



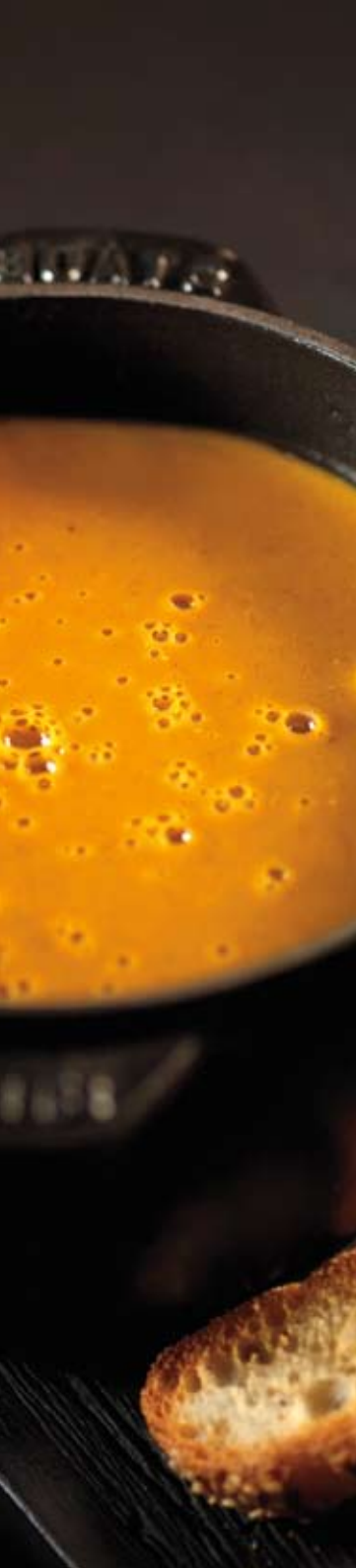
Cuisinart®

Cuoci, frulla & servi
SOUP MAKER



In questo libro di cucina, vi propongo alcune idee di ricette da realizzare con l'aiuto della Soup Maker. Questo apparecchio vi permette di cucinare, frullare e servire i cibi in pochissimo tempo, grazie alla sua facilità d'uso. Ora potete cucinare e frullare senza utilizzare diversi elettrodomestici. Con un solo prodotto potete realizzare rapidamente ricette sane e naturali; la Soup Maker è il vostro aiutante indispensabile nella preparazione di zuppe, creme, vellutate, salse, mousse, composte, ma anche frullati, frappé, cocktail e persino il ghiaccio tritato! Vi invito a seguire le istruzioni e utilizzare ingredienti freschi che potrete cuocere e poi frullare nella vostra Soup Maker. Queste ricette creative e facili da realizzare faranno la felicità della vostra famiglia e dei vostri amici ogni giorno.

Philippe Lusseau, chef Cuisinart



Indice

- p. 5 Consigli e suggerimenti
- p. 5 Regolazione della temperatura
- p. 6 Come realizzare una preparazione calda
- p. 6 Come realizzare una preparazione fredda

Zuppe & vellutate

- p. 8 Crema di broccoli
- p. 8 Crema di funghi
- p. 9 Zuppa di zucca
- p. 9 Zuppa di cavoli
- p. 10 Crema di cozze allo zafferano
- p. 10 Zuppa di porri e patate
- p. 12 Zuppa verdissima
- p. 13 Zuppa di carote e coriandolo
- p. 13 Zuppa di piselli e pancetta affumicata
- p. 14 Crema di peperoni e mascarpone
- p. 14 Vellutata di asparagi
- p. 16 Zuppa di pesce alla francese
- p. 17 Vellutata di lenticchie
- p. 17 Zuppa di pomodoro e basilico
- p. 18 Gazpacho cremoso
- p. 19 Minestrone di verdura
- p. 19 Vellutata di zucchine al curry

Pasta

- p. 21 Spaghetti piccanti al pomodoro e frutti di mare
- p. 21 Penne al sugo di pomodoro e basilico
- p. 22 Bucatini all'amatriciana
- p. 22 Fusilli bucati con pomodoro e ricotta
- p. 23 Gnocchetti sardi alla crema di peperoni
- p. 23 Tagliatelle ruvide al radicchio

Salse & condimenti

- p. 25 Crema di fave
- p. 25 Condimento al miele e aceto balsamico
- p. 26 Porri e vinaigrette invernale
- p. 26 Salsa verde
- p. 27 Salsa barbecue
- p. 27 Selle di coniglio con salsa al dragoncello
- p. 28 Braciole di vitello con salsa al Porto

Indice

Salse & condimenti

- p. 28 Petti di pollo con salsa al curry
- p. 29 Cosce di pollo con salsa alla senape
- p. 29 Patate con salsa primavera
- p. 30 Filetti di merluzzo in crema al vino bianco
- p. 30 Filetti di pesce persico con salsa al burro salato
- p. 32 Salsa al vino rosso
- p. 32 Pesto al basilico
- p. 33 Quiche lorraine
- p. 33 Pesto alle noci
- p. 34 Pesto rosso alla siciliana
- p. 34 Pesto alla trapanese
- p. 35 Pesto di rucola
- p. 35 Crema di carciofi su crostini con formaggio di capra
- p. 36 Sugo al pomodoro fresco
- p. 37 Ragù di carne

Dolci

- p. 39 Composta di fragole e fiori di sambuco
- p. 39 Mini terrine alle ciliegie
- p. 40 Composta di albicocche al miele
- p. 40 Granita ai frutti di bosco e lime
- p. 41 Crème Caramel
- p. 42 Prugne allo sciroppo
- p. 42 Mousse al cioccolato
- p. 44 Panna cotta alla vaniglia con salsa di lamponi
- p. 44 Zuppa di pesche alla verbena

Bevande calde & fredde

- p. 46 Cioccolata calda all'arancia
- p. 46 Vin brulé
- p. 47 Smoothie del giardiniere
- p. 47 Smoothie della colazione
- p. 48 Piña colada
- p. 48 Smoothie al mango
- p. 49 Smoothie alla fragola
- p. 49 Milk-shake al cioccolato
- p. 50 Milk-shake alla banana
- p. 50 Mojito alle fragole
- p. 50 Frappé al caffè

Consigli e suggerimenti

- Aggiungere un poco di acqua o latte in fase di miscelazione se la zuppa risulta troppo densa.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di versarli nella caraffa della Soup Maker.
- Utilizzare il tappo dosatore per dosare gli ingredienti liquidi.
- Versare nella caraffa gli ingredienti liquidi prima degli alimenti solidi.
- Non frullare mai cibi solidi da soli, l'emulsione può essere fatta solo con l'aiuto di un liquido.
- Quando si frulla una preparazione calda, lasciare socchiuso il tappo dosatore sul coperchio e frullare utilizzando una bassa velocità con impulsi ("Pulse").
- Non riempire mai la caraffa al di sopra della capacità raccomandata.
- Utilizzare la funzione mescola  durante la cottura di un preparato, ciò impedisce al cibo di attaccarsi sul fondo della caraffa o di bruciarsi.
- Utilizzare la funzione mescola  ad intermittenza e regolarmente.
- Aggiungere gli ingredienti in base alle esigenze, tramite l'apertura sul coperchio durante la cottura.
- Non è possibile utilizzare la funzione frullatore durante la cottura di un preparato, è necessario prima spegnere il timer per disattivare la funzione cottura.
- Impostare il timer prima o durante la cottura.

Per istruzioni complete, leggere il manuale fornito con l'apparecchio.

Regolazione della temperatura

-  : temperatura fuoco lento (Simmer) di circa 80°C per far sobbollire le preparazioni prima di frullarle. È utilizzato per le preparazioni delicate che richiedono una cottura lenta come il pesce o la frutta. Ideale anche per la preparazione di salse delicate.
-  : temperatura bassa (Low) di circa 90°C utilizzata per la maggior parte dei cibi e degli alimenti quotidiani. Questa temperatura è adatta per rosolare, friggere, saltare, ed è al limite dell'ebollizione.
-  : temperatura alta (High) di circa 110°C per una rapida bollitura dei liquidi ed una cottura a calore elevato. Permette di accelerare il processo di cottura. Questa impostazione consente di cuocere il cibo consistente, come carne o legumi secchi.

Nota : la cottura dipende dalla natura stessa del cibo. Il tempo di cottura e le impostazioni specificate nelle nostre ricette si basano sulle nostre prove e sono solo indicativi. È possibile che questi dati possano variare leggermente.

Come realizzare una preparazione calda

1. Posizionare sulla base della caraffa il condimento per la cottura (burro, olio).
2. Collegare l'apparecchio ad una presa.
3. Posizionare la caraffa sul blocco motore facendo coincidere i punti di riferimento.
4. Mettere l'apparecchio in modalità stand-by premendo il pulsante .
5. Scegliere la temperatura per la cottura.
6. Selezionare il tempo di cottura, che può essere modificato durante la cottura.
7. Posizionare il coperchio sulla caraffa di vetro.
8. Far rosolare gli aromi (cipolla, scalogno, aglio, timo ...) nel condimento.
9. Mescolare la preparazione utilizzando il pulsante  sul pannello di comando.
10. Aggiungere gli altri ingredienti, come verdure, brodo e spezie.
11. Riempire la caraffa al livello massimo consigliato di 1400 ml.
12. Posizionare nuovamente il coperchio sulla caraffa di vetro.
13. Posizionare il tappo dosatore nell'apertura sul coperchio.
14. Selezionare la temperatura di cottura  per una rapida bollitura.
15. Ridurre la temperatura su  o  per una cottura a fuoco lento.
16. Impostare il tempo e lasciar completare la cottura.
17. Utilizzare di tanto in tanto il pulsante  per mescolare.
18. Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.
19. Frullare la zuppa utilizzando una velocità bassa fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Come realizzare una preparazione fredda

1. Posizionare sulla base della caraffa il liquido per la preparazione.
2. Aggiungere gli altri ingredienti.
3. Non superare il livello massimo consigliato di 1750 ml.
4. Collegare l'apparecchio ad una presa.
5. Posizionare la caraffa sul blocco motore facendo coincidere i punti di riferimento.
6. Mettere l'apparecchio in modalità stand-by premendo il pulsante .
7. Posizionare il coperchio sulla caraffa di vetro.
8. Posizionare il tappo dosatore nell'apertura sul coperchio.
9. Frullare il preparato utilizzando la rotella di regolazione della velocità.
10. Scegliere la velocità corretta o utilizzare la funzione ad impulsi (Pulse).
11. Aggiungere gli ingredienti durante la preparazione, se necessario, attraverso l'apertura sul coperchio.
12. Posizionare la rotella di regolazione su "off" o 0 dopo aver ottenuto la consistenza desiderata.

