilata grossa nel Tritatutto e tritate il manzo nel Recipiente Kenwood. Quando tutto il manzo sarà tritato, ripassate un po' di carne tritata nel Tritatutto per far fuoriuscire eventuali strisce di carne rimaste all'interno.

2 Aggiungete sale, pepe, le erbe miste, l'uovo e il pangrattato nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K mescolate bene alla velocità minima.

3 Sostituite la trafilata e la lama con l'Insaccatrice Manuale. Inumidite l'estremità del beccuccio e infilate il budello.

4 Introducete il composto nel tritacarne, quindi nell'Insaccatrice. Una volta utilizzato tutto il composto, strozzate il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce. Per ulteriori informazioni, vedere a pagina 15.

5 Per cucinare le salsicce, scaldate a fiamma bassa un po' di olio in una padella per friggere. Cuocete lentamente per 15-20 minuti, o 8-10 minuti nel caso delle salsicce da cocktail, rigirando di tanto in tanto. Queste salsicce sono particolarmente gustose alla griglia.

FILETTO DI MANZO WELLINGTON

INGREDIENTI

700g-900g filetto di manzo
sale e pepe nero macinato al momento

50g di burro

15ml di olio di semi

2 cipolle a quarti

175g di funghi

250g di pasta sfoglia. Vedere a

pagina 165.

75g di pâté cremoso di pollo o d'oca

uovo sbattuto, per glassare

15ml di farina

300ml di brodo di carne di manzo

150ml di vino rosso

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI TEMPO DI COTTURA:45-50 MINUTI
ACCESSORI:ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Insaporite il manzo con il pepe. In un'ampia padella per friggere, fondete metà del burro con l'olio; aggiungete il manzo e scottatelo per 4-5 minuti rigirandolo. Trasferite su un piatto e lasciate raffreddare.

2 Mettete le cipolle nell'Accessorio Multifunzione completo di Lama Universale e tritate finemente. Conservate un quarto delle cipolle e mettete il resto in una padella. Cuocete a fiamma bassa per 10 minuti.

3 Con la Lama Universale tagliate finemente i funghi e uniteli alle cipolle. Cuocete per 2-3 minuti o fino a quando il liquido è evaporato. Salate e lasciate raffreddare.

4 Preriscaldate il forno a 220°C. Su un piano leggermente infarinato, stendete la pasta fino a formare un rettangolo leggermente più lungo della carne e almeno tre volte più largo. Unite le cipolle e i funghi al pâté e ricoprite la carne con uno strato del composto. Disponete il resto al centro della pasta, longitudinalmente, per una lunghezza pari alla lunghezza della carne.

5 Adagiatevi sopra la carne. Rifilate gli angoli della pasta, ripiegate le estremità e quindi i lati per racchiudere la carne. Chiudete i bordi e disponete, con la giuntura rivolta verso il basso, su una placca da forno inumidita.

6 Con i ritagli della pasta, formate delle foglie per decorare la sommità della pasta. Spennellate con uovo sbattuto e cuocete per 30 minuti o finché la pasta non sarà dorata. Cuocete più a lungo se preferite la carne ben cotta.

7 Nel frattempo, fondete il resto del burro, frigate il resto delle cipolle per 5-6 minuti, quindi incorporate la farina. Unite a poco a poco il brodo e il vino. Portate ad ebollizione mescolando continuamente.

INGREDIENTI

450g di stinco di bue disossato e tagliato a strisce sottili

5ml di sale

10ml di pepe nero macinato al momento

5ml di erbe miste essiccate

1 uovo

50g di pangrattato

la lunghezza del budello, normale o ridotta, dipende dalla dimensione voluta delle salsicce



INGREDIENTI

2 cipolle tagliate a metà
2 carote raschiate
550g di carne magra per brasati, tagliata a cubetti
30ml di farina
sale e pepe nero macinato al momento
60ml di olio di semi
6 fettine di pancetta affumicata, tagliate a pezzetti
200ml di vino rosso
300ml di brodo di carne di manzo
175g di piccoli champignons, tagliati a metà
550g di patate
15g di burro
servire con prezzemolo fresco tritato

MANZO CON PATATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 2 ORE E 30 MINUTI
ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE / ATTACCO PER PREPARARE LE PATATE

- 1 Con l’Affettatutto/Grattugia o l’Accessorio Multifunzione completo di disco per affettare grossolanamente, affettate le cipolle e mettetele da parte. Ora affettate le carote.
- 2 Infarinate il manzo e regolate di sale e pepe. Scaldate 30ml di olio in un’ampia casseruola. Aggiungete le cipolle e saltatele per 4-5 minuti; toglietele dal fuoco e mettetele da parte. Aggiungete la pancetta e saltatela per 3-4 minuti fino a farle prendere colore. Tenetela da parte.
- 3 Aggiungete 15ml (1 cucchiaio) d’olio e il manzo e fate prendere colore a fiamma viva. Incorporate il vino e il brodo e portate a ebollizione mescolando. Aggiungete le cipolle, la pancetta e le carote, coprite e fate sobbollire per 30 minuti. Unite i funghi e fate sobbollire per un’ora.
- 4 Preriscaldate il forno a 190°C. Mettete le patate nell’Attacco per preparare le patate, per pulirle senza pelarle completamente.

5 Utilizzando l’Affettatutto/Grattugia o l’Accessorio Multifunzione con il disco per affettare grossolanamente, affettate le patate e disponetele sulla carne e sulle verdure, coprendole completamente.

6 Spennellate con l’olio rimasto e cospargete di burro. Regolate di sale e pepe. Cuocete in forno per 40-45 minuti. Fate prendere colore. Cospargete di prezzemolo tritato e servite accompagnato da verdure come piselli mangiatutto.

Nota: a seconda di quanto si è ridotta la salsa al momento di ricoprire con le patate, se ne può togliere 200-300ml per evitare che trabocchi. Riscaldatela e servite con il manzo ricoperto di patate.

INGREDIENTI

la scorza di 1 limone
5ml di pepe nero in grani
2 spicchi d’aglio mondato
2,5ml di sale grosso
8 ciuffetti di coriandolo o prezzemolo fresco
4 x 175g di bistecche di girello, lombo o filetto
olio di semi di girasole per la cottura
ciuffetti di erbe fresche per guarnire

BISTECHE AL LIMONE E PEPE NERO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ MARINATURA
TEMPO DI COTTURA: 4-6 MINUTI ACCESSORI: MACINATUTTO

- 1 Mettete la scorza di limone nel Macinatutto e riducetela in pezzetti abbastanza piccoli. Aggiungete i granelli di pepe nero e l’aglio e tritate finemente.
- 2 Aggiungete il sale grosso e le erbe fresche e tritate amalgamando bene. Cospargete le fettine con il composto e lasciate riposare per 30 minuti o più, se possibile, per marinare.

3 Ungete una piastra con olio e scaldatela. Cuocete le fettine 2-3 minuti per parte o più secondo il grado di cottura preferito. A piacere, queste fettine possono essere cotte alla griglia. Guarnite con erbe fresche e servite.

CRESPELLE DI POLLO E PORRI

DOSI PER 4 O 8 PERSONE PER UN ANTIPASTO TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA/FRUSTA A FILO

1 Inserite il disco per affettare grossolanamente nell’Affettatutto/Grattugia e affettate il porro e i funghi nel Recipiente Kenwood.

2 Scaldate l’olio in una padella dal fondo pesante e, quando è diventato caldo, saltatevi le striscioline di pollo per 1-2 minuti. Aggiungete i porri e i funghi e saltateli per 5 minuti o finché i porri non diventano teneri e il liquido dei funghi è evaporato.

3 Condite con noce moscata, sale e pepe nero macinato al momento. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Nel frattempo preparate la salsa.

4 In una pentola scaldate il burro, unite la farina e cuocete mescolando per 1 minuto. Togliete dal fuoco e aggiungete poco a poco il latte. Rimettete sul fuoco e portate ad ebollizione mescolando continuamente finché la salsa non s’ispessisce. Sobbollite per 2 minuti.

5 Incorporate al composto di pollo e regolate il condimento a piacere. Tenete da parte lasciando raffreddare prima di farcire le crespelle.

6 Preriscaldate il forno a 200°C. Distribuite il pollo, i porri e i funghi sulle crespelle. Con un cucchiaio versate il ripieno sulla crespella e arrotolate strettamente o disponetelo su un quarto di questa, piegate a metà poi di nuovo a metà in modo da formare una tasca.

7 Disponete in un unico strato le crespelle farcite in una terrina da forno leggermente unta. Inserite il disco per sminuzzare finemente nell’Affetta/Sminuzzatutto ad alta velocità e grattugiate il formaggio. Cospargete le crespelle con la panna da cucina

8 Cuocete in forno per 20-25 minuti finché le crespelle sono ben cotte e il formaggio si è dorato e forma delle bolle. Servite immediatamente con un’insalata verde.



INGREDIENTI

10 grani di pepe nero
una stecca di cannella di 5cm,
spezzettata
10 baccelli di cardamomo
12 semi di coriandolo
2,5ml di cristalli di sale grosso
4 x 175g di filetti di petto d'anatra
30ml di zucchero
la buccia grattugiata e il succo di 2
arance
150ml di vino rosso
225g di mirtilli
30ml di gelatina di ribes rosso
15ml di aceto di vino rosso
75g di ribes rosso
Accompagnate con purè di patate
dolci.

PETTI D'ANATRA CON GLASSA ALLA FRUTTA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 25-35 MINUTI
ACCESSORI: MACINATUTTO/FRULLATORE

1 Mettete i grani di pepe nero, la cannella, i baccelli di cardamomo, i semi di coriandolo e il sale marino nel Macinatutto e macinate bene per 20-30 secondi. Con un coltello affilato, incidete la pelle e il grasso dei petti d'anatra e cospargete la carne con la mistura di spezie.

2 Mettete lo zucchero, il succo d'arancia, il vino e i mirtilli in una casseruola e portate ad ebollizione. Sobbollite per 5 minuti o finché i mirtilli diventano teneri. Lasciate intiepidire, togliete circa un quarto dei mirtilli e teneteli da parte. Mettete il resto nel frullatore e riducete a purè. Rimettete nella casseruola passando al setaccio.

3 Cuocete i petti d'anatra sulla griglia con la parte grassa rivolta in giù. Cuocete a fuoco basso per 12-15 minuti eliminando mano a mano il grasso. Si veda figura a lato.

Vedi figura a lato.

4 Girate e cuocete per circa 5 minuti. In alternativa, cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 15-25 minuti, a seconda del grado di cottura preferito.

5 Nel frattempo, unite alla salsa la gelatina di ribes rosso e l'aceto e portate ad ebollizione. Lasciate bollire per 5 minuti. Aggiungete i mirtilli tenuti da parte, la buccia d'arancia, i ribes rossi e cuocete.

6 Per servire, affettate l'anatra e disponetela su un letto di purè di patate dolci cospargendo con un po' di glassa alla frutta. Servite il resto della salsa a parte.

Nota: per fare il purè di patate dolci, mescolate circa 700g di patate dolci passate al mulinetto con 50g di burro e 30ml di mascarpone o panna da cucina e salate a piacere.

INGREDIENTI

45ml di farina
sale e pepe nero macinato al
momento
2,5ml di noce moscata grattugiata al
momento
4 bistecche di petto di tacchino, peso
totale 500g
30ml di olio di semi di girasole
15g di burro
1 cipolla tritata
150ml di brodo vegetale
150ml di vino rosso secco
1 mazzetto di crescione
90ml di panna da cucina
ciuffetti di crescione, per guarnire

BISTECHE DI TACCHINO IN SALSA DI CRESCIONE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

1 Mescolate 30ml di farina con un po' di sale, pepe nero macinato al momento e noce moscata. Cospargete il tacchino eliminando la quantità in eccesso.

2 Scaldate l'olio in un'ampia padella e cuocete le bistecche di tacchino 5 minuti per parte fino a quando saranno dorate e il sugo diventa trasparente. Trasferite in un piatto.

3 Aggiungete il burro e le cipolle e cuocete per 4-5 minuti o fino ad ammorbidire le cipolle.

4 Incorporate la farina rimasta. Aggiungete poco a poco il brodo e il vino. Portate ad ebollizione, mescolando finché non s'ispessisce.

5 Unite il crescione e fate sobbollire per 5 minuti. Lasciate intiepidire, quindi trasferite nel frullatore e amalgamate bene. Versate il tutto nella padella pulita e unite la panna da cucina. Salate a piacere.

6 Aggiungete le bistecche di tacchino e riscaldate a fiamma bassa. Disponete le bistecche di tacchino su quattro piatti da portata, versatevi sopra la salsa, guarnite con ciuffetti di crescione e servite.



POLPETTE DI POLLO IN STILE CAJUN

INGREDIENTI

450g di cosce di pollo disossate e private della pelle
10 ml di miscela di spezie Cajun
10ml di salsa di peperoncino rosso piccante
sale e pepe nero macinato al momento
15ml di prezzemolo fresco tritato
5ml di farina di granturco
30ml di farina
30ml di olio di semi di girasole
1 piccolo peperone rosso tagliato a metà per lungo e privato dei semi
1 piccolo peperone giallo tagliato a metà per lungo e privato dei semi
60ml di panna acida
servire, volendo, con riso bollito e foglie d'insalata

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI
ACCESSORI: TRITATUTTO/FRUSTA A K/AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

- 1 Con la trafilina fine inserita nel Tritatutto, tritate il pollo direttamente nel Recipiente Kenwood.
- 2 Aggiungete la miscela di spezie Cajun, la salsa di peperoncino rosso, un pizzico di sale, prezzemolo e farina di granturco. Con la frusta a K, amalgamate alla velocità minima.
- 3 Dividete il composto in 16 parti, fate delle polpettine e infarinatetele. Scaldate l'olio in un'ampia padella. Friggete in poco olio e a fiamma dolce per circa 10 minuti, rigirando di tanto in tanto. Fate prendere colore.

4 Nel frattempo, inserite il disco per affettare grossolanamente nell'Affettatutto/Grattugia e affettate i peperoni a striscioline sottili. Mettete le striscioline nella padella e alzate leggermente la fiamma. Friggere per 5 minuti o fino a bruciacciare leggermente le estremità dei peperoni.

5 Togliete dal fuoco, versate la panna acida e salate a piacere.

6 Fate riposare per 2-3 minuti e lasciate che la panna giunga a bollire mentre la padella si raffredda. Servite, a piacere, su un letto di riso con un'insalata in foglie, mista.

SALSICCE DI POLLO, LIMONE ED ERBA CIPOLLINA

INGREDIENTI PER 8 SALSICCE NORMALI O 32 SALSICCE DA COCKTAIL TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 15-20 O 10 MINUTI **ACCESSORI:** TRITATUTTO/FRUSTA A K/INSACCATRICE MANUALE

1 Inserite la trafilina fine nel Tritatutto e tritate il pollo nel Recipiente Kenwood. Ripassate un po' di carne nel Tritatutto per far fuoriuscire eventuali strisce di pollo rimaste all'interno.

2 Mettete l'erba cipollina, il sale, il pepe, la scorza e il succo di limone, l'uovo e il pangrattato nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K amalgamate bene a velocità minima.

3 Sostituite la trafilina e il coltello con l'insaccatrice manuale. Inumidite l'estremità del beccuccio e infilate il budello. Introducete il composto nel tritacarne, quindi nell'insaccatrice.

4 Una volta utilizzato tutto il composto, strozzate il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce normali o da cocktail. Per ulteriori informazioni, vedere a pagina 15.

5 Per cuocere le salsicce, scaldare a fiamma bassa un po' di olio in una padella. Friggete lentamente per 15-20 minuti (10 minuti, nel caso delle salsicce da cocktail), rigirando di tanto in tanto. A piacere, potete cuocere le salsicce alla piastra.

Variante Per salsicce senza pelle, omettere i budelli. Cospargete un ampio vassoio con 15ml di farina e semi di sesamo. Non appena il composto fuoriesce dall'insaccatrice, adagiatelo sul vassoio in linee rette. Infarinare quindi tagliate le singole salsicce. Per la cottura, frigate in poco olio.

SPIEDINI DI POLLO TIKKA

INGREDIENTI

450g di petti di pollo privati della pelle
10 ml di coriandolo macinato
10ml di cumino macinato
mezza cipolla piccola, mondata e tagliata grossolanamente
1 spicchio d'aglio, mondato
un pezzo di radice fresca di zenzero di 2,5cm, raschiato e tritato grossolanamente
30ml di succo di limone
10ml di paprica
2,5ml di peperoncino rosso in polvere, facoltativo
5ml di sale
qualche ciuffetto di coriandolo fresco
45ml di yogurt naturale

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ MARINATURA
TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI **ACCESSORI:** MACINATUTTO

1 Tagliate il pollo a cubetti di 2,5cm e metteteli in una terrina poco profonda.

2 Mettete il coriandolo macinato, il cumino, la cipolla, l'aglio, lo zenzero, il succo di limone, la paprica, il peperoncino rosso in polvere, il sale e il coriandolo fresco nel Macinatutto. Tritate fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 Unite al pollo lo yogurt e amalgamate bene in modo da ricoprire interamente il pollo con la marinata. Coprite e tenete in frigorifero per 1-2 ore o, se possibile, tutta una notte.

4 Infilzate il pollo in 4 spiedini di legno o acciaio. Se utilizzate gli spiedini di legno, immergeteli prima in acqua per evitare che si brucino.

5 Adagiate gli spiedini su una piastra calda preriscaldata e cuocete per 8-10 minuti o finché il sugo diventa trasparente, rigirando di tanto in tanto. Servite, a piacere, con un'insalata in foglie mista e riso.

POLLO (RICETTA DELLE INDIE OCCIDENTALI)

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E 10 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/MACINATUTTO

1 Mettete le cipolle, l'aglio e lo zenzero nell'Accessorio Multifunzione con Lama Universale e tritate.

2 In un'ampia padella, scaldare l'olio e saltate a fuoco medio il composto di cipolle per 15-20 minuti fino a quando risulta dorato. Aggiungete il curry e il peperoncino rosso in polvere e frigate per un minuto.

3 Frullate i pomodori nel Macinatutto, se necessario un po' alla volta, o nell'Accessorio Multifunzione fino ad ottenere un composto omogeneo. Versateli nella padella con le cosce di pollo e mescolate fino a cottura ultimata.

4 Aggiungete il brodo, portate ad ebollizione e fate sobbollire per 45 minuti. Mescolate di tanto in tanto per evitare che il pollo si attacchi.

5 Con il Macinatutto, tritate finemente gli anacardi riducendoli quasi a burro.

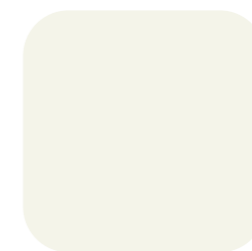
6 Incorporate gli anacardi, lo yogurt e il coriandolo al pollo e scaldare il tutto. Condite con sale e pepe nero macinato al momento e servite.



Uova e formaggi sono con ogni probabilità gli ingredienti più versatili in cucina e si prestano ad un'infinità di usi gastronomici. Servendovi della Frusta a Filo potrete preparare ripieni per quiche e torte salate, sbattere le uova per la frittata, montare gli albumi per i soufflé o per la pastella del clafoutis.

Grazie all'Affettatutto/Grattugia e all'Accessorio Multifunzione potete, a seconda delle esigenze, grattugiare o sminuzzare tutti i tipi di formaggio che andranno ad insaporire omelette, tortillas e frittate, a rendere più gustose quiche e salse, a guarnire le pizze e a preparare la fonduta. Lo Sminuzzatutto è l'accessorio ideale per grattugiare i formaggi duri come il parmigiano o il pecorino.

UOVA E FORMAGGI



SOUFFLÉ A DOPPIA COTTURA

INGREDIENTI

50g di parmigiano
75g di formaggio Cheddar stagionato
115g di cavolfiore, le infiorescenze
115g di broccoli, le infiorescenze
sale e pepe nero macinato al momento
150ml di latte
40g di burro
40g di farina
3 uova grandi, con tuorlo e albume separati
230ml di panna da cucina
15ml di senape in grani
pomodorini a grappolo, per guarnire

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 55-60 MINUTI ACCESSORI: SMINUZZATUTTO / FRULLATORE / FRUSTA A FILO

1 Montate sullo Sminuzzatutto il cilindro per sminuzzare finemente e grattugiare il parmigiano. Tenetene da parte 15ml (1 cucchiaino). Utilizzate il cilindro grosso per grattugiare il formaggio Cheddar.

2 Ungete sei pirofiline da 200ml e foderatene il fondo con carta da forno. Con il parmigiano tenuto da parte, spolveratene i lati. Scaldate il forno a 180°C.

3 In una pentola di acqua bollente leggermente salata, fate lessare i broccoli e il cavolfiore per 7-8 minuti, finché non diventano teneri. Scolateli, passateli sotto l'acqua fredda, quindi scolateli ancora per bene.

4 Mettete le verdure e il latte nel Frullatore e lavorate in modo da ottenere una purea. Fate sciogliere il burro in una casseruola, incorporate la farina e tostatela per 30 secondi. Togliete dal fuoco, unite la purea di verdure e insaporite a piacere con sale e pepe macinato al momento. Rimettete la casseruola sul fuoco e portate a bollore, mescolando continuamente fino a far addensare il composto.

Illustrazione a pag. 68.

5 Lasciate intiepidire, poi incorporate i tuorli d'uovo, uno alla volta. Aggiungete il Cheddar e il parmigiano rimasto e mescolate, amalgamando bene. Mettete gli albumi nel Recipiente Kenwood e montateli a neve ben ferma con la Frusta a Filo a velocità massima, quindi incorporateli al resto.

6 Versate il composto, suddividendolo nelle sei pirofiline. Disponete le pirofiline all'interno di una grande teglia da forno, nella quale verserete dell'acqua calda quanto basta per arrivare a metà dell'altezza delle pirofiline. Infornate e fate cuocere a bagno maria per 25-30 minuti. I soufflé dovranno gonfiarsi, dorarsi leggermente e rassodarsi appena.

7 Estraete dalla teglia e lasciate raffreddare. Servendovi di un coltello dalla punta arrotondata, sollevate i soufflé togliendoli dalla pirofiline e rovesciateli in stampi per gratin da una porzione.

8 Fate scaldare il forno a 200°C. Mescolate panna e senape e versate la crema così ottenuta sui soufflé. Passate in forno per 15 minuti, fino a doratura. Volendo, potete guarnire con dei pomodorini a grappolo passati in forno insieme ai soufflé.

TORTILLA DI PATATE AL BRIE

INGREDIENTI

1 cipolla, sbucciata e tagliata a metà nel senso della lunghezza
1 porro, privato delle radici e della parte verde, tagliato a metà per il lungo
60ml di olio di semi di girasole
450g di patate vecchie, sbucciate
6 uova grandi
sale e pepe nero macinato al momento
115g di Brie, tagliato a tocchetti
30ml di prezzemolo tritato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 27-30 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA / FRUSTA A FILO

1 Utilizzate l'Accessorio Multifunzione o l'Affettatutto/Grattugia col disco per affettare grossolanamente e affettate la cipolla e il porro. In una grande padella antiaderente, fate scaldare metà della dose di olio di semi di girasole, aggiungete porro e cipolla e lasciateli ammorbidire, rosolando per 8-10 minuti.

2 Nel frattempo, sempre utilizzando il disco per affettare grossolanamente, tagliate le patate. Con un mestolo forato, togliete il porro e la cipolla dalla padella e metteteli da parte. Versate in padella il resto dell'olio e le patate, che farete dorare cuocendo a fuoco moderato per 10 minuti e rimestando di frequente.

3 Sbattete le uova, aggiungendo il sale, con la Frusta a Filo, quindi incorporatevi il porro, la cipolla e il Brie. Versate il composto sopra le patate e mescolate delicatamente, cercando di amalgamare tutti gli ingredienti. Cospargete con prezzemolo tritato.

4 Lasciate cuocere a fuoco medio per 6-8 minuti, fino a che i bordi si saranno rappresi e il fondo sarà leggermente scuro. Passate per circa 3 minuti al grill, che avrete precedentemente fatto scaldare, e fate colorire leggermente. Servite ben caldo, o tiepido, accompagnando con insalata.

QUICHE DI SALMONE AFFUMICATO E CRESCIONE

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 45-50 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato, quindi usatela per rivestire un anello o una teglia con bordo ondulato per torte di 20 cm di diametro e 4 cm di altezza. Fate riposare in frigorifero per 20 minuti.

2 Scaldate il forno a 200°C. Servendovi di una forchetta, punzecchiate la pasta brisé sul fondo, ricopritela con un foglio di carta oleata sul quale disporrete dei fagioli secchi. Cuocere per 15-20 minuti, avendo cura di rimuovere il foglio di carta oleata ed i fagioli dopo i primi 10-15 minuti. Abbassare la temperatura a 180°C.

3 Nel frattempo, tritate grossolanamente il crescione utilizzando l'Accessorio Multifunzione, con la lama universale. A parte, tritate la cipolla, che poi verserete in una padella con l'olio di semi di girasole. Lasciate soffriggere e, quando la cipolla si sarà ammorbidita e imbiandita, aggiungete anche il crescione. Fate appassire, lasciando sul fuoco per 1 minuto.

4 Grattugiate il formaggio, servendovi del disco per sminuzzare finemente. Sbattete uova, latte e panna con l'aggiunta di sale e pepe.

5 Cospargete il fondo di pasta brisé con il composto di cipolla e crescione, spolverate con metà del formaggio, ricoprite con salmone affumicato ed il rimanente formaggio. Infine, versate le uova sbattute.

6 Cuocere in forno per 30 minuti circa, facendo dorare. Da servire sia calda che fredda.

Variante: per preparare la tradizionale Quiche Lorraine, sostituite il crescione e il salmone affumicato con 150g di pancetta affumicata magra, tagliata a dadini e fatta dorare in padella, e raddoppiate le dosi di formaggio.

INGREDIENTI

1 preparazione di pasta brisé con farina di avena, vedi pagina 165
50 g di crescione
1 cipolla, tagliata in quattro parti
15ml di olio di semi di girasole
50g di formaggio Cheddar
3 uova
150ml di latte
90ml di panna da cucina
sale e pepe nero macinato al momento
100g di salmone affumicato a pezzetti, tagliato grossolanamente



GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA

INGREDIENTI

700g di patate farinose
sale e pepe nero macinato al momento
2 tuorli
150-175g di farina, più quella necessaria per infarinare il piano di lavoro
ACCOMPAGNARE CON:
175g di Gorgonzola, spezzettato
90ml di panna da cucina
15 ml di erba cipollina fresca tagliata a pezzetti con le forbici
foglie di basilico fresco
sale marino e pepe nero macinato al momento.

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI
ACCESSORI: PASSAVERDURA E SETACCIO / FRUSTA A K

1 In una pentola di acqua leggermente salata, fate lessare le patate con la buccia per circa 20 minuti, fino a quando saranno diventate tenere. Scolatele, lasciatele raffreddare quel tanto che basta per poterle prendere in mano, quindi sbucciatele. Passatele al Setaccio, su cui avrete montato il disco a fori grandi con la parte ruvida in alto, raccogliendo il purè nel Recipiente Kenwood.

2 Togliete il Setaccio e, servendovi della Frusta a K a velocità minima, lavorate aggiungendo un pizzico di sale, i tuorli d'uovo e la farina, poca alla volta. Quando il composto risulta omogeneo e leggermente appiccicoso non aggiungete altra farina. L'umidità delle patate varia a seconda delle qualità.

3 Versate l'impasto su un piano di lavoro infarinato, stendetelo e formate dei cordoncini di circa 2,5cm di diametro. Tagliateli a pezzetti da 2cm. Passate ogni pezzo con il pollice sui denti di una forchetta, per dare il classico effetto rigato.

4 Cuocere, tuffando 20-25 gnocchi alla volta in una pentola di acqua bollente ed aspettando che riemergano in superficie. Lasciate cuocere per altri 45-60 secondi. Poi, toglieteli con un mestolo forato, disponeteli in un'ampia terrina e procedete con la cottura degli altri ingredienti.

5 Mettete il Gorgonzola e la panna in un tegame grande e fate scaldare a fuoco basso per sciogliere il formaggio. Unite gli gnocchi scolati e mescolate bene, amalgamando il tutto. Prima di servire, spolverate con erba cipollina, basilico, sale marino e pepe nero.

Illustrazione nella pagina a fianco.

CLAFOUTIS DI BACON, CIPOLLA E POMODORI

INGREDIENTI

6 fettine di pancetta affumicata
280g di pomodori perini
75g di pecorino
2 uova
1 tuorlo d'uovo
25g di burro fuso
sale e pepe nero macinato al momento
50g di farina di grano tenero
300 ml di latte
6 cipollotti freschi, tritati

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30-40 MINUTI
ACCESSORI: SMINUZZATUTTO/FRUSTA A FILO

1 Scaldate il forno a 190°C. Ungete leggermente una pirofila poco profonda da 1,4l. Passate al grill la pancetta facendola diventare croccante, quindi tagliatela a pezzetti grandi che distribuirete sul fondo della pirofila. Ricoprite poi con i pomodorini interi.

2 Montate sullo Sminuzzatutto il cilindro per sminuzzare finemente e grattugiate il pecorino.

3 Mettete le uova intere, il tuorlo in più e il burro fuso nel Recipiente Kenwood, quindi salate. Sbattete con la Frusta a Filo. Aggiungete la farina e continuate a

lavorare con la frusta, amalgamando bene il composto. Infine, unite anche il latte e continuate a lavorare fino ad ottenere una pastella omogenea.

4 Incorporate i cipollotti ed il formaggio, di cui avrete tenuto 30ml da parte. Versate nella pirofila, sopra la pancetta e i pomodorini. Cospargete con il formaggio che avrete tenuto da parte e passate in forno per 25-30 minuti. La pastella dovrà dorarsi e rassodarsi un po'. Da servire caldo.

INGREDIENTI

175g di farina di grano tenero
un pizzico di sale
75g di burro, tagliato a pezzetti
50g di formaggio Cheddar o
Emmenthal, grattugiato
5ml di peperoncino dolce in polvere
1 uovo
uovo sbattuto, per glassare
semi di sesamo e di papavero

GRISSINI PICCANTI AL FORMAGGIO

PER CIRCA 24 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10-12 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Scaldare il forno a 180°C. Ungete leggermente 2 placche da forno. Mettete la farina, il sale e il burro nel Recipiente Kenwood e, utilizzando la Frusta a K, mescolate a velocità minima fino ad ottenere una consistenza granulosa.

2 Aggiungete il formaggio e il peperoncino in polvere e continuate a mescolare, amalgamando bene. Unite l'uovo e mescolate il tutto. L'impasto dovrà risultare omogeneo.

Illustrazione a pag. 68.

FRITTATA DI ASPARAGI E SPAGHETTI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15-20 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/FRUSTA A FILO

1 Tagliate gli asparagi a pezzetti lunghi 2,5cm. Fateli lessare per 5-6 minuti in una pentola di acqua bollente leggermente salata. Appena diventano teneri, immergeteli in acqua fredda, scolateli e asciugateli subito servendovi di fogli di carta da cucina assorbente.

2 Dopo averle private della pellicina, mescolate le fave con gli asparagi.

3 Grattugiate il Parmigiano, utilizzando l'Accessorio Multifunzione su cui sarà stato montato il disco per sminuzzare finemente, e tenetelo da parte. Montate la lama universale e tritate le erbe aromatiche.

4 Mettete le uova nel Recipiente Kenwood, sbattetele con la Frusta a Filo, unite il latte e salate il tutto. Conservate da parte 30ml di formaggio e versate il rimanente nel Recipiente, insieme agli aromi tritati. Mescolate a velocità 1.

3 Su un piano di lavoro leggermente infarinato, stendete l'impasto in una sorta di rettangolo, largo 12,5cm e spesso 7mm. Tagliate a metà e spennellate con l'uovo sbattuto. Cospargete una metà con semi di sesamo e l'altra con semi di papavero.

4 Tagliate a bastoncini larghi 1,2 cm. Disponeteli sulle placche da forno precedentemente preparate e passate in forno per 10-12 minuti, fino a doratura. Lasciate intiepidire e poi trasferite i grissini su una griglia per farli asciugare.

5 Incorporate gli asparagi, le fave e gli spaghetti alle uova sbattute. Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente, larga 23cm. Versatevi il composto e fate cuocere a fuoco moderato per 6-8 minuti, fino a quando il fondo sarà dorato.

6 Spolverate col Parmigiano rimasto e passate al grill, che avrete precedentemente fatto scaldare, in modo da far gratinare il formaggio. Trasferite la frittata su un piatto da portata caldo, tagliatela a spicchi e servitela ben calda o tiepida.

Nota: il metodo tradizionale per cuocere la frittata è quello di girarla, in modo che anche la parte superiore venga cotta in padella, piuttosto che al grill. Se volete provare a farlo, aggiungete tutto il formaggio al punto 3. Agitate la frittata per fare staccare il fondo, prendete un piatto grande e disponetelo capovolto sopra la padella. Indossando un guanto da forno, tenete il piatto ben fermo, girate la padella e lasciate ricadere la frittata sul piatto. Fate scivolare di nuovo in padella e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.

PIZZA CON MOZZARELLA, POMODORO E FUNGHI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 25-30 MINUTI ACCESSORI: GANCIO IMPASTATORE/AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Montate il Gancio Impastatore. Introducete farina, sale e lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare la macchina a velocità minima, aggiungete poco alla volta l'acqua e l'olio di oliva. Continuate a impastare per 5 minuti, fino a quando il tutto assumerà una consistenza omogenea ed elastica.

2 Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una palla, che stenderete in un disco da 30cm. Disponetelo in una teglia per pizza leggermente oleata o su una placca da forno, rialzando i bordi.

3 Coprite l'impasto con una pellicola leggermente unta, lasciatelo riposare al caldo per 30-40 minuti, per farlo crescere e gonfiare un po'.

4 Nel frattempo preparate la copertura. Montate il disco per affettare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia o nell'Accessorio Multifunzione e tagliate la cipolla. Toglietela e mettetela da parte. Quindi, tagliate i funghi e il peperone, toglieteli e metteteli da parte. Poi montate il disco per grattugiare grossolanamente e grattugiate la mozzarella.

