

 **BORA**

SPEINLE WITZIG MANN LAFFER SENN

Cucina stellata
con il mio forno
a vapore

Ricette per
BORA X BO

GRÄFE
UND
UNZER

Indice

PREFAZIONE

- 7 Quattro chef stellati a servizio del forno a vapore

CUCINARE DA PROFESSIONISTI

- 11 Eccezionale! Cucina stellata tedesca

COTTURE DELICATE

- 14 Cottura a vapore: a tutto vapore verso il gusto.
- 16 Cottura ad aria calda: aria e tanto altro.
- 17 Vapore combinato: aria calda con vapore.
- 18 Cottura sottovuoto: delicatamente aromatica.
- 20 BORA X BO: a tu per tu con il migliore.
- 22 Forno a vapore invece di X BO? Perché no!
- 24 Impostazioni e metodi di cottura

RICETTE

- 28 JOHANN LAFER
- 30 Ritratto di uno chef: Johann Lafer – l'arte della semplicità

96	ANDREAS SENN
98	Ritratto di uno chef: Andreas Senn – lo chef stellato alla mano
158	CORNELIUS SPEINLE
160	Cornelius Speinle – l'arte culinaria che unisce
232	ECKART WITZIGMANN
234	Ritratto di uno chef: Eckart Witzigmann – lo chef del secolo
296	Indice
306	Colophon

INDICAZIONI IMPORTANTI

SUL CAPPELLO DA CUOCO



Alcune ricette e le loro fasi di preparazione sono contrassegnate da un cappello da cuoco. Accanto al simbolo c'è un riferimento ad alcuni dei tanti programmi automatici o speciali disponibili con cui il BORA X BO facilita la cottura: nei programmi automatici, sono già preimpostate la temperatura di cottura giusta e il grado di umidità per tutta una serie di fasi di preparazione. E i programmi speciali come «Lievitazione impasto» o «Asciugatura» subentrano per le preparazioni più lunghe in modo che voi possiate dedicare il vostro tempo ad altre cose.

PER TUTTI I GIORNI

Nella cucina stellata, si dà molta importanza alla presentazione, così da dare ai piatti tutta l'attenzione che meritano. Le foto delle ricette ne sono la prova! Ma nella vita di tutti i giorni, in cui non si consumano menù a 6 portate, i piatti possono essere anche un po' più abbondanti, ed è per questo che la maggior parte delle ricette sono calcolate per porzioni più grandi.



Quattro chef stellati a servizio del forno a vapore...

...potrebbe essere l'inizio di una storia davvero fantastica. Oppure di un libro di ricette fuori dal comune. Noi di BORA abbiamo scelto la seconda opzione. E infatti in mano state tenendo il risultato: un libro ricco di ricette create appositamente da quattro grandi nomi della cucina. Una meravigliosa fonte d'ispirazione, ma anche la prova che tutti a casa possono ricreare piatti stellati. E con BORA è ancora più facile!

Tutto è iniziato con un'idea del fondatore e CEO di BORA, Willi Bruckbauer: «Non sarebbe bello chiedere ai migliori chef di sviluppare creazioni originali per il nuovo forno a vapore BORA X BO? Ma dovrebbero essere ricette che chiunque può ricreare a casa propria!». Detto, fatto: siamo riusciti a convincere dell'idea quattro dei grandi nomi della scena gastronomica. Johann Lafer e Eckart Witzigmann, due chef di primo livello, fanno rivivere i classici dei loro anni migliori per il BORA X BO. Dall'altra parte abbiamo due «giovani ribelli» che si sono già aggiudicati la loro stella: Cornelius Speinle e Andreas Senn, che con la creatività delle loro idee formano un emozionante contrappunto ai classici.

Per noi di BORA, è stato davvero stimolante guardare da vicino i quattro professionisti all'opera. E naturalmente è stato un piacere anche osservarli alle prese con BORA X BO. E sì, lo ammettiamo apertamente: le lodi degli chef stellati per il forno flessibile ci hanno lusingati molto!