Zuppe & vellutate



Crema di broccoli

PORZIONI: 4
PREPARAZIONE: 15 MINUTI
COTTURA: 35 MINUTI

- 400 g di broccoli
- 100 g di carote
- 150 g di patate
- 100 g di scalogno
- 4 cl di olio d'oliva
- 70 cl di brodo
- 1 cucchiaino di panna
- 4 fette di pane rustico
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Tagliare il broccolo in cimette e lavarle. Sbucciare le patate e le carote e tagliarle a dadini piccoli. Mettere da parte.
2. Pelare e tritare gli scalogni. Accendere la Soup Maker, versare l'olio d'oliva nella caraffa e soffriggere lo scalogno per 5 minuti, selezionando la temperatura fuoco lento (Simmer). Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intervalli.
3. Aggiungere le verdure e il brodo. Riposizionare il coperchio sulla caraffa di vetro e far sobbollire per 30 minuti a temperatura bassa (Low) fino a quando tutte le verdure siano cotte. Allungare il tempo di cottura di 10 minuti, se necessario. Utilizzare il pulsante Stir regolarmente. Frullare la zuppa utilizzando la velocità 2. Aggiustare di sale e versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: per una maggior cremosità aggiungere un cucchiaino di panna dopo aver frullato la zuppa, e servire con un paio di crostini di pane tostato.

Crema di funghi

PORZIONI: 4
PREPARAZIONE: 30 MINUTI
COTTURA: 40 MINUTI

- 15 g di funghi porcini secchi
- 400 g di funghi porcini freschi
- 100 g di pancetta affumicata senza cotenna
- 2 cipolle
- 80 cl di brodo
- 2 cucchiaini di panna
- 20 g di burro
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Mettere i porcini secchi in una terrina, coprire con acqua calda e lasciarli ammorbire per 20 minuti. Sbucciare e tritare le cipolle. Tagliare la pancetta a strisciole. Spazzolare e pulire i porcini freschi e tritarli grossolanamente a pezzetti. Mettere da parte il tutto.
2. Accendere la Soup Maker, mettere il burro nella caraffa e soffriggere la pancetta e le cipolle selezionando la temperatura fuoco lento (Simmer) per 7 minuti. Mettere il coperchio sulla caraffa prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intermittenza.
3. Aggiungere i funghi freschi, i funghi secchi assieme alla loro acqua di ammollo filtrata, e il brodo. Mettere il coperchio, cuocere 30 minuti a temperatura bassa (Low) e utilizzare la funzione mescola (Stir) regolarmente. Frullare la zuppa alla velocità 2. Aggiungere la panna e frullare di nuovo. La consistenza deve essere cremosa. Aggiustare di sale e versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: è possibile sostituire i funghi porcini con funghi coltivati per una ricetta più economica.

Zuppa di zucca

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 500 g di polpa di zucca
- 150 g di castagne cotte e sbucciate
- 2 scalogni tritati
- 60 cl di brodo vegetale
- 4 cl di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di panna acida
- sale fino
- pepe macinato fresco

1. Accendere la Soup Maker, versare l'olio d'oliva nella caraffa e far appassire gli scalogni impostando la temperatura bassa (Low) per 5 minuti. Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intermittenza.
2. Aggiungere la polpa di zucca tagliata a pezzi e le castagne. Versare il brodo vegetale e richiudere il coperchio sulla caraffa. Portare ad ebollizione impostando la temperatura alta (High) per 35 minuti. Allungare il tempo di cottura di 10 minuti, se necessario. Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente.
3. Terminata la cottura, frullare la preparazione alla velocità 2. Aggiungere la panna e aggiustare di sale. Frullare di nuovo alla velocità 1. Versare il tutto in una zuppiera.

Suggerimento: servire la zuppa nelle ciotole e cospargere con crostini di pane fritti nel burro. Aggiungere anche qualche castagna intera.

Zuppa di cavoli

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 65 MINUTI

- 200 g di foglie di cavolo verde
- 2 patate
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 75 cl di brodo di pollo
- 1 mazzetto di aromi (prezzemolo, alloro, timo)
- 3 cl di olio d'oliva
- 20 g di burro
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 100 g di chorizo a dadini
- 100 g di nocciole frantumate

1. Lavare le foglie del cavolo, tritarle grossolanamente e sbollentarle per 2 minuti in abbondante acqua bollente salata. Scolarle e farle raffreddare.
2. Sbucciare le carote e le patate, tagliarle a piccoli pezzi. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo finemente. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette sottili.
3. Accendere la Soup Maker, versare l'olio d'oliva nella caraffa e far appassire la cipolla e l'aglio impostando la temperatura alta (High) per 3 minuti. Aggiungere le verdure e il mazzetto di aromi. Versare il brodo. Mettere il coperchio e portare ad ebollizione. Utilizzare la funzione mescola (Stir) regolarmente.
4. Impostare la temperatura bassa (Low) e far sobbollire per 40 minuti. Alla fine della cottura, togliere il mazzetto di aromi e frullare la preparazione alla velocità 2. Aggiungere il burro e condire a piacere. Frullare di nuovo alla velocità 1. Versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere sul piatto del chorizo a dadini e delle nocciole frantumate.

Crema di cozze allo zafferano

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

- 2 kg di cozze
- 15 cl di vino bianco secco
- 25 g di burro
- 2 scalogni tritati
- 1 porro, lavato e tritato
- 2 pizzichi di zafferano
- 25 cl di brodo vegetale
- 25 cl di doppia panna
- ½ mazzetto di prezzemolo tritato
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Lavare, raschiare e asportare i filamenti delle cozze, versarle in una grande casseruola. Aggiungere il vino bianco e coprire. Cuocere 5 minuti a fuoco vivo e mescolare regolarmente per far aprire le cozze. Versare in un piatto e lasciare raffreddare.
2. Sgusciare le cozze. Mettere da parte le 20 migliori. Filtrare il fondo di cottura al setaccio e mettere da parte.
3. Accendere la Soup Maker. Versare il burro nella caraffa e far appassire lo scalogno e il porro, selezionando la temperatura bassa (Low) per 5 minuti. Mettere il coperchio sul recipiente di vetro prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intervalli.
4. Aggiungere il fondo di cottura delle cozze, il brodo vegetale e lo zafferano. Mettere il coperchio sulla caraffa e portare ad ebollizione a temperatura alta (High) poi impostare la temperatura bassa (Low) per 10 minuti.
5. Aggiungere le cozze e la panna e cuocere altri 10 minuti. Frullare il preparato alla velocità 2. Aggiustare di sale. Frullare di nuovo alla velocità 1.

Suggerimento: versare la zuppa in ogni ciotola, aggiungere qualche bella cozza e cospargere con il prezzemolo prima di servire.

Zuppa di porri e patate

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 45 MINUTI

- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cipolla tagliata a cubetti
- 2 porri medi o 3 piccoli, tagliati a fettine
- 2 patate medie tagliate a cubetti
- 700 ml di brodo bollente
- Sale marino
- Pepe nero macinato fresco
- 3 cucchiaini di doppia panna (o panna da cucina)

1. Accendere la Soup Maker, mettere nella caraffa l'olio d'oliva e il burro, aggiungere la cipolla e far cuocere a temperatura alta (High) per 2 minuti fino alla comparsa del vapore, usando il tasto per mescolare (Stir) 2 o 3 volte.
2. Aggiungere i porri affettati e lasciar cuocere per 2 minuti. Aggiungere le patate e il brodo e portare velocemente ad ebollizione, facendo bollire per 2 minuti; impostare quindi la temperatura su fuoco lento (Simmer) e cuocere per 40 minuti. Utilizzare il tasto mescola (Stir) una o due volte per assicurarsi che tutti gli ingredienti si cuociano in modo uniforme.
3. Salare e pepare a piacere e frullare a velocità 2 fino ad ottenere una consistenza omogenea. Aggiungere la panna e frullare di nuovo.

Suggerimento: per una zuppa più leggera, è possibile sostituire la doppia panna con panna acida.



Zuppa verdissima

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 45 MINUTI

- 100 g di foglie di spinaci
- 75 cl di brodo
- 2 patate
- ½ mazzetto di crescione
- ½ mazzetto di prezzemolo
- ½ mazzetto di cerfoglio
- 1 mazzetto di ravanelli
- 20 g di burro
- 5 cl di panna liquida
- 4 fette di pane tostato
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Togliere il gambo e lavare i ravanelli. Lavare gli spinaci, il crescione, il prezzemolo e il cerfoglio. Sgocciolare il tutto e mettere da parte. Pelare le patate e tagliarle a dadini.
2. Accendere la Soup Maker, versare il brodo nella caraffa e mettere il coperchio. Portare a bollore selezionando la temperatura alta (High) per 15 minuti. Aggiungere tutte le verdure e far cuocere per 30 minuti a temperatura bassa (Low). Utilizzare la funzione mescola (Stir) regolarmente.
3. Alla fine della cottura, frullare la preparazione alla velocità 2. Aggiungere il burro e condire a piacere. Frullare di nuovo a velocità 1. Versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere il piatto con petali di ravanello, un po' di cerfoglio tritato e crostini di pane tostato. Cospargere la zuppa di panna liquida a forma di cerchio.



