



10 ricette inedite

VOLUME 2

LE RICETTE DI NEA

Ricette-Bimby.net

PREFAZIONE

Ciao, mi chiamo **Ylenia** ma tutti mi conoscono come **Nea** e sono foodblogger e curatrice di Ricette-Bimby.net.

Dopo il successo del mio primo ebook “Le ricette di Nea”, ho deciso di dedicarmi ad una seconda versione con ricette nuove e ancora più ricercate.

Troverai infatti **30 ricette** di cui ben **10 inedite** mai pubblicate, sono tutte accompagnate da foto e suddivise per categorie e spaziano dagli antipasti al dolce, dai primi e alle bevande.

Ringrazio in particolar modo la mia famiglia per avermi spronata a migliorarmi sempre, ma ancora di più voi che credete in me, che ogni volta scegliete una mia ricetta e che avete insistito affinché creassi una raccolta così.

Buona lettura.

Nea

NOTE LEGALI

Tutti i contenuti di questo eBook sono coperti dalla **legge sul Diritto d'Autore**, è pertanto vietata ogni duplicazione, anche parziale, non autorizzata.

Il presente eBook può essere usato esclusivamente per finalità di carattere personale.

Se intendi condividere questo ebook con un'altra persona, ti chiedo cortesemente di scaricare una copia a pagamento per ciascuna delle persone a cui lo vuoi destinare.

Se stai leggendo questo ebook e non lo hai acquistato, ti chiedo, se ti piace, di acquistarne anche una copia a pagamento, al fine di potermi permettere di far crescere il mio lavoro e di offrirti sempre più titoli e una qualità sempre maggiore.

Grazie per il tuo aiuto e per aver rispettato il lavoro dell'autore ed editore di questo libro.



INDICE



ANTIPASTI

Crocchette di broccoli Esclusiva	9
Muffin piselli e prosciutto	11
Involtini primavera	13
Crema di formaggio di capra Esclusiva	15
Mousse di salmone	16

PRIMI

Vellutata di patate e lenticchie Esclusiva	19
Risotto al cavolo viola	21
Pasta e broccoli	23
Gnocchi di patate senza glutine	25
Gnocchi di ricotta e spinaci Esclusiva	27

SECONDI

Involtini di tacchino e spinaci	30
Polpettone di tonno Esclusiva	32

Quiche zucca e porri	34
Polpette di radicchio	36
Burger di quinoa e lenticchie rosse	38

CONTORNI

Cavolo cappuccio stufato Esclusiva	41
Broccoli stufati	43
Finocchi gratinati al brie	45
Frittata di sedano rapa e funghi	47

DOLCI

Brownies senza glutine Esclusiva	50
Panna cotta	52
Biscotti alla marmellata Esclusiva	54
Dulce de leche	56
Cheesecake marmorizzata	58

ALTRE

Succo di melograno Esclusiva	62
Marmellata di cachi	64
Pesto di broccoli Esclusiva	66

Ketchup	68
Kanelbullar	70
Danubio salato	73



1

ANTIPASTI



Crocchette di broccoli

Ingredienti

- 250 gr di broccoli cotti
- 1 scalogno
- 1 uovo
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- 60 gr di pangrattato
- olio EVO q. b.
- sale q. b.



Preparazione

Mettere nel boccale lo scalogno, tritare: 5 sec vel. 7, riunire sul fondo e aggiungere i broccoli, l'uovo, il parmigiano e il pangrattato, salare e amalgamare: 20 sec. Vel. 3. Formare con le mani inumidite delle crocchette, adagiarle su una teglia rivestita di carta forno, irrorare con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti circa (girare le crocchette a metà cottura). Lasciar intiepidire leggermente e servire.



Muffin piselli e prosciutto

Ingredienti

- 260 gr di farina 00
- 200 ml di latte
- 100 gr di prosciutto cotto a dadini
- 2 uova
- 60 gr di olio EVO
- 60 gr di piselli lessati
- 1 bustina di lievito per torte salate
- sale q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale la farina, il lievito e il sale, mescolare: 10 sec. vel. 5, aggiungere l'olio, le uova e il latte, amalgamare: 1 min. vel. 4. Aggiungere i piselli lessati e il prosciutto tagliato a dadini, mescolare: 15 sec. Antiorario vel. 1. Foderare degli stampini da muffin con dei pirottini di carta, riempire con l'impasto per 3/4 e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti circa. Sforarli, lasciarli intiepidire e servire.