5 Scaldare 30ml di olio d'oliva in una padella, unite la cipolla e soffriggetela a fuoco basso per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a che sarà diventata bionda e morbida. Scaldare il forno a 220°C.

6 Cospargete l'impasto di base con la crema di pomodori secchi. Mescolate tra loro la mozzarella e la fetta e distribuitene metà sulla pizza. Aggiungete anche i pomodori, le cipolle, i funghi e il peperone. Spolverate con il restante formaggio e salate.

7 Irrorate con l'olio d'oliva rimasto e informate per 25-30 minuti, in modo che la pizza lieviti bene e assuma un colore dorato. Servite, dopo aver guarnito con foglie di basilico fresco.

INGREDIENTI

175g di asparagi mondati
115g di fave surgelate, scongelate
50g di Parmigiano
una manciata di aromi freschi
(prezzemolo, origano, basilico)
6 uova grandi
30ml di latte
sale e pepe nero macinato al
momento
225g di spaghetti cotti e fatti
raffreddare, o di avanzi di pasta di
qualsunque formato

INGREDIENTI

225g di farina bianca tipo "0"
5ml di sale
5ml lievito istantaneo secco
150ml di acqua tiepida
15 ml di olio d'oliva
PER LA COPERTURA:
1 cipolla tagliata a metà nel senso
della lunghezza
75g di funghi champignon piccoli
1 peperone giallo, tagliato a metà e
privato dei semi
150g di mozzarella
45 ml di olio d'oliva
45ml di crema di pomodori secchi
50g di formaggio feta
4 pomodori, tagliati grossolanamente
sale e pepe nero macinato al
momento
Foglie di basilico, per guarnire



INGREDIENTI

1 spicchio d'aglio, tagliato a metà
150g di emmenthal
175g di Groviera
150ml di vino bianco secco
30ml di kirsch
10ml di amido di mais
un pizzico di noce moscata
pepe nero macinato al momento
crostini di pane a dadini e
verdure crude, per accompagnare

FONDUTA DI FORMAGGI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI
ACCESSORI: SMINUZZATUTTO O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

- 1 Strofinare con l'aglio l'interno della pentola da fonduta. Montare il cilindro per sminuzzare finemente sullo Sminuzzatutto, oppure il disco fine sull'Affettatutto/Grattugia e grattugiate i formaggi.
- 2 Versare il vino nella pentola da fonduta e scaldatelo lentamente fino a farlo diventare bollente. Nel frattempo, mescolate il kirsch e l'amido di mais.
- 3 Incorporare lentamente l'Emmenthal e il Gruviera nel vino caldo, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete la miscela a base di kirsch, la noce moscata e il pepe nero e mescolate continuamente fino a quanto il tutto avrà assunto una consistenza densa ed omogenea.
- 4 Portate in tavola, sopra l'apposito fornellino ad alcol, e continuate a fare sobbollire lentamente. Servite accompagnando con crostini di pane e verdure crude da immergere con l'apposita forchetta nella fonduta.

TORTA DI CIPOLLE DORATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 40-45 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA/FRUSTA A FILO

INGREDIENTI

1 preparazione di pasta brisé, vedi pagina 165
400g di cipolle, sbucciate e tagliate a metà nel senso della lunghezza
30ml di olio di semi
15ml di aceto balsamico
2 uova
1 tuorlo d'uovo
200ml di latte
100ml di panna fresca
sale e pepe nero macinato al momento
50g di formaggio Roquefort
30 ml di Parmigiano grattugiato al momento

- 1 Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato, quindi usatela per rivestire una tortiera col fondo estraibile di 23 cm di diametro e con i bordi ondulati. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 2 Scaldare il forno a 200°C. Servendovi di una forchetta, punzecchiate la pasta brisé sul fondo, foderatela con un foglio di carta oleata sul quale disporrete dei fagioli secchi. Infornate per 15 minuti, togliete il foglio di carta oleata ed i fagioli, quindi proseguite la cottura per altri 5 minuti. Abbassare la temperatura a 190°C.
- 3 Nel frattempo, montate il disco per affettare finemente sull'Affettatutto/Grattugia e affettare le cipolle.
- 4 Scaldare l'olio in una padella, unite le cipolle e soffriggetele a fuoco lento per circa 20 minuti, fino a che saranno leggermente brunito e caramellate. Versate l'aceto balsamico, mescolando bene, e continuate a cuocere per altri 2 minuti.
- 5 Nel Recipiente Kenwood, sbattete le uova intere, il tuorlo in più, sale e pepe, il latte e la panna, servendovi della Frusta a Filo. Versate il composto a base di cipolle sulla pasta brisé, cospargetelo con il Roquefort sbriciolato e ricoprite con le uova sbattute. Spolverate con parmigiano.
- 6 Infornate per 20-25 minuti, fino a che la torta sarà ben cotta e dorata. Servitela calda, accompagnandola con foglie di insalata.

GOUGÈRE AI FUNGHI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30-40 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTA/SMINUZZATUTTO AD ALTA VELOCITÀ

INGREDIENTI

115g di Groviera
1 preparazione di pasta choux, vedi pagina 164
sale e pepe nero macinato al momento
uovo sbattuto, per glassare
PER IL RIPIENO DI FUNGHI:
1 cipolla tagliata a metà nel senso della lunghezza
25g di burro
15ml di olio di semi
1 spicchio d'aglio schiacciato
450g di funghi misti, ad esempio shitake, portobello piccoli, finferli, cremini
90ml di panna da cucina
noce moscata grattugiata al momento
10ml di senape di meaux
erba cipollina tagliata a pezzetti con le forbici, di guarnitura

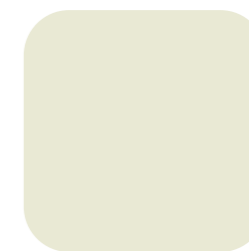
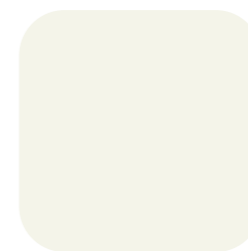
- 1 Scaldare il forno a 220°C. Rivestire una placca da forno con un foglio di carta antiaderente e tracciate un cerchio con 23cm di diametro.
- 2 Montare il disco per grattugiare grossolanamente sull'Affetta/Sminuzzatutto ad alta velocità o nell'Accessorio Multifunzione e grattugiate il formaggio. Tenetene da parte 25g e incorporate il resto nella pasta choux. Aggiungere sale e pepe nero macinato al momento.
- 3 Disponete alcune cucchiaiate di pasta choux al formaggio attorno al bordo interno del cerchio tracciato sulla carta da forno. Spennellate con un po' di uovo sbattuto e spolverate con il formaggio rimasto. Infornate e fate cuocere per 30-40 minuti, in modo che la pasta lieviti bene, diventando dorata e friabile.
- 4 Nel frattempo, preparate il ripieno. Montate il disco per affettare grossolanamente su uno dei due accessori e affettate la cipolla. In una padella fate sciogliere il burro, unite l'olio e la cipolla affettata e fate soffriggere per 5-6 minuti, fino ad ammorbidire la cipolla. Unite anche l'aglio e continuate la cottura per altri 2 minuti.
- 5 Affettate i funghi più grandi e tagliate a metà quelli più piccoli. Uniteli quindi alle cipolle e fate cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti, il tempo necessario, a seconda della varietà, a fare diventare teneri i funghi e a far evaporare la maggior parte del liquido di cottura. Salate a piacere. Incorporate la panna, aggiungete un pizzico di noce moscata grattugiata al momento e la senape.
- 6 Trasferite la gougère su un piatto da portata caldo, al centro disponetevi i funghi e cospargete con erba cipollina tagliuzzata. Servite subito.



Sono due le macchine per la pasta tra cui potete scegliere. La Sfogliatrice vi permette di preparare sfoglie di pasta per lasagne e ravioli ma anche, montando gli appositi accessori, spaghetti e tutta una serie di formati di pasta lunga e piatta: trenette, tagliolini o tagliatelle. L'accessorio Pasta Fresca, invece, vi consentirà di realizzare, oltre a spaghetti e tagliatelle, anche formati tubolari, come maccheroni e rigatoni.

Per preparare le verdure che utilizzerete per le salse di condimento, utilizzate l'Affettatutto/Grattugia e lo Sminuzzatutto. Questi accessori sono l'ideale anche per la preparazione delle verdure per risotti, riso saltato, arrosti vegetariani, pasticci di lenticchie nonché per il ripieno con cui farcire altre verdure, ad esempio le melanzane.

PASTA E RISO



INGREDIENTI

500g di farina di grano tenero 00
240g di uova intere (n°4 uova)
2 cucchiaini di acqua (se necessario)

RICETTA BASE PER PREPARARE LA PASTA CON IL TORCHIO

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI ESSICCAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI **ACCESSORI:** FRUSTA A K/TORCHIO PER LA PASTA

1 Montate la Frusta K e versate la farina pesata nella ciotola. Mettete in azione la frusta a velocità medio-alta (5) ed incorporate le uova una alla volta. Risulterà un impasto bricioloso. Nell'uso di farina molto asciutta unite qualche cucchiaino d'acqua.

2 Montate il Torchio e la trafilatura che preferite. Producete la pasta lasciando cadere le briciole nel torchio, a velocità 2-3, tagliando la pasta nella lunghezza desiderata. Prima di aggiungere dell'altro impasto attendete che la bocchetta del Torchio si svuoti e non caricate quantità eccessive.

3 Prima di passare alla cottura fate seccare completamente la pasta almeno per 30 minuti. Portate l'acqua ad ebollizione, salate e cuocete la pasta seguendo le indicazioni della ricetta prescelta. Per informazioni generali leggete le note che seguono.

Nota: il grado di umidità della farina è variabile. L'impasto ideale per il torchio deve essere a briciole e deve restare unito facendo la prova stringendone un po' in un pugno. Se risultasse troppo farinoso, allora occorre aggiungere dell'acqua. Se invece l'impasto risultasse troppo umido e pastoso, aggiungete dell'altra farina.

Varianti – Pasta integrale: sostituite la farina di grano tenero con farina integrale. Pasta Rossa: sostituite un uovo con 75g di passata di pomodoro. Pasta Verde: sostituite 1 uovo con 150g di spinaci tritati surgelati, lasciati scongelare e strizzati per bene in modo da eliminare il liquido in eccesso. Se necessario, regolare la quantità di farina. Pasta aromatica: Aggiungete agli ingredienti indicati al punto 1 anche 60ml di erbe aromatiche fresche, finemente tritate.

RICETTA BASE PER PREPARARE LA PASTA CON LA SFOGLIATRICE

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI ESSICCAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI **ACCESSORI:** GANCIO IMPASTATORE/SFOGLIATRICE

1 Mettete le farine e il sale nel recipiente Kenwood. Aggiungete le uova e, servendovi del Gancio Impastatore, lavorate a velocità 3-4 per 3 minuti. L'impasto dovrà apparire friabile ma umido. Se l'impasto risultasse troppo secco, aggiungete un cucchiaino d'acqua.

2 Impastate a mano, amalgamando bene, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Suddividete l'impasto in due o tre parti e avvolgetele con della pellicola per alimenti. Fate riposare da 15 minuti a 2 ore.

3 Montate la Sfogliatrice, prendete una parte dell'impasto, datele la forma di un disco piatto e allungato e fatela passare attraverso i cilindri, impostati sul numero 1. Cospargete i cilindri con la farina necessaria.

4 Ripiegate la sfoglia in tre, giratela e ripetete l'operazione più volte, spostando gradualmente la distanza dei cilindri da 1 a 6 o 7, a seconda dello spessore desiderato. Può essere utilizzata come semplice sfoglia di pasta o tagliata con gli appositi accessori. Lasciate seccare per 30 minuti, quindi cuocetela oppure copritela e conservatela in frigorifero per un massimo di 24 ore.

Indicazioni di cottura: cuocere in una pentola grande di acqua bollente e salata. Il tempo di cottura è variabile. La pasta appena fatta può cucinarsi anche in soli 15 secondi dopo che l'acqua ha ripreso a bollire. A seconda dello spessore della sfoglia, la pasta fresca è al dente dopo 2-4 minuti.

Varianti: seguite le istruzioni riportate per la ricetta base della pasta con Pasta Fresca.

FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE CON CREMA DI PEPERONI ROSSI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI PREPARAZIONE DELLA PASTA
TEMPO DI COTTURA: 16-18 MINUTI **ACCESSORI:** ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE / PASTA FRESCA O SFOGLIATRICE

1 Disponete i peperoni sotto al grill, che avrete precedentemente fatto scaldare, insieme agli spicchi d'aglio non sbucciati e fateli arrostiti, girandoli spesso, fino a quando la buccia comincerà ad annerirsi. Lasciate intiepidire, quindi spellate i peperoni, privateli dei semi e tagliateli grossolanamente. Sbucciate gli spicchi d'aglio.

2 Mettete i peperoni e l'aglio nell'Accessorio Multifunzione, sul quale avrete precedentemente montato la lama universale, oppure nel Frullatore. Frullate in modo da ricavarne una purea grossolana, salate, pepate e mettetle da parte. Tagliate grossolanamente la cipolla servendovi dell'Accessorio Multifunzione oppure a mano.

3 Versate la cipolla in una casseruola con l'olio, fatela soffriggere per 4-5 minuti, finché morbida e leggermente imbrodata. Sfumate con il vino bianco.

4 Aggiungete i gamberi e le cozze e fate cuocere per 3-4 minuti, in modo che le cozze si aprano e i gamberi cambino colore. Quindi, toglieteli dalla casseruola e metteteli da parte. Aggiungete i calamari e continuate la cottura per un altro minuto. Poi, servendovi di un mestolo forato, togliete anche questi e lasciate sobbollire il fondo di cottura fino a farlo restringere a circa un terzo.

5 Lessate le fettuccine in una pentola di acqua bollente e salata, scolatele al dente. Se la pasta è fresca, dovrà cuocere per 3 minuti circa. Aggiungete i frutti di mare nella casseruola con il fondo di cottura ristretto e fateli scaldare.

6 Una volta scolata la pasta, conditela con la crema di peperoni rossi. Infine, unite anche i frutti di mare, guarnite con prezzemolo tritato e servite in tavola.

Immagine a pagina 78.

TAGLIATELLE CON FEGATINI DI POLLO E SALVIA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI **ACCESSORI:** AFFETTATUTTO/GRATTUGIA / PASTA FRESCA O SFOGLIATRICE

1 Montate l'Accessorio Multifunzione, con la lama universale, e tagliate il sedano e la cipolla, oppure tagliateli a mano. Fate scaldare l'olio in una casseruola, aggiungetevi la cipolla, l'aglio e la carota e fate rosolare per 6-8 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a far imbiondire il soffritto.

2 Tagliate i fegatini, servendovi della lama universale oppure a mano. Versateli nella casseruola e rosolateli per 5 minuti. Quindi, unite i pomodori tagliati a pezzetti, la passata di pomodoro, lo zucchero e l'aceto e mescolate bene, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

3 Salate e cospargete generosamente il tutto con del pepe nero. Lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti, avendo cura di aggiungere il trito di salvia dopo i primi 10.

4 Nel frattempo, in una pentola di acqua leggermente salata, fate lessare al dente le tagliatelle. Saranno necessari 3 minuti circa. Aggiungete i capperi alla salsa e mescolate.

5 Scolate le tagliatelle, aggiungete la salsa e mescolate bene. Versate in un piatto da portata, precedentemente riscaldato, e servite subito.

INGREDIENTI

350g di farina bianca tipo 00
150g di farina bianca tipo "0"
2,5ml di sale
4 uova leggermente sbattute

INGREDIENTI

2 peperoni rossi
2 spicchi d'aglio
sale e pepe nero macinato al momento
1 cipolla piccola, tagliata in quattro parti
15ml di olio d'oliva
175ml di vino bianco secco
12 code di gambero piuttosto grosse, non sgucciate
24 cozze non sgucciate, pulite
2 piccoli calamari, puliti e tagliati
fettuccine, ricavate da 1 preparazione di pasta semplice o aromatica, vedi pagina 80
prezzemolo tritato, per guarnire

INGREDIENTI

1 cipolla, tagliata in quattro parti
1 gambo di sedano, tagliato a pezzetti da 5cm
30ml di olio di semi
1 carota, a dadini
225g di fegatini di pollo, curati
400g di pomodori in scatola, tagliati a pezzetti
15ml di passata di pomodoro
5ml di zucchero
5ml di aceto di vino bianco
Sale e pepe nero macinato al momento
5ml di foglie di salvia tritate al momento
tagliatelle, ricavate da $\frac{3}{4}$ di una preparazione pasta fresca, semplice o verde, vedi pagina 80
15 ml di capperi, tritati

INGREDIENTI

1 cipolla, tritata
15ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio, schiacciati
400g di pomodori in scatola, tagliati a pezzetti
4 pomodori secchi sott'olio, scolati e tagliati finemente
rigatoni, ricavati da $\frac{3}{4}$ di una preparazione pasta fresca, vedi pagina 80
sale e pepe nero macinato al momento
150g di pomodori ciliegia, tagliati a metà
225g di feta, a cubetti

RIGATONI POMODORO E FETA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI PREPARAZIONE DELLA PASTA
TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI ACCESSORI: PASTA FRESCA

1 Versate la cipolla in una casseruola con l'olio, fatela soffriggere per 4-5 minuti, finché morbida e leggermente imbrodata. Unite anche l'aglio e continuate la cottura per altri 2 minuti.

2 Unite i pomodori a pezzetti e i pomodori secchi, lasciate sobbollire a fuoco basso per 10 minuti per fare addensare la salsa, mescolando di tanto in tanto.

3 Nel frattempo, in una pentola di acqua leggermente salata, fate lessare i rigatoni al dente. Saranno necessari 5 minuti circa.

4 Aggiungete alla salsa i pomodori ciliegia tagliati a metà, regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura a fuoco basso per altri 2 minuti. Scolate la pasta e versatela in una zuppiera calda. Conditela con la salsa di pomodoro e i cubetti di feta, mescolando bene.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI PREPARAZIONE DELLA PASTA
TEMPO DI COTTURA: 7-8 MINUTI ACCESSORI: AFFETTA/SMINUZZATUTTO AD ALTA VELOCITÀ/TORCHIO O SFOGLIATRICE

1 Montate sull'Affettatutto/Grattugia il disco per sminuzzare finemente e grattugiare il parmigiano. Sbattete le uova con la forchetta, quindi incorporate il parmigiano. Aggiungete il sale e il pepe nero macinato al momento.

2 Tagliate la pancetta a strisciole sottili. Scaldate l'olio in una padella, unitevi le strisciole di pancetta e l'aglio e fate soffriggere per 4-5 minuti, rosolando bene la pancetta. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

3 Nel frattempo, avrete messo gli spaghetti a lessare in una pentola di acqua leggermente salata. Per essere al dente, gli spaghetti dovranno cuocere per 2-3 minuti se sono appena fatti; se invece li avete lasciati seccare, ci vorranno 6-8 minuti.

4 Scolate la pasta e aggiungete il preparato di uova e pancetta. Mescolate bene, in modo da cucinare leggermente le uova, che dovranno diventare cremose. Servite subito, dopo aver spolverato con pepe nero macinato al momento.

Nota: potete sostituire la pancetta con fettine di bacon affumicato, aumentando la dose a 200g.

INGREDIENTI

75g di parmigiano
3 uova
sale e pepe nero macinato al momento
150g di pancetta affumicata, a fette
15ml di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio, tagliato a metà
spaghetti, ricavati da $\frac{3}{4}$ di una preparazione pasta fresca, circa 450g, vedi pagina 80

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSO
TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE / PASTA FRESCA / SFOGLIATRICE

1 Tagliate finemente le cipolle utilizzando l'Accessorio Multifunzione, con la lama universale, oppure a mano. Sciogliete il burro in una casseruola, quindi aggiungete le cipolle che soffriggerete finché morbide e leggermente imbrodate. Toglietene metà, che metterete da parte.

2 Versate gli spinaci nella casseruola e fateli appassire, cuocendo per 2-3 minuti. Lasciateli raffreddare. Quindi, introduceteli nell'Accessorio Multifunzione, su cui avrete montato la lama universale, e sminuzzateli. Aggiungete la ricotta, la noce moscata, il sale e del pepe nero macinato al momento e mescolate premendo il tasto a intermittenza.

3 Preparate la pasta seguendo le istruzioni di pagina 80, aggiungendo alle dosi indicate un po' di olio, circa 10 ml, per ottenere un impasto più morbido. Dividete in due parti l'impasto. Avvolgete una metà con della pellicola per alimenti e stendete l'altra su un piano di lavoro leggermente infarinato, per ottenere un rettangolo di 20x40cm. Coprite e tirate allo stesso modo anche l'altra metà dell'impasto.

4 Sulla sfoglia non coperta, disponete delle piccole cucchiainate di ripieno a 4cm di distanza l'una dall'altra. Spennellate gli spazi vuoti con l'albume leggermente sbattuto. Ricoprite con la seconda sfoglia di pasta e premete a fondo lungo i tratti spennellati di albume.

5 Servendovi di un coltello ben affilato o di una rotella tagliapasta, ricavate dei ravioli di forma quadrata. Trasferite i ravioli su un vassoio infarinato, dove li lascerete riposare e seccare per circa un'ora.

6 Portate ad ebollizione l'acqua, leggermente salata, in una pentola grande; quando l'acqua bolle aggiungete i ravioli e fateli cuocere per 3-4 minuti. Dovranno essere al dente. Nel frattempo, mettete la cipolla che avete tenuto da parte in una casseruola, aggiungete la panna, salate e pepate con pepe nero macinato al momento e fate scaldare a fuoco dolce.

7 Scolate la pasta e conditela con la salsa di cipolla e panna. Cospargete generosamente con pepe nero appena macinato. Fate riscaldare a fuoco basso.

8 Suddividete i ravioli in quattro piatti da tavola ben caldi, cospargete con scaglie di parmigiano e guarnite con un trito di aneto e erba cipollina. Servite subito.

Nota: se non avete l'Accessorio Multifunzione ma desiderate comunque preparare questa ricetta, tritate gli spinaci prima di versarli nella casseruola (punto 2). Usate la Frusta a K per mescolarli con la ricotta, la noce moscata, il sale e il pepe.

Se avete la Sfogliatrice, la potete utilizzare per tirare l'impasto. Seguite la ricetta base per la preparazione della pasta con la Sfogliatrice a pagina 80, senza aggiungere i 2 cucchiaini di olio indicati qui al punto 3.

ARROSTO VEGETARIANO DI RISO INTEGRALE E MANDORLE

INGREDIENTI

115g di riso integrale a chicco lungo
1 cipolla, tagliata in quattro parti
1 spicchio d'aglio
25 g di burro
115g di funghi
1 grossa carota, sbucciata
15 ml di timo, tritato
sale e pepe nero macinato al momento
75 g di formaggio Cheddar stagionato
115g di mollica di pane integrale tagliata a cubetti
100g di mandorle o arachidi non salate
2 uova leggermente sbattute
2 pomodori, tagliati a fette

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1¼ - 1½ ORE
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA/FRULLATORE/FRUSTA A K

1 Lessate il riso in acqua bollente leggermente salata per 9-10 minuti circa, finché non diventa quasi tenero. Scolate, risciacquate con acqua bollente e fate sgocciolare.

2 Nel frattempo, mettete le uova e metà dei cipollotti affettati nel Recipiente Kenwood, salate e pepate. Montate la Frusta a Filo e sbattete. Grattugiate le carote, servendovi dell'Affetta/Sminuzzatutto, su cui avrete montato il disco o il cilindro per sminuzzare grossolanamente.

3 Montate il disco per sminuzzare grossolanamente sull'Accessorio Multifunzione o sull'Affettatutto/Grattugia e grattugiate la carota. Versatela in padella insieme ai funghi e fate cuocere per 3-4 minuti. Aggiungere il timo e regolate di sale e pepe.

4 Pulite il disco per sminuzzare grossolanamente e grattugiate il formaggio, che metterete da parte. Mettete i cubetti di mollica e le mandorle (o le arachidi) nell'Accessorio Multifunzione, su cui avrete montato la lama universale, o nel Frullatore, e sminuzzate il tutto.

Se usate il Frullatore, potrebbe essere necessario procedere a più riprese.

5 Nel contenitore dell'Accessorio Multifunzione aggiungete, oltre al pane e alle mandorle tritate, il riso, le verdure cotte e le uova. Premendo il tasto ad intermittenza, fate amalgamare bene. Se avete usato il Frullatore, trasferite il trito di pane e mandorle nel Recipiente Kenwood, unitevi il riso, le verdure cotte e le uova e mescolate il tutto servendovi della Frusta a K.

6 Fate scaldare il forno a 190°C. Ungete uno stampo fondo rettangolare da 900g e foderatene il fondo con della carta oleata. Versatevi metà del composto, formando un primo strato che cospargerete con formaggio grattugiato e fettine di pomodoro. Ricoprite con l'altra metà del composto.

7 Fate cuocere in forno per 50-60 minuti: l'arrosto deve rassodarsi e prendere un bel colore dorato. Lasciate intiepidire per 5-10 minuti, quindi trasferite su un piatto da portata. Servite a fette, accompagnando con una salsa di pomodoro fresco. Vedi pagina 107.

RISOTTO ALLA ZUCCA

INGREDIENTI

15g di funghi porcini secchi
900 ml di brodo vegetale molto caldo
1 zucca invernale o una piccola zucca giapponese, privata della buccia e dei semi
75g di parmigiano
un pizzico di zafferano
1 cipolla, tagliata in quattro parti
25 g di burro
15ml di olio di semi di girasole
280g di riso per risotti
150ml di vino bianco secco
115g di punte di asparagi, tagliate a metà nel senso della larghezza
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI AMMOLLO
TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI **ACCESSORI:** ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

1 Mettete i porcini secchi in una ciotola, copriteli con 150 ml di acqua calda e lasciateli in ammollo per 20 minuti. Scolateli e versate il liquido di ammollo nel brodo vegetale caldo. Tagliate i porcini grossolanamente.

2 Nel frattempo, tagliate la zucca in pezzi da 5cm. Montate il disco per tagliare a bastoncino sull'Accessorio Multifunzione o sull'Affettatutto/Grattugia, introducete orizzontalmente la zucca nella bocchetta di immissione e tagliatela a strisciole sottili. Mettete da parte.

3 Utilizzando il disco per sminuzzare finemente, grattugiate il parmigiano, quindi mettetelo da parte. Fate ammolare lo zafferano in 15ml di acqua calda. Montate la lama universale sul l'Accessorio Multifunzione, e tagliate la cipolla, oppure tagliatela a mano.

4 Scaldare il burro e l'olio in una padella grande dal fondo spesso, preferibilmente antiaderente, unite le cipolle e fate cuocere per 4 minuti. Aggiungete i porcini e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.

5 A questo punto aggiungete anche il riso, tostato per 1 minuto, mescolando in modo che l'olio ricopra bene i chicchi. Versate il vino e fate cuocere, mescolando fino a farlo sfumare.

6 Aggiungete gradatamente il brodo, stando attenti a farlo assorbire bene prima di aggiungerne altro. Dopo un quarto d'ora, unite la zucca e gli asparagi, fate cuocere per 5 minuti circa. Le verdure e il riso dovranno risultare teneri e il brodo completamente assorbito.

7 Versate l'acqua di ammollo dello zafferano e la metà circa del parmigiano. Insaporite a piacere con sale e pepe nero macinato al momento e portate in tavola, dopo aver cosperso il risotto con il rimanente parmigiano.

RISO SALTATO

INGREDIENTI

225g di riso a chicco lungo
3 uova
2 cipollotti freschi, affettati sottilmente in diagonale
sale e pepe nero macinato al momento
2 carote
30ml di olio di semi di girasole
1 spicchio d'aglio, schiacciato
1 peperoncino, tritato finemente, facoltativo
75g di gamberi lessati e sgusciati
75g di piselli surgelati, scongelati
30ml di salsa di soia

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A FILO / AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O SMINUZZATUTTO

1 Lessate il riso in acqua leggermente salata per 25-30 minuti, facendolo ammorbidire. Scolatelo e mettetelo da parte.

2 Nel frattempo, mettete le uova, metà dei cipollotti affettati, il sale e il pepe nel recipiente Kenwood. Montate la frusta e lavorate. Usando l'Affettatutto/Grattugia o lo Sminuzzatutto completo di disco o cilindro per sminuzzare grossolanamente, grattugiate le carote.

3 Scaldate l'olio in un "wok" o in una padella grande, unite le carote, l'aglio e il peperoncino (facoltativo) e fate saltare a fiamma vivace per 2 minuti. Versate a filo le uova sbattute, mescolatele come per strapazzarle e spezzettatele.

4 Unite il riso, i gamberi e i piselli e saltate per altri 2-3 minuti, finché tutto sarà diventato ben caldo. Innaffiate con salsa di soia e cospargete con i rimanenti cipollotti. Servite subito.



INGREDIENTI

115g di lenticchie di Puy
115g di riso rosso della Camargue
1 cipolla, tagliata in quattro parti
1 carota, tagliata in quattro
1 gambo di sedano, tagliato in quattro
30ml di olio d'oliva
175g di pancetta a dadini
4 pomodori pelati, tagliati in quattro e privati dei semi
1 spicchio d'aglio, tagliato a metà
4 ramoscelli di timo fresco
150ml di vino rosso
115g di chorizo, privato della pelle e tagliato a fette grosse
45ml di prezzemolo tritato
sale e pepe nero macinato al momento

LENTICCHIE DI PUY E RISO DELLA CAMARGUE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 40-45 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

- 1 Mettete le lenticchie e il riso in una casseruola, coprite con acqua bollente e fatele intenerire, cuocendo per 20-25 minuti. Scolate, passate sotto acqua fredda corrente e lasciate sgocciolare.
- 2 Mettete la cipolla, il sedano e la carota nel recipiente dell'Accessorio Multifunzione, su cui avrete montato la lama. Azionando la macchina ad intermittenza, lavorate le verdure. Se, invece, utilizzate l'Affettatutto/Grattugia, montate il disco per affettare grossolanamente e affettate le verdure.
- 3 Versate il trito in una casseruola con il fondo spesso, aggiungete olio e pancetta e fate soffriggere per 8-10 minuti.
- 4 Nel frattempo, tagliate i pomodori, l'aglio e il timo utilizzando l'Accessorio Multifunzione, oppure a mano. Versate il tutto nella casseruola e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti, mescolando. Aggiungete anche il vino rosso e il chorizo e lasciate sobbollire a fuoco basso per 5 minuti.
- 5 Incorporate le lenticchie e il riso e fate riscaldare. Un attimo prima di servire, unite il prezzemolo e insaporite a piacere con sale e pepe macinato al momento.

POLENTA VERDE CON SUGO DI POMODORO E FUNGHI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 12-15 MINUTI ACCESSORI: SMINUZZATUTTO / MACINATUTTO

- 1 Foderate una tortiera dal fondo estraibile e larga 20cm con della pellicola per alimenti. Montate sullo Sminuzzatutto il cilindro per sminuzzare finemente e grattugiare il parmigiano. Mettete le foglie di prezzemolo e di salvia nel Macinatutto e tritatele.
- 2 Mettete sul fuoco una casseruola grande contenente il vino e il brodo, portate ad ebollizione e versate a pioggia il preparato per polenta, continuando a mescolare per 1 minuto. Incorporate gli spinaci e proseguite la cottura ancora per un minuto, per fare ispessire.
- 3 Togliete dal fuoco, aggiungete le erbe aromatiche, 50g di parmigiano, un tuorlo d'uovo e mescolate. Insaporite con sale, pepe nero macinato al momento e noce moscata.
- 4 Trasferite il composto nella tortiera e distribuitelo uniformemente servendovi della Spatola Kenwood. Lasciate riposare finché la polenta si sarà raffreddata e rassodata, quindi tagliate in 8 spicchi.
- 5 Disponete gli spicchi su una placca da forno leggermente unta e spolverate con il restante parmigiano. Passate per 3-4 minuti al grill, che avrete precedentemente fatto scaldare, e fate dorare.
- 6 Nel frattempo, scaldate il burro e l'aglio in una padella, unite i funghi e i pomodori ciliegia e saltate a fuoco vivo per 2-3 minuti. Disponete su ogni piatto due fette di polenta e ricopritele con il sugo di pomodoro e funghi. Guarnite con un po' di prezzemolo e servite.

Illustrazione nella pagina a fianco.

INGREDIENTI

75g di parmigiano
6 ciuffi di prezzemolo
6 foglie di salvia
150ml di vino bianco secco
325ml di brodo di vegetale
115g di polenta a cottura rapida
75g di foglie di spinaci teneri freschi
1 tuorlo d'uovo
sale e pepe nero macinato al momento
2,5ml di noce moscata grattugiata
25g di burro
1 spicchio d'aglio, schiacciato
75g di funghi misti
75g di pomodori ciliegia, tagliati a metà
prezzemolo per guarnire



KEBBE VEGETARIANI

INGREDIENTI

225g di bulghur fine
900ml di acqua
1 cipolla piccola, tagliata in quattro parti
175g di funghi, tagliati a metà se troppo grandi
15ml di olio d'oliva
25g di pinoli
25g di formaggio cheddar o gouda stagionato, grattugiato
15ml di prezzemolo tritato al momento
sale e pepe nero macinato al momento
115 g di farina di grano tenero
olio di semi di girasole, per friggere
salsa piccante allo yogurt, per accompagnare, facoltativo

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 45-50 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE / FRUSTA A K / ACCESSORIO PER KEBBE E TRITATUTTO

- 1 Mettete il bulghur in una casseruola, copritelo di acqua e portate ad ebollizione. Lasciate sobbollire per 15 minuti, quindi scolate bene e mettete da parte.
- 2 Montate la lama universale nell'Accessorio Multifunzione e tritate grossolanamente le cipolle. Unite i funghi e tritate il tutto finemente. In alternativa, potete tritare la cipolla e i funghi a mano.
- 3 In una padella fate scaldare l'olio d'oliva, unite la cipolla e i funghi e rosolate a fuoco lento per 15-20 minuti, facendo ammorbidire bene gli ingredienti ed evaporare il liquido di cottura. Togliete dal fuoco, unite pinoli, formaggio e prezzemolo, quindi regolate di sale e pepe.
- 4 Mettete il bulghur nel Recipiente Kenwood. Aggiungete la farina, salate e pepate a piacere. Utilizzando la Frusta a K, mescolate per 5 minuti a velocità minima, fino ad ottenere un impasto ben sodo.
- 5 Montate l'Accessorio per kebbe sul Tritatutto. Introducete il composto a base di bulghur nell'Accessorio per kebbe e tagliate l'impasto, che uscirà a forma di cilindro cavo, in pezzi lunghi 7,5cm. Disponete i vari pezzi su un vassoio. Chiudete un'estremità di ciascun cilindro, premendo bene i lembi tra loro in modo da sigillarli. Farcite l'interno con 15ml di ripieno di funghi e chiudete anche l'altra estremità.
- 6 Fate scaldare moderatamente (160°C) l'olio in una padella e friggete a più riprese i kebbe, fino a farli dorare (3-4 minuti). Servite accompagnando, a piacere, con una salsina piccante allo yogurt.

