Difficoltà della ricetta molto facile - facile - elaborata

q.b. = quanto basta

Utilizzo della lama acciaio

Utilizzo del coltello da impasto

Utilizzo dello sbattitore

Utilizzo della mini bacinella

2 mm Utilizzo del disco grattugia 2 mm

4 mm Utilizzo del disco grattugia 4 mm

2 mm Utilizzo del disco affettatrice 2 mm

4 mm Utilizzo del disco affettatrice 4 mm

Utilizzo della centrifuga

Utilizzo dello spremiagrumi

Per la maggior parte delle ricette, una tabella vi permetterà di adattare automaticamente la ricetta a seconda del numero di persone e/o a seconda del vostro apparecchio.

Ad esempio per il C3200, la capacità massima è di 4 persone.

| Robot \ Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Compact 3200 | • | • | | |
| Cuisine Système 4200 | • | • | • | |
| Cuisine Système 5200 | • | • | • | • |

## E PREPARAZIONI DI BASE


Burro per lumache 77
Maionese 77
Pesto 78
Salsa aïoli 78
Salsa bernese 79
Salsa cocktail 79
Salsa rouille 80
Salsa tartara 80
Ripieno di carne suina 81
Ripieno per pollame 81
Pasta brisè 82
Pasta frolla 82
Blinis 84
Pasta per la pizza 84
Pasta per bignè 85
Crêpe 85
Cialda 86
Crema al cioccolato e alla nocciola da spalmare 86
Panna montata 87
Crema pasticcera 87


## PANETTERIA


Pane ricetta base 89
Pane alla pancetta e alle cipolle 89
Pane alle olive e al chorizo 90
Pan carrè 90
Brioche 91


## MINESTRE E VELLUTATE


Minestra di verdure 93
Zuppa di crescione 93
Zuppa di geloni 94
Vellutata di zucchine 94
Gazpacho 95


## VERDURE


Verdure mediterranee gratinate 97
Pizza alle verdure 98
Purea di sedano rapa 99
Ratatouille 99


## PESCE


Nasello al cartoccio con julienne di verdure 101
Tartara di salmone e coda di rospo 102


## CARNE


Pasticcio di carne alla Parmentier 104
Calzone al vitello e al basilico 105


## DESSERT


Crostata di mele caramellate 107
Fondant al cioccolato 108
Mousse al cioccolato 108
Gazpacho di frutta estiva 109

# Burro per lumache

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 6 min | 6 min | 8 min | 8 min |
| Dozzine di lumache | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Burro tenero | 100 g | 200 g | 300 g | 400 g |
| Spicchi d'aglio | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Mazzi di prezzemolo | 1/2 | 1 | 1 | 2 |
| Scalogni | 1/2 | 1 | 2 | 3 |
| Gocce di liquore d'anice | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Spelare** l'aglio e gli scalogni. Lavare e asciugare il prezzemolo.
**Nella** mini bacinella inserire l'aglio, gli scalogni e il prezzemolo. Avviare per 1 min. l'apparecchio le gocce di liquore d'anice e il burro a pezzi. Salare e pepare.
**Lasciar** girare ancora 1 min. La preparazione deve essere omogenea.
*Questo burro per lumache si conserva in frigorifero per alcuni giorni oppure in congelatore in una scatola ermetica.*

# Maionese

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| Tuorli d'uovo | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Senape forte | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e 1/2 | 2 cucchiai | 2 cucchiai e 1/2 |
| olio | 150 ml | 300 ml | 450 ml | 600 ml |
| aceto | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| Sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Nella** mini bacinella introdurre i tuorli, 1 cucchiaio di olio e la senape.
**Avviare** per 20 s e aggiungere la metà dell'olio dalla bocca di carico dapprima a filo sottile e mano a mano sempre di più.
**Aggiungere** sale e pepe e il resto dell'olio lasciando girare l'apparecchio. Aggiungere l'aceto all'ultimo momento.
*Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.*
*Per una maionese più leggera, utilizzare l'uovo intero.*

# Pesto

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| spicchi d'aglio | 1 | 1 | 2 | 2 |
| mazzi di basilico | 1 | 1 | 2 | 2 |
| pinoli | 40 g | 50 g | 75 g | 90 g |
| olio di oliva | 80 ml | 100 ml | 150 ml | 180 ml |
| parmigiano reggiano | 40 g | 50 g | 75 g | 90 g |
| sale | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Lavare** il basilico. Staccare le foglie e asciugarle. Spelare gli spicchi d'aglio, tagliarli in due e togliere il germe centrale.
**Introdurre** nella mini bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il parmigiano reggiano e il sale.
**Dare** 10 impulsi circa fino ad ottenere una miscela omogenea.
**Avviare** l'apparecchio in funzionamento continuo e aggiungere l'olio di oliva dalla bocca di carico senza smettere di frullare.
*Delizioso con la pasta.*

# Salsa aïoli

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 6 min | 6 min | 8 min | 8 min |
| tazze di maionese | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| spicchi d'aglio | 2 - 3 | 4 - 5 | 6 - 8 | 8 - 10 |

**Spelare** l'aglio e metterlo nella mini bacinella.
**Avviare** l'apparecchio per 30 s e lasciare l'aglio in fondo alla bacinella.
**Preparare** la maionese sul trito d'aglio seguendo la ricetta a pagina 77.
*Da mangiare con verdure tagliate a bastoncini.*

# Salsa bernese

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| Cottura | 10 min | 10 min | 10 min | 10 min |
| scalogni | 1 | 2 | 3 | 4 |
| burro | 60 g | 100 g | 150 g | 200 g |
| rametti di dragoncello | 1 | 2 | 3 | 4 |
| tuorli d'uovo | 1 | 2 | 3 | 4 |
| aceto | 60 ml | 100 ml | 150 ml | 200 ml |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Tritare** gli scalogni e il dragoncello nella mini bacinella (4/5 impulsi).
**In** un pentolino con fondo spesso, mettere il trito, l'aceto, il sale e il pepe. Far ridurre di metà a fuoco lento.
**Versare** il contenuto del pentolino nella mini bacinella. Aggiungere i tuorli e dare 3 impulsi.
**Aggiungere** il burro tagliato a pezzi e dare 5-6 impulsi fino a che non si ottiene la consistenza voluta.
*Accompagna tutte le carni rosse alla griglia.*

# Salsa cocktail

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 10 min |
| tazze di maionese | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| ketchup | 2 cucchiaini | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai |
| Porto/Cognac | 2 cucchiaini | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai |
| salsa Worcester | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino | 2 cucchiaini | 2 cucchiaini |
| gocce di tabasco | 1 | 2 | 3 | 4 |
| panna fresca | 2 cucchiaini | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai |

**Preparare** la maionese in base alla ricetta alla pagina 77.
**Dopo** aver montato la maionese, aggiungere gli altri ingredienti e dare 5/6 impulsi fino a che non si ottiene una preparazione omogenea.
*Per accompagnare avocado, gamberetti...*

# Salsa rouille

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| polpa d'aglio | 1 cucchiaino | 2 cucchiaini | 3 cucchiaini | 4 cucchiaini |
| tuorli | 1 | 2 | 3 | 4 |
| olio di oliva | 200 ml | 300 ml | 450 ml | 600 ml |
| concentrato di pomodoro | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai |
| zafferano in polvere | 1 g | 1 g | 2 g | 2 g |
| pizzico di peperoncino piccante | 1 | 1 | 1 | 2 |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Introdurre** nella mini bacinella la polpa d'aglio.
**Aggiungere** i tuorli, lo zafferano e il peperoncino. Salare leggermente e pepare.
**Avviare** per circa 20 s e aggiungere l'olio di oliva un poco alla volta dalla bocca di carico come per la maionese.
**Incorporare** il concentrato di pomodoro dalla bocca di carico e dare qualche impulso per rendere la salsa più omogenea.
*Le uova devono essere a temperatura ambiente.*
*Accompagna la bouillabaisse (zuppa di pesce), le fritture di pesce o il pesce lesso, le zuppe di pesce...*