Involtini primavera

Ingredienti

- 2 carote
- 2 cipollotti
- 100 gr di verza
- 15 gr di olio EVO
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 confezione di pasta fillo

Preparazione

Mettere nel boccale le carote le pelate e i cipollotti puliti, la verza pulita e tagliata a pezzetti, tritare: 5 sec. vel. 4, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio, soffriggere: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire la salsa di soia, insaporire: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Tagliare la pasta fillo in quadrati (20 cm per lato), sistemare circa un cucchiaino di ripieno nella parte bassa. Piegare la parte in basso sul ripieno, ripiegare i bordi ai lati verso l'interno e arrotolare dal basso verso l'alto, formando un involtino. Sigillare ogni involtino con un po' di acqua e farina. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa, rigirandoli a metà cottura. Da servire caldi a piacere con la salsa di soia.





Crema di formaggio di capra

Ingredienti

- 200 gr di formaggio di capra morbido
- 1 cucchiaio di olio EVO
- timo q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti, frullare: 20 sec. Vel. 6. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e frullare nuovamente: 20 sec. Vel. 3. Pronto per essere servito e spalmato su crostini di pane.





Mousse di salmone

Ingredienti

- 150 gr di salmone affumicato
- 100 gr di ricotta (o robiola)
- 1 cucchiaio di brandy (facoltativo)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- erba cipollina q. b.
- pane di segale q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale il salmone con l'erba cipollina, tritare: 10 sec. vel. 5. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere il Brandy, il succo di limone e la ricotta, amalgamare: 10 sec. vel. 5, riunire sul fondo con la spatola e amalgamare nuovamente: 10 sec. vel. 5. Spalmare su crostini di pane di segale o su vol au vent e servire.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a pasta dish. The pasta consists of short, thick, ridged tubes, possibly like farfalle or similar. It is coated in a vibrant green sauce, likely pesto, and is garnished with a fine dusting of red spices, possibly paprika or chili flakes. The bowl is set against a background of vertical black and white stripes.

2

PRIMI



Vellutata di lenticchie e patate



Ingredienti

- 500 gr di lenticchie verdi piccole
- 1 patata media
- 1 cipolla (o cipollotto)
- 20 gr di olio EVO
- 400 ml di acqua
- 1 cucchiaino di dado vegetale

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, cuocere: 30 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata, frullare: 30 sec. vel. 6. Irrorare con un filo d'olio e a piacere servire con del timo fresco.



Risotto al cavolo viola

Ingredienti

- 1/2 cavolo cappuccio viola (o 1 piccolo da 300 gr)
- 1 porro
- 20 gr di olio EVO
- 300 gr di riso carnaroli
- 50 ml di vino bianco secco (1/2 misurino)
- 700 gr di brodo (o acqua + dado)
- burro q. b.
- parmigiano q. b. (a piacere)



Preparazione

Mettere nel boccale il porro, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio e il cavolo pulito e tagliato a listarelle, insaporire: 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e il vino, tostare: 3 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire il brodo (o acqua + dado), cuocere: 13-15 min. 100° Antiorario vel. Soft. Controllare la cottura del riso e di sale. Lasciar riposare per qualche minuto e successivamente mantecare con una noce di burro aiutandosi con la spatola. Impiattare e servire a piacere spolverato di parmigiano.



Pasta e broccoli

Ingredienti

- 1 scalogno o 1 cipolla piccola
- 20 gr di olio EVO
- 400 gr di broccoli già puliti
- 900 gr di acqua
- 1 cucchiaino di dado vegetale
- 300 gr di pasta del tipo mista (per gli intolleranti usare quella senza glutine)
- sale q. b.



Preparazione

Mettere lo scalogno e la cipolla nel boccale, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola. Aggiungere l'olio e soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i broccoli, l'acqua e il dado, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire la pasta e cuocere: tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario vel. Soft. Controllare la cottura della pasta e di sale, versare in una zuppiera e servire con un filo d'olio a crudo e a piacere con del peperoncino in polvere.



