

# Perfetto per ogni esigenza: il robot da cucina MUM 4.

86 ricette da realizzare con la tua MUM 4.



**BOSCH**

Tecnologia per la vita

## Aperitivo della casa

### Ingredienti:

- 1 Crodino o Gingerino (aperitivi analcolici)
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 fetta di limone con scorza
- 1 pesca sbucciata
- 1 bicchierino di vermut
- 1 bicchierino di sciroppo d'arancia
- 5 cubetti di ghiaccio



### Preparazione:

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola del mixer e mescolate per un minuto a velocità 3.
- Quindi aumentate la velocità a 4 e continuate a mescolare l'aperitivo per un altro minuto.
- Servite l'aperitivo in coppette e decorate con fette di limone fresco o olive.
- Suggerimento: Con lo stesso procedimento si possono preparare diversi aperitivi a scelta variando opportunamente gli ingredienti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Blini

## Ingredienti :

- 125 g di farina di frumento
- 125 g di farina di grano saraceno
- 250 ml di latte tiepido
- 2 uova (separate)
- 2 cucchiaini di panna acida
- 1 cucchiaino di sale
- 150 g di burro ammorbidito
- 1 presa di zucchero
- ½ dado di lievito fresco (circa 20 g)
- 2 cipolle
- 300 g di crème fraîche
- 6 cucchiaini di caviale Keta
- Aneto per guarnire



## Preparazione:

- Versate nella ciotola le due varietà di farina, il latte, i tuorli, la panna acida, il sale e la metà del burro, quindi cospargete con lo zucchero e il lievito sbriciolato. Mescolate tutto con la frusta fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciate lievitare l'impasto coperto per circa 45 minuti in un luogo caldo.
- Quindi ripulite accuratamente la ciotola e montate a neve le chiare delle uova alla massima velocità. Mescolate lentamente le chiare montate all'impasto lievitato.
- Riscaldare un po' di burro in una padella. Per ogni crêpe versate nella padella circa un cucchiaino e mezzo di impasto. Dorate a fuoco medio su entrambi i lati delle piccole focaccine spesse. Cuocete gradualmente circa 20 crêpes.
- Nel frattempo pelate le cipolle e tritatele finemente con il lato più fine del disco da grattugia, mescolatele alla crème fraîche e servite il tutto con il caviale e i blini. Guarnite con l'aneto.
- Suggerimento: Queste focaccine di grano saraceno sono deliziose anche con una crème fraîche alle erbe. Questa variante è naturalmente meno costosa.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Focaccia con ricotta

## Ingredienti:

Impasto per pizza:

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 presa di sale
- 40 ml di olio
- 250-300 ml di acqua calda

Farcitura:

- 500 g di ricotta
- 2 tuorli
- 50 g di formaggio di pecora o parmigiano
- sale e pepe
- 2 cucchiari di olio di oliva o vegetale
- 1 uovo



## Preparazione:

- Versate il lievito e l'acqua calda nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti e impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciate riposare la ciotola a coperchio chiuso in un luogo caldo fino a quando il volume dell'impasto non è visibilmente aumentato (circa 45 min.).
- Impastate ancora brevemente l'impasto.
- Dividete l'impasto per la pizza in due parti e tiratene una ad uno spessore di circa 1 cm su una superficie di lavoro cosparsa di farina. Una delle due sfoglie deve fuoriuscire dalla placca da forno di almeno 4 cm, mentre l'altra deve essere delle stesse dimensioni della placca. Spennellate la placca con due cucchiari di olio ed appoggiatevi la sfoglia più grande. Forate quindi la sfoglia in più punti con una forchetta.
- Mescolate la ricotta con i restanti ingredienti nella ciotola del robot e cospargete la sfoglia di base con il composto di ricotta. Coprite quindi la focaccia con la seconda sfoglia delle dimensioni della placca. Unite assieme le due sfoglie premendo tra loro i bordi.
- Infine forate in più punti la focaccia e lasciatela lievitare per circa 1 un'ora sotto un panno umido. Spennellate quindi la focaccia con l'uovo sbattuto ed infornatela per 25 minuti a 200°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Crema di cipolle alla francese

## Ingredienti :

- 500 g di cipolle
- 50 g di burro o margarina
- 750 ml di brodo di carne
- 125 ml di vino bianco
- sale
- pepe bianco macinato
- 2 fette di pane bianco
- 30 g di burro
- 50 g di parmigiano



## Preparazione:

- Applicare al robot il tritattutto (disco da taglio).
- Pelate le cipolle, tagliatele a metà e quindi a fette sottili.
- Fate sciogliere del burro in una pentola e stufate gli anelli di cipolla. Aggiungete il brodo di carne e lasciate cuocere.
- Dopo qualche tempo aggiungete il vino bianco ed insaporite con sale e pepe.
- Tagliate a dadini le fette di pane bianco e fatele dorare in 30 g di burro. Versate la crema di cipolle in 6 tazze e guarnite con dadini di pane.
- Grattugiate (a spessore medio-fine) il parmigiano con il disco da tritatura e spolveratelo sopra la crema.
- Ponete le tazze nel grill preriscaldato, fate gratinare e servite immediatamente.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Gazpacho

## Ingredienti:

- 400 g di pomodori maturi
- 1 cetriolo medio
- 1 peperone verde
- 1 cipolla media
- 2 spicchi d'aglio
- 2 fette di pane bianco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale e pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di burro
- 120 ml di acqua



## Preparazione:

- Mettete da parte 2 pomodori. Incidete i restanti pomodori e poneteli brevemente in acqua bollente. Quindi raffreddateli, pelateli e tagliateli a cubetti.
- Pelate e tagliate a cubetti metà del cetriolo, la cipolla e l'aglio. Versateli poi nel mixer con i pomodori a cubetti e passate il tutto fino ad ottenere una purea.
- Versate su 2 fette di pane bianco l'aceto e 120 ml di acqua e lasciate che le fette si imbevano. Aggiungetele con l'olio alle verdure passate e mescolate brevemente fino ad ottenere una crema leggera. Insaporite con sale e pepe e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.
- Prima di servire tagliate a cubetti la terza fetta di pane e fatela dorare nel burro. Tagliate a dadini molto piccoli le restanti verdure e aggiungetele assieme al pane a cubetti alla minestra servita gelata.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Hummus

**Ingredienti :**

(per una porzione)

- 250 g di pisellini verdi freschi (congelati)
- ½ mazzetto di menta fresca
- 1 spicchio d'aglio
- 1 lime
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe

**Preparazione:**

- Fate cuocere i pisellini per 3 minuti. Lasciateli raffreddare.
- Mescolatene nel mixer i pisellini e la menta.
- Grattugiate l'aglio e la scorza del lime e spremete il lime con lo spremiagrumi. Mescolate quindi questi ingredienti con il composto di pisellini ed insaporite con sale e pepe.
- Suggerimento: Particolarmente gustoso se servito su pane abbrustolito.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Verdure grigliate fredde

## Ingredienti:

- 1 melanzana
- 2 cipolle
- 1 peperone rosso
- 4 peperoni verdi
- 2 pomodori maturi (da 150 g)
- sale
- olio di oliva



## Preparazione:

- Lavate le verdure.
- Tagliate a metà la melanzana e le cipolle. Tagliate a listarelle il peperone rosso e i peperoni verdi con il tritatutto. Lasciate interi i pomodori.
- Ponete la melanzana e le cipolle in una padella con il lato tagliato rivolto verso il basso per impedire che le verdure si asciughino eccessivamente a causa del calore. Distribuite le altre verdure nella padella, salate e cospargete con l'olio di oliva. Cuocete quindi in forno preriscaldato a 200°C (cottura tradizionale) per 30-40 minuti.
- Suggerimento: Tagliate le verdure come indicato nella ricetta per fare in modo che cuociano bene.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Polpette fritte di ceci (falafel)

## Ingredienti :

(er circa 30 porzioni)

- 200 g di ceci
- 500 ml di brodo di verdure
- 130 ml di acqua
- 130 ml di latte
- 30 g di burro
- 50 g di farina
- 4 uova
- sale
- cumino
- noce moscata
- olio per friggere



## Preparazione:

- Lasciate in ammollo i ceci in acqua fredda per una notte.
- Scolate l'acqua e cuocete i ceci nel brodo fino ad ammorbidirli. Aggiungete eventualmente un po' d'acqua.
- Portate ad ebollizione l'acqua con latte e burro. Aggiungete la farina e mescolate con un mestolo l'impasto sul fornello fino a quando il composto si distacca dalla pentola.
- Versate l'impasto nella ciotola del robot (frullino) e aggiungete gradualmente le uova mescolando.
- Tritate finemente i ceci nel mixer e mescolateli all'impasto; quindi insaporite.
- Formate delle polpette di 3-4 cm e friggetele in abbondante olio.
- Suggerimento: Servite insieme ad una salsa allo yogurt.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Piccole quiche con pinoli e pomodorini gratinati al forno

## Ingredienti :

- 90 g di farina di frumento
- 2 prese di sale
- 75 g di burro freddo
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 100 g di feta
- 2 uova
- 100 ml di panna
- pepe nero
- 1 mazzetto di timo fresco
- 2 confezioni di pomodorini
- ½ mazzetto di basilico fresco
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe
- 30 g di pinoli
- insalata mista
- succo di un mezzo limone



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Tagliate a metà i pomodorini e poneteli ravvicinati in uno stampo da forno senza sovrapporli. Tagliate a strisce il basilico e cospargetelo sui pomodorini. Grattugiate o schiacciate gli spicchi d'aglio e distribuiteli sui pomodorini. Cospargete con sale e pepe appena macinato.
- Cuocete per circa 30 minuti.
- Versate nella ciotola del robot la farina e il burro a piccoli tocchetti. Aggiungete del sale e sbattete per alcuni secondi con il frullino fino ad ottenere un composto friabile. Aggiungete l'acqua fredda e lavorate fino a quando l'impasto inizia a legarsi.
- Lasciate riposare l'impasto in un sacchetto di plastica in frigorifero per circa 30 minuti.
- Stendete l'impasto e formate quattro porzioni oppure riempite quattro stampi piccoli per tortine. Cuocete preliminarmente per 10 minuti.
- Mescolate nel mixer la feta con le uova, la panna e il pepe nero. Sfogliate il timo e mescolate. Distribuite il composto sul fondo delle quiche e cuocete per circa 15 minuti.
- Arrostiti i pinoli in una padella senza olio. Servite le quiche con l'insalata e i pomodorini gratinati al forno e guarnite con i pinoli. Cospargete l'insalata con un po' di succo di limone.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Consommé con julienne di verdure

## Ingredienti :

Per 2 litri di consommé:

- 2 kg di ossi di manzo
- 300 g di sedano
- 300 g di carote
- 300 g di porri
- 2 cipolle
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 2 bacche di ginepro
- Erbe aromatiche a piacere (ad esempio timo, prezzemolo)
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- sale



Per la julienne:

- 400 g di sedano, porri, carote

## Preparazione:

- Portate ad ebollizione una pentola grande di acqua. Sbollentate nell'acqua bollente per 30 secondi gli ossi di manzo, scolateli e sciacquateli con acqua fredda.
- Mettete sul fuoco in acqua fredda gli ossi di manzo con le verdure lavate e tagliate a dadini. Tagliate a metà le cipolle e fatele rosolare in una padella senza olio poggiandole sul lato tagliato.
- Aggiungete alla consommé le cipolle e le erbe aromatiche. Fate bollire a fuoco lento la consommé per 2 ore rimuovendo la schiuma ogni 10 minuti con il ramaiolo.
- Filtrate la consommé attraverso un setaccio con un canovaccio pulito. Fate ridurre la consommé a 2 litri e insaporite con poco sale.
- Applicate al robot il tritatutto con il disco per verdure all'asiatica. Pelate e lavate sedano, carote e porri, tagliate le verdure a pezzi di circa 5 cm di lunghezza e tagliatele quindi a striscioline utilizzando il tritatutto.
- Sbollentatele brevemente in poca acqua salata e impiattatele ancora calde per poi ricoprirle con la consommé.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

## Aperitivo al melone

### Ingredienti:

- 2 fette di un melone maturo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di vermut
- 5 cubetti di ghiaccio
- scorza di limone



### Preparazione:

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola del mixer e mescolate per un minuto a velocità 3.
- Quindi aumentate la velocità a 4 e continuate a mescolare la bevanda per un altro minuto.
- Servite l'aperitivo in coppette e decorate con fette di limone fresco.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pasticcio con insalata di frutta

## Ingredienti :

Per il pasticcio:

- 1 cipolla
- 200 g di macinato misto di maiale e manzo
- ½ cucchiaino di sale
- 100 ml di panna
- 1 cucchiaino di burro
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- pepe nero
- 200 g di champignon freschi
- olive verdi intere e snocciolate



