

ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE



Manuale di istruzioni e ricette

ROBOT MULTIFUNZIONE

MANUALE DI ISTRUZIONI | RICETTE

ÍNDICE

MANUALE DI ISTRUZIONI

Misure di sicurezza	4
Specifiche tecniche	5
Sistemi di sicurezza	6
Descrizione e componenti del robot	6
Pannello di controllo e funzioni	7
Istruzioni per l'uso e funzionamento	7
Pulizia e manutenzione	9
Soluzione di problemi	10

RICETTE

Ricette base	12
Oli e salse	16
Antipasti	25
Cucina tradizionale	29
Dessert e pasticceria	40
Bevande, gelati e sorbetti	49
Alimentazione per bambini	53

MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni del manuale prima di usare il Robot da cucina multifunzione. Non utilizzare il dispositivo per funzioni non consone a quelle previste. Conservare il manuale per usi futuri.

Misure di sicurezza per il montaggio

- Prima di collegare il dispositivo alla corrente elettrica, assicurarsi che la tensione e l'alimentazione siano in possesso dei requisiti per il collegamento. Non collegare alla corrente elettrica fino al disimballaggio e all'assemblaggio completo.
- Il Robot multifunzione è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in spazi esterni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta, stabile e resistente al calore. Lasciare una distanza di sicurezza tra le estremità per evitare un'eventuale caduta. Assicurarsi di lasciare uno spazio sufficiente nella parte superiore durante l'uso (armadi, oggetti appesi, ecc.). È possibile che, a causa della potenza, il robot si sposti o emetta qualche rumore durante il funzionamento.
- Non immergere in acqua la base del serbatoio o altre componenti elettriche dell'apparecchio per evitare che si verifichi un cortocircuito che potrebbe arrecare danni al dispositivo. Per la pulizia utilizzare un panno umido. Non permettere l'ingresso di liquidi, sporco o residui di cibo nella base centrale.
- Staccare la spina prima di pulire l'apparecchio o se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- L'apparecchio può essere riparato esclusivamente da un Servizio ufficiale di Assistenza Tecnica (SAT). Le riparazioni eseguite da terzi o un uso inadeguato possono arrecare danni all'operatore e il conseguente annullamento della garanzia.
- Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come forno e vetroceramica. Non esporre al sole.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e informarli che il serbatoio potrebbe essere caldo.
- L'apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisica, sensitiva o mentale ridotta, senza l'esperienza o le conoscenze necessarie, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Nel caso di rottura del cavo messo a disposizione, il SAT o il rivenditore autorizzato potranno sostituirlo per evitare situazioni di pericolo.
- Verificare la presenza di ventilazione sufficiente intorno al dispositivo per consentire la fuoriuscita del vapore.

Misure di sicurezza durante l'uso e il funzionamento

- Controllare periodicamente l'apparecchio e gli accessori, compreso il misurino graduato e il cavo di collegamento, in modo da individuare eventuali danni. Un pezzo o una parte danneggiata può comportare un pericolo. In caso di parti danneggiate, non accendere l'apparecchio e contattare il fornitore.
- Non lasciare il robot incustodito durante il funzionamento.

- Non spostare e non sollevare l'apparecchio durante il funzionamento o se è collegato alla corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Prima di staccare la spina, spegnere sempre l'apparecchio mediante il pulsante OFF. Non tirare il cavo.

Misure di sicurezza con accessori, funzioni e/o componenti

- Gli accessori inclusi possono essere utilizzati esclusivamente con il Robot multifunzione.
- Non è consentito l'uso degli accessori non raccomandati dal fabbricante per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio.
- La lama è molto AFFILATA! Non toccare le lame, fare particolare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio e la pulizia.
- Non superare la quantità minima e massima indicata all'interno del serbatoio.
- Il serbatoio si scalda durante l'uso, prenderlo dai manici.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio del serbatoio e la giuntura in gomma puliti. Assicurarsi che il bordo del serbatoio sia pulito prima di cucinare. Controllare periodicamente la giuntura in gomma per assicurarsi che non presenta alcun danno. In caso di rottura o della presenza di fughe o fuoriuscite, sostituire immediatamente la giuntura in gomma. Per l'acquisto dei ricambi, contattare il servizio tecnico.
- Non aprire il coperchio se il robot è in funzionamento. Aprirlo soltanto quando le lame sono completamente ferme.
- Non scaldare il serbatoio se è vuota.
- Non toccare il serbatoio o la base centrale dopo l'uso, sarà calda ed è possibile bruciarsi. Fare attenzione al vapore durante l'apertura del coperchio del serbatoio. Non toccare il coperchio durante il processo di riscaldamento o di cottura.
- Non utilizzare la funzione Turbo e non aumentare improvvisamente la velocità se si sta cuocendo con temperatura.
- Durante l'uso del robot, posizionare il misurino graduato nel foro del coperchio. Non toccarlo se cuoce con temperatura.
- Sostenere il misurino graduato se si utilizza la velocità alta o la funzione Triturare ghiaccio per macinare o tritare i cibi freddi.
- Utilizzare una spatola in legno o in silicone per togliere il cibo e/o svuotare il serbatoio.

ATTENZIONE! Al termine della cottura i cibi saranno caldi. Si raccomanda di fare attenzione durante l'estrazione del cibo dal serbatoio, potrebbe arrecare danni seri o bruciature. Non toccare la superficie.

SPECIFICHE TECNICHE

- Potenza del motore: 600W, CLASSE I
- Potenza termica: 700-900W
- Voltaggio: 220-240V, 50-60Hz
- Temperatura regolabile: 0-120°C
- Giri lama rotante: RPM 2000-8000
- Velocità regolabile: 6 livelli + Turbo
- Capacità del serbatoio: 2.8 litri
- Capacità utile del serbatoio: 1.5 litri

SISTEMI DI SICUREZZA

Il Robot multifunzione è dotato di diversi sistemi di sicurezza che possono arrestare il funzionamento del robot in caso di guasto o pericolo, tra cui citiamo:

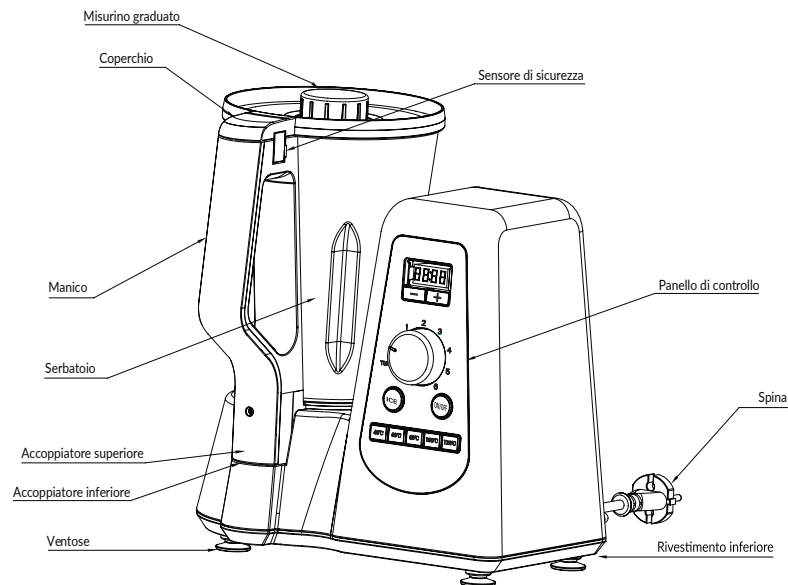
- Doppio sensore sul coperchio che non permette di attivare il funzionamento fino alla corretta chiusura del coperchio.
- **Antiabrasione:** in caso di cottura a temperatura elevata, non permetterà di aumentare la velocità a più di 3. Alla fine del processo di cottura con temperatura, il robot continuerà il movimento delle lame per 30 secondi per evitare che si attacchi o schizzi durante la bollitura.
- **Sistema antirottura:** se il serbatoio non è ben collegato o non fa contatto, si visualizzerà sullo schermo Error E2.

DESCRIZIONE E COMPONENTI DEL ROBOT

Il Robot da cucina multifunzione permette di preparare qualsiasi ricetta in modo veloce e semplice. È l'accessorio perfetto per cucinare.

Caratteristiche:

- Permette di cucinare diversi tipi di ricette e di risparmiare spazio, tempo ed energia grazie alle diverse funzioni di elettrodomestici concentrate in un solo apparecchio.
- Funzioni: tritare, sminuzzare, grattugiare, sbattere, impasti morbidi, cucinare, emulsionare e tritare il ghiaccio.
- Uso semplice e intuitivo grazie al pannello di controllo e al display a LED.
- Velocità, temperatura e tempo regolabile in base alle necessità di ogni ricetta.
- Funzione Turbo, massima potenza per tritare i cibi duri.
- Funzione Triturare ghiaccio disegnata con un programma individuale per allungare la vita utile del prodotto.
- Indicatore acustico e allarme di fine programma.
- Lame ergonomiche che permettono di sminuzzare il cibo in modo omogeneo all'interno del recipiente, evitando che resti incastrato o che si verifichi l'effetto vortice.
- Ingranaggi in metallo che ne assicurano la resistenza e aiutano a evitare guasti a breve termine.
- Include spazzolino per la pulizia e misurino graduato.



PANNELLO DI CONTROLLO E FUNZIONI

ON/OFF: Premere questo pulsante per accendere e/o spegnere l'apparecchio. Premere questo pulsante per interrompere il movimento e attivare la modalità stand-by.

+: Premere questo pulsante per aumentare il tempo purché sia superiore a 01:00 min; sarà visualizzato sul display. Se le lame sono in azione, non è possibile cambiare il tempo.

-: Premere questo pulsante per ridurre il tempo; sarà visualizzato sul display. Se le lame sono in azione, non è possibile cambiare il tempo.

Ghiaccio: questo programma funziona automaticamente, aziona il movimento delle lame per 3 secondi, lo interrompe per 2 secondi e così via fino a un massimo di 03:00 min.

40°C | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C: dopo aver selezionato il tempo, premere questo pulsante per selezionare la temperatura desiderata. Quando funziona con temperatura, può cambiare la temperatura mentre il robot è in azione. Al termine del tempo impostato, la temperatura del robot inizia ad abbassarsi e le lame continueranno a muoversi per 30 secondi per evitare che il cibo si attacchi o si raggrumi.