# Salsa tartara

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| tazze di maionese | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| cetriolini sott'aceto | 3 | 4 | 6 | 8 |
| capperi | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 3 cucchiai e ½ |
| cipollotti | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Frullare** i cetriolini, i capperi, i cipollotti e le erbe nella mini bacinella. Mettere da parte questo trito.
**Preparare** la maionese come indicato alla pagina 77.
**Incorporare** il trito messo da parte e dare 2/3 impulsi. Aggiungere sale e pepe a vostro piacimento.
*Per accompagnare la carne alla tartara, pesci...*

# Ripieno di carne suina

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 8 min | 10 min | 12 min | 15 min |
| Ripieno | per 300 g | per 400 g | per 600 g | per 800 g |
| carne di maiale fresca | 150 g | 200 g | 300 g | 400 g |
| lardo magro fresco | 150 g | 200 g | 300 g | 400 g |
| spicchi d'aglio | 1 | 1 | 2 | 3 |
| sale | 1 cucchiaino e ½ | 2 cucchiaini | 3 cucchiaini | 4 cucchiaini |
| pepe macinato fresco | ½ cucchiaino | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| rametti di prezzemolo | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Tagliare** le carni a pezzi. Spelare l'aglio.
**Introdurre** la carne, l'aglio, il prezzemolo, il sale e il pepe nella bacinella dotata della lama acciaio.
**Utilizzare** il pulsante « pulse » fino a che non si ottiene la consistenza voluta. Il ripieno non deve essere tritato troppo fine.
*Il ripieno può essere utilizzato per preparare pomodori ripieni e altre verdure ripiene, involtini o carni farcite.*

# Ripieno per pollame

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 15 min | 15 min | 20 min | 30 min |
| carne di maiale | 100 g | 150 g | 225 g | 300 g |
| lardo magro | 50 g | 75 g | 110 g | 150 g |
| fegatini di pollo | 50 g | 75 g | 110 g | 150 g |
| uova | 1 | 2 | 3 | 4 |
| scalogni | 1 | 2 | 3 | 3 |
| spicchi d'aglio piccoli | 1 | 1 | 2 | 3 |
| fungi champignon | 35 g | 50 g | 75 g | 100 g |
| Cognac | 20 ml | 40 ml | 60 ml | 80 ml |
| piccoli tartufi | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Pizzichi di noce moscata | 1 | 2 | 3 | 4 |
| sale | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino e ½ | 2 cucchiaini |
| pepe | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino e ½ | 2 cucchiaini |

**Tagliare** la carne di maiale a grossi pezzi.
**Spelare** gli scalogni e l'aglio. Pulire i funghi e tagliarli in quattro.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio introdurre i pezzi di carne, il lardo, i fegatini di pollo, gli scalogni, l'aglio e i funghi. Dare 3 impulsi.
**Aggiungere** le uova, il tartufo tagliato a pezzi, la noce moscata, il Cognac, sale e pepe.
**Avviare** l'apparecchio e fermarlo quando si ottiene la consistenza voluta.

# Pasta brisè

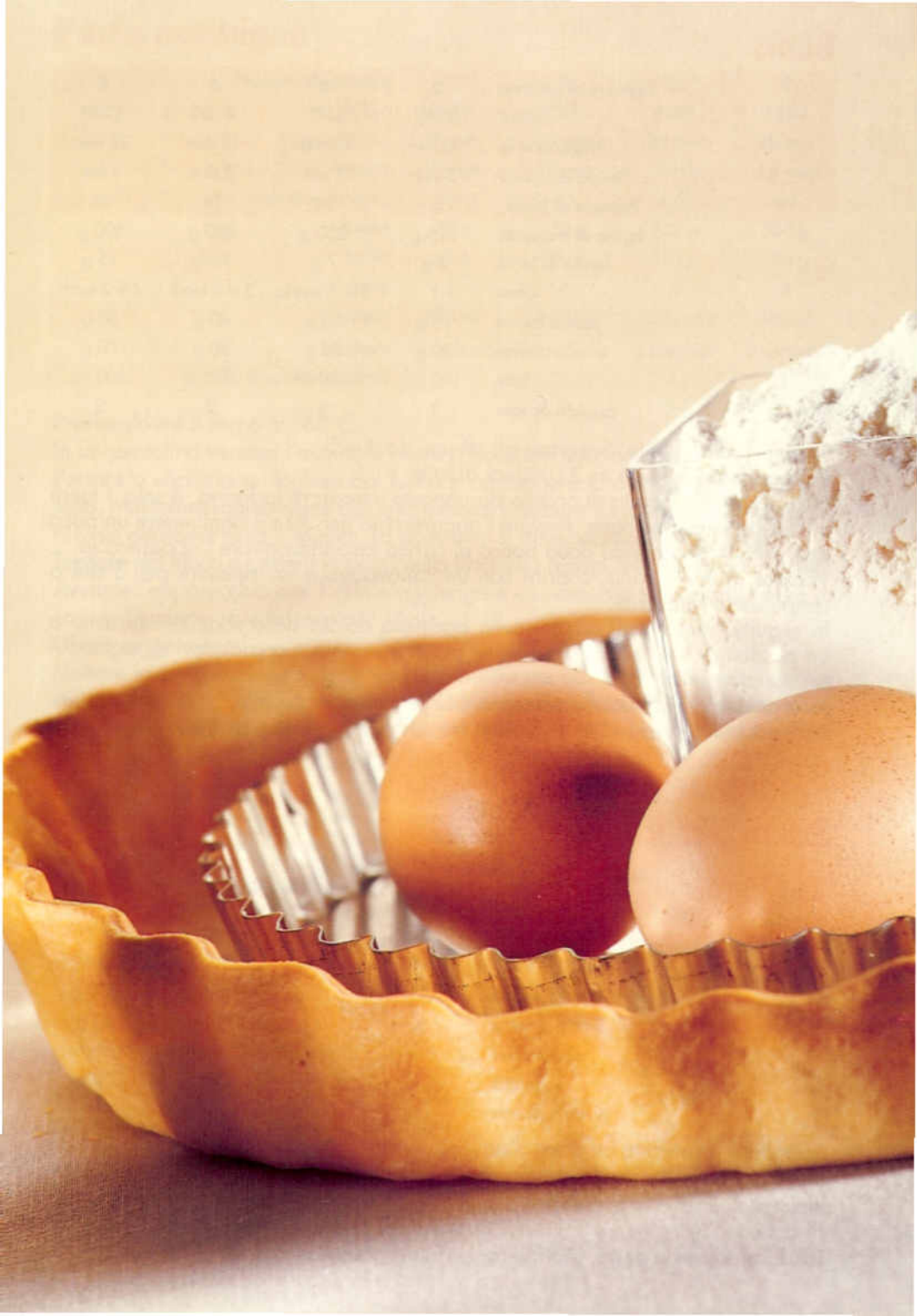
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
|---|---|---|---|---|
| Preparazione | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Pasta | per 300 g | per 600 g | per 900 g | per 1,3 kg |
| farina | 190 g | 380 g | 550 g | 800 g |
| burro tenero | 90 g | 180 g | 250 g | 250 g |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 2 | 2 |
| acqua | 50 ml | 100 ml | 140 ml | 300 ml |

**Nella** bacinella dotata del coltello da impasto introdurre la farina, il sale e il burro a fiocchetti. Avviare l'apparecchio e aggiungere l'acqua dalla bocca di carico.
**Lasciar** girare. Fermare l'apparecchio non appena la pasta forma una palla.
**Lasciar** riposare per 1 ora al fresco.
*Per uno stampo da 30 cm bastano 300 g di pasta.*
*Se non si forma la palla, aggiungere un poco d'acqua.*
*La quantità di acqua dipende dalla qualità di assorbimento della farina.*