## Preparazione:

- Tritate la cipolla e fatela stufare con un po' di burro. Versate nel mixer la carne, il sale, la panna, la cipolla stufata, il tuorlo e il concentrato di pomodoro. Mescolate bene tutto ed aggiungete un po' di pepe macinato.
- Versate il composto in uno stampo a cassetta imburrato ed aggiungete i funghi e le olive. Cuocete a 225°C per circa 30 minuti. Se la parte superiore si abbrustolisce troppo, coprite con la pellicola di alluminio.
- Tagliate la pera e rimuovete il torsolo. Tagliate a fette. Staccate i chicchi dal grappolo d'uva ed aggiungete all'insalata assieme alle fette di pera. Impiattate.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pesto

**Ingredienti:**

- 50 g di pinoli
- 3 – 4 mazzetti di basilico (circa 75 g)
- 2 – 3 spicchi d'aglio
- sale (eventualmente sale marino grosso)
- 100 ml di olio d'oliva spremuto a freddo
- 50 g di pecorino o parmigiano grattugiato
- pepe nero macinato

**Preparazione:**

- Arrostite leggermente i pinoli in una padella senza olio. Staccate le foglioline di basilico dai gambi e pelate gli spicchi d'aglio.
- Applicate il multimixer con la lama universale. Tritate alla minima velocità i pinoli, il basilico, l'aglio, un cucchiaino di sale e la metà dell'olio d'oliva per un minuto buono.
- Aggiungete gradualmente il formaggio e versate quindi l'olio restante. Insaporite con sale e pepe.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Insalata di crudità

## Ingredienti:

Per la maionese:

- 2 uova
- 1 cucchiaino di senape
- 1 presa di sale
- pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 vasetto di yogurt naturale (150 g)
- circa 200 ml di olio
- 2 cucchiaini di ketchup di pomodoro



Per le crudità

- 4 carote (circa 200 g)
- 2 cavoli rapa
- 1 sedano rapa piccolo
- 1 rafano
- 1 mazzetto di ravanelli
- 2 mele acide piccole
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio

## Preparazione:

- Versate le uova insieme a senape, sale, pepe, succo di limone e zucchero nel mixer e mescolate.
- A mixer acceso versate gradualmente l'olio attraverso l'apposita imboccatura. Quando la maionese si è legata, aggiungete anche lo yogurt e mescolate (alla velocità minima).
- Versate una metà della maionese in un recipiente; aggiungete a quella restante il ketchup e mescolate brevemente. Travasate anche questa parte della maionese in un recipiente.
- Applicare al tritatutto il disco per verdure all'asiatica (se volete potete utilizzare anche il lato fine del disco da grattugia). Lavate accuratamente e pulite le verdure e le mele. Lavorate ogni varietà di verdura a sé.
- Dopo aver tritato ogni varietà di verdura, spegnete il robot, rimuovete le verdure e disponetele su un piatto da portata. Mescolate insieme mele e sedano e spargete i ravanelli sul rafano. Versate il succo di limone su mele e carote.
- i Insaporite la maionese con sale e pepe e distribuitela sull'insalata; tritate il prezzemolo e cospargete.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Tartara

## Ingredienti:

- 300 g di coscia di manzo
- 2 tuorli
- 2 filetti di alici
- 1 presa di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di capperi
- 2 scalogni
- 1 cucchiaino di senape
- sale
- pepe macinato



## Preparazione:

- Applicate il tritacarne con la trafilatura forata. Tagliate la carne a pezzetti lunghi e passatela nel tritacarne per due volte assieme ai filetti di alici. Utilizzate il pressino alla fine.
- Pelate e tagliate gli scalogni e tritateli finemente.
- Mescolate i tuorli, il peperoncino, i capperi e la senape.
- Incorporate questo composto con gli scalogni all'impasto di carne tritata e alici.
- Insaporite con sale e pepe.
- Suggerimento: La tartara è particolarmente gustosa ed aromatica se servita su pane abbrustolito.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Yorkshire pudding

**Ingredienti :**

(per 12 porzioni:

- 200 ml di latte
- 100 ml di acqua
- 1 uovo
- 125 g di farina
- sale
- Strutto di maiale

**Preparazione:**

- Versate nella ciotola del robot il latte, l'acqua e l'uovo e mescolate il tutto con la frusta. Aggiungete lentamente la farina ed una presa di sale e continuate a sbattere fino ad ottenere un composto liscio. Lasciate macerare per 30 minuti.
- Versate in ogni stampo di una teglia per muffin circa 188; di un cucchiaino di strutto di maiale. Ponete la teglia nel forno e preriscaldate a 200°C.
- Distribuite uniformemente l'impasto tra gli stampi caldi della teglia per muffin.
- Cuocete subito per circa 10-15 minuti fino a quando lo Yorkshire pudding non si è visibilmente sollevato ed ha formato una crosta dorata.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Bratwurst

## Ingredienti :

(per circa 20 porzioni)

- 600 g di carne di manzo
- 600 g di carne di maiale
- 800 g di pancetta di maiale
- 40 g di sale da cucina
- 4 g di pepe bianco
- 1 g di pimento
- 6 g di maggiorana sminuzzata
- budella di maiale (26/28 mm o 28/30 mm Ø)



## Preparazione:

- Tagliate innanzitutto la carne con il coltello in modo che possa essere comodamente lavorata con il tritacarne. Mescolate bene la carne con gli altri ingredienti.
- Montate il tritacarne. Tritate i pezzi di carne.
- Mettete la carne tritata nella ciotola del robot ed impastate bene con il gancio per impastare. Accertatevi che il composto di carne non risulti troppo piccante o salato poiché l'intensità del sapore aumenta durante la cottura.
- Inserite la budella di maiale su una insaccatrice. Riempite le budella con il composto di carne e tagliatele a coppie o fila di circa 90 g per salsiccia. Le salsicce possono essere conservate in frigorifero per 1-2 giorni, ma è meglio consumarle subito.
- Prima di mangiarle, lasciatele in acqua calda (non bollente) per circa 15-20 minuti fino a cottura, quindi arrostitele. Per dare alle salsicce un bel colore bruno, immergetele prima nel latte o spalmatele di senape. Non cuocete a calore eccessivo le salsicce, altrimenti scoppiano. Le salsicce cotte possono anche essere grigliate.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Ossibuchi piccanti di vitello

## Ingredienti :

(per 4 porzioni)

- 4 ossibuchi spessi
- sale e pepe
- 2 cipolle
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 1 peperone verde
- 3 pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 200 ml di vino rosso
- 200 ml di fondo di cottura del vitello
- 1 cucchiaio di ajvar, delicata o piccante



## Preparazione:

- Buttate rapidamente sotto l'acqua fredda la carne. Asciugatela con la carta da cucina, pesatela, insaporitela con sale e pepe e rosolatela su entrambi i lati in olio caldo.
- Pelate e tritate le cipolle, pulite e tagliate a dadini i peperoni. Tagliate i pomodori a pezzetti piccoli.
- Mescolate al mixer l'aglio schiacciato, il rosmarino tritato, il vino rosso, il fondo di cottura del vitello e l'ajvar fino ad ottenere una salsa. Al termine aggiungete una foglia di alloro. Versate la salsa in un tegame fino a coprirne il fondo. Aggiungete le verdure. Distribuitevi sopra gli ossibuchi e coprite il tegame con il coperchio. Infine cuocete lentamente in forno a 180°C per circa un'ora e mezza.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pierogi di carne

## Ingredienti :

### Pasta lievitata:

- 400 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- 80 g di margarina
- 1 presa di zucchero
- 125 ml di latte

### Ripieno di macinato di carne:

- 1 panino
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 250 g di carne di manzo e di maiale
- 1 uovo
- sale, pepe, erbe aromatiche provenzali

### Ripieno di crauti:

- 3 mele
- 1 cipolla
- 250 g di crauti
- 1/8 di litro di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 bacche di ginepro
- zucchero, sale



## Preparazione:

- Applicare il tritacarne con la trafilatura forata. Tagliare la carne a pezzetti lunghi e passarla nel tritacarne per due volte. Utilizzare il pressino alla fine.
- Versare il lievito e il latte caldo nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolare.
- Aggiungere la farina, il sale, l'uovo, la margarina e lo zucchero ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciare riposare la ciotola del robot a coperchio chiuso in un luogo caldo e fare lievitare per 20 minuti.
- Quindi ammorbidente il panino in acqua e premetelo per sgocciolarlo. Pelate la cipolla e tagliatela a dadini.
- Stufate la cipolla a dadini e il macinato di carne in olio d'oliva per circa 15 minuti. Mescolate con il panino, l'uovo, sale e pepe ed insaporite.

- Lavate le mele, sbucciatele e rimuovetene il torsolo. Pelate la cipolla. Tagliate mele e cipolla a dadini e portatele a cottura con gli altri ingredienti. Lasciate bollire a fuoco lento per 15 minuti.
- Imburrate uno stampo per sformati. Stendete l'impasto e ritagliatene un pezzo di copertura delle dimensioni dello stampo. Con il resto dell'impasto rivestite il fondo e i bordi dello stampo. Forate il fondo in più punti con una forchetta.
- Aggiungete alternativamente il ripieno a base di crauti e di carne macinata. Chiudete con l'impasto di copertura, spalmate di burro e forate in più punti con uno stecchino. Ciò consente all'umidità di fuoriuscire durante la cottura. Quindi cuocete per 35-40 minuti a 180°C.
- Servite il pierogi di carne caldo nello stampo.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pollo alla diavola alla francese con patatine fritte

## Ingredienti :

Per il pollo:

- 1 pollo da 1,3 kg
- 2 cucchiaini di pesto rosso
- ½ harissa (salsa a base di peperoncino)
- 1 cucchiaino di insaporitore per pollo arrosto
- 1-2 cucchiaini di olio di oliva

Per le patatine fritte:

- 1 kg di patate (a pasta farinosa)
- olio vegetale
- sale
- peperoncino in polvere



## Preparazione:

- Buttate rapidamente sotto l'acqua fredda il pollo. Asciugatelo con la carta da cucina.
- Mescolate il pesto rosso con l'harissa. Quindi frizionate con il composto l'interno del pollo. Unite l'insaporitore per pollo arrosto all'olio d'oliva e distribuite uniformemente sul pollo.
- Ponete il pollo in un tegame con il petto rivolto verso l'alto. Coprite con il coperchio e arrostite nel forno preriscaldato a 200°C per circa 60- minuti.
- Inserite sul tritatutto la trafilatura per patatine fritte. Tagliate a bastoncini le patate sbucciate con il tritatutto.
- Mescolate bene le patatine con abbondante olio in un recipiente o in un sacchetto. Quindi distribuitele su una placca da forno.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40-50 minuti. Cospargete con sale e peperoncino in polvere e servite immediatamente.
- Suggerimento: Affinché la pelle resti ben croccante, occorre insaporire il pollo con peperoncino, aglio o erbe aromatiche solo all'interno.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Enchiladas di verdure

## Ingredienti :

Tortillas di mais:

- 100 g di farina
- 100 g di semola di granoturco
- ½ cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 450 ml di acqua
- 1 presa di cumino macinato
- 1 cucchiaino di olio

Ripieno:

- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone rosso e 1 verde
- 2 cucchiaini di olio
- 1 lattina di fagioli kidney
- 1 lattina di mais
- 2 pomodori
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 presa di peperoncino essiccato
- sale e pepe
- 1 punta di cucchiaino di pepe cayenne
- 1 cucchiaino di origano
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- 100 g di formaggio grattugiato
- 1 cucchiaio di olio per stufare



## Preparazione:

- Mescolate la farina, la semola di granoturco e il sale. Sbattete il composto assieme all'uovo nella ciotola del robot (con il frullino) e aggiungete gradualmente l'acqua. Incorporate l'olio e lavorate il composto per ottenere un impasto per crêpe. Lasciate riposare per 30 minuti.
- Per il ripieno tagliate la cipolla e i peperoni a striscioline sottili con il tritatutto e il disco per taglio a julienne/per verdure all'asiatica. Fate stufare la cipolla e l'aglio schiacciato in olio. Aggiungete i peperoni.
- Sbollentate i pomodori. pelateli e tagliateli a pezzetti. Metteteli in padella assieme al mais e ai fagioli. Insaporite e continuate a stufare per 5 minuti. Togliete la padella dal fuoco ed incorporate il concentrato di pomodoro e 40 g di formaggio.
- Indorate circa 12 tortillas sottili (Ø 20 cm) in una padella antiaderente con poco olio a temperatura media e ponetele una sopra all'altra.