Zuppa di carote e coriandolo

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 25 g di burro
- 1 piccola cipolla
- 450 g di carote
- 1 mazzetto di coriandolo
- 70 cl di brodo
- 7 cl di panna
- 12 grissini
- 6 fette di prosciutto di Parma
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Lavare e sbucciare la carota e la cipolla e tritarle finemente. Accendere la Soup Maker. Mettere nella caraffa il burro e far appassire la verdura senza rosolarla per 5 minuti, impostando la temperatura bassa (Low).
2. Aggiungere le foglie di coriandolo lavate e il brodo. Mettere il coperchio e portare a bollore, impostando la temperatura alta (High). Utilizzare il pulsante Stir regolarmente.
3. Raggiunta l'ebollizione, cuocere per 30 minuti a temperatura bassa (Low). A cottura ultimata, frullare la preparazione alla velocità 2. La zuppa dovrebbe avere una consistenza vellutata. Aggiungere la panna e condire a piacere. Frullare di nuovo. Versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: servire la zuppa nei piatti, accompagnata da grissini sui quali sono state arrotolate delle mezze fette di prosciutto di Parma.

Zuppa di piselli e pancetta affumicata

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 75 MINUTI

- 200 gr di piselli spezzati secchi
- 1 cipolla media
- 75 cl di brodo vegetale
- 1 carota
- 1 fetta di prosciutto da 200 g
- 1 fetta di pancetta affumicata da 1/2 cm di spessore
- 2 cucchiaini di panna
- 20 gr di burro
- 4 fette di pane
- 1/4 di mazzetto di prezzemolo
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Mettere a bagno i piselli in acqua fredda per 3 ore. Sbucciare la cipolla e la carota e tagliarle grossolanamente. Tagliare la fetta di pancetta a strisciole e mettere da parte.
2. Accendere la Soup Maker. Scolare i piselli, versarli nella caraffa e aggiungere il brodo. Portare a bollore impostando la temperatura alta (High) per 15 minuti. Eliminare regolarmente la schiuma di cottura.
3. A cottura ultimata aggiungere i pezzetti di carote, le cipolle, il prosciutto e la pancetta. Lasciar sobbollire a temperatura bassa (Low) per 60 minuti. Togliere il pezzo di prosciutto e tagliarlo a dadini. Mettere da parte.
4. Frullare alla velocità 2. Condire a piacere. Aggiungere il burro, la panna e frullare nuovamente alla velocità 1. Versare il contenuto della caraffa in una zuppiera.

Suggerimento: cospargere il piatto di prosciutto a dadini, un po' di prezzemolo tritato e crostini di pane grigliato prima di servire la zuppa.

Crema di peperoni e mascarpone

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

- 3 peperoni rossi
- 150 g di mascarpone
- 100 g di riso bianco
- 70 cl di brodo di carne
- 2 cipolle tritate
- 3 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 mazzetto di aromi (timo e alloro)
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Eliminare i semi ai peperoni e tritarli grossolanamente. Accendere la Soup Maker, versare l'olio di oliva nella caraffa e far cuocere l'aglio e la cipolla, impostando la temperatura bassa (Low) per 5 minuti. Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intermittenza.
2. Aggiungere i peperoni e far cuocere per altri 5 minuti, mescolando regolarmente. Aggiungere il brodo, il riso, il mazzetto di aromi e il peperoncino. Rimettere il coperchio e cuocere per 10 minuti a temperatura alta (High) poi 10 minuti passando alla temperatura bassa (Low).
3. Alla fine della cottura togliere il mazzetto di aromi e frullare la preparazione alla velocità 2. Aggiungere il mascarpone e mescolare utilizzando il pulsante "pulse". Aggiustare di sale e versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: cuocere in olio d'oliva un peperone tagliato a dadini. Tritare dell'erba cipollina. Cospargere in ogni piatto un po' del peperone tagliato a dadini e l'erba cipollina tritata.

Vellutata di asparagi

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI

- 1 mazzo di asparagi
- 2 cipollotti con gli steli
- 50 g di burro
- 75 cl di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di farina setacciata
- 15 cl di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 100 g di mandorle a scaglie

1. Pelare gli asparagi e tagliare le punte a 5 cm di lunghezza, cucinarle al dente in acqua salata e raffreddarle rapidamente bagnandole in acqua ghiacciata. Scolare e mettere da parte. Tritare grossolanamente i restanti gambi degli asparagi e i cipollotti leggermente sbucciati.
2. Accendere la Soup Maker, mettere il burro nella caraffa e far appassire i cipollotti senza rosolarli per 3 minuti impostando la temperatura bassa (Low). Aggiungere i gambi di asparagi a pezzetti e spolverare con la farina. Mettere il coperchio sulla caraffa e cuocere per altri 2 minuti utilizzando regolarmente il pulsante mescola (Stir).
3. Aggiungere il brodo e portare ad ebollizione selezionando la temperatura alta (High). Regolare di sale e cuocere per 30 minuti a temperatura bassa (Low). Alla fine della cottura, frullare la preparazione alla velocità 2. Aggiustare di sale. La consistenza deve essere liscia.
4. Passare al setaccio, se necessario. Mescolare il tuorlo d'uovo con la panna, aggiungere questo composto nella caraffa frullando di nuovo alla velocità 2.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere sul piatto un paio di punte di asparagi e cospargere con le mandorle a scaglie.



Zuppa di pesce alla francese

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 35 MINUTI

COTTURA: 50 MINUTI

- 400 g di pesce di scoglio
- 2 pomodori tritati
- 1/2 bulbo di finocchio tritato
- 2 foglie di alloro
- 4 spicchi d'aglio, schiacciati
- scorza di 1 arancia
- 1 cucchiaino di zafferano
- 100 g di scalogno tritato
- 4 cl di olio d'oliva
- 60 cl di acqua
- 4 fette di pane tostato e strofinato con aglio
- 100 g di salsa rouille
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Accendere la Soup Maker. Versare l'olio d'oliva nella caraffa e far appassire per 5 minuti scalogni, aglio e finocchio, regolando la temperatura su fuoco lento (Simmer). Mettere il coperchio sulla caraffa prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) ad intervalli.

2. Aggiungere i pomodori, la scorza d'arancia, l'alloro, lo zafferano e i pesci eviscerati e tagliati a pezzetti. Condire leggermente e bagnare con acqua. Mettere il coperchio sulla caraffa. Lasciar sobbollire per 40 minuti a temperatura bassa (Low). Estendere il tempo di cottura di 10 minuti se necessario. Durante la cottura, utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente.

3. Frullare la zuppa alla velocità 2. Aggiustare di sale. Mettere la zuppa in un passaverdura dotato di una griglia fine. Versare il contenuto della caraffa in una zuppiera. Prima di servire la zuppa, mettere su ogni piatto, una fetta di pane coperto con un po' di salsa rouille.

Suggerimento: i pesci di scoglio sono gli scorfani, le triglie, i labridi, le castagnole.

Salsa rouille: schiacciare 3 spicchi d'aglio con una piccola patata al forno, un pizzico di zafferano e peperoncino dolce. Aggiungere un tuorlo d'uovo e montare con l'olio d'oliva per ottenere la consistenza di una maionese.



Vellutata di lenticchie

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI

- 250 g di lenticchie verdi
- 1 porro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 70 cl di acqua
- 30 g di burro
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 30 cl di panna
- 1 salsiccia cotta
- ¼ mazzetto di prezzemolo tritato
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Lavare e sbucciare la carota, la cipolla e il porro e tritarli finemente. Accendere la Soup Maker, mettere il burro nella caraffa e far appassire le verdure senza rosolarle per 5 minuti impostando la temperatura bassa (Low).

2. Aggiungere le lenticchie, i chiodi di garofano, l'alloro e l'acqua. Mettere il coperchio e portare a bollore impostando la temperatura alta (High). Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente.

3. Dopo l'ebollizione, cuocere per 30 minuti a temperatura bassa (Low). A cottura ultimata, frullare la preparazione alla velocità 2. La zuppa dovrebbe avere una consistenza vellutata. Aggiungere 15 cl di panna e frullare di nuovo. Versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere sul piatto un po' di dadini di salsiccia e spolverizzare con il prezzemolo tritato.

Zuppa di pomodoro e basilico

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

- 10 cl di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 600 g di pomodori pelati (in scatola)
- 80 g di concentrato di pomodoro
- ½ mazzetto di basilico
- 3 spicchi d'aglio, schiacciati
- 40 cl di brodo
- 2 fette di pane raffermo
- 100 g di pomodori a cubetti
- 150 g di mozzarella a dadini
- Sale fino
- Pepe macinato fresco

1. Accendere la Soup Maker. Mettere 4 cl di olio di oliva nella caraffa e far appassire la cipolla e l'aglio senza rosolare per 5 minuti impostando la temperatura bassa (Low). Aggiungere i pomodori schiacciati, il concentrato di pomodoro, le foglie di basilico lavato, il pane tagliato a piccoli pezzi e il brodo. Mettere il coperchio e portare a bollore impostando la temperatura alta (High). Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente.

2. Raggiunta l'ebollizione, cuocere per 20 minuti, selezionando la temperatura bassa (Low). A fine cottura frullare la preparazione alla velocità 2 e aggiungere il resto dell'olio di oliva attraverso l'apertura sul coperchio. Condire a piacere. Frullare di nuovo. Versare il contenuto in una zuppiera.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere sul piatto un po' di pomodori e mozzarella a dadini.

Gazpacho cremoso

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 35 MINUTI

COTTURA: 50 MINUTI

- 1/2 peperone rosso
- 1/2 cetriolo
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 15 cl di olio d'oliva
- 2 tuorli d'uovo
- 5 pomodori maturi
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 3 gocce di Tabasco
- Sale e pepe
- 6 gambi di sedano

1. Nella caraffa versare i pomodori a pezzetti, mettere il coperchio e frullare utilizzando la funzione "pulse".

2. Dall'apertura del coperchio aggiungere il cetriolo e il peperone rosso tagliati a pezzetti e frullare alla velocità 1. Incorporare l'aglio, lo scalogno, il concentrato di pomodoro e il tabasco. Frullare di nuovo.

3. Passare il composto al setaccio, se necessario, e rimetterlo nella caraffa. Frullare alla velocità 2 versando i tuorli d'uovo e l'olio d'oliva dall'apertura sul coperchio. Condire a piacere. Estrarre il contenuto della caraffa e conservarlo in frigorifero per 2 ore.

Suggerimento: per ottenere un composto perfettamente cremoso, aggiungere i tuorli e l'olio d'oliva, una volta setacciata la miscela. Per una preparazione più spessa, frullare il composto senza passare al setaccio.