# Pasta frolla

| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
|---|---|---|---|---|
| Preparazione | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Pasta | per 400 g | per 800 g | per 1,1 kg | per 1,4 kg |
| farina | 185 g | 370 g | 550 g | 600 g |
| burro tenero | 95 g | 190 g | 250 g | 300 g |
| zucchero | 95 g | 190 g | 250 g | 300 g |
| uova | 1 | 1 | 2 | 2 |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 2 | 2 |
| acqua | 30 ml | 50 ml | 70 ml | 130 ml |

**Nella** bacinella dotata del coltello da impasto introdurre la farina, il sale, lo zucchero e le uova.
**Avviare** l'apparecchio per 30 secondi. Fermare e aggiungere il burro a fiocchetti.
**Riavviare** l'apparecchio, aggiungere l'acqua dalla bocca di carico e fermare non appena si forma una palla.
**Lasciar** riposare in frigo per 30 min.
*La pasta frolla può essere utilizzata per crostate e biscotti secchi tagliando le forme con degli stampini.*
*Se non si forma la palla, aggiungere un poco d'acqua.*
*Per uno stampo da 30 cm bastano 400 g di pasta.*
*La quantità di acqua dipende dalla qualità di assorbimento della farina.*



# Blinis

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 20 min |
| Tempo di riposo | 3 ore | 3 ore | 3 ore | 3 ore |
| Numero di blinis | 6 | 12 | 18 | 24 |
| farina di frumento | 125 g | 250 g | 380 g | 500 g |
| lievito di birra | 4 g | 7 g | 10 g | 15 g |
| uova | 1 | 2 + 1 tuorlo | 3 + 2 tuorli | 4 + 2 tuorli |
| panna fresca | 10 g | 25 g | 40 g | 50 g |
| burro | 20 g | 35 g | 50 g | 70 g |
| latte | 100 ml | 200 ml | 300 ml | 400 ml |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Far** intiepidire il latte. Separare gli albumi dai tuorli.
**Far** sciogliere il lievito in 3 cucchiai di latte.
**Nella** bacinella dotata di coltello da impasto introdurre la farina, il sale, i tuorli e il lievito sciolto nel latte. Avviare l'apparecchio per 30 s e aggiungere un poco alla volta il latte tiepido dalla bocca di carico lasciando girare l'apparecchio.
**Versare** in una terrina, coprire con un canovaccio e far riposare per 3 ore a temperatura ambiente.
**In seguito**, mettere gli albumi nella bacinella dotata dello sbattitore insieme a un pizzico di sale e montarli a neve per 5-10 minuti ricordandovi di togliere il pressa alimenti.
**Incorporare** delicatamente all'impasto la panna e poi gli albumi montati a neve.
**Far cuocere** le crêpe in un padellino per blinis imburrato e molto caldo.
*Servire con salmone affumicato, uova di salmone, panna fresca e limone tagliato a spicchi.*

# Pasta per la pizza

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 10 min | 10 min |
| Tempo di riposo | 1 ora | 1 ora | 1 ora | 1 ora |
| farina | 190 g | 250 g | 375 g | 500 g |
| lievito di birra | 7 g | 10 g | 15 g | 20 g |
| olio di oliva | 2 cucchiai | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| acqua | 100 ml | 125 ml | 190 ml | 250 ml |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Sciogliere** il lievito in un poco d'acqua.
**Nella** bacinella dotata del coltello da impasto introdurre la farina, il lievito sciolto, il sale e l'olio di oliva. Avviare per circa 30 s e aggiungere l'acqua dalla bocca di carico.
**Lasciar** riposare la pasta, coprirla con un canovaccio e farla lievitare per circa 1 ora.
*Acquistate il lievito presso il vostro fornaio o al supermercato.*

# Pasta per bignè

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 25 min | 25 min |
| Cottura | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Numero di bignè | 15 | 30 | 45 | 60 |
| farina | 75 g | 150 g | 225 g | 300 g |
| burro | 40 g | 75 g | 110 g | 150 g |
| uova | 2 | 4 | 6 | 8 |
| acqua | 100 ml | 200 ml | 370 ml | 500 ml |
| zucchero | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 2 cucchiai |
| tasca (facoltativa) | 1 | 1 | 1 | 1 |

**Preriscaldare** il forno a 180°C.
**In** un pentolino versare l'acqua, il burro a fiocchetti e lo zucchero.
**Portare** a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere tutta la farina in una sola volta. Mescolare rapidamente con una spatola. Rimettere sul fuoco per asciugare la pasta e attendere circa 1 minuto. La pasta non si deve attaccare alla pentola.
**Togliere** dal fuoco e mettere la pasta nella bacinella dotata del coltello da impasto.
**Avviare** l'apparecchio per 1 min e aggiungere un uovo alla volta dalla bocca di carico. Lasciar girare ancora per 1 min.
**Oliare** leggermente una piastra da forno.
**Mettere** la preparazione in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia (oppure utilizzare un cucchiaio) e fare dei mucchietti di pasta delle dimensioni di una noce a una certa distanza uno dall'altro. Mettere in forno a 180°C per circa 15 minuti.
*Farcire i bignè con crema pasticcera, crema al cioccolato, panna montata, ecc.*

# Crêpe

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 10 min | 10 min |
| Numero di crêpe | 12 | 16 | 24 | 32 |
| farina | 175 g | 250 g | 375 g | 500 g |
| uova | 2 | 3 | 4 | 6 |
| olio | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai |
| latte o birra | 250 ml | 500 ml | 750 ml | 1 l |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Nella** bacinella dotata della lama acciaio introdurre la farina, le uova, l'olio e il sale.
**Avviare** per circa 30 s e aggiungere il latte o la birra pocco alla volta dalla bocca di carico e lasciar girare per 2 min.
*Far riposare la pasta per 2 ore per ottenere crêpe ancora più buone.*

# Cialda

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Numero di gaufre | 6 | 12 | 18 | 24 |
| farina | 125 g | 250 g | 375 g | 450 g |
| zucchero en poudre | 75 g | 150 g | 225 g | 280 g |
| burro | 70 g | 140 g | 210 g | 250 g |
| pizzichi di lievito chimico | 1 | 2 | 3 | 4 |
| uova | 3 | 6 | 8 | 10 |
| latte | 100 ml | 200 ml | 300 ml | 400 ml |
| pizzichi di sale | 1 | 2 | 3 | 4 |

**Nella** bacinella dotata della lama acciaio introdurre la farina, lo zucchero, il burro, il lievito, le uova e il sale.
**Avviare** l'apparecchio e versare il latte dalla bocca di carico.
**Lasciar** girare per 2 minuti fino a che non si ottiene una pasta molle.