- Versate 2 cucchiari di ripieno al centro di ogni tortilla e arrotolatela.
- Coprite una placca con la carta da forno. Ponetevi le enchiladas una accanto all'altra. Cospargete con il formaggio rimasto e gratinate come indicato.
- Suggerimento: Girate le tortillas quando il bordo esterno si distacca dalla padella. Le tortillas devono presentare piccoli buchi.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Gratin dauphinois

## Ingredienti :

- 600 g di patate (a pasta farinosa)
- sale
- pepe macinato
- 70 g di emmenthal
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di burro
- 300 ml di latte
- 1 vasetto di panna



## Preparazione:

- Montate il tritatutto con il disco da grattugia e grattugiate il formaggio.
- Pelate le patate, lavatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e tagliatele a fette al tritatutto con il lato grosso del disco da taglio.
- Aggiungete sale e pepe, e mescolate con metà del formaggio.
- Mondate lo spicchio d'aglio e sfregatelo su uno stampo piatto per sformati, imburrate lo stampo con un cucchiaino di burro e foderatelo con le patate a fette.
- Mescolate il latte e la panna, portate il composto ad ebollizione, filtratelo e versatelo uniformemente sulle patate.
- Cospargetevi sopra il formaggio rimanente e il resto del burro a fiocchetti.
- Riscaldare il forno a 200-225°C e fate gratinare lo sformato per circa 45 minuti fino a quando diventa dorato.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Hamburger con salsa al chili

## Ingredienti :

- 1 peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 100 g di crème fraîche, 34%
- sale e pepe
- 400 g di carne di manzo o di vitello
- 2 scalogni
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- sale e pepe
- burro per indorare
- lattuga
- 6 pomodori grandi
- 1 avocado
- 1 cipolla rossa grande
- hamburger



## Preparazione:

- Iniziate con la salsa al chili: aprite il peperoncino e togliete i semi. Tagliatelo a pezzetti piccoli. Mescolatelo con il peperoncino in polvere e la crème fraîche. Insaporite con sale e pepe.
- Applicate il tritacarne con la trafilata forata. Tagliate la carne a pezzetti lunghi e passatela nel tritacarne per due volte. Utilizzate il pressino alla fine.
- Tritate finemente gli scalogni al mixer ed aggiungete quindi la carne macinata, il cumino, sale e pepe. Mescolate bene tutto. Formate quattro hamburger con il composto a base di carne. Indorateli con del burro a fuoco medio.
- Tagliate a fette i pomodori, l'avocado e la cipolla rossa.
- Servite gli hamburger con la salsa e le verdure.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Merluzzo con zucchine al curry

## Ingredienti :

- 500 g di zucchine
- 1 cipolla
- 100 ml di panna
- 150 g di crème fraîche
- 3 cucchiaini di curry
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di brodo granulare
- 2 tuorli
- pepe macinato
- 400 g di merluzzo
- 3 cucchiai di pangrattato



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a 180°C. Lavate le zucchine, pelate le cipolle e grattugiate entrambe con il tritatutto (disco da grattugia).
- Mettete nella ciotola del robot la panna, la crème fraîche, il curry, il sale, il pepe, lo zucchero, i tuorli e il brodo granulare, mescolate tutto con le zucchine e versate il composto in uno stampo per sformati.
- Tagliate in merluzzo a tranci spesso, insaporitelo con sale e pepe e ponetelo sulle verdure.
- Cospargete con pangrattato e cuocete in forno per 20 minuti.
- Suggerimento: Si consiglia di accompagnare il piatto con riso profumato asiatico.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Frittelle di patate con uova di pesce rosse

**Ingredienti :**

- 1 uovo
- 1 cipolla rossa piccola
- 4 patate
- sale e pepe
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 50 g di uova di pesce rosse o caviale
- 100 g di formaggio tipo quark
- 50 g di crème fraîche, 34%
- 1 mazzetto di erba cipollina

**Preparazione:**

- Applicate il disco per frittelle di patate. Pelate e grattugiate le patate.
- Sciacquate le patate grattugiate in acqua fredda e premete con forza per sgocciolarle. Lavorate rapidamente le patate affinché non anneriscano!
- Sbattete l'uovo con il frullino nella ciotola del robot. Tritate finemente la cipolla e versatela nella ciotola.
- Aggiungete le patate all'impasto dell'uovo e mescolate. Insaporite con sale e pepe. Versate non in una padella calda e cuocete due frittelle di patate a persona.
- Mescolate il formaggio e la crème fraîche in un recipiente. Guarnite ogni frittella di patate con un po' di composto di crème fraîche e formaggio e con le uova di pesce rosse. Tagliata l'erba cipollina e cospargetene il piatto.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Polpettone arrosto al formaggio

## Ingredienti :

- 2 panini
- circa 1 kg di carne di manzo
- 100 g di speck a dadini
- 100 g di formaggio duro a dadini (ad esempio emmenthal)
- 2 uova
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di riso crudo
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso e 1 giallo
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di olio di semi



## Preparazione:

- Applicare il tritacarne con la trafilatura forata. Tagliare la carne a pezzetti lunghi e passarla nel tritacarne per due volte. Utilizzare il pressino alla fine
- Ammollare i panini e premerli bene per sgocciolarli.
- Mescolare nella ciotola del robot con il gancio per impastare la carne macinata, i panini, lo speck e il formaggio a dadini, le uova, il prezzemolo e il riso.
- Tagliare a dadini la cipolla e i peperoni ed aggiungerli. Salare e pepare il composto a base di carne.
- Formare una pagnotta con le mani bagnate e ponerla in un tegame spennellato di olio. Quindi cuocere in forno a convezione per 40-50 minuti a 180°C.
- Suggerimento: Potete utilizzare anche carne macinata di maiale o agnello.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta salata di salmone e frutti di mare

## Ingredienti :

- 120 g di farina di frumento
- 60 g di farina integrale
- ½ cucchiaino di sale
- 150 g di burro freddo
- 2 cucchiai di acqua fredda
- 1 porro
- 1 cucchiaio di burro
- 200 g di crème fraîche
- 50 ml di vino bianco
- 4 uova
- 200 g di code di gambero
- 200 g di gamberetti sgusciati
- 100 g di salmone affumicato
- 3 cucchiai di aneto tritato
- sale e pepe



## Preparazione:

- Versate nella ciotola del robot la farina e il burro a piccoli tocchetti. Aggiungete del sale e sbattete per alcuni secondi con il frullino fino ad ottenere un composto friabile. Aggiungete l'acqua fredda e lavorate fino a quando l'impasto inizia a legarsi. Lasciate riposare l'impasto in un sacchetto di plastica in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Imburrate una tortiera a cerchio alto ed eventualmente apribile. Stendete l'impasto e foderate la tortiera. Rivestite il bordo con la pellicola di alluminio per impedire che l'impasto scivoli in basso. Cuocete preliminarmente per 10 minuti.
- Tagliate a striscioline il porro e stufatelo con del burro. Mescolate con il frullino la crème fraîche, il vino e le uova. Tagliate il salmone a striscioline sottili. Tritate le code di gambero e i gamberetti ed incorporateli al composto con il porro. Tritate l'aneto ed incorporatelo. Insaporite con sale e pepe.
- Versate il composto nella tortiera. Cuocete la torta per circa 35 minuti fino a quando il ripieno non si è solidificato.
- Suggerimento: Servite con insalata freschissima.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Cosciotto di agnello in crosta di capperi e rafano

## Ingredienti:

- circa 1 kg di cosciotto di agnello disossato
- sale e pepe
- 80 g di burro ammorbidito
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 70 g di fiocchi di avena
- 1 cucchiaino di capperi tritati
- 1-2 cucchiaini di salsa di rafano alla panna
- circa 100 ml di fondo di cottura dell'agnello



## Preparazione:

- Buttate rapidamente sotto l'acqua fredda la carne. Asciugatela con la carta da cucina, pesatela e insaporitela con sale e pepe.
- Preparate un composto mescolando con il mixer burro, prezzemolo, fiocchi di avena, capperi e rafano. Distribuitelo sul cosciotto d'agnello.
- Versate in un tegame il fondo di cottura dell'agnello fino a coprirne il fondo. Ponete nel tegame il cosciotto d'agnello e coprite con il coperchio. Cuocete quindi in forno preriscaldato a 160°C (cottura ventilata) per circa 75 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Moussaka

## Ingredienti :

- 750 g di melanzane
- sale
- 50 g di farina, 125 ml di olio di oliva (e olio per lo stampo)
- parmigiano
- 400 g di carne di manzo e di maiale
- 1 lattina piccola di pomodori pelati (400 g)
- 2 spicchi d'aglio
- ¼ di cucchiaino di origano fresco
- sale
- pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di cannella



## Per la salsa:

- 20 g di burro o margarina
- 20 g di farina (2 cucchiaini)
- 250 ml di latte
- 1 vasetto di yogurt magro (150 g)
- 1 tuorlo, sale

## Preparazione:

- Applicare il tritacarne con la trafilata forata. Tagliate la carne a pezzetti lunghi e passatela nel tritacarne per due volte. Utilizzate il pressino alla fine.
- Lavate le melanzane e tagliatele a fette. Cospargetele di sale e lasciatele impregnare in un setaccio per circa una mezz'ora in modo che espellano l'acqua di vegetazione.
- Quindi infarinate le fette di melanzane e fatele dorare in olio d'oliva caldo.
- Imburrate uno stampo per sformati e foderatelo con metà delle melanzane, cospargendo poi con il formaggio.
- Fate sgocciolare i pomodori e versateli assieme al macinato in una ciotola; pelate l'aglio, schiacciatelo ed incorporatelo. Aggiungete l'origano, il sale, il pepe e la cannella e mescolate tutto.
- Insaporite il macinato per renderlo piccante. Spalmatelo sulle melanzane e ricoprite a strati con le restanti fette di melanzane.
- Per la salsa fate sciogliere il burro o la margarina in una pentola. Aggiungete la farina e rosolate fino a doratura mescolando; versate quindi il latte sempre mescolando. Fate brevemente bollire, quindi togliete dal fuoco ed incorporate yogurt e tuorlo. Insaporite la salsa con il sale e cospargetela sullo sformato.
- Gratinate in forno a 200°C con riscaldamento superiore ed inferiore per circa 45 minuti.



# Pappardelle al salmone

## Ingredienti :

Per la pasta:

- 130 g di farina di frumento tipo 405 o farina di frumento macinata fine
- 1 uovo

Per il sugo

- 1 cipolla piccola tritata fine
- salmone fresco, circa 120 g a persona
- 50 ml di vino bianco
- 200 g di panna



## Preparazione:

- Mescolate la farina e l'uovo nella ciotola del robot (con il gancio per impastare).
- L'impasto è pronto quando si sbriciola.
- Fate passare l'impasto lentamente ma continuamente in una macchina per la pasta e imprimetegli la forma desiderata.
- Nel frattempo fate bollire almeno 2 litri di acqua salata con un goccio d'olio.
- Cuocete la pasta nell'acqua salata.
- Dopo la cottura, scolate la pasta sotto acqua calda o fredda.
- Stufate le cipolle nel burro. Aggiungete il salmone e mescolate brevemente.
- Sfumate con il vino bianco e lasciate ridurre. Quindi incorporate la panna.
- Non appena il composto prende a bollire, toglietelo dal fuoco.
- Unite il sugo alla pasta e servitela calda.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pizza capricciosa

## Ingredienti :

Impasto per pizza:

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 presa di sale
- 40 ml di olio
- 250-300 g di acqua calda

Farcitura:

- pomodori pelati
- sale
- mozzarella
- prosciutto
- funghi
- origano
- olive nere
- olio



## Preparazione:

- Versate il lievito e l'acqua calda nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti ed impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciate riposare la ciotola a coperchio chiuso in un luogo caldo fino a quando il volume dell'impasto non è visibilmente aumentato (circa 45 min.).
- Impastate ancora brevemente l'impasto.
- Formate quindi una palla con l'impasto e lasciatela lievitare per un'ora su una placca da forno imburata, coprendola con un panno umido.
- Stendete l'impasto direttamente sulla placca da forno (con un po' d'olio) e quindi farcitetelo con i pelati.
- Cospargete l'impasto con il sale e farcite con il prosciutto tagliato a pezzetti, i funghi, le olive, la mozzarella e l'origano.
- Versate qualche goccia di olio sulla pizza e cuocete a 180°C per circa 15-20 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

## Quiche Lorraine (torta salata francese allo speck)

### Ingredienti :

Per l'impasto:

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 g di farina

Per il ripieno:

- 250 g di speck (o pancetta affumicata)
- 100 g di emmenthal
- 3 uova
- 40 ml di panna o latte
- sale e pepe



### Preparazione:

- Applicate il frullino alla ciotola del robot e mescolate tutti gli ingredienti per l'impasto (evitate di impastare troppo a lungo).
- Formate una palla con l'impasto e lasciatela riposare per almeno un'ora in frigorifero.
- Stendete quindi la pasta frolla in una tortiera e forate il fondo in più punti con una forchetta. Quindi cuocete l'impasto per 30 minuti a 180°C e farcite con fette di speck e formaggio.
- Ponete nel mixer le uova assieme alla panna o al latte, mescolate bene ed insaporire con sale e pepe. Versate il composto di uova e panna sulla quiche semipronta.
- Cuocete la torta salata per altri 30-40 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Sauerbraten con spätzle

## Ingredienti :

Per lo spätzle:

- 375 g di farina
- 250 ml di acqua
- 2 uova
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio vegetale
- formaggio saporito a pasta dura

Per l'arrosto:

- 1 kg di spalla di manzo
- ¼ di litro di aceto aromatizzato alle erbe
- circa ¼ di litro di acqua
- 1 foglia di alloro pepe e senape in grani
- 1 cipolla
- ½ sedano rapa
- 1 carota
- 1 porro
- 1 cucchiaino di farina
- 1 cucchiaino di crème fraîche
- sale e pepe



## Preparazione:

- Per preparare la marinata mettete in un tegame l'aceto, l'acqua, la foglia di alloro, il pepe e la senape in grani.
- Tagliate a dadini la cipolla, il sedano e la carota. Tagliate ad anelli il porro. Mescolate tutto nel tegame.
- Buttate rapidamente sotto l'acqua fredda la carne e asciugatela con la carta da cucina. Quindi immergetela nella marinata e lasciatela marinare per tre giorni al fresco. Giratela una volta al giorno.
- Chiudete il tegame con il coperchio e cuocete lentamente l'arrosto a 180°C per circa 2-3 ore.
- Quindi versate nella ciotola del robot tutti gli ingredienti necessari per preparare lo spätzle e impastate bene il composto con il gancio per impastare.
- Mettete a bollire sufficiente acqua salata e passate l'impasto attraverso l'apposita pressa per spätzle.
- La pasta è cotta quando viene a galla dall'acqua salata. Scolate lo spätzle cotto con un mestolo forato.
- Grattugiate il formaggio con l'accessorio per grattugiare.
- Cospargete lo spätzle pronto con il formaggio.
- Quindi passate la salsa per l'arrosto in una pentola. Sbattete con il frullino la farina con la crème fraîche nella ciotola del robot ed incorporate il composto. Lasciate cuocere la salsa per 2 minuti.
- Suggerimento: La carne di manzo aumenta considerevolmente di volume durante la cottura. Accertatevi dunque che vi siano almeno 3 cm di distanza tra coperchio e carne.