Gnocchi di patate senza glutine

Ingredienti

- 900 gr di patate
- 300 gr di farina senza glutine
- 1 litro di acqua
- sale q. b.



Preparazione

Mettere nel boccale l'acqua e il sale, chiudere il coperchio e posizionare il varoma con le patate tagliate a fette all'interno, cuocere: 20 min. Varoma vel. 1, a fine cottura mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito unire le patate raffreddate e due cucchiaini di farina senza glutine, frullare: 10 sec. vel. 5, aggiungere il resto della farina, salare e amalgamare: 10 sec. vel. 5. (il composto deve risultare liscio, omogeneo ma comunque morbido), nel caso aggiungere poca farina. Versare sul piano di lavoro l'impasto, suddividerlo in più pezzi e da ognuno ricavare lunghi rotolini del diametro di 2 cm. Tagliarli a piccoli tocchetti e a piacere passarli sull'apposito taglierino o sui rebbi di una forchetta. Lasciarli riposare una mezz'oretta su un telo infarinato. Lessarli in abbondante acqua bollente poco salata e ritirarli con la paletta forata via via che salgono a galla (così evitano di incollarsi). Condirli a piacere e servirli.



Gnocchi di ricotta e spinaci

Ingredienti

- 250 gr di spinaci
- 150 gr di ricotta asciutta
- 2 uova
- 100 gr di farina 0
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- sale q. b.
- acqua q. b.



Preparazione

Mettere nel boccale 1 litro di acqua, chiuderlo e posizionare sopra il varoma con all'interno gli spinaci già puliti, cuocere: 30 min. Varoma vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Nel boccale vuoto mettere gli spinaci freddi e strizzati per bene, tritare: 10 sec. Vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere il resto degli altri ingredienti, amalgamare: 30 sec. Vel. 5. Trasferire il composto sul piano di lavoro infarinato, suddividerlo in più pezzi e da ognuno ricavare lunghi rotolini del diametro di 2 cm. Tagliarli a piccoli tocchetti e passarli a piacere sull'apposito taglierino. (In alternativa se questo passaggio risultasse troppo difficile, è possibile utilizzare una sac a poche). Lessare in abbondante acqua bollente poco salata e ritirarli con una schiumarola via via che salgono a galla. Condirli a piacere.



3

SECONDI



Involtini di tacchino e spinaci

Ingredienti

- 4/6 fette di petto di tacchino
- 200 gr di spinaci già lessati
- 200 gr di prosciutto cotto a fette
- 200 gr di formaggio a fette tipo Emmental
- 50 gr di cipolla
- 50 gr di carota
- 30 gr di sedano
- 30 gr di olio EVO
- 350 gr di latte
- sale e pepe q. b.



Preparazione

Prendere le fette di tacchino e batterle con il batticarne, distribuire su ogni fetta un po' di spinaci, una fetta di prosciutto cotto e una di formaggio, salare e pepare, arrotolare formando degli involtini e fermarli con gli stuzzicadenti. A questo punto oliare leggermente il recipiente del Varoma, sistemare gli involtini, chiudere il coperchio e tenere da parte.

Mettere nel boccale la cipolla, la carota e il sedano, tritare: 5 sec. vel. 6, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola. Aggiungere l'olio evo, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Unire il latte e un pizzico di sale, chiudere il coperchio del boccale e posizionare il Varoma, cuocere: 40 min. Varoma vel. 2. A cottura ultimata, sistemare gli involtini su un piatto da portata. Attendere qualche minuto e frullare il contenuto del boccale: 10 sec. vel. 8. Versare il sugo sugli involtini e servire



Polpettone di tonno

Ingredienti

- 250 gr di patate lessate
- 150 gr di tonno sott'olio sgocciolato
- 1 uovo
- 50 gr di ricotta
- 10 olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi
- sale q.b .
- timo q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale i capperi e le olive, tritare: 10 sec. Vel. 7. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere le patate lessate, il tonno sgocciolato e la ricotta, amalgamare: 20 sec. Vel. 3. Aggiungere le spezie e l'uovo, incorporare: 30 sec. Vel. 3. Trasferire il composto e cuocere 180° per 35 minuti circa.





