

Raccolta di Ricette Bimby CONLENOCI



Silvia in Cucina



Silvia in Cucina

Risotto radicchio speck e noci

Ingredienti:

- 1 spicchio d'aglio
- 100 g radicchio
- 30 g olio extravergine d'oliva
- 30 g burro
- 200 g speck
- 250 g riso Carnaroli
- 500 g acqua
- q.b. sale

Facciamo cuocere nel boccale il radicchio con lo spicchio d'aglio e l'olio a **Vel. 1 – 6 minuti – 100 gradi**

Dopodichè frulliamo a **Vel. 8 – 15 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Adesso mettiamo nel boccale il burro, uniamo lo speck e cuociamo a **Vel. 1 – 5 minuti – 100 gradi**. Mettiamo da parte insieme al radicchio.

A questo punto mettiamo nel boccale un filo d'olio e facciamo tostare il riso a **Vel. 1 – 100 gradi – 3 minuti**

Nel frattempo facciamo bollire l'acqua dentro ad un pentolino. Dopodichè mettiamo l'acqua bollente dentro al nostro boccale e cuociamo il riso a **Vel. 1 – 10 minuti – 100 gradi**

Attenzione: appoggiamo il cestello sopra al coperchio.

Infine, aggiungiamo nel boccale il radicchio, lo speck e mantechiamo con una noce di burro. Aggiustiamo di sale e serviamo con alcuni gherigli di noci.

Pasta frolla alle noci con gocce di cioccolato

Ingredienti:

- 100 g noci
- 100 g gocce di cioccolato
- 300 g farina 00
- 125 g zucchero a velo
- 120 burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Per prima cosa tritiamo grossolanamente le noci **Vel. 4 – 10 secondi**

Dopodichè mettiamo nel boccale il resto degli ingredienti e impastiamo **Spiga – 3 minuti**

La nostra frolla è pronta. Diamo con le mani la forma di un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e facciamo riposare in frigo per almeno un'ora.

Torta noci nocciole e pinoli senza lievito

Ingredienti:

- 100 g burro
- 150 g zucchero
- 80 g farina integrale
- 80 g farina 00
- 4 uova
- 100 g noci
- 50 g nocciole
- 50 g pinoli

Per prima cosa tritiamo le noci e le nocciole grossolanamente a **Vel. 4 – 10 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola insieme ai pinoli.

Ora sciogliamo il burro con lo zucchero a **Vel. 1 – 50 gradi – 6 minuti**

A questo punto uniamo le farine e, con le lame in movimento, aggiungiamo un uovo alla volta.

Infine, aggiungiamo la frutta secca e mescoliamo a **Vel. 2 – 20 secondi**

Nel frattempo, foderiamo una tortiera di diametro 24 con cerniera e uniamo i bordi con una noce di burro. Versiamo l'impasto nella tortiera e cuociamo a 170 gradi, forno ventilato, per circa 30-35 minuti.

Vi consiglio sempre di fare la prova dello stecchino per vedere il grado di cottura!

Torta mascarpone noci e cioccolato

Ingredienti:

- 100 g cioccolato fondente
- 100 g noci
- 3 uova
- 150 g zucchero
- 250 g mascarpone
- 150 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Per prima cosa tritiamo il cioccolato e le noci a Vel. 5 – 10 secondi e mettiamo da parte in una ciotola.

Dopodichè inseriamo la farfalla nel nostro boccale e montiamo le uova con lo zucchero a **Vel. 4 – 4 minuti – 37 gradi**

Aggiungiamo il resto degli ingredienti, cioccolato e noci compresi, e mescoliamo a **Vel. 3 – 20 secondi**

Foderiamo con della carta da forno una teglia di stampo 20. Inforniamo a **170 gradi, forno ventilato, per circa 40-45 minuti.**

Torta mascarpone noci cioccolato

Ingredienti:

- 100 g cioccolato fondente
- 100 g noci
- 3 uova
- 150 g zucchero
- 250 g mascarpone
- 150 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Per prima cosa tritiamo il cioccolato, le noci e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 5 - 10 secondi

Ora inseriamo la farfalla nel nostro boccale e montiamo le uova con lo zucchero **Vel. 4 - 4 minuti - 37 gradi**