# Crema al cioccolato e alla nocciola da spalmare

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 10 min |
| Cottura | 3 min | 3 min | 5 min | 5 min |
| burro | 100 g | 150 g | 200 g | 250 g |
| cioccolato fondente | 70 g | 100 g | 130 g | 160 g |
| latte concentrato dolce | 150 g | 200 g | 250 g | 300 g |
| Nocciole | 20 g | 30 g | 40 g | 50 g |

**Far fondere** a bagnomaria il cioccolato assieme al burro.
**Nel frattempo** tritare le nocciole nella mini bacinella, dare 4/5 impulsi e far funzionare in continuo per 1 min.
**Aggiungere** nella bacinella il cioccolato assieme al burro, far funzionare per 1 min versando dalla bocca di carico il latte concentrato.
*Mettere questa crema in un vaso che potrete conservare a temperatura ambiente (consistenza morbida) oppure in frigorifero (consistenza più dura).*
*Questa crema può essere conservata per diverse settimane in frigorifero.*

# Panna montata

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 7 min | 7 min |
| panna liquida intera | 150 ml | 300 ml | 450 ml | 500 ml |
| zucchero a velo | 30 g | 60 g | 90 g | 100 g |

**Mettere** la bacinella e gli ingredienti per 1 ora in frigorifero.
**Nella** bacinella dotata dello sbattitore versare la panna liquida. Quando la panna comincia ad addensarsi, aggiungere lo zucchero.
**Avviare** l'apparecchio in funzionamento continuo per circa 7-8 min sorvegliando la preparazione per evitare che la panna diventi burro.
*Per una panna più cremosa, mettere la preparazione in frigorifero per 20 min.*
*Scegliere una panna liquida intera fresca e non scremata.*

# Crema pasticcera

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 20 min |
| Cottura | 5 min | 5 min | 10 min | 15 min |
| latte | 250 ml | 350 ml | 500 ml | 700 ml |
| zucchero semolato | 50 g | 80 g | 100 g | 160 g |
| farina | 25 g | 35 g | 50 g | 70 g |
| tuorli d'uovo | 2 | 3 | 4 | 6 |
| baccelli di vaniglia | 1 | 1 | 1 | 2 |

**Mettere** da parte 1 bicchiere di latte freddo.
**In** un pentolino versare il rimanente latte. Aggiungere i baccelli di vaniglia tagliati a metà nel senso della lunghezza e portare ad ebollizione.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio introdurre lo zucchero, la farina e i tuorli.
**Dare** 2 impulsi, aggiungere il bicchiere di latte freddo dalla bocca di carico e dare nuovamente 2 impulsi.
**Togliere** i baccelli di vaniglia dal latte caldo. Grattare l'interno con la punta di un coltello e incorporare i piccoli semi al latte.
**Versare** subito poco a poco sulla preparazione senza smettere di frullare.
**Rimettere** la preparazione in un pentolino e far cuocere a fuoco lento mescolando con un cucchiaio di legno.
**Togliere** dal fuoco non appena la crema copre il cucchiaio di legno.
**Versare** in una terrina, spolverare con zucchero a velo per evitare che si formi la pellicina sulla superficie e lasciar raffreddare.
*Con questa crema potete farcire i bignè oppure usarla come fondo per le crostate.*

# Pane (ricetta base)

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Tempo di riposo | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ |
| Cottura | 30 min | 30 min | 40 min | 40 min |
| farina | 175 g | 350 g | 500 g | 650 g |
| lievito di birra | 12 g | 25 g | 40 g | 45 g |
| olio di semi di girasole | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| sale | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 2 cucchiaini | 2 cucchiaini |
| zucchero | ¼ cucchiaino | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 2 cucchiaini |
| acqua | 80 ml | 165 ml | 250 ml | 300 ml |

**Nella** bacinella dell'apparecchio dotato del coltello da impasto introdurre la farina, l'olio, il sale e lo zucchero. Avviare l'apparecchio in funzionamento continuo.
**Mentre** l'apparecchio gira, sciogliere il lievito nell'acqua e versarlo dalla bocca di carico.
**Lasciar** girare l'apparecchio per 1 min. Fermare quando la pasta forma una palla.
**Lasciar** riposare ½ ora nella bacinella sulla quale avrete messo il pressa alimenti.
**Rimescolare** la pasta dando 3 o 4 impulsi. Infarinare la pasta e metterla in uno stampo da plum-cake. Farla lievitare per circa 2 ore.
**Mettere** in forno preriscaldato a 210°C. Lasciarlo raffreddare prima di mangiare.
*Per un pane più croccante, lasciarlo 10 minuti di più in forno.*
*Se la pasta non forma la palla, potete aggiungere un poco d'acqua.*

# Pane alla pancetta e alle cipolle

2 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 15 min |
| Tempo di riposo | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ |
| Cottura | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| Pane (ricetta base) | | | | |
| pancetta | 75 g | 150 g | 200 g | 300 g |
| cipolle | 1 | 1 e ½ | 2 | 3 |
| tuorli | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Riprendere** la ricetta base del pane.
**Subito** dopo aver lasciato riposare la pasta per 2 ore, spelare le cipolle e affettarle con il disco da 2 mm. In una padella farle saltare con un poco di olio e aggiungere la pancetta.
**Formare** delle palline di eguali dimensioni. Schiacciarle e guarnirle con la pancetta e le cipolle. Arrotolarle a forma di pane e usare un pennello per dorare con il tuorlo d'uovo
**Mettere** in forno a 210°C per 30 minuti. Far raffreddare prima di mangiare.
*Potete realizzare questo pane anche in uno stampo da plum-cake.*

# Pane alle olive e al chorizo (salamino piccante spagnolo)

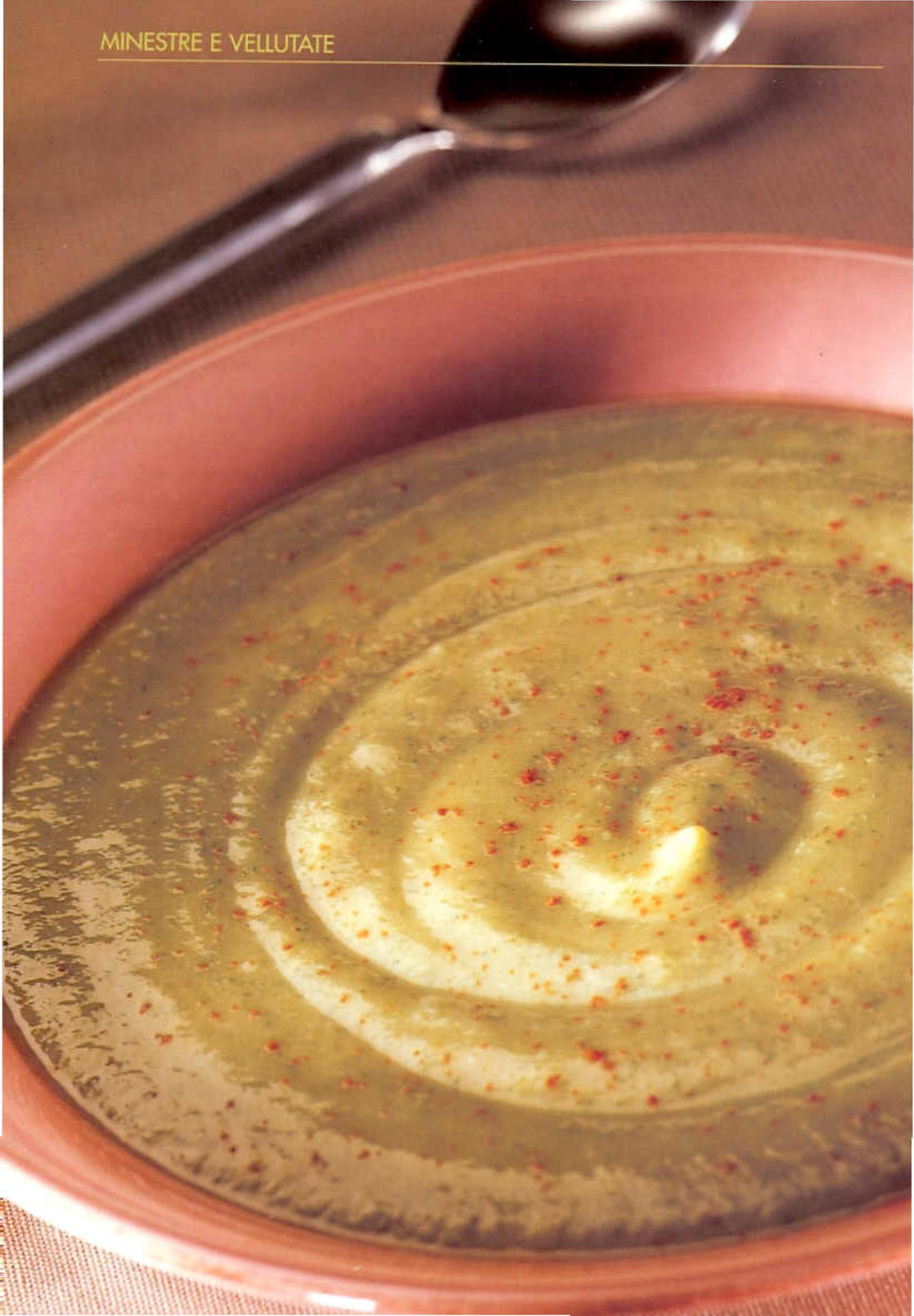
| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 15 min |
| Tempo di riposo | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ | 2 ore e ½ |
| Cottura | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| Pane (ricetta base) | | | | |
| olive snocciolate | 50 g | 100 g | 150 g | 200 g |
| chorizo | 50 g | 100 g | 150 g | 200 g |
| tuorli | 1 | 1 | 2 | 2 |

