

GATEAU DI PATATE

Ingredienti:

1 bel chilo abbondante di patate
pane grattugiato
un po' di latte
sale e pepe
250 g di fior di latte o mozzarella o pizzottella o formaggio filante
200 gr di salame o mortadella o prosciutto cotto
qualche sottileta
burro o margarina
4 o 5 uova

Procedimento:

Nel boccale la mozzarella,
tritare vel. 7 per 5 sec. e mettere da parte.
Tritare il salume a vel. 7 per 5 secondi e aggiungere alla mozzarella.
Le patate pelate e pulite tagliarle a tocchi e metterle nel Varoma.
Nel Boccale 800 gr di acqua, posizionare il Varoma, 30 min. temp. Varoma
vel. 1,
A cottura ultimata, gettare l'acqua e versare le patate nel boccale, lavorare
qualche secondo a vel. 4 - 5,
Quando il composto è tiepido unire mozzarella e il salume tritati, burro, uova,
sale e pepe, 20 sec. Antiorario vel. 5,
Il composto deve risultare soffice, quindi non lavorare troppo.
Imburrare un tegame e versare una parte del composto livellandolo,
mettere qualche fiocco di burro, versare l'altro composto e livellare.
Cospargere di pane grattugiato e ancora qualche fiocco di burro.
Infornare a 180° per minimo mezz'ora.

CARCIOFI TRIFOLATI

Ingredienti 6 carciofi

40 g di olio
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
50 g di vino bianco secco (a piacere)
1 limone
1 cucchiaino di farina bianca
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua, succo di limone e farina per circa 15 minuti.

Tritare prezzemolo e aglio: 5 sec. vel. 7.

Mettere da parte metà del trito.

Versare l'olio e i carciofi, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft.

Sfumare col vino, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura per altri 10 min. 100° Antiorario vel. Soft.

Il tempo di cottura può variare secondo la qualità dei carciofi e del gusto personale.

VARIANTE FUNGHI: Si possono cucinare i funghi, nello stesso modo e con lo stesso metodo, ma lavandoli con sola acqua.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Ingredienti

500 g di cipolline

600 g di acqua

40 g di olio

50 g di aceto

20 g di zucchero

2 foglie di alloro

sale e pepe q.b.

Procedimento

Dopo aver pulito le cipolline metterle nel boccale, versare acqua sale e alloro e cuocere 15 min.

100° Antiorario vel. Soft.

Terminata la cottura togliere il liquido tenendo dentro le cipolline.

Mettere l'olio e rosolare 4 min.

100° Antiorario vel. Soft.

Unire aceto e zucchero e cuocere per altri 5 min.

Varoma Antiorario vel. Soft.

Servire calde.

BIETOLE E PATATE

Ingredienti:

1 fascetto di bietole

2 o 3 patate

15 g olio

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di aceto balsamico.

Procedimento

Inserire l'olio nel boccale con lo spicchio d'aglio e far insaporire 5 min. 100° Vel. 1.

Introdurre le bietole lavate ma non sgocciolate più un misurino e 1/2 di acqua. Contemporaneamente mettere le patate tagliate a tocchetti e far cuocere tutto per 20 min. circa, 100° vel. 1 antiorario.

Due minuti prima della fine, salare e mantecare con un cucchiaino di aceto balsamico.