Rotella o selettore di velocità: girare la rotella fino al livello di velocità desiderato:

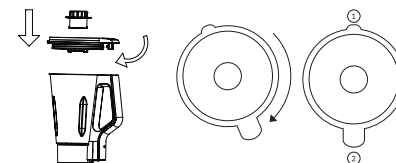
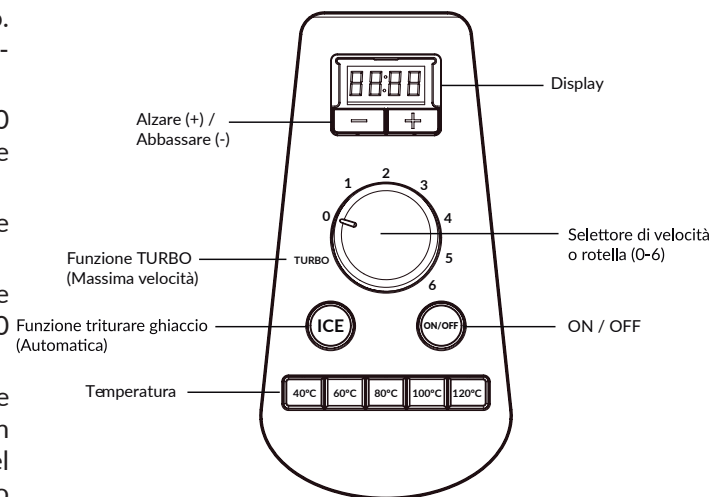
- **0:** Posizione Stop o Off
- **1:** per mescolare gli ingredienti o per cuocere con temperatura.
- **Turbo:** velocità massima, perfetta per ottenere un composto omogeneo in pochi secondi
- **2-3:** Fascia di velocità media per sminuzzare i cibi
- **4-6:** Fascia di velocità alta per sminuzzare, tritare, macinare, ecc.

ISTRUZIONI PER L'USO E FUNZIONAMENTO

• Posizionare il serbatoio e accendere l'apparecchio

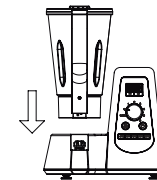
Prima di utilizzarlo per la prima volta, lavare accuratamente con sapone il serbatoio e il resto degli accessori. Prestare particolare attenzione a non bagnare la base del serbatoio. Attaccare la spina alla presa elettrica.

Inserire gli ingredienti nel serbatoio secondo la ricetta e chiudere con il coperchio come indicato nella figura: collocare il coperchio sul serbatoio, spingere verso il basso e girare verso sinistra. Osservare la figura che indica il coperchio chiuso. **ATTENZIONE!** Assicurarsi che l'estremità 1 indicata nella figura sia ben agganciata al serbatoio e l'estremità 2 al manico.



Inserire il misurino graduato nel foro del coperchio e girarlo leggermente fino alla chiusura completa.

Disporre il serbatoio nella posizione corretta fissandolo sulla base centrale e fare una leggera pressione verso il basso per far sì che il connettore faccia contatto in modo corretto. Ricordarsi che i connettori si trovano sulla base del serbatoio. Accendere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF. Si azionerà automaticamente la modalità stand-by e il display visualizzerà 00:00. Dopo aver posizionato correttamente il serbatoio, è possibile iniziare il processo di cottura. Se il robot non viene usato per qualche minuto, entrerà automaticamente in modalità stand-by e si spegnerà.



• Impostazioni del robot

Dopo aver posizionato correttamente il serbatoio contenente gli ingredienti, il coperchio e il misurino graduato, è necessario programmare il robot. Accendere il robot e selezionare i parametri necessari, a seconda della ricetta, rispettando l'ordine seguente:

1. **Tempo:** selezionare il tempo con i pulsanti +/-, purché sia superiore a 01:00 min fino a 60:00 min. Se il tempo necessario è inferiore a 01:00 minuto, non è possibile effettuare la programmazione dell'apparecchio, che verrà eseguita manualmente.
2. **Temperatura:** premere il pulsante della temperatura desiderata. È possibile cambiarla durante il processo di cottura. Nel caso in cui si cucina senza velocità, il robot entrerà in azione dopo aver selezionato il tempo e la temperatura. Nel caso in cui viene selezionata la temperatura, per motivi di sicurezza, la velocità massima sarà 3. Nonostante si provi a girare il selettore, la velocità non aumenta.
3. **Velocità:** girare il selettore fino al raggiungimento della velocità desiderata, tra 1 e 6. Per cucinare solo con velocità (senza tempo o temperatura), girare direttamente la rotella o il selettore di velocità fino a raggiungere quella desiderata. Per interrompere il movimento, girare la rotella in senso contrario fino a 0.

Per arrestare la programmazione:

- Il robot si arresta quando il tempo raggiunge 00:00, segnalato attraverso l'emissione di un suono.
- Se ha l'impostazione veloce e si desidera interrompere il movimento, girare la rotella della velocità nella posizione 0.
- Se sta funzionando senza velocità e si desidera arrestare il funzionamento, premere il pulsante ON/OFF per interrompere la programmazione.

Nel caso in cui il robot ha cucinato con temperatura, per motivi di sicurezza, attendere qualche secondo prima di aprire il coperchio. Provvedere poi a togliere il coperchio dal serbatoio. In ultimo, afferrare il manico del serbatoio e tirare con cautela verso l'alto per estrarre il serbatoio dalla base.

• Funzione "Ghiaccio":

La funzione "Triturare ghiaccio" si utilizza senza impostazioni, funziona automaticamente attivandosi per 3 secondi e arrestandosi per 2 secondi e via di seguito. Inserire nel serbatoio gli ingredienti congelati, chiudere il coperchio in modo corretto e premere il pulsante Ghiaccio. È il programma ideale per preparare granite e sorbetti o per tritare cibi duri congelati. Per arrestare il movimento dopo aver raggiunto il tempo necessario, premere di nuovo il pulsante Ghiaccio. Tempo massimo 3 minuti.



- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso e fissato prima di iniziare il processo di cottura.
- Non toccare il serbatoio mentre è in azione o subito dopo la fine del processo di cottura per evitare di bruciarsi.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di utilizzare per la prima volta il robot è importante lavare accuratamente tutti gli accessori a contatto con i cibi. Pulire i componenti a contatto diretto con i cibi, come, ad esempio, il serbatoio, il coperchio o il misurino graduato. A tal fine, seguire i passi seguenti:

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Pulire gli accessori con un panno e sapone delicato. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o panni ruvidi. Asciugare accuratamente gli accessori prima di conservarli. (*Non bagnare la base del serbatoio, potrebbe danneggiare i connettori e comprometterne il funzionamento*).
- Per pulire la base centrale utilizzare un panno morbido o leggermente bagnato. Non bagnare l'apparecchio per evitare la penetrazione di acqua all'interno. Prestare particolare attenzione alle lame, sono estremamente affilate e possono tagliare.

Importante:

- Asciugare accuratamente il serbatoio dopo la pulizia. Contribuisce ad allungare la vita del prodotto.
- Non mettere in lavastoviglie né il serbatoio né altri componenti.
- Prestare particolare attenzione durante la pulizia delle lame: non sono estraibili e sono estremamente affilate.
- Non immergere la base centrale in acqua o altri liquidi per evitare danni irreparabili, non coperti dalla garanzia.
- **NON BAGNARE LA BASE DEL SERBATOIO, FARE ATTENZIONE AI CONNETTORI POSIZIONATI NELLA PARTE INFERIORE.**

AVVERTENZA: qualora restino attaccati residui di cibo all'interno del serbatoio, versare l'acqua con qualche goccia di sapone o aceto e impostare 1 minuto, temperatura 40°, velocità 5. Lasciare a bagno qualche minuto e procedere con la pulizia.

SOLUZIONE DI PROBLEMI

In caso di problemi, si raccomanda di verificare i seguenti casi prima di contattare il servizio tecnico: Non smontare e non manipolare il robot.

PROBLEMA	SOLUZIONE
<i>Si visualizza l'errore E1 sul display</i>	Guasto del sensore. Contattare il rivenditore o il Servizio Tecnico.
<i>Si visualizza l'errore E2 sul display</i>	Il coperchio o il serbatoio non sono posizionati in modo corretto.
<i>Le lame non mescolano in modo appropriato</i>	<ul style="list-style-type: none">· Il voltaggio non è corretto.· La quantità di ingredienti è ridotta o eccessiva.· Se gli ingredienti sono congelati, probabilmente è necessario utilizzare una spatola per spingerli verso le lame e reimpostare qualche secondo fino a ottenere il risultato desiderato.
<i>Si è bloccato durante un programma (mentre era in azione) e/o non si accende.</i>	<ul style="list-style-type: none">· L'apparecchio è in azione da un tempo eccessivamente prolungato e si è arrestato a causa del surriscaldamento del motore. Staccare la spina e lasciare riposare per qualche minuto. Reinserire di nuovo la spina dell'apparecchio.· Per motivi di sicurezza, il motore può arrestarsi se è in azione da un tempo prolungato a causa del surriscaldamento. Se, invece, è stata selezionata la temperatura e il tempo, continuerà a funzionare. In questo caso, spegnere il robot e far raffreddare per qualche minuto.· Il coperchio non è posizionato in modo corretto.· Il serbatoio non è fissato sulla base.
<i>I pezzi degli ingredienti sono ancora molto grandi dopo il ciclo completo</i>	<ul style="list-style-type: none">· Probabilmente i pezzi sono stati tagliati troppo grandi oppure il tempo non è stato sufficiente per riuscire a frullarli.· Non c'è abbastanza acqua o liquido.
<i>Gli ingredienti sono duri dopo il programma di cottura</i>	<ul style="list-style-type: none">· Tagliare gli ingredienti in pezzi piccoli prima di inserirli.· C'è troppo liquido o cibo.· Qualche alimento richiede un tempo di cottura maggiore, provvedere a impostarlo.
<i>Il cibo si è attaccato e si è bruciato il fondo</i>	<ul style="list-style-type: none">· Quantità eccessiva di zucchero o amido.· Quantità eccessiva di cibi e scarsa quantità di liquido.· Nel caso in cui sia stata impostata la velocità e non la temperatura, il cibo potrebbe attaccarsi.



• *Recipes* •

GHIACCIO TRITURATO

INGREDIENTI

500 g. Ghiaccio di casa
Non utilizzare cubetti di ghiaccio grandi, si raccomandano i cubetti degli stampi.

PREPARAZIONE

1. Disporre i cubetti di ghiaccio nel serbatoio e selezionare la "Funzione ghiaccio" per 30 secondi.



ZUCCHERO A VELO

INGREDIENTI

250 g. Zucchero bianco

PREPARAZIONE

1. Versare lo zucchero nel serbatoio (deve essere pulito e asciutto).
2. Triturare 1 minuto/Velocità 6.

È possibile aromatizzare lo zucchero aggiungendo vaniglia, limone, cannella, ecc. Procedere aggiungendo l'aroma desiderato allo zucchero a velo e tritare 30 secondi/Velocità 4.



GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

300 g. Cioccolato fondente 100 ml. Panna
100 g. Burro



PREPARAZIONE

1. Versare il cioccolato nel serbatoio e sminuzzarlo impostando 30 secondi/Velocità 5. Rimuovere il cioccolato attaccato ai lati del serbatoio con l'aiuto di una spatola.
2. Versare la panna e impostare 2 minuti/40°/Velocità 1.
3. Aggiungere il burro e impostare 3 minuti/40°/Velocità 1. Assicurarsi di ottenere un composto omogeneo.