# Eglefino in crosta di knäckebrot

## Ingredienti :

(per 2 porzioni)

- 4 fette di knäckebrot
- 1 mazzetto di aneto
- 700 g di eglefino, un trancio dalla coda
- sale
- pepe macinato
- 2 cucchiaini di senape
- 50 ml di olio



## Preparazione:

- Spezzettate il pane croccante.
- Lavate l'aneto, asciugatelo e tritatelo finemente.
- Ponete il pesce pulito e lavato nella padella universale ed insaporite con sale e pepe.
- Mettete nel mix il pane croccante a pezzi, la senape, l'aneto e l'olio e mescolate bene tutto. Distribuite la pastella sul pesce e cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Involtini di platessa con prezzemolo

## Ingredienti :

Pesce:

- 8 filetti di platessa
- sale
- succo di un mezzo limone
- 20 g di burro per lo stamp

Salsa:

- 60 g di Gouda
- 20 g di burro ammorbidito
- un po' di vino bianco
- pepe
- 2-3 cucchiaini di panna dolce
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato



## Preparazione:

- Grattugiate il formaggio al tritatutto con il disco da tritatura.
- Buttate sotto l'acqua fredda i filetti di platessa ed asciugateli. Quindi salate e cospargete con succo di limone.
- Imburrate uno stampo per sformati. Arrotolate i filetti di platessa e chiudeteli singolarmente con uno stuzzicadenti. Poneteli uno accanto all'altro nello stampo.
- Sbattete con il frullino nella ciotola del robot il formaggio, il burro, il vino bianco, il pepe e la panna. Versate il composto sui filetti di platessa e cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
- Cospargete con il prezzemolo prima di servire.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Arrosto di prosciutto alla svedese

## Ingredienti :

### Prosciutto:

- 2 kg di prosciutto con cotenna, immerso in salamoia
- 15 chiodi di garofano
- 50 ml di acqua

### Crosta:

- 1 tuorlo
- 4 cucchiaini di senape a grani
- ½ cucchiaino di zucchero
- pangrattato



## Preparazione:

- Incidete a croce la cotenna del prosciutto senza sciupare la carne. Inserite i chiodi di garofano nelle incisioni. Legate stretto la carne con dello spago da cucina.
- Versate un po' d'acqua in un tegame in modo da coprirne il fondo. Ponete la carne nel tegame con la cotenna rivolta verso l'alto. Chiudete con il coperchio e cuocete in forno a 150°C per circa 2 ore - 2 ore e mezza.
- A cottura ultimata tagliate via la cotenna.
- Versate nella ciotola del robot gli ingredienti per la crosta e sbatteteli con la frusta fino ad ottenere una pastella. Utilizzate tanto pangrattato quanto basta affinché la pastella aderisca bene al prosciutto ma non si sbricioli. Spalmate il prosciutto con la pasta.
- Ponete il prosciutto nel tegame e rimettetelo in forno senza coperchio fino a quando l'impanatura risulta dorata.
- Suggerimento: Per la crosta potete utilizzare diverse varietà di senape, oppure insaporirla con erbe aromatiche.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Roastbeef scandinavo con purea di patate

## Ingredienti :

Per il roastbeef:

- 1 kg di roastbeef
- semi di finocchio
- sale e pepe
- 40 g di olio di colza
- 1/8 di litro di porto
- 1/8 litro di fondo di cottura del vitello

Per il purea di patate

- 1 kg di patate
- circa 375 ml di latte
- 30 g di burro
- sale



## Preparazione:

- Buttate rapidamente sotto l'acqua fredda il roastbeef. Asciugatelo con la carta da cucina. Frizionatelo uniformemente su tutti i lati con i semi di finocchio, il sale e il pepe.
- Imburrate il fondo di un tegame. Versatevi il porto e il fondo di cottura del vitello fino a coprire il fondo. Coprite con il coperchio e arrostite la carne nel forno preriscaldato a 180°C per circa 40-50 minuti.
- Quindi sbollentate le patate con la buccia finché non si ammorbidiscono, pelatele e tritatele (in alternativa potete utilizzare patate bollite ben svaporate).
- Portate a bollitura il latte, il burro e il sale mescolando bene (possibilmente con una frusta).
- Versate nella ciotola del robot le patate tritate, chiudete con il coperchio e passate le patate con il frullino. Durante il procedimento aggiungete lentamente il latte caldo. Mescolate per circa un minuto fino ad ottenere una purea cremosa.
- Suggerimento: Per ottenere una purea di patate più saporita, pelate 2 cipolle medie, tritatele al mixer e fatele stufare con un po' di burro. Aggiungete le cipolle insieme al latte mentre passate le patate.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Polpettone di manzo arrosto all'ungherese

## Ingredienti :

- ½ focaccia ammorbidita
- 1 kg di carne di manzo
- 100 g di formaggio di pecora sbriciolato
- 2 uova
- 100 g di porro tagliato a striscioline sottili
- 50 g di peperone rosso tritato
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di salvia tritata
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di olio d'oliva



## Preparazione:

- Applicate il tritacarne con la trafilatura forata. Tagliate la carne a pezzetti lunghi e passatela nel tritacarne per due volte. Utilizzate il pressino alla fine.
- Premete la focaccia per sgocciolarla, ponetela nella ciotola del robot e mescolatela con il gancio per impastare con il macinato, il formaggio di pecora, le uova, il porro e il peperone. Tagliate a dadini la cipolla ed aggiungetela. Insaporite con salvia, sale e pepe.
- Formate una pagnotta con l'impasto. Spennellate un tegame con l'olio d'oliva e ponetevi la pagnotta. Coprite con il coperchio e arrostite nel forno preriscaldato a 180°C per circa 40-50 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Branzino

## **Ingredienti :**

(per 2 porzioni)

- 700 g di branzino, un trancio dalla coda
- sale
- pepe bianco macinato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 2 spicchi d'aglio tritati
- prezzemolo tritato
- 50 ml di olio d'oliva



## **Preparazione:**

- Pulite e lavate il branzino. Ponete il pesce pulito su una placca da forno alta ed insaporite con sale e pepe.
- Mescolate bene al mixer di pangrattato, l'aglio, il prezzemolo tritato e l'olio d'oliva. Distribuite la pastella sul pesce e cuocete in forno per circa 20 minuti a 200°C.
- Suggerimento: Al posto del branzino potete utilizzare anche l'eglefino.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Gratin di ortaggi a radice con bollito speziato di carne

## Ingredienti :

- 500 g di lombo
- 2 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di farina di frumento
- 1½ cucchiaino di sale
- 400 ml di acqua
- 1 cipolla
- 2 peperoni gialli
- 1 peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di curry
- 1 cucchiaino di polvere di curcuma
- 50 ml di panna
- pepe nero



## Per il topping di verdure:

- 300 g di sedano rapa
- 2 pastinache (circa 200 g)
- 6 carote (circa 300 g)
- 2 cipolle
- 100 g di Emmental
- 1½ cucchiaino di sale
- 1½ cucchiaino di pepe nero
- 500 ml di panna

## Preparazione:

- Tagliate la carne a dadini di circa 3 cm. Scottate velocemente in padella a porzioni. Versate in una pentola. Cospargete con farina e sale. Mescolate. Versate l'acqua sulla carne. Cuocete con il coperchio a fiamma bassa per circa 45 minuti.
- Pelate le cipolle e tagliatele a fette con il tritatutto; tagliate a pezzetti i peperoni e il peperoncino. Versate il tutto nella pentola con il curry e la curcuma e fate bollire per altri 15 minuti fino a quando la carne risulta ben cotta. Aggiungete la panna ed insaporite con sale e pepe.
- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Applicate al tritatutto il disco da grattugia con il lato più grosso rivolto verso l'alto. Pelate e grattugiate gli ortaggi a radice e le cipolle. Quindi grattugiate anche il formaggio sempre utilizzando il disco da grattugia.
- Disponete a strati in uno stampo da forno le verdure e la maggior parte del formaggio. Tra uno strato dell'altro salate e pepate. Aggiungete la panna. Cospargete con il resto del formaggio. Cuocete per circa 45 minuti.

## Sformato di zucchine e feta

### Ingredienti :

- 1 zuccina grande
- 150 g di feta
- 150 ml di panna
- 50 g di formaggio tipo quark
- 2 uova
- sale e pepe
- 200 g di salame e prosciutto crudo tagliati a fette sottili
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- crescione



### Preparazione:

- Preriscaldate il forno a 175°C. Applicate al tritatutto la grattugia con il lato più grosso rivolto verso l'alto e grattugiate la zuccina. Ponete la zuccina grattugiata in un setaccio e salatela leggermente. Lasciate riposare per circa 10 minuti e quindi premete per far uscire l'acqua in eccesso.
- Mescolate nel mixer la feta, la panna, il formaggio e le uova. Aggiungete la zuccina grattugiata ed insaporite principalmente con il pepe; se necessario salate leggermente (il formaggio è comunque già salato).
- Suddividete il composto in quattro stampi da forno imburrati. Ponete gli stampi a bagno maria (ad esempio in un tegame o in un piatto grande da gratin) e cuocete in forno per circa 40 minuti.
- Servite con il crescione, il salame e il prosciutto crudo.
- Suggerimento: La feta può essere sostituito con un altro formaggio, ad esempio il chèvre. Servite lo sformato accompagnandolo ad un'insalata e ad un piatto di affettati.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Frittelle di zucchine e carote

## Ingredienti :

- 350 g di zucchine
- 250 g di carote
- sale
- pepe nero macinato
- ½ cucchiaino di cumino
- 3 uova
- 3 cucchiai di pangrattato
- olio per friggere
- 200 g di formaggio fresco alla doppia panna
- 75 ml di latte
- 1-2 cucchiai di chutney



## Preparazione:

- Lavate e pulite le zucchine e le carote. Grattugiate entrambe le verdure al tritatutto con il disco da grattugia.
- Versate le verdure grattugiate nella ciotola del robot, aggiungete sale, pepe, cumino, uova e pangrattato e mescolate bene il tutto con il frullino.
- Scaldate leggermente abbondante olio in una padella grande e solida. Versate un cucchiaio colmo di composto di zucchine e carote per ogni frittella, e stendete con una paletta forata. Lasciate dorare su entrambi i lati.
- Nel frattempo mescolate bene il formaggio fresco e il latte con il mixer. Incorporate il chutney (interruttore a pulsante) ed insaporite con i condimenti. Servite assieme alle frittelle.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Crema di mele con fette biscottate alle mandorle

## Ingredienti :

Per la crema di mele:

- 7 mele
- 300 ml di acqua
- 200 ml di vino bianco secco
- 1 stecca di cannella
- 1 limone
- zucchero a piacere
- 1 cucchiaio di fecola di patate

Per le fette biscottate alle mandorle:

- 4 chiare, 1 presa
- di sale
- 120 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 120 g di semola (in caso di necessità va bene anche la normale farina)
- 100 – 200 g di mandorle intere (non pelate)
- alcune gocce di aroma di mandorle amare, altrimenti 1-2 cucchiaini di amaretto



## Preparazione:

- della crema di mele:
- Sbucciate le mele e rimuovetene il torsolo. Tagliatele a pezzetti e cuocetele in acqua e vino con la stecca di cannella fino ad ammorbidirle.
- Togliete la stecca di cannella e passate il tutto al mixer. Aggiungete il succo di limone ed addolcite a piacere con lo zucchero.
- Mescolate la fecola di patate con un po' d'acqua in una pentola ed incorporate poi mescolando lentamente il composto di mele. Scaldate fino a quando la crema prende a bollire. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare la crema.
- delle fette biscottate alle mandorle:
- Nella ciotola del robot montate a neve le chiare con il sale utilizzando la frusta. Incorporate lentamente tutti gli altri ingredienti.
- Rivestite con la carta da forno uno stampo a cassetta e versatevi l'impasto.
- Cuocete a 200°C fino a doratura. Togliete poi dal forno e lasciate raffreddare per qualche tempo.
- Tagliate a fette di circa 1 cm, ponete le fette su una placca e fate asciugare in forno a 120°C.
- Suggerimento: Riponete le fette biscottate restanti in un barattolo di latta per conservarne a lungo l'aroma.

