

UN NATALE IN FESTA CON BIMBY



Aperitivo della vigilia:

Ingredienti: 3limoni pelati a vivo, 130g zucchero, 10 cubetti di ghiaccio, 2 bitter Campari, 700g acqua.

Esecuzione: nel boccale inserire lo zucchero e polverizzare 20sec vel10 poi aggiungere limoni e ghiaccio 5sec vel7. Inserire acqua e bitter per 5sec vel3. Infine filtrare in una caraffa con fette di arancia e qualche cubetto di ghiaccio.

Sole di Zelig:

Ingredienti: 600g farina, 30g olio, 300g latte, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale fine, 25g lievito di birra, 100g Emmenthal, 50g parmigiano da grattugiare, 100g carciofi sott'olio, 50g pomodori secchi sott'olio.

Esecuzione: inserire nel boccale Emmenthal e parmigiano tritare per 10sec vel8\9.

Aggiungere pomodorini e carciofi 6sec vel7. Infine inserire gli altri ingredienti ed impastare 2min vel SPIGA.

Riporre l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola trasparente e fare lievitare fino al doppio del volume.

Quando l'impasto è pronto stenderlo a cerchio con il mattarello, pennellare la superficie con l'olio di oliva, poi arrotolarlo e chiuderlo a cerchio.

Tagliare dai bordi esterni strisce di circa 1cm, ma non fino al centro che deve rimanere tutto unito.

Prendere 2 strisce, intrecciarle tra loro per 2 volte e facendo una piccola torsione girarle all'interno del cerchio.

Lievitare ancora mezz'ora e cuocere a forno caldo statico 220° per 30minuti circa.

Biscottini natalizi:

Ingredienti: scorza di 1 limone, 80g zucchero, 300g farina tipo 00, 1 uovo, 1 tuorlo, 130g burro morbido a pezzetti, 1 cucchiaino di lievito vanigliato.

Esecuzione: mettere nel boccale la scorza del limone e lo zucchero, tritare 10sec vel8.

Unire la farina, le uova, il burro morbido e il lievito ed impastare per 20sec vel5.

Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e riporre in frigorifero per circa 15 minuti prima di utilizzarlo.

Stendere l'impasto con il mattarello, poi aiutandosi con degli stampini otterremo la forma desiderata.

Cuocere in forno caldo 200° per 10/15 minuti .

Decorare con frutta candita o amarene fritte.

Infine spolverizzare dello zucchero a velo.

Budino di caffè al mandarino

Ingredienti: 2 clementine (110g), 80g zucchero di canna, 100g di caffè espresso 50g di maizena, 450g latte o latte di soia, 2 uova, 50g Grand Marnier, caffè in polvere per decorare.

Esecuzione: mettere nel boccale la scorza del mandarino tagliata con il coltello, senza la parte bianca, e lo zucchero polverizzare 10sec vel9. Tenere da parte.

Inserire nel boccale il caffè e la maizena 10sec vel8.

Aggiungere il latte, le uova, lo zucchero polverizzato e il Grand Marnier 8 min 100° vel3.

Gateau di patate al salmone

Ingredienti: 1 Kg di patate pelate e tagliate a tocchetti, 350 gr. di latte, sale q.b., 200 gr. Salmone affumicato, 30 gr. Burro, 100 gr. Parmigiano grattugiato, 100 gr. di provola affumicata a cubetti, 2 uova, pan grattato q.b.

Esecuzione: Inserire nel boccale le patate con il latte e salare, impostare 25 min. 100° vel. 1.

Aggiungere il burro, le uova, la provola affumicata e mescolare 30 sec. Vel. 4 spatolando.

Imburrare uno stampo di alluminio e spolverizzare con il pane grattugiato, versare metà del composto, stendere le fettine di salmone, coprire con il restante composto, spolverizzare con pan grattato e fiocchetti di burro.

Informare per 20 minuti a 180°. Servire tiepido.

Tagliolini in salsa di parmigiano e aceto balsamico

Ingredienti: 500 gr. Di tagliolini , 250 gr. Panna liquida fresca, 850 gr. Acqua, 50 gr. Parmigiano, 1 porro, 20 gr. Burro, sale e pepe q.b.

Esecuzione : Tritare il parmigiano 10 sec. Vel. 8 e mettere da parte. Inserire lo scalogno e tritare 5 sec. Vel. 7.

Aggiungere il burro e rosolare 3 min. 100° vel. 1, di seguito panna , parmigiano, sale, acqua e cuocere 10 min. 100° vel. 1.

Inserire i nidi di tagliolini ed impostare il tempo di cottura scritto sulla confezione e cuocere a 100° vel. Soft, antiorario.

Rovesciare la preparazione su un piatto a portata e spolverizzare con una piccola quantità di pepe fresco grattugiato e lacrime di aceto balsamico.

Rana pescatrice alla mediterranea

Ingredienti: 800 gr. Di rana pescatrice tagliata a bocconcini, 10 pomodirini tipo datterini, 20 olive taggiasche, 2 spicchi aglio, un mazzetto di prezzemolo, 50 gr. Olio oliva, 350 gr. Polpa pomodoro a pezzettoni, sale e pepe q.b.

Esecuzione: Tritare prezzemolo e aglio 10 se. Vel. 6 , togliere metà del trito e metterlo in una ciotola con rana pescatrice e 30 gr. Olio, pomodorini tagliati a metà e oliva e sale e pepe. Lasciare in concia per qualche minuto.

Nel frattempo aggiungere 20 gr. di olio nel boccale e fare cuocere 3 min. 100° vel. Soft.

Adagiare il pesce nel Varoma. Nel boccale inserire la polpa di pomodoro salare leggermente, posizionare la vaporiera e cuocere 20 min. Temp. Varoma, vel. Soft.

Al termine della cottura posizionare il pesce nel piatto da portata e versare sopra il sugo cotto nel boccale



Buon natale e felice anno nuovo
LA TUA INCARICATA