Ma ora è il vostro turno: nelle prossime pagine, fate un'incursione nella cucina di alto livello. Lasciatevi ispirare dai maestri e cimentatevi a casa vostra nella preparazione di piatti stellati. Anche se non riceverete nessun riconoscimento dalla "Guida Michelin", potete stare certi di ricevere gli apprezzamenti di tutti coloro che riunite intorno alla vostra tavola.

Speriamo che vi piaccia leggere, scoprire, cucinare e gustare insieme a noi!

Cottura a vapore: a tutto vapore verso il gusto.

La cottura a vapore è un modo molto delicato e sano di cucinare. Gli alimenti non entrano in contatto diretto con l'acqua, quindi il gusto e i nutrienti, come le vitamine e i minerali, si conservano al meglio, lo stesso fanno anche il colore, la forma e la struttura. In cottura si può fare a meno dei grassi, per seguire un'alimentazione sana e consapevole.

Per la cottura a vapore, gli alimenti vengono sistemati in un grande cestello in acciaio inox forato che viene avvolto da vapore caldo. La temperatura di cottura arriva fino a 100°. Con questo metodo, le verdure mantengono intatta la loro forma e brillano di colori appetitosi. Inoltre, gli alimenti sviluppano un loro aroma intenso. E dato che con il vapore non c'è il rischio che bruci o bolla niente, potete tranquillamente preparare il resto del pasto o occuparvi degli ospiti in pace.

Dall'acqua al vapore

Per la cottura a vapore vale una semplice regola: tutto ciò che può essere cucinato in una pentola può anche essere cotto al vapore: quindi tutti i tipi di verdure, dagli asparagi agli spinaci, i contorni come il riso e le patate, ma anche molti tipi di pesce e carne. Per ottenere risultati perfetti, solitamente il forno a vapore deve essere sempre preriscaldato, se invece servono temperature più basse per la fase di preparazione successiva, allora bisogna lasciarlo raffreddare per un po'. I tempi di cottura di solito sono simili a quelli della preparazione in pentola. Se si vuole rigenerare o riscaldare in un secondo momento la verdura o la pasta, allora è meglio optare per una cottura al dente.

Condire ma non troppo

Quando si cucina al vapore, il sale e le spezie si possono usare con più parsimonia, perché i sapori del cibo vengono risaltati maggiormente e quindi non c'è bisogno di tanto condimento. È meglio aggiungere le spezie e il burro a fine cottura. Per

insaporire gli alimenti, si possono anche sistemare verdure, spezie ed erbe aromatiche in un piatto forato sopra la pietanza da cuocere: gli aromi dissolti nel vapore scendono poi sugli alimenti conferendo loro un'intensa nota aromatica.

Cucinare su più livelli

Al vapore è possibile cuocere alimenti diversi su ognuno dei tre livelli, poiché il sapore quasi non si trasferisce da una pietanza all'altra. Allo stesso modo si possono sempre togliere o aggiungere singoli ingredienti o piatti durante il processo di cottura, in base al loro tempo di cottura: così rimane tutto al dente!

Per la dispensa

Molte varietà di verdura possono essere conservate nel congelatore se vengono prima sbollentate. Per farlo, sbollentate le verdure per qualche minuto a 100°/100% di umidità e poi passatele in acqua ghiacciata. Una volta scolata, la verdura si può trasferire in porzioni negli appositi contenitori, dopodiché si può congelare e usare all'occorrenza. In questo modo viene conservata per diversi mesi.



Forno a vapore invece di X BO?

Perché no!

Non avete un BORA X BO ma un forno a vapore convenzionale? Nessun problema: potete cucinare tranquillamente le ricette di questo libro anche con il vostro forno a vapore. Nonostante i quattro grandi chef le abbiano create per BORA X BO, tenendo presenti i seguenti consigli, riusciranno altrettanto bene con qualsiasi apparecchio!

La temperatura di cottura ideale

Rispetto al forno a vapore convenzionale, BORA X BO utilizza un po' meno calore. Questo perché fa circolare l'aria calda ad alta velocità e quindi la trasferisce al cibo più rapidamente. È lo stesso effetto della sauna: Se si agita un asciugamano, la circolazione dell'aria accelera e si sente ancora più caldo.