# Baci

## Ingredienti :

(per circa 40 porzioni)

- 200 g di cioccolato fondente
- 8 cucchiaini di latte
- 4 tuorli
- 80 g di zucchero al velo
- 2 cl liquore di caffè (1 bicchierino di grappa)
- 100 g di croccante alle nocciole (prodotto pronto), 200 g di croccante alle nocciole per avvolgere
- 300 g di panna



## Preparazione:

- Rompete a pezzi il cioccolato e fatelo fondere con il latte a bagno maria o nel forno a microonde. Quindi mescolate bene.
- Montate a neve la panna nella ciotola del robot (con la frusta).
- Travasate la panna montata. Nella ciotola del robot sbattete ora (con la frusta) i tuorli, lo zucchero al velo e il liquore. Quindi incorporate bene alla schiuma a base di tuorli i 100 g di croccante e il cioccolato fuso mescolando lentamente.
- Incorporate ora gradualmente al composto di cioccolato la panna montata mescolando lentamente. Versate il composto in un recipiente per congelatore della capienza di circa 1 litro e lasciate indurire nel congelatore per circa 10 ore ad una temperatura di almeno -18°C.
- Sporzionate il gelato con un cucchiaino formando palline di circa 3 cm di diametro. Avvolgete le palline di gelato nel croccante che resta e ponete in congelatore per almeno un'ora.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Gratin di pere e nocciole

## Ingredienti :

- 4 pere mature (circa 750 g)
- 4 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di rum
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di miele
- 100 g di nocciole
- 150 g di crème fraîche
- 4 cucchiaini di panna dolce
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino raso di cannella
- burro per lo stampo



## Preparazione:

- Lavate e tagliate in quattro le pere. Togliete il torsolo e tagliate i quarti di pera a fette grosse.
- Cospargete le fette di pera con il succo di limone e ponetele in uno stampo da forno imburato. Cospargete con il rum.
- Tritate finemente circa 100 g di nocciole con l'accessorio per grattugiare o al mixer.
- Scaldate in una pentola il burro e il miele. Aggiungete le nocciole tritate e stufate continuando a mescolare. Incorporate la crème fraîche e la panna. Togliete la pentola dal fuoco.
- Distribuite il composto uniformemente sulle pere. Mescolate cannella e zucchero e cospargetene le pere. Quindi cuocete in forno per circa 30 minuti a 180°C.
- Tagliate in quattro o a metà le nocciole restanti e distribuitele sul gratin.
- Servite caldo ed accompagnato da una panna montata alla vaniglia.
- Suggerimento: Al posto delle pere potete utilizzare anche delle mele.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Crema pasticcera

**Ingredienti :**

- 150 g di zucchero
- ½ litro di latte
- 4 tuorli
- 60 g di farina
- scorza di limone o vanilina

**Preparazione:**

- Fate bollire in una pentola 40 ml di latte. Nel frattempo versate nella ciotola del robot gli altri ingredienti e il latte restante e mescolate tutto con il frullino alla massima velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Non appena il latte bolle, abbassate il fornello ed aggiungete gli altri ingredienti. Mescolate alla crema con un mestolo fino a quando prende a bollire. Spegnete il fornello e lasciate raffreddare la crema.
- Suggerimento: Per ottenere una crema più fine e liscia, incorporate 20 g di burro a cottura ultimata. La crema può essere utilizzata quale dessert, per dolci come la zuppa inglese e il crème caramel o come farcitura per torte.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Canederli alle fragole

## Ingredienti :

(per circa 16-20 porzioni)

- 16-20 fragole
- 250 g di formaggio tipo quark
- 500 g di pane a cassetta
- 50 g di burro ammorbidito
- 3 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 140 g di semola
- 1 presa di sale



## Preparazione:

- Rimuovete la crosta dal pane a cassetta e macinatelo finemente.
- Impastate nella ciotola del robot il pane macinato con il formaggio, il burro, i tuorli, la semola e la presa di sale fino ad ottenere un impasto liscio.
- Mettete al fresco l'impasto per una mezz'ora e nel frattempo fate bollire dell'acqua.
- Lavate ed asciugate le fragole.
- Formate delle palline con l'impasto e schiacciatele sul palmo della mano. Ponetevi sopra una fragola ed avvolgetela con l'impasto.
- Mettete il canederlo nell'acqua bollente e spegnete il fornello. Lasciate in ammollo per circa 5 minuti.
- Prima di servire passatelo in una salsa di burro fuso con aggiunta di pangrattato.
- Suggerimento: L'impasto può essere congelato ed essere riempito in altre occasioni con ripieno dolce o salato (ad esempio macinato di carne) a piacere.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

## Smoothie ai mirtilli e alla banana

### Ingredienti:

- 2 banane
- 400 ml di latte
- 200 g di mirtilli
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaio di miele liquido
- 20 g di cioccolato bianco



### Preparazione:

- Tagliate le banane a pezzetti piccoli. Passate tutti gli ingredienti al mixer.
- Grattugiate cioccolato con l'accessorio per grattugiare.
- Versate in quattro bicchieri alti e guarnite con fiocchetti di cioccolato.
- Suggerimento: Gli smoothie possono essere preparati in numerosissime varianti con diversi tipi di frutta e frutti di bosco.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Mousse au chocolat

## Ingredienti :

- 250 g di cioccolato fondente
- 5 tuorli
- 50 g di zucchero al velo
- 4 chiare
- 1 presa di sale
- 500 ml di panna
- 2 cl di brandy
- 1 caffè espresso



## Preparazione:

- Tritate finemente il cioccolato e ponetelo in un recipiente di metallo sopra una pentola con acqua bollente; sciogliete e mescolate bene il cioccolato con il caffè espresso mantenendo il recipiente sul vapore acqueo. Mettete da parte il cioccolato e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.
- In un secondo recipiente di metallo sbattete i 5 tuorli con lo zucchero al velo sul vapore acqueo fino ad ottenere un'emulsione cremosa e bianca.
- Nel frattempo sbattete con la frusta nella ciotola del robot prima di tutto la panna e quindi le chiare delle uova con una presa di sale.
- Quando il cioccolato e la crema di tuorli hanno raggiunto la stessa temperatura, emulsionate lentamente il cioccolato con i tuorli ed incorporate alternativamente la panna e le chiare montate a neve. Infine ingentilite con il brandy. Attenzione: non mescolate eccessivamente per evitare che le chiare e la panna si smontino.
- Ponete la mousse al fresco per almeno 3-4 ore.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Omelette soufflé

**Ingredienti :**

- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 20 g di farina di amido o di granoturco
- 10 g di zucchero al velo

**Preparazione:**

- Separate le chiare dai tuorli. Montate a neve le chiare e lo zucchero nella ciotola del robot utilizzando la frusta.
- Quindi versatevi i tuorli e la farina di amido o di granoturco setacciata e lavorate il composto per alcuni secondi alla minima velocità.
- Versate il composto in uno stampo da forno imburrato e cuocete l'impasto liquido a 160°C per 30 minuti.
- Togliete l'omelette dal forno, cospargetela con lo zucchero al velo e servitela calda.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Crêpes con frutti di bosco e crema alla vaniglia

## Ingredienti :

- 3 uova
- 500 ml di latte intero
- 90 g di farina di spelta setacciata
- 90 g di farina integrale di spelta
- un po' di sale
- burro per indorare

## Per la crema:

- 200 g di formaggio tipo quark, 10%
- 100 g di mirtilli e lamponi, freschi o congelati
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- fiocchi di mandorle



## Preparazione:

- Applicare il frullino. Sbattete le uova nella ciotola ed aggiungete la metà del latte. Incorporate la farina mescolando con energia. Mescolate fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungete il resto del latte ed un po' di sale.
- Mettete il burro in una padella e preparate le crêpes. Mescolate mirtilli e lamponi al formaggio ed addolcite con lo zucchero vanigliato. Sporzionate le crêpes e guarnitele con la crema.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Soufflé di formaggio quark

## Ingredienti :

(per 6-8 porzioni)

- 150 g di formaggio tipo quark asciutto
- buccia grattugiata di un limone
- 4 tuorli
- 80 g di zucchero al velo
- 3 chiare
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- burro per imburrare
- zucchero per cospargere



## Preparazione:

- Sbattete con la frusta i tuorli con lo zucchero al velo nella ciotola del robot fino ad ottenere un composto bianco. Travasate in un recipiente grande.
- Imburrate bene e zuccherate gli stampi. Preriscaldate il forno a 200°C e fate bollire un po' d'acqua in una pentola bassa per il bagno maria.
- Sbattete le chiare con lo zucchero vanigliato ed una presa di sale.
- Nel frattempo mescolate il formaggio e la buccia grattugiata del limone con il composto ottenuto con i tuorli. Incorporate lentamente le chiare montate a neve e riempite per due terzi gli stampi.
- Ponete gli stampi a bagno maria e infornate per 5 minuti a 200°C. Quindi cuocete per altri 15-20 minuti a 160°C.
- Suggerimento: Servite subito a cottura ultimata per evitare che il dessert si smonti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Tiramisù

## Ingredienti :

Pan di Spagna:

- 10 uova
- 10 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 10 cucchiaini di farina
- 1 bustina di lievito

Inoltre:

- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 300 g di mascarpone
- 1 bicchiere di marsala
- 2 bicchieri di caffè non zuccherato
- 2 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di cacao in polvere



## Preparazione:

- Separate le chiare dai tuorli delle 10 uova e montate a neve le chiare. Nella ciotola del robot sbattete con la frusta i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungete gradualmente la farina e il lievito.
- Incorporate quindi rapidamente le chiare e versate il composto in uno stampo apribile imburrato. Cuocete a 180°C per 35-45 minuti.
- Separate le chiare dai tuorli delle 3 uova. Montate a neve con la frusta le chiare e lo zucchero nella ciotola del robot alla massima velocità.
- Aggiungete i tuorli, il mascarpone e, a piacere, il rum e mescolate brevemente alla minima velocità.
- Nel frattempo tagliate il fondo di pan di Spagna a fette di 2 cm di spessore. Mescolate il caffè e il marsala in un recipiente ed immergetevi brevemente le fette di pan di Spagna.
- Ricoprite un piatto o uno stampo con le fette di pan di Spagna e spalmatevi sopra uno strato di crema. Quindi ponete un altro strato di pan di Spagna e ricopritelo nuovamente con la crema a base di mascarpone. Cospargete l'ultimo strato con il cacao in polvere utilizzando un colino fine.
- Prima di servire lasciate raffreddare il tiramisù per alcune ore.
- Suggerimento: Per ottenere un tiramisù altrettanto gustoso, potete sostituire il pan di Spagna con dei savoiardi o pavesini.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Sorbetto al limone

**Ingredienti:**

- 3-4 limoni (per 150 ml di succo)
- 200 ml di acqua
- 170 g di zucchero
- 150 g yogurt
- 4 fogli di gelatina bianca

**Preparazione:**

- Spremete bene i limoni utilizzando l'accessorio spremiagrumi in modo da ottenere 150 ml di succo.
- Mescolate nel mixer il succo di limone, l'acqua, lo zucchero e lo yogurt.
- Lasciate ammorbidire la gelatina in abbondante acqua fredda per circa 15 minuti, quindi premetela leggermente per sgocciolarla e riscaldatela in un pentolino mescolando continuamente, senza portarla ad ebollizione.
- Incorporate la gelatina calda al composto a mixer acceso.
- Versate subito il composto nella gelatiera.
- Lasciate mescolare per circa 40-50 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Soufflé di agrumi

## Ingredienti :

- 5 uova
- 130 g di zucchero
- burro (per imburrare gli stampi)
- 2 arance
- 2 lime
- 1 limone
- zucchero al velo per cospargere



