



ZWILLING

Menù di Natale



CONTENUTO



Gratin di zucca e patate
CON ANACARDI E NOCE MOSCATA



Wellington ai funghi
CON GHERIGLI DI NOCE E SPINACI



Carote colorate glassate
CON FETA E MIELE



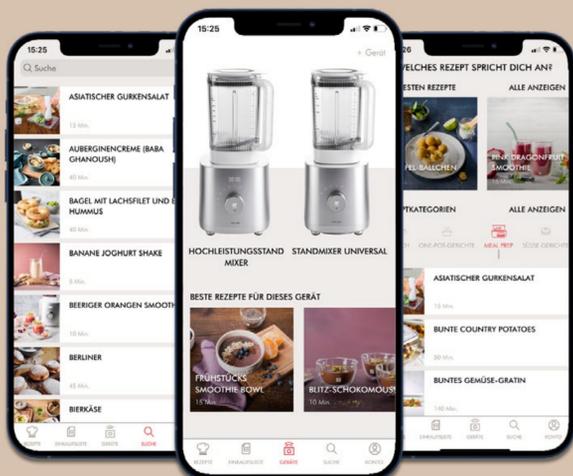
Mousse di latticello all'arancia rossa
GUARNITA CON MENTA FRESCA



Basta cliccare sul nome della ricetta per accedere alla pagina dedicata.
Se desideri sfogliare l'intero opuscolo, **puoi semplicemente scorrerlo**.

ANCORA PIÙ IDEE DA GUSTARE

Scopri altre deliziose ricette, idee per cucinare, per la cottura in forno e molto altro nell'app ZWILLING. Scaricala qui:





ZWILLING

Ti dà il benvenuto

NEL MAGICO MONDO DELLE
PRELIBATEZZE DA GUSTARE A NATALE!

Immergiti nella magia delle feste con questo delizioso menù di tre portate. Queste ricette semplici ma originali, accompagnate da preziosi consigli e suggerimenti, ti aiuteranno a preparare un ottimo menù per te e i tuoi cari, rendendo la cena di Natale davvero indimenticabile. Cucina come un vero chef con le serie **ZWILLING FOUR STAR, ENFINIGY, SIMPLIFY, FRESH AND SAVE** e i prodotti **STAUB!**

Ma ora passiamo ai piatti: si inizia con un delizioso **gratin di zucca e patate** che anticipa una serata ricca di portate tutte da gustare. La star del menù è il **Wellington ai funghi**, accompagnato da **carote colorate glassate**, il cui sapore conquisterà tutti. La cena si conclude con una celestiale **mousse di latticello alle arance rosse**, che aggiungerà un finale ancora più dolce e goloso al giorno di festa.

Ti auguriamo buon divertimento nel cucinare questi piatti e un sereno periodo prenatalizio.

Ti diamo il benvenuto nel magico mondo delle delizie di ZWILLING da gustare a Natale!



Gratin di zucca e patate

CON ANACARDI E NOCE MOSCATA

ZUCCA E PATATE, PERFETTAMENTE CONDITE E DISPOSTE A STRATI
NELLE ELEGANTI **MINI-COCOTTE STAUB** IN GHISA:

UN PIATTO PERFETTO PER LE FESTE, FACILE DA PREPARARE



4 porzioni
tempo di preparazione ca. 75 minuti

INGREDIENTI

150 g di anacardi (non salati)
4 cucchiaini di olio di oliva
500 g di patate farinose
500 g di polpa di zucca (ad es. Hokkaido o Butternut)
2 cipolle rosse
Sale e pepe
2 spicchi d'aglio
5 rametti di timo
2 cucchiari di succo di limone
Noce moscata

PROCEDIMENTO

Mettere gli anacardi in una ciotola, coprirli con acqua fredda e tenerli da parte.

Preriscaldare il forno a 200 °C se statico o a 180 °C se ventilato. Spennellare leggermente le **mini-cocotte STAUB** con olio d'oliva.

Sbucciare le patate, la zucca e le cipolle rosse, tagliare queste verdure a fettine sottili, ad es. con **la grattugia multifunzione ZWILLING Z-CUT**.

Nelle mini-cocotte precedentemente spennellate, comporre degli strati alternando le patate, la zucca e le cipolle e disponendole in modo uniforme. Cospargere con abbondante sale e pepe, ad es. utilizzando il **macinaspezie ZWILLING ENFINIGY**.

Per la salsa gratin, scolare i semi di anacardi ammollati e trasferirli nel recipiente del frullatore verticale ad alte prestazioni **ZWILLING ENFINIGY**. Aggiungere l'aglio privato della camicia. Lavare il timo, scuoterlo per asciugarlo, tenerne da parte un rametto, staccare il resto delle foglie e aggiungerle nel recipiente del frullatore. Spruzzare il succo di limone. Insaporire con abbondanti sale, pepe e noce moscata appena grattugiata con **la grattugia Zester ZWILLING Pro**. Versare 250 ml di acqua fredda. Amalgamare con cura fino a ottenere una salsa cremosa.