TABBOULEH

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI AMMOLLO E RIPOSO
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O MACINATUTTO

INGREDIENTI

115g di bulghur
30ml di succo di limone
60ml di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento
40g di prezzemolo
25g di menta fresca
3 pomodori San Marzano, a dadini
¼ di cetriolo, a dadini
6 cipollotti freschi, affettati sottilmente

- 1 Mettete il bulghur in una terrina, copritelo con acqua bollente e lasciatelo in ammollo per 1 ora, quindi scolatelo schiacciandolo leggermente per eliminare il liquido in eccesso.
- 2 Aggiungete il succo di limone, l'olio d'oliva e insaporite con sale e pepe. Mettete il prezzemolo e la menta nell'Accessorio Multifunzione e tritateli. Se per questa operazione volete utilizzare il Macinatutto, procedete a più riprese.
- 3 Riunite insieme bulghur, erbe aromatiche, pomodori, cetriolo e cipollotti e mescolate per amalgamare bene. Potete servire subito oppure coprire e lasciare riposare per 2-3 ore o anche, se non avete fretta, per tutta la notte.

MELANZANE RIPIENE DI COUSCOUS

INGREDIENTI

2 melanzane, tagliate a metà
45ml di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento
50g di couscous
75g di funghi champignon piccoli
25g di pinoli, leggermente tostati
8 ciuffi di basilico
8 ciuffi di prezzemolo
4 di pomodori secchi sott'olio, scolati e tagliati grossolanamente
4 cipollotti freschi, tritati
50 olive nere snocciate
1 spicchio d'aglio schiacciato
PER LA SALSA ALLA PANNA:
150g di panna fresca
scorza grattugiata e succo di 1 lime
30ml di salsa al pesto, vedi pagina 106

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

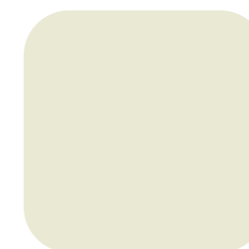
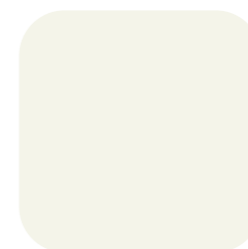
- 1 Scaldare il forno a 220°C. Tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza. Incidete e scavate la polpa attorno ai bordi, facendo attenzione a non rompere la buccia.
- 2 Usate metà della dose di olio d'oliva per spennellare le melanzane, quindi disponetele su una placca da forno, cospargetele di sale e passate in forno per 15-20 minuti, fino a quando la polpa sarà diventata morbida e tenera. Abbassate la temperatura a 190°C.
- 3 Versate il couscous in una terrina e copritelo con 150 ml di acqua bollente. Mettetelo da parte e lasciate che si gonfi.
- 4 Montate il disco per affettare grossolanamente sull'Accessorio Multifunzione e affettate i funghi. Montate poi la lama universale, aggiungete metà della dose di pinoli, il basilico e il prezzemolo e tritate.
- 5 Versate il trito nel couscous, al quale unirete anche i pomodori secchi, le olive snocciate, il resto dei pinoli interi e l'aglio. Svotate le melanzane e tritatele finemente la polpa servendovi della lama universale. Incorporatela nel couscous e suddividete il composto così ottenuto nelle mezze melanzane svotate.
- 6 Disponete le melanzane in una pirofila poco profonda, irroratele con il restante olio e infornate per 15 minuti.
- 7 Nel frattempo, mescolate la panna con il succo e la scorza grattugiata del lime. Guarnite questa salsa con riccioli di pesto e servitela per accompagnare le melanzane ripiene.



Oggi la scelta di verdure e insalate è più ampia che mai. Questo capitolo contiene molti spunti appetitosi per tutti: abbiamo pensato ai vegetariani, a chi desidera provare nuovi piatti di verdure per variare la propria dieta e chi è alla ricerca di un contorno per il piatto principale di un menù. L'Affettatutto/Grattugia o l'Accessorio Multifunzione vi sarà utile per preparare insalate di verdure, verdure saltate e verdure al forno.

L'Attacco per preparare le patate è indispensabile per preparare patate e altre radici come carote, rape, pastinache e ravizzone. Il Passaverdura e Setaccio vi sarà utile per preparare purè di verdure impeccabili.

VERDURE E INSALATE



INGREDIENTI

450 g di verdure, a scelta fra: broccoli, cavolfiori, carote, peperoni, zucchine, porri, fagiolini, taccole e funghi.
200 g di farina
25 g di farina finissima di granturco
15 ml di arrowroot (tipo di fecola)
sale e pepe nero macinato al momento
2 uova
1 albume
300 ml di acqua fredda
1 peperoncino rosso grande, non troppo piccante, tritato finemente
olio di semi per friggere
PER LA SALSA:
un pezzo di radice di zenzero fresca da 2,5 cm, tagliata a fette
60 ml di sherry secco
15 ml di salsa di soia
30 ml salsa chili dolce Tailandese

TEMPURA DI VERDURE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15-20 MINUTI
ACCESSORI: MACINATUTTO/FRUSTA A FILO

- 1 Tritate finemente lo zenzero insieme allo sherry nel Macinatutto. Trasferite in un recipiente e versatevi sopra 150 ml di acqua bollente. Lasciate riposare per 5 minuti, quindi incorporate la salsa di soia e la salsa chili dolce thailandese, mescolando.
- 2 Preparate le verdure che avete scelto. Tagliate i broccoli e il cavolfiore separando le cimette. Tagliate le carote e i peperoni in bastoncini sottili, le zucchine e i porri a fettine, i fagiolini a metà.
- 3 Setacciate la farina, la farina di granturco e l'arrowroot raccogliendo il tutto nel Recipiente Kenwood. Condite con sale e pepe nero macinato al momento. Utilizzando la Frusta a Filo, aggiungete gradatamente un uovo intero, un tuorlo e l'acqua fredda. Trasferite il tutto in un altro recipiente.

- 4 Dopo aver pulito il Recipiente Kenwood, montate 2 albumi a neve con la Frusta a Filo. Incorporate gli albumi montati e il peperoncino macinato nella pastella servendovi di un cucchiaino di metallo.
- 5 Scaldate l'olio in un wok o in una padella dai bordi alti portandolo a una temperatura di 190°C. Per essere certi di aver raggiunto la temperatura buttate nell'olio un dadino di pane: dovrebbe imbiondire in 30 secondi. Friggete le verdure un po' alla volta. Intingetele nella pastella, quindi fatele cadere nell'olio e fate cuocere per 3-4 minuti, o fino a quando non saranno croccanti e dorate.
- 6 Fate asciugare su carta assorbente da cucina e tenete al caldo fino a completamento della frittura. Servite con la salsa.

INGREDIENTI

900 g di patate
60 ml di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento
2 spicchi d'aglio schiacciati

PATATE SOFFICI ALLA SPAGNOLA

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI
ACCESSORI: ATTACCO PER PREPARARE LE PATATE

- 1 Preriscaldate il forno a 190°C. Tagliate le patate a dadini di 4 cm e versatele nell'Attacco per preparare le patate. Continuate a lavorarle fino ad ottenere delle palline di consistenza soffice.
- 2 Riscaldate l'olio d'oliva in una teglia per arrosti, lasciandolo 5 minuti in forno. Sciacquate e asciugate le palline di patate e trasferitele nella teglia. Mescolatele in modo che l'olio le ricopra completamente.
- 3 Insaporite generosamente con sale e pepe nero macinato al momento e fate cuocere le patate in forno per 30 minuti, fino a quando non saranno ben cotte e dorate. Cospargete con aglio e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite immediatamente.

INGREDIENTI

450 g di sedano rapa, pelato e tagliato in cubetti di 2,5 cm di lato
450 g di patate, pelate e tagliate in cubetti di 4 cm di lato
sale e pepe nero macinato al momento
15 ml di panna da cucina

PURÈ DI SEDANO RAPA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 25-30 MINUTI
ACCESSORI: PASSAVERDURA E SETACCIO

- 1 Preriscaldate il forno a 190°C. Versate il sedano rapa e le patate a dadini in una pentola contenente acqua bollente leggermente salata e fate cuocere per 10-15 minuti, o fino a quando le verdure non saranno tenere.
- 2 Scolate e lasciate raffreddare leggermente. Versate le verdure nel Passaverdura e Setaccio, applicando il disco per setacciare grossolanamente con il lato ruvido verso l'alto, e passatele raccogliendole nel Recipiente Kenwood.
- 3 Incorporate la panna da cucina e insaporite con sale e pepe nero macinato al momento. Trasferite in una pirofila, coprite e mettete in forno per 15 minuti a riscaldare, quindi servite immediatamente.

FRITTELLE DI PATATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI
ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Versate le patate nella Centrifuga Non-Stop e raccogliete la polpa nel Recipiente Kenwood. Raccogliete il succo in una brocca ed eliminatelo.
- 2 Condite la polpa con l'olio d'oliva e il succo di limone e insaporite con sale e pepe nero macinato al momento.
- 3 Versate un po' d'olio in una padella antiaderente di grosse dimensioni e fate scaldare a fuoco medio. Trasferite il composto di patate a cucchiaiate nella padella, in modo da ottenere 4 frittelle, e fate cuocere per 5 minuti su ciascun lato.
- 4 Fate asciugare su carta assorbente da cucina e servite come contorno per piatti di carne o pesce oppure come stuzzichino.

INGREDIENTI

450 g di patate
15 ml di olio d'oliva
5 ml di succo di limone
sale e pepe nero macinato al momento
olio per friggere

INGREDIENTI

2 porri grandi, mondati e tagliati a metà longitudinalmente
675 g di patate sbucciate
25 g di farina
5 ml di noce moscata grattata al momento
5 ml di sale
2,5 ml di pepe nero macinato al momento
50 g di burro tagliato a pezzetti
450 ml di latte
50 g di Groviera

PORRI E PATATE AL FORNO

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 65-70 MINUTI
ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C. Montate il disco per affettare grossolanamente sull’Affettatutto/Grattugia e affettate i porri raccogliendoli in un recipiente. Affettate le patate raccogliendole in un altro recipiente.
- 2 Mescolate insieme farina, noce moscata, sale e pepe. Prendete una pirofila con i bordi alti da 1,8-2 litri e versatevi un terzo delle patate. Cospargetele con metà dei porri, metà della farina aromatizzata e un terzo del burro.
- 3 Versate ancora metà delle patate rimaste, ricoprendo con il resto dei porri e della farina. Disponete qua e là i pezzetti di burro rimasti. Completate con un ultimo strato di patate e pezzetti di burro.

4 Riscaldare il latte fino a quando non starà quasi per bollire e versatelo sulle patate e i porri. Coprite con un foglio di alluminio e fate cuocere in forno per 45 minuti.

5 Nel frattempo, montate il disco per sminuzzare grossolanamente e grattate il formaggio. Togliete il foglio di alluminio, cospargete con il formaggio e fate cuocere in forno per 20-25 minuti, o fino a quando il composto non sarà dorato e le patate tenere.

Nota del cuoco Per pelare le patate usate il Pelapatate.

VERDURE SALTATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 6-7 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O AFFETTATUTTO/GRATTUGIA / MACINATUTTO

- 1 Dopo aver montato il disco tagliaverdure con fori fini sull’Accessorio Multifunzione o sull’Affettatutto/Grattugia, introducete le carote orizzontalmente nella bocchetta di immissione e tagliatele a julienne. Ripetete la procedura con la zuccina.
- 2 Montate il disco per affettare grossolanamente e affettate il peperone e i funghi.
- 3 Versate 15 ml di olio nel Macinatutto, unendo l’aglio, lo zenzero e la citronella, e lavorate fino a quando le verdure non saranno tritate finemente. Trasferite in un wok o padella di grandi dimensioni. Unite l’olio rimasto e fate scaldare finché non sarà molto caldo.

4 Aggiungete le carote e i fagiolini e fate saltare per 2 minuti, quindi aggiungete la zuccina, il peperone, i funghi e la pannocchia piccola. Fate saltare per 2-3 minuti, o fino a quando le verdure non saranno appena cotte ma ancora croccanti. Spruzzate con salsa di soia e servite.

INGREDIENTI

175 g di carote pelate e tagliate longitudinalmente in pezzi da 5 cm
1 zuccina, tagliata longitudinalmente in pezzi da 5 cm
1 peperone rosso, tagliato a metà, svuotato e privato dei semi
75 g di funghi
45 ml di olio di semi di girasole
1 spicchio d’aglio tagliato a fettine
un pezzo di radice di zenzero fresca da 2,5 cm, pelata e tagliata a fette
un pezzo di citronella da 2,5 cm, affettato finemente
75 g di fagiolini, tagliati a metà
pannocchia piccola da 75 g, tagliata a metà
30 ml di salsa di soia leggera

PURÈ DI PATATE CON AGLIO E OLIO DI OLIVA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 37-42 MINUTI
ACCESSORI: PASSAVERDURA E SETACCIO / FRUSTA A K

- 1 Preriscaldate il forno a 200°C. Versate le patate e il sale in una pentola di acqua bollente, coprite e fate sobbollire per 10-15 minuti, o fino a quando le patate non saranno appena cotte. Scolate e lasciate raffreddare leggermente.
- 2 Setacciate le patate nel Passaverdura e Setaccio, montando il disco per setacciare grossolanamente con il lato ruvido verso l’alto. Nel frattempo versate l’olio d’oliva e l’aglio in un padellino e fate scaldare a fuoco lento per un paio di minuti, in modo che l’olio si insaporisca. Versate sulle patate.

3 Aggiungete la panna da cucina e il burro, e condite con sale e pepe. Con la Frusta a K a velocità minima, lavorate le patate fino a quando il purè non sarà uniforme. Trasferite in una pirofila e fate cuocere in forno per 25 minuti, o fino a quando il composto non sarà dorato.

INGREDIENTI

675 g di patate sbucciate e tagliate a pezzetti
10 ml di sale
30 ml di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d’aglio schiacciato
15 ml di panna da cucina
15 g di burro
sale e pepe nero macinato al momento

PATATE, RAPE E CAROTE GLASSATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI
ACCESSORI: ATTACCO PER PREPARARE LE PATATE

- 1 Tagliate le carote in bastoncini lunghi 4 cm. Tagliate le patate e le rape in bastoncini più o meno della stessa lunghezza.
- 2 Coprite il fondo dell’Attacco per preparare le patate con acqua. Aggiungete le verdure e lavoratele con l’Attacco per preparare le patate a velocità 2-3, fino a quando non risulteranno arrotondate.
- 3 Riscaldare il burro in un tegame e fate saltare la cipolla a fuoco basso per cinque minuti, fino a quando non si sarà ammorbidita, senza che però abbia preso colore. Togliete le palline di carota dal Pelapatate, sciacquate e unite alle cipolle. Versate il brodo, l’alloro e il condimento. Coprite e fate sobbollire per 5 minuti.

4 Sciacquate le palline di patate e rape e versatele nella padella. Coprite e fate sobbollire per 10 minuti, o fino a quando le verdure non saranno quasi cotte. Togliete il coperchio e lasciate sobbollire per altri 5 minuti, per ottenere la glassatura. Trasferite in un piatto di portata e servite immediatamente.

INGREDIENTI

2 carote
450 g di patate
1 rapa
15 g di burro
1 cipolla piccola, tritata finemente
150 ml di brodo vegetale
2 foglie di alloro
sale e pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI

275 g di fagioli di Spagna
175 g di patate novelle, tagliate a metà
30 ml di olio d'oliva
15 ml di succo di limone
10 ml di senape in grani
8 di pomodorini da sugo, tagliati a metà
2 uova sode, tagliate in quattro
115 g di prosciutto, fatto a pezzetti con le mani

erba cipollina tagliata a pezzetti con le forbici, di guarnitura

PER LA TAPENADE:

50 g di olive nere denocciolate
1 spicchio d'aglio schiacciato
6 ciuffi di prezzemolo
45 ml di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento

INSALATA DI FAGIOLI DI SPAGNA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:15-20 MINUTI
ACCESSORI:ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O MACINATUTTO/AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

❶ Per fare la tapenade utilizzate l'Accessorio Multifunzione o il Macinatutto. Tritate insieme le olive, l'aglio e il prezzemolo, fino a quando il composto non sarà abbastanza omogeneo. Aggiungete l'olio d'oliva e mescolate. Insaporite con sale e pepe e mettete da parte.

❷ Montate il disco per affettare grossolanamente sull'Affettatutto/Grattugia e tagliate i fagioli in pezzetti sottili. Per introdurre i fagioli nell'Affettatutto/Grattugia utilizzate l'apposita imboccatura. Fare cuocere le patate in una pentola di acqua bollente leggermente salata, fino a quando non saranno tenere. Negli ultimi 2-3 minuti aggiungete i fagioli e fate cuocere fino a quando non saranno al dente.

❸ Scolate le patate e i fagioli, raffreddate immediatamente in acqua fredda corrente e scolate di nuovo. Versate in un'insalatiera, condite con olio d'oliva, succo di limone e senape e rimestate il tutto. Aggiungete i pomodori e le uova e mescolate delicatamente.

❹ Fate scaldare una padella antiaderente, versatevi il prosciutto e fate cuocere per alcuni secondi, fino a quando non si sarà leggermente rosolato. Unite all'insalata e mescolate, aggiungendo la tapenade a cucchiaiate. Guarnite con erba cipollina tagliata a pezzetti con le forbici e servite.

Illustrazione nella pagina a fronte.

FRITTELLE DI MAIS DOLCE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:5 MINUTI TEMPO DI COTTURA:10 MINUTI
ACCESSORI:FRULLATORE/FRUSTA A FILO

❶ Versate metà del mais dolce nel Frullatore insieme al latte e lavorate fino ad ottenere un purè.

❷ Setacciate la farina, il lievito e un po' di sale nel Recipiente Kenwood. Aggiungete il tuorlo e metà del purè di mais. Amalgamate il tutto con la Frusta a Filo, aggiungendo gradualmente il resto del purè, fino ad ottenere una pastella densa.

❸ Impostando la velocità minima, aggiungete un pizzico di pepe, il peperoncino, i cipollotti e il resto del mais e amalgamate.

❹ Dopo aver pulito la Frusta a Filo, montate l'albume a neve ben ferma e incorporate nella pastella. Fate scaldare un po' d'olio in una padella antiaderente.

❺ Versate la pastella nella padella a cucchiaiate e fate cuocere le frittelle per circa 1,5-2 minuti, o fino a quando non saranno dorate sotto e non compariranno delle bolle in superficie.

❻ Girate le frittelle e fatele cuocere per un altro minuto, o fino a quando non risulteranno soffici e cotte dentro. Togliete dalla padella e tenete al caldo mentre cuocete le altre frittelle.

INGREDIENTI

confezione da 200 g di mais dolce, scolato
150 ml di latte
115 g di farina
2,5 ml di lievito
sale e pepe nero macinato al momento
1 uovo, con tuorlo e albume separati
1 peperoncino piccolo, privato dei semi e tritato finemente
2 cipollotti, tritati finemente
olio per la frittura



INGREDIENTI

1 cipolla tagliata in quattro
2 spicchi d'aglio
confezionata 410 g di ceci, ben scolati
8-10 ciuffi di coriandolo fresco
6 ciuffi di prezzemolo fresco
5 ml di coriandolo macinato
5 ml di cumino macinato
2,5 ml di peperoncino in polvere
2,5 ml di sale
farina aromatizzata per modellare i falafel
30 ml di olio di semi di girasole
225 g di insalata mista
45 ml di olio d'oliva
15 ml di succo di limone
spicchi di limone e ciuffi di coriandolo di guarnitura

PER IL CONDIMENTO A BASE DI YOGURT E MENTA:

30 ml di menta fresca tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
150 ml di yogurt naturale
sale e pepe nero macinato al momento

FALAFEL CON INSALATA E YOGURT ALLA MENTA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO TEMPO DI COTTURA: 8-10 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Tritate grossolanamente l'aglio e la cipolla con l'Accessorio Multifunzione. Aggiungete i ceci ben scolati, il coriandolo fresco, il prezzemolo, il coriandolo macinato, il cumino, il peperoncino e il sale e lavorate fino ad ottenere un purè leggermente granuloso.

2 Dividete in 20 parti e, dopo esservi infarinati le mani, modellate delle palline e schiacciatele leggermente fino ad ottenere delle frittelle. Spolverate con la farina aromatizzata, coprite e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti, in modo che prendano gusto.

3 Nel frattempo preparate il condimento mischiando insieme menta, aglio e yogurt e insaporite con sale e pepe. Mettete da parte.

4 Fate scaldare metà dell'olio in una padella antiaderente e friggete metà delle frittelle per 2-3 minuti su ciascun lato. Scolate e mantenete in caldo mentre farete cuocere il resto delle frittelle nell'olio rimasto.

5 Cospargete le foglie di insalata con olio d'oliva e succo di limone e disponete su quattro piatti da portata. Disponetevi sopra i falafel, guarnite con limone e coriandolo e servite con la salsa di yogurt alla menta.

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

1 Pelate le arance ed eliminate la parte bianca della buccia. Tagliate a fettine e suddividete ciascuna fetta a metà oppure tagliate in spicchi, eliminando la membrana esterna. Trasferite in un recipiente con i bordi bassi insieme al succo.

2 Montate il disco per affettare finemente sull'Affettatutto/Grattugia ed affettate i ravanelli raccogliendoli nel recipiente. Tagliate le foglie del finocchio e tenetele da parte. Tagliate il finocchio in pezzi di dimensioni tali da poter entrare nella bocchetta di immissione e affettate raccogliendo i pezzi nel recipiente.

3 Spruzzatevi sopra l'olio d'oliva e mescolate il tutto. Spezzettate le foglie di finocchio e cospargetele sull'insalata insieme all'erba cipollina e completate con abbondante pepe nero macinato al momento.

COLESLAW CROCCANTE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI RIPOSO ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

1 Montate il disco per sminuzzare grossolanamente nell'Affettatutto/Grattugia. Tagliate il cavolo in pezzettoni di dimensioni tali da poter entrare nella bocchetta di immissione e sminuzzate raccogliendo il tutto nel Recipiente Kenwood.

2 Sminuzzate la cipolla e le carote raccogliendole nel Recipiente. Aggiungete la maionese e l'aceto e mescolate bene.

3 Condite generosamente con sale e pepe nero macinato al momento. Coprite e lasciate riposare per un'ora, affinché il coleslaw si insaporisca.

4 Trasferite in un piatto di portata. Guarnite con l'erba cipollina tagliata a pezzetti e le noci.

INSALATA DI PATATE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI ACCESSORI: ATTACCO PER PREPARARE LE PATATE/MACINATUTTO

1 Versate le patate nell'Attacco per preparare le patate e passatele solo per pulirle, senza pelarle.

2 Trasferite le patate in una grossa pentola, coprite con acqua salata fredda, aggiungete un ciuffo di menta e portate a bollore. Coprite e fate sobbollire per 10-12 minuti, o fino a quando le patate non saranno tenere.

3 Versate il prezzemolo e la cipolla nel Macinatutto e tritate. Aggiungete mescolando la maionese, la senape e l'aceto, quindi insaporite con sale e pepe nero macinato al momento.

4 Scolate le patate e lasciatele raffreddare leggermente. Tagliatele a metà e cospargetele con la salsa a base di maionese. Servite a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

325 g di cavolo bianco, privato del torsolo
1 cipolla tagliata a metà
2 carote pelate
150 ml di maionese, vedere pag. 102
15 ml di aceto di vino bianco
sale e pepe nero macinato al momento
30 ml di erba cipollina fresca tagliata a pezzetti con le forbici
30 ml di noci tritate a pezzetti

INGREDIENTI

2 arance
1 mazzo di ravanelli mondati
2 finocchi
olio d'oliva per condire
15 ml di erba cipollina fresca tagliata a pezzetti con le forbici
pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI

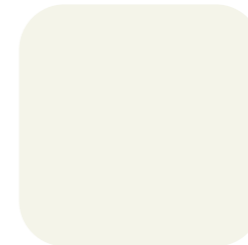
900 g di patate novelle
sale e pepe nero macinato al momento
ciuffo di menta
6 ciuffi di prezzemolo fresco
1 cipollina tagliata in quattro
150 ml di maionese, vedere pag. 102
5 ml di senape di Digione
30 ml di aceto di vino bianco



Un'insalata può dirsi completa solo se è ben condita. In questo capitolo vi insegneremo i trucchi per ottenere sempre una maionese impeccabile usando la Frusta a Filo, il Frullatore o l'Accessorio Multifunzione, mentre con il Macinatutto è l'ideale per fare le vinaigrette.

Lo Spremiagrumi vi sarà utile per preparare curd di frutta, marmellate e salse. Spesso la preparazione delle salse è circondata da un alone di mistero, ma in realtà tutto ciò che serve è un po' di tempo e di attenzione, oltre al valido aiuto del Frullatore o del Passaverdure e Setaccio. Questi due accessori sono molto utili per emulsionare salse, purè e coulis di frutta o verdura.

SALSE, CONSERVE E SUGHI



INGREDIENTI

2 tuorli
2,5 ml di senape di Digione
150 ml di olio di oliva leggero
150 ml di olio di semi di girasole
15 ml di aceto di vino bianco o succo di limone
sale e pepe nero macinato al momento

MAIONESE

DOSI PER 300 ML TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A FILO O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O FRULLATORE

❶ Versate i tuorli e la senape nel Recipiente Kenwood. Versate i due tipi di olio in una caraffa e mescolateli.

❷ Usando la Frusta a Filo a velocità massima, iniziate a sbattere i tuorli e la senape. Quando si saranno amalgamati, aggiungete l'olio, inizialmente goccia a goccia, quindi a filo, lentamente, e proseguite fino a quando non ne avrete versato metà.

❸ Spegnete la macchina, aggiungete metà dell'aceto di vino bianco o metà del succo di limone e gli ingredienti prescelti per insaporire, quindi sbattete lentamente per amalgamare il tutto. A questo punto la maionese dovrebbe risultare molto densa e uniforme.

❹ Unite gradualmente l'olio rimasto, sbattendo a velocità massima. Aggiungete il resto dell'aceto o del succo di limone. Trasferite la maionese in un barattolo con coperchio a vite. Si può conservare in frigorifero per tre giorni.

Accessorio Multifunzione o Frullatore. Versate i tuorli, la senape e metà dell'aceto o succo di limone nel contenitore dell'Accessorio Multifunzione o nel vaso del Frullatore e mescolate fino a quando la salsa non risulterà chiara e cremosa. Mantenendo l'apparecchio in funzione, versate gradualmente l'olio e continuate a mescolare fino a quando la maionese non risulterà densa. Aggiungete l'aceto rimasto e gli ingredienti prescelti per insaporire.

Nota del cuoco Affinché la maionese riesca, è meglio utilizzare ingredienti a temperatura ambiente. Prendendo le uova direttamente dal frigorifero si corre il rischio che la maionese "impazzisca".

Varianti

MAIONESE AL CORIANDOLO E AL LIME Sostituite l'aceto o il succo di limone con succo di lime e incorporate 30 ml di coriandolo tritato finemente e la buccia grattugiata finemente di 2 lime.

SALSA AIOLI (MAIONESE CON AGLIO) Al punto 1 insieme ai tuorli e alla senape aggiungete 4 spicchi d'aglio schiacciati.

MAIONESE AL CETRIOLO Prendete un pezzo di cetriolo lungo 7,5 cm e tritatelo finemente, quindi asciugate con carta assorbente da cucina. Unite 30 ml di cerfoglio o dragoncello tritato alla maionese e aggiungetevi un pizzico di sale in più. La maionese si accompagna perfettamente al pesce.

SALSA TARTARA Aggiungete alla maionese 10 ml di erba cipollina tagliata a pezzetti con le forbici e 15 ml ciascuno di cetriolini, capperi e prezzemolo tritati. Incorporate 15-30 ml di succo di limone per rendere la maionese meno densa.

Illustrazione a pag. 101.

VINAIGRETTE

DOSI PER 120 ML TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: MACINATUTTO

❶ Versate l'olio, l'aceto, la senape e gli ingredienti per insaporire nel Macinatutto e mescolate brevemente a velocità 1 per amalgamare. Non mescolate troppo, altrimenti la vinaigrette risulterà troppo densa. Insaporite a piacere.

Varianti

VINAIGRETTE ALLE ERBE Tritate una manciata di erbe miste, ad esempio prezzemolo, maggiorana e basilico nel Macinatutto. Incorporatene 30 ml nella vinaigrette e mescolate brevemente per amalgamare.

CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO Sostituite 15 ml di aceto di vino con aceto balsamico e non aggiungete la senape.

CONDIMENTO AL GORGONZOLA/ROQUEFORT Versate 25 g di Gorgonzola o Roquefort e 15 ml di panna da cucina o latte nel Macinatutto e mescolate con la vinaigrette fino a ottenere una salsa uniforme.

VINAIGRETTE ALLA SENAPE Sostituite la senape di Digione con 5 ml di senape in grani.

VINAIGRETTE ALL'AGLIO Mettete 1 spicchio di aglio schiacciato nel Macinatutto e mescolate con gli ingredienti della vinaigrette.

MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE

DOSI PER 1,4 KG TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 40-50 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

❶ Montate il disco per affettare grossolanamente nell'Affettatutto/Grattugia o nell'Accessorio Multifunzione e affettate le cipolle.

❷ Riscaldare l'olio d'oliva in un tegame dal fondo spesso e versatevi le cipolle. Fate cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete il sale e fate cuocere per 5 minuti, quindi aggiungete lo zucchero e fate cuocere per altri 5 minuti.

❸ Incorporate la gelatina di ribes, i ribes e le albicocche, quindi aggiungete le foglie di timo, l'aceto e il vino rosso e portate a bollore. Fate cuocere a fuoco lento lasciando sobbollire dolcemente il composto per 20-30 minuti, fino a quando la marmellata non risulterà densa. Mescolate continuamente, onde evitare di bruciare la marmellata.

❹ Fate raffreddare leggermente, quindi trasferite in barattoli sterilizzati. Lasciate raffreddare bene. Potete conservare in frigorifero per un periodo massimo di 1 mese.

Illustrazione a pag. 101.

INGREDIENTI

90 ml di olio extravergine di oliva
30 ml di vino bianco o rosso
aceto
2,5 ml di senape di Digione
sale e pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI

900 g di cipolle rosse, tagliate a metà
60 ml di olio d'oliva
7,5 ml di sale
75 g di zucchero semolato
115 g di gelatina di ribes
115 g di ribes
75 g di albicocche secche tritate finemente
5 ml di foglie di timo fresco
125 ml di aceto di vino rosso
125 ml di vino rosso

INGREDIENTI

700 g di limoni e lime, lavati e asciugati accuratamente, circa 3 limoni e 6 lime
1,7 litri di acqua
1,4 kg di zucchero per conserve di frutta

MARMELLATA DI LIMONI E LIME

DOSI PER 2,2 KG CIRCA TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 2 ORE - 2 ORE ½ ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

- 1 Lavate i limoni e i lime e asciugateli accuratamente. Servendovi di un pelapatate, asportate la buccia e tagliatela in strisciole sottili.
- 2 Tagliate a metà i limoni e i lime. Spremeteli con lo Spremiagrumi e tenete da parte gli eventuali semi. Tritate la parte bianca della buccia e le membrane raccolte dallo Spremiagrumi. Unitevi i semi e raccogliete il tutto in un pezzo di tela che legherete in modo da formare un sacchettino.
- 3 Mettete la buccia, il sacchettino di tela, il succo di limone e di lime e l'acqua in una pentola. Portate a bollore, quindi fate sobbollire dolcemente senza coperchio per 1 ora e mezza - 2 ore, o fino a quando la buccia non risulterà molto morbida e il liquido non si sarà dimezzato. Togliete il sacchettino di tela, strizzandolo in modo che i succhi ricadano nella pentola.

4 Aggiungete lo zucchero e mescolate fino a quando non si sarà sciolto completamente. Alzate il fuoco e fate bollire rapidamente per 10-15 minuti, o fino a quando la marmellata non avrà raggiunto il punto di solidificazione.

5 Per controllare il punto di solidificazione, togliete la pentola dal fuoco, mescolate, quindi versate un cucchiaino di marmellata in un piatto freddo. Fate raffreddare per alcuni secondi. Immergete un dito nella marmellata: se la superficie raggrinzisce significa che la marmellata è pronta. Diversamente, fate bollire per altri 5 minuti e ripetete la prova.

6 Lasciate riposare per 15 minuti, schiumate con un mescolo forato e versate in barattoli caldi, puliti e sterilizzati. Sigillate ed etichettate i barattoli. Per la conservazione, riponeteli in un luogo fresco e buio.

MARMELLATA DI ARANCE ALLA SIVIGLIANA

DOSI PER 4,5 KG TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 2 ORE ½ ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

1 Tagliate a metà le arance e i limoni, spremeteli con lo Spremiagrumi e mettete da parte gli eventuali semi. Eliminate i limoni spremuti.

2 Tagliate ancora a metà le arance spremute e, servendovi di un cucchiaino di metallo, grattate via la parte bianca della buccia e trasferitela insieme agli eventuali semi al centro di un grosso pezzo di tela. Aggiungete i semi che avevate messo da parte in precedenza e legate in modo da formare un sacchettino.