## Preparazione:

- Applicate l'accessorio spremiagrumi e spremete gli agrumi. Fate ridurre il succo a fuoco basso in un pentolino con circa 50 g di zucchero fino ad ottenere un liquido leggermente sciropposo. Versatelo in un recipiente e lasciatelo raffreddare.
- Imburrate bene gli stampi per soufflé, cospargeteli di zucchero e poneteli in frigorifero. Preriscaldate il forno a 180°C. Separate le chiare dai tuorli delle uova. Sbattete i tuorli con 50 g di zucchero nella ciotola del robot utilizzando il frullino fino ad ottenere una crema chiara e leggera.
- Montate piano le chiare e quando sono ben leggere versate lentamente 30 g di zucchero. Importante: non montate troppo le chiare.
- Incorporate lo sciroppo di agrumi ai tuorli. Amalgamate ora le chiare montate a neve e versate il composto per soufflé negli stampi preparati. Ponete subito gli stampi in forno e cuocete per 6-14 minuti a seconda della dimensione degli stampi.
- I soufflé sono pronti quando si sono ben sollevati e leggermente indorati. Togliete dal forno, cospargete con zucchero al velo e servite subito negli stampi.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Saccottini di mele

## Ingredienti :

### Impasto:

- 150 g di formaggio tipo quark (asciutto)
- 6 cucchiaini di olio
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di latte al bisogno
- 75 g di zucchero
- 1 presa di sale
- scorza di limone o zucchero vanigliato
- 300 g di farina di frumento
- ¾-1 bustina di lievito



### Ripieno:

- circa 250 g di mele
- 20 g di burro
- succo di limone
- 50 g di zucchero
- 30 g di uva sultanina

### Inoltre:

- 50 g di burro fuso
- un uovo da spalmare
- carta da forno per la placca
- zucchero al velo

## Preparazione:

- Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a pezzetti. Stufatele a fiamma bassa con burro, succo di limone e zucchero. Aggiungete l'uva sultanina e lasciate raffreddare il ripieno.
- Mescolate bene con il frullino nella ciotola del robot il formaggio con l'olio, l'uovo, il latte, lo zucchero, il sale ed un po' di buccia di limone grattugiata o zucchero vanigliato.
- Mescolate la farina con il lievito. Setacciatene la metà nel composto ed amalgamate. Impastate velocemente anche il resto con il gancio per impastare fino a quando l'impasto risulta liscio ed omogeneo.
- Coprite una placca con la carta da forno. Stendete sottile l'impasto e ricavate delle formine di 7 cm di diametro. Spennellate con il burro fuso lasciando libero un bordo di 1 cm. Farcite le formine con il ripieno alle mele. Spennellate con l'uovo il bordo, richiudete l'impasto e premete sul bordo. Spennellate i saccottini con l'uovo, poneteli sulla placca e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 10-12 minuti fino a doratura.

- A cottura ultimata lasciate brevemente raffreddare. Togliete dalla placca e completate il raffreddamento su una griglia per torte. Cospargete con zucchero al velo.
- Suggerimento: I saccottini preparati con questo tipo di impasto sono più gustosi se consumati freschi.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Meringhe

**Ingredienti :**

- 2 chiare
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato

**Preparazione:**

- Montate a neve le chiare con il succo di limone nella ciotola del robot utilizzando la frusta. Incorporate lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a quando il composto risulta cremoso.
- Coprite una placca con la carta da forno. Utilizzando due cucchiaini o la tasca per dolci formate sulla placca dei piccoli ciuffetti di impasto e cuocete come indicato.
- Suggerimento: Affinché la meringhe conservino il loro colore bianco, cuocetele a bassa temperatura.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Rotolo dolce con ripieno di panna e frutta

## Ingredienti :

Per l'impasto:

- 4 uova
- 4 cucchiaini di acqua calda
- 175 g di zucchero (e zucchero per cospargere il canovaccio)
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 125 g di farina
- 50 g di amido o fecola

Per il ripieno:

- 400 g di panna da montare
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 bustine di stabilizzatore per panna montata
- 250 g di frutta (ad esempio lamponi, amarene, fragole o fette di mandarino)
- un po' di zucchero al velo per cospargere



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a 200°C. Coprite una placca con la carta da forno.
- Mescolate con la frusta le uova, l'acqua, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto schiumoso e sostenuto.
- Mescolate 100 g di farina, 100 g di amido o fecola e un cucchiaino di lievito e incorporate il tutto al composto mantenendo il robot a velocità bassa.
- Spalmate l'impasto uniformemente sulla placca che avete preparato in precedenza e cuocete in forno per circa 12 minuti fino a doratura.
- Rovesciate poi subito il biscotto su un canovaccio steso e cosparsa con un pò di zucchero. Bagnate con dell'acqua la carta da forno e rimuovetela. Arrotolate non troppo stretto il biscotto di base con il canovaccio e lasciatelo raffreddare così.
- Per il ripieno montate a neve la panna con lo zucchero e lo stabilizzatore nella ciotola del robot (frusta).
- Srotolate il biscotto ormai freddo e spalmatelo di panna. Distribuitevi sopra la frutta e tornate ad arrotolare il biscotto non troppo stretto aiutandovi con il canovaccio. Cospargete con lo zucchero al velo e decorate con la frutta a piacere.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Brioches

## Ingredienti :

- 100 g di latte
- 100 g di zucchero
- 170 g di burro
- 40 g di lievito di birra
- 450 g di farina
- 1 cucchiaini di sale
- 2 uova



## Preparazione:

- Portate ad ebollizione il latte ed aggiungetevi sale, zucchero e burro. Mescolate fino a quando il burro si è fuso e tutti gli ingredienti si sono completamente sciolti nel latte.
- Impastate con il gancio nella ciotola del robot il latte, il lievito, la farina e le uova. Controllate di tanto in tanto che l'impasto abbia una consistenza morbida e si stacchi facilmente dal recipiente. Se necessario, aggiungete un po' di farina. Lasciate lievitare l'impasto sotto ad un panno in un luogo caldo e asciutto per 5-6 ore.
- Versate quindi l'impasto in stampi da forno imburrati e coprite nuovamente per circa 2-3 ore fino a quando l'impasto è ben lievitato.
- Cuocete le brioches per 10-15 minuti a 200°C.
- Suggerimento: Versate l'impasto per le brioches in diversi stampi piccoli da forno in modo da ottenere delle mini-brioches.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Biscotti fruttati all'avena

## Ingredienti :

- 350 g di burro
- 300 g di zucchero non raffinato
- 3 cucchiaini di sciroppo di zucchero
- 500 g di fiocchi di avena macinati
- 200 g di semi di zucca/girasole e frutta secca a piacere (ad esempio datteri tritati, mango o papaya secca, zenzero candito)



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a convezione a 170°C. Coprite una placca con la carta da forno.
- Sciogliete il burro con lo sciroppo di zucchero in una padella grande e lasciatelo raffreddare.
- Nella ciotola del robot sbattete con la frusta il composto di burro e zucchero con i fiocchi di avena, la frutta secca e i semi di zucca/girasole.
- Quindi stendete sulla placca l'impasto a base di fiocchi di avena.
- Cuocete per circa 25 minuti fino a doratura.
- Lasciate raffreddare leggermente l'impasto per i biscotti una volta cotto e tagliatelo a pezzetti quadrati prima di servire.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Bienenstich ripieno

## Ingredienti :

### Pasta lievitata:

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere oppure
- 25 g di lievito fresco
- 210-220 g di latte caldo
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 60-80 g di zucchero
- 60-80 g di burro (a temperatura ambiente)
- buccia di un mezzo limone (o aroma al limone)



### Farcitura:

- 100 g di burro o margarina
- 150 g di mandorle pelate e tritate
- 150 g di zucchero

### Ripieno:

- 500 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 1 bustina di preparato in polvere per budino alla vaniglia
- 3 tuorli
- 125 g di burro
- 2 cucchiaini di rum

## Preparazione:

- Versate il lievito e il latte caldo nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti ed impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciate riposare la ciotola a coperchio chiuso in un luogo caldo fino a quando il volume dell'impasto non è visibilmente aumentato (circa 45 min.).
- Impastate ancora brevemente l'impasto.
- Fate bollire il burro o la margarina, le mandorle, lo zucchero e 2 cucchiaini di latte e spalmate il composto tiepido sull'impasto. Fate lievitare ancora per un po' e cuocete quindi in forno a 200°C per circa 25 minuti.

- Mettete sul fuoco poco latte, zucchero e sale, incorporate il preparato in polvere per budino e portate velocemente ad ebollizione.
- Sbattete il burro nella ciotola del robot ed aggiungetevi la crema raffreddata con il rum a cucchiari.
- Tagliate la torta una volta raffreddata e farcitela.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Guglhupf

## Ingredienti :

- 100 g di burro o margarina
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli
- 1 uovo intero
- 500 g di farina
- 2 bustine di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 250 ml di latte
- 100 g di uva sultanina lavata
- 50 g di nocciole tritate (oppure nocciole intere tritate con il mixer)
- 50 g di arancia candita tritata finemente
- 50 g di limone candito tritato finemente
- 1 cucchiaino di rum
- un po' di margarina per lo stampo
- 50 g di mandorle a scaglie



## Preparazione:

- Sbattete nella ciotola del robot con il frullino il burro o la margarina e lo zucchero. Aggiungete i tuorli e l'uovo intero.
- Mescolate la farina con il lievito in polvere ed incorporate la miscela al composto alternando con il latte. Impastate bene l'impasto fino a quando risulta uniforme e lucido.
- Fate scolare l'uva sultanina e cospargetela di farina. Quindi incorporatela all'impasto assieme agli altri ingredienti mescolando con il gancio per impastare.
- Imburrate lo stampo e cospargetelo di mandorle a scaglie. Versate all'impasto nello stampo e lasciatelo lievitare per circa 40 minuti. Cuocete quindi in forno preriscaldato a 190°C per circa 50-60 minuti.
- Suggerimento: Potete lasciare l'impasto a lievitare anche nel forno. Per farlo, coprite il recipiente dell'impasto con un panno umido. Ponetelo poi sul ripiano medio. Riscaldamento superiore ed inferiore a 40°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Chioccioline lievitate

## Ingredienti:

### Pasta lievitata:

- 500 g di farina
- 2 bustine di lievito in polvere
- 60 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- circa 250 ml di latte tiepido

### Ripieno:

- 75 g di burro ammorbidito
- 150 g di zucchero
- 150 g di nocciole
- 50 ml di panna



## Preparazione:

- Tritate finemente le nocciole.
- Versate il lievito e il latte caldo nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti ed impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciate riposare la ciotola del robot a coperchio chiuso in un luogo caldo e fate lievitare per 20 minuti. Quindi stendete l'impasto con uno spessore di circa 1,5 cm.
- Mescolate con la frusta nella ciotola del robot gli ingredienti per il ripieno fino ad ottenere un composto malleabile e stendetelo sull'impasto.
- Coprite una placca con la carta da forno. Arrotolate l'impasto di base dal lato lungo. Tagliatelo a fette di circa 3 cm e ponetele sulla placca una accanto all'altra. Fate lievitare ancora per 20 minuti. Cuocete a 180°C per 10-15 minuti fino a doratura.
- Suggerimento: Per preparare delle chioccioline alla cannella, spennellate l'impasto di base con circa 75 g di burro sciolto. Mescolate 150 g di zucchero non raffinato con un cucchiaino di cannella e cospargete l'impasto con il composto.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Cheese cake alla svedese

## Ingredienti :

Per il fondo della torta:

- 350 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito
- 80 g di zucchero
- 1 uovo
- 2 g di sale
- 170 g di margarina
- 250 g di mirtilli rossi da vasetto

Per l'impasto:

- 185 g di zucchero
- 70 g di margarina
- 3 uova
- 65 g di farina
- 750 g di formaggio tipo quark
- ½ cucchiaino colmo di cannella macinata



## Preparazione:

- Mescolate tutti gli ingredienti per il fondo della torta nella ciotola del robot con il gancio per impastare. Quando l'impasto risulta liscio, toglietelo e formate una palla.
- Stendete l'impasto. Rivestite il fondo e il bordo di una tortiera con l'impasto.
- Distribuite i mirtilli rossi sul fondo della torta.
- Sbattete lo zucchero e la margarina nella ciotola del robot con il frullino fino ad ottenere un composto cremoso. Incorporate una alla volta le uova.
- Aggiungete la farina ed amalgamatela al composto.
- Aggiungete da ultimi il formaggio e la cannella e continuate a mescolare per alcuni minuti.
- Versate lentamente l'impasto nella tortiera e cuocete in forno a convezione a 175°C per circa 50 minuti.
- Suggerimento: La torta lievita durante la cottura per poi abbassarsi in fase di raffreddamento. La presenza di piccole spaccature sulla superficie della torta a cottura ultimata è del tutto normale. Utilizzate una tortiera scura. Per 800-1100 g di impasto raccomandiamo una tortiera del diametro di 24 cm.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Biscotti con scaglie di cioccolato

## Ingredienti :

- 125 g di burro ammorbidito
- 85 g di zucchero al velo
- 85 g di zucchero non raffinato
- 1 uovo medio-grande
- 125 g di cioccolato spalmabile
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 g di farina
- ½ cucchiaino di lievito
- 30 g di cacao in polvere
- 1 presa di sale
- 150 g di scaglie di cioccolato, bianco, al latte o fondente