** Utilizzare immediatamente ancora caldo.*

CARNE MACINATA

INGREDIENTI

500 g. Carne magra a pezzi
(semicongelata)



PREPARAZIONE

1. Mettere la carne nel serbatoio e macinare 15 secondi/
Velocità 6.

NOTA: È importante che la carne sia semicongelata prima di macinarla.

FORMAGGIO GRATTUGGIATO

INGREDIENTI

150 g. Parmigiano (a pezzi)



PREPARAZIONE

1. Disporre il formaggio nel serbatoio e selezionare la
“Funzione Turbo” per 30 secondi.

Qualora non sia abbastanza grattugiato, ripetere il procedimento.

SOFFRITTO DI AGLIO E CIPOLLA

INGREDIENTI

60 ml. Olio d'oliva
150 g. Cipolla (tagliata a spicchi)
2 Spicchi di aglio
Sale



PREPARAZIONE

1. Mettere gli ingredienti nel serbatoio e macinare 10 secondi/Velocità 3. Con l'aiuto di una spatola schiacciare le verdure verso il fondo del serbatoio.
2. Soffriggere 4 minuti/100°/Velocità 1.
3. Se si preferisce un composto più macinato, reimpostare 5 secondi/Velocità 3.

SOFFRITTO DI CARNE E VERDURE

INGREDIENTI *Per 4 persone*

100 g. Carote
100 g. Cipolla
100 g. Peperoni (verdi e/o rossi)
500 g. Carne mista macinata
2 Spicchi di aglio
50 ml. Olio
Sale
Pepe



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio la carota, la cipolla, il peperone, l'aglio, il sale e il pepe. Triturare 30 secondi/Velocità 5.
2. Aggiungere l'olio, impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
3. Aggiungere la carne macinata, mescolarla con una spatola per evitare che restino alcuni pezzi attaccati e impostare 10 minuti/120°/Velocità 1.

FARINA DI MANDORLE

INGREDIENTI

200 g. Mandorle crude

PREPARAZIONE

1. Versare le mandorle nel serbatoio. Triturare 1 minuto/ Velocità 6.
2. Assicurarsi che il composto sia completamente tritato.
3. In caso contrario mescolare con una spatola e selezionare la funzione Turbo fino a ottenere il risultato desiderato.



FARINA DI CECI

INGREDIENTI

250 g. Ceci secchi

PREPARAZIONE

1. Versare i ceci nel serbatoio. Selezionare la funzione Turbo 30 secondi. Impostare 1 min/Velocità 6.
2. Nel caso non siano completamente tritati, mescolare con una spatola e selezionare la funzione Turbo fino a ottenere il risultato desiderato.



FARINA DI RISO

INGREDIENTI

400 g. Riso

PREPARAZIONE

1. Versare il riso nel serbatoio. Impostare 1 minuto/Vel. 6.
2. Assicurarsi che il composto sia completamente tritato. In caso contrario mescolare con una spatola e selezionare la funzione Turbo 20 secondi. Ripetere il procedimento, se necessario.



FARINA DI MAIS

INGREDIENTI

250 g. Mais

PREPARAZIONE

1. Versare il mais nel serbatoio. Selezionare 2 minuti/Velocità 6.
2. Assicurarsi che sia completamente tritato. In caso contrario mescolare con una spatola e selezionare la funzione Turbo fino a ottenere il risultato desiderato.



OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO

INGREDIENTI

15 Spicchi di aglio
500 ml. Olio d'oliva



PREPARAZIONE

1. Macinare gli spicchi di aglio 15 secondi/Velocità 4.
2. Aggiungere l'olio d'oliva e impostare 4 minuti/60°/Velocità 1.
3. Versare l'olio in un recipiente opaco.

Olio ideale per pasta, pizza e pane.

OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

INGREDIENTI

4 Peperoncini
500 ml. Olio d'oliva



PREPARAZIONE

1. Mettere i peperoncini nel serbatoio e tritare per 20 secondi/Velocità 4.
2. Aggiungere l'olio d'oliva nel serbatoio e scaldare per 4 minuti/60°/Velocità 1.
3. Versare l'olio preparato in un recipiente.

Ideale per dare un sapore piccante a pizza e pasta.T

OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE

INGREDIENTI

La buccia di 3 limoni
500 ml. olio d'oliva



PREPARAZIONE

1. Disporre nel serbatoio le bucce di limone e l'olio e scaldare 4 minuti/60°/Velocità 1.
2. Versare l'olio in un recipiente.

Olio ideale per pasta, pizza e pane

SALMORIGLIO AL CUMINO

INGREDIENTI

100 ml. Olio d'oliva
35 ml. Aceto
1 Cucchiaino di cumino
½ Cucchiaino di sale



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio l'olio, l'aceto, il cumino e il sale. Mescolare impostando 30 secondi/Velocità 5.

È ideale per accompagnare verdure grigliate o insalate. Fare insaporire bene gli ingredienti prima di servire.

OLIO DOLCE DI OLIVE NERE

INGREDIENTI

- 75 g. Olive nere disossate
- 60 g. Olio extra vergine d'oliva
- 30 g. Caramello liquido



PREPARAZIONE

1. Versare le olive nel serbatoio e sminuzzarle per 15 secondi/Velocità 6
2. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare impostando Velocità 5 per 20 secondi.

Servire insieme a piatti di pesce, pizza, pane o insalate. Può essere servito anche sulle tartine.

VINAIGRETTE DI MODENA

INGREDIENTI

- 150 ml. Olio extra vergine d'oliva
- 50 ml. Aceto di Modena
- 1 Pizzico di zucchero e di sale



PREPARAZIONE

1. Disporre gli ingredienti nel serbatoio e mescolare impostando Velocità 5 per 25 secondi.
2. Servire immediatamente come condimento per l'insalata.

Seguendo le istruzioni della preparazione, è possibile preparare la vinaigrette con qualsiasi tipo di aceto: di Jerez, di Modena, di mele, balsamico, di riso, ecc.

MAIONESE

INGREDIENTI

300 g. Olio di semi di girasole
2 Uova
1 Cucchiaino di aceto o succo di
½ Limone
Sale



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio le uova, il succo di limone o l'aceto e il sale. Mescolare 10 secondi/Velocità 2.
2. Con il misurino graduato girato sul coperchio, selezionare Velocità 2 senza impostare il tempo e versare l'olio poco a poco attraverso il coperchio, sollevando leggermente il misurino graduato, senza toglierlo. L'olio entrerà come un filo nel serbatoio.

SALSA ALIOLI O AGLIO E OLIO

INGREDIENTI

250 ml. Olio di semi di girasole Il
succo di un limone
50 ml. Olio extra vergine d'oliva
50 g. Aglio
1 Cucchiaino di sale
2 Uova



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio il succo di limone, l'olio d'oliva, le uova, l'aglio e il sale. Selezionare 3 minuti/Velocità 5. Raccogliere i resti del composto dal coperchio e dall'interno del serbatoio con l'aiuto di una spatola e spingere verso le lame.
2. Con il misurino graduato capovolto sul coperchio, impostare 3 minuti/Velocità 3, versare lentamente attraverso il coperchio l'olio messo da parte, senza togliere il misurino graduato. L'olio entrerà come un filo nel serbatoio

SALSA ROSA

INGREDIENTI

300 ml. Olio di semi di girasole
50-100 g. Ketchup
3 tuorli d'uovo
Il succo di un limone
Qualche goccia di Tabasco
(opzionale)
Sale



PREPARAZIONE

1. Versare tutti gli ingredienti nel serbatoio tranne l'olio. Mescolare 15 secondi/Velocità 4.
2. Con il misurino graduato in posizione capovolta sul coperchio, selezionare Velocità 2 e versare lentamente l'olio sul coperchio, senza impostare il tempo.

SALSA BRAVA

INGREDIENTI

3 Cucchiaini di olio
1 Cucchiaino di paprica
½ Peperoncino a fette
½ Cucchiaino di tabasco
1 Cucchiaino di aceto
125 g. Salsa di pomodoro soffritto



PREPARAZIONE

1. Versare l'olio nel serbatoio e impostare 1 minuto/80°/Velocità 1.
2. Aggiungere la paprica, il peperoncino, il tabasco e l'aceto. Soffriggere 1 minuto/80°/Velocità 2.
3. Aggiungere la salsa di pomodoro soffritta e mescolare 1 minuto/Velocità 4.

Ideale per accompagnare le patate e, se ami il piccante, non tirarti indietro con il tabasco!

SALSA PICCANTE

INGREDIENTI

- 4 Spicchi di aglio
- 1 Peperoncino
- 1 Cucchiaino di cumino in grani
- 1 Cucchiaino di sale
- 150 ml. Olio extra vergine d'oliva
- 15 ml. Aceto
- 1 Cucchiaino paprica dolce



PREPARAZIONE

1. Mettere l'aglio, il peperoncino e il cumino nel serbatoio e tritare per 20 secondi/Velocità 5. Raccogliere i resti delle spezie dal coperchio e dai lati del serbatoio con l'aiuto di una spatola e spingere verso le lame.
2. Aggiungere sale, olio, aceto e paprica. Mescolare per 30 secondi/Velocità 5.
3. Amalgamare la salsa impostando 2 minuti/Velocità 4 fino a che il composto sia omogeneo.

Nota: Prima di aggiungere il cumino, è conveniente tostarlo in padella per qualche secondo. Per una maggiore consistenza della salsa, aggiungere la mollica del pane.

SALSA VERDE

INGREDIENTI

- 1 Mazzo prezzemolo fresco, solo le foglie pulite e asciutte
- 2-3 Spicchi di aglio
- 100 ml. Olio extra vergine d'oliva
- 100 ml. Vino bianco
- 300 ml. Brodo di pesce o di verdure
- Sale



PREPARAZIONE

1. Mettere gli spicchi di aglio e selezionare Velocità 4 per 10 secondi. Raccogliere i resti di aglio dal coperchio e dai lati del serbatoio con l'aiuto di una spatola e spingere verso le lame.
2. Aggiungere l'olio e impostare 1 minuto/60°/Velocità 1.
3. Aggiungere il vino e impostare 2 minuti/60°/Velocità 1.
4. Versare il brodo di pesce o di verdura e impostare 8 minuti/60°/Velocità 1.
5. Aggiungere il prezzemolo restante e mescolare 5 secondi/Velocità 2. Servire immediatamente.

Ideale per insaporire i piatti di pesce.

SALSA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI 700 g.

250 g. Gorgonzola
2 Uova
400 g. Panna liquida
Pepe



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 6 minuti/100°/Velocità 2.

Nota: Servire immediatamente sulla pasta appena scolata, carne, ecc.