3 Tagliate la buccia d'arancia a strisciole più o meno sottili, a seconda dei vostri gusti.

4 Mettete le bucce, il sacchettino di tela, il succo d'arancia e l'acqua in una pentola. Portate a bollore,

quindi fate sobbollire dolcemente senza coperchio per circa 2 ore, o fino a quando la buccia non risulterà molto morbida e il liquido non si sarà consumato per metà. Togliete il sacchettino di tela, strizzandolo in modo che i succhi ricadano nella pentola.

5 Aggiungete lo zucchero e mescolate fino a quando non si sarà sciolto completamente. Alzate il fuoco e fate bollire rapidamente per 10-15 minuti, o fino a quando la marmellata non avrà raggiunto il punto di solidificazione. Per controllare il punto di cottura, eseguite la prova descritta sopra al punto 5.

6 Lasciate riposare per 15 minuti, schiumate con un mescolo forato e versate in barattoli caldi, puliti e sterilizzati. Sigillate ed etichettate i barattoli. Conservateli in un luogo fresco e buio.

INGREDIENTI

250 g di lamponi, freschi o scongelati
15-30 ml di zucchero a velo
un goccio di liquore, ad esempio Framboise, Kirsch o Cointreau (facoltativo)

COULIS DI LAMPONI

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
ACCESSORI: PASSAVERDURE E SETACCIO

1 Montate il disco fine del Passaverdure e Setaccio sul supporto del recipiente, con il lato ruvido rivolto verso l'alto, e inseritelo nel Recipiente Kenwood.

2 Versate i lamponi e lo zucchero a velo e setacciate a velocità 1-2. Togliete i dischi per setacciare e incorporate il liquore, se avete scelto di utilizzarlo.

3 Servite freddo come accompagnamento per torte e gelati.

CURD DI ARANCE E LIMONI

DOSI PER 550 G TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: CIRCA 25 MINUTI ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

1 Grattugiate finemente la buccia di un limone e dell'arancia e trasferite in un recipiente di medie dimensioni resistente al calore. Aggiungete lo zucchero, le uova e il burro.

2 Tagliate a metà i limoni e l'arancia e spremeteli con lo Spremiagrumi. Versate il tutto nel recipiente e mescolate con un cucchiaino di legno.

3 Disponete il recipiente in una pentola in cui avrete fatto scaldare dell'acqua e fate sobbollire mescolando per 15-20 minuti, o fino a quando il curd non sarà sufficientemente denso. Per verificarne la consistenza, intingetevi il dorso di un cucchiaino. Se la superficie del cucchiaino rimane coperta, significa che il curd è pronto. Non fate bollire.

4 Trasferite in barattoli caldi, sterilizzati e puliti e sigillate. Lasciate raffreddare mettete in frigorifero. Il curd si conserva per 2-3 settimane.

INGREDIENTI

1,4 kg di arance di Siviglia, lavate e asciugate accuratamente
2 limoni, lavati e asciugati accuratamente
3,4 litri di acqua
2,7 kg di zucchero per conserve di frutta

INGREDIENTI

2 limoni
1 arancia
250 g di zucchero semolato
3 uova sbattute
100 g di burro tagliato a pezzetti

SALSA DI PANE

INGREDIENTI

1 cipolla piccola
4 chiodi di garofano interi
1 foglia di alloro piccola
6 grani di pepe
300 ml di latte
50 g di pane bianco senza crosta, tagliato a cubetti
15 g di burro
30 ml di panna da cucina
noce moscata grattugiata al momento
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSO
TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI ACCESSORI: FRULLATORE O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Preparare la cipolla infilando i chiodi di garofano interi. Mettetela in un tegamino dal fondo spesso insieme all'alloro, al pepe in grani e al latte.

2 Portate lentamente a bollore e fate sobbollire per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare per 20 minuti, senza coprire.

3 Nel frattempo preparate il pangrattato usando il Frullatore o montando la Lama Universale sull'Accessorio Multifunzione. Se utilizzate il Frullatore, mettetelo in funzione e versate i cubetti di pane nell'apertura di alimentazione, togliendo il tappo.

4 Colate il latte, quindi riscaldatelo nuovamente. Incorporate il pangrattato e fate sobbollire dolcemente per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

5 Incorporate il burro e la panna da cucina. Insaporite con un po' di noce moscata grattugiata al momento, sale e pepe nero appena macinato. Trasferite in una ciotola calda e servite immediatamente.

PESTO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Mettete le foglie di basilico, l'aglio e i pinoli nel recipiente dell'Accessorio Multifunzione su cui avrete montato la Lama Universale e tritate. Aggiungete l'olio d'oliva e mescolate a velocità massima fino a quando il tutto non risulterà ben tritato e cremoso.

2 Aggiungete il Parmigiano e gli ingredienti per insaporire, quindi lavorate brevemente per amalgamare. Se non avete intenzione di usarlo immediatamente, trasferite il pesto in un vasetto con coperchio a vite. Il pesto andrebbe consumato il giorno stesso, poiché man mano il colore sbiadisce, tuttavia è possibile conservarlo in frigorifero per 5 giorni. Utilizzatelo per condire pastasciutte o minestre oppure per accompagnare pesce o pollo.

Nota del cuoco Se volete ottenere una quantità inferiore di pesto, dimezzate tutti i quantitativi sopra indicati e lavorate con il Macinatutto.

Illustrazione a pag. 101.

INGREDIENTI

25 g di foglie di basilico fresco, pesate senza gambo
1 spicchio d'aglio pelato
30 ml di pinoli
100 ml di olio d'oliva
25 g di Parmigiano grattato al momento
sale e pepe nero macinato al momento

COULIS DI POMODORI

INGREDIENTI

6 pomodori
30 ml di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio schiacciato
10 foglie di basilico
2,5 ml di zucchero
sale e pepe nero macinato al momento

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI
ACCESSORI: PASSAVERDURE E SETACCIO

1 Mettete i pomodori in un tegame, coprite con acqua fredda e portate a bollore. Togliete dal fuoco e lasciate nell'acqua calda per 5 minuti.

2 Togliete i pomodori dalla pentola servendovi di un mescolo forato e, quando si saranno raffreddati abbastanza, tagliateli in quattro. Setacciate i pomodori con il Passaverdure e Setaccio, applicando il disco fine con il lato ruvido verso l'alto.

3 Fate scaldare l'olio d'oliva e l'aglio a fuoco molto basso, in modo che l'olio si insaporisca.

4 Sminuzzate finemente le foglie di basilico e, mescolando, unitele all'olio, aggiungendo anche i pomodori setacciati e lo zucchero. Insaporite a piacere con sale e pepe nero macinato al momento.

5 Appena prima di servire intiepidite a fuoco lento, per conservare la freschezza dei sapori. Questo piatto è particolarmente indicato come accompagnamento per verdure ripiene, arrosti, pesce e pollo.

SALSA DI POMODORO ALLA MEDITERRANEA

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 35 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

1 Mettete i pomodori in un recipiente piuttosto capiente, coprite con acqua bollente e lasciate a bagno per 1 minuto. Togliete i pomodori con un mescolo forato e, quando si saranno raffreddati, asportate la pelle.

2 Tagliateli a metà e metteteli in un recipiente pulito. Cospargete con l'aglio, il basilico e l'olio d'oliva e condite con sale e pepe. Trasferite in una padella di grosse dimensioni e disponete i pomodori con il lato tagliato verso l'alto.

3 Riscaldare fino a quando l'olio inizierà a sfrigolare, quindi fate cuocere a fuoco lento per 30 minuti. A quel punto i pomodori dovrebbero essersi ritirati leggermente e il fondo dovrebbe essere un po' bruciacchiato. Togliete dal fuoco.

4 Fate raffreddare un po', quindi trasferite nel Frullatore e mescolate fino a quando il composto non sarà omogeneo. Questo sugo è indicato per condire la pasta o come accompagnamento per piatti di carne.

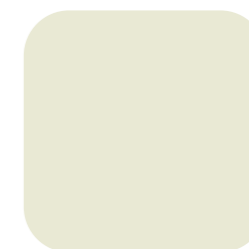
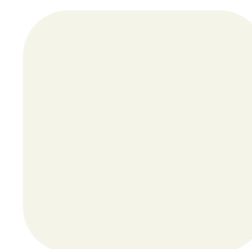




In questo capitolo troverete soltanto una selezione dei numerosi dessert che potete preparare con Kenwood Chef o Major. Con la Frusta a K, potrete preparare facilmente la pasta per crostate, flan e torte o charlottes di frutta o anche guarnizioni friabili mentre con la Frusta a Filo potrete realizzare le mousse più soffici, i dolci di frutta cotta e i dessert freddi di latte e panna e le meringhe più leggere.

Con l’Affettatutto/Grattugia o lo Sminuzzatutto potrete preparare anche la frutta per torte, crostate e crumble, mentre lo Spremiagrumi vi aiuterà a preparare le gelatine o le farce al limone o all’arancia. Non c’è niente di meglio di un gelato cremoso fatto in casa o di un sorbetto miscelato e raffreddato alla perfezione con il Gelataio.

DESSERTS



INGREDIENTI

500g di mele
500g di pere mature ma sode
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
150ml di vino bianco secco
75g di zucchero semolato
2,5ml di cannella macinata
50-75g di burro
8-10 fette grandi di pane bianco in cassetta, spesse 5mm
zucchero semolato, per spolverizzare

CHARLOTTE DI MELE E PERE

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

1 Sbucciate, private del torsolo e tagliate in quattro le mele e le pere. Utilizzando l’Affettatutto/Grattugia o l’Accessorio Multifunzione con il disco per affettare grossolanamente, affettate la frutta. Incorporate il succo di limone.

2 In una padella per friggere, versate il vino, aggiungete lo zucchero, la cannella macinata e la scorza di limone e cuocete a fuoco basso continuando a mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aggiungete le mele e le pere, coprite e cuocete a fuoco basso per circa 5 minuti, finché diventano tenere, rigirando la frutta per 3-4 volte per ottenere una cottura uniforme.

3 Con un mestolo forato, mettete la frutta in un recipiente e tenete da parte. Fate bollire il succo e riducetelo a circa 45ml e versatelo sulla frutta.

4 Preriscaldate il forno a 200°C. Imburrate uno stampo da charlotte di 15cm o una tortiera dal bordo alto. Imburrate leggermente le fette di pane e togliete la crosta.

5 Ricavate un cerchio e foderate il fondo dello stampo o della tortiera facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti e rivolgendo la parte imburrata verso il basso. Tagliate il resto delle fette di pane a metà, nel senso della lunghezza.

6 Disponete un numero sufficiente di fette di pane sulle pareti dello stampo, con la parte imburrata rivolta verso l’esterno, e accostatele bene. Disponete le fette di frutta nello stampo e coprite completamente con il resto delle fette di pane.

7 Cuocete in forno per 30 minuti, coprendo con un foglio d’alluminio dopo 20m se la superficie comincia a scurirsi troppo. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi sformate e spolverizzate con zucchero semolato. Servite.

Nota: se utilizzate l’Affetta/Sminuzzatutto, affettate la frutta in più volte.

CRÊPES SUZETTE

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A FILO/SPREMIAGRUMI

1 Preparate le crêpes come indicato a pag.166. Disponete le zollette di zucchero sulle arance finché assorbono il succo. Versatele in una padella per friggere con lo zucchero semolato. Tagliate a metà le arance. Con lo spremiagrumi, estraete il succo delle arance e del limone e tenete da parte.

2 Scaldate a fuoco basso la padella per friggere finché lo zucchero comincia a caramellare. Aggiungete il burro, quindi incorporate poco a poco il succo di limone e portate ad ebollizione.

3 Prendete una crêpe, mettetela nella salsa e cospargetela uniformemente, ripiegate a metà quindi di nuovo a metà formando un triangolo. Tenete da parte e ripetete l’operazione con le altre crêpes.

4 Unite il liquore all’arancio. Riscaldate il Cognac in un mestolo o in un pentolino, irrorate le crêpes e fiammeggiate. Servite immediatamente, non appena la fiamma si è spenta.

BUDINO DI MACCHERONI

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI
ACCESSORI: PASTA FRESCA

1 Imburrate leggermente una pirofila di 1,2 litri. Versate i maccheroni, il latte, la panna e la scorza di limone in un’ampia casseruola e portate ad ebollizione mescolando. Preriscaldate il forno a 180°C.

2 Fate sobbollire i maccheroni per 15 minuti o finché diventano molto morbidi. Togliete dal fuoco e incorporate lo zucchero, l’uva passa e le albicocche. Trasferire su un piatto e cospargete di noce moscata.

3 Cuocete in forno per 30 minuti o finché la superficie è dorata. Servite, a piacere, caldo o tiepido.

PITHIVEIRS DI NOCI PECAN

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/FRUSTA A K

1 Mettete le noci americane e le mandorle nell’Accessorio Multifunzione munito di lama universale e tritate finemente.

2 Mettete il burro nel Recipiente Kenwood. Inserite la Frusta a K e lavorate il burro fino ad ottenere una crema molto soffice. Aggiungete i tuorli, il rum, lo zucchero semolato e le noci tritate e mescolate fino ad ottenere una pasta.

3 Su un piano leggermente infarinato, stendete metà pasta e ritagliate un cerchio di 25cm. Disponete su una placca da forno leggermente inumidita. Stendete il resto della pasta e ritagliate un cerchio di 28cm.

4 Ricoprite fino a 2,5 cm dal bordo la pasta, disposta su placca da forno, con il composto di noci. Cospargete con le albicocche tagliuzzate e spennellate i bordi con l’uovo sbattuto.

5 Sovrapponete il secondo cerchio di pasta esercitando una lieve pressione ai bordi. Coprite il Pithiviers con un piatto o un anello per flan di 23cm. Con un coltellino affilato, dentellate il bordo.

6 Togliete il piatto o l’anello per flan e spennellate la pasta con la glassa d’uovo. Con la punta di un coltello affilato, tracciate delle linee curvilinee che s’irraggiano dal centro fino al bordo. Lasciate raffreddare per 20 minuti.

7 Nel frattempo, preriscaldate il forno a 200°C. Cuocete in forno per 25-30 minuti finché la superficie è dorata. Cospargete il Pithiviers con zucchero a velo e portate la temperatura del forno a 220°C. Servite tiepido e decorate, a piacere, con panna montata.

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di crêpes come indicato nella ricetta a pag.166
8 zollette di zucchero
2 arance
50g di zucchero semolato
1 limone, tagliato a metà
75g di burro
30 ml di Cointreau, Grand Marnier o altro liquore all’arancia
30ml di Cognac

INGREDIENTI

115g di noci pecan
100g mandorle intere sbucciate
115g burro
2 tuorli
30ml di rum
75g zucchero
15ml succo di limone
325g pasta sfoglia, vedi pagina 165
115g di albicocche secche, sminuzzate
1 uovo sbattuto, per dorare
15ml di zucchero a velo, per spolverizzare
panna montata, per accompagnare



INGREDIENTI

150g di burro
150g di zucchero di canna integrale
2 uova grandi
2,5ml di essenza di vaniglia
175g di farina fermentante
50g di datteri, privati del nocciolo e tagliati grossolanamente
50g di uva sultanina o d'uva passa
40g di noci tritate

PER LA SALSA AL CARMELLO:

50g di zucchero di canna integrale
50g di burro
100ml di panna da cucina

“STICKY TOFFEE PUDDING” CON SALSA AL CARMELLO

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E ½
ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Imburrate uno stampo da budino di 900ml. Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K in velocità 3, lavorate finché il composto diventa chiaro e vaporoso. Amalgamate a poco a poco le uova e la vaniglia.

2 Con la Frusta a K alla velocità minima, unite la farina, i datteri, l'uva sultanina o l'uva passa e le noci. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Con il cucchiaino, versate nello stampo prepreparato.

3 Coprite con carta oleata imburrata o con un foglio d'alluminio e legate con spago. In un'ampia padella dal bordo alto, adagiate lo stampo su un treppiedi.

4 Aggiungete una quantità sufficiente di acqua bollente a coprire metà stampo. Coprite e cuocete a bagnomaria per 2 ore aggiungendo altra acqua, se necessario.

5 Sformate e lasciate riposare. Nel frattempo, preparate la salsina. Mettete lo zucchero, il burro e la panna in una pentola e cuocete a fuoco basso mescolando finché il burro si è fuso e lo zucchero si è sciolto. Portate ad ebollizione e lasciate sobbollire per 30 secondi. Fate addensare.

6 Per servire, adagiate il budino su un piatto da portata caldo e cospargete con la salsina.

Immagine a fianco.

CROSTATÀ DI AGRUMI ALLA MERINGA

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: SPREMIAGRUMI / FRUSTA A FILO

1 Stendete la pasta e utilizzatela per foderare un anello scanalato o uno stampo a cerniera per flan. Punzecchiate il fondo con una forchetta e lasciate raffreddare per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 190°C.

2 Foderate il fondo torta con carta oleata e fagioli secchi e cuocete, coperto per 20 minuti, togliendo la carta ed i fagioli dopo 15 minuti.

3 Nel frattempo, grattugiate la scorza di 1 limone e la buccia di 1 arancia e tenete da parte. Tagliate a metà gli agrumi e spremeteli con lo Spremiagrumi. Versate in una caraffa e aggiungete acqua fredda per ottenere 450ml di liquido.

4 Lavorate l'amido di mais con 120ml di acqua fredda fino ad ottenere una pasta liscia.

5 Mettete il succo d'agrumi in una pentola insieme alla scorza di limone, la buccia d'arancia e lo zucchero e portate ad ebollizione. Incorporate il composto di amido di mais e cuocete, mescolando finché s'ispessisce. Sbattete i tuorli e versateli nel fondo torta.

6 Per fare la meringa, mettere le chiare d'uovo nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a Filo, montate gli albumi a neve ferma ma non troppo. Incorporate a poco a poco lo zucchero finché il composto diventa molto denso.

7 Con una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella, disponete la meringa sulla farcia al limone o versate con un cucchiaino livellando con un coltello. Cuocete in forno per 5-10 minuti o finché la superficie è dorata. Servite calda o fredda decorando con la scorza di lime grattugiata.

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta pasta brisée arricchita. Vedi pagina 165
1 limone, tagliato a metà
2 arance, tagliate a metà
2 lime, tagliati a metà
65g di amido di mais
50g di zucchero semolato
3 tuorli d'uovo

PER LA MERINGA:

3 albumi
150g di zucchero semolato
la scorza di lime grattugiata, per decorare

INGREDIENTI

1 noce di cocco fresca
150g di farina
75g di burro
3 uova
30ml di yogurt naturale
30ml di latte
2,5ml di essenza di vaniglia
115g di zucchero semolato
lamponi freschi o alchechengi per decorare, facoltativo

CROSTATA DI COCCO ALLA CREOLA

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 65-70 MINUTI ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP / FRUSTA A K

1 Preriscaldate il forno a 190°C. Bucate la noce di cocco, fate fuoriuscire il latte e tenete da parte. Rompete il guscio e tagliate la polpa a pezzetti.

2 Con la Centrifuga Non-Stop, lavorate circa 250g di polpa di noce di cocco, inclusa la pellicina marrone, e raccogliete la polpa e l'eventuale succo. Tagliate il resto della polpa con un pelapatate, ricavando delle lunghe scaglie. Tostate fino a dorare. Tenete da parte per la decorazione.

3 Preparate il fondo torta. Mettete la farina, il burro e 15ml di polpa di noce di cocco nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K alla velocità minima, mescolate fino ad ottenere un impasto di consistenza granulosa. Aggiungete latte di cocco a sufficienza, circa 40-45ml, per ottenere un impasto liscio.

4 Stendete su un piano leggermente infarinato e utilizzate la pasta per foderare uno stampo per crostata di 23cm. Punzecchiate e cuocete coperto per circa 20 minuti. Fate prendere colore, quindi abbassate il forno a 180°C.

5 Mettete il resto della polpa di noce di cocco, 75ml di succo e/o l'eventuale latte di cocco, le uova, lo yogurt, il latte, l'essenza di vaniglia e lo zucchero nel Recipiente Kenwood, precedentemente pulito, e amalgamate con la Frusta a K. Versate nel guscio di pasta.

6 Cuocete in forno per 45-50 minuti o finché la farcia si rapprende. Servite caldo o freddo, decorato con scaglie di noce di cocco tostate. Coprite, a piacere, con un po' di lamponi freschi o alchechengi.

PROFITEROLES MOKA

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO

1 Preriscaldate il forno a 220°C. Inumidite 2 placche da forno. Riempite con la pasta per bignè una tasca da pasticcere munita di bocchetta di 1 cm e formate dei funghetti sulle placche da forno o, con un cucchiaino da tè, formate dei mucchietti.

2 Cuocete in forno per 20-25 minuti finché saranno ben gonfi e dorati. Abbassate il forno a 190°C. Praticate un foro alla base di ogni bignè e rimettete in forno per altri 5 minuti ad asciugare. Trasferite sulla griglia e lasciate raffreddare.

3 Mettete il cioccolato, il caffè, il burro e lo sciroppo in una pentola e cuocete a fuoco basso mescolando finché il cioccolato si è sciolto. Portate ad ebollizione, quindi fate sobbollire per 10 minuti o fino a che la crema diventa corposa o assume la consistenza adatta a guarnire.

4 Inserite la Frusta a Filo, mettete la panna nel Recipiente Kenwood e lavorate in velocità 3. Con un cucchiaino, versate la panna nella tasca da pasticcere munita di bocchetta piana e riempite i bignè dal foro praticato. Disponete a piramide su un piatto da portata e versate sopra la salsa moka.

INGREDIENTI

150g di nocciole sgusciate
5ml di amido di mais
5ml di aceto di vino bianco
5 albumi
225g di zucchero semolato
2,5 ml di cannella macinata
2 manghi grandi
90ml di succo d'arancia
300ml di succo d'arancia
300ml di panna per dolci
125g di ribes rosso
qualche ciuffetto di ribes rosso, per decorare
zucchero a velo, per spolverizzare

MERINGA AL MANGO E ALLE NOCCIOLE

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 35-45 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O FRULLATORE/FRUSTA A FILO

1 Preriscaldate il forno a 180°C. Disponete le nocciole su una placca da forno e cuocete per 5-10 minuti fino a tostarle leggermente. Lasciate intiepidire, quindi trasferite nell'Accessorio Multifunzione o nel Frullatore e lavorate fino a tritare finemente.

2 Foderate 2 placche da forno con carta oleata. Ritagliate un cerchio di 23cm e un altro di 28cm e disponeteli sulle placche. Rigirate la carta. Mescolate insieme l'amido di mais e l'aceto.

3 Mettete gli albumi nel Recipiente Kenwood e con la Frusta a Filo montate a neve soda. Incorporate poco a poco lo zucchero e frullate aggiungendo contemporaneamente il composto di amido di mais e, infine, la cannella.

4 Mettete da parte 30ml di nocciole finemente tritate. Con un cucchiaino d'acciaio, incorporate il resto agli albumi. Versate sulle placche da forno fino a coprire i cerchi ritagliati in precedenza. Cospargete la superficie della meringa più piccola con le nocciole tenute da parte.

5 Cuocete in forno per 30-35 minuti o finché diventano croccanti, lasciandole però morbide all'interno. Trasferite sulle griglie del forno e lasciate raffreddare.

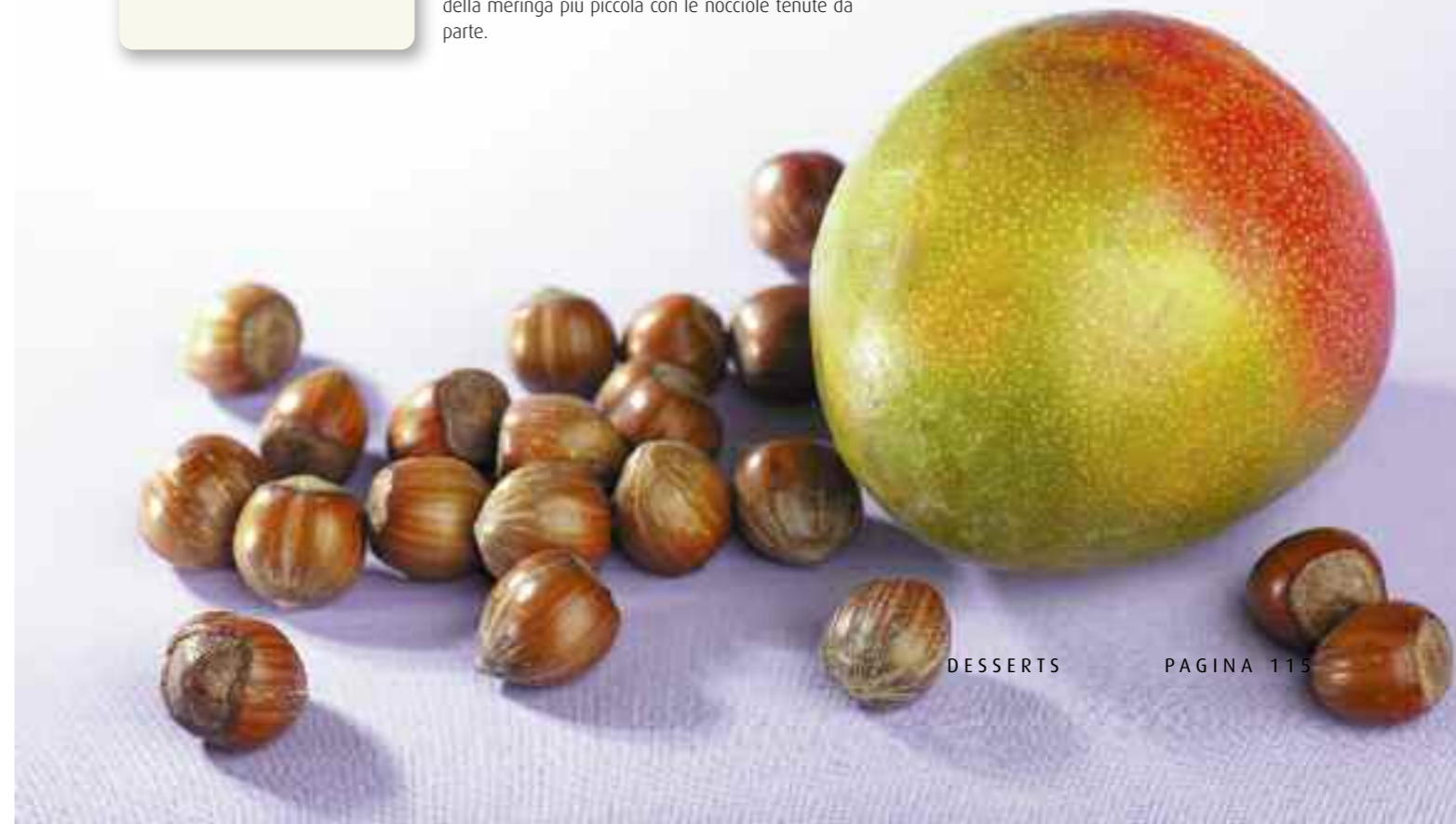
6 Tagliate a metà i manghi, privateli della pellicina e tagliuzzateli. Mettetene circa un terzo nell'Accessorio Multifunzione o nel Frullatore insieme al succo d'arancia e mescolate fino ad ottenere una salsina.

7 Disponete la meringa più grande su un piatto da portata. Coprite con panna e cospargete di ribes rosso e con pezzetti di mango.

8 Sovvraponete la meringa più piccola. Decorate con qualche ciuffetto di ribes rosso, spolverate con lo zucchero a velo e servite con la salsa al mango.

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta per bignè. Vedi pagina 164
50g di cioccolato, tagliato a pezzi
150ml di caffè ristretto
15 g di burro
15ml di Golden syrup
300ml di panna



INGREDIENTI

4 uova
115g di zucchero semolato
100 g di farina
15g di amido di mais
25g di burro, fuso
PER LA FARCIA:
115g di cioccolato
150ml di caffè ristretto
100ml di Tia Maria o liquore al caffè Kahlua
300ml di panna da dolci
2,5ml di essenza di vaniglia
50g di zucchero semolato
3 confezioni da 250g di mascarpone
scaglie di cioccolato o cioccolato grattugiato
cioccolato, per decorare
cacao in polvere, per spolverizzare

TIRAMISÚ

DOSI PER 8-10 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:20-25 MINUTI **ACCESSORI:**FRUSTA / SMINUZZATUTTO

❶ Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate e foderate una tortiera col bordo apribile di 22cm. Inserite la Frusta a Filo. Mettete le uova e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e lavorate fino a che il composto diventi chiaro, sodo e cremoso. Il composto deve essere abbastanza denso da formare un filo quando si estrae la frusta.

❷ Setacciate insieme la farina e l'amido di mais e, con un cucchiaio d'acciaio, incorporatene delicatamente la metà. Unite rimestando la metà del burro fuso, quindi ripetete l'operazione con il resto della farina e del burro. Incorporate delicatamente per evitare di far fuoriuscire l'aria.

❸ Versate nella tortiera, preparata in precedenza, e infornate per 20-25 minuti o finché la superficie è dorata. Sfornate e lasciate raffreddare, se possibile per una notte intera. Inserite lo Sminuzzatutto e grattugiate il cioccolato. Mescolate il caffè con il liquore. Tagliate la torta in tre strati.

❹ Foderate il fondo e i bordi della tortiera con pellicola trasparente e il fondo con carta oleata. Disponete uno strato di Pan di Spagna sul fondo. Cospargete con circa un terzo del composto di caffè.

❺ Con la Frusta a Filo, montate la panna a neve soffice insieme alla vaniglia e allo zucchero e incorporate il mascarpone. Tenetene da parte 60ml. Stendete parte del composto sullo strato di Pan di Spagna e cospargete con metà del cioccolato. Coprite con un altro strato di pan di Spagna. Spruzzate con l'altra metà di caffè e liquore. Coprite con l'altra metà del composto di mascarpone e con tutto il cioccolato. Sovrapponete l'ultimo strato di pan di Spagna e premete delicatamente. Ultimate con uno strato finale di mascarpone e tenete in frigorifero per 2 ore.

❻ Sfornate, togliete la pellicola trasparente e trasferite su un piatto da portata. Cospargete i bordi con il resto del composto di mascarpone. Decorate con cioccolato e una spruzzata di cacao e servite.

Immagine a fianco.

TORTA DI RICOTTA ALLA VANIGLIA

DOSI PER 8-10 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:30 MINUTI **ACCESSORI:**FRUSTA A K

❶ Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete uno stampo col bordo a cerniera di 23cm e foderate il fondo con carta oleata. Mettete i biscotti nel Recipiente Kenwood e con la Frusta a K a velocità 2 riducete i biscotti in briciole.

❷ Fate fondere il burro e unite ai biscotti tritati amalgamando con la Frusta a K. Trasferite nello stampo, preparato in precedenza, e premete sul fondo in modo da formare uno strato uniforme.

❸ Con la Frusta a K, mescolate insieme la ricotta, l'amido di mais, l'essenza di vaniglia, le uova e lo zucchero nel Recipiente Kenwood precedentemente pulito.

❹ Spegnete il forno e lasciate raffreddare la torta all'interno molto lentamente. Raffreddate quanto basta, quindi adagiate su un piatto da portata e coprite con frutta fresca.

INGREDIENTI

225g di biscotti Digestive
75g di burro
450 di ricotta
15ml di fecola di mais
5ml di essenza di vaniglia
3 uova
150g di zucchero semolato
225ml di panna per dolci o di yogurt greco
450g di frutta fresca morbida



INGREDIENTI

3 brioche di circa 175g l'una o 275g di torta Madera
90ml di vino bianco dolce o succo d'arancia

450g di lamponi freschi

PER IL SYLLABUB:

il succo di 1 limone
125ml di sherry
30ml di brandy
75g di zucchero semolato
450ml di panna da dolci

PER DECORARE:

50g di zucchero semolato
45ml di acqua
un po' di lamponi freschi per guarnire

SYLLABUB AL LIMONE E LAMPONI

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI **ACCESSORI:** FRUSTA A FILO

1 Tagliate la brioche in 5 o la torta Madera a fette e disponete in un alto recipiente per zuppa inglese. Irrorate con vino o succo d'arancia. Cospargete con i lamponi e raffreddate in frigorifero per almeno 1 ora.

2 Preparete la decorazione al caramello. Foderate una placca da forno con carta oleata. Mettete lo zucchero e l'acqua in una padella e cuocete a fuoco basso, mescolando per far sciogliere lo zucchero. Portate ad ebollizione e fate bollire senza rimestare fino a dorare. Con un cucchiaino da tè, spruzzate una sottile venatura di caramello formando un disegno a linee incrociate per decorare. Lasciate raffreddare, quindi togliete la carta.

3 Preparete il Syllabub. Versate il succo di limone, lo sherry ed il brandy nel Recipiente Kenwood. Unite lo zucchero e mescolate fino a che si è sciolto. Aggiungete la panna e con la Frusta a filo montate a neve soffice il syllabub. Non sbattete troppo, altrimenti la crema impazzirà.

4 Con un cucchiaino, versate il syllabub sulla frutta, cospargete con un po' di lamponi e decorate con le guarnizioni di caramello. Servite immediatamente.

DOLCE DI FRUTTA ESTIVA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI **ACCESSORI:** PASSAVERDURA E SETACCIO O FRULLATORE/FRUSTA A FILO

1 Mettete la frutta in una pentola con 40g di zucchero. Fate sobbollire dolcemente e cuocete per 5 minuti o finché la frutta si è ammorbidita.

2 Fate intiepidire, quindi con il Passaverdura e Setaccio Kenwood. In alternativa, utilizzate il Frullatore per ridurre a purea la frutta, quindi fate passare in un setaccio di nylon per eliminare i semi.

3 Versate il latte in una casseruola e portatelo ad ebollizione. Nel frattempo, mescolate insieme l'amido di mais, i tuorli e il resto dello zucchero. Unite al latte e mescolate amalgamando completamente.

4 Versate il composto nella casseruola e cuocete finché s'ispessisce, mescolando continuamente. Incorporate la purea di frutta e lasciate raffreddare.

5 Con la Frusta a Filo, montate a neve soffice la panna quindi unite alla purea di frutta per ottenere un effetto marmorizzato. Con il cucchiaino, versate nei bicchieri. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti, quindi servite decorando con foglie di menta o di geranio.

