

FAVE

Ingredienti:

- 350g di fave bianche
- 1 patata cruda
- 500g di acqua
- 50g di olio d'oliva
- sale

per servire:

- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Fai ammorbidire le fave in acqua per 12 ore, scolale e inseriscile nel boccale con l'acqua e la patata.

Cuoci per 30 minuti a temperatura 100/antiorario/velocità cucchiaino.

Unisci olio e sale: 5 minuti temperatura 100 velocità 4.

Servila con un filo di olio d'oliva extra-vergine.

TORTINO DI ZUCCHINE

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 Cipolla Fresca
- 50 gr Olio d'Oлива
- 250 gr Zucchine
- 150 gr Latte
- 20 gr Burro
- 50 gr Farina
- 1 Uovo
- 30 gr Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Inserisci nel boccale la cipolla. **3 Sec. Vel. 7.**

Aggiungi l'olio. **3 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi le zucchine tagliate a pezzi. **30 Min. 100° Vel. 1.**

Frulla. **5 Sec. Vel.6.**

Aggiungi nel boccale il latte, la farina, il burro e q.b. di sale e pepe. **6 Min. 90° Vel. 4.**

Aggiungi l'uovo, il parmigiano reggiano. Frulla **20 Sec. Vel. 5.**

Versa il composto in una teglia e inforna **20 Min. 220°.**

Deve fare una crosticina.

PANZEROTTI

Ingredienti:

acqua: 200 gr.

latte 100gr.

olio 50 gr.

sale fino 1 cucchiaino raso
semola 350 gr.
farina bianca 200 gr.
lievito di birra 1

Impasto:

Tempo: 1 minuto.
Tasto spiga.
Velocità 5- 10 sec.

preparare i panzerotti - farcire e friggere

PANZEROTTI (lievito istantaneo)

Ingredienti:

latte 250gr.
panna da cucina: 3 cucchiaini
sale fino: 1 cucchiaino raso
lievito istantaneo: 1 bustina
farina 500 gr.

Impasto:

Tempo: 1 minuto.
Tasto spiga.
Velocità 5 - 10 sec.

preparare i panzerotti - farcire e friggere

BABA' RUSTICO

Patate lesse: 100 gr.
latte 100 gr.
burro 100 gr.
sale fino 1 cucchiaino raso
zucchero 1 cucchiaino raso
lievito birra 1
uova 4
farina bianca 400 gr.

Impasto:

Tempo: 1 minuto.
Tasto spiga.
Velocità: 5

FOCACCIA CON CIPOLLA (senza lievito)

Ingredienti:

riscaldare i liquidi a 50°C per 3 minuti

acqua 100gr.

vino bianco 100 gr.

olio 100 gr.

sale fino 1 cucchiaino raso

farina bianca 500 gr.

Impasto:

Tasto spiga.

Velocità 5

Tempo: 20 sec.

RIPIENO PER FOCACCIA ALLA CIPOLLA

- mettere a bagno la cipolla per 2 ore;
- tritare la cipolla;
- mettere nel boccale la cipolla tritata con 50 gr di olio;
- fare cuocere l'impasto per 35 minuti – velocità soft – temp. Varoma.