SALSA AI PORCINI CON GORGONZOLA

INGREDIENTI Per 4 persone

½ Litro di acqua
1 Dado vegetale
200 g. Funghi porcini
100 g. Gorgonzola
20 g. Farina
1 Cucchiaino di panna



PREPARAZIONE

1. Versare tutti gli ingredienti tranne l'acqua e impostare 1 minuto/Velocità 5 per mescolare.
2. Versare l'acqua nel serbatoio e impostare 8 minuti/100°/Velocità 1.
3. Se si preferisce un composto più tritato, reimpostare 10 secondi/Velocità 5.

Ideale per accompagnare qualsiasi pietanza: patate, pesce o carne.

SALSA SPAGNOLA

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 250 g. Cipolla
- 2 Spicchi di aglio
- 50 ml. Olio extra vergine d'oliva
- 1 Cucchiaio di concentrato di pomodoro (opzionale)
- 100 ml. Vino bianco
- 300 ml. Acqua
- 1 Pizzico di sale
- 1 Pizzico di noce moscata
- 1 Pizzico di pepe
- 1 Dado di carne (opzionale)
- 1 Pizzico di chiodi di garofano macinati
- Prezzemolo tritato



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio la cipolla e gli spicchi di aglio. Impostare 3 secondi/Velocità 5. Raccogliere i resti delle verdure dal coperchio e dall'interno del serbatoio con l'aiuto di una spatola e spingere verso le lame.
2. Aggiungere l'olio e impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
3. Aggiungere il concentrato di pomodoro e impostare 2 minuti/80°/Velocità 2 (se si preferisce una salsa più fina, è possibile tritare a velocità 5).
4. Versare il vino e impostare 2 minuti/100°/Velocità 1.
5. Aggiungere l'acqua, il dado di carne, la noce moscata, il pepe e i chiodi di garofano. Impostare 10 minuti/100°/Velocità 1, senza collocare il misurino graduato. Disporre un colino sul coperchio per evitare gli schizzi.

BESCIAMELLA

INGREDIENTI 1000 g.

- 30 ml. di olio extra vergine d'oliva
- 75 g. Burro
- 110 g. Farina
- 750 g. Latte intero
- 1 Cucchiaino sale
- 1 Pizzico di pepe
- 1 Pizzico di noce moscata



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio l'olio e il burro. Impostare 1 minuto/100°/Velocità 2.
2. Aprire il coperchio e aggiungere la farina intorno alle lame. Impostare 1 minuto/100°/Velocità 1.
3. Dopo il tempo impostato, aggiungere latte, pepe e noce moscata, coprire e selezionare Turbo per 5 secondi. Impostare 5 minuti/80°/Velocità 2.
4. Utilizzare la salsa per la pietanza desiderata.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI Per 4 persone

- 30 g. Sedano a pezzi
- 70 g. Carota a pezzi
- 100 g. Cipolla a spicchi
- 50 g. Olio vergine d'oliva
- 400 g. Carne mista macinata
- 400 g. Triturato di pomodoro
- 1 Foglia di alloro
- 1 Cucchiaino di sale
- 1 Pizzico di pepe
- 1 Pizzico di noce moscata



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio sedano, carota e cipolla. Triturare 30 secondi/Velocità 5. Con l'aiuto di una spatola schiacciare le verdure verso il fondo del serbatoio.
2. Aggiungere il triturato di pomodoro, olio, sale, pepe e origano e soffriggere 3 minuti/100°/Velocità 2.
3. Al termine del tempo impostato, sollevare il coperchio e aggiungere la carne macinata (distribuire con la spatola per slegarla) e impostare 1 minuto/Velocità 2 per amalgamare gli ingredienti.
4. Infine, impostare 5 minuti/100°/Velocità 3.

GAZPACHO ANDALUSO

INGREDIENTI *Per 4 persone*

700 g. Pomodori pelati maturi
2 Spicchi di aglio
50 g. Peperone verde
40 g. Cipolla
70 g. Cetrioli sbucciati
40 ml. Aceto
1 Cucchiaino di sale
75 ml. Olio extra vergine d'oliva (leggero)



PREPARAZIONE

1. Tagliare le verdure a tocchetti e disporle nel serbatoio. Aggiungere aceto, sale e olio. Impostare 30 secondi/Velocità 3.
2. Al termine del tempo, impostare 30 secondi/Turbo.

Servire con pane le verdure utilizzate per la preparazione del gazpacho, tagliate a tocchetti. Se si desidera raffreddare il gazpacho prima di servirlo, si può aggiungere acqua fredda o ghiaccio.

CHIOCCIOLE CON PROSCIUTTO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

Pasta brisée
200 g. Prosciutto cotto
200 g. Formaggio Edam a pezzi
200 g. Formaggio cremoso
1 Uovo sbattuto per dorare le chiocciole



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°.
2. Mettere il prosciutto cotto nel serbatoio e impostare 15 secondi/Velocità 5. Aggiungere i due tipi di formaggio e impostare 20 secondi/Velocità 3.
3. Stendere la pasta brisée formando un rettangolo e spalmare il ripieno. Arrotolare avendo cura di chiudere bene i lati e tagliare a rondelle di 2 cm circa con un coltello ben affilato. Disporre le chiocciole su una teglia rivestita con carta da forno.
4. Spennellare le chiocciole con l'uovo sbattuto e infornare per 15-20 minuti. Togliere dal forno quando raggiungono la doratura.

GUACAMOLE

INGREDIENTI *Para 4-6 persone*

- 2 Avocado maturi
- 1 Cipollotto
- 1 Pomodoro rosso
- 1 Mazzo di coriandolo
- 1 Peperoncino "jalapeño" o un cucchiaino di tabasco
- 60 ml. di olio d'oliva
- Succo di mezzo limone



PREPARAZIONE

1. Tagliare a pezzi gli ingredienti e disporli nel serbatoio. Impostare 30 secondi/Velocità 5.
2. Versare la salsa guacamole in un recipiente e servire con i nachos.

HUMMUS

INGREDIENTI *Para 6 persone*

- 2 Spicchi di aglio di media grandezza
- 400 g. Ceci bolliti
- 60 g. Acqua
- 30 g. Succo di limone
- 40 g. Semi di sesamo tostati
- ½ Cucchiaino sale
- 70 g. Olio d'oliva



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 1 minuto/Velocità 6.

Servire la salsa in un piatto, condire con un filo di olio d'oliva e una spolverata di paprica o cumino.

POMODORI RIPIENI

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 4 Pomodori rossi (duri)
- 40 g. Peperone rosso a pezzi
- 40 g. di Cipolla a pezzi
- 100 g. di Bastoncini di granchio
- 1 Uovo sodo
- 1 Tonno in scatola
- 100 g. Maionese



PREPARAZIONE

1. Tagliare la calotta dei pomodori e svuotarli con l'aiuto di un cucchiaino. Mettere da parte.
2. Versare la polpa dei pomodori nel serbatoio con un pizzico di sale e macinare azionando due giri della funzione Turbo. Scolare la polpa per eliminare il liquido e mettere da parte.
3. Disporre nel serbatoio il peperone rosso, i bastoncini di granchio, la cipolla, l'uovo sodo, la polpa di pomodoro e il tonno (ben scolato), sale e pepe, e selezionare 1 minuto/Velocità 3.
4. Togliere il coperchio e aggiungere la maionese, mescolare 20 secondi/Velocità 3.
5. Farcire i pomodori e farli raffreddare nel frigorifero

PATÈ DI TONNO E ACCIUGHE

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

- 100 g. Burro
- 3 Uova sode
- 300 g. Tonno sott'olio (ben scolato)
- 2 vasetti piccoli di filetti di acciuga (ben scolati)
- Pepe



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio il burro e fonderlo per 1 minuto/40°/Velocità 1.
2. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare 1 minuto/Velocità 6. Assicurarsi che il composto sia omogeneo. In caso contrario, schiacciare il patè sul fondo del serbatoio e tritare di nuovo per 30 secondi/Velocità 6.

Servire in un recipiente con pane tostato.

PATÈ DI MARE

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

- 1 Lata de sardinhas em tomate
- 1 Lata de mexilhões em escabeche
- 1 Lata de cavala em óleo
- 1 Colher de chá de manteiga
- Algumas gotas de Tabasco



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio insieme al liquido delle scatolette e impostare 1 minuto/Velocità 5.
2. Se si desidera un composto più minuto, ripetere il procedimento.

Servire con qualche foglia di lattuga o con le fettine di pane.

VINAIGRETTE DI MARE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 450 g. Bastoncini di granchio
- 1 Peperone rosso (piccolo)
- 1 Peperone verde (piccolo)
- 1 Cipolla
- 100 ml. Olio d'oliva
- 50 ml. Aceto



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 30 secondi/Velocità 6.

È possibile frullare più a lungo gli ingredienti impostando qualche secondo in più

PATÈ CREMOSO DI SALUMI

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

200 g. Prosciutto crudo stagionato a dadini
250 g. Formaggio cremoso
200 g. Panna da montare
Pepe nero



PREPARAZIONE

1. Mettere il prosciutto nel serbatoio e tritare 1 minuto/ Velocità 6.
2. Aggiungere il formaggio, la panna, il pepe e mescolare con una spatola per amalgamare gli ingredienti.
3. Servire il patè su pane tostato, vol au vent e/o crostini di pane

CREMA DI VERDURE

INGREDIENTI *Per 4 persone*

1 Cipolla (200 g. circa)	1 Patata
1 Porro (150 g. circa)	1 Spicchio di aglio
1 Carota	50 ml. olio d'oliva
1 Gambo di sedano	500 ml. di acqua
1 Rapa	Sale
1 Zucchina piccola o ½ grande (senza buccia o a pezzi)	Pepe



PREPARAZIONE

1. Tagliare a tocchetti le verdure e la patata.
2. Mettere nel serbatoio aglio, cipolla, porro e olio e tritare 10 secondi/Velocità 5. Con l'aiuto di una spatola schiacciare le verdure verso il fondo del serbatoio.
3. Soffriggere 4 minuti/100°/Velocità 1.
4. Aggiungere la carota, il sedano, la rapa e frullare 30 secondi/Velocità 5.
5. Aggiungere acqua, sale, pepe, patata e zucchina. Impostare 20 minuti/100°/Velocità 1.

CREMA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

150 g. Porro tagliato a rondelle
700 g. Zucchine tagliate a tocchetti
8 Formaggi
30 g. Burro
30 ml. Olio d'oliva
1 Spicchio di aglio
1 Pizzico di sale, pepe, noce moscata, prezzemolo e/o erba cipollina tritata
700 ml. di acqua



PREPARAZIONE

1. Versare il porro e l'aglio nel serbatoio e frullare 10 secondi/Velocità 5. Al termine del procedimento, schiacciare gli ingredienti verso il fondo del serbatoio con l'aiuto di una spatola.
2. Aggiungere l'olio e il burro e soffriggere 3 minuti/100°/Velocità 2.
3. Aggiungere le zucchine. Versare l'acqua con una spolverata di sale, pepe e noce moscata. Impostare 20 minuti/100°/Velocità 1.
4. Una volta terminato il tempo, attendere qualche minuto che scenda la temperatura, aggiungere i formaggi e frullare 1 minuto/Velocità 6. Nel caso in cui la crema non sia ben tritata, proseguire per qualche secondo con la stessa velocità.
5. Servire con una spolverata di prezzemolo o di erba cipollina tritata.