Se necessario, aggiustare la salsa gratin e versarla sulle fette di verdura stratificate in modo da coprirle completamente. Mettere i coperchi.

Infornare le **mini-cocotte STAUB** e cuocere il gratin per circa 50-60 minuti, finché le verdure non sono tenere.

Togliere il gratin di zucca e patate dal forno, lasciare raffreddare appena e servire guarnendo con le foglie di timo rimaste.

Consiglio : Per una maggiore doratura, togliere i coperchi delle **mini-cocotte STAUB** circa 10 minuti prima di sfornare e gratinare. In alternativa, il gratin può essere preparato anche nelle **mini-cocotte STAUB CERAMIQUE**.



SUGGERIMENTO PRODOTTO



Fedele al motto "piccola ma bella", la mini-cocotte in ghisa convince per la versatilità e per la praticità nella preparazione di piccole porzioni singole. Ideale a Natale per preparare un antipasto salato o un dolce.

SCOPRI DI PIÙ



Wellington ai funghi

CON GHERIGLI DI NOCE E SPINACI

UNA DELIZIA PER LE FESTE: WELLINGTON CROCCANTE AI FUNGHI -
L'ALTERNATIVA VEGANA AL CLASSICO ARROSTO.



4 porzioni
tempo di preparazione ca. 75 minuti

INGREDIENTI

2 cipolle rosse	½ cucchiaino di peperoncino in polvere
3 spicchi d'aglio	1 cucchiaino di paprika dolce in polvere
400 g funghi	Noce moscata
5 rametti di timo	1 confezione (circa 275 g) di pasta sfoglia dal banco frigo (vegana)
2 rametti di rosmarino	1 cucchiaino di senape
2 cucchiaini di olio di oliva	Inoltre:
150 g gherigli di noce	stampino con motivo natalizio
100 g spinaci freschi	acqua o brodo vegetale per spennellare
Sale e pepe	

PROCEDIMENTO

Pelare le cipolle ed eliminare la camicia dagli spicchi d'aglio. Pulire i funghi. Lavare i rametti di erbe, scuoterli per asciugarli, staccare le foglie e gli aghi e tritarli.

Mettere i gherigli di noce nel tritatutto **ZWILLING ENFINIGY**, montare l'unità motore del frullatore a immersione **ZWILLING ENFINIGY** e tritare grossolanamente le noci. Quindi svuotare il contenuto e metterlo da parte.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella in ghisa, ad es. **STAUB**, a fuoco medio.

Tritare finemente le cipolle e l'aglio nel tritatutto e soffriggere nella padella. Spezzettare i funghi nel tritatutto e aggiungerli nella padella. Unire le erbe aromatiche. Soffriggere per diversi minuti, mescolando più volte, fino a quando il liquido non evapora. Insaporire con abbondante sale, pepe, peperoncino, paprika e un pizzico di noce moscata appena grattugiata, ad es. utilizzando la **grattugia Zester ZWILLING Pro**.

Lavare gli spinaci, scolarli bene, aggiungerli e farli appassire. Continuare a cuocere fino a quando il liquido non evapora. Aggiungere quindi i gherigli di noce.

Lasciare raffreddare. Quindi, disporre il ripieno su un foglio di carta da forno, conferirgli una forma allungata, arrotolare bene e far raffreddare per circa 2 ore.

Lasciare che la pasta sfoglia raggiunga la temperatura ambiente seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Preriscaldare il forno a 220 °C se statico o a 200 °C se ventilato.

Srotolare la pasta sfoglia e posizionare il ripieno di funghi poco distante dal lato lungo superiore. Nella parte inferiore della pasta sfoglia ricavare alcuni motivi natalizi per decorare e metterli da parte. Spennellare i bordi intorno al ripieno di funghi con la senape. Ripiegare i lati della pasta sfoglia sul ripieno di funghi e arrotolare aiutandosi con la carta da forno. Premere delicatamente i bordi con una forchetta e trasferire su una teglia rivestita di carta da forno con il lato chiuso sotto. Con un coltello affilato praticare tagli ad arte per permettere all'umidità di fuoriuscire e decorare con i motivi natalizi. Infine, spennellare la pasta sfoglia con acqua o brodo vegetale.

Cuocere in forno per circa 35-40 minuti. Dopo la cottura, lasciar raffreddare brevemente e porzionare.

Consiglio : Il ripieno di funghi può essere preparato il giorno prima, alleggerendo così il carico di lavoro del giorno di festa.