INGREDIENTI

450g di frutti di bosco surgelati, scongelati o freschi ad es. fragole, more, ribes e lamponi
65g di zucchero semolato
150ml di latte
15ml di amido di mais
2 tuorli d'uovo
100 ml di panna da dolci
foglie di menta o geranio, per decorare

CROSTATATA DI FRUTTA

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO **TEMPO DI COTTURA:** 30-35 MINUTI **ACCESSORI:** FRUSTA A K

1 Preriscaldate il forno a 190°C. Su un piano leggermente infarinato, stendete la pasta e utilizzatela per foderare uno stampo scanalato per crostate di 23 cm o una teglia scanalata di 33 x 11cm. Lasciate raffreddare per 30 minuti quindi cuocete coperto per 15 minuti o finché la superficie sarà leggermente scura.

2 Mettete le mandorle tritate, lo zucchero a velo, le uova e l'essenza di mandorla nel Recipiente Kenwood.

3 Con la Frusta a K alla velocità minima, mescolate insieme fino ad amalgamare completamente. Versate nel fondo torta e cuocete per 15-20 minuti o finché la crema si rapprende.

4 Trasferite la crostata su una griglia e lasciate raffreddare. Coprite con panna e disponetevi sopra la frutta.

Immagine a pagina 108.

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta frolla.
Vedi pagina 165.

PER LA FARCIA:

115g di mandorle tritate
115g di zucchero a velo
2 uova
2,5ml di essenza di mandorla
150ml di panna da cucina
300ml di panna per dolci
450g di frutta morbida mista, ad es. fragole, lamponi, ribes e mirtilli

PAVLOVA

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E ½ **ACCESSORI:** FRUSTA A FILO

1 Preriscaldate il forno a 130°C. Foderate una placca da forno con carta oleata e tracciate un cerchio di 23cm. Rigidate la carta.

2 Mettete gli albumi nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a velocità 5, montateli a neve soffice. Con la Frusta ancora in funzione, aggiungete lo zucchero, un cucchiaino alla volta. La meringa deve diventare subito soda e lucida.

3 Mescolate insieme l'amido di mais, l'aceto di vino bianco e l'essenza di vaniglia e incorporate. Con un cucchiaino, versate metà meringa sulla placca da forno, preparata, coprendo il cerchio disegnato sulla carta pergamena. Versate, quindi, a cucchiaiate la meringa intorno ai bordi a formare un orlo.

4 Cuocete per 1 ora e 30 o fino ad asciugare, lasciandola leggermente morbida al centro. Spegnete il forno e lasciate raffreddare la meringa all'interno per almeno 3 ore. Trasferite sulla griglia e togliete la carta oleata.

5 Con la Frusta a Filo, montate a neve soffice la panna. Mettete la meringa su un piatto da portata, riempite il centro con la panna montata e disponetevi sopra la frutta.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

175g di cioccolato bianco, tagliato a pezzetti
90ml di latte
2 albumi
1,25ml di succo di limone
225 ml di panna da dolci
cioccolato grattugiato, per decorare

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO

- 1 Mettete il cioccolato in un recipiente a bagnomaria e mescolate fino a che si è sciolto. Unite il latte e tenete da parte.
- 2 Inserite la Frusta e mettete gli albumi e il succo di limone nel Recipiente Kenwood. Montate gli albumi a neve soda, quindi incorporate delicatamente al composto di cioccolato.
- 3 Con la Frusta a Filo, montate la panna a neve soffice. Incorporate delicatamente al composto di cioccolato.
- 4 Suddividete la mousse in quattro coppette e mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Cospargete con cioccolato grattugiato e servite.

GELATINA D'ARANCE

INGREDIENTI

5 arance, tagliate a metà
10ml di gelatina in polvere
30ml di zucchero semolato

DOSI PER 2-3 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 3 MINUTI ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

- 1 Con lo spremiagrumi, estraete il succo delle arance. Se necessario, integrate con 300ml di acqua.
 - 2 Mettete un quarto del succo d'arancia in un pentolino, spruzzatevi sopra la gelatina e lasciate riposare per 5 minuti. Aggiungete lo zucchero e cuocete a fuoco basso finché la gelatina e lo zucchero si sono sciolti.
 - 3 Incorporate il resto del succo d'arancia e versate in uno stampo o in piatti da portata e lasciate raffreddare. Mettete in frigorifero a rassodare.
- Variante:** utilizzate la gelatina d'arance per preparare una terrina di frutta. Disponete della frutta fresca, come lamponi, ribes rosso o spicchi d'arancia, nella gelatina. Fate rapprendere ogni strato prima di aggiungere altra frutta in modo che quest'ultima resti sospesa nella gelatina.

GELATO DI FRAGOLE

INGREDIENTI

450ml di latte
5 tuorli d'uovo
175 g di zucchero semolato
450g di fragole, pulite
15ml di succo di limone
450ml di panna da dolci

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-40 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO/ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/GELATAIO

- 1 In una casseruola, scaldate il latte senza arrivare all'ebollizione. Con la Frusta a Filo, sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema leggera e consistente, quindi incorporate a poco a poco il latte alla velocità minima.
- 2 Rimettete nella casseruola, filtrando, e cuocete a fuoco lento, mescolando continuamente, fino a quando sarà denso; non fate giungere a ebollizione. Lasciate raffreddare.
- 3 Mettete metà delle fragole nell'Accessorio Multifunzione con il succo di limone e lavorate fino ad ottenere una purea. Setacciate, a piacere, per eliminare i semi. Tagliate il resto delle fragole.
- 4 Mettete il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e azionate alla velocità minima. Versate il composto attraverso la bocchetta di immissione e lavorate per 20-30 minuti finché non s'ispessisce e si raffredda.
- 5 Aggiungete le fragole sminuzzate e lavorate per un paio di minuti. Versate in un contenitore di plastica e mettete in frigorifero secondo le necessità. Lasciate ammorbidire leggermente prima di servire.

CREMA DI GELATO AL COCCO

INGREDIENTI

115g di cioccolato bianco, tagliato a pezzetti
75g di latte di cocco in polvere
2 tuorli d'uovo
300ml di latte
300ml di panna da dolci
15ml di Malibu, liquore al rum e al cocco

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-40 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI ACCESSORI: GELATAIO

- 1 Mettete il cioccolato, il latte di cocco in polvere, i tuorli e il latte in una casseruola, mescolate e cuocete a fuoco basso. Mescolate continuamente, facendo attenzione di non giungere a ebollizione, fino a che il composto s'ispessisce e diventa omogeneo.
- 2 Unite la panna e il liquore al cocco e lasciate raffreddare. Mettete in frigorifero.
- 3 Mettete il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e azionate alla velocità minima. Versate il composto al cocco attraverso la bocchetta di immissione e lavorate finché non assume l'aspetto di panna montata al momento.
- 4 Servite immediatamente o trasferite in un contenitore di plastica e tenete in frigorifero secondo le necessità. Lasciate ammorbidire leggermente prima di servire.



INGREDIENTI

600ml di latte
1 baccello di vaniglia, tagliato a metà
o 5ml d'essenza di vaniglia
4 tuorli d'uovo
150 g di zucchero semolato
200g di panna fresca

GELATO DI VANIGLIA ALLA CREOLA

DOSI PER 6-8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-40 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO/GELATAIO

❶ Versate il latte in una casseruola dal fondo spesso, aggiungete la vaniglia e cuocete lentamente senza portare ad ebollizione completa. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione. Se utilizzate l'essenza di vaniglia, riscaldare il latte quindi incorporate l'essenza di vaniglia. Togliete il baccello.

❷ Mettete i tuorli e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e con la Frusta a Filo amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso e consistente. Incorporate a poco a poco il latte alla velocità minima. Versate nella casseruola.

❸ Cuocete a fuoco basso, mescolando continuamente, fino a quando la crema si sarà addensata e aderirà al cucchiaio di legno. Non fate bollire. Lasciate raffreddare, quindi tenete in frigorifero. Mescolate insieme la crema alla vaniglia e la panna.

❹ Mettete il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e azionate alla velocità minima. Versate il composto fluido attraverso la bocchetta di immissione e lavorate finché non assume l'aspetto di panna montata al momento.

❺ Servite immediatamente o trasferite in un contenitore di plastica e tenete in frigorifero secondo le necessità. Lasciate ammorbidire leggermente prima di servire

Varianti

CIOCCOLATO ALLA CREOLA Non utilizzate la vaniglia e aggiungete 225g di cioccolato fuso alla crema

FUDGE ALLA CREOLA Riducete lo zucchero a 50g. Fate fondere a fuoco basso 450g di fudge con 45ml di latte e unite alla crema.

TORTA GELATO BANOFFI

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 2 ORE ACCESSORI: PASSAVERDURA E SETACCIO/FRUSTA A K

❶ Mettete la lattina chiusa di latte condensato in una casseruola, coprite con acqua e portate ad ebollizione. Coprite, abbassate la fiamma e fate sobbollire dolcemente per 2 ore. Lasciate raffreddare nella casseruola.

❷ Con il Passaverdura e Setaccio muniti di disco a fori grandi e la parte ruvida in alto, setacciate i biscotti fino a sbriciolarli. Mescolate insieme i biscotti sbriciolati e il burro fuso e con un cucchiaio disponete sul fondo e sui bordi di una terrina per flan di 20 cm.

❸ Eliminate le briciole rimaste sul disco e passate le banane al setaccio nel Recipiente Kenwood.

❹ Una volta raffreddata, aprite la scatola di latte, che ha ora la consistenza di una caramella morbida, e versatela nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K, incorporate alla purea di banane alla velocità minima.

❺ Sbucciate e affettate il resto delle banane e disponete sul fondo di biscotti. Cospargete le banane con la salsa e tenete in frigorifero per 2 ore. Servite ricoperto di palline di gelato e spruzzate con cacao in polvere

INGREDIENTI

325g di mele, sbucciate, private del torsolo e tagliate a quarti
2,5ml di cannella macinata
3 striscioline di scorza di limone
150ml di sidro o succo di mela
50g di zucchero di canna
60ml di miele limpido
90ml di yogurt greco

GELATO ALLO YOGURT DI MELE E CANNELLA

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-40 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO E CONGELAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI ACCESSORI: AFFETTATUTTO/GRATTUGIA/GELATAIO

❶ Con l'Affettatutto/Grattugia tagliate a fettine le mele. Mettetele in una padella con la cannella, la scorza di limone e il sidro o il succo di mela. Coprire e sobbollire per 10 minuti, oppure fino a quando le mele diventano polpa.

❷ Togliete la scorza di limone. Unite lo zucchero, il miele e lo yogurt e lasciate raffreddare. Mettete in frigorifero.

❸ Mettete il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e azionate alla velocità minima. Versate il composto attraverso la bocchetta di immissione e lavorate per 20-30 minuti finché non s'ispessisce e si raffredda.

❹ Servite immediatamente o trasferite in un contenitore di plastica e tenete in congelatore secondo le necessità. Lasciate ammorbidire leggermente per 30 minuti prima di servire

SORBETTO DI MANGO E LIME

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
ACCESSORI: FRULLATORE/GELATAIO

❶ Sbucciate i manghi ed estraete la polpa privandoli del nocciolo. Mettete la polpa nel Frullatore con il succo di lime lo zucchero a velo e frullate fino ad amalgamare completamente.

❷ Mettete il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e azionate alla velocità minima. Versate il composto di mango attraverso il tubo d'alimentazione e lavorate per 20-30 minuti o finché non s'ispessisce.

❸ Servite immediatamente o trasferite in un contenitore di plastica e tenete in congelatore secondo le necessità. Lasciate ammorbidire leggermente per 30 minuti prima di servire.

INGREDIENTI

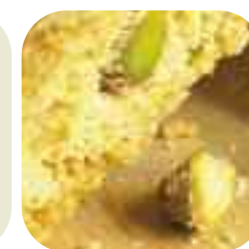
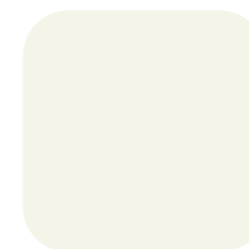
2 manghi maturi, freschi
60ml di succo di lime
50g di zucchero a velo



É difficile resistere al profumo delle torte e dei biscotti appena sfornati. Dai dolci per la prima colazione, le focaccine o il pane da tè alle torte di compleanno alla frutta, alla charlotte alle fragole o al rotolo soffice e leggero, la Frusta a K e la Frusta a Filo rendono la preparazione dei dolci un piacere. La Frusta a K è utile anche per preparare decorazioni e farce mentre la Frusta a filo è perfetta per montare la panna.

Le focaccine fatte in casa, gli strudel, le ciambelle, i biscotti alle mandorle e i biscotti al cioccolato sono facili da realizzare, per non parlare dei biscotti che si sciolgono in bocca, i bastoncini viennesi e i croccanti biscotti dorati che offrono un'ampia varietà di ricette adatte per tutte le occasioni.

TORTE, PASTICCINI E BISCOTTI



INGREDIENTI

115g di ciliege candite
325g di ribes
280g d'uva passa
325g d'uva sultanina
115g di scorza candita, tagliata a pezzetti
45ml di brandy
250g di burro ammorbidito
250g di zucchero di canna integrale
5 uova, leggermente sbattute
300g di farina
12,5ml di spezie macinate
2,5ml di cannella macinata
2,5ml di noce moscata macinata
la scorza di 1 limone grattugiata finemente
115g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
60-90ml di birra, latte o succo d'arancia

TORTA DI COMPLEANNO ALLA FRUTTA

DOSI PER UNA TORTA ROTONDA DEL DIAMETRO DI 20 CM O QUADRATA DI 18 CM DI LATO
TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI PIÙ MACERAZIONE E STAGIONATURA **TEMPO DI COTTURA:** 3 ORE E ½
ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Imburrate e foderate una tortiera rotonda dal diametro di 20 cm. Avvolgete l'esterno della tortiera con una doppia striscia di carta da pacchi. Ponete la tortiera su una placca da forno foderata con un doppio strato di carta da pacchi.

2 Lavate le ciliege candite per eliminare tutto lo sciroppo, scolate e asciugate con carta assorbente. Tagliate a quarti. Mettete in un ampio recipiente insieme ai ribes, l'uva passa, l'uva sultanina e la scorza candita. Irrorate con brandy, e lasciate riposare per 3-4 ore o, se è possibile, una notte intera.

3 Preriscaldate il forno a 150°C. Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K a velocità 2, lavorate finché il composto diventa chiaro e spumoso.

4 Con la Frusta a K ancora in funzione, aggiungete poco alla volta le uova sbattute e continuate a frullare fino ad amalgamare completamente.

5 Setacciate insieme la farina, le spezie, la cannella e la noce moscata. Alla velocità minima, unite poco alla volta metà del composto. Interrompete la miscelazione e aggiungete metà della frutta e delle mandorle. Sempre a velocità minima, miscelate fino ad incorporare.

6 Aggiungete il resto della farina e della frutta. Unite mescolando una quantità sufficiente di birra, latte o succo d'arancia per dare una consistenza liquida al composto. Versate a cucchiaiate nella tortiera preparata in precedenza e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio d'acciaio. Formate una piccola cavità al centro. Ciò eviterà che la torta si gonfi durante la cottura.

7 Disponete al centro del forno e fate cuocere per 2 ore. Abbassate il forno a 140°C e cuocete per 1 ora e mezzo o finché la torta è cotta. Se comincia a scurirsi troppo, coprite con carta da forno.

8 Fate la prova cottura introducendo al centro uno stecchino, che dovrà uscirne pulito. La torta dovrà anche risultare calda al tatto.

9 Fate intiepidire nella tortiera quindi sformate e ponete a raffreddare su una griglia. Quando si è completamente raffreddata, avvolgete in carta da forno, quindi in un doppio strato di foglio d'alluminio. Tenete a stagionare in un luogo fresco e asciutto da 2 settimane a 2 mesi prima di rivestire con pasta di mandorle e glassa. Per le ricette e le quantità, fare riferimento alle pagine 166-7 del capitolo sulle preparazioni di base.

Nota: La torta rotonda del diametro di 25cm può essere realizzata solo con Major Kenwood. Per quanto riguarda le torte rotonde del diametro di 30 e 25cm, qualora disponeste soltanto di Chef Kenwood, utilizzate il miscelatore fino alla fase 4, quindi trasferite il composto in un recipiente più grande e amalgamate a mano la farina, la frutta e le noci. In alternativa, preparate l'impasto in 2 volte con l'apparecchio, quindi amalgamate a mano prima di trasferire nella tortiera preparata in precedenza.

GUIDA ALLE DOSI PER UNA TORTA ARRICCHITA ALLA FRUTTA DI VARIE DIMENSIONI

DOSI PER: UNA TORTA ROTONDA DEL DIAMETRO DI 15 CM O UNA TORTA QUADRATA DI 12 CM DI LATO

INGREDIENTI

40g di ciliege candite
200g di ribes
150g d'uva passa
175g d'uva sultanina
40g canditi misti a pezzetti
30ml di brandy
150g di burro ammorbidito
150g di zucchero di canna integrale
2 uova grandi, leggermente sbattute
175g di farina
2,5ml di spezie macinate
1,25ml di cannella macinata
1,25ml di noce moscata macinata
la scorza di ½ limone grattugiata finemente
40g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
30ml di birra, latte o succo d'arancia

Tempo di cottura:

150°C per 1½ ora quindi
140°C per 1 - 1½ ora

DOSI PER: UNA TORTA ROTONDA DEL DIAMETRO DI 18 CM O UNA TORTA QUADRATA DI 15 CM DI LATO

INGREDIENTI

65g di ciliege candite
225g di ribes
200g d'uva passa
255g d'uva sultanina
65g canditi misti a pezzetti
30ml di brandy
175g di burro ammorbidito
175g di zucchero di canna integrale
3 uova, leggermente sbattute
225g di farina
2,5ml di spezie macinate
2,5ml di cannella macinata
1,25ml di noce moscata macinata
la scorza di ½ limone grattugiata finemente
50g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
45-60ml di birra, latte o succo d'arancia

Tempo di cottura:

150°C per 2 ore quindi
140°C per 1 - 1½ ora

DOSI PER: UNA TORTA ROTONDA DEL DIAMETRO DI 25 CM O UNA TORTA QUADRATA DI 23 CM DI LATO

INGREDIENTI

200g di ciliege candite
625g di uva passa
500g d'uva passa
625g di uvetta sultanina
200g canditi misti a pezzetti
60ml di brandy
500g di burro, ammorbidito
500g di zucchero di canna integrale
9 uova, leggermente sbattute
600g di farina
10ml di spezie macinate
5ml di cannella macinata
5ml di noce moscata macinata
la scorza di 1 limone e mezzo grattugiata finemente
175g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
90ml di birra, latte o succo d'arancia

Tempo di cottura:

150°C per 2¾ ore quindi
140°C per 1¾ ora

DOSI PER: UNA TORTA ROTONDA DEL DIAMETRO DI 30 CM O UNA TORTA QUADRATA DI 28 CM DI LATO

INGREDIENTI

275g di ciliege candite
1 Kg di uva passa
750g d'uva passa
1 Kg di uvetta sultanina
275g canditi misti a pezzetti
90ml di brandy
750g di burro, ammorbidito
750g di zucchero di canna integrale
14 uova, leggermente sbattute
850g di farina
12,5ml di spezie macinate
7,5ml di cannella macinata
7,5ml di noce moscata macinata
la scorza di 2 limoni grattugiata finemente
275g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
120ml di birra, latte o succo d'arancia

Tempo di cottura:

150°C per 4 ore quindi
140°C per 2 - 2½ ore





TORTA AL CAFFÈ (IDEALE PER LA COLAZIONE DEL MATTINO)

INGREDIENTI

115g di burro fuso
115g di zucchero semolato
2 uova
5ml di essenza di mandorla
15ml di succo di limone
150g di yogurt naturale
225g di farina
2,5ml di sale
10ml di lievito in polvere
50g di pezzetti di noce
45ml di marmellata di lamponi
15ml di zucchero di canna
75g di noci tagliate a metà

DOSI PER UNA TORTA DEL DIAMETRO DI 23CM TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 30-40 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A K

- 1 Imburrate e foderate il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 23cm. Preriscaldate il forno a 180°C.
- 2 Mettete il burro fuso e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K a velocità 2, lavorate il composto finché diventa chiaro e spumoso.
- 3 Incorporate gradualmente le uova, l'essenza di mandorla, il succo di limone e lo yogurt fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.
- 4 Con la Frusta a K alla velocità minima, incorporate la farina, il sale, il lievito e i pezzetti di noce. Versate metà impasto nella tortiera preparata in precedenza. Con il cucchiaino, cospargete con i lamponi e coprite con il resto dell'impasto.
- 5 Spolverizzate la superficie con zucchero di canna e decorate con le noci tagliate a metà. Cuocete in forno per 30-40 minuti, finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Lasciate nella tortiera per 5 minuti quindi sformate la torta e ponete su una griglia a raffreddare.

ROTOLO DI MANDORLE

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 15-18 MINUTI ACCESSORI: ACCESSORIO MULTIFUNZIONE O SMINUZZATUTTO/FRUSTA A FILO

INGREDIENTI

25g di scaglie di mandorle tostate
115g di mandorle pelate
150g di zucchero semolato
5 uova
40 g di farina
1,25ml di essenza di mandorla
150ml di panna per dolci
150g di yogurt greco
2 peschenoci o 6 albicocche mature, tagliate a fette
zucchero semolato per spolverizzare

- 1 Foderate una leccarda di 33 x 23cm con carta da forno antiaderente e cospargete con scaglie di mandorle. Preriscaldate il forno a 180°C. Con l'Accessorio Multifunzione completo della lama, oppure con lo Sminuzzatutto completo del cilindro per sminuzzare finemente, tritate finemente o grattugiate le mandorle pelate.
- 2 Mettete 125g di zucchero semolato e i tuorli nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a Filo, lavorate finché il composto diventa denso e cremoso. Togliete il recipiente dall'apparecchio e unite le mandorle tritate, la farina e l'essenza di mandorla.
- 3 Utilizzando il Recipiente Kenwood pulito e la Frusta a Filo, montate a neve soffice gli albumi con il resto dello zucchero. Incorporate delicatamente al composto di mandorle facendo attenzione a non far fuoriuscire l'aria.
- 4 Versate nello stampo preparato in precedenza e distribuite uniformemente. Cuocete in forno per 15-18 minuti finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Sfornate e lasciate nello stampo. Coprite con carta da forno antiaderente e una tovaglietta da tè umida e fate raffreddare.
- 5 Sformate su un foglio di carta da forno antiaderente, cospargete un altro foglio con zucchero semolato e disponetevi sopra il rotolo. Con la Frusta a Filo, montate la panna fino a quando si addensa. Incorporate lo yogurt greco e distribuite sul rotolo.
- 6 Disponete sopra la frutta, tagliando prima le fette di peschocce se dovessero essere grandi. Arrotolate con cura il rotolo aiutandovi con la carta. Spolverizzate con zucchero semolato e trasferite su un piatto da portata.

Vedere figura a lato.

INGREDIENTI

100g di burro
115g di zucchero semolato
2 banane mature di circa 200g sbucciate
3 uova
200g di farina
5ml di lievito in polvere
5ml di cannella macinata
140g di frutta tropicale secca, pronta, tagliata grossolanamente
50g di noci pecan, sminuzzate
10ml di zucchero di canna

PANE DA TÈ ALLA FRUTTA TROPICALE

DOSI PER 8-10 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 60-65 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Imburrate e foderate uno stampo rettangolare dalla capacità di 1,1 litri. Preriscaldate il forno a 170°C. Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood. Inserite la Frusta a K e frullate a velocità 3 finché il composto diventa chiaro e spumoso.

2 Tagliate a pezzi le banane, aggiungete il burro e lo zucchero e lavorate finché il composto diventa omogeneo. Incorporate sbattendo poco alla volta le uova. Unite la farina, il lievito, la cannella, la frutta tropicale e le noci pecan e mescolate a velocità minima fino ad incorporare. Trasferite nello stampo preparato in precedenza e livellate la superficie.

3 Spolverizzate la superficie con zucchero di canna e cuocete in forno per 60-65 minuti, finché il pane da tè è lievitato e risulta fermo al tatto. Lasciate nella tortiera per 5 minuti quindi sformate e ponete su una griglia a raffreddare.

Nota: La frutta tropicale secca include frutti quali la papaia, il mango, il melone e l'ananas ma può essere variata secondo la disponibilità e le vostre preferenze.

PAN DI SPAGNA CON PANNA E FRAGOLE

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 25-30 MINUTI **ACCESSORI:** FRUSTA A FILO

1 Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate e foderate una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm o due stampi bassi da 23 cm. Setacciate insieme la farina e l'amido di mais.

2 Montate la Frusta a Filo, mettete le uova e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e lavorate finché il composto diventa chiaro, cremoso e abbastanza denso da formare un filo quando si estrae la frusta.

3 Togliete il Recipiente Kenwood dall'apparecchio; con un cucchiaio d'acciaio grande, incorporate delicatamente metà del composto. Versate metà del burro nel recipiente e incorporate delicatamente. Unite poco alla volta il resto del composto e del burro.

4 Versate nella tortiera o negli stampi preparati in precedenza e cuocete in forno per 35-40 minuti, o per 25-35 minuti se utilizzate gli stampi bassi, finché la torta è lievitata, la superficie è dorata e comincia a ritirarsi ai bordi. Sformate e ponete su una griglia a raffreddare.

5 Con la Frusta a filo, montate a neve soffice la panna insieme allo zucchero e al succo d'arancia. Unite la buccia d'arancia. Conservate 5 fragole per la decorazione e tagliate il resto.

6 Tagliate la torta a metà e farcite con panna montata e fettine di fragola oppure farcite i due singoli pan di Spagna. Decorate con le fragole tenute da parte, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

INGREDIENTI

275g di carote raschiate
225g di burro ammorbidito
225g di zucchero di canna integrale
4 uova
15ml di succo d'arancia
la buccia grattugiata di 1 arancia
175g di miscela di farina e lievito
5ml di lievito in polvere
5ml di noce moscata grattugiata al momento
50g di mandorle tritate
115g di pezzetti di noce, sminuzzati

PER LA GLASSA:

175g di mascarpone o formaggio morbido grasso
40g di zucchero a velo
5ml di succo di limone
30-45ml di pezzetti di noce, per decorare

DOLCE DELLA PASSIONE

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 1 ORA - 1 ORA E 15 MINUTI **ACCESSORI:** AFFETTATUTTO/GRATTUGIA O SMINUZZATUTTO / FRUSTA A K / FRUSTA A FILO

1 Imburrate e foderate una tortiera rotonda del diametro di 20cm. Grattugiate le carote con l'Affettatutto/Grattugia o con lo Sminuzzatutto, munito di disco o di cilindro per sminuzzare finemente.

2 Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K, a velocità 3, lavorate fino ad ottenere un composto leggero e spumoso. Incorporate i tuorli, il succo e la buccia di un'arancia.

3 Unite la farina, il lievito, la noce moscata, le mandorle macinate e le noci tritate e mescolate, a velocità 1, fino ad amalgamare. Aggiungete le carote e incorporate.

4 In un recipiente pulito, montate a neve ferma gli albumi con la Frusta a Filo. Incorporate al composto con un cucchiaio d'acciaio. Trasferite sulla tortiera preparata in precedenza e cuocete in forno per 1ora-1ora e un quarto, fino a quando lo stecchino introdotto nella torta uscirà asciutto. Se la superficie comincia a scurirsi troppo, ricoprite con carta oleata fino a fine cottura.

5 Lasciate raffreddare nella tortiera per 10 minuti, quindi trasferite su una griglia e fate raffreddare completamente. Per finire, mettete il mascarpone, lo zucchero a velo e il succo di limone nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K alla velocità minima, lavorate fino ad ottenere una glassa omogenea.

6 Distribuite la glassa sulla superficie della torta, decorate con pezzetti di noce e servite.

TORTA GOLOSA AL CIOCCOLATO

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A K/FRUSTA A FILO

1 Imburrate e foderate il fondo di una tortiera a cerniera dal diametro di 22 o 23 cm. Preriscaldate il forno a 180°C. Mettete il cioccolato in un recipiente e fatelo sciogliere a bagnomaria.

2 Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K a velocità 4, lavorate fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate i tuorli.

3 Unite, a velocità minima, le mandorle macinate e il cioccolato fuso. Incorporate la farina e il cacao in polvere. Con la Frusta a Filo, montate gli albumi a neve ferma ed incorporate gradualmente al composto.

4 Trasferite nella tortiera preparata in precedenza e cuocete in forno per 40 minuti o finché la torta risulta salda al tatto. Fate intiepidire per 5 minuti quindi ponete su una griglia a raffreddare. Tagliate il dolce a metà.

5 In una casseruola, versate la panna per preparare la crema Ganache e portate ad ebollizione. Togliete dal fuoco, aggiungete i pezzetti di cioccolato e fate sciogliere mescolando. Lasciate raffreddare per 2-3 minuti. Trasferite metà del composto nel Recipiente Kenwood e con la Frusta a Filo montate a neve soffice. Utilizzate come farcia.

6 Unite il resto del cioccolato e mescolate. Non appena comincia a addensarsi, versate sulla torta e scuotete delicatamente per distribuire uniformemente la glassa. Fate rapprendere in un luogo fresco.



PAN DI ZENZERO

INGREDIENTI

280g di farina
10ml di zenzero macinato
5ml di spezie miste
2,5ml di lievito in polvere
7,5 ml di bicarbonato di sodio
115g di burro
50g di melassa
150g di Golden syrup
115g di zucchero di canna integrale
150ml di latte
2 uova
115g di zenzero conservato nello sciroppo, scolato e affettato finemente
30ml di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup intiepidito per servire, facoltativo

DOSI PER UNA TORTA DEL DIAMETRO DI 18CM TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 1 ORA - 1 ORA E 15 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Imburrate e foderate una tortiera quadrata di 18cm per lato. Preriscaldate il forno a 170°C. Nel recipiente Kenwood, setacciate la farina, lo zenzero macinato, le spezie, il lievito e il bicarbonato di sodio.

2 Mettete il burro, la melassa, il Golden syrup e lo zucchero in un pentolino e cuocete a fuoco basso finché il burro si è fuso, rimestando di tanto in tanto.

3 Con la Frusta a K a velocità 1, unite il composto fuso, il latte, le uova e 75g di zenzero agli ingredienti solidi ed amalgamate bene. Versate nella tortiera preparata in precedenza e cospargete con il resto dello zenzero.

4 Cuocete in forno per 1ora-1ora e un quarto o finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Lasciate raffreddare nella tortiera per 10 minuti, quindi sformate su una griglia. Servite fredda. Sugeriamo di farla riposare per un paio di giorni in modo da farle acquisire una consistenza vischiosa. Conservate in un contenitore ermetico.

5 Servite, a piacere, con una spruzzata di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup tiepido.

MUFFINS DI MIRTILLI E NOCI PECAN

DOSI PER 12 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 20-25 MINUTI
ACCESSORI: FRUSTA A K

INGREDIENTI

400g di farina
15ml di lievito in polvere
200g di zucchero semolato
2 uova
280ml di latticello
5ml di essenza di vaniglia
75g di burro fuso
100g di noci pecan, tagliate grossolanamente
140g di mirtilli

1 Foderate con pirottini le 12 cavità di uno stampo per muffins. Preriscaldate il forno a 200°C. Mettete la farina, il lievito e lo zucchero nel Recipiente Kenwood. Montate la Frusta a K.

2 Mescolate insieme le uova, il latticello, la vaniglia e il burro fuso. Versate nel Recipiente Kenwood e frullate a velocità 1. Il composto dovrà risultare non troppo omogeneo, quindi non frullate troppo.

3 Unite tre quarti delle noci pecan e i mirtilli e incorporate all'impasto. Distribuite nei pirottini.

4 Completate con una spruzzata di noci e cuocete in forno per 20-25 minuti o finché i muffins sono lievitati e ben dorati. Ponete a raffreddare su una griglia. Serviteli tiepidi.

Variante Sostituite i mirtilli con lamponi, more o rabarbaro tagliato a pezzetti lunghi 5 mm per variare il sapore. Prima di passare in forno, spolverizzate, a piacere, con zucchero di canna per ottenere una finitura croccante.

Immagine a fianco.

INGREDIENTI

250g di miscela di farina e lievito
5ml di cannella macinata
175g di burro, tagliato a cubetti
115g di zucchero semolato
75g di mandorle tritate
1 uovo
4 pesche, tagliate a metà, private del nocciolo e tagliate a fettine
175g di ciliegie, private del nocciolo, o di lamponi
10ml di amido di mais

"STREUSELKUCHEN" DI PESCHE E CILIEGE

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:35-40 MINUTI
ACCESSORI:FRUSTA A K

- 1 Preriscaldate il forno a 200°C. Imburrate una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm. Mettete la farina, la cannella e il burro nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K alla velocità minima, lavorate finché il composto comincia a compattarsi.
- 2 Unite lo zucchero semolato e le mandorle tritate e mescolate fino ad ottenere un impasto a briciole non troppo omogeneo. Non frullate troppo.
- 3 Pesate 175g del composto e mettetelo da parte. Aggiungete l'uovo al resto del composto e con la Frusta a K frullate fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Trasferite nella tortiera preparata in precedenza e con un cucchiaio d'acciaio premete sul fondo e a circa 2,5cm sui lati della tortiera.
- 5 Passate le pesche e le ciliege o i lamponi nell'amido di mais e ponete nella tortiera.
- 6 Versatevi sopra l'impasto messo da parte e cuocete in forno per 35-40 minuti o finché la superficie risulti dorata. Lasciate raffreddare per 30 minuti, quindi sformate e ponete su una griglia a raffreddare completamente.

TORTINE DI CEREALI CON MIELE E MELE

DOSI PER 12 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:15 MINUTI TEMPO DI COTTURA:20 MINUTI
ACCESSORI:MACINA GRANAGLIE/FRUSTA A K

INGREDIENTI

150g di fiocchi d'avena
2,5 ml di bicarbonato di sodio
20ml di olio di semi
50g d'uva passa
60ml di miele limpido
2 piccole mele, private del torsolo e tagliate finemente

- 1 Mettete i cereali nel Macina Granaglie, regolate in posizione 1 e macinateli nel Recipiente Kenwood. Preriscaldate il forno a 200°C. Ungete leggermente due placche da forno antiaderenti.
- 2 Aggiungete il bicarbonato di sodio, l'olio di semi, l'uva passa, il miele e le mele nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K alla velocità minima mescolate insieme gli ingredienti.
- 3 Disponete 6 mucchietti sulla placca da forno dando loro la forma di aspre rocce. Distanziate per consentirne la lievitazione.
- 4 Cuocete in forno per 20 minuti o finché ben dorati. L'esterno deve risultare croccante mentre il centro deve rimanere morbido. Ponete a raffreddare su una griglia.