Aggiungiamo il resto degli ingredienti, cioccolato e noci comprese, e mescoliamo a **Vel. 3 - 20 secondi**

Foderiamo con della carta forno una teglia con cerniera diametro 20, versiamo il composto e inforniamo a **170 gradi, forno ventilato, per circa 40-45 minuti.**

Muffin salati carote noci e pancetta

Ingredienti:

- 50 g noci
- 30 g burro
- 200 g carote
- 100 g latte
- 2 uova
- 220 g farina 00
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- q.b. sale
- q.b. pancetta affumicata
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate

Prima di tutto tritiamo le noci, le carote e il burro a **Vel. 5 – 15 secondi**

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo a **Vel. 4 – 20 secondi**

A questo punto trasferiamo il composto nei pirottini per muffin e decoriamo con la pancetta.

Infine, cuociamo in forno caldo a **170 gradi, modalità ventilato, per 20-25 minuti.**

Torta noci miele e ricotta senza burro

Ingredienti:

- 100 g noci
- 250 g farina 00
- 250 g ricotta
- 2 uova
- 50 g latte
- 150 g miele
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Per prima cosa tritiamo le noci a **velocità 4 per 7 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Dopodichè mettiamo nel boccale il resto degli ingredienti e mescoliamo a **velocità 4 per 20 secondi**. Uniamo le noci e mescoliamo con un lecca pentola, dal basso verso l'alto, in modo da amalgamare bene il composto.

Versiamo ora l'impasto in una teglia con cerniera di diametro 20 foderata con un foglio di carta forno. Cuociamo a 160 gradi per 35-40 minuti.

Torta noci senza burro e olio

Ingredienti:

- 200 g noci
- 2 uova
- 150 g zucchero
- 250 g formaggio fresco spalmabile
- 50 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Prima di tutto tritiamo grossolanamente le noci e mettiamo da parte in una ciotola **Vel. 4 - 10 secondi**.

Dopodichè montiamo le uova con lo zucchero **Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti**.

Ora aggiungiamo il resto degli ingredienti (tranne le noci) e mescoliamo a **Vel 4 - 30 secondi**.

Ora aggiungiamo le noci e amalgamiamo bene con un lecca pentola dal basso verso l'alto.

Rivestiamo una tortiera con un foglio di carta da forno, versiamo l'impasto e inforniamo a **160 gradi per circa 40-45 minuti**.

Muffin cioccolato e noci

Ingredienti:

- 100 g noci
- 3 uova
- 180 g zucchero
- 150 g latte
- 150 g burro
- 250 g farina 00
- 100 g cioccolato fondente
- 1 bustina lievito in polvere per dolce

Per prima cosa tritiamo grossolanamente le noci e il cioccolato a **velocità 4 per 7 secondi**.
Mettiamo il trito da parte, in una ciotolina.

Dopodichè inseriamo la farfalla nel boccale e montiamo le uova con lo zucchero a **vel. 4 - 37 gradi, per 4 minuti**.

A questo punto togliamo la farfalla, versiamo nel boccale il resto degli ingredienti (noci e cioccolato compresi) e mescoliamo a **velocità 4 per 30 secondi**.

Trasferiamo il composto nei pirottini da muffin e cuociamo in **forno, statico, a 170 gradi per 25-30 minuti**.

Biscotti noci e miele

Ingredienti:

- 100 g zucchero
- 100 g noci
- 300 g farina 00
- 120 g burro
- 1 pizzico sale
- 1 uovo
- 30 g miele
- 1 cucchiaio lievito in polvere per dolci

Per prima cosa polverizziamo lo zucchero a **vel 9 per 10 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Dopodichè tritiamo le noci a **Vel. 5 per 6 secondi**. Uniamo il resto degli ingredienti (zucchero compreso) e impastiamo.

Spiga – 3 minuti

A questo punto, con le mani, formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e lasciamolo **riposare in frigorifero per circa 1 ora**.

Trascorso il tempo di riposo, riprendiamo il panetto, togliamo la pellicola, e stendiamo la frolla su un piano di lavoro infarinato. Ricaviamo i nostri biscotti, adagiamoli su una placca da forno ricoperta con della carta forno e inforniamo a **170 gradi (forno statico) per circa 20-25 minuti**.