SUGGERIMENTO PRODOTTO



Il SET STAUB STACKABLE è ideale per cucinare un menù completo. Composto da cocotte, casseruola, padella e coperchio, questo set è perfetto per cucinare al meglio nei giorni di festa. Grazie all'eleganza senza tempo, le pentole e le padelle fanno bella mostra anche su una tavola imbandita a festa.

SCOPRI DI PIÙ



Carote colorate glassate

CON FETA E MIELE

UN ALLEGRO GIOCO DI COLORI NEL PIATTO:
CAROTE GLASSATE CON MIELE E FETA, UNA DELIZIA DI NATALE!



4 porzioni
tempo di preparazione ca. 40 minuti

INGREDIENTI

- 750 g mix di carote colorate (viola, gialle, arancioni)
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di miele liquido (in alternativa sciroppo d'acero)
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- Sale e pepe
- 100 g di feta (in alternativa feta vegana)

PROCEDIMENTO

Pulire e pelare le carote, tagliarle nel senso della lunghezza e in quarti se necessario.

Disporre i pezzi di carota in una pirofila, ad es. **STAUB**. Condire con olio d'oliva, aceto balsamico e miele. Insaporire con cumino, sale e pepe, ad es. utilizzando il set di macinini **ZWILLING ENFINIGY**, e mescolare bene in modo che le carote siano ricoperte in modo uniforme.

Distribuire le carote marinate sulla griglia della friggitrice ad aria **ZWILLING** e cuocere a 180 °C per circa 20-25 minuti fino a quando non sono tenere e leggermente caramellate. Girarle di tanto in tanto in modo che si cuociano in modo uniforme.

A piacere, cospargere di feta sbriciolata circa 10 minuti prima del termine della cottura e gratinare.

Disporre le carote glassate in una pirofila, ad es. di **STAUB**, e servirle.

Consiglio : Per la preparazione in forno, mettere le carote marinate in una pirofila **STAUB** e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C (forno statico) o 180 °C (forno ventilato) per circa 30-35 minuti fino a quando non sono morbide e leggermente caramellate. Cospargere di feta circa 10 minuti prima del termine della cottura e gratinare.

Informazione : Le eleganti pirofile **STAUB** non sono solo ideali per cucinare, ma aggiungono anche un tocco di classe alla tavola delle feste.



SUGGERIMENTO PRODOTTO



Con la friggitrice ad aria calda è possibile servire piatti salati e dolci in pochissimo tempo. Grazie alle dimensioni generose, è possibile preparare contorni più abbondanti, perfetti per le serate in famiglia.

SCOPRI DI PIÙ

TORNA ALLA TABELLA DEI CONTENUTI



Mousse di latticello all'arancia rossa

GUARNITA CON MENTA FRESCA

LEGGERO E RINFRESCANTE: MOUSSE DI LATTICELLO ALL'ARANCIA ROSSA
CON SALSA A BASE DI FRUTTA: UNA DELIZIA PER LE FESTE!



4 porzioni
tempo di preparazione ca. 30 minuti (+ 2 ore di riposo)

INGREDIENTI

Mousse

250 ml di latticello
100 ml d'acqua
1 bustina (15 g) di agar agar
1 arancia rossa non trattata
Semi di 1 baccello di vaniglia
200 ml di panna
50 g di zucchero a velo

Salsa di arancia rossa

250 ml di succo di arance rosse
(succo di circa 3 arance rosse)
1 cucchiaino colmo di zucchero a velo
(ca 20 g)
3 cucchiaini di maizena

Decorazione

4 foglioline di menta
4 cucchiaini di pistacchi tritati

PROCEDIMENTO

Togliere il latticello dal frigorifero in modo che raggiunga la temperatura ambiente. Mescolare l'acqua con l'agar agar in una piccola casseruola, ad es. **la casseruola ZWILLING Simplify**. Lavare l'arancia rossa in acqua calda, asciugarla e grattugiarne la buccia direttamente nella casseruola, ad es. utilizzando **la grattugia Zester ZWILLING Pro**. Aggiungere i semi di vaniglia, portare a ebollizione e cuocere per circa 2 minuti o secondo le istruzioni della confezione, mescolando continuamente. Passare il composto in un colino e lasciarlo raffreddare. Versare a poco a poco il latticello nel composto di agar agar mescolando.

Versare la panna in un recipiente graduato e frullare con il frullatore ad immersione **ZWILLING ENFINIGY** utilizzando l'accessorio frusta. Aggiungere lentamente lo zucchero a velo e montare la panna a neve. Incorporare la panna montata al composto di latticello. Distribuire uniformemente la mousse in quattro ciotole **STAUB DINING LINE (ø 10 cm)** sciacquate con acqua fredda e riporre in frigorifero per circa 2 ore.