Minestrone di verdura

PORZIONI: 4
PREPARAZIONE: 10 MINUTI
COTTURA: 30-40 MINUTI

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 1 carota media, pulita e affettata finemente
- 1 gambo di sedano, pulito e affettato finemente
- 2 zucchine spuntate e tagliate a piccoli dadini
- 2 patate sbucciate e tagliate a piccoli dadini
- 200 g di pomodori a pezzettoni
- 500 ml di brodo
- 1 scatola di fagioli borlotti
- Prezzemolo e basilico tritati

1. Accendere la Soup Maker, mettere nella caraffa l'olio e soffriggere la cipolla, l'aglio, la carota e il sedano a temperatura bassa (Low) per 3-4 minuti o fino a che le verdure iniziano ad ammorbidirsi, mescolando ogni tanto con la funzione mescola (Stir).
2. Aggiungere tutte le verdure e il brodo, insieme ad un pizzico di sale. Aumentare la temperatura impostandola su alta (High) e portare ad ebollizione. Abbassare la temperatura su fuoco lento (Simmer) e far cuocere per 30 minuti fino a che tutte le verdure siano tenere. Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente.
3. Aggiungere il trito di prezzemolo e basilico e mescolare (Stir) di nuovo.

Suggerimento: servire il minestrone con un filo d'olio extravergine di oliva crudo e Parmigiano Reggiano grattugiato, accompagnato da pane croccante.
Per trasformare il minestrone in passato di verdura, una volta cotto frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema liscia.

A seconda della stagione è possibile utilizzare altre verdure (broccoli, cavoli, cipollotti, erbe, fagiolini, piselli, porri, spinaci, zucca, ecc.) assicurandosi sempre di non superare la capacità massima segnata sulla caraffa.

Vellutata di zucchine al curry

PORZIONI: 4
PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA: 40 MINUTI

- 5 zucchine
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 5 cl di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di curry in polvere
- 60 cl di acqua
- 4 formaggini a triangolo
- Sale fino
- Pepe nero macinato
- 120 g di piselli freschi e cotti
- 80 g di pomodori secchi, tritati

1. Lavare e tritare grossolanamente le zucchine e metterle da parte. Sbucciare e tritare l'aglio e la cipolla e mettere da parte. Accendere la Soup Maker e versare l'olio di oliva nella caraffa, far appassire la cipolla e l'aglio senza rosolarli per 3 minuti, impostando la temperatura bassa (Low). Aggiungere il curry e utilizzare la funzione mescola (Stir) regolarmente.
2. Aggiungere le zucchine a dadini e l'acqua. Mettere il coperchio e lasciare cuocere per 35 minuti a temperatura bassa (Low) fino a cottura delle zucchine. Utilizzare il pulsante Stir regolarmente.
3. A cottura ultimata frullare la preparazione alla velocità 2 fino ad avere una consistenza vellutata. Lasciar raffreddare. Mettere la zuppa in frigorifero per 4 ore.
Poco prima di servire, aggiungere il formaggio. Aggiustare di sale e frullare a velocità 2. Questa vellutata si gusta fredda. Versare il contenuto in una grossa zuppiera.

Suggerimento: prima di servire la zuppa, cospargere sul piatto un po' di piselli e pomodori secchi tritati.

Pasta



Spaghetti piccanti al pomodoro e frutti di mare

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio, schiacciato
- 1 cipolla media, tritata grossolanamente
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 150 ml di vino bianco
- 400 g di pomodori a pezzettoni
- un pizzico di peperoncino sminuzzato
- 400 g di frutti di mare, come gamberi, cozze, calamari ad anelli, ecc.
- 200 g di spaghetti
- una manciata di prezzemolo fresco tritato

1. Impostare il timer a 2 minuti, mettere l'olio nella base della Soup Maker e scaldare a temperatura bassa (Low). Aggiungere poco dopo l'aglio e la cipolla e far soffriggere per 1-2 minuti fino a che la cipolla si ammorbidisca.
2. Aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 30 secondi, mescolando continuamente con il pulsante Stir. Aggiungere il vino e far ridurre per 1 minuto.
3. Aggiungere i pomodori, il peperoncino spezzettato e salare a piacere. Coprire e cuocere per 5-6 minuti, utilizzando ogni tanto il tasto mescola (Stir). Interrompere il riscaldamento e frullare fino ad ottenere una crema liscia.
4. Aggiungere i frutti di mare e cuocere dolcemente per 10 minuti finché i frutti di mare siano cotti, evitando una cottura troppo prolungata che li farebbe diventare gommosi.
5. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolare bene. Aggiungere la salsa di pomodoro e frutti di mare mescolando accuratamente e insaporire con prezzemolo tritato e pepe nero macinato.

Penne al sugo di pomodoro e basilico

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 25 MINUTI

- 2 cl di olio d'oliva
- 2 scalogni, tritati
- ½ cipolla tritata finemente
- 3 spicchi d'aglio, tritati
- 800 g di pomodori pelati tritati
- 1 cucchiaino di timo
- 1 foglia di alloro
- ½ mazzetto di basilico
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 400 g di pasta tipo penne
- 80 g di parmigiano grattugiato

1. Accendere la Soup Maker, versare l'olio nella caraffa e far appassire lo scalogno, la cipolla e l'aglio impostando la temperatura alta (High) per 3 minuti.
2. Aggiungere i pomodori schiacciati, l'alloro e il timo. Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente.
3. Aggiungere dall'apertura sul coperchio un pizzico di sale e pepe. Passare alla temperatura bassa (Low) per 15 minuti e mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir. A cottura ultimata, aggiungere le foglie di basilico e mescolare con il pulsante Stir. Frullare alla velocità 2 per ottenere una salsa cremosa, o lasciare alcuni pezzetti di pomodoro.

Bucatini all'amatriciana

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 150 g di guanciale, tagliato a listarelle
- 1 peperoncino piccante, tritato
- 500 g di passata di pomodoro (o pelati spezzettati)
- 100 g di pecorino dolce grattugiato
- pepe nero
- 400 g di bucatini

1. Impostare la Soup Maker su 15 minuti a fuoco lento (Simmer). Scaldare l'olio e aggiungere il guanciale e il peperoncino tritato, far soffriggere per circa 2 minuti, fino alla doratura. Mescolare regolarmente con il pulsante Stir per evitare che il guanciale si attacchi al fondo della caraffa.
2. Aggiungere la passata di pomodoro, impostare su temperatura bassa (Low) e far sobbollire per il tempo rimanente, sempre a mescolando regolarmente con il pulsante Stir.
3. Cuocere i bucatini al dente in acqua salata, scolarli e versarli in un recipiente, aggiungere il sugo amalgamando bene, macinare sull'amatriciana il pepe nero.
4. Servire nei piatti condendo con abbondante pecorino grattugiato.

Suggerimento: la ricetta originale, nata nella piccola cittadina laziale di Amatrice, prevedeva gli spaghetti, col tempo sostituiti dai bucatini.

Una variante di questa preparazione prevede che al soffritto venga aggiunta una cipolla tritata e che il guanciale venga sostituito con la pancetta.

Fusilli bucati con pomodoro e ricotta

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI

- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla media, sbucciata e affettata
- 400 g di pomodori pelati oppure freschi, privati di semi e succo, tagliati a pezzettoni
- 200 g di ricotta
- 400 g di fusilli bucati
- una manciata di basilico, lavato
- sale q.b. e pepe macinato fresco

1. Impostare il tempo di preparazione a 20 minuti, scaldare l'olio nella base della Soup Maker a temperatura bassa (Low). Aggiungere la cipolla e far soffriggere fino a che si ammorbidisca.
2. Aggiungere il pomodoro e continuare a cuocere fino al termine del ciclo mescolando ogni tanto con il pulsante Stir.
3. Aggiungere la ricotta e frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema densa. Regolare di sale.
4. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo. Cospargere con il basilico spezzettato e con qualche fogliolina intera e con pepe macinato al momento. Servire con parmigiano o grana grattugiato a piacere.

Suggerimento: una ricetta veloce e delicata che si trasforma in un piatto stuzzicante e saporito se si utilizza la ricotta di capra e si aggiunge un pizzico di peperoncino piccante.

Gnocchetti sardi alla crema di peperoni

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

- 4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 peperoni rossi medi
- 100 g di mascarpone (o panna densa)
- sale q.b.
- 400 g di pasta tipo gnocchetti sardi

1. Lavare ed asciugare i peperoni, metterli su una teglia e infornare a 250°C per circa 25 minuti, rigirandoli finché la pelle si abbrustolisca e si stacchi dalla polpa. Estrarre quindi i peperoni dal forno e chiuderli in un sacchetto di carta o di plastica finché si intiepidiscano. Spellarli, tagliarli in due, togliere semi e filamenti interni.

2. Nella caraffa della Soup Maker introdurre l'olio extravergine d'oliva, i peperoni, il sale e la ricotta. Frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema omogenea.

3. Cuocere gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con la salsa.

Suggerimento: indicato per tutti i tipi di pasta, sia corta che lunga, con superficie ruvida. Per alleggerire la ricetta, il mascarpone può essere sostituito con la ricotta.

Tagliatelle ruvide al radicchio

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI

- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla rossa media, sbucciata e affettata
- 400 g di radicchio di Treviso, lavato e tagliato a listarelle
- 5 cucchiaini di panna da cucina
- sale e pepe nero macinato q.b.
- 400 g di tagliatelle
- 3 rametti di timo fresco

1. Impostare il tempo di preparazione a 20 minuti, scaldare l'olio nella base della Soup Maker a temperatura bassa (Low). Aggiungere la cipolla e far soffriggere fino a che si ammorbidisca.

2. Aggiungere il radicchio e lasciar cuocere fino al termine del ciclo, mescolando ogni tanto con il pulsante Stir.

3. Unire la panna fresca e regolare di sale e pepe.

4. Frullare il composto a velocità 1 riducendo tutto ad una crema densa.

5. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con la crema di radicchio (se serve mantenuta calda impostando la temperatura su fuoco lento Simmer). Guarnire i piatti con le foglioline di timo.

Suggerimento: servire con parmigiano grattugiato a piacere.

