

10 ricette inedite

VOLUME 2

# LE RICETTE DI NEA

*Ricette-Bimby.net*



# INDICE



## ANTIPASTI

Crocchette di broccoli   <b>Esclusiva</b>	9
Muffin piselli e prosciutto	11
Involtini primavera	13
Crema di formaggio di capra   <b>Esclusiva</b>	15
Mousse di salmone	16

## PRIMI

Vellutata di patate e lenticchie   <b>Esclusiva</b>	19
Risotto al cavolo viola	21
Pasta e broccoli	23
Gnocchi di patate senza glutine	25
Gnocchi di ricotta e spinaci   <b>Esclusiva</b>	27

## SECONDI

Involtini di tacchino e spinaci	30
Polpettone di tonno   <b>Esclusiva</b>	32

Quiche zucca e porri	34
Polpette di radicchio	36
Burger di quinoa e lenticchie rosse	38

## CONTORNI

Cavolo cappuccio stufato   <b>Esclusiva</b>	41
Broccoli stufati	43
Finocchi gratinati al brie	45
Frittata di sedano rapa e funghi	47

## DOLCI

Brownies senza glutine   <b>Esclusiva</b>	50
Panna cotta	52
Biscotti alla marmellata   <b>Esclusiva</b>	54
Dulce de leche	56
Cheesecake marmorizzata	58

## ALTRE

Succo di melograno   <b>Esclusiva</b>	62
Marmellata di cachi	64
Pesto di broccoli   <b>Esclusiva</b>	66

Ketchup	68
Kanelbullar	70
Danubio salato	73



2

**PRIMI**



# Gnocchi di patate senza glutine

## Ingredienti

- 900 gr di patate
- 300 gr di farina senza glutine
- 1 litro di acqua
- sale q. b.



## Preparazione

Mettere nel boccale l'acqua e il sale, chiudere il coperchio e posizionare il varoma con le patate tagliate a fette all'interno, cuocere: 20 min. Varoma vel. 1, a fine cottura mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito unire le patate raffreddate e due cucchiaini di farina senza glutine, frullare: 10 sec. vel. 5, aggiungere il resto della farina, salare e amalgamare: 10 sec. vel. 5. (il composto deve risultare liscio, omogeneo ma comunque morbido), nel caso aggiungere poca farina. Versare sul piano di lavoro l'impasto, suddividerlo in più pezzi e da ognuno ricavare lunghi rotolini del diametro di 2 cm. Tagliarli a piccoli tocchetti e a piacere passarli sull'apposito taglierino o sui rebbi di una forchetta. Lasciarli riposare una mezz'oretta su un telo infarinato. Lessarli in abbondante acqua bollente poco salata e ritirarli con la paletta forata via via che salgono a galla (così evitano di incollarsi). Condirli a piacere e servirli.





5

# DOLCI



# Dulce de leche

## Ingredienti

- 1 litro di latte fresco intero freddo da frigo
- 300 gr di zucchero semolato (io ho usato quello di canna)
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- vaniglia q. b. (facoltativa)

## Preparazione

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere con il cestello appoggiato al posto del misurino: 45 min. Varoma vel. 5. Successivamente mescolare: 30 sec. vel. 5. Invasare in barattoli sterilizzati, far raffreddare completamente e conservare in frigorifero.



# SEGUIMI SUI SOCIAL



[Facebook](#)



[Twitter](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)