Quiche di zucca e porri

Ingredienti

Per la base:

- 300 gr di farina 00
- 80 gr di olio EVO
- 1 cucchiaino di origano
- 50 ml di acqua fredda

Per il ripieno:

- 2 uova
- 2 porri
- 15 gr di olio EVO
- 250 gr di zucca
- 1 cucchiaino di dado vegetale bimby
- 100 ml di latte

Preparazione

Per la base:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 2 min. vel. Spiga, riprendere con le mani per qualche secondo e mettere a riposare a temperatura ambiente per 1 ora circa.

Per il ripieno:

Mettere nel boccale pulito i porri tagliati a rondelle e l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1, aggiungere la zucca e il dado, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft e mettere da parte. Nel frattempo riprendere la pasta e stenderla in una sfoglia sottile, foderare una teglia precedentemente ricoperta di carta forno e adagiarla al suo interno, bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Senza lavare il boccale unire le

uova, il latte e un pizzico di sale, mescolare: 30 sec. vel. 4, unire il composto di porri e zucca, mescolare: 20 sec. Antiorario vel. 2. Versare il composto nella teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45-50 minuti circa. Lasciar intiepidire e servire.





Polpette di radicchio

Ingredienti

- 1 cespo di radicchio (io ho usato la varietà orchidea)
- 1 cipolla piccola
- 20 gr di olio EVO
- 1 uovo
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- pangrattato q. b.
- sale q. b.



Preparazione

Mettere nel boccale la cipolla e il radicchio, tritare: 5 sec. vel. 7. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio e il sale, cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Una volta raffreddato completamente (se necessario scolare il liquido rimasto) unire il resto degli ingredienti, amalgamare: 30 sec. vel. 3 (giusto il tempo per amalgamarsi), dovrà risultare un composto morbido ma lavorabile. Con le mani inumidite formare delle polpette della grandezza che preferite, passarle nel pangrattato (o se preferite nella farina) e sistemarle su una teglia rivestita di carta forno. Irrorarle con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. Lasciar intiepidire leggermente e servire.