**Riprendere** la ricetta base del pane.
**Subito** dopo aver lasciato riposare la pasta per 2 ore, introdurre il chorizo e le olive nella bacinella e dare 3/4 impulsi. Mettere da parte.
**Formare** delle palline di pasta di eguali dimensioni. Stenderle e guarnirle con il chorizo e le olive. Arrotolarle a forma di panino e utilizzare un pennello da cucina per spennellarle con il tuorlo.
**Mettere** in forno precedentemente preriscaldato a 210° C. Lasciar raffreddare prima di mangiare.
*Potete realizzare questo pane anche in uno stampo da plum-cake.*

# Pan carrè

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 10 min | 10 min |
| Tempo di riposo | 1 ora e ½ | 1 ora e ½ | 1 ora e ½ | 1 ora e ½ |
| Cottura | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| farina | 175 g | 350 g | 500 g | 750 g |
| lievito di birra | 10 g | 20 g | 30 g | 45 g |
| burro | 15 g | 30 g | 45 g | 60 g |
| latte | 150 ml | 300 ml | 400 ml | 600 ml |
| zucchero | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino e ½ | 2 cucchiaini |
| sale | 1 cucchiaino | 2 cucchiaini | 3 cucchiaini | 4 cucchiaini |

**Sciogliere** il lievito nel latte. Nella bacinella dotata del coltello da impasto, introdurre la farina, lo zucchero e il sale. Avviare l'apparecchio e aggiungere il latte e il burro tenero della bocca di carico. Fermare l'apparecchio non appena la pasta si arrotola attorno al coltello.
**Coprire** la bacinella con un canovaccio e lasciar riposare la pasta per 1 ora.
**Rimescolare** la pasta dando 4/5 impulsi.
**Preriscaldare** il forno a 180° C.
**Imburrare** uno stampo da plum-cake. Mettere la pasta nello stampo e lasciar riposare per 30 min a temperatura ambiente.
**Mettere** in forno per 30 min. Toglierlo dallo stampo solo una volta intiepidito.
*A metà cottura potete coprire il pane con un foglio di alluminio per evitare che si scurisca troppo. Per 8 persone versare la pasta in due stampi da plum-cake.*



# Minestra di verdure

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 5 min | 5 min | 10 min | 10 min |
| Cottura | 10 min | 10 min | 10 min | 10 min |
| porri | 1 | 1 e ½ | 2 | 3 |
| carote | 1 | 2 | 3 | 4 |
| coste di sedano | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| Patate cotte | 2 | 3 | 4 | 6 |
| burro | 15 g | 30 g | 45 g | 60 g |
| Panna | 2 cucchiai | 2 cucchiai | 2 cucchiai | 2 cucchiai |
| acqua | 250 ml | 500 ml | 750 ml | 1 l |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Sbucciare** e lavare le verdure, tagliarle a pezzi. Metterle nella bacinella dotata della lama acciaio assieme con il burro, dare 3 impulsi e avviare l'apparecchio.
**Versare** un bicchiere d'acqua dalla bocca di carico. Lasciar girare l'apparecchio per 2 min per ottenere un trito molto fine.
**Versare** la preparazione in una pentola e aggiungere la rimanente acqua. Salare e pepare. Portare a ebollizione e lasciar cuocere a fuoco medio per 10 min.
**Al momento** di servire, aggiungere 2 cucchiai di panna.

# Zuppa di crescione

2 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| Cottura | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| mazzi di crescione | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| cipolle | ½ | 1 | 1 e ½ | 2 |
| patate | 2 | 4 | 6 | 8 |
| panna liquida | 100 ml | 200 ml | 300 ml | 400 ml |
| olio di oliva | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| acqua | 250 ml | 500 ml | 750 ml | 1 l |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Con** il disco affettatrice da 2 mm tagliare la cipolla. In una pentola far dorare a fuoco lento la cipolla con l'olio di oliva. Sbucciare e tagliare a fette le patate.
**Pulire** il crescione (togliere i gambi più grossi). Quando la cipolla comincia ad imbiondire, aggiungere le patate e il crescione. Far cuocere per alcuni minuti. Aggiungere l'acqua e proseguire la cottura con il coperchio.
**Con** la lama acciaio tritare le verdure. Poi aggiungere poco alla volta l'acqua delle verdure dalla bocca di carico e la panna liquida. Salare pepare.

# Zuppa di funghi geloni (pleurota)

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 15 min | 15 min | 20 min | 20 min |
| Cottura | 15 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| funghi geloni | 350 g | 650 g | 800 g | 1 Kg |
| dado di pollo | 1 | 1 e ½ | 2 | 3 |
| acqua | 400 ml | 500 ml | 650 ml | 800 ml |
| panna | 40 ml | 75 ml | 100 ml | 150 ml |
| burro | 15 g | 30 g | 45 g | 60 g |
| tuorli | 1 | 2 | 3 | 3 |
| senape | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio e ½ | 2 cucchiai | 3 cucchiai |

**Lavare** e tagliare i geloni. In una pentola far fondere il burro. Aggiungere i funghi e far cuocere il tempo indicato. Aggiungere i dadi di pollo e versare l'acqua. Lasciar sobbollire con il coperchio.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio tritare i funghi da soli. Aggiungere i tuorli dalla bocca di carico con la senape e alla panna. Infine versare il brodo di pollo caldo e mescolare il tutto.
*Questa zuppa è deliziosa servita con crostini e pancetta.*

# Vellutata di zucchine

4 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| Cottura | 20 min | 20 min | 25 min | 25 min |
| zucchine | 3 | 6 | 8 | 10 |
| dado di pollo | ½ | 1 | 1½ | 2 |
| acqua | 400 ml | 600 ml | 800 ml | 1 l |
| rametti di dragoncello | 1 | 2 | 2 | 3 |
| panna liquida | 60 ml | 100 ml | 150 ml | 180 ml |
| noce moscata | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Lavare** le zucchine. Tagliarle a affettatrice con il disco affettatrice da 4 mm. Farle cuocere in acqua bollente assieme ai dadi di pollo.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio introdurre le zucchine tagliate a fette e frullare in continuo per 1 min. Aggiungere le foglie di dragoncello e poi la panna dalla bocca di carico. Versare poco alla volta il brodo di pollo dalla bocca di carico.
**Aggiungere** brodo fino ad ottenere la consistenza voluta.
*Servire in tazze grandi o in piatti fondi con alcune foglioline di dragoncello. Pepare e salare a piacimento.*