MILLEFOGLIE DI LAMPONI E NOCCIOLE

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:30 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:15-17 MINUTI ACCESSORI:ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/FRUSTA A FILO

INGREDIENTI

175g di nocciole sgusciate
375g di pasta sfoglia. Vedere pag.165.
1 uovo, leggermente sbattuto
300ml di panna da dolci
25g di zucchero semolato
2,5ml di essenza di vaniglia
225-275g di fragole, pulite
zucchero a velo, per spolverizzare
Framboise o Cointreau, per spruzzare (facoltativo)

- 1 Preriscaldate il forno a 190°C. Ponete le nocciole su una placca da forno e cuocete per 5 minuti o finché leggermente dorate, quindi lasciate raffreddare per 5 minuti. Con l'Accessorio Multifunzione munito di Lama Universale, tritate le nocciole.
- 2 Stendete la pasta a forma di rettangolo di 30 x 28 cm e disponetela su una placca da forno inumidita.
- 3 Spennellate con uovo sbattuto, punzecchiate con una forchetta e versatevi sopra la metà delle nocciole. Fate cuocere per 10-12 minuti finché la pasta è lievitata e ben dorata. Ponete a raffreddare su una griglia.
- 4 Ritagliate i bordi e ricavate tre strisce larghe 10cm e lunghe 23 cm. Con la Frusta a Filo a velocità 1, montate la panna a neve soffice insieme allo zucchero e alla vaniglia quindi incorporate al resto delle nocciole con un cucchiaio d'acciaio.
- 5 Disponete un lungo strato di pasta su un piatto da portata e cospargetelo con metà panna, quindi ricoprite con i lamponi. Sovrapponete un secondo strato di pasta, panna e lamponi e ricoprite con l'ultimo strato rimasto.
- 6 Spolverizzate con zucchero a velo e servite. Tagliate a fette con un coltello seghettato. Per una presentazione particolare, servite a fette, irrorate con liquore di lamponi "Framboise" o con un liquore d'arancia come il "Cointreau".

TARTELLETTE ALLA CREMA DI LIMONE

DOSI PER 8-10 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:30 MINUTI
ACCESSORI:SPREMIAGRUMI/FRUSTA A FILO

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta frolla alle nocciole. Vedere a pag.165
PER IL RIPIENO:
3 limoni, tagliati a metà
115g di zucchero semolato
3 uova
115g di ricotta
175ml di panna per dolci
2,5ml di noce moscata grattugiata
lamponi o mirtilli, per decorare
zucchero a velo per spolverizzare

- 1 Stendete la pasta e con un tagliapasta liscio o scanalato ritagliate dei dischi di 10 x 11 cm per foderare 10 stampi per muffins con i bordi alti o dei dischi di 8 x 12cm per foderare 8 stampini per tartellette, con il fondo staccabile, del diametro di 10cm.
- 2 Punzecchiate i fondi torta con una forchetta, rivestite con carta da forno antiaderente e riempite con fagioli secchi. Coprite e tenete in frigorifero per 20 minuti.
- 3 Preriscaldate il forno a 190°C e cuocete i fondi torta per 10 minuti, quindi togliete i fagioli.
- 4 Nel frattempo preparate il ripieno. Con lo Spremiagrumi, spremete i limoni tagliati a metà. Versate il succo nel Recipiente Kenwood insieme allo zucchero, le uova e la ricotta e con una Frusta a Filo mescolate il tutto. Unite la panna.
- 5 Abbassate il forno a 180°C. Distribuite la farcia al limone sui fondi torta, spruzzate con noce moscata grattugiata e cuocete in forno per 20 minuti o finché la farcia si è rappresa.
- 6 Ponete le tartellette a raffreddare su una griglia. Decorate con alcuni lamponi o mirtilli e spolverizzate con zucchero a velo.

Vedere figura a pag.124.

INGREDIENTI

450g di farina bianca tipo "0"
5ml di sale
50g di burro
50g di zucchero semolato
una bustina da 7g di lievito secco istantaneo
1 uovo
140ml di latte tiepido
olio per friggere
zucchero semolato per spolverizzare
45ml di marmellata di lamponi senza semi

KRAPFEN

DOSI PER 16 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI PIÙ LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 16-20 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A K/GANCIO IMPASTATORE

1 Ungete leggermente 2 placche da forno. Mettete la farina, il sale e il burro nel Recipiente Kenwood. Inserite la Frusta a K e mescolate a velocità 1 per incorporare il burro alla farina. Unite lo zucchero e il lievito.

2 Sostituite la Frusta a K con il Gancio Impastatore. Aggiungete l'uovo, il latte a temperatura ambiente e circa 90ml d'acqua tiepida e mescolate, alla velocità minima, fino ad ottenere un impasto morbido.

3 Impastate per 5-6 minuti alla velocità minima finché l'impasto risulta liscio ed elastico. Togliete il Recipiente Kenwood, coprite con una pellicola trasparente leggermente imburata e lasciate lievitare in un luogo caldo per circa un'ora o finché avrà raddoppiato il suo volume.

4 Con il Gancio Impastatore alla velocità minima, reimpastate delicatamente per 30-60 secondi, quindi trasferite su un piano leggermente infarinato e dividete a metà per formare 8 ciambelle e 8 krapfen alla marmellata.

5 Coprite metà impasto e stendete il resto della pasta ad uno spessore di circa 1,25 cm. Con un tagliapasta liscio di 7,5 cm, ritagliate 8 dischi. Con un tagliapasta di 4 cm, togliete la parte centrale per formare 8 ciambelle.

6 Disponete sulla placca da forno preparata in precedenza e ricoprite con una pellicola trasparente imburata. Suddividete il resto della pasta in 8 parti e coprite come sopra.

7 Tenete i krapfen al caldo e lasciate lievitare per circa 30 minuti o finché non avranno raddoppiato il loro volume. Per friggere, riscaldare l'olio a 180°C o fino a quando immergendovi un cubetto di pane raffermo questo non assume un bel colore bruno dorato in 30-60 secondi.

8 Cuocete i krapfen nell'olio, 3 o 4 alla volta, per 4-5 minuti o finché ben dorati. Toglieteli dal fuoco con un mestolo forato e trasferite ad asciugare su carta assorbente.

9 Cospargete con zucchero semolato e tenete da parte a raffreddare. Per i bomboloni alla marmellata, intiepidite la marmellata in un pentolino con 5ml d'acqua e amalgamate mescolando. Lasciate raffreddare, quindi riempite una tasca da pasticciere munita di una piccola bocchetta piatta.

10 Con uno spiedino, praticate un piccolo foro sul lato di ogni bombolone per introdurre la marmellata. Inserite la bocchetta nel foro e introducete un po' di marmellata all'interno di ogni bombolone.

Vedere figura a lato.



INGREDIENTI

il succo e la scorza di 1 limone
5ml di spezie miste
115g d'uva sultanina
25g di pangrattato
15ml di amido di mais
75g di zucchero semolato
700g di mele da cuocere
2 fogli di pasta fillo di circa 150g
50g di burro fuso
50g di mandorle tritate
zucchero a velo per spolverizzare

STRUDEL DI MELE

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI TEMPO DI COTTURA:35-40 MINUTI
ACCESSORI:AFFETTATUTTO/GRATTUGIA

1 Preriscaldate il forno a 190°C. Ungete leggermente una placca da forno. Mescolate insieme la scorza di limone, le spezie, l'uva sultanina, il pan grattato, l'amido di mais e lo zucchero tenendone da parte 15ml (1 cucchiaino).

2 Sbucciate, tagliate in quattro e private del torsolo le mele. Inserite il disco per affettare grossolanamente nell'Affettatutto/Grattugia e tagliate le mele a fettine. Unite il succo di limone. Aggiungete il composto a base di pangrattato e uva sultanina e amalgamate delicatamente.

3 Stendete fianco a fianco quattro fogli di pasta fillo sovrapponendo i lati più lunghi di circa 2,5 cm. Spennellate con burro fuso tutti i fogli di pasta e tra i lembi sovrapposti.

4 Coprite con altri quattro fogli e spennellate con burro. Ripetete ancora una volta l'operazione con i fogli di pasta fillo rimasti e con altro burro fuso. Cospargete di mandorle tritate.

5 Distribuitevi sopra il ripieno di mele lasciando tutt'attorno uno spazio vuoto di 2,5 cm. Ripiegate il bordo fino a coprire leggermente il ripieno e cominciate ad arrotolate dal lato più corto.

6 Disponete sulla placca preparata in precedenza, spennellate con il resto del burro e cospargete con il resto dello zucchero. Cuocete in forno per 35-40 minuti o finché la superficie è ben dorata e le mele sono tenere.

7 Spolverizzate con zucchero a velo. Servite caldo o freddo e tagliato a fette.

SCONES ALLA SCOZZESE

DOSI PER 10 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:15 MINUTI TEMPO DI COTTURA:12-15 MINUTI
ACCESSORI:CENTRIFUGA/FRUSTA A K

1 Mettete le patate nella Centrifuga e raccogliete il succo e la polpa. Versate la polpa nel Recipiente Kenwood. Eliminate il succo perché contiene molto amido.

2 Aggiungete lo zucchero, la farina, l'uovo ed il latte e, con la Frusta a K a velocità minima, frullate fino ad ottenere una pastella densa.

3 Versate un po' d'olio in una padella dal fondo spesso e riscaldate a fuoco medio. Cuocete la pastella in più volte versando a grandi cucchiainate nella padella e spianando leggermente.

4 Friggete per 2-3 minuti o finché si formano delle bolle in superficie, rigirate e cuocete dall'altro lato per 2-3 minuti o finché ben dorati. Disponete su una pirofila, separando con carta oleata, e tenete al caldo in forno fino a quando non avete finito di friggere tutti gli scones.

5 Serviteli caldi con burro e sciroppo d'acero o miele.

INGREDIENTI

100g di nocciole o di noci
250g di cioccolato bianco
50g di burro
2 uova
50g di zucchero semolato
5ml di essenza di vaniglia
75g di miscela di farina e lievito

BISCOTTI AL CIOCCOLATO BIANCO

DOSI PER 16 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:30-35 MINUTI
ACCESSORI:ACCESSORIO MULTIFUNZIONE/SMINUZZATUTTO/FRUSTA A K

1 Imburrate e foderate una teglia quadrata di 18 cm per lato alta almeno 5cm. Preriscaldate il forno a 180°C. Con l'Accessorio Multifunzione munito di Lama Universale tritate grossolanamente, o sminuzzate a mano, le noci e tenete da parte.

2 Con lo Sminuzzatutto munito di cilindro per sminuzzare grossolanamente, grattugiate 175g di cioccolato bianco e sminuzzate finemente il resto.

3 Mettete 75g di cioccolato bianco grattugiato in un pentolino insieme al burro e cuocete a fuoco molto basso. Fate sciogliere, mescolando continuamente, quindi lasciate raffreddare per 5 minuti.

4 Mettete le uova, lo zucchero, la vaniglia e il cioccolato fuso nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K, frullate a velocità 1 fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite le noci, il resto del cioccolato grattugiato e sminuzzato e la farina. Lavorate fino ad amalgamare completamente.

5 Trasferite nella teglia preparata in precedenza e cuocete in forno per 30-35 minuti. Lasciate raffreddare nella teglia, quindi tagliate a quadretti e servite.

Illustrazione a pagina 124.

BISCOTTI CON CREMA AL LIMONE E MIELE

DOSI PER 18 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:5-7 MINUTI **ACCESSORI:**FRUSTA A K

1 Imburrate leggermente 2 placche da forno. Preriscaldate il forno a 190°C. Mettete la farina, lo zucchero ed il burro nel Recipiente Kenwood.

2 Con la Frusta a K, frullate a velocità 1 fino ad ottenere un composto a briciole. Aggiungete il miele e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

3 Su un piano leggermente infarinato, stendete la pasta riducendola allo spessore di 3mm e con un tagliapasta dentellato ricavate 36 dischi, stendendo nuovamente i ritagli se necessario.

4 Ritagliate un cerchio al centro dei 18 dischi con un tagliapasta rotondo o a forma di cuore. Trasferite sulle placche da forno preparate in precedenza e cuocete per 5-7 minuti o finché leggermente dorati. Ponete a raffreddare su una griglia.

5 Per preparare la farcia al limone, mettete il burro, lo zucchero a velo, la scorza e la buccia di un limone nel Recipiente Kenwood. Frullate con la Frusta a K a velocità 1 fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso.

6 Mettete la crema al limone sui biscotti sovrapponendo con i biscotti bucati al centro.

INGREDIENTI

225g di farina
50g di zucchero semolato
100g di burro a temperatura ambiente, a dadini
100 di miele limpido
PER IL RIPIENO:
50g di burro
100g di zucchero a velo
la scorza di 1 limone grattugiata finemente
15ml di succo di limone

INGREDIENTI

125g di burro ammorbidito
150g di zucchero di canna
1 uovo
2,5ml di essenza di vaniglia
175g di farina
2,5ml di lievito in polvere
un pizzico di sale
175g di scaglie di cioccolato o di cioccolato sminuzzato finemente

FROLLINI E BISCOTTI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO

DOSI PER 18 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:15 MINUTI TEMPO DI COTTURA:12-15 MINUTI
ACCESSORI:FRUSTA A K

- 1 Ungete leggermente 2 placche da forno. Preriscaldate il forno a 190°C. Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K, lavorate in velocità 2 finché il composto diventa chiaro e spumoso.
- 2 Incorporate le uova e la vaniglia. Setacciate insieme la farina, il lievito ed il sale e unite, a velocità minima, alle scaglie di cioccolato. Amalgamate completamente.
- 3 Versate a cucchiaiate il composto sulle placche da forno distanziandole per consentire la lievitazione.
- 4 Cuocete in forno per 12-15 minuti o finché la superficie è leggermente dorata. Fate raffreddare un poco prima di trasferire su una griglia a raffreddare completamente.

BISCOTTI ALLE MANDORLE

DOSI PER 24 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:15 MINUTI PIÙ RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA:45-50 MINUTI ACCESSORI:FRUSTA A K

- 1 Preriscaldate il forno a 170°C. Ungete leggermente una placca da forno. Mettete le mandorle in un'altra placca e tostatele per 5-10 minuti o finché ben dorate. Fate raffreddare e sminuzzate grossolanamente.
- 2 Mettete il burro e lo zucchero nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K a velocità 3, lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporate l'uovo, il liquore e la buccia d'arancia. Versate la farina, il lievito, il coriandolo macinato e la farina di mais nel Recipiente Kenwood e mescolate, a velocità 1, fino ad ottenere un impasto morbido.
- 3 Rovesciate su un piano infarinato, cospargete con mandorle e pistacchi quindi impastate distribuendoli uniformemente. Tagliate a metà il composto e date ad ogni metà la forma di una salsiccia larga 5cm e alta 2.
- 4 Disponete sulla placca preparata in precedenza e cuocete in forno per circa 30 minuti o finché ben fermo. Ponete a raffreddare su una griglia per circa 10 minuti, quindi tagliate diagonalmente ricavando delle fette larghe 1 cm.
- 5 Disponete i Biscotti sulla placca da forno con il lato tagliato rivolto verso il basso e cuocete per 10 minuti finché diventano croccanti.

INGREDIENTI

50g di mandorle pelate
50g di burro ammorbidito
115g di zucchero semolato
1 uovo
15ml di liquore all'arancia, ad es. Grand Marnier
la buccia di 1 arancia grattugiata finemente
175g di farina
10ml di lievito in polvere
50ml di coriandolo macinato
40g di farina di mais
50g di pistacchi

INGREDIENTI

75g di mandorle pelate
75g di pezzetti di fudge alla vaniglia
200g di farina
2,5 ml di bicarbonato di sodio
115g di burro a temperatura ambiente, a pezzetti
115g di zucchero di canna integrale
1 uovo
2,5ml di essenza di mandorla
25g di mandorle in scaglie

CRUMBLE AL FUDGE E NOCI

DOSI PER 24 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:12-15 MINUTI
ACCESSORI:SMINUZZATUTTO/FRUSTA A K

- 1 Ungete leggermente 2 placche da forno. Preriscaldate il forno a 180°C. Montate il tamburo per sminuzzare finemente sullo Sminuzzatutto.
- 2 Incorporate l'essenza di vaniglia. Aggiungete la farina e continuate a miscelare alla velocità minima fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riempite con il composto una tasca da pasticciare munita di bocchetta a stella di 1 cm.
- 3 Spruzzate il composto sulle placche da forno imburrate formando delle strisce lunghe 6 cm, distanziandole per consentire loro di gonfiarsi. Cuocete per 10 minuti o finché diventano leggermente dorate. Ponete a raffreddare su una griglia.
- 4 Incorporate lo zucchero, l'uovo, l'essenza di mandorla, le mandorle grattugiate ed il fudge fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 5 Dategli la forma di un tronco lungo circa 25 cm e tagliatelo in 24 fette. Disponete le fette sulle placche da forno distanziandole per consentire loro di gonfiarsi.
- 6 Cospargete con scaglie di mandorle e cuocete in forno per 12-15 minuti o finché ben dorate. Fate raffreddare per 4-5 minuti quindi ponete su una griglia a raffreddare completamente.

BASTONCINI VIENNESI

DOSI PER 24 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:15 MINUTI TEMPO DI COTTURA:10 MINUTI
ACCESSORI:FRUSTA A K

- 1 Ungete leggermente 2 placche da forno. Preriscaldate il forno a 190°C. Inserite l'Affetta/Sminuzzatutto a Bassa Velocità munito di cilindro per sminuzzare finemente.
- 2 Grattugiate, alternandoli, le mandorle ed il fudge alla velocità minima. In questo modo le mandorle faciliteranno il passaggio del fudge nell'accessorio.
- 3 Mettete la farina, il bicarbonato di sodio ed il burro nel Recipiente Kenwood e, con la Frusta a K a velocità 1, miscelate fino ad ottenere un impasto del tipo a briciole.
- 4 Mettete il cioccolato in una terrina e fate sciogliere a bagnomaria. Immergendo la punta dei bastoncini nel cioccolato fuso, cospargete con pistacchi e ponete su una griglia finché il cioccolato si è rappreso.

Variante Sostituite gli stampini rettangolari con 6 anelli dal diametro di 6cm e riempieteli con l'impasto. Immergete o cospargete la superficie con il cioccolato e spruzzate con pezzettini di pistacchio.

INGREDIENTI

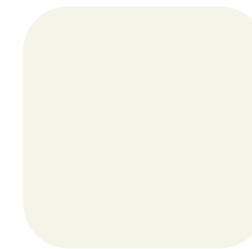
225g di burro
50g di zucchero a velo
2,5ml di essenza di vaniglia
225g di farina
75g di cioccolato, spezzettato
40g di pistacchi, pelati e sminuzzati



Generalmente si pensa che la preparazione del pane sia un'operazione particolarmente difficile. Provate, invece, com'è semplice utilizzando il Gancio Impastatore. È sufficiente versare tutti gli ingredienti nel Recipiente Kenwood e il Gancio Impastatore provvederà a mescolare o impastare il tutto, lasciando a voi soltanto il piacere di modellare il pane nel modo che preferite e cuocerlo in forno.

In questo capitolo sono presentate le ricette di alcuni impasti base, come i panini al latte, il pane integrale, quello ai cereali o quello di segale. Ci sono poi semplici ricette tradizionali provenienti da vari paesi, come il famoso "soda bread" irlandese, pane lievitato con bicarbonato, i "naan" indiani, la focaccia e i grissini italiani e lo "zopf" svizzero. E per finire, ricette per preparare impasti dolci: "stollen", "chelsea buns" e pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena.

PANE



INGREDIENTI

375g di farina integrale
75g di farina bianca tipo "0"
10ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
300ml di acqua tiepida
PER LA COPERTURA:
30ml di acqua
2,5ml di sale
farina integrale, per spolverizzare

Illustrazione a pag. 142.

PANE INTEGRALE

DOSI PER 1 PAGNOTTA TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI ACCESSORI: GANCIO IMPASTATORE

1 Introducete la farina, il parmigiano, il sale, il pepe e il lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate poco alla volta l'olio d'oliva, l'uovo e l'acqua tiepida e mescolate in modo da ottenere un impasto soffice.

2 Impastate per 1 minuto alla velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che la pasta raddoppi il suo volume.

3 Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite su un piano di lavoro infarinato e formate una palla. Impastate ripiegando i bordi su se stessi, quindi rivoltate e sistemate su una placca da forno infarinata.

4 Coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare per circa 30 minuti, finché il volume sarà raddoppiato. Intanto, fate scaldare il forno a 230°C. Mescolate l'acqua con il sale e usatela per spennellare il pane. Spolverizzate con farina.

5 Servendovi di un coltello ben affilato, praticate 3 o 4 incisioni a croce sulla superficie del pane. Infornate e fate cuocere per 10 minuti; quindi abbassate la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia.

Variante potete preparare il pane anche sostituendo la farina integrale e la farina bianca con un preparato per panificazione ai cereali misti. Seguite il procedimento descritto nella ricetta. Prima di infornare, anziché spolverizzare con la farina e incidere la superficie, cospargete il pane con fiocchi di segale o frumento.

PANE DI SEGALE

DOSI PER 1 PICCOLA FORMA DI PANE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 30-35 MINUTI ACCESSORI: GANCIO IMPASTATORE

1 Ungete con un po' d'olio una placca da forno. Versate le varie farine (di segale, integrale, bianca e gialla), i semi di carvi, il sale e il lievito secco nel Recipiente Kenwood. Se preferite il lievito fresco, fatelo sciogliere con acqua tiepida e miele. Lasciate riposare per 15 minuti.

2 Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate poco alla volta il miele, l'acqua (o la miscela di lievito fresco, miele e acqua) e il latte; mescolate in modo da ottenere un impasto soffice.

3 Impastate per 1 minuto alla velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete il Recipiente dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 1½-2 ore, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.

4 Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite quindi l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una pagnotta ovale, che disporrete sulla placca da forno precedentemente preparata.

5 Spolverizzate con farina integrale, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare per circa 60 minuti, fino al raddoppio in volume. Nel frattempo, fate scaldare il forno a 220°C.

6 Infornate e fate cuocere per 30-35 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia.

CIABATTA

DOSI PER 2 PAGNOTTE TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 25-30 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A K/GANCIO IMPASTATORE

1 Per preparare l'impasto biga, fate sciogliere bene il lievito con un po' d'acqua. Mettete la farina nel Recipiente Kenwood e aggiungete il lievito sciolto e il resto dell'acqua. Mescolate delicatamente con la Frusta a K a velocità minima, in modo da ottenere una pastella densa.

2 Togliete il Recipiente dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 12 ore o per tutta la notte, fino a che l'impasto -dopo essere cresciuto- comincerà a sgonfiarsi.

3 Per preparare l'impasto del pane, fate sciogliere il lievito con il latte. Unitelo, facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, all'impasto biga e aggiungete acqua e olio d'oliva. Aumentate la velocità a 1.

4 Poco alla volta unite 325g di farina, il sale e continuate a mescolare cercando di ottenere un impasto così morbido da non poterlo lavorare su una superficie piana. Lavorate per 5-6 minuti o più, fino a che l'impasto -diventato elastico- comincerà a staccarsi dalle pareti del Recipiente. Se necessario, aggiungere altra farina.

5 Coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare per circa 1½-2 ore, in modo che l'impasto quanto meno triplichi il suo volume. Cospargete due placche da forno con della farina.

6 Dividete l'impasto a metà con l'aiuto di una spatola o di un cucchiaio, quindi sistemate una metà su una delle due placche da forno infarinate. Compiendo questa operazione, cercate di evitare che l'aria contenuta nell'impasto fuoriesca. Infarinatevi le mani e modellate un panetto di forma rettangolare, alto circa 2,5 cm, eventualmente tirando e allungando la pasta. Passate la superficie del pane con le dita infarinate, appiattendolo le eventuali imperfezioni.

7 Ripetete l'operazione anche con l'altra porzione di impasto. Spolverizzate le due pagnotte con della farina e lasciate lievitare al caldo per circa 20 minuti. Le pagnotte dovranno crescere di volume. Nel frattempo, fate scaldare il forno a 220°C.

8 Infornate e fate cuocere per 25-30 minuti, finché il pane sarà gonfio e leggermente dorato. Sarà pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia. Portate le pagnotte in tavola ancora calde, accompagnandole con olio d'oliva per intingere.

Nota: l'impasto per questo tipo di pane è estremamente umido; non cedete alla tentazione di aggiungere dell'altra farina per renderlo più facilmente maneggiabile. È grazie all'impasto biga, lievitato lentamente e molto liquido, che questo tipo di pane acquista una consistenza unica, particolarmente leggera.

INGREDIENTI

225g di farina di segale
75g di farina integrale
75g di farina bianca tipo "0"
50g di farina gialla a grana grossa
5 ml di semi di carvi
10ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco oppure 20g di lievito fresco
5 ml di miele trasparente
140ml di acqua tiepida
140ml di latte tiepido
farina integrale, per infarinare il piano di lavoro



INGREDIENTI

350g farina bianca tipo "0"
2,5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
210ml di acqua tiepida
15ml di olio d'oliva
PER LA COPERTURA:
6 di foglie di salvia fresca
½ cipolla rossa, a fettine sottili
sale marino o di salgemma grosso
pepe nero macinato grossolanamente
30ml di olio d'oliva

FOCACCIA

DOSI PER 1 FOCACCIA TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA:20-25 MINUTI **ACCESSORI:**GANCIO IMPASTATORE

1 Ungete con poco olio una tortiera tonda e bassa, o una teglia per pizza, di 25cm di diametro. Introducete farina, sale e lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate gradatamente l'acqua tiepida, l'olio d'oliva e mescolate in modo da ottenere un composto soffice.

2 Impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, finché avrà raddoppiato il volume.

3 Rimpastate con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima, eliminando così l'aria.

4 Trasferite su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una palla, che stenderete poi in un disco largo 25cm da disporre nella teglia preparata in precedenza.

5 Coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 20 minuti, fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Formate delle profonde fossette schiacciando la focaccia con la punta delle dita. Coprite e lasciatela crescere ancora per 10 minuti.

6 Nel frattempo, fate scaldare il forno a 200°C. Togliete la pellicola e cospargete con foglie di salvia, cipolla rossa, sale e pepe. Irrorate la focaccia con olio d'oliva e informatela per 20-25 minuti, in modo che assuma un bel colore dorato. Fate raffreddare su una griglia e portate in tavola ancora calda.

PANE FARCITO CON PROSCIUTTO E PARMIGIANO

DOSI PER 2 PICCOLE PAGNOTTE TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA:25 MINUTI **ACCESSORI:**GANCIO IMPASTATORE

1 Mettete la farina integrale, la farina bianca, il sale e il lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate gradatamente dell'acqua tiepida e mescolate in modo da ottenere un impasto soffice.

2 Impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.

3 Rimpastate delicatamente con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima, eliminando così l'aria. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo a metà. Stendete ciascuna porzione in un disco e ricopritela con un quarto della dose di prosciutto.

4 Ripiegate a metà il disco, schiacciatelo leggermente e cospargete con il prosciutto rimasto. Arrotolate, rinalzate i bordi e date ai panetti una forma allungata. Quindi, disponeteli, leggermente distanziati, su una placca da forno infarinata con farina gialla. Coprite con pellicola per alimenti unta e lasciate lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume.

5 Nel frattempo, fate scaldare il forno a 200°C. Spennellate la parte superiore con un po' d'acqua e spolverizzate con farina gialla. Incidete i panetti con 5 o 6 tagli in diagonale. Passate in forno per 20 minuti, facendo dorare. Saranno pronti quando, provando a batterli leggermente alla base, suoneranno vuoti. Fateli raffreddare su una griglia.

I due tipi di pane sono illustrati nella pagina a fianco.

INGREDIENTI

450g farina bianca tipo "0"
50 g di Parmigiano grattato al momento
7,5ml di sale
2,5 ml di pepe nero macinato al momento
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
15ml di olio d'oliva
1 uovo leggermente sbattuto
250ml di acqua tiepida
50g di prosciutto, a pezzettini
farina gialla, per infarinare



INGREDIENTI

450g farina bianca tipo "0"
5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
75ml di yogurt naturale
15ml di ghee (burro chiarificato) o burro fuso
200-225ml di acqua tiepida
45ml di ghee (burro chiarificato) o burro fuso per spennellare

PANE NAAN

DOSI PER 6 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:25 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA:15 MINUTI **ACCESSORI:**GANCIO IMPASTATORE

➊ Introducete farina, sale e lievito nel Recipiente Kenwood. Aggiungete lo yogurt e il ghee oppure il burro, entrambi fusi. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate gradatamente acqua tiepida quanto basta per ottenere un composto soffice.

➋ Impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete il Recipiente dalla macchina, copritelo con della pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.

➌ Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Accendete il forno a 230°C e introducetevi tre placche piuttosto spesse a scaldare.

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate sei palline.

➍ Copritene 5 con pellicola per alimenti leggermente unta. Stendete la restante porzione a forma di goccia, lunga 25 cm e alta circa 5-8 cm. Coprite con pellicola per alimenti unta e modellate altri due naan.

➎ Disponete i tre pezzi così ottenuti sulle placche da forno calde e infornate per 4-5 minuti, finché si saranno gonfiati. Nel frattempo, fate scaldare il grill alla temperatura massima.

➏ Estraiete le placche dal forno, e passate per pochi secondi i naan sotto al grill, in modo da farli colorire. Quindi avvolgeteli in un canovaccio da cucina pulito per tenerli caldi, mentre passerete alla cottura degli altri tre pezzi. Spennellate con ghee o burro fusi e servite ben caldo.

GRISSINI ITALIANI

DOSI PER CIRCA 30 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:35 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA:15-20 MINUTI **ACCESSORI:**GANCIO IMPASTATORE

➊ Ungete con poco olio due placche da forno. Introducete farina, sale e lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate gradatamente l'acqua tiepida, l'olio d'oliva e mescolate in modo da ottenere un composto soffice.

➋ Impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.

➌ Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo, ricavandone un rettangolo che misuri 20x23cm.

➍ Tagliate quindi in tre rettangoli più piccoli, ciascuno da 20x7,5cm, che a loro volta dovranno essere tagliati in dieci strisce lunghe 7,5cm. Lavorate ciascuna striscia, rotolandola e stirandola fino a farla diventare lunga circa 25-30cm.

➎ Spennellate i grissini con olio d'oliva e cospargeteli con semi di sesamo o papavero, sale grosso oppure lasciateli semplici. Disponeteli, leggermente distanziati, sulle placche da forno, copriteli con della pellicola per alimenti unta e lasciate lievitare per 10-15 minuti, in modo che si gonfino bene.

➏ Nel frattempo, fate scaldare il forno a 200°C. Quindi infornate e cuocete per 15-20 minuti, finché i grissini appariranno dorati. Infine, trasferite su una griglia da forno e lasciate raffreddare.

INGREDIENTI

dosi per preparare un impasto base per pane bianco, utilizzando 300ml di latte tiepido in sostituzione dell'acqua, vedi pagina 164
PER LA COPERTURA:
1 tuorlo d'uovo
15ml di acqua
semi di sesamo o di papavero, per cospargere

PANINI AL LATTE

DOSI PER 12 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE:30 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA:15-18 MINUTI **ACCESSORI:**GANCIO IMPASTATORE

➊ Ungete con poco olio due placche da forno. Preparate l'impasto sostituendo il latte all'acqua. Seguite le istruzioni riportate a pagina 164 fino alla fine del punto 4, quindi dividete l'impasto in 12 parti uguali.

➋ Modellate, a piacere, a forma di filoncino, panino annodato, treccia o pagnotta "Cottage".
Per i filoncini: date all'impasto una forma affusolata e, un attimo prima di infornare, incidetene la superficie con 2-3 tagli in diagonale.

Per i panini annodati: fate con l'impasto un lungo cordone e formate un nodo.

Per le trecce: dividere l'impasto in tre parti, da modellare a forma di lungo cordone. Unite le tre estremità schiacciandole, formate una treccia morbida e terminate schiacciando anche le altre estremità e ripiegandole sotto la treccia.

Per le pagnotte "Cottage": dividete l'impasto in due parti, di cui una da due terzi e l'altra da un terzo, da modellare a forma di palla. Con le dita leggermente infarinate scavate un buco al centro della palla più grande sul quale appoggerete la parte più piccola.

➌ Disponete sulle placche da forno precedentemente preparate. Coprite i panini con della pellicola per alimenti leggermente unta e lasciateli lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Nel frattempo, fate scaldare il forno a 220°C.

➍ Mescolate l'acqua e il tuorlo d'uovo e spennellate i panini. A piacere, cospargete con semi di sesamo o papavero. Infornate e fate cuocere per 15-18 minuti, in modo che i panini diventino dorati. Fatelo raffreddare su una griglia.

Variante: per fare dei panini morbidi, preparate l'impasto utilizzando 150ml di latte e 150ml di acqua. Dividete in 10 pezzi e formate dei dischi piatti da 9cm. Quindi, dopo averli fatti lievitare, con la mano appiattiteli leggermente. Spennellate con del latte e spolverizzate con un po' di farina. Fate cuocere per 15-20 minuti in forno a 200°C.

INGREDIENTI

350g farina bianca tipo "0"
7,5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
200ml di acqua tiepida
45ml di olio d'oliva
olio extravergine di oliva per spennellare
semi di sesamo, semi di papavero oppure
sale grosso per cospargere, facoltativo

INGREDIENTI

450g di farro in chicchi
7,5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
30ml di olio di semi di girasole
5 ml di miele trasparente
400ml di acqua tiepida

➊ Macinate i chicchi di farro con il Macina Granaglie, regolato per macinazione fine, facendo ricadere la farina nel Recipiente Kenwood. Ungete con un po' d'olio uno stampo fondo rettangolare da 900g.

