



POLPETTE DI POLPO AL PROFUMO DI LIMONE E PEPE VERDE

30 min. 1 h. facile 12 porzioni Per %quantità%
%porzione%: Energia 1075 kJ/ 257 kcal, Proteine 6.2 g, Carboidrati 1 g, Grassi 21.2 g

INGREDIENTI

700 g di acqua
2 pizzichi di sale
500 g di polpo fresco pulito
200 g di patate a fette
100 g di pane raffermo a pezzi
1 limone, preferibilmente biologico, la scorza (senza la parte bianca)
1 pizzico di pepe verde in grani
1 uovo
olio per frittura q.b.

UTENSILI UTILI

padella antiaderente dai bordi alti per frittura, carta assorbente da cucina, mestolo forato

BIMBY CON

Varoma, misurino, spatola

PREPARAZIONE

1. Mettere nel boccale l'acqua e il sale. Posizionare il recipiente del Varoma e al suo interno il polpo, posizionare il vassoio e disporvi le patate. Chiudere il Varoma con il coperchio e cuocere a vapore: **30 min./Varoma/vel. 2**. Togliere **con attenzione** il Varoma. Svuotare ed asciugare il boccale.
2. Mettere nel boccale il pane, la scorza di limone, il pepe e il sale, tritare: **10 sec./vel. 8**. Riunire sul fondo con la spatola.
3. Aggiungere l'uovo, il polpo e le patate cotte, frullare: **20 sec./vel. 6**.
4. In una padella scaldare abbondante olio per frittura. Nel frattempo, con l'impasto ottenuto formare delle polpette (Ø 5 cm).
5. Friggere le polpette poche per volta fino a completa doratura (vedere varianti). Scolare le polpette con un mestolo forato e adagiarle su carta assorbente da cucina.
6. Servire calde.

VARIANTI

- È possibile cuocere le polpette in forno. In questo caso, preriscaldare il forno a 180°C, foderare una teglia con carta forno e cuocere per 15-20 minuti o fino a completa doratura.

CURIOSITÀ E INFORMAZIONI

- Questa ricetta è stata proposta dal team di Immacolata Mocerino della Divisione Partenopea.

MEDIA





TORTA COOK-KEY®

🕒 1 h. ⌚ 2 h. 🍴 medio 🍴 8 porzioni 📊 Per %quantità%

%porzione%: Energia 2987 kJ/ 714 kcal, Proteine 10.6 g, Carboidrati 153.4 g, Grassi 6.5 g, Colesterolo 121.3 mg, Fibre 2.2 g

INGREDIENTI

Pan di Spagna

burro q.b.

260 g di farina tipo 00

200 g di zucchero

2 uova

50 g di acqua

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito in polvere per dolci

Crema al limone

100 g di zucchero

40 g di farina tipo 00

3 limoni, la scorza (senza la parte bianca)

500 g di latte

2 uova

Pasta di zucchero

5 g di gelatina in fogli

25 g di acqua

550 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

50 g di miele di acacia o 50 g di

sciroppo di glucosio

Terminare la preparazione

5 kiwi maturi, sbucciati e a fettine

UTENSILI UTILI

tortiera, spatola da pasticceria, stecchini in legno per spiedini, ciotola, pellicola trasparente, coltello a seghetto per pane, piatto da portata, matterello, coltellino

PREPARAZIONE

Pan di Spagna

1. Preriscaldare il forno a 160°C. Imburrare una tortiera rettangolare e tenere da parte.
2. Mettere nel boccale la farina 00, lo zucchero, le uova, l'acqua e il sale, mescolare: **1 min./vel. 5**.
3. Aggiungere il lievito e amalgamare: **20 sec./vel. 5**. Trasferire il composto nella tortiera preparata e livellare la superficie con una spatola da pasticceria.
4. Cuocere in forno caldo per 40 minuti (160°C). Controllare la cottura effettuando la prova stecchino: se è asciutto, il pan di Spagna sarà cotto. Togliere con attenzione dal forno e lasciare raffreddare. Nel frattempo, preparare la crema al limone.

Crema al limone

5. Nel boccale pulito e asciutto mettere lo zucchero, la farina 00 e la scorza di limone, polverizzare: **30 sec./vel. 10**. Riunire sul fondo con la spatola.
6. Aggiungere il latte e le uova, cuocere: **7 min./90°C/vel. 4**. Trasferire la crema in una ciotola, coprire con pellicola trasparente a contatto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo, preparare la pasta di zucchero.