Burger di quinoa e lenticchie rosse

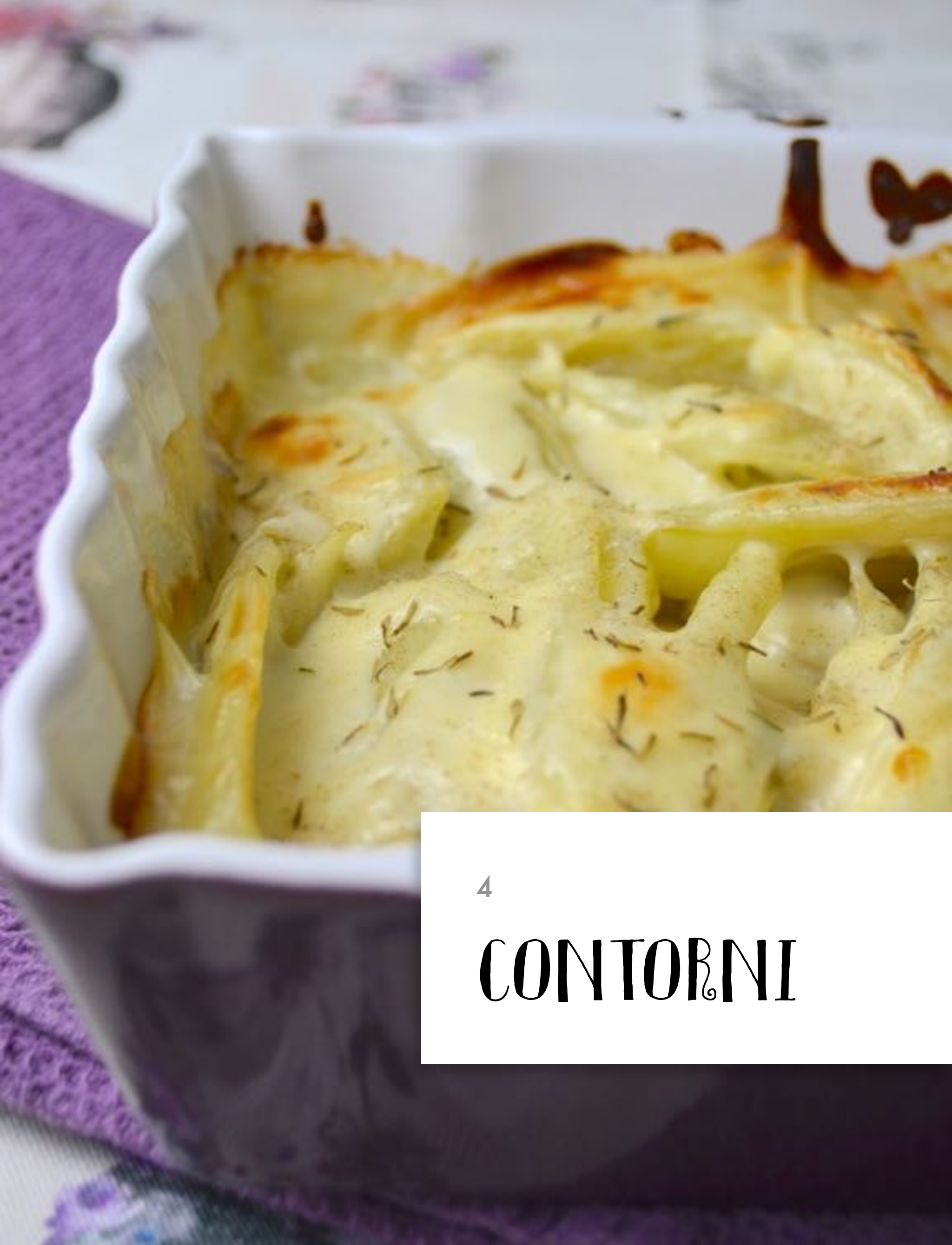
Ingredienti

- 250 gr di lenticchie rosse
- già cotte
- 100 gr di quinoa già
- cotta
- 1/2 porro
- 1/2 peperone rosso
- 1 cucchiaino di farina di riso
- 20 gr di olio EVO
- peperoncino, salvia, timo q. b.
- sesamo q. b. a piacere

Preparazione

Mettere nel boccale le lenticchie rosse e la quinoa entrambi lessati e scolati per bene, frullare: 10 sec. vel. 7 e mettere da parte. Pulire 1/2 peperone rosso e tagliarlo a pezzi, metterlo nel boccale insieme al 1/2 porro e agli aromi, tritare: 10 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola, aggiungere l'olio e soffriggere: 5 min. 100° vel. 1. A questo punto unire le lenticchie e la quinoa frullate, il cucchiaino di farina di riso, salare e amalgamare: 30 sec. vel. 4. Con l'impasto ottenuto formare dei burger della forma che preferite e spolverarli a piacere con il sesamo. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa. Lasciar intiepidire e servire.





4

CONTORNI



Cavolo cappuccio stufato

Ingredienti

- 600 gr di cavolo cappuccio viola
- 1 scalgono
- 20 gr di olio EVO
- 4 cucchiaini di aceto di mele
- 3 cucchiaini di zucchero
- 100 ml di acqua

Preparazione

Mettere nel boccale lo scalgno, tritare: 5 sec. Vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere gli altri ingredienti, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura se necessario far asciugare qualche minuto a temp. Varoma. Impiattare e servire.





Broccoli stufati

Ingredienti

- 1 kg di broccoli
- 50 gr di pancetta tesa (facoltativa)
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 50 ml di vino bianco secco
- 50 ml di acqua
- 1 scalogno
- sale q. b.
- peperoncino q. b.



Preparazione

Mondare, lavare e scolare bene i broccoli. Nel boccale mettere lo scalogno, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. A piacere aggiungere la pancetta (io questo passaggio l'ho omesso): 2 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire i broccoli, il vino bianco, sfumare: 5 min. 100° Antiorario vel. 1, aggiungere l'acqua e il sale, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura se necessario far asciugare qualche minuto a temp. Varoma. Impiattare e servire con una spolverata di peperoncino.