➋ Aggiungete nel recipiente il sale, il lievito, l'olio di girasole, il miele e l'acqua. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, mescolate lentamente in modo da ottenere un impasto soffice e appiccicoso.

➌ Lavorate per 4 minuti a velocità 1. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, copritelo con della pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.

➍ Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Con l'aiuto della Spatola, versate nello stampo precedentemente preparato. L'impasto sarà appiccicoso: per questo per maneggiarlo sarà necessario utilizzare la spatola e, eventualmente, aiutarvi con un po' di farina di farro.

➎ Coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto si gonfi bene. Nel frattempo, scaldate il forno a 190°C. Infornate e fate cuocere per 35 minuti. Il pane è pronto quando toccandolo risulta sodo e, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia.

STOLLEN DI NATALE

INGREDIENTI

75g di uvetta sultanina
75g di uva passa
50g di canditi misti a pezzetti
60ml di rum scuro
400g di farina bianca integrale
2,5ml di sale
50 g di zucchero semolato
2,5ml di cannella macinata
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
1 uovo leggermente sbattuto
140ml di acqua tiepida
50g di burro fuso
50g di mandorle pelate, tritate
50g di ciliege candite
225g di pasta di mandorle, vedi pagina 166
burro fuso, per spennellare
zucchero a velo, per spolverizzare

DOSI PER 1 FORMA GRANDE TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI **ACCESSORI:** GANCIO IMPASTATORE

- 1 Versate l'uvetta sultanina, l'uva passa e i canditi a pezzetti in una ciotola. Unite il rum e lasciate macerare. Ungete leggermente una placca da forno.
- 2 Mettete la farina e il sale nel Recipiente Kenwood. Aggiungete zucchero, cannella e lievito e mescolate. Unite l'uovo, il latte e il burro e mescolate con il Gancio Impastatore in modo da ottenere un impasto morbido. Lavorate per 4 minuti a velocità 1, fino ad arrivare ad una consistenza omogenea ed elastica.
- 3 Togliete il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 1½ ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 4 Servendovi del Gancio Impastatore, rimpastate brevemente a velocità 1 per 45-60 secondi, eliminando l'aria. Versate su un piano di lavoro leggermente infarinato l'impasto e stendetelo, ricavandone un rettangolo alto 2,5cm. Cospargete con la frutta messa a macerare, le mandorle e le ciliege candite. Ripiegate ed impastate per incorporare bene gli ingredienti aggiunti.

5 Con il matterello stendete l'impasto in un rettangolo da 23x30cm. Lavorate la parte centrale in modo da farla risultare leggermente più bassa dei bordi. Formate con la pasta di mandorle un salsicciotto lungo 20cm e disponetelo al centro dell'impasto. Ripiegate l'impasto racchiudendo all'interno il ripieno. Il bordo inferiore dell'impasto deve sporgere un po' rispetto a quello superiore. Sigillate bene i bordi.

6 Disponete su una placca da forno leggermente unta, coprite con pellicola per alimenti anch'essa unta e lasciate lievitare al caldo per 45-60 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Scaldate il forno a 220°C.

7 Infornate e fate cuocere per 30 minuti. Il pane è pronto quando, provando a picchiare sul fondo, suona vuoto. Spennellate con burro fuso, spolverizzate con zucchero a velo e fate raffreddare appoggiato su una griglia.

PANE IRLANDESE

INGREDIENTI

325g di farina integrale
115g di farina bianca tipo "0"
5ml di sale
5ml di bicarbonato di sodio
5ml di cremortartaro
25g di burro
50g di fiocchi d'avena
450ml circa di latticello

DOSI PER 1 PAGNOTTA TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 35-40 MINUTI **ACCESSORI:** FRUSTA A K

1 Ungete con un po' d'olio una placca da forno. Scaldate il forno a 230°C.

2 Mettete la farina integrale, la farina bianca, il sale, il bicarbonato, il cremortartaro e il burro nel Recipiente Kenwood. Servendovi della Frusta a K a velocità 1, amalgamate bene tutti gli ingredienti.

3 Aggiungete i fiocchi d'avena e mescolate. Facendo lavorare la Frusta a K a velocità 2, versate del latticello, quanto basta per ottenere un impasto morbido. Non mescolate troppo, perché altrimenti il pane risulterà duro.

4 Trasferite su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una palla che disporrete sulla placca da forno precedentemente preparata. Al centro, praticate una profonda incisione a croce.

5 Infornate e fate cuocere per 15 minuti; quindi abbassate la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia. Servite ancora caldo accompagnando, a piacere, con un po' di burro.

ZOPF

DOSI PER 1 PAGNOTTA TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI **ACCESSORI:** GANCIO IMPASTATORE

1 Mettete la farina, lo zucchero, il sale e il lievito nel Recipiente Kenwood. Facendo lavorare il Gancio Impastatore a velocità minima, versate poco alla volta l'uovo, il latte tiepido e il burro fuso e mescolate in modo da ottenere un impasto soffice.

2 Lavorate per 4 minuti a velocità 1, fino ad arrivare ad una consistenza omogenea ed elastica. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 1-1½ ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.

3 Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo in tre parti uguali.

4 Formate con ciascuna di esse un rotolino e poi adagiate i tre rotolini l'uno accanto all'altro sul piano di lavoro. Partendo dal centro e proseguendo verso una estremità, intrecciate i tre pezzi di pasta. Chiudete, premendo insieme i tre capi e ricalzando sotto. Girate l'impasto ed intrecciate anche nell'altra direzione. Chiudete, unendo le estremità e ricalzando sotto.

5 Trasferite l'impasto su una placca da forno leggermente unta con un po' d'olio. Coprite con pellicola per alimenti unta e lasciate lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume.

6 Fate scaldare il forno a 190°C. Mescolate il tuorlo d'uovo con l'acqua e spennellate il pane. Infornatelo e fatelo cuocere per 30 minuti, in modo che assuma un bel colore dorato. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suonerà vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia.

INGREDIENTI

450g di farina bianca tipo "0"
250 g di zucchero semolato
7.5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
1 uovo leggermente sbattuto
150ml di acqua tiepida
75g di burro fuso
PER LA GLASSA:
1 tuorlo d'uovo
10ml di acqua

INGREDIENTI

500g di farina bianca di grano tenero tipo "0"
5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
75g di zucchero semolato
50g di burro, ammorbidito
225ml di acqua tiepida
1 uovo
25g di burro fuso
30ml di zucchero di canna integrale
5ml di spezie macinate
75g di uvetta sultanina
50g di uva passa
25g canditi misti a pezzetti
PER LA GLASSA:
40g di zucchero semolato
60ml di acqua
5ml di acqua di fiori d'arancio

CHELSEA BUNS

DOSI PER 12 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 20-25 MINUTI ACCESSORI: GANCIO IMPASTATORE

1 Mettete la farina e il sale nel Recipiente Kenwood. Aggiungete il lievito, lo zucchero ed il burro. Unite anche il latte e l'uovo. Montate il Gancio Impastatore e mescolate, a velocità minima, in modo da ottenere un impasto soffice.

2 Continuate a lavorare a velocità 1 per 4 minuti, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.

3 Ungete leggermente una tortiera quadrata da 23cm. Servendovi del Gancio Impastatore, rimpastate per 1 minuto a velocità minima. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo, ricavandone un quadrato di 30cm di lato.

4 Spennellate con burro fuso e cospargete con zucchero di canna integrale, spezie miste, uvetta sultanina, uva passa e canditi misti, lasciando vuota una striscia di circa 1 cm lungo uno dei lati.

5 Partendo dal lato coperto di ripieno, arrotolate l'impasto procedendo verso il lato vuoto. Chiudete il rotolo unendo i bordi e pizzicandoli insieme. Quindi tagliatelo, ricavandone 12 fette di uguale spessore che disporrete nella tortiera adagate su un fianco.

6 Coprite le fette con della pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 30-40 minuti, finché saranno raddoppiate in volume. Scaldate il forno a 200°C.

7 Cuocere in forno per 20-25 minuti, finché le focaccine si saranno gonfiate ed avranno assunto un bel colore dorato. Lasciate intiepidire all'interno della tortiera, quindi trasferite su una griglia da forno e fate raffreddare.

8 A questo punto, preparate la glassa. Versate lo zucchero e l'acqua in un pentolino e fate scaldare a fuoco lento, mescolando bene per fare sciogliere lo zucchero. Portare a ebollizione e lasciate bollire per 1-2 minuti, fino a quando la miscela avrà assunto la consistenza di uno sciroppo. Aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, mescolate ancora, quindi usate il composto per spennellare le focaccine. Servitele tiepide.

Nota: se volete usare il lievito fresco al posto del lievito secco, fatelo sciogliere con il latte, lasciate riposare per 10 minuti, quindi proseguite seguendo le istruzioni della ricetta.

INGREDIENTI

450g di farina bianca tipo "0"
5ml di cannella in polvere
2,5ml di zenzero in polvere
2,5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
50g di mandorle o noci tritate
75g di uvetta sultanina
50g di zucchero semolato
scorza grattugiata di mezzo limone
60 ml di olio d'oliva
300ml di latte tiepido
uovo sbattuto, per lucidare

CIAMBELLA MEDITERRANEA

DOSI PER 1 PAGNOTTA TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI ACCESSORI: GANCIO IMPASTATORE

1 Setacciate la farina, la cannella, lo zenzero e il sale nel Recipiente Kenwood. Aggiungetevi il lievito, le mandorle (o le nocciole), l'uvetta sultanina, lo zucchero, la scorza del limone, l'olio d'oliva e il latte. Montate il Gancio Impastatore e mescolate, a velocità minima, in modo da ottenere un impasto soffice.

2 Continuate a lavorare a velocità 4 per 7 minuti, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente Kenwood, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 1-1½ ora, fino al raddoppio in volume.

3 Ungete con un po' d'olio una placca da forno. Rimpastate con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima, eliminando così l'aria. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e suddividetelo in tre parti uguali, dalle quali ricaverete tre cordoni lunghi 62cm. Adagiateli l'uno a fianco all'altro.

4 Partendo dal centro, accavallate i cordoni di pasta formando una treccia. Una volta terminata l'operazione da un lato, girate la treccia e proseguite dalla parte opposta. Unite le due estremità in modo da formare un cerchio. Per evitare che l'anello si apra, premete bene le due parti tra loro.

5 Adagiate sulla placca da forno precedentemente preparata, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare 30-45 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Scaldate il forno a 200°C.

6 Spennellate con uovo leggermente sbattuto, infornate e fate cuocere per 25-30 minuti, in modo che l'impasto si gonfi bene e assuma un colore dorato. Infine, trasferite su una griglia da forno e lasciate raffreddare. Portate in tavola tagliato a fette.

PANE CON MIRTILLI ROSSI, MIELE E FIOCCHI D'AVENA

DOSI PER 2 PEZZI TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 20-25 MINUTI ACCESSORI: MACINA GRANAGLIE/GANCIO IMPASTATORE

1 Servendovi del Macina Granaglie in posizione 2, macinate a velocità massima i fiocchi d'avena direttamente nel Recipiente Kenwood. Quindi aggiungete la farina, il sale e il lievito.

2 Versate il miele, la melassa, il burro e il latte in una casseruola e fate scaldare a fuoco basso per sciogliere il burro. Aggiungete anche l'acqua. La miscela dovrà essere appena calda; eventualmente, lasciatela raffreddare un po'. Montate il Gancio Impastatore.

3 Versate il liquido nel Recipiente Kenwood, dove già si trovano gli altri ingredienti, quindi impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, in modo da ottenere un impasto morbido, omogeneo ed elastico. Togliete quindi il Recipiente Kenwood dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa un'ora, fino al raddoppio in volume.

4 Ungete con poco olio due placche da forno. Servendovi del Gancio Impastatore, rimpastate a velocità minima, eliminando così l'aria. Aggiungete i mirtilli e le noci. Mescolate ancora. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, dividetelo in due parti e formate due pagnotte rotonde, che disporrete sulle placche da forno precedentemente preparate.

5 Coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 30-40 minuti, fino a quando le pagnotte saranno raddoppiate in volume. Nel frattempo, fate scaldare il forno a 200°C.

6 Spennellate la superficie delle pagnotte con un po' di latte, incidetele con un taglio a croce sulla sommità e cospargetele con i fiocchi d'avena. Infornate e fate cuocere per 20-25 minuti, finché risulteranno gonfie e dorate. Infine, trasferite su una griglia da forno e lasciate raffreddare.

INGREDIENTI

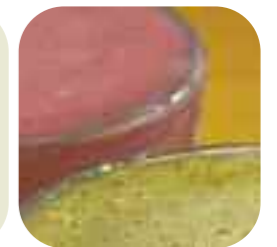
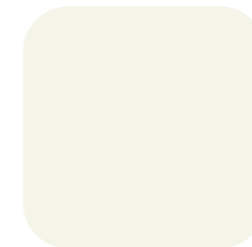
65g di fiocchi d'avena
450g di farina bianca tipo "0"
2,5ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
30ml di miele
30ml di melassa
50g di burro
120ml di latte
120ml di acqua
75g di mirtilli rossi secchi
40ml di noci tritate
latte, per lucidare
fiocchi d'avena, per decorare



Sia che utilizzate il Macinatutto per macinare i chicchi di caffè e preparare un'ottima tazza di caffè o lo Spremiagrumi e la Centrifuga per preparare succhi di frutta o di verdura fresca e cocktail alcolici a base di frutta, potrete trovare un'infinità di idee in questo capitolo.

Con il Frullatore potrete preparare ad esempio un frullato alla banana o alla fragola, una bibita a base di yogurt con arance e lamponi, un frappé all'arancia e cioccolato oppure allo zenzero. Sempre con il Frullatore, potrete preparare la limonata Kenwood, una ricetta ideata anni fa per dimostrare l'affilatezza delle lame in acciaio inossidabile di questo apparecchio e sempre attuale.

DRINK



INGREDIENTI

1 limone con scorza sottile, lavato, e 30ml di zucchero
6 cubetti di ghiaccio
600ml di acqua fredda
1 uovo intero, incluso il guscio lavato
cubetti di ghiaccio e fettine di limone per decorare

LIMONATA KENWOOD

DOSI PER 4-6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Tagliate a metà il limone e ponetelo nel Frullatore insieme allo zucchero, ai cubetti di ghiaccio, all'acqua e ad un uovo intero. Frullate, alla velocità massima, per 10-20 secondi.
- 2 Passate il tutto attraverso un colino in una caraffa e servite aggiungendo altri cubetti di ghiaccio e decorando con fettine di limone.

COCKTAIL DI FRUTTA ESOTICA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Private del seme il mango e, all'occorrenza, dei semi la papaia. Mettete nel Frullatore la frutta, lo yogurt, il miele e il succo di limone.
- 2 Frullate ad alta velocità fino ad ottenere un composto denso ed omogeneo. Versate in 2 alti bicchieri e servite immediatamente.

Vedere figura a lato.

CENTRIFUGATO DI PERA ED ANANAS

DOSI PER 1 PERSONA TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Tagliate a quarti le pere, sbucciate l'ananas e tagliate a metà le fette.
- 2 Con la Centrifuga Non-Stop in velocità 1, estraete il succo delle pere e delle fette d'ananas. Mescolate bene i due succhi e servite.

Vedere figura a pag. 154.

INGREDIENTI

2 pere
2 fette di ananas fresco



BIBITA GHIACCIATA ESTIVA

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Con la Centrifuga Non-Stop, estraete prima il succo del cetriolo, poi quello di mele e foglie di menta, infine quello dei gambi di sedano.
- 2 Mescolate per amalgamare i liquidi, quindi versate in 2 bicchieri aggiungendo un paio di cubetti di ghiaccio. Guarnite con ciuffetti di menta e servite.

Vedere figura a pag. 154.

SPREMUTA D'AGRUMI

DOSI PER 8 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

- 1 Con lo Spremiagrumi, estraete il succo di un'arancia, di un lime, di un limone e di un pompelmo. Versate in una grande caraffa resistente al calore e unite lo zucchero.
- 2 Aggiungete dell'acqua bollente e mescolate bene. Coprite e lasciate raffreddare, quindi tenete in frigorifero per 1-2 ore. Prima di servire, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e decorate con fettine di limone.

SUCCO DI POMODORO CONDITO

DOSI PER 1 PERSONA TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Con la Centrifuga Non-Stop in velocità 1, centrifugate le foglie di basilico e i pomodori. Unite il succo di limone e il tabasco.
- 2 Mettete qualche cubetto di ghiaccio in un bicchiere, versate il succo di pomodoro e servite immediatamente.

Immagine a pagina 154.

INGREDIENTI

1 cetriolo lavato
4 mele, lavate e tagliate a quarti
4 foglie di menta
2 gambi di sedano, lavati
cubetti di ghiaccio, per servire
2 ciuffetti di menta, per guarnire

INGREDIENTI

1 arancia, tagliata a metà
1 lime, tagliato a metà
1 limone, tagliato a metà
1 pompelmo, tagliato a metà
175g di zucchero
900ml di acqua bollente
cubetti di ghiaccio e fettine di limone, per servire

INGREDIENTI

2-3 foglie di basilico fresco
3 pomodori da sugo maturi, tagliati a metà nel senso della lunghezza
5ml di succo di limone
qualche goccia di Tabasco
cubetti di ghiaccio, per servire

INGREDIENTI

200ml di caffè espresso
150ml di latte
30ml di Crema al Whisky Irlandese, ad es. Baileys
5-10ml di zucchero, facoltativo
4 palline, circa 200g, di gelato alla vaniglia

FRAPPÉ AL CAFFÈ E LIQUORE

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:5 MINUTI ACCESSORI:FRULLATORE

- 1 Mettete nel Frullatore il caffè, il latte, il liquore e, all'occorrenza, lo zucchero. Unite il gelato e mescolate a velocità 1 per 10 secondi. Aumentate al massimo la velocità fino ad amalgamare completamente.
- 2 Versate in 2 bicchieri grandi e servite immediatamente.

FRAPPÉ ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:5 MINUTI ACCESSORI:FRULLATORE

- 1 Mettete nel Frullatore il succo d'arancia, il liquore e il gelato. Frullate per 10 secondi a velocità 1 o 2, quindi aumentate al massimo la velocità e lavorate per qualche secondo fino ad amalgamare completamente.
- 2 Versate in 2 bicchieri alti e servite immediatamente.

BELLINI ALLA PESCA

DOSI PER 6 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:5 MINUTI ACCESSORI:CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Con la Centrifuga Non-Stop, estraete il succo delle pesche tagliate a metà e versatelo in un'ampia caraffa, unite la granatina e riempire con spumante.
- 2 Servite immediatamente in bicchieri da vino.

IRISH COFFEE

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE:10 MINUTI
ACCESSORI:MACINATUTTO/FRUSTA A FILO

- 1 Macinate i chicchi di caffè nel Macinatutto, quindi preparate il caffè con dell'acqua bollente utilizzando una macchina da caffè o una moka.
- 2 Con la Frusta a Filo, montate leggermente la panna finché è quasi soda. Riscaldate i bicchieri, riempiendoli con acqua calda ma non bollente. Lasciateli riposare per 1 minuto, quindi svuotateli.
- 3 Versate il caffè nei bicchieri, quindi unite mescolando il whisky e lo zucchero. Fate scivolare la panna sul dorso di un cucchiaino nel bicchiere, in modo che galleggi e non si mescoli al caffè.
- 4 Servite immediatamente con una spruzzata di cacao in polvere.

MOKA FINO

DOSI PER 1 PERSONA TEMPO DI PREPARAZIONE:20 MINUTI TEMPO DI COTTURA:5 MINUTI
ACCESSORI:MACINATUTTO

- 1 Macinate i chicchi di caffè nel Macinatutto, quindi preparate il caffè con dell'acqua bollente utilizzando una macchinetta da caffè o una caffettiera.
- 2 Nel frattempo, versate il latte in una casseruola e riscaldatelo portandolo quasi all'ebollizione. Mettete lo zucchero, il cacao in polvere e la cannella in una tazza e amalgamate. Versate sopra il caffè caldo mescolando bene.
- 3 Aggiungete il latte caldo, cospargete di cioccolato grattugiato e servite immediatamente.

INGREDIENTI

45ml di chicchi di caffè
120ml di acqua bollente
120ml di latte
10ml di zucchero
1,25ml di cacao in polvere
1,25ml di cannella macinata
15ml di cioccolato fondente, grattugiato

INGREDIENTI

125g di fragole, tagliate a metà
1/4 di melone Cantalupo o Galia,
privato della buccia e tagliato a pezzi.
2 cubetti di ghiaccio
10ml di zucchero semolato

FRAPPÉ ALLA FRAGOLA E MELONE

DOSI PER 1 PERSONA TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Disponete le fragole in un piccolo vassoio rivestito di pellicola per alimenti e mettetele nel congelatore per 1 ora e mezza.
- 2 Mettete nel Frullatore il melone, le fragole, i cubetti di ghiaccio e lo zucchero. Aggiungete 30ml di acqua e frullate fino ad ottenere una consistenza simile a quella del ghiaccio tritato.

Variante Per un frappé più cremoso, nella fase 2 aggiungete alla frutta 15-30ml di yogurt greco.

INGREDIENTI

300ml di latte
6 pezzi di radice di zenzero
conservati sotto sciroppo
30ml di sciroppo di conservazione
dello zenzero
4 palline, circa 200g, di gelato alla
vaniglia

FRAPPÉ ALLO ZENZERO

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Mettete nel Frullatore il caffè, lo zenzero e lo sciroppo. Unite il gelato e frullate a velocità 1 per 15 secondi. Aumentate al massimo la velocità per circa 30 secondi o fino ad amalgamare completamente.
- 2 Versate in due bicchieri e servite immediatamente.

INGREDIENTI

450ml di yogurt ai lamponi
250ml di succo d'arancia
150g di lamponi surgelati
150g di dessert freddo allo yogurt, al
gusto di vaniglia

BIBITA ALLO YOGURT DI LAMPONI E SUCCO D'ARANCIA

DOSI PER 4 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Mettete nel Frullatore lo yogurt ai lamponi e il succo d'arancia. Unite i lamponi congelati e il dessert allo yogurt al sapore di vaniglia. 1 Mettete nel Frullatore lo yogurt ai lamponi e il succo d'arancia. Unite i lamponi congelati e il dessert allo yogurt al sapore di vaniglia.
- 2 Frullate per 15 secondi a velocità 1, quindi aumentate al massimo la velocità e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Servire subito.

Vedere figura a pag. 154.

INGREDIENTI

4 limoni, tagliati a metà
225g di zucchero
acqua minerale frizzante fredda

GASSOSA

DOSI PER 8-10 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI ACCESSORI: SPREMIAGRUMI

- 1 Con lo Spremiagrumi estraete il succo di un limone tagliato a metà. Versatelo in un tegamino, aggiungete lo zucchero e riscaldate a fuoco basso mescolando continuamente finché lo zucchero si sarà sciolto. Trasferite in una caraffa, coprite e lasciate raffreddare.

- 2 Servite versando un po' di succo concentrato in un bicchiere e diluendo a piacere con acqua minerale frizzante.

Vedere figura qui sotto.

INGREDIENTI

2,5cm di radice fresca di zenzero
3 carote
1 arancia sbucciata e privata della
parte bianca

CENTRIFUGATO ENERGETICO DI CAROTE E ZENZERO

DOSI PER 1 PERSONA TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
ACCESSORI: CENTRIFUGA NON-STOP

- 1 Con la Centrifuga Non-Stop, lavorate la radice fresca di zenzero, quindi le carote e infine l'arancia.
- 2 Mescolate bene i vari succhi. Versate in un bicchiere e servite.

INGREDIENTI

2 banane, sbucciate e tagliate in
quattro pezzi
200ml di latte
2,5ml di essenza di vaniglia
4 palline di gelato alla vaniglia

FRULLATO DENSO ALLA BANANA

DOSI PER 2 PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI ACCESSORI: FRULLATORE

- 1 Mettete nel Frullatore le banane, il latte, l'essenza di vaniglia e il gelato e frullate a velocità 1 e 2 fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.
- 2 Versate il frullato in bicchieri individuali e servite immediatamente.

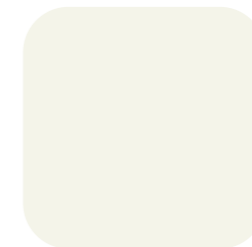




Chef e Major Kenwood spesso vi serviranno per realizzare preparati semplici, che userete come base per vari piatti. Questo capitolo è dedicato proprio a queste ricette base, come quella per la preparazione della pasta brisée con le sue varianti a base di noci/nocciole/mandorle o farina d'avena, o la pasta frolla per torte e crostate. Inoltre vi proponiamo la ricetta della pasta sfoglia e della pasta à choux per profiteroles e gougère.

In questo capitolo troverete anche una ricetta base per preparare un pane bianco, soffice e leggero, da mangiare tutti i giorni, e la ricetta della pastella per crêpes e pancakes. E per finire vi proponiamo la ricetta della pasta di mandorle e della glassa reale, che potrete utilizzare per decorare le torte di frutta per le cerimonie importanti. Per comodità, indicheremo le dosi necessarie per ricoprire torte da 12 a 30 cm di diametro.

RICETTE DI BASE



INGREDIENTI

15 g di lievito fresco o una bustina da 7 g di lievito secco a lievitazione istantanea
300ml di acqua tiepida
5ml di zucchero
450 g di farina di tipo "0"
7,5 ml di sale

Illustrazione della pagnotta "Cottage" a pag. 162.

RICETTA BASE - PANE BIANCO

DOSI PER 1 PAGNOTTA TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 25-30 MINUTI **ACCESSORI:** GANCIO IMPASTATORE

❶ Se avete scelto di utilizzare il lievito fresco, unitelo con lo zucchero a metà dell'acqua e mescolate. Lasciate riposare per 15 minuti. Versate la farina e il sale nel Recipiente Kenwood. Se utilizzate il lievito secco a lievitazione istantanea, unitelo allo zucchero e alla farina.

❷ Utilizzando il Gancio Impastatore a velocità minima, incorporate gradualmente il lievito sciolto in acqua e l'acqua rimanente, o tutta l'acqua se usate il lievito secco, e continuate a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido.

❸ Impastate per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete il Recipiente Kenwood, coprite con un pezzo di pellicola trasparente unta e lasciate lievitare in un luogo caldo per un'ora, o fino a quando l'impasto non sarà quasi raddoppiato di volume.

❹ Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio Impastatore per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite su un piano leggermente infarinato e modellate l'impasto. Coprite con un pezzo di pellicola trasparente unta e lasciate lievitare per 30 minuti, o fino a quando il volume dell'impasto non sarà quasi raddoppiato.

PASTA À CHOUX

DOSI PER CIRCA 30 PROFITEROLES O 12-16 CANNOLINI PER ÉCLAIRS (BIGNÉ ALLUNGATI) O 1 GOUGÈRE
TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI **ACCESSORI:** ACCESSORIO MULTIFUNZIONE

❶ Montate la lama universale sull'Accessorio Multifunzione. Versate l'acqua e il burro in un pentolino e fate scaldare a fuoco lento fino a quando il burro non si sarà sciolto, quindi portate a bollore.

❷ Togliete dal fuoco e unitevi la farina. Sbattete con un cucchiaio di legno per amalgamare. Rimettete il pentolino sul fornello e cuocete a fuoco lento per alcuni secondi, fino a quando la miscela non si sarà staccherà dai bordi per formare una palla. Non sbattete troppo.

❸ Preriscaldate il forno a 220°C. Fate cuocere in forno per 25-30 minuti o fino a quando il pane non avrà assunto un colore bruno-dorato.

Varianti

Per la pagnotta tonda modellate la pasta in modo da ottenere una palla di forma arrotondata. Impastate ripiegando e pressando i bordi dai margini verso il centro, capovolgete e collocate l'impasto su un foglio di carta da forno che avrete precedentemente unto. Appena prima di infornare, incidete con un taglio la superficie.

Pagnotta "Cottage": aumentate le dosi del 50%, lasciando invariata la quantità di lievito. Suddividete l'impasto in due parti, l'una doppia dell'altra, e fate due palle. Collocatele su due fogli di carta da forno precedentemente unti, coprite e lasciate lievitare per 20 minuti. Sulla parte superiore della palla più grande fate un taglio a croce di 4 cm. Spennellate con acqua e disponetevi sopra la palla più piccola. Con due dita praticate un foro nel mezzo. Lasciate lievitare per 10 minuti, quindi fate cuocere in forno per 30-35 minuti.

Pane in cassetta: date all'impasto la forma di un rettangolo di lunghezza pari a quella dello stampo. Sollevate longitudinalmente, ripiegate le estremità verso il basso e disponete in uno stampo rettangolare da 900 g. Lasciate riposare fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Cospargete con farina e praticate dei tagli su tutta la lunghezza della pagnotta.

❸ Trasferite nell'Accessorio Multifunzione. Accendete a velocità minima e versate gradualmente le uova attraverso la bocchetta di immissione. Lavorate brevemente finché il composto sarà amalgamato e avrete ottenuto una pasta consistente e lucida. Non lavorate troppo, altrimenti l'impasto perderà di consistenza. Seguite le indicazioni della ricetta prescelta.

Nota La pasta à choux è indicata per choux, profiteroles, eclairs e gougères. Se volete una pasta dolce potete aggiungere 5-10 ml di zucchero oppure del formaggio grattugiato, erbe o paprika, se intendete utilizzarla per piatti salati.

INGREDIENTI

175g di farina
un pizzico di sale
85 g di burro o margarina, a pezzetti oppure burro o margarina e strutto o grasso vegetale in parti uguali
30-45 ml di acqua fredda

Illustrazione del fondo torta di pasta brisée a pag. 162.

Illustrazione dei vol-au-vents di pasta sfoglia a pag. 162.

INGREDIENTI

225g di farina di grano duro
225g di farina
2,5ml di sale
450g di burro
10 ml di succo di limone o aceto di vino bianco
280 ml di acqua molto fredda

PASTA BRISÉE E VARIANTI

DOSI PER 250 G DI PASTA, SUFFICIENTI PER UN FONDO TORTA DA 20-23 CM
TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI PIÙ TEMPO DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO
ACCESSORI: FRUSTA A K

❶ Mettete la farina, il sale e il burro/margarina nel Recipiente Kenwood. Utilizzando la Frusta a K a velocità 2, lavorate fino a quando gli ingredienti amalgamati non avranno la consistenza di briciole.

❷ Spruzzate il composto con acqua, 1 cucchiaio alla volta, con la Frusta a K in movimento, fino ad ottenere un impasto consistente.

❸ Rovesciate l'impasto su una superficie leggermente infarinata e modellatelo dandogli la forma di una palla piatta. L'impasto non deve essere lavorato troppo. Avvolgetelo in una pellicola trasparente e lasciatelo raffreddare e riposare in frigorifero per 30 minuti prima di stenderlo con il matterello.

PASTA SFOGLIA

DOSI PER 1,2 KG CIRCA **TEMPO DI PREPARAZIONE:** 20 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSTO E RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO **ACCESSORI:** FRUSTA A K

❶ Setacciate le farine e il sale nel Recipiente Kenwood. Aggiungete 50 g di burro. Usando la Frusta a K a velocità 1 lavorate insieme la farina e il burro. Lavorate il burro rimasto dandogli la forma di un panetto di 2 cm di spessore.

❷ Versate il succo di limone e una quantità sufficiente di acqua molto fredda sulla farina. Amalgamate il tutto con la Frusta a K fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Mettete il composto su una superficie leggermente infarinata e stendete con il matterello in modo da ottenere una striscia oblunga, leggermente più larga del panetto di burro e lunga poco più del doppio.

❸ Disponete il burro su una metà e ripiegatevi sopra l'altra metà. Chiudete le estremità con il matterello. Avvolgete con una pellicola trasparente e fate raffreddare in frigorifero per 15 minuti.

❹ Premete delicatamente con il matterello, quindi stendete fino ad ottenere un rettangolo dello spessore di 2 cm circa, di lunghezza circa doppia della larghezza.

Varianti

Pasta alla farina di avena: sostituite 75 g di farina bianca con 50 g di farina di avena macinata a grana media e 25 g di farina integrale.

Pasta alle noci/nocchie/mandorle: incorporate 25 g di mandorle, nocchie o noci tritate o macinate finemente nel composto a briciole descritto alla fine del punto 1.

Pasta brisée, arricchita: sostituite parte dell'acqua con un tuorlo o uovo intero, leggermente sbattuto. Al punto 2 aggiungete prima l'uovo, quindi una quantità di acqua sufficiente per ottenere l'impasto.

Pasta frolla: alla fine del punto 1 aggiungete 10-15 ml di zucchero semolato.

❷ Ripiegate un terzo della striscia verso l'alto e un altro terzo verso il basso, e sigillate i bordi con il matterello. Coprite e fate raffreddare in frigorifero per 20 minuti.

❸ Collocate la pasta su una superficie leggermente infarinata, con i bordi sigillati perpendicolari al piano di lavoro. Ripetete altre cinque volte la sequenza descritta ai punti 4 e 5 (spianatura, piegatura e raffreddamento), girando la pasta di 90° (un quarto di giro) dopo ogni sequenza.

❹ Se il burro dovesse emergere dalla pasta, cospargete con altra farina e fate raffreddare in frigorifero. Lasciate in frigorifero per 1 ora prima di stendere e modellare per l'uso desiderato.

Nota Non è conveniente utilizzare quantitativi minori. La pasta sfoglia infatti si conserva molto bene nel congelatore, per cui è consigliabile prepararne una quantità maggiore del necessario e congelarla per un utilizzo successivo.

INGREDIENTI

115g di farina
un pizzico di sale
1 uovo
280 ml di latte
un po' d'olio per friggere

CRÊPES

DOSI PER 8 CRÊPES O PANCAKES TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSO
TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A FILO

1 Introdurre la farina e il sale nel Recipiente . Aggiungete l'uovo e un quarto del latte. Usando la Frusta a Filo a velocità 1, lavorate fino a quando gli ingredienti non saranno amalgamati. Versate gradualmente il latte rimasto continuando a lavorare con la Frusta a Filo, fino ad ottenere una pastella liscia.

2 Versate in una brocca, coprite e lasciate riposare per 30 minuti, in modo che i granuli di amido abbiano il tempo di gonfiare e ammorbidirsi, rendendo la pastella più leggera.