Salse & condimenti



Crema di fave

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI

- 300 g di fave fresche, sgusciate (o fave surgelate)
- 2 spicchi d'aglio, sbucciato e tritato grossolanamente
- 100 ml di olio extra vergine d'oliva
- 1 piccola cipolla rossa, sbucciata e tritata grossolanamente
- succo di 1 limone

1. Cuocere le fave in poca acqua bollente nella Soup Maker per 4-5 minuti a temperatura bassa (Low). Passare le fave al setaccio e sciacquare in acqua fredda.
2. Mettere tutti gli ingredienti nella Soup Maker e frullarli fino ad ottenere un composto vellutato.
3. Si conserva in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 2-3 giorni.

Suggerimento: servire con tortilla chips o pezzetti di pane tipo pita tostato.

Condimento al miele e aceto balsamico

PRONTO IN 5 MINUTI

- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 2 cucchiaini di miele liquido
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 4 cucchiaini di aceto balsamico
- 6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

1. Mettere tutti gli ingredienti nella Soup Maker con un pizzico di sale e del pepe nero macinato fresco e frullare a velocità 4 per 30 secondi fino a ottenere una crema liscia.
2. Si conserva in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 3-4 giorni.

Suggerimento: classico condimento perfetto da tenere sempre pronto in frigorifero. Ottimo non solo con insalate verdi, rucola e crescione, ma anche con le insalate di formaggio di capra e per condire pasta e insalate di riso.

Porri e vinaigrette invernale

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI

- 12 porri
- 20 cl di olio d'oliva
- 10 cl di aceto di vino invecchiato
- 1 scalogno tritato
- 4 uova sode e sbucciate
- 1/4 mazzetto di prezzemolo
- 3 pomodori maturi
- 150 g di piccole cime di cavolfiore
- 6 fette di coppa tritata
- 80 g di nocciole frantumate, tostate
- Fleur de sel
- Pepe macinato fresco

1. Cuocere in acqua bollente salata la parte bianca dei porri lavati e puliti. Raffreddarli in acqua ghiacciata. Scolarli, asciugarli e conservarli in frigorifero. Togliere la pelle ed i semi dai pomodori e tagliarli a cubetti. Mettere da parte.
2. Nel frattempo, accendere la Soup Maker. Versare nella caraffa l'olio, l'aceto, lo scalogno, un po' di Fleur de sel e il pepe. Mettere il coperchio e riscaldare per 5 minuti impostando la temperatura alta (High). Utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente.
3. Aggiungere attraverso l'apertura sul coperchio, i tuorli sodi dell'uovo e mescolare qualche secondo con il pulsante Stir. Quando la vinaigrette è ben amalgamata, aggiungere gli albumi delle uova, il prezzemolo, la coppa, i pomodori a dadini, le cime di cavolfiore e le nocciole frantumate. Regolare di sale e frullare utilizzando il tasto "Pulse". La salsa deve essere omogenea con dei piccoli pezzi per guarnire.

Suggerimento: preparare i porri su dei piatti fondi e cospargere con un po' di vinaigrette tiepida o calda. La vinaigrette si conserva qualche giorno in frigorifero.

Salsa verde

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

- 100 g di prezzemolo, lavato asciugato e tritato
- 5 filetti d'acciuga puliti e senza lisca
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di capperi
- 50 g di mollica di pane (1 panino)
- 2 cucchiaini di aceto
- 150 g di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 2 tuorli d'uovo sodo

1. Mettere tutti gli ingredienti nella Soup Maker e frullare a velocità 2.
2. Si conserva in frigorifero in un contenitore di vetro a chiusura ermetica per 3-4 giorni, coperta con un filo d'olio d'oliva.

Suggerimento: è una salsa di origine piemontese, ottima per accompagnare bolliti di carne, verdure crude o cotte, insalate miste. Facile da realizzare e da servire in alternativa alla maionese.

Se la preparate il giorno prima sarà ancora più buona.

Salsa barbecue

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 20-25 MINUTI

- ½ cucchiaino di olio di semi
- 1 cipolla media, sbucciata e affettata
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 300 ml di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini di miele liquido
- 250 ml di cola
- qualche goccia di salsa Worcester
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- 2 cucchiaini di aceto di malto

1. Impostare il timer a 25 minuti e scaldare l'olio nella base della Soup Maker a fuoco lento (Simmer), quindi far soffriggere la cipolla e l'aglio a temperatura bassa (Low) fino a che si ammorbidiscano.

2. Aggiungere gli ingredienti restanti ed aumentare la temperatura, portandola su alta (High) per raggiungere l'ebollizione.

3. Ridurre ancora la temperatura e far sobbollire per 15-20 minuti fino a che la salsa si sia ridotta e sia diventata densa come uno sciroppo: mescolandola, deve velare il dorso del cucchiaino.

Dopo il raffreddamento si conserva in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 4-5 giorni.

Suggerimento: per utilizzare la salsa con le costolette, irrorare generosamente le costolette di salsa e lasciarle marinare per 3-4 ore in frigorifero. Cuocere le costolette in forno caldo per circa un'ora o sul barbecue.

Selle di coniglio con salsa al dragoncello

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 3 scalogni, tritati
- 20 g di burro non salato
- 5 cl di cognac
- 20 cl di brodo di pollo
- 20 cl di panna
- ½ mazzo di dragoncello tritato
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 6 selle di coniglio

1. Accendere la Soup Maker. Versare il burro nella caraffa e far appassire gli scalogni impostando la temperatura alta (High) per 4 minuti. Sfumare con il cognac.

2. Aggiungere il brodo di pollo e il dragoncello. Mettere il coperchio sulla caraffa e portare ad ebollizione alla temperatura alta (High) per 15 minuti. Mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir.

3. A cottura ultimata aggiungere la panna e cuocere per 10 minuti a temperatura bassa (Low). Mescolare regolarmente con il pulsante Stir. Aggiustare di sale. Frullare alla velocità 2 per ottenere una salsa cremosa oppure lasciarla con alcuni pezzetti.

Suggerimento: cuocere le selle di coniglio in una casseruola e versare la salsa dopo la cottura.

Servire nella casseruola.

Braciole di vitello con salsa al Porto

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

COTTURA: 25 MINUTI

- 3 scalogni, tritati
- 125 g di funghi champignons
- 50 cl di Porto
- 2 cl di aceto di sherry
- 1 dado per brodo
- 200 g di burro
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 6 braciole di vitello da 250 g

1. Accendere la Soup Maker. Versare nella caraffa il Porto, l'aceto, lo scalogno, i funghi lavati e tritati, il dado. Mettere il coperchio e portare ad ebollizione, selezionando la temperatura alta (High) per 25 minuti.
2. Mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir. A cottura ultimata, aggiungere il burro tagliato a pezzetti, attraverso l'apertura sul coperchio della caraffa e frullare alla velocità 2. Aggiustare di sale.

Suggerimento: soffriggere con un po' di burro le braciole di vitello. Disporle su un piatto e coprirle con la salsa.

Petti di pollo con salsa al curry

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 35 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 20 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- ½ cucchiaino di cardamomo in polvere
- ¼ cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 120 g di patate tagliate a tocchetti
- 150 g di melanzane a pezzetti
- 25 cl di brodo vegetale
- 200 g di panna
- 6 petti di pollo

1. Accendere la Soup Maker. Versare il burro nella caraffa e far appassire la cipolla e l'aglio impostando la temperatura alta (High) per 4 minuti.
2. Aggiungere le spezie, il brodo vegetale, i pezzi di patate e melanzane. Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente. Impostare la temperatura bassa (Low) per 25 minuti. Mescolare regolarmente con il pulsante Stir.
3. Aggiungere la panna e cuocere per altri 10 minuti. Aggiustare di sale. Frullare alla velocità 2 per ottenere una salsa cremosa oppure lasciarla con alcuni pezzetti.

Suggerimento: friggere in padella con un po' di burro i petti di pollo e ricoprirli con la salsa. Accompagnare questo piatto con verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni).

Cosce di pollo con salsa alla senape

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 20 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 1 cucchiaino di senape à l'ancienne
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 1 carota, sbucciata e tritata finemente
- 12 cl di vino bianco
- 15 cl di brodo di pollo
- 5 cl di Armagnac
- 150 g di panna
- 1 cucchiaino di dragoncello fresco
- 18 cosce di pollo

1. Accendere la Soup Maker. Versare il burro nella caraffa e far appassire la cipolla e le carote per 4 minuti, selezionando la temperatura alta (High). Aggiungere l'Armagnac e far sfumare .
2. Aggiungere le diverse varietà di senape e il vino bianco. Mettere il coperchio prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente. Impostare la temperatura bassa (Low) per 10 minuti.
3. Mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir. Aggiungere il brodo e la panna. Cuocere ancora per 25 minuti. Aggiustare di sale. Frullare il tutto alla velocità 2 per ottenere una salsa liscia.

Suggerimento: far dorare al burro le cosce di pollo e ricoprirle con la salsa.

Patate con salsa primavera

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI

- 1 kg di patatine tipo fingerling
- 20 cl di olio d'oliva
- 10 cl di aceto balsamico
- 2 scalogni
- ¼ mazzetto di basilico
- 8 fette di bresaola tagliate sottili
- 150 g di olive nere snocciolate
- 150 g di pomodori secchi e tritati
- 180 g di pinoli
- 150 g di parmigiano
- Fleur de sel
- Pepe macinato fresco

1. Cuocere le patate in acqua bollente salata. Scolarle, sbucciarle e tagliarle a metà. Metterle da parte.
2. Accendere la Soup Maker, versare nella caraffa l'olio, l'aceto, lo scalogno e un po' di pepe, mettere il coperchio e far scaldare per 6 minuti impostando la temperatura alta (High). Utilizzare la funzione mescola (stir) una o due volte molto velocemente.
3. Aggiungere attraverso l'apertura sul coperchio le foglie di basilico, i pinoli, i pomodori secchi, le olive e la bresaola. Aggiustare di sale e frullare utilizzando il tasto "Pulse". La salsa deve essere omogenea con dei piccoli pezzi per guarnire.

Suggerimento: preparare le patate nei piatti fondi e ricoprirle con la salsa. Cospargere con scaglie di parmigiano.