Finocchi gratinati al brie

Ingredienti

- 3 finocchi
- 300 gr di besciamella
- 100 gr di brie (senza la buccia)
- rosmarino q. b.
- burro q. b.
- sale q. b.
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- olio EVO per la teglia
- 1 litro di acqua

Preparazione

Pulire e tagliare a spicchietti i finocchi e metterli nel varoma. Versare nel boccale l'acqua e un pizzico di sale, posizionare il varoma con i finocchi, cuocere: 30 min. Varoma vel. 1, a fine cottura tenere da parte. Nel boccale pulito unire la besciamella e il brie, frullare: 20 sec. vel. 5. Oliare una pirofila da forno, sistemare gli spicchietti di finocchi alternandoli alla besciamella con il brie. Cospargere la superficie con il parmigiano grattugiato, il rosmarino e qualche ciuffetto di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa. Lasciar intiepidire e servire.





Frittata di sedano rapa e funghi

Ingredienti

- 1 porro
- 15 gr di olio EVO
- 150 gr di funghi
- 300 gr di sedano rapa già pulito
- 4 uova
- 100 ml di latte (io ho usato quello ad alta digeribilità)
- sale q. b.
- aromi a piacere



Preparazione

Mettere il sedano rapa nel boccale, tritare: 5 sec. vel. 7 e mettere da parte. Nel boccale pulito mettere il porro tagliato a rondelle e l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1, aggiungere i funghi, cuocere: 7 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire il sedano rapa, salare (io ho anche aggiunto del timo) e cuocere: 5 min. 100° Antiorario vel. 1 e lasciar intiepidire. Aggiungere le uova e il latte, mescolare: 30 sec. vel. 3. Versare in una teglia ricoperta di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 190° per 15-20 minuti circa.



5

DOLCI



Brownies senza glutine

Ingredienti

- 250 gr di cioccolato fondente al 70%
- 200 gr di burro
- 200 gr di zucchero (io integrale di canna)
- 3 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 150 gr di mandorle pelate
- 100 gr di noccole
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Mettere le mandorle nel boccale, tritare: 10 sec. Vel. Turbo e mettere da parte. Nel boccale vuoto unire il cioccolato, il burro e lo zucchero, salere e cuocere: 7 min. 70° vel. 2. Impostare vel. 3 e con le lame in movimento aggiungere un uovo per volta e proseguire per 30 sec. Aggiungere le mandorle tritate messe da parte e la vaniglia, amalgamare: 20 sec. Vel. 4. Infine unire le noccole intere, mescolare: 10 sec. Antiorario vel. 2. Versare il composto ottenuto in una teglia (20x20 cm) rivestita di carta forno bagnata e strizzata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti circa o fino a quando la punta di un coltello ne uscirà con qualche briciola attaccata. Lasciar raffreddare completamente prima di tagliarlo in quadratini.





Panna cotta

Ingredienti

- 500 ml di panna fresca
- 4 albumi
- 80 gr di zucchero
- 30 gr di miele
- vaniglia q. b.
-



Preparazione

Mettere nel boccale la panna, il miele, lo zucchero e la vaniglia, cuocere: 5 min. 80° vel. 3 e mettere da parte. Senza lavare il boccale posizionare la farfalla e aggiungere gli albumi, mescolare: 1 min. vel. 3. Togliere la farfalla, impostare a vel. 3 e unire dal foro del coperchio il composto di panna, miele e zucchero (quello messa da parte), proseguire per 20 sec. Versare il composto in uno stampo unico (o 4 stampini monoporzione) ,sistemare lo stampo in un recipiente poco più grande a bordo alto nel quale versare l'acqua (per il bagnomaria). Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 1 ora o 1 ora e mezza circa (se la superficie tende a scurirsi coprire con un foglio di carta stagnola). A cottura ultimata, ritirare il dolce dal forno e lasciare lo stampo nell'acqua fino a completo raffreddamento. Una volta raffreddato sigillare lo stampo con la pellicola trasparente e riporre in frigo per almeno 3 ore (meglio se tutta la notte). Sformare su un piatto da portata e servire con del caramello o frutti di bosco.



Biscotti alla marmellata

Ingredienti

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di burro
- 60 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo
- marmellata q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale il burro e lo zucchero, montare (senza farfalla): 1 min. vel. 4. Aggiungere la farina, il sale e il tuorlo, amalgamare: 20 sec. Vel. 3. Con le mani prendere poco impasto alla volta e formare delle palline grandi come una noce e riporle su una teglia rivestita di carta forno. Creare una piccola conca con un dito oppure il manico di un mescolo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti circa. Lasciar raffreddare completamente e con una tasca da pasticciere o un cucchiaino, farcire il centro di ogni biscotto.