# Gazpacho

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 15 min |
| pomodori maturi | 250 g | 500 g | 750 g | 1 Kg |
| cetriolo | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 |
| peperone rosso | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 |
| spicchio d'aglio | 1/4 | 1/2 | 3/4 | 1 |
| olio di oliva | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| gocce di limone | 1 | 1 | 2 | 2 |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Lavare** le verdure.
**Togliere** la buccia del cetriolo, togliere il peduncolo e i semi del peperone e tagliare i pomodori.
**Porre** tutte le verdure tagliate a pezzi grossi assieme all'aglio nella bacinella dotata della lama acciaio e frullare in continuo.
**Condire** con il sale, il pepe, il limone e l'olio di oliva. Dare 2/3 impulsi. Mettere in frigo per almeno 3 ore prima di servire.
*Per un primo ancora più elaborato, aggiungere alcuni cubetti di verdura al momento di servire.*
*Utilizzare la mini bacinella per la ricetta per 2 persone.*

# Verdure mediterranee gratinate

4 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 20 min | 20 min |
| Cottura | 50 min | 50 min | 1 ora | 1 ora |
| pomodori | 250 g | 350 g | 500 g | 650 g |
| peperoni rossi | ½ | 1 | 2 | 3 |
| peperoni verdi | ½ | 1 | 1 | 2 |
| zucchine | 1 | 2 | 2 | 3 |
| melanzane | ½ | 1 | 1 | 2 |
| olive nere | 40 g | 75 g | 100 g | 150 g |
| spicchi d'aglio | 3 | 6 | 8 | 10 |
| timo, basilico | | | | |
| olio di oliva | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Preriscaldare** il forno a 210°C.
**Lavare** i pomodori, le zucchine e le melanzane. Asciugarli e tagliarli a fette di uno spessore di 4 mm. Lavare i peperoni. Togliere i semi e tagliarli a fette.
**In** una pirofila da forno, disporre alternativamente le affettatrice di pomodoro, di melanzana, di zucchina, di peperone e gli spicchi d'aglio con la pelle.
**Cospargere** di olive nere, di timo, di foglie di basilico tritate. Bagnare con olio di oliva, salare e pepare.
**Mettere** in forno e a metà cottura cospargere con un bicchiere di acqua per evitare che le verdure si secchino troppo.

# Pizza alle verdure

2 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 20 min | 20 min |
| Cottura | 50 min | 50 min | 1h | 1h |
| Pasta da pizza | | | | |
| zucchine | ½ | 1 | 2 | 2 e ½ |
| pomodori | 2 | 4 | 5 | 6 |
| cipolle | 1 | 2 | 3 | 3 |
| mozzarelle | 1 | 1 | 2 | 2 |
| salsa di pomodoro | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai | 5 cucchiai |
| mandorle a fettine | 30 g | 50 g | 75 g | 100 g |
| foglie di basilico | 4 | 5 | 7 | 8 |
| olio di oliva | | | | |
| olio di oliva al aromatizzato peperoncino piccante | | | | |

**Preparare** l'impasto per la pizza seguendo la ricetta alla pagina 84.
**Per** il condimento: lavare le verdure e tagliarle a affettatrice insieme alle cipolle con il disco affettatrice da 2 mm.
**Tritare** la mozzarella nella mini bacinella dopo averla tagliata in 4 pezzi.
**Preriscaldare** il forno a 210°C.
**Far** saltare le cipolle tagliate a affettatrice in una padella con un filo di olio di oliva.
**Stendere** l'impasto della pizza su un piano di lavoro infarinato e pungerlo con alcune forchetta. Cospargere con salsa di pomodoro e aggiungere le cipolle, i pomodori tagliati a affettatrice e sgocciolati e i cubetti di mozzarella. In seguito aggiungere le zucchine e per ultimo a fettine. Condire con sale e pepe e con un filo di olio di oliva.
**Metterla** in forno e farla cuocere finché la pasta non è dorata.
**Una** volta cotta, cospargerla con le foglie di basilico e con l'olio di oliva al peperoncino.
*Potete anche preparare pizze individuali.*

# Purea di sedano rapa

4 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 10 min | 10 min | 15 min | 15 min |
| Cottura | 20 min | 20 min | 25 min | 25 min |
| sedano rapa | 500 g | 1 Kg | 1,5 Kg | 2 Kg |
| panna | 65 g | 125 g | 190 g | 250 g |
| olio di oliva | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai |
| sale | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Sbucciare** e lavare il sedano rapa. Affetarlo con il disco affettatrice da 4 mm.
**Versare** un litro d'acqua in una pentola normale o nella pentola a pressione. Aggiungere il sedano, coprire e farlo cuocere. Dovrà essere ben tenero e lasciarsi bucare facilmente dalla punta di un coltello. Scolare e far intiepidire.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio frullare il sedano per alcuni minuti. Quando sarà diventato come una purea, aggiungere la panna.
**Lasciar** girare l'apparecchio e versare l'olio dalla bocca di carico. Salare.
**Riscaldare** questa purea per 5 minuti in una pentola a fuoco lento.
*Potete realizzare questa purea anche con altre verdure (carote, zucchine...)*

# Ratatouille

4 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 30 min | 30 min | 35 min | 35 min |
| Cottura | 50 min | 50 min | 1h | 1h |
| zucchine | 150 g | 250 g | 375 g | 500 g |
| pomodori | 300 g | 500 g | 750 g | 1 Kg |
| cipolle | 1 | 2 | 2 | 3 |
| melanzane | ½ | 1 | 2 | 2 |
| peperoni | ½ | 1 | 2 | 2 |
| spicchi d'aglio | 1 | 2 | 3 | 4 |
| foglie di alloro, timo | | | | |
| olio di oliva | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Lavare** le verdure. Tagliare a affettatrice separatamente le cipolle, le zucchine, le melanzane, i pomodori e i peperoni senza semi con il disco affettatrice da 4 mm.
**In** una pentola, far saltare le cipolle e l'aglio tagliato in due con i peperoni e olio di oliva.
**Toglierli** dal fuoco e far saltare le zucchine e le melanzane. Metterle da parte.
**Versare** i pomodori e far cuocere altri 10 minuti. Mettere tutte le verdure assieme.
**Salare** e pepare e aggiungere le erbe aromatiche. Mescolare spesso con un cucchiaio di legno.
**Far** cuocere a fuoco lento senza coprire per 40 min.
*É anche possibile tagliare le verdure a affettatrice di 2 mm ; in questo modo otterrete una salsa per condire le vostre pietanze.*