E in questo ricettario abbiamo tenuto conto della differenza di temperatura. Quindi, se usate un forno a vapore convenzionale, dovete aumentare le temperature indicate nella ricetta di 10-20°. Invece, per temperature di cottura inferiori a 100° e per la cottura a vapore, non è necessario aumentare la temperatura. In questo caso, potete seguire le istruzioni indicate nella ricetta per filo e per segno.

Il perfetto grado di umidità

Le indicazioni relative al grado di umidità delle nostre ricette possono essere riprese in maniera identica per un forno a vapore convenzionale. Dato che i forni hanno serbatoi dell'acqua diversi tra loro, è meglio controllare di tanto in tanto se c'è ancora acqua sufficiente nel cassetto o nel serbatoio – questo vale in particolare per tempi di cottura più lunghi di un'ora o per tante cotture.

Se le ricette X BO indicano una percentuale inferiore allo zero per il grado di umidità, i forni a vapore convenzionali devono essere impostati sulla modalità ad aria ventilata (0% di umidità) e lo sportello del forno deve essere aperto a intervalli

regolari per consentire all'umidità di uscire dalla camera di cottura. Se la ricetta prevede pietanze gratinate o cotte al forno a un'umidità del 100%, nei forni a vapore convenzionali si può ottenere lo stesso risultato attivando la funzione grill alla fine del processo di cottura. In questo caso, si prega di utilizzare l'impostazione della temperatura specificata nella ricetta.

Il tempo di cottura perfetto

Se prendete in considerazione i tempi di cottura dei forni a vapore convenzionali, noterete che nelle ricette di questo libro sono indicati tempi di cottura più brevi. Questo succede perché BORA X BO trasferisce il calore più rapidamente. Quindi per il vostro forno calcolate un po' più di tempo. Ma è comunque meglio iniziare con il tempo indicato e poi avvicinarsi via via al risultato di cottura desiderato. Con un po' di esperienza, questo diventerà sempre più facile. A proposito: i nostri tempi non includono il preriscaldamento! Quindi, prima di impostare il timer, portate il vostro apparecchio alla temperatura desiderata. Se si devono usare impostazioni diverse per le singole fasi di preparazione, allora è necessario lasciar raffreddare il forno X BO tra un passaggio e l'altro.

Programmi automatici e speciali

E per quanto riguarda i numerosi programmi automatici e speciali? Una cosa è certa, il forno a vapore BORA X BO ti rende la vita più facile! Ma ci si può anche accontentare di un metodo di preparazione convenzionale.

Alcuni esempi:

Sterilizzare: far bollire i vasetti nella pentola per qualche minuto per sterilizzarli.

Fondere il cioccolato: può essere fatto anche a bagnomaria. Ma assicuratevi che l'acqua non schizzi nel cioccolato.

Far lievitare l'impasto: coprire l'impasto e metterlo in un luogo caldo e farlo crescere per ancora un po' di tempo.

Asciugare: impostare la temperatura a 40° (forno ventilato) e lasciare la porta del forno socchiusa per far uscire l'umidità in eccesso. Ma per l'asciugatura degli alimenti ci vuole tempo!

Nelle prossime pagine trovate una tabella con informazioni dettagliate sui metodi di cottura e sulle impostazioni di temperatura e umidità.



Soffici altezze

Dorati e ariosi – grazie ai suoi programmi automatici, i soufflé, come questo a base di patate e formaggio (v. p. 250), riescono alla perfezione con BORA X BO.

Tempo di preparazione: 55 min.
Tempo di attesa: 3 giorni
Tempo di cottura: 2 ore 30 min.
4 persone

Per l'arrosto di cervo in agro

100 g di carote
200 g di sedano
60 g di porro
2 spicchi d'aglio
4 rametti di timo
1 arancia biologica
1 c. di bacche di ginepro
1 c. di pepe nero in grani
750 g di vino rosso
250 g di aceto di vino rosso
3 foglie d'alloro
100 g di zucchero di canna
grezzo
1 coscia di cervo (disossata) da
1,2-1,5 kg
3 c. di burro chiarificato
sale naturale o marino
pepe macinato fresco
2 c. di concentrato di pomodoro
2 c. di mirtilli rossi (in barattolo)

Per i knödel di patate

1 kg di sale marino grosso
900 g di patate a pasta farinosa
50 g di burro
3 tuorli (grandezza M)
75 g di amido di mais
sale naturale o marino
noce moscata
Farina per la superficie di lavoro