Pasta di zucchero

7. In una ciotola mettere in ammollo i fogli di gelatina con 25 g di acqua e tenere da parte.
8. Nel boccale pulito e asciutto mettere 250 g di zucchero e lo zucchero vanigliato, polverizzare: **20 sec./vel. 10**. Trasferire in una ciotola.
9. Mettere nel boccale i restanti 300 g di zucchero e polverizzare: **20 sec./vel. 10**. Togliere dal boccale 50 g di zucchero a velo e trasferire il restante nella ciotola con lo zucchero a velo vanigliato.
10. Mettere nel boccale la gelatina con la sua acqua, il miele e scaldare: **40 sec./60°C/vel. 2**, poi mescolare: **30 sec./vel. 5**.
11. Aggiungere lo zucchero a velo vanigliato e mescolare: **Turbo/1.0 sec./5-6 volte**. Si dovranno ottenere delle grosse briciole. Spolverizzare il piano di lavoro con un po' dello zucchero a velo tenuto da parte e trasferirvi le briciole di pasta di zucchero. Compattare con le mani fino a formare una

BIMBY CON

misurino, spatola

palla liscia e avvolgere la pasta di zucchero con pellicola trasparente. Riporre in frigorifero sino al momento di utilizzare.

Terminare la preparazione

12. Sformare il pan di Spagna e, con un coltello seghettato tagliarlo a forma di Cook-key®. Poi dividere a metà il pan di Spagna tagliandolo orizzontalmente. Trasferire una delle 2 metà su un piatto da portata e farcire con la crema al limone e le fettine di kiwi. Chiudere con l'altra metà.
13. Riprendere la pasta di zucchero e con il matterello stenderla sul piano di lavoro aiutandosi con lo zucchero a velo per evitare che si attacchi. Ricoprire la torta con la pasta di zucchero, facendola aderire alla superficie della torta e con un coltellino rifinire i lati per rimuovere la pasta in eccesso.
14. Decorare a piacere (vedere consigli) e servire.

CONSIGLI

- Per decorare la torta Cook-key® colorare di verde scuro la pasta di zucchero e ricavare le lettere che compongono la parola Bimby®. Poi sistemare le lettere sulla superficie della torta.

CURIOSITÀ E INFORMAZIONI

- Questa ricetta è stata proposta dal team di Annalisa Garofoli della Divisione Panta Rei.

MEDIA



VELLUTATA DI PISELLI CON TORTINO DI PATATE E GAMBERI

🕒 20 min. ⌚ 1 h. 🍴 facile 🍽️ 6 porzioni 📊 Per %quantità%

%porzione%: Energia 1391 kJ/ 332 kcal, Proteine 16.9 g, Carboidrati 28.4 g, Grassi 16.8 g, Colesterolo 109.2 mg, Fibre 7.2 g

INGREDIENTI

30 g di gambo di sedano
 30 g di carota, pelata e a pezzi
 30 g di cipolla in quarti
 30 g di olio extravergine di oliva + q.b.
 500 g di piselli surgelati
 600 g di patate, pelate (100 g a pezzi e 500 g a fette)
 1 dado per brodo vegetale
 800 g di acqua
 6 gamberoni giganti crudi, sgusciati e privati dell'intestino
 burro q.b.
 farina tipo 00 q.b.
 100 g di formaggio fresco spalmabile
 1 cucchiaino di sale

UTENSILI UTILI

carta forno, stampini o pirottini di carta stagnola, 6 piatti da portata

BIMBY CON

misurino, spatola, Varoma

PREPARAZIONE

1. Mettere nel boccale il sedano, la carota e la cipolla, tritare: **5 sec./vel. 5**. Riunire sul fondo con la spatola.
2. Aggiungere l'olio extravergine di oliva e insaporire: **3 min./120°C/vel. 1**. Nel frattempo, foderare il vassoio del Varoma con un foglio di carta forno, prestando attenzione a non coprire le fessure frontali e tenere da parte.
3. Unire i piselli, 100 g di patate, il dado e l'acqua. Posizionare il recipiente del Varoma e sistemarvi i restanti 500 g di patate a fette. Posizionare il vassoio del Varoma e disporvi all'interno i gamberoni. Chiudere il Varoma con il coperchio e cuocere: **10 min./Varoma/vel. 2**. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180°C, imburrare e infarinare 6 stampini.
4. Togliere **con attenzione** il vassoio del Varoma e tenere da parte. Chiudere il Varoma con il coperchio e cuocere ancora: **15 min./Varoma/vel. 2**. Poi togliere **con attenzione** il Varoma e tenere da parte.
5. Frullare il contenuto del boccale: **1 min./vel. 9**. Riunire sul fondo con la spatola.
6. Aggiungere il formaggio fresco spalmabile e frullare: **15 sec./vel. 5**. Trasferire la vellutata in 6 piatti fondi e tenere da parte in caldo. Lavare il boccale.
7. Mettere nel boccale le patate cotte al vapore e il sale, frullare: **20 sec./vel. 3**. Trasferire il composto di patate negli stampini preparati.
8. Cuocere in forno caldo per 10 minuti (180°C). Togliere con attenzione dal forno e sformare i tortini di patate al centro di ciascun piatto.
9. Disporre sopra a ogni tortino un gamberone cotto a vapore, irrorare con un filo di olio extravergine di oliva e servire.

CONSIGLI

- Per una ricetta più veloce, invece di fare i tortini in forno, realizzare con il composto di patate delle quenelle.

CURIOSITÀ E INFORMAZIONI

- Questa ricetta è stata proposta dal team di Antonella Grasso della Divisione Aracne.

MEDIA

