

Ricette-Bimby.net

LE RICETTE DI NEA



5 ricette inedite



INDICE

ANTIPASTI

Spuma di tonno e stracchino	8
Muffin di feta e pomodori secchi Esclusiva	10
Vol au vent con fonduta	12
Guacamole	14

PRIMI

Risotto al radicchio e gorgonzola Esclusiva	16
Vellutata di cavolo viola	18
Rigatoni speck e zucchine	20
Gnocchi di ricotta	22
Plumcake di polenta	24

SECONDI

Chili vegetariano Esclusiva	26
Polpette di ricotta	28
Gamberoni in salsa al curry	30

Quiche patate e porri	32
---------------------------------------	----

CONTORNI

Sformatini di patate e broccoli Esclusiva	36
---	----

Purè di spinaci	38
---------------------------------	----

Patate duchessa	40
---------------------------------	----

Cipolline in agrodolce	42
--	----

DOLCI

Muffin cioccolato e burro d'arachidi Esclusiva	45
--	----

Budino al cocco	47
---------------------------------	----

Biscotti di riso	49
----------------------------------	----

Lemon curd	51
----------------------------	----

Gelato al cioccolato	53
--------------------------------------	----

LIEVITATI

Pizza senza glutine	56
-------------------------------------	----

Panini per Hamburger	58
--------------------------------------	----

Pangoccioli	60
-----------------------------	----

Focaccia ai cereali	61
-------------------------------------	----

SALSE E CONSERVE

Salsa messicana per Nachos	64
Pesto di carote	66
Chutney di zucca e pomodori	68
Marmellata fichi e zenzero	70

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, yellow soup. In the background, a plate with a blue and white patterned rim holds two golden-brown, fried items, possibly dumplings or fritters. The entire scene is set against a vibrant red background.

1

ANTIPASTI



Spuma di tonno e stracchino

Ingredienti

- 200 gr di stracchino
- 3 scatolette di tonno (da 80 gr l'una)
- 5 cucchiaini di maionese

Preparazione

Mettere nel boccale lo stracchino e il tonno sgocciolato, frullare: 30 sec. vel. 4, aggiungere la maionese, amalgamare: 1 min. vel. 4. Tenere in frigo fino all'utilizzo. Servire su crostini di pane accompagnati a piacere da mezza oliva verde.





6

LIEVITATI



Pizza senza glutine

Ingredienti

- 450 gr di farina mix senza glutine
- 300 ml di acqua tiepida
- 15 gr di lievito di birra fresco
- 1 patata media bollita
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- olio evo q. b.

Preparazione

Mettere nel boccale acqua, il lievito e zucchero, emulsionare: 20 sec. vel. 4 e lasciar riposare per 10 minuti in modo che il lievito si attivi. Aggiungere la farina, la patata lessata e schiacciata con una forchetta, il sale e 1 cucchiaio di olio Evo, impastare: per 30 sec. vel 5 e poi 1 min. vel Spiga. Prendere l'impasto e impastarlo per qualche minuto con le mani, riporre in una ciotola leggermente unta d'olio e lasciare lievitare per circa 2 ore coperta con un canovaccio pulito o comunque fino al raddoppio (io l'ho lasciato nel forno spento con la luce accesa). Stendere la pasta lievitata con le mani su una teglia ricoperta di carta forno e unta leggermente d'olio, condire a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. Lasciar intiepidire leggermente e servire.



SEGUIMI SUI SOCIAL



[Facebook](#)



[Twitter](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)