Per altri ingredienti

si prega di voltare pagina →

Arrosto di cervo in agro con knödel di patate

ARROSTO DI CERVO IN AGRO

1. Pelare carote e sedano, pulire e lavare con cura il porro, quindi tagliarlo a pezzetti delle dimensioni di una noce. Pelare l'aglio e tagliarlo grossolanamente. Lavare il timo e scuoterlo per asciugarlo. Lavare in acqua calda l'arancia, asciugarla e grattare la scorza. Schiacciare le bacche di ginepro con un mortaio e sbriciolare i granelli di pepe.

2. Aggiungere vino, aceto e 250 g d'acqua in una pentola abbastanza grande. Unire agli ingredienti preparati con zucchero e alloro, cuocere il tutto e lasciar nuovamente raffreddare. Asciugare la carne con carta da cucina e disporla nella marinatura raffreddata. Lasciar marinare in frigorifero per 2 o 3 giorni, girandola due o tre volte.

3. Il giorno della preparazione, togliere la carne dalla marinatura e sgocciolarla con cura. Versare la marinata su un setaccio e raccogliere il brodo. Scaldare il burro chiarificato in una teglia di dimensioni sufficienti, rosolarvi la carne da entrambi i lati e condire con sale e pepe. Togliere la teglia e metterla da parte.

4. Aggiungere le verdure marinate nella teglia calda e rosolare per 8-10 min. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a rosolare mescolando. Versare il brodo ricavato dalla marinatura e disporre la carne sulle verdure. Cuocere nel X BO (150°/0% di umidità) per 2-2,5 ore fino a raggiungere una temperatura al cuore di 90°. Togliere la carne e metterla nel cestello non forato, quindi lasciar raffreddare X BO fino a 50°. Rimettere l'arrosto in forno e mantenere in caldo fino al momento di servirlo.

5. Versare il sugo formatosi nella rostiera in una pentola utilizzando un setaccio. Cuocere a fuoco medio per 5-8 min. fino a ottenere una consistenza cremosa. Arricchire la salsa con mirtilli rossi e condire con sale e pepe.

KNÖDEL DI PATATE

6. Foderare il cestello non forato con un tappetino da forno e cospargere con il sale marino grosso. Lavare le patate sotto acqua corrente, spazzolandole se necessario. Quindi disporle sul sale con la buccia. Mettere la teglia nel BORA X BO ca. 45 min. prima del termine della cottura dell'arrosto e cuocere le patate in parallelo. Togliere dal forno e lasciar raffreddare per un po'.





7. Tagliare a metà le patate cotte, metterle nello schiacciap patate con il lato tagliato verso il basso e pressarle, quindi togliere tutte le bucce. Dopo il primo passaggio, pressare una seconda volta le patate nello schiacciap patate dentro una ciotola. In questo modo, l'impasto assumerà una consistenza liscia.

8. Sciogliere il burro in un pentolino. Sbattere i tuorli in una ciotola e aggiungerli alle patate, cospargerle di amido di mais e versare sopra il burro fuso. Mescolare bene il tutto e insaporire con un cucchiaino di sale e di noce moscata grattugiata al momento. Su una superficie di lavoro infarinata, con l'impasto formare dei rotoli dello spessore di circa 5 cm e tagliarli in dieci/dodici pezzi uguali. Da ciascun pezzo con le mani inumidite ricavare delle palline.

9. In una casseruola di grandi dimensioni, portare a ebollizione abbondante acqua salata. Immergere i knödel di patate e abbassare la fiamma. Quindi lasciarli cuocere per 10-12 min. Una volta venuti a galla, prelevarli con l'aiuto di una schiumarola.

FETTE DI MELA GLASSATE

10. Lavare le mele, tagliarle in quattro e togliere il torsolo. Spremere il succo del limone. Tagliare i quarti di mela con la buccia a fettine sottili e cospargere col succo di limone.

11. In una pentola, scaldare il burro, saltarci dentro le fette di mela a fuoco medio e caramellare con lo zucchero e un pizzico di sale fino a doratura. Versare il succo e cuocere le fettine di mela per ca. 5 min. Togliere dal fuoco.

