

COLOMBA PASQUALE

Ingredienti

- 100 gr Farina "0"
- 500 Farina Manitoba
- 150 gr Zucchero
- 1 Cubetto Lievito di Birra
- 100 gr Scorzette d'Arancia e Cedro (oppure Cioccolato)
- 200 gr Burro
- 2 Uova Intere+1 Tuorlo
- 100 gr Latte
- 1 Pizzico di Sale

Per la glassa

- 50 gr Albume Leggermente Battuto
- 50 gr Mandorle + alcune Mandorle intere
- 4 Amaretti
- 150 gr Zucchero
- Zucchero in granella a piacere.

Come preparare la Colomba Pasquale

1° Impasto

Inserisci nel boccale 100 gr di farina, il cubetto di lievito e 50 gr di acqua. Impasta **3 Min. Vel. Spiga**.

Lascia lievitare nel boccale (deve raddoppiare).

2° Impasto

Aggiungi al panetto lievitato la farina, le uova, 100 gr di burro, il latte, lo zucchero, il sale. **3 Min. Vel. Spiga**.

Lascia ancora lievitare nel boccale (deve raddoppiare).

3° Impasto

Aggiungi il restante burro, le scorzette spatolando (deve risultare un impasto morbido e staccarsi dalle pareti).

Metti in uno stampo a forma di colomba e lascia lievitare coperta.

Nel frattempo, prepara la glassa.

Inserisci nel boccale lo zucchero, le mandorle, gli amaretti. **20 Sec. Vel. 7**.

Aggiungi gli albumi e copri la colomba prima di infornare.

Cospargila di zucchero in granella a piacere e mandorle.

Metti nel forno caldo a **190° per 30 Min.** circa.

Copri la colomba con carta forno, abbassa a **150°** e cuoci per altri **30 Min.** circa.

Per sapere se è cotta, al solito, devi inserire uno stecchino di legno nel centro e dovrà uscirne asciutto.

Consiglio

Metti sul fondo del forno una teglia (più grande della colomba) con acqua perché gonfiando può cadere la glassa. Così la teglia può raccogliere even-

tuali fuoriuscite di glassa. io uso, la "leccarda", quella piatta e nera del forno, con un dito d'acqua dentro. Si evitano, così, odori e fumo. E' spettacolare ne vale la pena!!!

TORTA DI MANDORLE E RICOTTA

Ingredienti

- 500 gr Ricotta
- 100 gr Mandorle Intere
- 1 Confezione Amaretti
- 300 gr Farina
- 100 gr Burro Ammorbidito
- 100-150 gr Zucchero
- 1 Uovo
- 1 Pizzico Sale
- 1 Bustina Lievito
- 1 Bustina Vanillina o un Cucchiaino Zucchero Vanigliato Bimby
- Zucchero a Velo q.b.

Preparazione:

Tieni da parte 4 mandorle.

Inserisci il resto delle mandorle nel boccale e trita. **10 Sec. Vel. 4.**

Metti da parte.

Inserisci gli amaretti nel boccale e trita. **10 Sec. Vel. 4.** Metti da parte.

Aggiungi la ricotta alle due polveri e amalgama. **50 Sec. Vel.5.**

Metti da parte.

Metti nel boccale la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro e la vanillina.

1 Min. Vel 5.

Sbriciola metà della pasta ottenuta in una teglia imburrata da 24 cm.

Distribuisci il ripieno in modo omogeneo.

Sbriciola sopra l'altra metà di pasta.

Taglia a fettine le mandorle messe da parte e mettile sopra.

Cuoci in forno. **35 Min. 200°.**

Una volta fredda, cospargi di zucchero a velo.

TORTINO DI ZUCCHINE

Ingredienti

(per 4 persone)

- 1 Cipolla Fresca
- 50 gr Olio d'Oliva
- 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.

FRITTATA DI CARCIOFI AL VAROMA

Ingredienti

(per 2 persone)

- 4 Uova
- Prezzemolo Qualche Ciuffo
- 1 Carciofo Pulito
- 20 gr Olio d'Oliva
- 10 gr Vino Bianco
- 500 gr Acqua

Inserisci nel boccale le uova. **5 Sec. Vel.4.** Metti da parte.

Dai una sciacquata con l'acqua al boccale.

Inserisci il prezzemolo. **3 Sec. Vel.7.**

Pulisci bene il carciofo e taglialo in striscette sottili. Inserisci il carciofo nel boccale e aggiungi l'olio. **5 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Aggiungi il vino bianco e prosegui la cottura **5 Min. 100° Antiora-**

rio Vel. Soft.

Unisci i carciofi alle uova sbattute e metti il tutto nel vassoio del Varoma foderata con carta forno.

Versa l'acqua nel boccale. Chiudi il Bimby.

Posiziona sopra il vassoio del Varoma. **13 Min. Temp Varoma Vel.1.**