Tagliare quattro fette dalle arance rossa prima di spremere le arance e metterle da parte. Spremere le arance rosse, ad es. utilizzando **lo spremiagrumi ZWILLING ENFINIGY**, e ricavare circa 250 ml di succo. Prelevare un po' di succo e mescolarlo con la maizena. Versare il succo rimanente con lo zucchero a velo in una pentola e portare a ebollizione. Aggiungere la maizena e addensare la salsa fino a raggiungere la consistenza desiderata. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e mettere in frigorifero.

Staccare appena i bordi della mousse aiutandosi con un coltello affilato, immergere brevemente le ciotole in acqua calda, sformare la mousse nei piatti e guarnire con la salsa all'arancia rossa, la fetta di arancia rossa, il pistacchio e la menta e servire.

Consiglio : Poiché l'agar-agar gelifica già a una temperatura di circa 37 °C, il latticello non deve essere adoperato freddo di frigorifero, per evitare che si acceleri il processo di gelificazione e che si formino grumi.



SUGGERIMENTO PRODOTTO



Che si tratti di un frullato, di una salsa o di un dessert cremoso a Natale: con il frullatore a immersione ZWILLING le possibilità sono infinite. Grazie al potente motore da 800 watt, alle 9 impostazioni di velocità e agli accessori coordinati, è l'aiutante ideale in cucina.

SCOPRI DI PIÙ

PANORAMICA DEI PRODOTTI



CEPPO DI COLTELLI ZWILLING FOUR STAR, 7 PEZZI

I coltelli affilati sono coltelli sicuri: questo ceppo di coltelli offre tutto ciò che si desidera in cucina. Oltre all'elevata funzionalità e alla lunga durata, è anche un elemento di grande impatto in qualsiasi cucina.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



MINI COCOTTE STAUB 10 CM, NERA

Fedele al motto „Piccola ma bella“, la mini cocotte in ghisa convince per la versatilità e per la praticità nella preparazione di piccole porzioni singole. Ideale a Natale per una delizia salata o per un finale dolce, servito in tavola in una cocotte.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



SET STAUB STACKABLE DI PENTOLE DA 3 PEZZI, NERA

Il SET STAUB STACKABLE è ideale per cucinare un menù completo. Composto da cocotte, casseruola, padella e coperchio, questo set è perfetto per cucinare al meglio nei giorni di festa. Grazie all'eleganza senza tempo, le pentole e le padelle fanno bella mostra di sé anche su una tavola imbandita a festa.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



SET DI PENTOLE ZWILLING SIMPLIFY DA 5 PEZZI

Il set di pentole convince non solo per il suo aspetto straordinario, ma anche per le sue caratteristiche innovative: i manici in silicone soft-touch e i colini integrati nel coperchio semplificano il processo di cottura.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



FRIGGITRICE AD ARIA CALDA ZWILLING 4 L, NERA

Con la friggitrice ad aria calda è possibile servire piatti salati e dolci in pochissimo tempo. Grazie alle dimensioni generose, è possibile preparare contorni più abbondanti, perfetti per le serate in famiglia.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



FRULLATORE A IMMERSIONE ZWILLING ENFINIGY, NERO

Che si tratti di un frullato o di un dessert cremoso a Natale: con il frullatore a immersione ZWILLING le possibilità sono infinite. Grazie al potente motore da 800 watt, alle 9 impostazioni di velocità e agli accessori coordinati, è l'aiutante ideale in cucina.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



COCOTTE STAUB 24 CM, EUCALIPTO

La ghisa smaltata è molto resistente e migliora con l'uso, così puoi lasciare in eredità la tua cocotte alla prossima generazione. Questo colore senza tempo si adatta perfettamente a qualsiasi tavola natalizia e aggiunge un tocco di freschezza alla cucina.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



STARTER SET ZWILLING FRESH & SAVE, VETRO

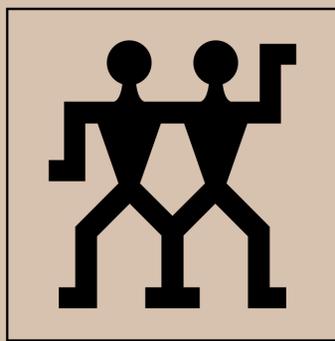
È avanzato qualcosa? Nessun problema, è qui che entra in gioco lo starter set per sottovuoto. Con questo sistema semplice ma efficace, è possibile conservare gli avanzi in sacchetti e contenitori a chiusura ermetica. In questo modo i cibi rimangono freschi più a lungo e si riducono gli sprechi alimentari.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



Buon Natale

DA



ZWILLING