PER FINIRE

12. Tagliare l'arrosto a fette e disporlo nei piatti con i knödel di patate. Condire con un po' di salsa di mirtilli rossi e guarnire la carne con le fette di mela glassate. Servire subito.



Cucinare così bene non è mai stato più facile: con la sua **distribuzione del calore** ottimale, il forno a vapore BORA X BO garantisce risultati di cottura particolarmente uniformi, anche quando si inseriscono tre placche contemporaneamente. È possibile gestire con precisione l'umidità nella camera di cottura e persino ridurla, così anche i piatti croccanti risultano perfetti. E il termometro per alimenti a quattro punti di rilevazione fornisce un supporto affidabile per una cottura precisa: non appena raggiunge la temperatura desiderata, il processo di cottura termina automaticamente.

Per le fette di mela glassate

3 mele

1 limone

1 c. di burro

1 c. di zucchero grezzo di canna
sale naturale o marino

70 g di succo di mela

SUGGERIMENTO PROFESSIONALE

Aggiungere rapidamente i tuorli, l'amido e il burro in modo da incorporarli bene alle patate ancora calde.



Soufflé di cioccolato e cannella

SOUFFLÉ

1. Sciogliere un po' di burro. Spennellare gli stampini da soufflé con il burro fuso e cospargere con lo zucchero. Mettere gli stampini in frigo fino al momento di usarli.
2. Tritare il cioccolato a piccoli pezzi. Scaldare il latte e la cannella in polvere in una pentola e il burro in un'altra pentola. Aggiungere la farina e dorare. Versare un po' alla volta il latte caldo alla cannella sul roux continuando a mescolare rapidamente.
3. Togliere il composto dal fuoco e trasferirlo in una ciotola. Aggiungere il liquore e il cioccolato e mescolare fino a ottenere un composto liscio.
4. Separare le uova. Incorporare i tuorli d'uovo uno alla volta al composto al cioccolato. Mettere gli albumi e 1 pizzico di sale in un bicchiere miscelatore alto e montarli a neve con le fruste dello sbattitore elettrico, aggiungendo via via lo zucchero. Amalgamare delicatamente in due o tre volte gli albumi sbattuti con il composto al cioccolato.
5. Versare il composto per soufflé negli stampini imburrati fino a poco sotto il bordo. Sistemarli sulla griglia di cottura e cuocere l'impasto nel X BO (170°/40% di umidità) sul ripiano inferiore per 12-15 min.

PER FINIRE

6. Togliere i soufflé dal forno, spolverizzare con il cacao in polvere e servire immediatamente.

Tempo di preparazione: 20 min.

In forno: 15 min.

4 persone

Per i soufflé

100 g di cioccolato fondente
(70% di cacao)
200 g di latte (in alternativa
latte d'avena)
1 c.no di cannella in polvere
50 g di burro
50 g di farina (in alternativa
farina di farro tipo 630)
2 c. di liquore al cioccolato
(in alternativa di Baileys)
4 uova (grandezza M)
sale naturale o marino
75 g di zucchero di canna
grezzo

Inoltre

4 stampini per soufflé
(da 150 ml)
burro per imburrare
zucchero di canna grezzo
Cacao in polvere



Programma automatico
«Soufflé» (passo 5)



Short rib con verdure a radice, spinaci e rafano

SHORT RIB

1. Tamponare le short rib asciugarle bene con la carta da cucina. Metterle sottovuoto con l'olio e cuocere al vapore nel X BO (68° / 100% di umidità) sulla griglia di cottura per ca. 24 ore.

PURÈ DI CAROTE

2. Sbucciare le carote, tagliarle a pezzi, metterle nel cestello forato e cuocerle a vapore nel X BO (90° / 100% di umidità) per ca. 25 min. Sciogliere il burro. Spremere il succo del lime. Frullare le carote divise per colore con 75 g di crème fraîche, 50 g di burro, 5 g di sale, noce moscata e metà del succo di lime. Tenere in caldo.