Filetti di merluzzo in crema al vino bianco

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 20 g di burro
- 4 scalogni, tritati
- 15 cl di vino bianco
- ¼ cucchiaino di pepe macinato
- 25 cl di brodo di pesce
- 125 g di champignons
- 200 g di doppia panna
- ½ mazzetto di cerfoglio
- Sale fino
- 6 filetti di merluzzo da 200 g

1. Accendere la Soup Maker. Versate il burro nella caraffa e far appassire gli scalogni per 4 minuti, selezionando la temperatura alta (High).
2. Aggiungere il vino bianco, il pepe e i funghi lavati e tagliati. Mettere il coperchio sulla caraffa prima di utilizzare la funzione Mescola (Stir) una o due volte molto velocemente. Passare alla temperatura bassa (Low) per 15 minuti.
3. Mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir. Aggiungere il brodo di pesce e la panna e cuocere ancora per 20 min. A cottura ultimata, aggiungere le foglie di cerfoglio e mescolare con il pulsante Stir. Aggiustare di sale.
4. Frullare alla velocità 2 per ottenere una salsa cremosa, oppure lasciare alcuni pezzi. Servire immediatamente.

Suggerimento: cuocere al vapore i filetti di merluzzo e ricoprirli con la salsa.

Filetti di pesce persico con salsa al burro salato

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

- 4 scalogni
- 10 cl di vino bianco
- 10 cl di aceto bianco
- 15 cl di panna
- 200 g di burro salato
- Sale fino
- Pepe macinato fresco
- 6 filetti di pesce persico da 200 g

1. Accendere la Soup Maker, versare nella caraffa il vino bianco, l'aceto e lo scalogno. Mettere il coperchio e far bollire il composto impostando la temperatura alta (High) per 25 minuti. Utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente.
2. Aggiungere la panna attraverso l'apertura sul coperchio. Impostare la temperatura bassa (Low) per 15 minuti. Mescolare regolarmente utilizzando il pulsante Stir. Fare attenzione a non schiacciare gli scalogni.
3. A cottura ultimata aggiungere il burro tagliato a pezzi dall'apertura sul coperchio e contemporaneamente mescolare utilizzando il pulsante Stir. Frullare alla velocità 2 per ottenere una salsa cremosa oppure lasciarla con alcuni pezzi di scalogno. Servire immediatamente.

Suggerimento: cuocere al vapore i filetti di pesce persico e ricoprirli con la salsa.



Salsa al vino rosso

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 20-25 MINUTI

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cipolla rossa, sbucciata e tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 rametto di rosmarino, senza gli aghi, tritato grossolanamente
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- 400 ml di vino rosso
- 400 ml di brodo
- 1 noce di burro

1. Mettere l'olio nella base della Soup Maker e impostare il timer a 14 minuti, scaldare a temperatura bassa (Low). Aggiungere la cipolla e l'aglio e far soffriggere per 2-3 minuti finché si ammorbidiscano.
2. Aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 1-2 minuti usando regolarmente il pulsante mescola (Stir).
3. Aggiungere il rosmarino e l'aceto balsamico e far sobbollire a temperatura bassa (Low) per circa 1 minuto.
4. Aggiungere il vino rosso e lasciar sobbollire a temperatura bassa (Low) senza coperchio per 7-8 minuti per ridurre di circa la metà. Interrompere il riscaldamento, rimettere il coperchio sulla caraffa e frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema liscia.
5. Aggiungere il brodo e un pizzico di sale e continuare a far sobbollire (coprire con il coperchio, ma senza il tappo dosatore) a temperatura bassa (Low) per altri 8-10 minuti fino a ridurre di circa la metà. Aggiungere il burro mescolando e regolare di sale.

Suggerimento: un'ottima salsa per accompagnare la carne di manzo o di cervo.

Pesto al basilico

DOSE PER 4-6 PERSONE

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

- 100 g di foglie di basilico, lavate ed asciugate
- 100 g di Parmigiano Reggiano o Grana grattugiato
- 50 g di pinoli
- 180 g di olio extra vergine d'oliva (circa 1 bicchiere)
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- sale q.b.

1. Mettere tutti gli ingredienti nella Soup Maker e frullare a velocità 1 per alcuni secondi. Attendere qualche secondo per non far scaldare le lame ed evitare di far annerire il basilico. Ripetere l'operazione fino ad avere una crema omogenea.
2. Ottenuta la consistenza desiderata, travasare il tutto in un recipiente e ricoprire di olio per evitare che il pesto annerisca.
3. Si conserva in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 2-3 giorni.

Suggerimento: ideale per condire la pasta, per profumare un'insalata di riso o per insaporire il minestrone di verdure. Surgelarlo in piccoli barattoli di vetro per averlo sempre a disposizione.

Quiche lorraine

DOSE PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 42 MINUTI

- 250 g di pancetta affumicata
- 1 cucchiaio di olio
- 250 g di pasta brisé
- 40 cl di panna
- 20 cl di latte intero
- ¼ di cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe macinato fresco
- ¼ di cucchiaino di noce moscata
- 125 g di formaggio (facoltativo)
- 4 uova

1. Stendere la pasta e foderare una tortiera imburrata di circa 26 cm di diametro. Lasciare riposare 2 ore in frigorifero. Coprire la pasta con un foglio di alluminio cosparso di chicchi di riso e cuocerla, senza farla troppo colorire, in forno ventilato ad una temperatura di 180°C per circa 7 minuti.
2. Nel frattempo, accendere la Soup Maker, versare l'olio nella caraffa e soffriggere la pancetta per 5 minuti impostando la temperatura alta (High). Mettere il coperchio sulla caraffa prima di utilizzare la funzione mescola (Stir) una o due volte molto velocemente per evitare di rompere la pancetta.
3. Dall'apertura sul coperchio introdurre la panna, il sale, il pepe, la noce moscata e le uova. Mescolare per alcuni secondi con il pulsante Stir.
4. Disporre la preparazione sulla pasta brisé precedentemente cotta nel forno. È possibile aggiungere il formaggio. Cuocere circa 30 minuti a 190°C in forno ventilato. Sfnare e servire calda.

Consiglio: preparare una vinaigrette con olio di noci, aceto di sidro e un po' di senape. Tritare alcune foglie di indivia, schiacciare le noci e mescolare con la salsa. Accompagnare ogni fetta di quiche con un po' di insalata.

Pesto alle noci

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 150 g di gherigli di noce
- 200 ml di olio extra vergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio, schiacciato
- 1 manciata abbondante di basilico fresco
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- succo e scorza di 2 limoni

1. Mettere tutti gli ingredienti nella Soup Maker con sale e pepe macinati freschi e frullare a velocità 4.
2. Si conserva in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 2-3 giorni.

Suggerimento: un'alternativa gustosa al classico pesto al basilico, perfetto per condire la pasta, ma anche per accompagnare il pesce o il pollo.

Pesto rosso alla siciliana

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

- 500 g di pomodorini, puliti e tagliati a pezzetti
- 1 mazzo abbondante di basilico, lavato ed asciugato
- 100 g di pinoli
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 g di ricotta salata
- 1 spicchio d'aglio
- 150 ml di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe nero macinato fresco

1. Nella caraffa della Soup Maker mettere i pomodorini, il basilico, i pinoli, l'aglio e l'olio. Frullare a velocità 1.

2. Aggiungere il Parmigiano Reggiano e la ricotta salata. Frullare a velocità 1 fino a raggiungere una consistenza omogenea e cremosa.

3. Regolare di sale e pepe.

4. Si conserva in frigorifero in un contenitore di vetro a chiusura ermetica per 2 giorni.

Suggerimento: un ottimo condimento per tutti i tipi di pasta, che utilizza un ingrediente siciliano tipico, la ricotta salata.

Pesto alla trapanese

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 250 g di pomodori spellati al vivo e tagliati a cubetti
- 1 mazzetto di basilico, lavato ed asciugato
- 50 g di mandorle pelate
- 1 spicchio d'aglio
- Sale
- Pepe nero

1. Se le mandorle non sono pelate, buttarle in acqua bollente per un paio di minuti, scolarle. La buccia si staccherà facilmente premendo la mandorla tra le dita.

2. Nella caraffa della Soup Maker mettere i pomodori, il basilico, le mandorle, l'aglio, sale e pepe, e frullare a velocità 1 per circa 2 minuti.

Suggerimento: condire con il pesto una pasta corta, servire nei piatti cospargendo di pecorino grattugiato, un filo d'olio extravergine d'oliva e del pangrattato fatto tostare a parte in una padella.

Ricetta antica, originaria dei porti trapanesi, che prende spunto dal pesto genovese, modificato utilizzando ingredienti tipici della regione.

Delicato ed aromatico, è indicato per tutti i tipi di pasta, sia calda che fredda.

Pesto di rucola

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

- 100 g di rucola lavata ed asciugata
- 50 g di pinoli
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale

1. Nella caraffa della Soup Maker mettere la rucola, i pinoli, il Parmigiano, il pecorino, lo spicchio d'aglio, il sale e mezzo bicchiere di olio d'oliva.
2. Frullare a velocità 1. Aggiungere a poco a poco il restante olio d'oliva dall'apertura nel coperchio fino ad ottenere una crema dalla consistenza morbida.
3. Se non viene utilizzato subito, si conserva per qualche giorno in frigorifero in un contenitore di vetro a chiusura ermetica, coperto con un filo d'olio d'oliva.

Suggerimento: al momento di condire la pasta ammorbidite il pesto di rucola con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta e guarnite con i pinoli, dei gherigli di noce e qualche fogliolina di rucola.

Crema di carciofi su crostini con formaggio di capra

PORZIONI: 4-6

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

- 280 g di carciofi arrostiti in olio d'oliva, sgocciolati conservando l'olio
- 25 g di prezzemolo fresco, tritato
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 1/2 baguette, piccola, tagliata a fette sottili
- 50 g di formaggio di capra di consistenza media, tagliato a fette sottili

1. Mettere i carciofi, il prezzemolo e l'aglio nella Soup Maker con circa metà dell'olio di conservazione dei carciofi. Aggiungere sale e pepe nero macinato fresco. Frullare a velocità 4 finché il composto sia omogeneo.
2. Spennellare le fette di pane con un po' del rimanente olio d'oliva dei carciofi e tostarle leggermente su entrambi i lati sotto il grill.
3. Servire i crostini tiepidi con sopra una fetta di formaggio di capra e un cucchiaino di crema di carciofi.