Dulce de leche

Ingredienti

- 1 litro di latte fresco intero freddo da frigo
- 300 gr di zucchero semolato (io ho usato quello di canna)
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- vaniglia q. b. (facoltativa)

Preparazione

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere con il cestello appoggiato al posto del misurino: 45 min. Varoma vel. 5. Successivamente mescolare: 30 sec. vel. 5. Invasare in barattoli sterilizzati, far raffreddare completamente e conservare in frigorifero.





Cheesecake marmorizzata



Ingredienti

Per la base:

- 100 gr di biscotti secchi (tipo digestive)
- 55 gr di mandorle pelate
- 50 gr di burro fuso raffreddato

Per il ripieno:

- 600 gr di formaggio spalmabile (tipo philadelphia)
- 190 gr di panna acida
- 2 uova
- 200 gr di zucchero (io ho usato quello di canna)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o 1 bustina di vanillina)

Per la decorazione:

- 220 gr di frutti di bosco (freschi o surgelati)
- 55 gr di zucchero (io ho usato quello di canna)

Preparazione

Per la decorazione:

Mettere i frutti di bosco nel boccale insieme allo zucchero, cuocere: 6 min. 100° vel. 2, filtrare attraverso un colino e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Per la base:

Nel boccale pulito e asciutto mettere i biscotti e le mandorle, tritare: 10 sec. vel. 7, aggiungere il burro sciolto, amalgamare: 10 sec. vel. 4-5. Ricoprire la teglia (del diametro di 22 cm), possibilmente a cerniera, di carta forno e trasferire il composto ottenuto, premendo con cura con le dita compattare bene e successivamente riporre la teglia in frigorifero.

Per il ripieno:

Nel boccale pulito mettere il formaggio spalmabile, lavorare: 1 min. vel. 4. Unire la panna acida, le uova, lo zucchero e la vaniglia, amalgamare: 1 min. vel. 4, staccare bene il composto dalle pareti del boccale con l'aiuto della spatola e mescolare nuovamente: 1 min. vel. 4.

Versare la crema ottenuta nella teglia sopra la base di biscotti. Distribuirvi sopra il composto di frutti di bosco e usando un coltello, tracciate delle onde sulla superficie, attenzione a non mescolare troppo. Cuocere in forno preriscaldato a 140° per 1 ora circa o finché si rassoda. A cottura terminata far raffreddare completamente e successivamente riporre in frigo per una notte o per almeno qualche ora, sformare e servire.





6 ALTRE



Succo di melograno

Ingredienti

- 300 gr di melograno già sgranato



Preparazione

Mettere nel boccale i chicchi di melograno e frullare: 20 sec. Vel. 5, e successivamente: 10 sec. Vel. 6. Filtrare con un colino e servire.



Marmellata di cachi

Ingredienti

- 1 kg di cachi maturi
- 1 limone
- 350 gr di zucchero di canna
- 1 bicchierino di rum chiaro (facoltativo)

Preparazione

Pelare i cachi (di solito uso anche la buccia ma se non sono privi di pesticidi li pelo), privarli del picciolo, tagliarli la polpa a pezzi e metterli nel boccale. Unire lo zucchero e il limone pelato a vivo, frullare: 10 sec vel 5. Successivamente cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 40 min 100° vel 1. Aggiungere il rum e proseguire la cottura a temp. Varoma per altri 5 minuti. Controllare la cottura facendo la prova piattino e al bisogno proseguire per qualche minuto a temperatura Varoma. Invasare in barattoli sterilizzati e pastorizzare (come fare, leggi qui) per 30 minuti. Riporli al riparo della luce e dell'umidità. Una volta aperti i vasetti, vanno conservati in frigo.





Pesto di broccoli

Ingredienti

- 180 gr di broccoli già cotti
- 20 gr di mandorle
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 50 gr di olio evo
- sale q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e frullare 15 sec. Vel. 6. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e frullare nuovamente: 15 sec. Vel. 6. Il pesto è pronto per condire la pasta.