SPUMA DI RAFANO

3. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo grossolanamente a dadini. Pulire il sedano e tagliarlo a pezzi. Stufare entrambi nell'olio caldo. Sfumare con il vino e lasciar ridurre un po', quindi versare il brodo, portare a ebollizione e lasciar ridurre di un terzo a fuoco medio. Sbucciare il rafano e grattugiarlo fine. Frullare il brodo con la crème fraîche fino a renderlo spumoso, aggiungere il rafano, lasciare brevemente in infusione e filtrare con un colino. Condire con sale, pepe e il succo di limone rimasto.

CUORI DI CAROTA

4. Sbucciare le carote, inciderle nel senso della lunghezza facendo attenzione a non danneggiare il «cuore». Cuocere nel X BO (70° / 0% di umidità) sulla griglia di cottura per ca. 45 min. Poi eliminare la parte esterna delle carote e finire la cottura a vapore del «cuore» nel cestello forato (90° / 100% di umidità) per 20 min.

PER FINIRE

5. Rosolare le short rib sulla griglia o in padella con un filo d'olio e tagliarle in direzione opposta alle fibre. Disporre sui piatti, guarnire con i cuori di carota e la purea. Montare la spuma di rafano con il frullatore a immersione e condirvi il piatto. Decorare a piacere con foglie di spinaci e strisce di verdura.

Tempo di preparazione: 55 min.

Tempo di cottura:

25 ore 30 min.

4 persone

Per la carne

1 kg di biancostato di pancia di manzo

2 c. di olio d'oliva

Per il purè di carote

500 g di carote

500 g di carote gialle

100 g di burro

1 lime

150 g di crème fraîche

sale naturale o marino

noce moscata

Per la spuma di rafano

1 scalogno

100 g di sedano

1 c. di olio d'oliva

50 g di vino bianco

250 g di fondo vegetale

25 g di radice di rafano

40 g di crème fraîche

sale naturale o marino

pepe macinato fresco

Per i cuori di carota

4 carote piccole

Per guarnire

olio per arrostitire

spinaci a foglia (a piacere)

Strisce di verdura a radice al

vapore (ad es. carote, pastinaca, radice di prezzemolo)



Programma speciale

«Sottovuoto» (passo 1)

Programma automatico

«Carote» (passo 2)

Tempo di preparazione: 50 min.

Tempo di cottura: 55 min.

4 persone

Per la zuppa d'uovo

3 uova (grandezza M)

500 g di brodo di pesce chiaro

sale naturale o marino

10 g di salsa di soia chiara

20 g di mirin (vino di riso giapponese)

Per il tè al coriandolo

70 g di champignon marroni

80 g di funghi Shiitake

3 g di spicchio d'aglio

18 g di olio di sesamo

1 cipollotto

5 g di zenzero

30 g di coriandolo verde

1 g di anice stellato macinato

1 g di fiocchi di peperoncino

sale naturale o marino

2 c. di amido di mais

Per i funghi marinati

4 funghi freschi (Shiitake o champignon marroni)

Inoltre

4 Chawan (pirottini da tè giapponesi, sostituibili con altri stampini) da 160 ml di capacità

Zuppa d'uovo giapponese con funghi e tè al coriandolo

ZUPPA D'UOVO GIAPPONESE

1. Rompere le uova in una ciotola e sbattere delicatamente per 10 secondi. Aggiungere il brodo un po' per volta, mescolando. Insaporire con 5 g di sale, la salsa di soia e il mirin.

2. Distribuire il composto di uova in modo uniforme nei pirottini, coprire ciascuno con pellicola trasparente e metterli nel cestello di cottura forato. Cuocere a vapore la crema di uova nel BORA X BO (90°/80% di umidità) per 40–50 minuti, fino a quando non si addensa, ma resta ancora leggermente tremolante al centro. Quindi togliere dal forno ed eliminare la pellicola.

TÈ AL CORIANDOOL

3. Nel frattempo pulire i funghi, strofinarli con un panno se necessario e tritarli finemente. Sbucciare e tritare grossolanamente l'aglio. Scaldare 15 g di olio di sesamo in una padella e soffriggere brevemente i funghi e l'aglio a fuoco medio.