CREME DE ERVILHA

INGREDIENTI *Per 4 persone*

400 g. Piselli surgelati
100 g. Cipolla tagliata a spicchi
100 g. Porro tagliato a pezzi
70 ml. Olio d'oliva
½ Litro di acqua
1 Cucchiaino di sale



PREPARAZIONE

1. Versare l'olio nel serbatoio e scaldare 5 minuti/100°/Velocità 1.
2. Aggiungere la cipolla, il porro e il sale. Frullare 15 secondi/Velocità 4.
3. Soffriggere 9 minuti/120°/Velocità 2.
4. Mettere i piselli e far appassire per 2 minuti/100°/Velocità 2. Impostare 2 minuti/Velocità 6.
5. Versare l'acqua e impostare 5 minuti/100°/Velocità 3.

CREMA DI CHAMIGNON

INGREDIENTI *Per 4 persone*

250 g. Champignon freschi
500 ml. Brodo di verdure
250 ml. Latte
40 g. Burro
40 g. Farina
100 ml. Panna liquida
½ Cucchiaino sale
Pepe
Limone



PREPARAZIONE

1. Tagliare gli champignon a rondelle e condirli con il succo di limone.
2. Versare nel serbatoio il brodo di verdure, il latte, il burro, la farina, la panna liquida, sale e pepe e impostare 10 minuti/100°/Velocità 1.
3. Aggiungere gli champignon tagliati e impostare 1 minuto/Velocità 3.
4. Impostare 5 minuti/100°/Velocità 2.

CREMA AI FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

300 g. Filetti di merluzzo a pezzi	2 Spicchi di aglio
200 g. Filetti di rana pescatrice a pezzi	80 ml. Olio extra vergine d'oliva
300 g. Gamberetti	200 ml. brodo di pesce
200 g. Porro	50 ml. Brandy o vino
100 g. Cipolla	Sale e pepe
200 g. Triturato di pomodoro	



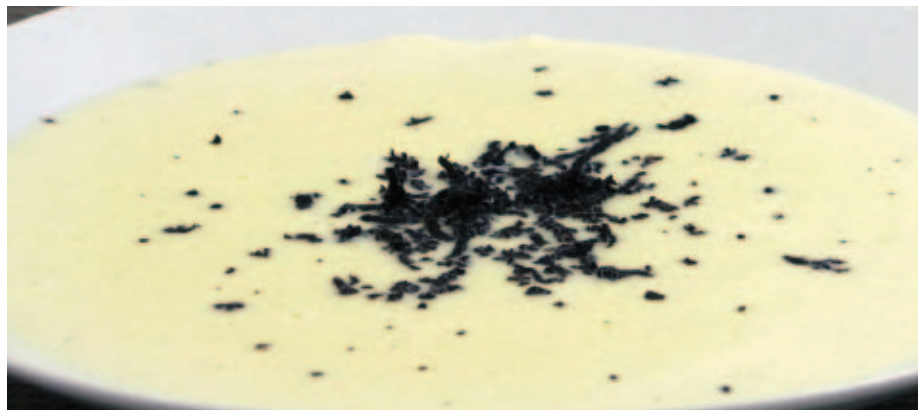
PREPARAZIONE

1. Mettere l'olio nel serbatoio per 1 minuto/60°/Velocità 1.
2. Aggiungere cipolla, aglio, porro e pomodoro. Impostare 5 minuti/100°/Velocità 3.
3. Al termine del tempo, aggiungere i resto degli ingredienti e selezionare 1 minuto/Velocità 6.
4. Infine, impostare 10 minuti/100°/Velocità 3.
5. Se si desidera una crema più fina, attendere qualche minuto che scenda la temperatura e impostare 1 minuto/Velocità 6.

CREMA DI INDIVIA CON TARTUFO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 4 Cuori di indivia
- Scaglie di tartufo (per decorare)
- 75 ml. Olio d'oliva
- 2 Cipolle tenere
- 1 Porro
- 2 Patate piccole tagliate a rondelle
- 100 ml. Acqua
- 250 ml. Panna
- Sale
- Pepe
- 1 l. di acqua per bollire i cuori di indivia.



PREPARAZIONE

1. Disporre i cuori di indivia nel serbatoio e versare un litro di acqua. Impostare 5 minuti/100° (senza velocità). Togliere i cuori di indivia bolliti, scolarli e metterli da parte.
2. Versare nel serbatoio l'olio, il porro e la cipolla e impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
3. Di seguito, aggiungere le patate, mescolare con una spatola e impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
4. Per concludere, mettere i cuori di indivia, il pepe, la panna e 100 ml. di acqua. Impostare 5 minuti/100°/Velocità 3.

Se si desidera una crema più fina, lasciare raffreddare per qualche minuto fino a che scenda la temperatura e impostare 1 minuto/ Velocità 5.

VICHYSOISE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

300 g. Porro (solo la parte bianca) tagliato a rondelle
250 g. Patate a tocchetti
200 g. Panna
50 g. Burro
50 ml. Olio d'oliva
700 ml. Acqua
1 Cucchiaino di sale
1 Pizzico di pepe bianco
1 Pizzico di noce moscata
Prezzemolo o erba cipollina per decorare



PREPARAZIONE

1. Versare il porro e l'aglio nel serbatoio e frullare 10 secondi/Velocità 4. Al termine del tempo, schiacciare gli ingredienti verso il fondo del serbatoio con l'aiuto di una spatola.
2. Aggiungere l'olio e il burro e soffriggere 8 minuti/100°/Velocità 1.
3. Versare 200 ml. di acqua e frullare 1 minuto/Velocità 5.
4. Mettere la patata, il sale, il pepe e l'acqua restante. Impostare 20 minuti/100°/Velocità 1.
5. Attendere qualche minuto che scenda la temperatura e mescolare 1 minuto/Velocità 6.
6. Aggiungere la noce moscata e la panna. Impostare 8 minuti/80°/Velocità 3.

SALMOREJO SPAGNOLO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

1000 g. Pomodori maturi e rossi
150 g. Mollica di pane bianco (del giorno prima)
150 g. Olio extra vergine d'oliva (e un filo d'olio per decorare)
30 g. Aceto
1-2 Spicchi di aglio
3 Uova sode frullate (per decorare)
100 g. Prosciutto crudo tritato (per decorare)
1 Cucchiaino di sale



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio gli spicchi di aglio, il pomodoro e il sale. Impostare 1 minuto/Vel 5.
2. Aggiungere il pane e l'aceto e frullare 2 minuti/Vel 6. Assicurarsi che la consistenza sia omogenea, considerando che il tempo può cambiare a seconda dei pomodori.
3. Impostare velocità 3 e versare lentamente l'olio dal coperchio senza togliere il misurino graduato. Versare il salmorejo in un recipiente e fare raffreddare in frigorifero.

Servire freddo in un recipiente e decorare la superficie con il prosciutto crudo e le uova tritate e un filo d'olio.

CREMA ALL'AGLIO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

100 ml. Olio d'oliva
6 - 8 Spicchi di aglio tagliati a fette
100 g. Pane del giorno prima
1 Cucchiaino raso di paprica dolce
1500 ml. Acqua
Dadi di carne
4 Uova
100 g. Prosciutto a dadini (opzionale)



PREPARAZIONE

1. Mettere l'olio nel serbatoio e impostare 1 minuto/100°/Velocità 1.
2. Aggiungere gli spicchi di aglio e impostare 6 minuti/120°.
3. Aggiungere il prosciutto e 1 o 2 fettine di pane e impostare 1 minuto/100°/Velocità 1. Negli ultimi secondi, mettere la paprica attraverso la bocchetta.
4. Versare l'acqua e i dadi di carne. Impostare 20 minuti/100°/Velocità 1.
5. Alla fine del tempo programmato, arrestare il funzionamento e aggiungere le uova.

Servire con i crostini di pane.

CREMA DI CIPOLLA

INGREDIENTI *Per 6 persone*

50 ml. Olio extra vergine d'oliva
500 g. Cipolla tagliata a spicchi
1000 ml. Acqua
2 Dadi
Pepe bianco
Un goccio di Sherry (opzionale)
6 Fettine di pane tostato
50 g. Formaggio Emmental
50 g. Parmigiano grattugiato



PREPARAZIONE

1. Mettere l'olio nel serbatoio e impostare 2 minuti/120°/Velocità 1.
2. Aggiungere la cipolla e tritarla impostando 10 secondi/Velocità 4 (è possibile mettere la cipolla ad anelli sottili).
3. Con una spatola raccogliere i resti della cipolla dal coperchio e dall'interno del serbatoio, spingere verso le lame e impostare 10 minuti/100°/Velocità 1.
4. Versare l'acqua, i dadi di carne e il pepe. Impostare 20 minuti/120°/Velocità 1.
5. Aggiungere lo Sherry. Versare il contenuto del serbatoio in tegamini singoli in materiale refrattario. Disporre su ciascun tegamino una fettina di pane tostato e spolverare con il formaggio grattugiato.
6. Gratinare al forno per qualche minuto (fino a che il formaggio sia fuso) e servire immediatamente.

BRANDADE DI BACCALÀ

INGREDIENTI *Per 6 persone*

2 Spicchi di aglio
100 ml. Olio d'oliva
100 ml. Olio di semi di girasole
400 g. Baccalà spezzettato e dissalato
150 ml. Latte
Pepe bianco macinato



PREPARAZIONE

1. Mettere gli spicchi di aglio nel serbatoio e impostare 15 secondi/Velocità 3.
2. Aggiungere l'olio e impostare 3 minuti/120°/Velocità 1. Di seguito, versare l'olio in un recipiente resistente al calore e conservare.
3. Mettere nel serbatoio il baccalà, il latte e il pepe e impostare 6 minuti/100°/Velocità 1.
4. Scoprire e togliere il serbatoio dall'apparecchio. Attendere 10 minuti fino a che la temperatura sia scesa.
5. Posizionare il serbatoio nell'apparecchio e frullare 1 minuto/Velocità progressiva 4-6.
6. Assicurarsi che il composto sia omogeneo. Di seguito, con il misurino graduato posizionato sul coperchio, impostare Velocità 2 senza tempo. Versare a filo attraverso la bocchetta l'olio messo da parte.

Conservare in frigorifero e servire con crostini di pane o con altre ricette. È la farcitura ideale per i peperoncini ripieni.