Sugo al pomodoro fresco

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
COTTURA: 25-30 MINUTI
DOSE PER ½ LITRO DI SUGO

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cipolla media, sbucciata e affettata
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 carota pulita e tagliata a dadini
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 600 g di pomodori freschi, tagliati a pezzettoni
- 1 manciata di foglie di basilico fresco, tritato grossolanamente
- Sale e pepe

1. Impostare il tempo di preparazione a 30 minuti, scaldare l'olio nella base della Soup Maker a temperatura bassa (Low). Aggiungere la cipolla e l'aglio e far soffriggere fino a che si ammorbidiscano.
2. Aggiungere la carota e la passata di pomodoro e continuare a cuocere per altri 1-2 minuti mescolando continuamente con il pulsante Stir.
3. Aggiungere i pomodori, il basilico, il sale e il pepe nero macinato fresco. Far sobbollire per 20-25 minuti, sempre a temperatura bassa (Low).
4. Frullare la salsa a velocità 1 fino ad ottenere una crema liscia. Regolare di sale.



Sugo al pomodoro fresco

Suggerimenti:

Come sugo per la pasta: friggere un po' di pancetta a striscioline in una padella e aggiungere il sugo di pomodoro, servire sulla pasta, guarnendo con scaglie di Parmigiano Reggiano.

Negli involtini: avvolgere delle fettine di prosciutto crudo di Parma attorno a dei pezzetti di petto di pollo e versarci sopra del sugo al pomodoro. Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti o comunque fino a che il pollo sia ben cotto.

Come sugo per le linguine: aggiungere qualche gamberone alla salsa calda di pomodoro, cuocere per alcuni minuti nella Soup Maker fino a che i gamberoni siano ben cotti. Cospargere le linguine lessate con questo sugo, guarnire con abbondante pepe macinato e qualche foglia di basilico.

Ragù di carne

DOSE PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 10 MINUTI +

PREPARAZIONE SUGO AL POMODORO

COTTURA: 1 ORA CIRCA

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 20 g di burro
- 400 g di carne trita di manzo (o in parte di suino)
- 100 g di pancetta dolce, tritata finemente
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di latte fresco intero (facoltativo)
- sale q.b. e pepe macinato fresco

1. Preparare il sugo al pomodoro fresco descritto nella pagina a fianco.
2. In una casseruola dai bordi alti (con rivestimento antiaderente) far sciogliere il burro con l'olio d'oliva e successivamente aggiungere il misto di carne trita e pancetta.
3. Lasciar soffriggere a fuoco medio mescolando continuamente finché tutto il liquido della carne sia completamente asciugato.
4. Continuare a mescolare finché la carne sia ben rosolata (scura e arrostita).
5. Aggiungere il vino rosso e lasciar sfumare.
6. Aggiungere 250 ml di sugo di pomodoro precedentemente preparato (metà della dose ottenuta) e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti, mescolando ogni tanto.
7. Al termine della cottura aggiungere il latte, aggiustare di sale e pepe a piacere.

Suggerimento:

condire delle tagliatelle cotte al dente e servire con formaggio grattugiato.

Dolci



Composta di fragole e fiori di sambuco

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI

- 400 g di fragole mature, tagliate in quattro
- 25 g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di liquore ai fiori di sambuco
- 280 ml di panna da montare

1. Mettere le fragole nella base della Soup Maker con lo zucchero a velo e il liquore ai fiori di sambuco. Impostare il timer a 3 minuti e far sobbollire per 2-3 minuti fino a che le fragole inizino ad ammorbidirsi, ma senza che si spappolino. Interrompere il riscaldamento.

2. Frullare la miscela a velocità 1 fino a ottenere una crema liscia. Lasciar raffreddare.

3. Montare la panna con una frusta o un frullino elettrico fino a farla rassodare, e quindi unire alla purea di fragole.

4. Versare in ciotoline singole e decorare con delle foglioline di menta fresca.

Suggerimento:

si possono sostituire le fragole con altra frutta, come il rabarbaro o l'uva spina, seguendo lo stesso procedimento descritto.

Mini terrine alle ciliegie

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 120 g di zucchero
- 50 g di farina
- 350 g di panna
- 100 g di ciliegie

1. Snocciolare le ciliegie e conservarle in frigorifero. Mettere nella caraffa i tuorli d'uovo e le uova intere, lo zucchero, la farina e la panna. Mettere il coperchio sulla caraffa prima di usare la funzione "Pulse" poi la velocità 1 fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

2. Versare in piccoli stampi individuali antiaderenti e mettere un paio di ciliegie in ogni stampo. Cuocere 10 minuti in un forno ventilato ad una temperatura di 180°C. Degustate caldo.

Suggerimento: è possibile sostituire le ciliegie con pezzetti di ananas, albicocche tagliate a metà, o pezzetti di cioccolato.

Composta di albicocche al miele

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

- 400 g di albicocche
- 200 g di miele
- 30 cl di acqua
- 10 foglie di verbena fresca
- 150 g di mandorle a scaglie

1. Accendere la Soup Maker. Mettere nella caraffa l'acqua, il miele e le foglie di verbena. Mettere il coperchio e portare ad ebollizione impostando la temperatura alta (High).
2. Dopo l'ebollizione, togliere le foglie di verbena e aggiungere le albicocche lavate e snocciolate. Cuocere 10 minuti a temperatura bassa (Low) senza mescolare.
3. Terminata la cottura, togliere la metà del succo di cottura e mettere da parte. Frullare le albicocche alla velocità 2 fino ad ottenere una salsa. Aggiungere le mandorle a scaglie e frullare di nuovo. Riporre in un contenitore ermetico e conservare al fresco.

Suggerimento: per ottenere una salsa, lasciare tutto lo sciroppo nel frullatore prima di frullarlo.

Granita ai frutti di bosco e lime

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
(PIÙ CIRCA 1 H ½ PER IL
CONGELAMENTO)

- 100 ml di acqua calda
- 50 g di zucchero bianco
- 400 g di frutti di bosco, come fragole, lamponi e mirtilli
- scorza e succo fresco di 1 lime

1. Mettere l'acqua e lo zucchero nella Soup Maker. Impostare il timer su 2 minuti, azionare a temperatura alta (High) e portare ad ebollizione.
2. Interrompere il riscaldamento, aggiungere i frutti di bosco e frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere il succo e la scorza di lime e usare brevemente la funzione mescola (Stir).
3. Versare in una ciotola adatta al congelatore e mettere in freezer per circa mezz'ora, o finché il composto inizi a ghiacciare lungo i bordi.
4. Con una forchetta, amalgamare le parti ghiacciate al resto del composto e rimettere in freezer. Mescolare ogni mezz'ora finché tutto il composto abbia una consistenza di scaglie di ghiaccio piuttosto morbide. Servire subito oppure coprire e rimettere in freezer fino al momento di servire.
5. Servire in bicchieri alti o in coppette con una guarnizione di frutti di bosco interi e qualche fogliolina di menta.

Crème Caramel

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI

- 60 cl di latte
- 5 uova
- 120 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 250 g di zucchero per il caramello
- 8 cl di acqua per il caramello

1. Fare un caramello con lo zucchero e l'acqua. Deglassare con 2 cl di acqua fredda per ammorbidirlo e versarlo rapidamente in 6 stampini di ceramica o di vetro. Mettere da parte.
2. Nella caraffa versare il latte, lo zucchero, le uova e l'estratto di vaniglia. Mettere il coperchio sulla caraffa prima di frullare a velocità 1.
3. Versare il composto cremoso negli stampini. Cuocere a bagnomaria in forno ventilato a 170°C per 20 minuti. Lasciar raffreddare la crema e mettere in frigorifero per 6 ore prima di servire.

Suggerimento: per sformare il crème caramel, passare un coltello tra i bordi degli stampini e la crema, poi servire su piatti di piccole dimensioni.



Prugne allo sciroppo

PORZIONI: 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

- 200 g di prugne snocciolate
- 200 g di zucchero di canna
- 40 cl di acqua
- la scorza di un'arancia
- 10 cl di succo d'arancia
- 1 stecca di cannella
- 5 cl di Armagnac

1. Accendere la Soup Maker e nella caraffa mettere l'acqua, la scorza e il succo dell'arancia, lo zucchero, l'Armagnac e la stecca di cannella. Mettere il coperchio e portare ad ebollizione utilizzando la temperatura alta (High).

2. Dopo l'ebollizione aggiungere le prugne snocciolate. Cuocere 5 minuti a temperatura bassa (Low) senza mescolare. Terminata la cottura, versare in una ciotola e mettere da parte.

Suggerimento: le prugne si mangiano fredde con una pallina di gelato alla vaniglia.

Mousse al cioccolato

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

- 700 g di cioccolato
- 70 cl di panna da montare
- 250 g di marmellata di arance

1. Versare nella caraffa la panna ben fredda. Mettere il coperchio e frullare utilizzando la funzione "pulse" per ottenere una panna montata compatta, ma non troppo soda. Conservare in frigorifero.

2. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Versarlo ben caldo sulla panna montata. Mescolare per ottenere una mousse omogenea.

Suggerimento: mettere un po' di marmellata in 6 coppette di vetro e riempire con la mousse al cioccolato. Conservare in luogo fresco per 2 ore. Cospargere con scaglie di cioccolato prima di servire.



Panna cotta alla vaniglia con salsa di lamponi

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI PIÙ 6

ORE DI RAFFREDDAMENTO

Per la salsa

- 300 g di lamponi,
- 25 g di zucchero a velo

Per la panna cotta

- 5 fogli di gelatina in fogli
- 600 ml di panna
- 200 ml di latte intero
- 125 g di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia

1. Preparare la composta ponendo i lamponi nella Soup Maker con lo zucchero a velo. Accendere su fuoco lento (Simmer) e scaldare dolcemente per 2-3 minuti fino a che i frutti di bosco inizino a rompersi. Interrompere il riscaldamento e frullare a velocità 1 fino ad ottenere una crema liscia. Versare in una ciotola da portata e mettere da parte fino al momento di servire. Sciacquare la caraffa della Soup Maker.