3 Fate scaldare un po' d'olio in una padella dal fondo pesante da 20 cm, oppure in una padella per crêpes. Versatevi una quantità di pastella appena sufficiente per coprire il fondo della pentola con uno strato sottile. Fate ruotare la padella con movimenti circolari per distribuirvi uniformemente la pastella.

PASTA DI MANDORLE

DOSI PER 450G TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Mettete tutti gli ingredienti nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K a velocità minima mescolate insieme tutti gli ingredienti fino a quando non si saranno ben legati formando una pasta.

2 Trasferite su un piano di lavoro che avrete precedentemente cosperso con un leggero strato di zucchero a velo, e impastate fino ad ottenere una palla. Coprite fino al momento dell'uso.

Nota Se volete evitare di usare l'uovo per legare gli ingredienti, sostituite con acqua.

Per ricoprire una torta con la pasta di mandorle

1 Per prima cosa, preparate una glassa all'albicocca. Fate sciogliere 115 g di marmellata di albicocche con 30 ml (2 cucchiaini) d'acqua e portate a bollore, mescolando. Passatela attraverso un setaccio e utilizzatela mentre è ancora calda.

2 Se necessario, regolarizzate la parte superiore della torta in modo che risulti perfettamente piana. Capovolgete, in modo che la base piatta sia rivolta verso l'alto.

4 Cuocete a fuoco medio-alto per circa 1 minuto, fino a quando la crêpe non sarà leggermente dorata. Capovolgete la crêpe aiutandovi con un accessorio o facendola saltare, fate cuocere per altri 30 secondi, o fino a quando non sarà dorata.

5 Trasferite in un piatto. Ripetete l'operazione con il resto della pastella. Dovreste ottenere 8 crêpes. Impilatele disponendo della carta da forno fra l'una e l'altra. Mentre cucinate le altre crêpes, tenete quelle già pronte in caldo nel forno, se intendete servirle immediatamente.

6 Prima di servirle cospargetele con zucchero e succo di limone, oppure utilizzatele come indicato nella ricetta prescelta.

3 Misurate la circonferenza della torta con un pezzo di spago per avere un'idea della lunghezza della striscia di pasta di mandorle da utilizzare. Tagliate un altro pezzo di spago di lunghezza pari all'altezza della torta.

4 Su una superficie cosparsa di zucchero a velo stendete un po' meno di due terzi della pasta di mandorle, in modo da ottenere una striscia sufficientemente lunga da ricoprire i fianchi della torta e usando lo spago come riferimento. Tagliate i margini della pasta e arrotolatela senza schiacciare troppo.

5 Spennellate i fianchi della torta con la glassa di albicocche e srotolate la pasta di mandorle attorno alla torta. Livellate la giunzione servendovi di una spatola. Passate a mò di rullo un vasetto cilindrico da marmellata sui fianchi della torta per far aderire la pasta di mandorle.

6 Stendete con il matterello la pasta di mandorle rimanente, lavorandola in base alle dimensioni della torta. Spennellate la torta con la glassa di albicocche e trasferite la pasta sopra la torta aiutandovi con il matterello. Stendete leggermente la superficie con il matterello, quindi lasciate asciugare per 1-2 giorni prima di decorare con la glassa.

GLASSA REALE

DOSI PER 450G TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI PIÙ TEMPO DI RIPOSO ACCESSORI: FRUSTA A K

1 Mettete gli albumi nel Recipiente Kenwood. Con la Frusta a K a velocità minima, incorporate gradualmente lo zucchero a velo, versandolo un po' alla volta.

2 Continuate ad aggiungere lo zucchero fino a quando gli albumi non si saranno montati e non avranno raggiunto la consistenza giusta per la copertura di una torta. Se intendete utilizzare una tasca da pasticciare per fare la decorazione, aggiungete un po' di zucchero a velo in più, poiché la glassa dovrà risultare leggermente più densa.

3 Unite la glicerina per evitare che la glassa si indurisca. Se dovete ricoprire una torta a più piani, la superficie dovrà essere dura per sorreggere i vari strati, quindi non aggiungete la glicerina.

4 Per conservare la glassa, travasatela in un recipiente ermetico per evitare che si indurisca, e aprite solo al momento dell'utilizzo. Lasciate riposare per alcune ore per permettere alle eventuali bolle d'arie di salire in superficie.

Per una glassatura “a picchi di neve”

La glassa deve essere sufficientemente densa per poter modellare dei “picchi” con il dorso di un cucchiaino. Distribuite la glassa su tutta la torta, quindi modellate i picchi con un cucchiaino. Lasciate indurire per 24 ore.

Per una copertura liscia

1 Stendete la glassa sopra la pasta di mandorle. Cospargete la parte superiore della torta con circa metà della glassa e distribuitela con una paletta, dando dei colpetti per eliminare le eventuali bolle d'aria.

2 Fate passare un righello sulla parte superiore della torta, tenendolo inclinato di circa 30°, esercitando una leggera pressione in modo uniforme. Eliminate la glassa in eccesso. Se possibile, lasciate indurire per 24 ore.

3 Per ricoprire i fianchi con la glassa, collocate la torta su un piano girevole. Distribuite la glassa sui fianchi e iniziate ad uniformare con una palettina. Impugnate una spatola o paletta inclinandola a 45° e passatela tutto attorno alla torta per uniformarne la superficie.

4 Se la torta è di forma quadrata, la copertura dovrà essere applicata separatamente su ogni lato. Regolarizzate i bordi con una spatola e lasciate indurire per 24 ore.

5 Se volete ottenere una finitura veramente uniforme, stendete un secondo strato più sottile. Prima di procedere, regolarizzate la superficie con della carta vetrata a grana fine ed eliminate tutte le imperfezioni. Per togliere i residui di glassa dalla superficie, usate un pennello da cucina.

Breve guida a termini, tecniche e ingredienti culinari meno noti.

Acqua acidulata – Acqua a cui è stato aggiunto un po’ di succo di limone o di aceto, nella quale vengono immersi determinati frutti o ortaggi (ad esempio, mele, carciofi e sedano rapa) per evitare che anneriscano rapidamente a contatto con l’aria una volta tagliati. Aggiungere 15ml di succo di limone o di aceto in un litro di acqua fredda.

Acqua di fiori d’arancio – Sostanza liquida aromatica, ricavata dai profumati fiori dell’arancio di Siviglia ed utilizzata per aromatizzare dolci e biscotti.

Acqua tiepida – Più o meno a temperatura corporea, circa 37°C.

Albedo – Parte bianca sottostante la scorza di un agrume.

Appassire – Questo termine è utilizzato per spiegare come deve essere la cottura di spinaci, pak choi o di altre verdure a foglia larga. Le foglie vanno messe in pentola senza essere state asciugate dopo le operazioni di lavaggio. Vengono cotte per un breve tempo, mescolando e girando in continuazione, fino a quando abbiano rilasciato il proprio liquido naturale e siano diventate flosce, ma conservino ancora un colore brillante.

Arrowroot – Sostanza addensante che può essere utilizzata in sostituzione della maizena in preparazioni quali salse e glasse. Mentre la maizena conferisce alle salse un aspetto opaco, utilizzando l’arrowroot si otterranno salse trasparenti

Bagnomaria – Tecnica di cottura usata per evitare il contatto diretto con il calore: i recipienti contenenti preparazioni particolarmente delicate, quali creme e sformati a base di uova, terrine di pesce o carne, vengono immersi in una pirofila o una pentola piuttosto profonda riempita d’acqua per metà e le pietanze vengono cucinate a calore moderato.

Bicarbonato di sodio – Ingrediente principale della polvere lievitante per dolci. Può essere utilizzato anche da solo come agente lievitante.

Biscotti Digestive – Biscotti ai cereali, con sapore di nocciola.

Bulghur – Chiamato anche bulgur, burghul o grano spezzato. Grano integrale germogliato, cotto, quindi fatto seccare e spezzato.

Caramello – Zucchero o sciroppo di zucchero fatto cuocere molto lentamente, fino ad assumere un colore bruno.

Cottura a vuoto – Metodo utilizzato per cuocere una base per torte dolci o salate prima della farcitura; per impedire che l’impasto si sollevi durante la cottura, esso viene rivestito con un disco di carta oleata e riempito con uno strato di fagioli secchi.

Confettura – Marmellata preparata con frutti interi.

Coriandolo – Erba aromatica a foglie verdi, nota anche come "prezzemolo cinese".

Coulis – Termine francese per indicare una purea liscia e omogenea di frutta o verdura fresca.

Couscous – Piatto base della cucina nordafricana, dalla consistenza granulosa, formato da piccole palline di semola.

Cuocere alla piastra – Anche “grigliare”, cuocere con calore che irradia direttamente da sopra o da sotto.

Crème Fraîche – Varietà francese di panna di latte vaccino, dalla consistenza piuttosto densa e dal sapore acidulo. Può essere sostituita dalla panna acida.

Carta antiaderente da forno – Carta opaca utilizzata per evitare che i cibi si attacchino alla superficie di cottura; utilizzata principalmente per foderare le teglie prima di cuocerle delle torte.

Farina bianca tipo "0" – Farina dall’alto contenuto proteico e buona percentuale di glutine, adatta per fare il pane.

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

Feta – Formaggio bianco grasso, tradizionalmente veniva prodotto con latte di pecora, anche se ora viene ampiamente utilizzato anche latte vaccino. Conservato in salamoia, è originario della Grecia.

Flambé – Irrorare una pietanza con liquori, in genere rum o brandy, e infiammarla per accentuare il gusto e bruciare l'alcool.

Formaggio erborinato – Formaggio morbido con venature blu-verdastre, per lo più ricavato da latte vaccino. Esempi: Stilton, Gorgonzola, Roquefort, Dolcelatte.

Fudge – Varietà di caramello soffice e non appiccicoso, composto da zucchero, burro e latte condensato.

Formaggio Cheddar – Formaggio grasso, a pasta semidura originario dell’Inghilterra ma prodotto ovunque. Può essere sostituito con Gruviera, Emmental o Monterey Jack.

Grano saraceno – Detto anche grano nero o grano rosso. E’ un cereale dai chicchi piccoli e triangolari da cui si ricava una farina dal sapore che ricorda quello delle faggeole (frutti del faggio).

Glicerina – Liquido denso e trasparente di sapore leggermente dolce, utilizzato per conservare la morbida consistenza della glassa reale. La si trova sia nei supermercati che in farmacia.

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

Ghee – Burro chiarificato tipico della cucina indiana. In alternativa, potete usare burro chiarificato da voi. Per chiarificare il burro, farlo scaldare fino a quando sarà sciolto e abbia smesso di formare bolle. Togliere dal fuoco e lasciare riposare finché il sale e i sedimenti si saranno depositati sul fondo. Rimuovere delicatamente la parte grassa e filtrare con una garza. Scartare la parte sedimentata.

Glutine – Complesso proteico, viscoso e appiccicoso, contenuto nei semi del frumento. La quantità di glutine contenuta nei vari tipi di farina è responsabile della diversa consistenza di torte e pane.

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. Questa operazione viene eseguita più agevolmente con un cucchiaino di metallo, perché presenta un bordo più sottile rispetto a quello di legno.

Impazzire – Separazione degli ingredienti di una crema o una salsa dopo aver aggiunto le uova. Può essere dovuta ad una temperatura di cottura eccessiva, oppure al fatto che le uova sono state sbattute troppo velocemente.

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

Inchiostro di seppia – Liquido denso e nero ricavato dalle seppie, utilizzato come colorante naturale per la preparazione della pasta e di alcune salse.

Kirsch – Brandy tedesco di colore trasparente, distillato dalle ciliegie.

Latte di cocco in polvere – Polvere ricavata dalla disidratazione del latte di cocco, utilizzata per insaporire molti piatti. In alternativa, si può utilizzare della crema di cocco.

Lenticchie di Puy – Piccole lenticchie verdi francesi. Sono considerate le lenticchie migliori, ma possono essere sostituite con altre qualità di lenticchie, verdi o scure.

Lucidare – Con un pennello da cucina, stendere del latte e dell'uovo sbattuto sulla superficie di pietanze dolci o salate (generalmente impasti), prima della cottura. Dopo essere state cotte in forno, i dolci possono essere lucidati con miele o sciroppo di zucchero.

Montare a crema – Tecnica con cui burro e 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 ad incorporare aria.

Mandorle in scaglie – Mandorle sbucciate tagliate sottilmente.

Malibu – Rum chiaro aromatizzato al cocco. Può essere sostituito con un liquore al cocco.

Marinata – Salsa usata per marinare, un procedimento in cui la carne, ma anche altri alimenti, viene lasciata a lungo immersa in una miscela fatta di liquidi (es. vino) ed aromi, prima della cottura. La carne risulterà così più morbida e saporita.

Montare a neve – Sbattere energicamente panna o albumi d’uovo finché raggiungono una consistenza piuttosto densa. Per ottenere i migliori risultati, bisogna frustare alla massima velocità, quando gli albumi sono pronti, la massa si solleva formando delle punte e potete rovesciare la ciotola senza spargere nulla.

Orzo perlato – Orzo i cui chicchi sono sotto posti a un trattamento di brillatura che li fa assomigliare a piccole perle. Data la rimozione dell’involucro esterno, i chicchi cuociono più velocemente. Ottimo nelle zuppe.

Pan brioche – Pane lievitato francese arricchito con burro, uova e zucchero, realizzato come singole pagnotte o pagnotta grande, dalla caratteristica forma di due palle di diversa grandezza sovrapposte. Spesso servito per la prima colazione, è ottimo anche come sostituto del pan di Spagna per la preparazione della zuppa inglese o di altri dolci al cucchiaino.

Pesce a carne bianca – Quando tra gli ingredienti di una ricetta viene indicato del pesce a carne bianca, può essere utilizzato qualunque tipo di pesce locale a carne bianca: ippoglosso, gattuccio, merluzzo, nasello, merlano, pianuzza, sogliola.

Pasta fillo – Conosciuta anche come fillopasta. Varietà di pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli, tipica della cucina greca e mediorientale. La si trova anche surgelata in fogli già pronti.

Purea – Frutta, verdura, carne o pesce frullati, setacciati o triturati in una consistenza cremosa ed omogenea.

Rutabaga – Radice commestibile, dalla polpa arancio-giallastra o dal sapore leggermente dolce. Da usare per la preparazione di piatti in umido e stufati, oppure come contorno.

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

Rinfrescare – Far raffreddare molto velocemente ortaggi bolliti, tenendoli sotto l'acqua fredda corrente in modo che se ne arresti la cottura.

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

Riposare – Fase della preparazione di un impasto avente lo scopo di fare in modo che il glutine contenuto nella farina si contragga, facilitando così la successiva stesura dell'impasto ed evitandone il restringimento in fase di cottura.

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

Saltare – Tecnica per friggere rapidamente gli ingredienti con poco olio a temperatura molto alta, generalmente utilizzando un wok. Gli ingredienti vengono girati in continuazione finché pronti.

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.

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

Seconda lievitazione – Lasciare che un impasto lieviti dopo avergli dato la forma finale.

Segale – Cereale a basso contenuto di glutine; spesso mescolato al frumento per la preparazione del pane.

Sidro – Bevanda alcolica frizzante prodotta dalla fermentazione delle mele; in molti piatti può essere sostituito con il succo di mela. Per un sapore ancora più particolare, aggiungete anche un goccio di brandy o di calvados.

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

Spezie cajun – Miscela pronta di spezie originaria di New Orleans, comprendente peperoncino in polvere, peperoncino di Cayenna, pepe, aglio, zenzero e pepe della Giamaica. Può essere sostituito con qualunque tipo di miscela di spezie messicana, giamaicana o creola.

Spolverizzare – Cospargere leggermente con zucchero a velo, cocco o farina, utilizzando un setaccio o un passino.

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

Stampo per crostata – Teglia, generalmente circolare e dai bordi bassi, spesso dotata di fondo estraibile, adatta per la cottura al forno di crostate, quiche e torte in genere.

Yogurt greco – Yogurt di capra particolarmente denso, ideale per chi soffre di allergia al latte vaccino. Ha un sapore ricco e corposo, leggermente acidulo.

Zucchero Demerara – Qualità di zucchero di canna, dai cristalli piuttosto grossi, utilizzato per la decorazione di torte e biscotti.

INDICE DELLE RICETTE PER ACCESSORIO

Questo indice elenca le ricette che si possono preparare con un accessorio o utensile. Alcune ricette richiedono l'utilizzo di più di un accessorio o utensile.

FRUSTA A FILO

clafoutis di bacon, cipolla e pomodori	.73
crepes	.166
crêpes Suzette	.110
crepelle di pollo e porri	.63
crostata di agrumi alla meringa	.113
dolce della passione	.131
dolce di frutta estiva	.118
frittata di asparagi e spaghetti	.74
frittelle di mais dolce	.96
gelato di cioccolato alla creola	.122
gelato di fragole	.121
gelato di fudge alla creola	.122
gelato di vaniglia alla creola	.122
irish coffee	.159
maionese	.102
meringa al mango e alle nocciole	.115
millefoglie di lamponi e nocciole	.135
mousse al cioccolato bianco	.120
pan di Spagna con panna e fragole	.130
pavlova	.119
profiteroles moka	.114
riso saltato	.84
rotolo di mandorle	.129
rotolo di merluzzo affumicato	.50
salsa aioli	.102
salsa tartara	.102
soufflé a doppia cottura	.70
soufflé di granchio alla Cajun	.49
syllabub al limone e lamponi	.118
tartellette alla crema di limone	.135
tempura di verdure	.92
tiramisú	.116
torta di cipolle dorate	.76
torta golosa al cioccolato	.131
tortilla di patate al brie	.71
SPREMIAGRUMI	
asparagi con salsa olandese al lime	.37
crêpes Suzette	.110
crostata di agrumi alla meringa	.113
gassosa	.161
gelatina d'arance	.120
marmellata di limoni e lime	.104
marmellata di arance alla sivigliana	.104
patate con salsa di panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	.39

spremuta d'agrumi	.157
tartellette alla crema di limone	.135
COLINO E SETACCIO	
coulis di lamponi	.105
coulis di pomodori	.107
dolce di frutta estiva	.118
gnocchi di patate al gorgonzola	.73
purè di patate con aglio e olio di oliva	.95
purè di sedano rapa	.93
torta gelato Banoffi	.122
vellutata di pomodoro fresco con olio aromatizzato al basilico	.35
vellutata invernale	.34
CENTRIFUGA NON-STOP	
Bellini alla pesca	.158
bevanda energetica a base di carote e zenzero	.161
bibita ghiacciata estiva	.157
centrifugato di pera ed ananas	.156
crostata di noci di cocco alla creola	.114
frittelle di patate	.93
scones alla scozzese	.138
succo di pomodoro all'italiana	.157

GANCIO IMPASTATORE	
Chelsea buns	.152
ciabatta	.145
ciambella mediterranea	.153
focaccia	.146
grissini italiani	.148
impasto base per pane bianco	.164
Krapfen	.136
pane ai cereali	.144
panini al latte	.149
pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena	.153
pizza con mozzarella, pomodoro e funghi	.75
pane farcito con prosciutto e parmigiano	.146
pane di farro	.149
pane di segale	.144
pane integrale	.144
pane naan	.148
Stollen di Natale	.150
Zopf	.151
TRITATUTTO	
arrosto di agnello in salsa harissa	.54
arrosto vegetariano di riso integrale e mandorle	.84
asparagi con salsa olandese al lime	.37
biscotti al cioccolato bianco	.139

bruschetta con pesto di aglio, pomodori, rucola e mozzarella	.35
carré di agnello in crosta alle erbe	.55
charlotte di mele e pere	.110
falafel con insalata e yogurt alla menta	.98
fettuccine ai frutti di mare con crema di peperoni rossi	.81
filetti di pesce in crosta alla Chermoula	.48
filetto di maiale farcito con prugne cotte	.57
filetto di manzo Wellington	.61
frittata di asparagi e spaghetti	.74
gazpacho	.121
gelato di fragole	.121
gougère ai funghi	.77
insalata di fagioli di Spagna	.96
insalata di melone, mango e pompelmo	.38
ippoglosso in padella con salsa di pomodoro ed erbette	.47
kebbe vegetariani	.88
lenticchie di Puy e riso della Camargue	.86
maiale saltato con tagliolini	.58
maionese	.102
patate con patate	.62
marmellata di cipolle rosse	.103
millefoglie di lamponi e nocciole	.135
melanzane ripiene di couscous	.89
meringa al mango e alle nocciole	.115
pasta choux	.164
patate con salsa di panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	.39
paté di fegatini di pollo e olive	.40
pesto	.106
pithiveirs di noci americane	.111
pizza con mozzarella, pomodoro e funghi	.75
polpettone all'americana con salsa di cipolle	.59
quiche di salmone affumicato e crescione	.71
rana pescatrice (coda di rospo) ripiena al forno	.47
ravioli di ricotta e spinaci	.83
risotto alla zucca	.85
rotolo di mandorle	.129
rotolo di merluzzo affumicato	.50
salsa aioli	.102
salsa di pane	.106

salsa tartara	.102
sedano rapa in insalata con bresaola	.37
soufflé di granchio alla Cajun	.49
tabbouleh	.88
tagliatelle con fegatini di pollo e salvia	.81
terrina di salmone e trota	.44
tortilla di patate al brie vellutata di pomodoro fresco con olio aromatizzato al basilico	.35
vellutata invernale	.34
verdure saltate	.94
zuppa di carote e limone	.32
MACININO	
pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena	.153
pane di farro	.149
tortine di cereali con miele e mele	.134

AFFETTATUTTO/GRATTUGIA	
arrosto vegetariano di riso integrale e mandorle	.84
charlotte di mele e pere	.110
coleslaw croccante	.99
crepelle di pollo e porri	.63
curry di pesce alla maniera di Goa	.45
dolce della passione	.131
fonduta di formaggi	.76
gelato allo yogurt di mele e cannella	123
gougère ai funghi	.77
insalata di fagioli di Spagna	.96
insalata di finocchi e arance	.98
lenticchie di Puy e riso della Camargue	.86
manzo con patate	.62
marmellata di cipolle rosse	.103
pesce alla fornaia	.44
pizza con mozzarella, pomodoro e funghi	.75
polpettone all'americana con salsa di cipolle	.59
polpette di pollo in stile Cajun	.66
porri e patate al forno	.94
riso saltato	.84
risotto alla zucca	.85
salsicce di pollo, limone ed erba cipollina	.66
sedano rapa in insalata con bresaola	.37
soufflé di granchio alla Cajun	.49
spaghetti alla carbonara	.82
strudel di mele	.138
torta di cipolle dorate	.76
tortilla di patate al brie	.71

INDICE DELLE RICETTE PER ACCESSORIO

vellutata invernale	.34
verdure saltate	.94
zuppa di carote e limone	.32
GELATIERA	
crema di gelato al cocco	.121
gelato allo yogurt di mele e cannella	123
gelato di cioccolato alla creola	.122
gelato di fragole	.121
gelato di fudge alla creola	.122
gelato di vaniglia alla creola	.122
sorbetto di mango e lime	.123
TORCHIO	
ravioli di ricotta e spinaci	.83
ricetta base per preparare la pasta con la sfogliatrice	.80
spaghetti alla carbonara	.82
tagliatelle con fegatini di pollo e salvia	.81
FRUSTA A K	
arrosto vegetariano di riso integrale e mandorle	.84
asparagi con salsa olandese al lime	.37
bevanda allo yogurt di lamponi e succo d'arancia	.160
bisque alla pescatora	.32
bistecche di tacchino in salsa di crescione	.64
carré di agnello in crosta alle erbe	.55
charlotte di mele e pere	.110
cocktail di frutta esotica	.156
crema di sedano rapa e formaggio erborinato	.33
dolce di frutta estiva	.118
fettuccine ai frutti di mare con crema di peperoni rossi	.81
filetti di pesce in crosta alla chermoula	.48
frappé al caffè e liquore	.158
frappé alla fragola e melone	.160
frappé all'arancia e cioccolato	.158
frappé allo zenzero	.160
frittelle di mais dolce	.96
frullato denso alla banana	.161
gazpacho	.34
insalata di melone, mango e pompelmo	.38
limonata kenwood	.156
maionese	.102
meringa al mango e alle nocciole	.115
passato veloce di verdure	.32
paté di fegatini di pollo e olive	.40
petti d'anatra con glassa alla frutta	.64
polpette di merluzzo	.51

polpette di merluzzo	.51
polpettone all'americana con salsa di cipolle	.59
purè di patate con aglio e olio di oliva	.95
salsicce di maiale con finocchio e paprica	.57
salsicce di manzo e pepe nero	.60
salsicce di pollo, limone ed erba cipollina	.66
sformato di merluzzo e gamberi	.48
"Streuselkuchen" di pesche e ciliege	.134
torta al caffè	.129
torta di compleanno alla frutta	.126
torta di ricotta alla vaniglia	.116
torta gelato Banoffi	.122
torta golosa al cioccolato	.131
tortine di cereali con miele e mele	.134
FRULLATORE	
arrosto vegetariano di riso integrale e mandorle	.84
asparagi con salsa olandese al lime	.37
bevanda allo yogurt di lamponi e succo d'arancia	.160
bisque alla pescatora	.32
bistecche di tacchino in salsa di crescione	.64
carré di agnello in crosta alle erbe	.55
charlotte di mele e pere	.110
cocktail di frutta esotica	.156
crema di sedano rapa e formaggio erborinato	.33
dolce di frutta estiva	.118
fettuccine ai frutti di mare con crema di peperoni rossi	.81
filetti di pesce in crosta alla chermoula	.48
frappé al caffè e liquore	.158
frappé alla fragola e melone	.160
frappé all'arancia e cioccolato	.158
frappé allo zenzero	.160
frittelle di mais dolce	.96
frullato denso alla banana	.161
gazpacho	.34
insalata di melone, mango e pompelmo	.38
limonata kenwood	.156
maionese	.102
meringa al mango e alle nocciole	.115
passato veloce di verdure	.32
paté di fegatini di pollo e olive	.40
petti d'anatra con glassa alla frutta	.64
polpette di merluzzo	.51

salsa aioli	.102
salsa di pane	.106
salsa di pomodoro alla mediterranea	.107
salsa tartara	.102
sorbetto di mango e lime	.123
soufflé a doppia cottura	.70
TRITATUTTO, L'ACCESSORIO PER SALSICCE E L'ACCESSORIO PER KEBBE	
fagottini croccanti di anatra con salsa all'arancia	.40
hamburger di manzo	.60
kebbe di agnello alla libanese	.55
kebbe vegetariani	.88
kofta kashmiri alle mandorle e yogurt	.55
paté rustico	.38
polpette di merluzzo	.51
polpette di pollo in stile Cajun	.66
polpettone all'americana con salsa di cipolle	.59
salsicce di maiale con finocchio e paprica	.57
salsicce di manzo e pepe nero	.60
salsicce di pollo, limone ed erba cipollina	.66
MACINATUTTO	
arrosto di agnello in salsa harissa	.54
bistecche al limone e pepe nero	.62
condimento al gorgonzola/roquefort	.92
condimento all'aceto balsamico	.92
curry di pesce alla maniera di Goa	.45
fagottini di verdure	.41
filetti di pesce in crosta alla chermoula	.48
gamberi all'aglio piccanti	.50
insalata di fagioli di Spagna	.96
insalata di patate	.99
Irish coffee	.159
maiale saltato con tagliolini	.58
moka fino	.159
pesce spada alla piastra con pesto rosso	.51
petti d'anatra con glassa alla frutta	.64
pollo (ricetta delle Indie occidentali)	.67
spiedini di pollo tikka	.67
tabbouleh	.88
tempura di verdure	.92
vellutata di pomodoro fresco con olio aromatizzato al basilico	.35
verdure saltate	.94
vinaigrette	.103
vinaigrette alla senape	.92
vinaigrette all'aglio	.103

vinaigrette alle erbe	.103
PASTA FRESCA	
budino di maccheroni	.11
fettuccine ai frutti di mare con crema di peperoni rossi	.81
ravioli di ricotta e spinaci	.83
ricetta base per preparare la pasta con il torchio	.80
rigatoni pomodoro e feta	.82
spaghetti alla carbonara	.82
tagliatelle con fegatini di pollo e salvia	.81
L'ATTACCO PER PREPARARE LE PATATE	
insalata di patate	.99
manzo con patate	.62
patate soffici alla spagnola	.92
patate, rape e carote glassate	.95
porri e patate al forno	.94
SMINUZATUTTO	
biscotti al cioccolato bianco	.139
clafoutis di bacon, cipolla e pomodori	.73
crumble al fudge e noci	.141
curry di pesce alla maniera di Goa	.45
dolce della passione	.131
fonduta di formaggi	.76
polenta verde con sugo di pomodoro e funghi	.86
riso saltato	.84
rotolo di mandorle	.129
sformato di merluzzo e gamberi	.48
soufflé a doppia cottura	.70
soufflé di granchio alla Cajun	.49
tiramisú	.116

INDEX

pomodoro e funghi	75	quiche di salmone affumicato e crescione	71	terrina di salmone e trota	44	tempura di verdure	92
ippoglosso in padella con salsa di pomodoro ed erbette	47	salsa di pane	106	tiramisù	116	vellutata invernale	34
polenta verde con sugo di pomodoro e funghi	86	di pomodoro alla mediterranea	107	torta	124-134	verdure	90-99
patate con salsa di panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	39	al pesto	106	rotolo di mandorle	126	<i>Vedere anche</i> vari tipi di verdure	
rigatoni pomodoro e feta	82	coulis di lamponi	105	di compleanno alla frutta	126-7	vinaigrette	103
coulis di pomodori	107	coulis di pomodori	107	al caffè	129	all'aglio	103
pompelmo, insalata di melone, mango e pompelmo	38	di crescione	64	tortine di cereali con miele e mele	134	alle erbe	103
polenta verde con sugo di pomodoro e funghi	86	insaccatrice manuale	15	della passione	131	alla senape	103
pollo (ricetta delle indie occidentali)	67	salsa aioli	102	"Streuselkuchen" di pesche e ciliege	134	U	
porro		salsa olandese, asparagi con salsa olandese al lime	37	golosa al cioccolato	131	uova	68-77
crepelle di pollo e porri	63	salsa tartara	102	pan di zenzero	133	frittata di asparagi e spaghetti	74
porri e patate al forno	94	salsicce		tiramisù	116	tortilla di patate al brie	77
profiteroles moka	114	di manzo e pepe nero	60	torta di cipolle dorate	76	torta di cipolle dorate	71
purè di patate con aglio e olio di oliva	95	di pollo, limone ed erba cipollina	66	torta di compleanno alla frutta	126-7	quiche di salmone affumicato e crescione	71
Q		di maiale con finocchio e paprica	57	torta gelato banoffi	122	soufflé a doppia cottura	70
quiche di salmone affumicato e crescione	71	salsicce di manzo e pepe nero	61	torta golosa al cioccolato	131	Y	
R		salvia, tagliatelle con fegatini di pollo e salvia	81	tortilla di patate al brie	71	yogurt	
rana pescatrice (coda di rospo)		sbriciolare i biscotti	9, 12	tortine di cereali con miele e mele	134	gelato allo yogurt di mele e cannella	123
ripiena al forno	47	scones alla Scozzese	138	tritacarne	14	falafel con insalata e yogurt alla menta	98
ravioli di ricotta e spinaci	83	sedano rapa		tritare il ghiaccio	12	kofta kashmiri alle mandorle e yogurt	54
recipienti	8	crema di sedano rapa e formaggio erborinato	33	tritattutto	26-7	bevanda allo yogurt di lamponi e succo d'arancia	160
ricetta base per preparare la pasta con la sfogliatrice	80	purè di sedano rapa	93	V		Z	
ricetta base per preparare la pasta con il torchio	80	sedano rapa in insalata con bresaola	37	vaniglia		zenzero	
ricotta, ravioli di ricotta e spinaci	83	sorbetto di mango e lime	123	gelato di vaniglia alla creola	122	bevanda energetica a base di carote e zenzero	161
ridurre in purea le verdure	9	soufflé		torta di ricotta alla vaniglia	116	pan di zenzero	133
rigatoni pomodoro e feta	82	di granchio alla Cajun	49	vedere anche vari tipi di frutta		frappé allo zenzero	160
riso	84-86	a doppia cottura	70	petti d'anatra con glassa alla frutta	64	Zopf	151
arrosto vegetariano di riso integrale e mandorle	84	spaghetti		dolce di frutta estiva	118	zucca, risotto alla	85
impasto a base di riso integrale	23	frittata di asparagi e spaghetti	74	pane da tè alla frutta tropicale	130	zuppe	13,30-35
riso saltato	84	alla carbonara	82	torta di compleanno alla frutta	126-7	di carote e limone	32
lenticchie di Puy e riso della Camargue	86	spiedini di pollo tikka	67	vedere anche vari tipi di pesce		di sedano rapa e formaggio erborinato	33
risotto alla zucca	85	spremifrutta a centrifuga "sticky toffee pudding" con salsa al caramello	113	filetti di pesce in crosta alla Chermoula	48	bisque alla pescatora	32
rotolo		Stollen di Natale	150	polpette di merluzzo	50	vellutata di pomodoro fresco con olio aromatizzato al basilico	35
di mandorle	129	strudel di mele	138	pesce alla fornaia	44	gazpacho	34
di merluzzo affumicato	50	succo di pomodoro all'italiana	157	curry di pesce alla maniera di Goa	45	passato veloce di verdure vellutata invernale	32
rucola, bruschetta con pesto di aglio, pomodori, rucola e mozzarella	35	sugo		sformato di merluzzo e gamberi	48		34
S		ippoglosso in padella con salsa di pomodoro ed erbette	47	bisque alla pescatora	32		
salmone		polenta verde con sugo di pomodoro e funghi	86	vellutata di pomodoro fresco con olio aromatizzato al basilico	35		
filetti di pesce in crosta alla Chermoula	48	syllabub al limone e lamponi	116	verdure			
terrina di salmone e trota	44	T		passato veloce di verdure	33		
		tabbouleh	88	frittelle di patate	93		
		tagliatelle con fegatini di pollo e salvia	81	fagottini di verdure	41		
		tempura di verdure	92	verdure saltate	94		