# Nasello al cartoccio con julienne di verdure

4 mm • 2 mm •

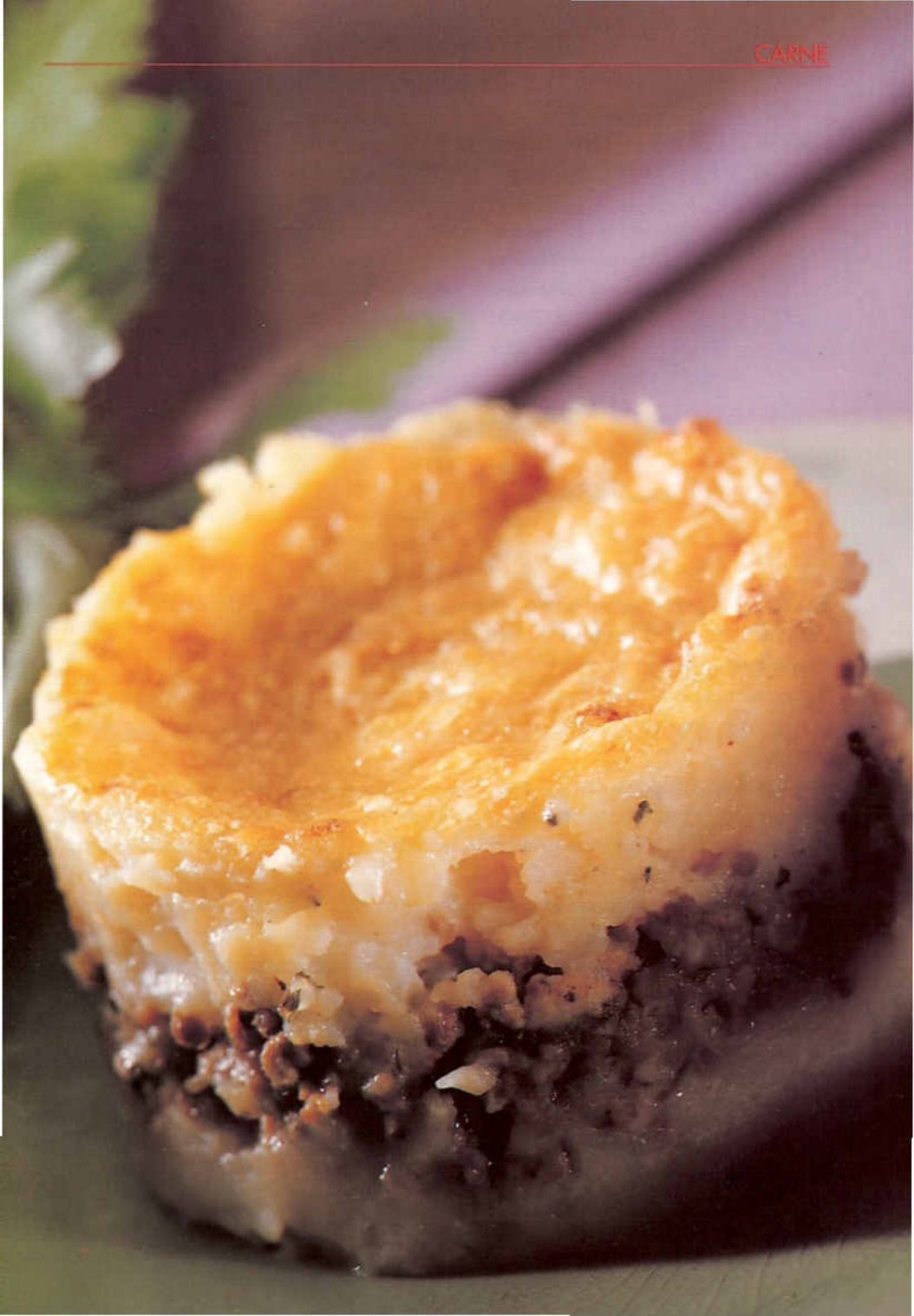
| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 30 min | 30 min | 35 min | 35 min |
| Cottura | 25 min | 25 min | 25 min | 25 min |
| filetti di nasello | 2 | 4 | 6 | 8 |
| zucchine | 1 | 2 | 3 | 4 |
| carote | 2 | 3 | 5 | 6 |
| navets | 2 | 3 | 5 | 6 |
| peperoni rossi | 1 | 2 | 3 | 4 |
| vino bianco | 60 ml | 100 ml | 150 ml | 200 ml |
| limoni | 1 | 1 | 2 | 2 |
| rametti di aneto | 2 | 4 | 6 | 8 |
| olio di oliva | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |
| spago da cucina | | | | |

**Lavare** le verdure e sbucciare le carote.
**Con il disco** affettatrice da 4 mm tagliare le carote e le zucchine posizionando orizzontalmente le verdure nella bocca di carico.
**Con il disco** affettatrice da 2 mm tagliare il peperone e il limone.
**Far** saltare le verdure in una padella con un filo di olio di oliva per 5 min, salare e pepare.
**Disporre** le affettatrice di verdure su un pezzo di carta da forno. Adagiarvi sopra il pesce e cospargere con un poco di vino bianco, di aneto e limone. Salare e pepare.
**Chiudere** il cartoccio come una caramella con lo spago da cucina.
**Mettere** in forno a 180°.
**Aprire** i cartocci un attimo prima di servire.
*Potete anche variare i pesci per il cartoccio utilizzando salmone, persico...*

# Tartara di salmone e di coda di rospo

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 15 min | 15 min | 20 min | 30 min |
| polpa di salmone | 200 g | 400 g | 600 g | 800 g |
| polpa di coda di rospo | 200 g | 400 g | 500 g | 650 g |
| succo di limone verde | 1 | 2 | 3 | 4 |
| olio di oliva | 2 cucchiai | 4 cucchiai | 6 cucchiai | 8 cucchiai |
| mazzetti di erba cipollina | 1 | 1 | 2 | 2 |
| peperone rosso o giallo | ½ | 1 | 1 | 1 e ½ |
| capperi | 2 cucchiai | 4 cucchiai | 6 cucchiai | 8 cucchiai |
| cipolle | 1 | 2 | 3 | 4 |
| pepe | | | | |
| uova (facoltativo) | 2 | 4 | 6 | 8 |

**Spelare** le cipolle.
**Nella** mini bacinella introdurre l'erba cipollina e dare 2 impulsi. Mettere da parte.
**Fare** la stessa cosa con le cipolle dando 3 impulsi. Mettere da parte.
**Aprire** il peperone, togliere i semi e i filamenti bianchi.
**Tagliare** i peperoni a pezzi e metterli nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 4 impulsi. Mettere da parte separatamente tutti questi ingredienti.
**Tagliare** la polpa dei pesci a grossi pezzi e metterli nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 4 impulsi.
**Sui piatti** disporre al centro la tartara di pesce. Cospargere con del succo di limone e di olio di oliva e pepare.
**Disporre** attorno formando piccoli mucchietti i capperi, le cipolle, il peperone e l'erba cipollina.
*Servire con pane tostato.*
*Al momento di servire potete porre al centro della tartara un tuorlo d'uovo lasciandolo nel suo guscio.*



# Pasticcio di carne alla Parmentier

2 mm

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 40 min | 40 min | 45 min | 50 min |
| Cottura | 50 min | 50 min | 50 min | 50 min |
| patate | 800 g | 1,5 Kg | 2 Kg | 2,5 Kg |
| bistecche di manzo | 200 g | 400 g | 500 g | 700 g |
| ripieno di carne suina | 80 g | 150 g | 225 g | 300 g |
| cipolle | 1 | 2 | 3 | 4 |
| spicchi d'aglio | 1 | 1 | 2 | 2 |
| trito di prezzemolo | 2 cucchiai | 3 cucchiai | 4 cucchiai | 6 cucchiai |
| uova | 1 | 1 | 2 | 3 |
| burro | 40 g | 70 g | 100 g | 140 g |
| latte | 800 ml | 1,5 L | 2 L | 2,5 L |
| emmenthal grattugiato | 30 g | 50 g | 70 g | 100 g |
| olio | | | | |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Sbucciare** le patate e tagliarle a affettatrice sottili con il disco da 2 mm. Farle cuocere nel latte per 30 min (o 20 min in una pentola a pressione).
**Preparare** il ripieno di carne suina seguendo la ricetta a pagina 81.
**Sgocciolare** le patate facendo attenzione a mettere da parte il latte. Metterle nella bacinella dotata della lama acciaio. Aggiungere il latte della cottura e dare 3 impulsi.
**Avviare** l'apparecchio per 30 s.
**Mettere** da parte in una terrina. Aggiungere i 3/4 del burro, salare e pepare. Lasciare che il burro fonda prima di mescolare.
**Preriscaldare** il forno a 210°C.
**Spelare** le cipolle e tagliarle in quattro. Spelare l'aglio e tritarlo nella mini bacinella con il prezzemolo e le cipolle.
**Tagliare** le bistecche a pezzi grossi. Metterle nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 3 impulsi e poi avviare in funzionamento continuo per 1 min.
**In una** padella far fondere il rimanente burro e l'olio. Far saltare per 1 min il trito di carne e il ripieno di carne suina mescolando sempre. Togliere dal fuoco e aggiungere il trito di prezzemolo, le uova, il sale e il pepe. Mescolare bene.
**In** una grande pirofila da forno versare la metà del purè di patate. Ricoprire con le due carni trite e poi fare un nuovo strato di purè.
**Cospargere** di emmenthal grattugiato e con noci di burro. Mettere in forno caldo per 20 min.
**Servire** ben caldo.