2. Preparare la panna cotta iniziando con l'immergere la gelatina in acqua fredda per 5 minuti finché si ammolli. Mettere la panna, il latte, lo zucchero e l'essenza di vaniglia nella Soup Maker pulita, impostare il timer a 2 minuti e scaldare a temperatura bassa (Low), mescolando di tanto in tanto fino a che lo zucchero si sia sciolto.

3. Strizzare i fogli di gelatina uno alla volta per eliminare l'acqua e aggiungerli alla crema tiepida, sempre uno alla volta, mescolando (tasto Stir); frullare a velocità 1 dopo avere aggiunto ogni foglio di gelatina.

4. Preparare gli stampini per la panna cotta sciacquando con acqua fredda 6 formine di metallo per budino da 200 ml lasciandole umide. Versare la miscela di panna negli stampini e far raffreddare prima di mettere in frigo per 6 ore. Servire la panna cotta guarnita con cucchiataie di salsa di lamponi.

Suggerimento: è possibile sostituire i lamponi con altri frutti di bosco come fragole, mirtilli o more. Per sformare la panna cotta, immergere velocemente ogni formina in acqua bollente e capovolgerla sul piatto da portata.

Zuppa di pesche alla verbena

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

- 70 cl di vino moscato
- 150 g di zucchero semolato
- ½ mazzetto di verbena fresca
- 8 pesche gialle e mature
- 6 palline di gelato alla vaniglia
- 60 g di mandorle tostate e tritate

1. Accendere la Soup Maker, versare il vino moscato nella caraffa, aggiungere lo zucchero e le foglie di verbena. Mettere il coperchio e portare ad ebollizione impostando la temperatura alta (High). Mescolare una o due volte utilizzando il pulsante Stir. Passare alla temperatura bassa (Low) per 10 minuti.

2. Terminata la cottura, versare il composto in un colino posto sopra una ciotola per togliere le foglie di verbena. Lasciar raffreddare per 1 ora.

3. Immergere le pesche in acqua bollente e raffreddarle immediatamente. Togliere la pelle dalle pesche e tagliarle a quarti. Versare il succo sopra le pesche e mescolare delicatamente. Refrigerare 4 ore prima di servire.

Suggerimento: servire la zuppa di pesche molto fredda, accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia e cospargere con le mandorle.

Bevande calde & fredde



Cioccolata calda all'arancia

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

- 20 cl di acqua
- 100 g di zucchero semolato
- 1 arancia
- 1 baccello di vaniglia
- 220 g di cioccolato fondente tritato
- 30 cl di latte
- 10 cl di panna da montare

1. Accendere la Soup Maker. Versare nella caraffa l'acqua, lo zucchero, i semi raschiati all'interno del baccello di vaniglia, la scorza grattugiata dell'arancia e il succo. Mettere il coperchio sulla caraffa. Portare a ebollizione impostando la temperatura alta (High).

2. Aggiungere il cioccolato. Mescolare delicatamente utilizzando il pulsante Stir. Aggiungere il latte e la panna e passare alla temperatura fuoco lento (Simmer) per 5 minuti. Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente. Degustare calda.

Variante: potete sostituire la panna con il latte di cocco e lo zucchero con il miele.

Vin brulé

PORZIONI: 6

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

- 70 cl di vino rosso
- 1 limone
- 1 arancia
- 2 bastoncini di cannella
- 1 baccello di vaniglia
- 180 g di zucchero di canna
- 2 stelle di anice
- 2 chiodi di garofano
- ¼ cucchiaino di pepe di Sichuan

1. Accendere la Soup Maker. Versare il vino rosso nella caraffa e mettere il coperchio. Portare ad ebollizione impostando la temperatura alta (High). Aggiungere lo zucchero, la vaniglia, le spezie, la scorza d'arancia e di limone. Rimettere il coperchio sulla caraffa. Mescolare utilizzando il pulsante Stir.

2. Impostare la temperatura bassa (Low) per 25 minuti. Utilizzare il pulsante mescola (Stir) regolarmente. Pelare al vivo gli agrumi con l'aiuto di un coltellino e tagliare la polpa a dadini. Disporre nei bicchieri qualche dadino di arancia e limone e versare il vino caldo usando un setaccio.

Suggerimento: è possibile sostituire il vino rosso con vino bianco, aggiungendo un po' d'acqua e un po' di noce moscata.

Smoothie del giardiniere

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 100 g di broccoli cotti
- 100 g di foglie di spinaci cotti
- 100 g di piselli cotti
- ¼ di cetriolo pelato
- la polpa di un avocado maturo
- 10 cl di succo di carota
- 10 cl di latte di soia
- 1 vasetto di yogurt
- sale
- pepe macinato fresco

1. Mettere nella caraffa il succo di carota, il latte di soia, i pezzetti di cetriolo, i broccoli, gli spinaci, l'avocado e i piselli. Mettere il coperchio sulla caraffa e frullare utilizzando la funzione "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere un frullato liscio e omogeneo.

2. Aggiungere lo yogurt alla fine della preparazione. Aggiustare di sale e passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare lo smoothie.

Smoothie della colazione

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 4 carote, pelate e tagliate a pezzettini
- 20 cl succo d'arancia
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 2 caprini freschi
- 15 cl di latte di soia

1. Mettere nella caraffa il succo d'arancia, i pezzetti di carota, il latte di soia, lo zenzero. Mettere il coperchio sulla caraffa e frullare utilizzando la funzione "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere un frullato liscio e omogeneo.

2. Aggiungere i caprini alla fine della preparazione e frullare nuovamente. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare lo smoothie.



Piña Colada

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 300 g di polpa di ananas fresco
- 10 cl di acqua
- 8 cl di rum bianco
- 15 cl di latte di cocco
- 100 g di latte condensato zuccherato
- 100 g di ghiaccio

1. Mettere nella caraffa l'acqua, i pezzi di ananas, il ghiaccio, il latte condensato e il latte di cocco. Mettere il coperchio e frullare utilizzando la modalità "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere un frullato liscio ed omogeneo.

2. Aggiungere il rum alla fine della preparazione. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare la Piña Colada. Aggiungere il ghiaccio tritato nei bicchieri.

Smoothie al mango

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 1 mango maturo
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 vasetti di yogurt
- 10 cl di latte
- 150 g di ghiaccio

1. Mettere nella caraffa la polpa del mango, il latte, il ghiaccio, lo zucchero e lo yogurt. Mettere il coperchio e frullare utilizzando la modalità "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere un frullato liscio ed omogeneo. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare lo smoothie.

Smoothie alla fragola

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 300 g di fragole
- 20 cl di latte
- 2 cucchiaini di panna
- 100 g di ghiaccio
- 30 cl di panna da montare
- ½ baccello di vaniglia
- 12 mini meringhe
- 8 fragole grandi
- 100 g di gocce di cioccolato

1. Versare nella caraffa la panna con i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia. Frullare alla velocità 2 per ottenere una panna montata. Mettere da parte in frigorifero.

2. Lavare le fragole e togliere le foglioline. Metterle nel la caraffa con la panna fresca, il latte, le foglie di menta e il ghiaccio. Mettere il coperchio e frullare alla velocità 3 fino ad ottenere un frullato cremoso. Passare il composto al setaccio, se necessario.

3. Versare il frullato nei bicchieri. Aggiungere le fragole a dadini e un cucchiaino colmo di panna montata. Cospargere con scaglie di cioccolato e decorare con due piccole meringhe.

Suggerimento: potete sostituire la panna con una pallina di gelato alla vaniglia per una consistenza più corposa.

Milk-shake al cioccolato

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI
COTTURA: 10 MINUTI

- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 4 palline di gelato al cioccolato
- 50 g di miele liquido
- 60 cl di latte
- 100 g di ghiaccio

1. Mettere nella caraffa il latte, il cacao, il miele, il cioccolato e i cubetti di ghiaccio. Mettere il coperchio e frullare alla velocità 2 fino ad ottenere una consistenza omogenea. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare il milk-shake.



Milk-shake alla banana

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI
COTTURA: 10 MINUTI

- 3 banane mature
- 30 cl di latte intero
- 3 palline di gelato alla vaniglia
- marmellata di limone

1. Mettere nella caraffa il latte, le banane sbucciate e tagliate a pezzi e il gelato alla vaniglia. Mettere il coperchio e frullare alla velocità 3 fino ad ottenere un frullato liscio ed omogeneo. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere un po' di marmellata di limone sul fondo di ogni bicchiere e versarci sopra il milk-shake. Degustare molto freddo.

Mojito alle fragole

PORZIONI: 4
PRONTO IN 15 MINUTI

- 300 g di fragole fresche
- Succo di 2 limoni
- 10 foglie di menta
- 120 g di zucchero di canna
- 10 cl di rum bianco
- 10 gocce di Angostura
- 100 g di ghiaccio
- 10 cl di acqua frizzante

1. Lavare le fragole e togliere le foglioline. Nella caraffa versare le fragole, i cubetti di ghiaccio, il succo di limone, lo zucchero, le gocce di Angostura, le foglie di menta. Mettere il coperchio e frullare utilizzando la funzione "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere un frullato liscio ed omogeneo. Aggiungere l'acqua frizzante e il rum alla fine della preparazione. Passare il composto al setaccio, se necessario.

Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer per 15 minuti per dare loro un aspetto ghiacciato prima di versare il mojito. Aggiungere del ghiaccio tritato nei bicchieri.

Frappé al caffè

PORZIONI: 4
PRONTO IN 5 MINUTI

- 4 cubetti di ghiaccio
- 2 tazzine di caffè freddo forte
- ½ l di latte intero
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchierino di liquore
(secondo i gusti: cognac, rhum o
altro secondo i gusti)
- qualche chicco di caffè per guarnire

1. Mettere nella Soup Maker i cubetti di ghiaccio, il caffè, il latte, lo zucchero e il liquore e frullare utilizzando la funzione "Pulse" poi utilizzare la velocità 2 fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa. Versare in bicchieri da cocktail e guarnire con i chicchi di caffè.

Suggerimento: per un tocco speziato utilizzare 2 cucchiaini di liquore alla vaniglia oppure qualche goccia di sciroppo alla vaniglia e una volta versato il frappé nei bicchieri spolverare con cannella in polvere.