Ketchup

Ingredienti

- 250 ml di passato di pomodoro
- 3 prugne secche denocciolate
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaio di trito di cipolla



Preparazione

Tagliare a pezzetti le prugne e metterle nel boccale insieme agli altri ingredienti, cuocere: 30 min. 100° vel. 1. A cottura terminata lasciar intiepidire leggermente il composto ottenuto e successivamente frullare: 30 sec. vel. 8. Invasare e lasciar raffreddare completamente prima di riporre in frigo o servire.



Kanelbullar

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 gr di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra fresco (25 gr)
- 80 gr di zucchero (io ho usato quello di canna)
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 170 ml di latte (se intolleranti sostituire con quello vegetale)
- 80 gr di burro morbido (se intolleranti sostituire con quello vegetale)

Per il ripieno:

- 100 gr di zucchero di canna
- 70 gr di burro fuso (se intolleranti sostituire con quello vegetale)
- 1 cucchiaino colmo di cannella

Per glassare:

- 1 tuorlo sbattuto in poco latte (se intolleranti sostituire con quello vegetale)

Preparazione

Per la pasta:

Mettere nel boccale lo zucchero, il sale, il latte, il burro e il lievito, amalgamare: 1 min. 37° vel. 3. Aggiungere la farina e le uova, impastare: 30 sec. vel. 5 e poi 2 min. vel. Spiga. Mettere l'impasto in una ciotola coperta da un canovaccio e lasciar lievitare per



2 ora circa o fino al raddoppio in un luogo riparato da corrente (io nel forno spento con la luce accesa).

Per il ripieno:

Mettere nel boccale lo zucchero di canna, il burro e la cannella, amalgamare: 30 sec. vel. 4.

Stendere l'impasto con l'aiuto del mattarello dello spessore di 5 mm e formare un rettangolo (50x30 cm), spalmare sulla superficie la farcia di cannella e zucchero (foto gallery 1). Arrotolare l'impasto per la parte lunga e formare un cilindro (foto gallery 2), tagliare delle fette di circa 2 cm e adagiarle su una placca ricoperta di carta forno (foto gallery 3). Far lievitare ancora le fette coperte da un canovaccio per almeno 30 minuti circa. Spennellare le girandole con l'uovo diluito nel latte. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 10-15 minuti circa. Lasciar raffreddare completamente e servire.





Danubio salato

Ingredienti

- 200 gr di latte intero (io ho usato quella alta digeribilità)
- 1/2 cubetto di lievito di birra fresco
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- = 1 uovo
- = 500 gr di farina manitoba
- = 50 gr di burro a pezzettini
- = 1/2 cucchiaino di sale
- = latte q. b. (va bene anche quello vegetale)
- semi di sesamo o papavero q. b. (facoltativo)

Per il ripieno:

- pomodori secchi q. b.
- melanzane grigliate q. b.
- scamorza q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale il latte, il lievito sbriciolato e lo zucchero, sciogliere: 2 min. 37° vel. 2. Aggiungere l'uovo, la farina, il burro e il sale, impastare: 3 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto nel boccale per un'oretta circa o comunque finché il volume raddoppia. Suddividere l'impasto in venti pezzetti uguali e tenerli coperti con un canovaccio pulito. Man mano prendere un pezzetto alla volta, formare una pallina allargarla con le mani e mettere nel centro il ripieno (quello che preferite) e chiudere bene ridandogli una forma arrotondata. Ungere con l'olio una teglia rotonda (io ne ho usata una da 26 cm di diametro) e posizionare le palline in cerchio, lasciando un po' di spazio tra una e l'altra. Spennellare la superficie con il latte e spolverare con i semi di sesamo o di papavero, coprire con un canovaccio pulito e lasciar lievitare per un'altra ora. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30-35 minuti circa o finché la superficie non risulti dorata. Lasciar intiepidire e servire. E' ottimo anche a temperatura ambiente.



SEGUIMI SUI SOCIAL



[Facebook](#)



[Twitter](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)

COPYRIGHT



© Ricette-Bimby.net

Prima di divulgare questo ebook, ricordati che stai infrangendo la legge.

Acquista una copia su www.ricette-bimby.net