4. Pulire e lavare il cipollotto, sbucciare lo zenzero e tritarli finemente. Lavare e asciugare il coriandolo, quindi staccare le foglie. Scaldare leggermente 400 g di acqua in una pentola, aggiungere i funghi. Aggiungere cipollotto, zenzero, coriandolo, anice stellato e fiocchi di peperoncino e cuocere a fuoco medio senza coperchio, finché si riduce a circa 150 g. Condire con sale e olio di sesamo, poi filtrare con un setaccio. Mescolare l'amido con l'acqua finché non si addensa e aggiungere al brodo.

FUNGHI

5. Se necessario, strofinare i funghi con un panno, togliere il gambo e metterli nel cestello di cottura non forato con 60 g di tè al coriandolo. Cuocere a vapore nel BORA X BO (100°/100% di umidità) per circa 5 minuti. Quindi lasciar raffreddare i funghi e tagliarli a fette.

PER FINIRE

6. Per servire, versare il resto del tè al coriandolo sulla crema d'uovo e guarnire con le fette di funghi. Irrorare con un po' di olio di sesamo e gustare ancora tiepido.





Verdure in papillote

VINAIGRETTE

1. In una ciotola mescolare l'acqua dei pomodori con 6 g di sale, l'aceto e l'olio d'oliva.

VERDURE

2. Mettere i ceci in un setaccio, sciacquarli bene e scolarli.

3. Lavare i pomodori, tagliare a metà i pomodorini, togliere il gambo al pomodoro cuore di bue e tagliarlo a fette. Pulire i funghi, strofinarli con un panno se necessario e tagliarli a metà. Lavare il cavolfiore e dividerlo a roselline. Far scolare i carciofi. Lavare le cipolle e tagliarle a spicchi. Lavare e asciugare l'origano, quindi staccare le foglie.

4. Tagliare quattro pezzi di carta da forno sufficientemente grandi. Mettere ogni pezzo di carta in una ciotola profonda, poi disporre sopra una fetta di pomodoro cuore di bue, 20 g di ceci e circa 50 g delle verdure preparate.

5. Irrorare ogni ciotola con le verdure con 20 g di vinaigrette e 1 cucchiaino di olio d'oliva, poi cospargere l'origano. Ripiegare la carta da forno sopra gli ingredienti e chiudere bene con lo spago da cucina. Cuocere i pacchetti nel BORA X BO (140°/0%) per circa 10 minuti.

PER FINIRE

6. Togliere i pacchetti dal forno, disporli sui piatti e servire le verdure nella carta da forno. Aprire il pacchetto solo a tavola, in modo che l'aroma si conservi al meglio. Guarnire i ceci con verdure con origano fresco, se lo si desidera. Servire con pesto fatto in casa e parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione: 30 min.

Tempo di cottura: 10 min.

4 persone

Per la vinaigrette

200 g di acqua di pomodoro

(v. p. 105)

sale naturale o marino

5 g di aceto di sherry

4 c. di olio d'oliva

Per la verdura

80 g di ceci (in barattolo)

50 g di pomodorini ciliegia

1 pomodoro cuore di bue

50 g di champignon

50 g di cavolfiore

50 g di carciofi (in vasetto)

1 cipolla rossa

origano (a piacere)

4 c. di olio d'oliva

Inoltre

spago da cucina

SUGGERIMENTO

PROFESSIONALE

Per quattro pacchetti ci vogliono in totale circa 200 g di verdure miste. Potete variare a piacere le verdure utilizzate a seconda della stagione e del gusto personale. Altre verdure adatte sono punte di asparagi, carotine o broccoli.

Tempo di preparazione: 45 min.

Tempo di attesa: 30 min.

Tempo di cottura: 39 min.

4 persone

Per la crosta di melanzane

½ melanzana

½ zuccina

sale naturale o marino

3 rametti di prezzemolo

1 rametto di timo

1 rametto di rosmarino

1 spicchio d'aglio

30 g di olive verdi

30 g di olive nere

30 g di pane bianco

4 c. di olio d'oliva

100 g di burro

1 tuorlo (grandezza M)

