

Galletto alle clementine e riso selvaggio

Persone

6

Preparazione

15 minuti

Cottura

30 minuti per la carne

18 minuti per il riso



Ingredienti:

6 filetti di galletto

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

3 clementine

2 cucchiaini d'olio d'oliva

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di paprica

30 CL di brodo di pollo

20 CL di crema liquida

1 cucchiaino di farina

Sale, pepe q.b.

Per il riso:

450 gr di riso

1Lt d'acqua.

Versione per I-Companion

Scegliere la ricetta nella APP Companion e avviare il Step by Step.

Companion s'impone su 30 secondi / velocità 11.

1. Inserire nel recipiente con la lama ultrablade la cipolla e l'aglio sbucciati. Premere Start. A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
2. Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per Mescolare e aggiungere 2 clementine tagliate in 4 con la buccia, la paprica e l'olio di oliva. Premere Start (Companion è già impostato sul programma P1) 1 minuto prima della fine I-Companion ti manda una notifica per chiederti di aggiungere la farina. A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
3. A fine cottura aggiungere il miele, il brodo di pollo e la crema. Salare e pepare – Premere Start (I-Companion parte con il programma mijoté P2 per 10 minuti). A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
4. A fine cottura, aggiungere i filetti di galletto e Premere Start (I-Companion parte con il programma mijoté P2 durante 15 minuti). Mettere da parte tenendo al caldo.
5. Nella ciotola pulita con l'accessorio per mescolare inserire il riso con 1Lt d'acqua salata – Premere Start (Companion parte con programma Mijoté P3)

Versione per Companion

1. Inserire nel recipiente con la lama ultrablade la cipolla e l'aglio sbucciati. Impostare velocità 11 per 30 secondi.
2. Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per Mescolare e aggiungere 2 clementine tagliate in 4 con la buccia, la paprica e l'olio di oliva. Impostare programma slow cook P1. 1 minuto prima della fine della step, aggiungere la farina.
3. A fine cottura aggiungere il miele, il brodo di pollo e la crema. Salare e pepare – Impostare programma Slow Cook P2 per 10 minuti.
4. A fine cottura, aggiungere i filetti di galletto e impostare Companion Su programma slow cook P2 per 15 minuti. Mettere da parte tenendo al caldo.
5. Nella ciotola pulita con l'accessorio per mescolare inserire il riso con 1L d'acqua salata e impostare Companion con il programma slow cook P3.

Crema di zucca cocco e salmone affumicato

Persone

6

Preparazione

10 minuti

Cottura

25 minuti



Ingredienti

600 g di zucca senza buccia

50 CL di latte di cocco

10 CL di brodo di verdura

3 fette di salmone affumicato

2 scalogni

2 cucchiaini d'olio d'oliva

Sale, pepe

Consiglio

Spolverizzate di paprica prima di servire.

Versione per I-Companion

Scegliere la ricetta nella APP Companion e avviare lo Step by Step.

Companion s'impone su 30 secondi / velocità 11.

1. Sbucciate gli scalogni e inserirli nel recipiente con la lama ultrablade. Premere "Start". A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
2. Aggiungere l'olio di oliva e Premere Start (Companion parte con il programma mijoté P1 durante 5 minuti). A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
3. A fine cottura, aggiungere la zucca tagliata grossolamente, il latte di cocco e il brodo di verdura. Salare, pepare e premere Start (I-Companion parte con il programma zuppa P1 durante 20 minuti)
4. Servire la crema in ciotoline e aggiungerci il salmone tagliato a fettine.

Versione per Companion

1. Inserire gli scalogni sbucciati nel recipiente con la lama Ultrablade e impostare Companion su 30 secondi / velocità 11. Premere "Start"
2. Aggiungere olio di oliva e impostare Companion su programma slow cook P1 per 5 minuti.
3. A fine cottura, aggiungere la zucca tagliata grossolamente, il latte di cocco e il brodo di verdura. Salare, pepare e programmare Companion con il programma zuppa P1 per 20 minuti.
4. Servire la crema in ciotoline e aggiungerci il salmone tagliato a fettine.

Torta Tronchetto di Natale alla Frutta esotica

Persone
8

Preparazione
20 minuti

Riposo
1 notte



Ingredienti per la crema al
mascarpone:

3 foglie di colla di pesce

3 uova

1 bacca di vaniglia

150 g di zucchero

400 g di mascarpone

1 pizzico di sale

5 CL di latte

1 ananas

1 mango

2 frutti della passione

16 biscotti Savoardi

Versione per I-Companion

Scegliere la ricetta nella APP Companion e avviare il Step by Step.

Companion s'impone su 5 minuti / velocità 5 / 100°C.

Pelate il mango e l'ananas a pezzettini, (mettere da parte un terzo dei pezzi per decorare il futuro tronchetto). Ammollare la colla di pesce nell'acqua fredda per qualche minuto, strizzarla leggermente. Separare i tuorli e gli albumi delle uova.

1. Inserire la lama per montare nel Companion con il latte e la bacca di vaniglia e la gelatina. Premere Start. A fine step, mettere da parte. E premere "Avanti" sulla APP.
2. Nella ciotola pulita, inserire gli albumi con lo zucchero. Premere start. (Companion s'impone da solo su velocità 8 per 1 minuto) a fine Step premere "Avanti" sulla APP.
3. Aggiungere il Mascarpone e la miscela latte/colla di pesce (senza bacca di Vaniglia) – premere Start – (Companion è già impostato su velocità 8 per 2 minuti) - A fine Step premere "Avanti" sulla APP. Mettere il composto da parte -
4. Nella ciotola pulita, inserire l'accessorio per montare. Aggiungere gli albumi con il pizzico di sale, premere "Start" e togliere il tappo. In 6 minuti a velocità 7, appaiono sontuose uova montate a neve. Incorporare delicatamente le uova montate a neve all'impasto di Mascarpone preparato prima.

In uno stampo per dolci rettangolare e coperto da una pellicola trasparente, inserire a strati i biscotti, qualche frutta esotica e parte dell' impasto di Mascarpone fino a esaurimento.

Rimuovere il composto dallo stampo e decorare il nuovo tronchetto con un po' di frutta esotica.

Versione per Companion

Pelare il mango e l'ananas a pezzettini, (mettere da parte un terzo dei pezzi per decorare il futuro tronchetto). Ammollare la colla di pesce nell'acqua fredda per qualche minuto, strizzarla leggermente. Separare i tuorli e gli albumi delle uova.

1. Inserire la lama per montare nel Companion con il latte e la bacca di vaniglia e la gelatina. Impostare Companion per 5 minuti / velocità 5 / 100°C.
2. Nella ciotola pulita, inserire gli albumi con lo zucchero. Impostare Companion su velocità 8 per 1 minuto.
3. Aggiungere il Mascarpone e la miscela latte/colla di pesce (senza bacca di Vaniglia) – Impostare Companion su velocità 8 per 2 minuti - A fine Step Mettere il composto da parte .
4. Nella ciotola pulita, inserire l'accessorio per montare. Aggiungere gli albumi con un pizzico di sale, impostare Companion su 6 minuti / velocità 7, premere "Start" e togliere il tappo. Appariranno sontuose uova montate a neve. Aggiungere delicatamente le uova montate a neve all'impasto di Mascarpone preparato prima.

In uno stampo per dolci rettangolare e coperto da una pellicola trasparente, inserire a strati i biscotti, qualche frutta esotica e parte dell' impasto di Mascarpone fino a esaurimento.

Rimuovere il composto dallo stampo e decorare il nuovo tronchetto con un po' di frutta esotica.