# Calzone al vitello e basilico

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 30 min | 40 min |
| Cottura | 25 min | 25 min | 25 min | 25 min |
| pasta sfoglia | 100 g | 200 g | 300 g | 400 g |
| noce di vitello | 200 g | 400 g | 600 g | 800 g |
| guanciale affumicato | 40 g | 80 g | 120 g | 160 g |
| spicchi d'aglio | 1 | 1 | 2 | 3 |
| foglie di basilico | 3 | 6 | 9 | 12 |
| scalogni | 2 | 3 | 4 | 6 |
| tuorli d'uovo | 1 | 1 | 2 | 2 |
| sale, pepe | q. b. | q. b. | q. b. | q. b. |

**Spelare** l'aglio e gli scalogni.
**Metterli** nella mini bacinella con il basilico. Dare 3 impulsi.
**Tagliare** la carne e il guanciale a pezzi grossi.
**Metterli** nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 3 impulsi.
**Aggiungere** le erbe aromatiche e avviare per 45 s. Mettere da parte.
**Preriscaldare** il forno a 210°C.
**Stendere** la pasta sul piano di lavoro infarinato. Tagliare dei cerchi di pasta di 12 cm di diametro.
**Sbattere** i tuorli con un poco d'acqua e spennellare i cerchi di pasta.
**Su ogni** metà cerchio disporre un poco di ripieno. Chiudere il cerchio e saldarlo schiacciando con le dita. In seguito spennellare con l'uovo la parte esterna del calzone.
**Mettere** i calzoni sulla leccarda del forno infarinata o protetta da un foglio di carta da forno.
**Mettere** in forno per 25 min.
**Servire** ben caldo.

# Crostata di mele caramellate

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| Cottura | 35 min | 35 min | 40 min | 40 min |
| Pasta brisè | | | | |
| mele | 250 g | 500 g | 800 g | 1 Kg |
| uova | 1 | 1 | 2 | 2 |
| burro | 15 g | 25 g | 40 g | 45 g |
| zucchero | 2 cucchiai | 2 cucchiai | 4 cucchiai | 4 cucchiai |
| panna | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio | 2 cucchiai | 2 cucchiai |
| calvados | ½ cucchiaio | ½ cucchiaio | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio |
| cannella | ½ cucchiaino | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Estratto di vaniglia | ½ cucchiaino | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |

**Preparare** la pasta brisè in base alla ricetta a pagina 82.
**Preriscaldare** il forno a 180°C. Imburrare uno stampo e stendere la pasta. Pungerla con una forchetta.
**Mettere** sopra la pasta un disco di carta da forno ricoperto di fagioli secchi (o riso) e farla cuocere in forno per 15 min.
**Nel frattempo**, tagliare a affettatrice le mele con il disco affettatrice da 4 mm. Farle saltare in una padella per 5 min.
**Cospargerle** con un poco di zucchero e cuocerle a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Toglierle quindi dal fuoco e lasciarle raffreddare.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio frullare le uova intere assieme allo zucchero. Aggiungere il Calvados, l'estratto di vaniglia e la cannella.
**Mescolare** bene per ottenere un risultato omogeneo e cremoso.
**Disporre** le mele tagliate a affettatrice sulla pasta brisè e versarvi sopra questa preparazione alle uova.
**Far cuocere** in forno e lasciar raffreddare prima di mangiare.
*Questa crostata è deliziosa servita con un cucchiaio di panna fresca o con una pallina di gelato alla vaniglia.*

# Fondant al cioccolato

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 15 min | 15 min | 20 min | 20 min |
| Cottura | 10 min | 10 min | 20 min | 20 min |
| cioccolato fondente | 75 g | 150 g | 225 g | 300 g |
| burro | 60 g | 125 g | 180 g | 250 g |
| zucchero | 75 g | 150 g | 225 g | 300 g |
| farina | 25 g | 50 g | 75 g | 100 g |
| uova | 2 | 4 | 6 | 8 |

**Preriscaldare** il forno a 200°C.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio, introdurre lo zucchero, le uova e mescolare bene.
**Aggiungere** la farina e mescolare ancora.
**In** un pentolino far fondere a fuoco lento il burro con il cioccolato.
**Riavviare** l'apparecchio e aggiungere il cioccolato fuso con il burro dalla bocca di carico.
**Versare** la preparazione in uno stampo imburrato e mettere in forno.
*Potete anche preparare questo dolce in piccoli stampini individuali per i quali dovrete ridurre il tempo di cottura.*
*Per un cuore più fondente, aggiungere un quadratino di cioccolato al centro.*
*Servire accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia o di sorbetto al cocco.*

# Mousse al cioccolato

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 20 min | 20 min | 25 min | 30 min |
| cioccolato fondente | 150 g | 200 g | 300 g | 400 g |
| zucchero | 40 g | 50 g | 75 g | 100 g |
| uova | 3 | 4 | 6 | 8 |
| pizzichi di sale | 1 | 1 | 1 | 1 |

**Far fondere** il cioccolato a bagnomaria.
**Separare** i tuorli dagli albumi. Nella bacinella dotata di sbattitore introdurre gli albumi e il sale. Lasciar girare per 5-10 min ricordandosi di togliere il pressa alimenti. Mettere da parte gli albumi montati a neve.
**Nella** bacinella dotata della lama acciaio mettere il cioccolato e lo zucchero, dare 3 impulsi, poi aggiungere i tuorli e avviare per 10 s.
**Aggiungere** questa preparazione agli albumi mescolando delicatamente con una spatola. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
**Servire** ben fresco.

# Gazpacho di frutta estiva

| Numero di persone | 2 | 4 | 6 | 8 |
|---|---|---|---|---|
| Robot | 3200 | 3200 | 4200 | 5200 |
| Preparazione | 15 min | 15 min | 20 min | 25 min |
| Tempo di riposo | 1h | 1h | 1h | 1h |
| fragole | 300 g | 600 g | 800 g | 1 Kg |
| lamponi | 75 g | 150 g | 200 g | 300 g |
| ribes | 75 g | 150 g | 200 g | 300 g |
| pesche | 1 | 2 | 3 | 4 |
| limone | 1/2 | 1/2 | 1 | 1 |
| zucchero semolato | 20 g | 40 g | 50 g | 75 g |
| olio di oliva | 1/2 cucchiaio | 1 cucchiaio | 1 cucchiaio | 2 cucchiai |
| Pizzichi di pepe | 1/2 | 1/2 | 1 | 1 |

**Lavare** la frutta. Pulire le fragole e staccare i chicchi di ribes. Togliere il nocciolo dalle pesche.

**Nella** bacinella dotata della lama acciaio frullare la metà delle fragole, dei lamponi, del ribes e dalle pesche.

**Aggiungere** dalla bocca di carico il succo di limone, lo zucchero semolato, l'olio di oliva e il pepe.

**Lasciar** girare finché non si ottiene una zuppa di frutta. Mettere in frigorifero per 1ora.

**Tagliare** le rimanenti fragole in quattro. Sbucciare e tagliare le rimanenti pesche con il disco affettatrice da 4 mm e mettere da parte.

**Al momento** di servire, versare il gazpacho in piatti fondi o in coppette e deporvi sopra la frutta tagliata e messa da parte.

*Per i più golosi, si può accompagnare questo dessert con una pallina di gelato alla vaniglia e lingue di gatto.*

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.