## Preparazione:

- Preriscaldare il forno a convezione a 170°C e foderare una placca con la carta da forno.
- Sbattere il burro nella ciotola del robot con il frullino assieme alle due varietà di zucchero fino ad ottenere un composto cremoso.
- Incorporare l'uovo, le scaglie di cioccolato e la vaniglia al composto a base di burro e zucchero.
- Setacciare sul composto la farina, il lievito, il cacao in polvere e il sale ed impastare con il gancio fino ad ottenere un impasto omogeneo. Infine incorporare le scaglie di cioccolato.
- Con un cucchiaino sporzionare l'impasto su una placca da forno accertandovi di lasciare sufficiente spazio tra un biscotto e l'altro.
- Cuocere i biscotti per circa 15 minuti.
- Lasciare i biscotti cotti per circa 10 minuti sulla placca e porre quindi a raffreddare su una griglia per torte.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pagnotta sostanziosa di segale e frumento

## Ingredienti:

- 450 g di frumento
- 300 g di segale
- 300 ml di latticello tiepido
- circa 225 ml di acqua calda
- 2 bustine di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di miele
- ½ cucchiaino di cumino intero o macinato
- 1 presa di pepe bianco
- ½-1 cucchiaino di insaporitore per pane



## Preparazione:

- Macinate il frumento e la segale con la macina per cereali.
- Versate il lievito e l'acqua calda nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti ed impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Formate una pagnotta grande e rotonda con l'impasto e lasciatelo lievitare in un luogo caldo per circa 20-30 minuti coprendolo con un panno.
- Ponetelo dunque su una placca da forno ben imburata e lasciate lievitare ancora per 15-20 minuti.
- Nel frattempo preriscaldate il forno a 300°C.
- Incidete una quadrettatura sulla pagnotta lievitata con un coltello affilato, spalmatela con acqua e scottatela a 300°C per 8 minuti. Quindi ultimate la cottura a 200°C per altri 40-45 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Ciambella

**Ingredienti :**

- 3 uova
- 250 g di zucchero
- 150 g di burro
- 150 g di latte
- 400 g di farina
- 1 bustina di lievito
- buccia grattugiata di un limone

**Preparazione:**

- Sbattete nella ciotola del robot con il frullino le uova e lo zucchero.
- Poi a mixer acceso aggiungete attraverso l'imboccatura del coperchio la farina, il burro, la buccia di limone, il latte e il lievito e mescolate per 4-5 minuti.
- Versate l'impasto in una tortiera imburrata e cuocete per circa 45 minuti a 180°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Baguette alle erbe

## Ingredienti:

- 600 g di frumento
- 1 bustina di lievito in polvere
- circa 500 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaio e mezzo di sale marino
- 3 cucchiai di erba cipollina tagliata fine
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato fine
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di acqua



## Preparazione:

- Macinate il frumento con la macina per cereali.
- Versate l'acqua tiepida e il lievito in polvere nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete la farina integrale di frumento e il sale marino. Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.
- A impastatura quasi ultimata incorporate l'erba cipollina e il prezzemolo.
- Lasciate lievitare l'impasto in un luogo caldo fino a quando non è visibilmente aumentato di volume. Impastate ancora bene.
- Con l'impasto formate 8 rotolini lunghi circa 15 cm, poneteli su una placca rivestita di carta da forno e lasciateli lievitare ancora in un luogo caldo fino a quando non sono visibilmente aumentati di volume.
- Praticate 4-5 incisioni di 1 cm sulla superficie delle baguette.
- Sbattete il tuorlo con l'acqua, spalmate con il composto le baguette alle erbe e ponete la placca in forno preriscaldato (175-200°C) per 20-30 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta di ricotta

## Ingredienti :

- 500 g di ricotta
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 1 presa di sale
- succo di un mezzo limone
- buccia grattugiata di 2 limoni
- 2-3 cucchiari di fecola



## Preparazione:

- Mescolate la ricotta con lo zucchero ed una presa di sale nella ciotola del robot utilizzando il frullino fino ad ottenere un composto cremoso.
- Aggiungete separatamente attraverso l'imboccatura il succo di limone, la buccia dei limoni e le uova mantenendo il robot.
- Infine aggiungete 2-3 cucchiari di fecola e, a piacere, uva sultanina o frutta candita.
- Versate ora il composto a base di ricotta in una tortiera o in uno stampo per sformati e cuocete per 30 minuti a 180°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Quadretti di carote e noci pecan

## Ingredienti:

Per la torta:

- 375 ml di burro fuso
- 6 uova medio-grandi sbattute
- 340 g di zucchero non raffinato
- 250 g di carote
- 340 g di farina autolievitante o farina con  $\frac{1}{2}$  bustina di lievito
- $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di cannella macinata
- $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di zenzero macinato
- 270 g di noci pecan tritate (oppure noci pecan intere tritate con il mixer)



Per la glassa:

- 300 g di formaggio fresco (alla doppia panna)
- 150 g di zucchero al velo
- buccia di arancia grattugiata fine (a piacere)

## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a convezione a 170°C. Oliate leggermente una vaporiera fissa e rivestitela di carta da forno.
- Pelate le carote e grattugiatele finemente con il tritatutto (disco da grattugia).
- Sbattete il burro fuso raffreddato con le uova e lo zucchero nella ciotola del robot (con il frullino). Quindi incorporate le carote.
- Setacciate sul composto di uova e zucchero la farina (con il lievito), il bicarbonato, la cannella e lo zenzero e amalgamate con il gancio per impastare fino ad ottenere un impasto.
- Incorporate le noci pecan e versate l'impasto sulla vaporiera.
- Cuocete la torta per 35-40 minuti fino a quando non risulta dorata e di consistenza elastica al tatto.
- Ponete la torta raffreddare su una griglia.
- Per preparare la glassa, sbattete nella ciotola del robot con il frullino il formaggio fino ad ammorbidirlo. Poi aggiungete lo zucchero al velo e la buccia di arancia (se volete utilizzarla) e mescolate bene gli ingredienti.
- Distribuite uniformemente la glassa sulla torta raffreddata aiutandovi con un coltello per spalmare. Tagliate a pezzetti quadrati prima di servire.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta di frutta autunnale con vaniglia e cinque spezie cinese

## Ingredienti :

Per l'impasto:

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 g di farina

Per il ripieno:

- 700 g di mele acide, sbucciate, private del torsolo e tagliate a fettine
- 400 g di pere, private del torsolo e tagliate a fettine
- 250 g di more
- 4 cucchiaini di zucchero al velo
- 1 cucchiaino di cinque spezie cinese
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo sbattuto



## Preparazione:

- Applicate il frullino alla ciotola del robot e mescolate tutti gli ingredienti (evitate di impastare troppo a lungo).
- Formate una palla con l'impasto e lasciatela riposare per almeno un'ora in frigorifero coperta con pellicola da cucina.
- Preriscaldate il forno a convezione a 160°C.
- Ponete la frutta in una tortiera del diametro di 25 cm.
- Ora mescolate lo zucchero al velo e le cinque spezie cinese in un recipiente piccolo. Tenete indietro un cucchiaino del composto e distribuite il resto sulla frutta. Quindi versate l'estratto di vaniglia sulla frutta.
- Stendete l'impasto su una superficie leggermente infarinata e fate in modo che il diametro sia poco più grande di quello della tortiera.
- Spennellate il bordo della tortiera con l'uovo sbattuto e foderate con l'impasto. Premete bene l'impasto contro i bordi in modo da poter chiudere bene la copertura in pasta frolla. Tagliate via l'impasto in eccedenza.
- Stendete nuovamente l'impasto rimasto e ricavatene delle figure decorative per la parte superiore della torta.

- Spennellate ora l'impasto di copertura con l'uovo sbattuto e cospargete con il composto rimasto di zucchero e cinque spezie cinese.
- Ponete la tortiera su una placca da forno e cuocete per 35-40 minuti fino a doratura.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Impasto per pizza

**Ingredienti :**

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 presa di sale
- 40 ml di olio
- 250-300 g di acqua calda

**Preparazione:**

- Versate il lievito e l'acqua calda nella ciotola del robot (gancio per impastare) e mescolate.
- Aggiungete i restanti ingredienti ed impastate fino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciate riposare la ciotola a coperchio chiuso in un luogo caldo fino a quando il volume dell'impasto non è visibilmente aumentato (circa 45 min.).
- Impastate ancora brevemente l'impasto.
- Quindi stendetelo su una superficie di lavoro cosparsa di farina e farcitelo a piacere. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta di ricotta

**Ingredienti :**

- 500 g di ricotta
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 1 presa di sale
- succo di un mezzo limone
- buccia grattugiata di 2 limoni
- 2-3 cucchiari di fecola

**Preparazione:**

- Mescolate la ricotta con lo zucchero ed una presa di sale nella ciotola del robot utilizzando il frullino fino ad ottenere un composto cremoso.
- Aggiungete separatamente attraverso l'imboccatura il succo di limone, la buccia dei limoni e le uova mantenendo il robot.
- Infine aggiungete 2-3 cucchiari di fecola e, a piacere, uva sultanina o frutta candita.
- Versate ora il composto a base di ricotta in una tortiera o in uno stampo per sformati e cuocete per 30 minuti a 180°C.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Pagnotta rustica del contadino con pasta madre

## Ingredienti:

- 270 g di segale
- 475 g di farina di frumento tipo 550
- ½ cucchiaino di sale
- 1-1 cucchiaino e mezzo di insaporitore per pane
- ½ cucchiaino di miele
- 20 g di semi di girasole
- ¾ di dado di lievito (30 g) o 1 bustina e mezzo di lievito in polvere
- 450-500 ml di acqua tiepida
- 100 g di pasta madre, acquistata ad es. in un negozio di prodotti biologici
- un po' di farina di segale
- olio



## Preparazione:

- Macinate la segale con la macina per cereali.
- Mescolate nella ciotola del robot la farina con il sale, l'insaporitore per pane, il miele e i semi di girasole. Scavate il composto al centro, sbriciolatevi il lievito e impastate con un po' di acqua tiepida. Aggiungete la pasta madre.
- Aggiungete gradualmente il resto dell'acqua e lavorate tutto con il gancio per impastare fino ad ottenere un impasto malleabile. Impastate ancora a mano e formate una palla.
- Infarinare bene un cestino per il pane (Ø circa 25 cm). Poggiatevi sopra la palla di impasto e infarinare ancora. Lasciate lievitare l'impasto coperto per circa 20-30 minuti in un luogo caldo.
- Nel frattempo preriscaldate il forno a 300°C. Oliate la placca da forno e infarinatela con un po' di farina.
- Portate la pagnotta di pane sulla placca e foratela in più punti. Scottate il pane per 8 minuti a 300°C e ultimate quindi la cottura a 200°C per circa 30-40 minuti.
- Suggerimento: Il pane è pronto quando risulta croccante e ben dorato, e suona cavo se si picchietta.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Torta Sacher

## Ingredienti :

(per uno stampo apribile di Ø 24 cm)

- 150 g di cioccolato fondente
- 120 g di burro ammorbidito
- 50 g di zucchero al velo
- 120 g di zucchero
- 80 g di farina
- 50 g di fecola di patate
- 6 tuorli
- 6 chiare
- 1 presa di sale



Per la bagna:

- 50 g di zucchero
- 50 ml di succo d'arancia
- 75 ml di rum
- 3 cucchiari di marmellata di albicocche

Copertura:

- 100 g di pasta di marzapane
- 80 g di zucchero al velo
- 150 g di copertura in cioccolato fondente
- 40 ml di panna
- 40 g di burro

## Preparazione:

- Sciogliete a bagno maria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare. Sbattete il burro nella ciotola del robot con la frusta. Aggiungete gradualmente lo zucchero al velo, i tuorli e il cioccolato fondente e travasate in un recipiente più grande.
- Pulite la ciotola del robot e montate a neve le chiare con una presa di sale. Nel frattempo versate lentamente lo zucchero.
- Incorporate le chiare montate a neve con la farina e la fecola al composto di cioccolato e versate tutto in una tortiera imburrata. Cuocete sul ripiano più basso del forno preriscaldato a 170°C per circa 60 minuti. A cottura ultimata lasciate raffreddare completamente la torta.
- In un pentolino fate bollire a fuoco lento il succo d'arancia, il rum, lo zucchero e la marmellata di albicocche per un minuto.