LASAGNE

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

18 Sfoglie precotte	60 g. Olio extra vergine d'oliva
100 g. Parmigiano	500 g. Carne macinata
130 g. Carote	1 Cucchiaino di sale
130 g. Cipolle	1 Pizzico di pepe
180 g. Champignon a fette	Origano
4-5 foglie di Sedano o 50 g.	800 g. Besciamella (vedere la ricetta)
Peperone verde	
1 Spicchio di aglio	
400 g. Triturato di pomodoro (naturale o in scatola)	



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio il parmigiano tagliato in quattro pezzi. Selezionare la funzione Turbo per 30 secondi. Togliere dal serbatoio e conservare.
2. Tagliare la carota, la cipolla, l'aglio e gli champignon. Versare gli ingredienti nel serbatoio insieme alle foglie di sedano, al pomodoro e all'olio. Selezionare 5 minuti/100°/Velocità 2. Togliere il coperchio e, con l'aiuto di una spatola, schiacciare gli ingredienti rimasti sui lati del serbatoio.
3. Ora aggiungere la carne macinata, il sale e le spezie. Impostare 3 minuti/100°/Velocità 3.
4. Riscaldare il forno a 180°.
5. Disporre le sfoglie precotte in una pirofila da forno, coprire con la salsa preparata e ripetere il passaggio fino all'altezza desiderata, assicurandosi di concludere con uno strato di sfoglia.
6. Di seguito, procedere con la preparazione della besciamella (pagina 28) e versare sulla lasagna.
7. Spolverare con il parmigiano.
8. Infornare a 180° sopra e sotto per 15-20 minuti circa, fino a che sia ben gratinata.

QUICHE LORRAINE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

Pasta brisée
130 g. Groviera o Emmental
150 g. Pancetta affumicata a fette
4 Uova grandi
400 ml. Latte
100 ml. Panna liquida
40 g. Farina
30 g. Burro
10 ml. Olio
1 Cucchiaino di sale
Pepe



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°. Preparare una tartelletta di pasta brisée. Infornare e mettere da parte. Tenere il forno acceso alla stessa temperatura.
2. Grattugiare il formaggio 20 secondi/Velocità 6 e conservare.
3. Triturare la pancetta affumicata 10 secondi/Velocità 3. Lasciare da parte qualche fetta per decorare, formando delle strisce.
4. Mettere nel serbatoio latte, panna, farina, burro, olio, sale e pepe. Impostare 5 minuti/80°/Velocità 1.
5. Aggiungere le uova e la pancetta affumicata macinata e mescolare 20 secondi/Velocità 1.
6. Versare il ripieno sulla tartelletta di pasta brisée, coprire con il formaggio grattugiato e decorare con le strisce di pancetta. Infornare per 15 minuti a 180°.

PISTO MANCHEGO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

150 g. Peperoni rossi tagliati a pezzi
150 g. Peperoni verdi tagliati a pezzi
300 g. Cipolla tagliata a spicchi
300 g. Zucchine, con la buccia, tagliate a pezzi di media grandezza
100 ml. Olio d'oliva
500 g. Pomodoro soffritto
1 Cucchiaino di sale
1 Pizzico di pepe



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio i peperoni, la zuccina e la cipolla. Frullare 10 secondi/Velocità 3.
2. Aggiungere l'olio e le verdure messe da parte e impostare 10 minuti/100°/Velocità 1.
3. Aggiungere il pomodoro, sale e pepe. Impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.

LENTICCHIE

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

400 g. Lenticchie Pardine
100 g. Salsiccia (per cucinare)
200 g. Zucca tagliata a pezzi
Mazzo di spinaci
1 Cipolla tagliata a pezzi
Spicchi di aglio a fette
1300 ml. Acqua
Olio d'oliva
Paprica piccante o dolce
Sale



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio tutti gli ingredienti tranne le lenticchie e l'acqua, e impostare 25 minuti/100° (senza velocità).
2. Di seguito, sollevare il coperchio, le lenticchie e l'acqua, mescolare con una spatola e impostare 30 minuti/100° (senza velocità).

SALSICCE E FAGIOLI

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

350 g. Fagioli bianchi (lasciati in ammollo la notte precedente)
1 Cipolla tritata
3 Spicchi di aglio tritati
1 Pezzo di pancetta
1 Salsiccia piccola
1 Sanguinaccio piccolo
150 g. Triturato di pomodoro
1400 ml. Acqua
Sale



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 10 minuti/120° (senza velocità).
2. Quando l'acqua bolle, impostare 60 minuti/100° (senza velocità). Lasciare il misurino graduato appoggiato sul coperchio senza fissarlo completamente.

BOLLITO

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

- 1 Garretto di manzo
- 1 Coscia di pollo a metà
- 1 Pezzo di carré di maiale
- 1 Pezzo di costata di vitello
- 1 Salsiccia
- 1 Gambo di sedano a pezzi
- 1 Carote a tocchetti
- 2 Patate di media grandezza a tocchi
- ½ Rapa
- 1400 ml. Acqua Sale



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio insieme al sale e all'acqua. Coprire e, senza il misurino graduato, impostare 60 minuti/100° (senza velocità).

RISO IN BIANCO

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

- 300 g. Riso tondo
- 6 Spicchi di aglio pelati
- 600 ml. Acqua
- 100 ml. Olio d'oliva
- Sale



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio l'olio e gli spicchi di aglio e impostare 2 minuti/120° (velocità).
2. Aggiungere l'acqua e il sale e impostare 5 minuti/120° (senza velocità).
3. Quando l'acqua bolle, aggiungere il riso, mescolare con una spatola e impostare 18 minuti/100° (senza velocità).

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTI *Per 6 persone*

350 g. Latte condensato
4 Yogurt al limone
Succo di due limoni



PREPARAZIONE

1. Mettere gli ingredienti nel serbatoio e impostare 1 minuto/Velocità 4.
2. Versare in recipienti da portata piccoli e mettere in frigorifero.
3. Servire accompagnata dai frutti di bosco.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI *800 g.*

100 g. Zucchero
500 ml. Latte intero
50 g. Maizena
3 Uova
1 Cucchiaino di vaniglia o
zucchero vanigliato



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 10 minuti/100°/Velocità 4.
2. Versare in un recipiente e coprire con la pellicola trasparente o versare in una sac à poche (per evitare che si forma la crosta sulla superficie). Fare raffreddare e conservare in frigorifero per almeno 1 ora prima di utilizzarla.

NOTA: È possibile preparare la crema pasticcera solo con i tuorli d'uovo, utilizzando in questo caso 6 tuorli al posto di 3 uova.

NATILLAS

INGREDIENTI *Per 6 persone*

75 g. Zucchero
6 Tuorli o 3 uova intere
600 ml. Latte intero
1 Cucchiaino di zucchero vanigliato
Cannella in polvere
2 Cucchiaini di maizena



PREPARAZIONE

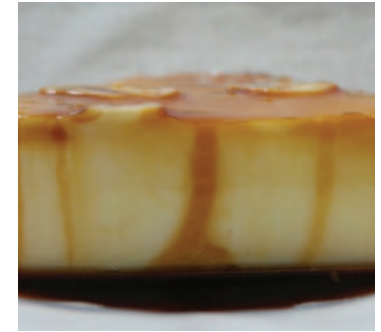
1. Versare nel serbatoio lo zucchero, i tuorli d'uovo, il latte, la maizena e lo zucchero vanigliato. Impostare 9 minuti/80°/Velocità 4.
2. Alla fine del tempo impostato, verificare se c'è la schiuma. Se si è formata la schiuma, impostare 2 minuti/80°/Velocità 2. Se non si è formata, impostare 2 minuti/Velocità 2 senza temperatura.
3. Versare immediatamente le natillas in un recipiente o in terrine singole (è possibile aggiungere un biscotto secco sulla superficie), fare raffreddare e spolverare con la cannella in polvere.

NOTA: Il tempo è calcolato per ingredienti a temperatura ambiente. Se si utilizzano gli ingredienti direttamente dal frigorifero, impostare 12 minuti.

BUDINO AL FORMAGGIO CREMOSO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

2 Bustine di caglio in polvere
2 Uova
130 g. Zucchero
20 g. Zucchero vanigliato
400 g. Formaggio cremoso
500 g. Latte
Caramello liquido



PREPARAZIONE

1. Versare il caramello in uno stampo da 30x20 cm circa, avendo cura di bagnare il fondo e i lati. Mettere da parte.
2. Mettere gli ingredienti nel serbatoio e impostare 10 minuti/100°/Velocità 3.
3. Una volta terminato il tempo, versare il composto nello stampo e lasciarlo raffreddare in frigo per 3 ore circa fino a che si sia addensato.

PANNACOTA

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 400 ml. Panna da montare
- 200 g. Latte intero
- 100 g. Zucchero
- 4 fogli di colla di pesce



PREPARAZIONE

1. Mettere la colla di pesce in ammollo con acqua fredda.
2. Versare nel serbatoio la panna, il latte e lo zucchero. Impostare 5 minuti/80°/Velocità 3.
3. Aggiungere la colla di pesce precedentemente strizzata e mescolare 30 secondi/Velocità 3.
4. Versare negli stampi singoli e lasciare qualche ora in frigorifero.

Servire con frutta, caramello, cioccolato o fragole.

CHEESECAKE

INGREDIENTI *Per 8 persone*

- 200 g. Biscotti
- 80 g. Burro a temperatura ambiente
- 250 ml. Acqua
- 1 Bustina di gelatina
- 400 g. Formaggio cremoso
- 200 g. Panna liquida
- 40 g. Zucchero



PREPARAZIONE

1. Mettere i biscotti nel serbatoio e macinare 10 secondi/Velocità 6.
2. Aggiungere il burro e mescolare 10 secondi/Velocità 4. (Assicurarsi che sia ben amalgamato e che il burro non presenti grumi)
3. Versare il composto in uno stampo rotondo estraibile da 24 o 26 cm circa e compattarlo. Fare raffreddare nel congelatore mentre si prepara la farcitura.
4. Versare l'acqua nel serbatoio e scaldare 6 minuti/100°/Velocità 1.
5. Aggiungere nell'ordine seguente: gelatina, formaggio, panna e zucchero. Mescolare 30 secondi/Vel 5.
6. Togliere lo stampo dal congelatore e versare il composto. Conservare in frigorifero fino a che la farcitura si sia addensata (3 ore circa). *Si può ricoprire la torta con la marmellata.*

TORTA DI SANTIAGO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

250 g. Mandorle crude
La buccia di 1 limone (solo la parte gialla)
4 Uova
Burro (per ungere lo stampo)
Zucchero a velo (per spolverare)



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°.
2. Mettere le mandorle nel serbatoio e macinare impostando 10 secondi/Velocità 4. Togliere dal serbatoio e conservare.
3. Versare nello stesso serbatoio lo zucchero e la buccia del limone e impostare 15 secondi/Velocità progressiva 4-6.
4. Aggiungere le uova e le mandorle messe da parte e mescolare impostando 15 secondi/Velocità 3.
5. Versare il composto in uno stampo imburrato estraibile.
6. Infornare per 15 o 20 minuti a 180°. Fare raffreddare e togliere lo stampo.