sale naturale o marino

pepe bianco grattugiato fresco

succo di limone

Per il carré d'agnello

600 g di carré di agnello senza

ossa

sale naturale o marino

pepe macinato fresco

2 c. di olio d'oliva

Per altri ingredienti

si prega di voltare pagina →

Carré d'agnello con crosta di melanzane

CROSTA DI MELANZANE

1. Pulire e lavare le melanzane e le zucchine e tagliarle a cubetti di circa 3 mm. Salare leggermente i cubetti e lasciarli riposare per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo lavare e asciugare le erbe aromatiche, quindi staccare le foglioline o gli aghi e tritarli finemente. Sbucciare l'aglio, togliere il nocciolo alle olive e tagliare entrambi finemente. Togliere la crosta dal pane bianco e grattugiarlo finemente.
3. Scaldare l'olio in una padella. Strizzare i cubetti di melanzane e zucchine e friggerli nell'olio caldo fino a renderli croccanti. Aggiungere l'aglio e soffriggere brevemente, poi lasciare raffreddare il tutto.
4. In una ciotola, sbattere il burro fino a renderlo spumoso. Mescolare il tuorlo d'uovo e il pane bianco nel burro montato, infine aggiungere le verdure raffreddate e le olive. Condire a piacere con sale, pepe e succo di limone.

CARRÉ D'AGNELLO

5. Tamponare il carré d'agnello con carta da cucina, salare e pepare. Scaldare l'olio in una bistecchiera. e rosolare la carne su tutti i lati a fuoco medio.
6. Quindi metterla sulla griglia di cottura e cuocerla nel BORA X BO (90°/0% di umidità) per 25-30 minuti, ad una temperatura interna di 46°. Togliere la carne dal forno, ricoprire con la crosta di melanzane e gratinare a 220°/-100% di umidità per 6 minuti circa, finché la crosta diventa leggermente dorata. Infine togliere la carne dal forno, abbassare la temperatura del BORA X BO a 50° e tenere la carne al caldo.



Il complemento perfetto per il BORA X BO, e molto più di un semplice cassetto riscaldante: Il **cassetto multiplo** BORA è adatto per preriscaldare i piatti e per rigenerare, tenere in caldo e scongelare i cibi. È possibile anche la cottura a bassa temperatura.







Nessun lavoro è troppo piccolo perché il maestro non lo faccia lui stesso!

VERDURE

7. Lavare e pulire i fagiolini, poi tagliarli a pezzi in senso obliquo. Mettere nel cestello di cottura forato insieme alle fave. Cuocere a vapore nel BORA X BO (100°/100% di umidità) per circa 3 minuti. Poi lasciare raffreddare leggermente e, se necessario, estrarre i semi delle fave dalla buccia dura.

8. Scaldare l'olio d'oliva e il burro in una padella, farvi saltare i fagioli per ½ minuto e condire con un pizzico di sale.

PER FINIRE

9. Nel frattempo riscaldare il sugo d'agnello in un pentolino. Affettare il carré d'agnello. Distribuire il sugo d'agnello sui piatti preriscaldati, disporre la carne con sopra le verdure e cospargere con un po' di sale marino e pepe macinato grossolanamente.

Per la verdura

12 fagiolini stringa
2 c. di fave
2 c. di olio d'oliva
20 g di burro
sale naturale o marino

Per guarnire

sugo di agnello (fatto in casa o acquistato già pronto)
sale naturale o marino
grani di pepe nero

SUGGERIMENTO PROFESSIONALE

Se siete fortunati, troverete **fave appena raccolte**. Queste devono solo essere saltate in un po' di burro. Non c'è bisogno di sbollentarle e di rimuovere la buccia!

Una ventata di leggerezza in cucina.



1 forno a vapore, 4 top chef, 86 ricette

Per il prestigioso marchio BORA Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle ed Eckart Witzigmann hanno ideato delle ricette straordinarie che combinano qualità, creatività e gusto ai livelli più elevati. Arrosto di cervo con canederli di patate, mousse di riso nero con ragù di carote e granita di mango fresco agli agrumi, gelato alla vaniglia su pan di spagna al cioccolato con chip di Crème de cassis, carpaccio di polpo con tartare di melanzane e pesto di erba cedrina. Un libro che riunisce volutamente i contrasti cucina di lusso e ricette quotidiane, raffinatezza e leggerezza. Lasciati ispirare!

**Una meravigliosa fonte di idee, all'insegna
della leggerezza in cucina.**

ISBN 978-3-8338-8527-3



9 783833 885273