- Togliete dalla tortiera la torta, tagliatene la superficie e tagliate altre due volte in orizzontale in modo da ottenere tre strati di torta dello stesso spessore. Spennellate gli strati con la bagna e ricomponete la torta.
- Impastate la pasta di marzapane con lo zucchero al velo e stendetela tra due fogli di carta da forno.
- Ponetela sulla torta Sacher e tagliate via il bordo. Sciogliete il cioccolato fondente, amalgamatelo con burro e panna e distribuitelo sulla torta.
- Lasciate riposare la torta per 6 ore.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Brownies al cioccolato

## Ingredienti:

- 450 g di zucchero al velo
- 150 g di farina
- 65 g di cacao in polvere
- ½ cucchiaino di lievito
- ½ cucchiaino di sale
- 225 g di burro fuso
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 4 uova grandi sbattute
- 125 g di cioccolato fondente
- 125 g di cioccolato bianco



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a convezione a 160°C. Oliate leggermente una vaporiera fissa e rivestitela di carta da forno.
- Tritate separatamente al mixer prima il cioccolato fondente e quindi quello bianco.
- Versate nella ciotola del robot lo zucchero e setacciatevi sopra la farina, il cacao, il lievito e il sale. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
- Aggiungete al composto il burro fuso raffreddato, la vaniglia e le uova e mescolate con il frullino fino ad ottenere un impasto omogeneo. Incorporate quindi il cioccolato tritato.
- Stendete l'impasto sulla placca da forno e cuocete per 45-50 minuti fino a quando non si è perfettamente livellato. La parte superiore deve formare una crosta dorata e croccante, mentre al centro l'impasto deve risultare compatto e viscoso.
- Lasciate raffreddare i brownies sulla placca, quindi tagliateli a pezzetti quadrati.
- Suggerimento: La placca da forno deve essere di 30 x 20 cm.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Biscotti al cioccolato

**Ingredienti :**

- 500 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito
- sale
- 3 cucchiaini di cacao in polvere,  
eventualmente alcuni cucchiaini di latte

**Preparazione:**

- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola del robot. (Togliete il burro dal frigorifero almeno un'ora prima della preparazione e tagliatelo a tocchetti).
- Mescolate bene gli ingredienti con il frullino. Se si formano dei piccoli grumi, aggiungete un po' di latte fino a quando i grumi raggiungono le dimensioni di una nocciola.
- Passate l'impasto attraverso l'apposita trafila per ottenere dei piccoli biscotti.
- Ponete i biscotti su una placca da forno ben imburata e cuocete poi per 13 minuti a 200°C.
- Suggerimento: Per ottenere una quantità doppia, impastate l'impasto con il gancio a velocità 2.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Muffin al cioccolato con gocce di cioccolato

## Ingredienti :

(per 15 muffin piccoli o 10 grandi:

- 15 cestini piccoli o 10 grandi per muffin
- 150 g di burro
- 170 g di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 100 ml di latte
- 180 g di farina di frumento
- 2 cucchiaini di lievito
- 4 cucchiai di cacao
- 50 g di cioccolato nero al 70%
- 50 g di cioccolato bianco



## Preparazione:

- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Applicate il frullino. Sbattete il burro con lo zucchero. Aggiungete una alla volta le uova e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete lo zucchero vanigliato e il latte. Mescolate energicamente ancora per qualche secondo.
- Tritate il cioccolato nero e quello bianco.
- Mescolate la farina, il lievito, il cacao e i pezzetti di cioccolato ed incorporate tutto al composto a base di uova impastando lentamente alla minima velocità con il gancio per impastare.
- Distribuiti composto nei cestini e cuocete sul ripiano medio del forno per circa 15 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta di carote svizzera

## Ingredienti :

(per una tortiera apribile di Ø 24 cm)

- 250 g di carote
- 200 g di nocciole intere
- 50 g di farina
- 50 g di fecola
- 6 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua calda
- ½ cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di lievito
- 2 cl di succo di limone
- 6 chiare
- 1 presa di sale
- carta da forno
- burro per imburrare
- zucchero al velo per cospargere
- 1 tortiera Ø 24 cm



## Preparazione:

- Montate il tritacarne con l'accessorio per grattugiare e tritate finemente le nocciole.
- Pelate le carote e tagliate via le estremità.
- Applicare il tritatutto (disco da grattugia). Grattugiate finemente le carote e mescolate con succo di limone.
- Nella ciotola del robot mescolate con la frusta i 6 tuorli con i 2 cucchiaini di acqua e i 2 cucchiaini di zucchero alla massima velocità per 3 minuti fino ad ottenere una crema. Travasate quindi in un altro recipiente.
- Preriscaldate il forno a 180°C. Rivestite il fondo della tortiera con la carta da forno ed imburrate bene i bordi.
- Nella ciotola del robot montate a neve le chiare con una presa di sale utilizzando la frusta.
- Mescolate il composto a base di tuorli con le carote grattugiate, le nocciole in polvere, la farina, la fecola, la cannella, il lievito e il burro. Incorporate infine al composto le chiare montate a neve mescolando lentamente e versate subito nella tortiera.
- Cuocete a 180°C per circa 45 minuti. Lasciate raffreddare la torta nella tortiera e cospargetela con zucchero al velo.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Scones

## Ingredienti :

Impasto:

- 450 g di farina
- 15 g di lievito
- 1 presa di sale
- 110 g di burro
- 20 g di zucchero
- circa 230 ml di latte

Per spalmare:

- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte



## Preparazione:

- Setacciate nella ciotola del robot la farina e il lievito ed aggiungete il sale. Incorporate il burro a fiocchetti ed impastate con il gancio fino a quando il composto di farina risulta friabile.
- Aggiungete lo zucchero e il latte. Amalgamate con un cucchiaio e impastate quindi lentamente.
- Imburrate una placca da forno. Stendete l'impasto su una superficie leggermente infarinata con uno spessore di circa 1 cm. Ricavate dei cerchietti di 5 cm di diametro e poneteli sulla placca.
- Sbattete il tuorlo con il latte e spalmatene la parte superiore dell'impasto. Cuocete a 200°C per 10-15 minuti.
- Suggerimento: Gli scones risultano più morbidi se si impasta il composto solo per breve tempo.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Biscottini Spritzgebäck

**Ingredienti :**

- 200 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 4 tuorli
- 2 cucchiaini di rum
- 300 g di farina
- 100 g di mandorle pelate e macinate finemente
- 1 tuorlo

**Preparazione:**

- 
- Versate tutti gli ingredienti nella ciotola del robot e mescolate con il frullino.
- Se necessario spegnete il robot, pulite con la spatola i bordi della ciotola per staccare eventuale impasto ed incorporatelo.
- Mettete da parte la ciotola del robot e montate il tritacarne con l'accessorio per biscottini di pasta iniettata.
- Versatevi l'impasto ed iniettate i biscottini della forma desiderata su una placca da forno imburrata. Ponete quindi i biscottini in fresco per un'ora.
- Spalmate poi con i tuorli sbattuti e cuocete a 175°C nel forno preriscaldato per 20-25 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**



# Tarte Tatin

## Ingredienti :

- 3 uova
- 125 g di zucchero
- 80 g di farina
- 4 cucchiaini di panna o panna acida
- 1 cucchiaino di lievito
- 4 mele
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 120 g di zucchero per il caramello
- un po' di burro per il caramello
- sale



## Preparazione:

- Sbucciate le mele, tagliatele in otto e dividete ancora a metà ogni pezzo.
- Per preparare il caramello, versate lo zucchero in una padella con un po' di burro e scaldate sul fornello fino a quando lo zucchero prende a caramellarsi.
- Prendete uno stampo da forno possibilmente antiaderente del diametro di 24 cm, distribuite uniformemente il caramello sul fondo dello stampo e ponetevi sopra le mele (il fondo della torta deve essere completamente coperto; se necessario aggiungete altre fette di mela).
- Separate le chiare dai tuorli. Nella ciotola del robot montate a neve con il frullino le chiare con un po' di sale. Travasate le chiare montate.
- Ora versate nella ciotola i tuorli con lo zucchero e azionate il robot per 4 minuti alla massima velocità. Quindi aggiungete la farina, la panna e il lievito e lavorate il composto per 3 minuti a velocità minima.
- Quindi incorporate le chiare montate a neve azionando l'interruttore a pulsante del robot fino a quando tutti gli ingredienti risultano ben amalgamati. Cospargete le mele con lo zucchero vanigliato e coprite con l'impasto.
- Cuocete la torta per 45 minuti a 170°C e servitela tiepida.
- Suggerimento#<li>Servite la torta con panna acida o panna liquida.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Impasto per panettone

**Ingredienti :**

- 25 g di lievito di birra
- 500 g di farina
- 100 g di burro
- 125 g di zucchero
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 presa di sale

**Preparazione:**

- Versate nella ciotola del robot il latte, il lievito e una metà della farina. Mescolate gli ingredienti con il gancio per impastare per 2-3 minuti. Quindi lasciate lievitare l'impasto per circa 20 minuti.
- Aggiungete poi i restanti ingredienti e impastate ancora l'impasto per alcuni minuti.
- Stendete l'impasto in uno stampo da forno sottile ed imburrato. Guarnite la parte superiore con lo streusel (impasto friabile composto da burro, farina e zucchero) e lasciate lievitare l'impasto per altre 2 ore in un luogo caldo e privo di correnti.
- Cuocete il panettone a calore moderato (180°C) per 40 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Krapfen tirolesi

## Ingredienti :

- 70 g di burro
- 600 g di farina
- 150 g di zucchero
- 60 g di lievito di birra
- 2 uova
- 4 tuorli
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di rum
- 200 ml di latte tiepido
- marmellata o crema per il ripieno
- buccia grattugiata di un limone



## Preparazione:

- Versate nella ciotola del robot il latte tiepido con 100 g di farina e il lievito di birra e lavorate con il gancio per impastare. Quindi lasciate lievitare l'impasto coperto per 20 minuti.
- Poi aggiungete all'impasto gli altri ingredienti ed impastate. Lasciate riposare l'impasto per altri 30 minuti.
- La palla dell'impasto deve avere una consistenza morbida ed elastica. Con un matterello stendete l'impasto ad uno spessore di 1 cm. Ricavate quindi tanti dischetti quanti possibili aiutandovi con un bicchiere e lasciateli lievitare per un'ora.
- Friggete i dischetti di impasto in sufficiente olio. Una volta raffreddati, i krapfen possono essere farciti con crema o marmellata. Il ripieno deve essere iniettato all'interno utilizzando una siringa per pasticceria.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Torta alla caprese

**Ingredienti:**

- 250 g di mandorle
- 125 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 5 uova
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- amaro

**Preparazione:**

- Grattugiate finemente con l'accessorio per grattugiare o con il tritatutto (disco da tritatura medio-fine) le mandorle non pelate e il cioccolato.
- Versate ora tutti gli ingredienti nella ciotola del robot e lavorate con il frullino.
- Quindi versate il composto in uno stampo di alluminio usa e getta. La torta deve essere alta al massimo 2 cm.
- Il tempo di cottura è di 60 minuti a 160°C. Servite la torta tagliata a quadretti solo il giorno successivo.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Schiacciata alla turca

## Ingredienti :

(per 2 porzioni)

- 500 g di farina
- 40 g di lievito fresco
- 1 cucchiaio di miele
- 200 ml di acqua tiepida
- 30 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di cumino nero



## Preparazione:

- Versate nella ciotola del robot (frusta) 200 g di farina.
- Sciogliete nell'acqua tiepida il lievito e il miele, aggiungeteli alla farina e mescolate brevemente.
- Spolverate l'impasto con la farina e lasciatelo riposare per 15 minuti. Poi smontate la frusta e montate il gancio per impastare. Aggiungete l'impasto precedente il resto della farina, il sale e 20 ml di olio d'oliva e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto malleabile.
- Fate lievitare per 45 minuti.
- Tagliate a metà l'impasto e formate delle schiacciate di forma allungata spianando con le dita eventuali irregolarità. Spalmate le schiacciate con l'olio d'oliva restante e cospargete con il cumino nero.
- Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

# Gelato al cioccolato

**Ingredienti:**

- 100 g di cioccolato fondente
- 300 ml di panna
- 40 g di zucchero
- 150 g yogurt
- 5 cubetti di ghiaccio

**Preparazione:**

- Togliete dal frigo il cioccolato fondente e tritatelo al multimixer con la lama universale.
- Versate in un pentolino la panna e lo zucchero e riscaldateli mescolando continuamente fino a far sciogliere lo zucchero e il cioccolato.
- Incorporate lo yogurt al composto di cioccolato ancora caldo. Quindi lasciatelo raffreddare bene.
- Una volta pronto, versate il composto nella gelatiera.
- Lasciate mescolare per circa 20-30 minuti.

**Buona preparazione e buona riuscita!**

**Elettrodomestici Bosch**  
Via M. Nizzoli, 1 - 20147 Milano  
N° verde 800/829120  
[www.bosch-home.com/it](http://www.bosch-home.com/it)

CgWefa USFS'aYa VW [ega[Ua` fW gf[ea` a V[bcbcdVfa V[4E: 7>7FFDA 6A? 7EF:5: Ezb232  
>gea` a` Sgfaql l Sfa è efdWFS\_ W fWh[VfSfa Ua\_ We SfdVei h[WfSfS` S dcbVgl [a` WS` UZW  
bSd [S`WWWUSFS'aYa eW` a` bWdgea Va\_ We f[Ua a V[[` Xd\_ Sl [a` VbViea` S`W@Veeeg` S  
dcbVgl [a` WWWUSFS'aYa a VWVegWbSdf[bgo VeeVdWWWVfgSfS bVdX` S ffa Ua\_ \_ VdU[S`2