Decorare la torta con la croce di Santiago o una conchiglia al centro e spolverare lo zucchero a velo.

MUFFIN FATTI IN CASA

INGREDIENTI

2 Uova
300 g. di Farina per dolci
150 g. Zucchero
2 Bustine lievito in polvere istantaneo
1 Limone grattugiato
250 ml. Latte intero
150 ml. Olio d'oliva
1 yogurt



PREPARAZIONE

1. Versare tutti gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine seguente: latte, olio, limone grattugiato, uova, lievito, zucchero e farina. Coprire e impostare 2 minuti/Vel. 5.
2. Al termine del procedimento, aprire e versare negli stampi da muffin, lasciando un dito al di sotto dei lati, spolverare con lo zucchero e infornare a 180° per 20 minuti.

NOTA: Per una cottura uniforme, lasciare uno spazio tra un muffin e l'altro. Disporli in modo che non si tocchino, considerando che durante la cottura cresceranno.

TORTA MARMORIZZATA

INGREDIENTI *Per 6-8 persone*

- 200 g. Burro a temperatura ambiente
- 200 g. Zucchero
- 4 Uova medie
- 1 Cucchiaino di vaniglia liquida o di zucchero vanigliato
- 250 g. Farina per dolci
- 1 Pizzico di sale
- 1 Cucchiaino di lievito
- 15 g. Cacao puro in polvere



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°. Imburrare uno stampo per plumcake da 25x11x7.5 cm o foderarlo con carta da forno.
2. Mettere il burro e lo zucchero e mescolare per 30 secondi/Velocità 2.
3. Selezionare di nuovo la velocità 3 senza impostare il tempo e aggiungere le uova uno per volta. Una volta che le uova si siano amalgamate al composto, aggiungere la vaniglia liquida (o lo zucchero vanigliato) e continuare a mescolare per qualche secondo.
4. Pesare la farina in un recipiente e aggiungere sale e lievito. Impostare di nuovo 1 minuto/Velocità 3. Aggiungere la farina dalla bocchetta.
5. Versare in un recipiente la metà del composto e conservare.
6. Aggiungere il cacao alla metà del composto contenuto nel serbatoio. Impostare 10 secondi/Velocità 3 e amalgamare con la spatola.
7. Nello stampo predisposto, versare i composti alternando i due colori. Spianare con la spatola e infornare per 45 minuti a 180°.

TORTA MARGHERITA SENZA ZUCCHERO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

300 g. Farina per dolci (aggiungere una piccola quantità per spolverare lo stampo)

1 Yogurt bianco o al limone

4 Uova

20 ml. Dolcificante liquido

120 ml. Olio di semi di girasole

1 Bustina di lievito

1 Pizzico di sale

Burro per ungere lo stampo



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°.
2. Imburrare e infarinare uno stampo e mettere da parte.
3. Mettere nel serbatoio lo yogurt, le uova, il dolcificante, l'olio, la farina, il lievito e il sale. Impostare 1 minuto/ Velocità 4. Raccogliere il composto con la spatola, se necessario.
4. Versare il composto nello stampo, picchiettando delicatamente sul tavolo per assicurarsi che l'impasto sia ben distribuito, che la superficie sia omogenea e che non si formino bolle d'aria sul dolce.
5. Infornare per 30 minuti circa a 180°.

TORTA MARGHERITA ALL'ARANCIA SENZA ZUCCHERO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

1 Arancia da spremuta con la buccia, tagliata a spicchi

3 Uova

20 ml. Dolcificante liquido

100 g. Burro a temperatura ambiente (aggiungere una piccola quantità per imburrare lo stampo)

130 ml. Panna liquida

250 g. Farina per dolci

1 Bustina di lievito

1 Pizzico di sale



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°.
2. Imburrare e infarinare uno stampo. Mettere da parte.
3. Mettere nel serbatoio il dolcificante, l'arancia e le uova. Impostare 3 minuti/40°/Velocità 4.
4. Aggiungere il burro e la panna mescolare 30 secondi/ Velocità 2.
5. Aggiungere la farina, il lievito e il sale. Impostare 1 minuto/Velocità 3. Raccogliere l'impasto con la spatola.
6. Versare il composto nello stampo, picchiettando delicatamente sul tavolo per assicurarsi che l'impasto sia ben distribuito, che la superficie sia omogenea e che non si formino bolle d'aria sul dolce (lo stampo deve essere riempito fino alla metà).
7. Infornare per 30 minuti circa a 180°.

BROWNIE VELOCE

INGREDIENTI *Per 4-6 persone*

150 G. Cioccolato per dolci a pezzi
2 Uova
100 g. Zucchero
100 g. Burro
70 g. Farina
1 pizzico di sale
Noci triturate



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°.
2. Imburrare e infarinare uno stampo.
3. Mettere nel serbatoio il burro, lo zucchero, la farina, le uova e il cioccolato e selezionare la funzione Turbo per 30 secondi.
4. Impostare 1 minuto/Velocità 5. Aggiungere le noci e mescolare 30 secondi/Velocità 2.
5. Versare l'impasto nello stampo, distribuendolo in modo uniforme. Picchiettare delicatamente sul tavolo per assicurarsi che la superficie sia regolare e per far uscire l'aria.
6. Infornare per 20 minuti (se lo stampo è in silicone, infornare per 25 minuti).

PLUMCAKE

INGREDIENTI *Per 6-8 persone*

100 g. Uvetta	150 g. Burro,
50 ml. Vino dolce (Marsala, Porto, ecc.)	a temperatura ambiente
100 g. Gocce di cioccolato	200 g. Zucchero
1 Buccia d'Arancia (senza la parte bianca)	4 Uova
200 g. Zucchero	50 ml. Latte
	300 g. Farina
	1 Cucchiaino lievito in polvere



PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180°. Mettere l'uvetta in un recipiente e aggiungere il vino. Mettere da parte.
2. Versare lo zucchero e la buccia d'arancia e frullare 10 secondi/Velocità progressiva 4-6.
3. Aggiungere il burro e impostare 1 min./Vel. 2.
4. Selezionare velocità 3 (senza tempo). Aggiungere le uova una alla volta dalla bocchetta. Aggiungere il latte e la farina mescolata con il lievito e continuare a mescolare per qualche secondo fino a che l'impasto risulti omogeneo.
5. Aggiungere all'impasto le gocce di cioccolato e l'uvetta con il vino. Mescolare in modo circolare con l'aiuto di una spatola.
6. Versare il composto in uno stampo imburrato o foderato con carta da forno da 30x12x8 cm. Infornare per 45-50 minuti a 180°.

TORTA DOLCE

INGREDIENTI *Per 8-10 persone*

350 g. Farina per dolci
140 g. Burro a tocchi e freddo
200 ml. Acqua
50 ml. Olio d'oliva
1 Pizzico di sale
1 Cucchiaino di zucchero
50 ml. di liquore all'anice
1 Cucchiaino di lievito in polvere
Zucchero per ricoprire
Pinoli o noci (opzionale)



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio seguendo lo stesso ordine e impostare 1 minuto/Velocità 6.
2. Togliere il coperchio e con l'aiuto di una spatola raccogliere la farina rimasta sui lati del serbatoio.
3. Impostare 1 minuto/Velocità 6.
4. Scaldare il forno a 200° con calore sopra e sotto.
5. Togliere l'impasto dal serbatoio e spalmarlo sulla teglia creando uno strato sottile.
6. Infornare per 25 minuti circa. Una volta raggiunta la doratura, spolverare con lo zucchero.

È possibile decorare la torta con pinoli e noci e uvetta... a proprio piacimento!

SBRICIOLATA

INGREDIENTI *Per 8-10 persone*

Ingredienti per l'impasto:

300 g. Farina
200 ml. Acqua
200 ml. Olio d'oliva
40 g. Lievito fresco

Ingredienti per la sbriciolata:

200 g. Farina
100 ml. Olio d'oliva
1 Cucchiaino di sale



PREPARAZIONE

1. Per preparare l'impasto, versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 2 minuti/Velocità 4. Togliere l'impasto dal serbatoio e lasciare riposare in un recipiente coperto con un panno per 30 minuti.
2. Riscaldare il forno a 180°.
3. Stendere l'impasto su una teglia e infornare a metà altezza con calore solo sotto per 20-25 minuti.
4. Mentre l'impasto è in forno, preparare la sbriciolata: versare in un recipiente la farina, l'olio e il sale e mescolare con le dita formando delle palline.
5. Sfnare l'impasto e distribuire le palline sulla superficie. Infornare altri 5 minuti a 180° con calore solo sopra.

COCA SALATA

INGREDIENTI *Per 8-10 persone*

350 g. Farina per dolci
140 g. Burro a tocchi e freddo
200 ml. Acqua
50 ml. Olio d'oliva
1 Pizzico di sale
1 Cucchiaino di lievito in polvere
Sale per ricoprire



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio seguendo lo stesso ordine e impostare 1 minuto/Velocità 6.
2. Togliere il coperchio e con l'aiuto di una spatola raccogliere la farina rimasta sui lati del serbatoio.
3. Impostare 1 minuto/Velocità 6.
4. Scaldare il forno a 200° con calore sopra e sotto.
5. Togliere l'impasto dal serbatoio e spalmarlo sulla teglia creando uno strato sottile.
6. Infornare per 25 minuti circa. Una volta raggiunta la doratura, spolverare con il sale.

BUDINO AL TORRONE

INGREDIENTI *Per 8-10 persone*

1 Tavoletta di torrone di Jijona (morbido)
½ l. Latte
200 g. Panna liquida da montare
2 Bustine di caglio in polvere
Caramello liquido



PREPARAZIONE

1. Mettere il torrone a pezzi nel serbatoio e tritare 10 secondi/Velocità 4.
2. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare 8 minuti/100°/Velocità 2.
3. Mettere il caramello sulla base dello stampo e versare il composto.
4. Fare raffreddare e addensare in frigorifero.

BIBITA A BASE DI LATTE CON LIMONE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 2 Limoni di media grandezza, lavati, con la buccia e divisi a metà
- 130 g. Zucchero
- 1 litro Latte molto freddo



PREPARAZIONE

1. Mettere gli ingredienti nel serbatoio. Coprire l'apparecchio, sostenere il misurino graduato con una mano (potrebbe schizzare) e impostare 30 secondi/ Velocità 5.
2. Scolare il liquido e versare in una caraffa

Consumare immediatamente, non può essere conservata.

GRANITA AL CAFFÈ

INGREDIENTI *Per 6 persone*

- 370 g di Latte condensato (barattolo piccolo)
- 3 Cucchiaini di caffè solubile
- 1 kg. Cubetti di ghiaccio



PREPARAZIONE

1. Mettere gli ingredienti nel serbatoio, impostare la Funzione Ghiaccio senza tempo fino a che il ghiaccio sia triturato a proprio piacimento

SORBETTO ALL'ANGURIA

INGREDIENTI *Per 4 persone*

50 g. Zucchero
500 g. Anguria surgelata
2 Cucchiaini di succo di limone

PREPARAZIONE

1. Con il serbatoio pulito e asciutto, mettere lo zucchero e frullare 10 secondi/Vel. 6.
2. Aggiungere l'anguria e il succo di limone. Triturare 30 secondi/Funzione ghiaccio.



