

Il menù di Dolce Cannella

<http://blog.giallozafferano.it/dolcecannella/>

FUSILLI CAROTE, PROSCIUTTO CRUDO E SESAMO

INGREDIENTI (per due persone)

- 160 g di fusilli
- 2 carote
- 5 fette di prosciutto crudo
- 1/2 scalogno
- Una manciata di uva sultanina
- Un cucchiaio di semi di sesamo
- Un cucchiaio abbondante di pangrattato
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Nel boccale del bimby inserite le carote a pezzetti e lo scalogno tritate 10 secondi vel. 8

Riunite sul fondo aggiungete l'olio e rosolate 100°, per 5 minuti vel. 1

Aggiungete il prosciutto crudo tagliato a listarelle e l'uva sultanina (precedentemente ammollata in una tazza d'acqua e strizzata) ANTIORARIO 100°, 2 minuti vel. Cucchiaio (Soft).

In una padella larga e calda abbrustolite un minuto i semi di sesamo e il pane grattugiato.

Cuocete i fusilli al dente in abbondante acqua salata e scolate.

Unire nella padella con il pane e il sesamo, il condimento alle carote e la pasta e saltate in padella per un minuto.

Spolverate di pepe e decorate con altri semi di sesamo!





SALMONE AL VAROMA IN SALSA DI ARANCIA

Ingredienti

- il succo di 2 arance
- 50 g di acqua
- 2 cucchiaini scarsi di farina 00
- 50 g di olio EVO
- 1 pizzico di dado bimby
- salmone fresco in tranci
- Alcune fettine di arancia
- qualche rametto di rosmarino
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Posizionare i tranci di salmone su un foglio di carta forno aggiungendo alcuni rametti di rosmarino delle fettine di arancia, del timo, una spolverata di pepe e un pizzico di sale. Chiudere la carta forno e sistemarla sul vassoio del Varoma.

Nel boccale unire olio e farina, tostare: 2 min. 100° vel. 3,

Aggiungere il succo delle arance, l'acqua e il pizzico di dado, cuocere: 15 min. Varoma vel. 3.

Completare la cottura del salmone per altri 15 minuti in forno preriscaldato a 200°.

Servire il salmone accompagnandolo con la salsina e... **Buon appetito!**

Segui le mie ricette su FACEBOOK [Le ricette di dolce cannella per il Bimby](#)



CREMA CATALANA

Ingredienti

- 500g di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- La buccia di un limone non trattato (io uso il pelapatate per ricavare solo la parte gialla)
- Cannella in polvere
- 25 g di fecola di patate amido di mais
- Zucchero di canna



0

PREPARAZIONE

In un pentolino portate il latte ad ebollizione insieme alle buccie di limone e ad una generosa spolverata di cannella e metà dello zucchero (50 g). Attenzione appena il latte gonfia e comincia a fare la schiuma va tolto dal fuoco!

Nel frattempo nel boccale del bimby inserite la farfalla e versate i 4 tuorli d'uovo insieme al rimanente zucchero e la fecola (o amido) e montate 2 minuti vel. 4.

Lasciate montata la farfalla, mantenete chiuso il coperchio e impostate 4 minuti 100° e non appena il latte comincia a bollire nel pentolino posizionate un colino a maglie strette sopra al foro del boccale azionate il bimby a vel.3 e versate il latte filtrando con il colino.

Dal momento che il latte si trova già a 100° la temperatura salirà velocemente chiudete il foro con il tappo /dosatore e portate la velocità a 4 e lasciate proseguire la cottura per il tempo rimanente.

A cottura ultimata versate in ciotole individuali e ponete in frigo a raffreddare per minimo 4 ore.

Al momento di servire spolverate la superficie con zucchero di canna e scioglietelo con l'apposito cannello o passando rapidamente le ciotole nel forno a grill acceso per un paio di minuti al massimo.

Fate molta attenzione! Se scaldate troppo la crema nel forno impazzisce e torna liquida questo passaggio è davvero molto delicato: la temperatura del grill deve essere tale da far sciogliere velocemente lo zucchero in superficie mantenendo fredda la crema ecco perché facendola così spesso io ho preferito acquistare l'apposito cannello.