SORBETTO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI *Per 4 persone*

50 g. Zucchero
500 g. Fragole surgelate
2 Cucchiaini di succo di limone



GRANITA AL LIMONE

INGREDIENTI *Per 4 persone*

100 g. Zucchero
400 g. Ghiaccio (sciacquato sotto l'acqua)
3 limoni sbucciati
150 ml. di acqua

PREPARAZIONE

1. Tagliare i limoni in quattro parti e metterli nel serbatoio.
2. Aggiungere il ghiaccio, lo zucchero e l'acqua. Selezionare la Funzione ghiaccio. Assicurarsi che non sia rimasto nessun pezzo. Se necessario, ripetere il procedimento.



La funzione ghiaccio ha un tempo prestabilito di 3 minuti.

PREPARAZIONE

1. Con il serbatoio pulito e asciutto, mettere lo zucchero e frullare 30 secondi/Velocità 6.
2. Aggiungere la frutta e il succo di limone. Triturare 20 secondi/Velocità progressiva 4-6. Schiacciare gli ingredienti sul fondo del serbatoio e ripetere il procedimento. Mescolare di nuovo gli ingredienti e assicurarsi che non siano rimasti pezzi di frutta. In caso contrario, ripetere il passaggio.

È possibile preparare questa ricetta cambiando la frutta e aggiungendo fragole, melone, pesca, banane... purché sia surgelata.

LIMONATA

INGREDIENTI *Per 4 persone*

100 g. Zucchero
2 Limoni lavati con la buccia,
tagliati a spicchi
1 Litro di acqua
100-200 g. Cubetti di ghiaccio
(opzionale)



PREPARAZIONE

1. Mettere lo zucchero nel serbatoio pulito e asciutto e frullare 20 secondi/Velocità progressiva 4-6.
2. Aggiungere i limoni e l'acqua. Selezionare la funzione Turbo 2 o 3 volte, mantenendola per 2 secondi.
3. Raccogliere il liquido e versare in una caraffa.
4. Aggiungere i cubetti di ghiaccio per una limonata più fredda.

NOTA: per preparare la limonata senza zucchero, sostituire lo zucchero con 10-15 g. di aspartame e passare direttamente al passo 2.

MOJITO

INGREDIENTI *Per 6 persone*

3 Limette lavate e intere
330 ml. Acqua
1 Lattina di Sprite o 7 Up
130 g. Zucchero di canna
80-100 ml. di rum bianco
10-20 Foglie di menta (secondo la grandezza)
800 g. Cubetti di ghiaccio



PREPARAZIONE

1. Mettere le limette e l'acqua nel serbatoio e selezionare la funzione Turbo per 10 secondi. Raccogliere il liquido e mettere da parte.
2. Sciacquare il serbatoio con acqua fredda e versare il liquido messo da parte, la Sprite, lo zucchero, il rum, la menta e il ghiaccio (se si utilizza il ghiaccio industriale, sciacquarlo prima con acqua fredda). Impostare 1 minuto/Velocità 6.

Se si desidera preparare una versione analcolica del mojito, sostituire il rum con acqua o bibita.

FRULLATO DI FRAGOLE E ARANCE

INGREDIENTI *Per 4 persone*

- 5 Arance grandi sbucciate (senza la parte bianca e senza semi)
- 250 g. Fragole
- 150 ml. Acqua (opzionale)
- 3 Cucchiari di zucchero (opzionale)



PREPARAZIONE

1. Sbucciare le arance rimuovendo la parte bianca e mettere nel serbatoio insieme alle fragole. Programmare 1 minuto/Velocità 6.
2. Assicurarsi che il risultato sia conforme alle aspettative. In caso contrario, aggiungere acqua e/o zucchero

FRULLATO CONCENTRATO VITAMINICO

INGREDIENTI *Per 4 persone*

- 100 g. Ravanelli
- 200 g. Mele a spicchi, senza torsolo
- 150 g. Carote a pezzi
- Il succo di una o due arance
- 200 g. Ghiaccio (opzionale)



PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine seguente: succo d'arancia, ghiaccio, carota e ravanelli. Selezionare la funzione Turbo per 5 secondi.
2. Di seguito, impostare 3 minuti/Velocità 6. Se il risultato ottenuto non è quello desiderato, ripetere il procedimento.

CREMA DI PESCE CON VERDURE

INGREDIENTI *2-4 porzioni*

- 50 g. Fagiolini
- 250 g. Patate
- 250 g. Carote
- 200 g. Zucca
- 250 g. Merluzzo (o qualsiasi altro tipo di pesce bianco)
- 350 ml. Acqua
- 20 ml. Olio d'oliva
- ½ Cucchiaino di sale



PREPARAZIONE

1. Spezzettare le verdure e disporle nel serbatoio. Triturare 30 secondi/Velocità 4.
2. Aggiungere acqua, sale e olio. Impostare 10 minuti/100°/Velocità 2.
3. Aggiungere il pesce a tocchetti e impostare 5 minuti/100°/Velocità 2.
4. Infine, attendere qualche minuto che scenda la temperatura e impostare 1 minuto/Velocità 6.

CREMA DI BANANA E CEREALI

INGREDIENTI *2-4 porzioni*

- 4 Banane
- 60 g. Riso soffiato
- 250 ml. Latte
- 40 g. Zucchero

PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 2 minuti/Velocità 4.
2. Schiacciare gli ingredienti sul fondo del serbatoio e ripetere il passo 1.



CREMA DI YOGURT E BISCOTTI

INGREDIENTI *2-4 porzioni*

- 2 Yogurt
- 16 Biscotti
- Zucchero (se lo yogurt è senza zucchero)

PREPARAZIONE

1. Versare gli ingredienti nel serbatoio e impostare 30 secondi/Vel. progressiva 4-6.
2. Se è rimasto qualche pezzo di biscotto intero sulla superficie, schiacciare con una spatola e tritare per qualche secondo ancora.



FARCITURA PER SANDWICH DI TACCHINO E MELA

INGREDIENTI 300 g.

300 g. Prosciutto di tacchino
100 g. Mela verde, sbucciata e tagliata a spicchi
1 Cucchiaino di succo di limone
Pepe
4 Cucchiaini di salsa cocktail o salsa rosa



PREPARAZIONE

1. Mettere nel serbatoio il prosciutto di tacchino, la mela, il succo e il pepe. Impostare 1 minuto/Velocità 4. Versare il composto in un recipiente e amalgamare con la salsa rosa.

È possibile preparare un'altra farcitura di tonno e mais o di prosciutto e formaggio.

CREMA DI CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

100 g. Nocciole sgusciate e tostate al forno
150 g. Zucchero
100 g. Cioccolato fondente
100 g. Cioccolato al latte
100 g. Cioccolato bianco
200 ml. Latte intero
150 ml. Olio di semi di girasole



PREPARAZIONE

1. Triturare le nocciole e lo zucchero, impostando 1 minuto/Velocità progressiva 4-6 affinché il composto sia ben macinato.
2. Aggiungere i tre cioccolati e selezionare la "Funzione Turbo" per 10 secondi. Ripetere il procedimento 3-4 volte.
3. Aggiungere latte e olio e impostare 1 minuto/Velocità 4. Infine, impostare 7 minuti/50°/Velocità 2.
4. Versare il composto in uno o più barattoli di vetro e fare raffreddare.

CREËPE

INGREDIENTI *Per 6 persone*

500 g. di latte
500 g. di Farina per dolci
3 uova
1 Pizzico di sale
Burro per ungere la padella



PREPARAZIONE

1. Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine seguente: latte, uova e farina. Impostare 1 minuto/Velocità 5. Far riposare l'impasto per almeno 30 minuti prima di utilizzarlo.
2. Imburrare una padella e, una volta scaldata, versare un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella. Una volta raggiunta una leggera doratura, capovolgere e far dorare sull'altro lato. Togliere dal fuoco e servire.

GELATINE

INGREDIENTI *50 pezzi*

2 Bustine di gelatina in polvere
200 ml. Acqua
150 g. Zucchero
1 Bustina di gelatina in polvere alla frutta (gusto a scelta)
Zucchero per ricoprire
Olio di semi di girasole (per lo stampo)



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio la gelatina, l'acqua e lo zucchero. Impostare 3 minuti/100°/Velocità 1.
2. Aggiungere la bustina di gelatina alla frutta, mescolare 15 secondi/Velocità 3 e poi impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
3. Versare il composto in uno stampo (precedentemente unto di olio di semi di girasole) e far riposare 12 ore a temperatura ambiente.
4. Tagliare le gelatine (è possibile farlo con stampini di forme diverse) e ricoprire con lo zucchero.

SPUMONI

INGREDIENTI 20-30 pezzi

2 Bustine di gelatina in polvere (2 bustine da 10 g. ciascuna)

100 g. Gelatina alla fragola o al lampone (si può utilizzare una bustina e un cucchiaino di un'altra bustina di gelatina, considerando che sono bustine da 85 grammi e una sola bustina non è sufficiente).

200 ml. Acqua

300 g. Zucchero

Zucchero a velo per ricoprire o Maizena

Olio



PREPARAZIONE

1. Versare nel serbatoio la gelatina, l'acqua e lo zucchero. Impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
2. Aggiungere la gelatina alla frutta e mescolare 10 secondi/Velocità 3.
3. Di seguito, impostare 5 minuti/100°/Velocità 1.
4. Far raffreddare nel serbatoio. Dopo essersi raffreddata e leggermente addensata, impostare 6 min/Velocità 4.
5. Foderare un tupperware o uno stampo rettangolare da 15x23 cm. con la pellicola trasparente o usare stampi singoli. Spennellare con l'olio, spolverare lo zucchero a velo e versare sulla gelatina. Lasciare a temperatura ambiente per 12 ore.
6. Una volta superato il tempo, versare la gelatina su un tavolo e tagliare qualche strisciolina a forma di rettangolo con l'aiuto di un coltello grande e affilato.
7. Ricoprire gli spumoni con lo zucchero a velo.
8. Se si preferiscono spumoni meno dolci, è possibile ricoprirli con la maizena.

NOTA: È necessario tagliarli con un coltello o gli stampini. Se si preparano gli spumoni per la prima volta, si ha l'impressione che si spezzino. Tuttavia, dopo il taglio, recuperano la forma. Per evitare che si attacchino, è consigliabile, ma non imprescindibile, ungere il coltello con un goccio d'olio. Tagliare le striscioline in modo deciso. All'inizio perderanno la forma, ma la recupereranno dopo il taglio.

ROBOT MULTIFUNZIONE

MANUALE DI ISTRUZIONI | RICETTE