

# Le ricette di Robot-Coupe



robot coupe®





# Sommario

Bruschetta all'aglio, pomodoro, olive nere e grana .....	2
Minestrone .....	4
Torta frita.....	6
Piccata di vitello alla Piemontese.....	8
Branzino con salsa ai capperi .....	10
Spaghetti al pesto.....	12
Tagliatelle al ragù alla Bolognese .....	14
Frittelle russoni .....	16
Crostata di pasta frolla .....	18



# Bruschetta all'aglio, pomodoro, olive nere e grana

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 3 pomodori - 1 cipolla - 10 gr di zucchero - 150 gr di olive nere  
150 gr di grana - 1 filoncino di pane - Olio di oliva q.b.

## Preparazione

Tagliare il filoncino e condire le fette con l'olio di oliva.

Cuocerle in forno a 180°C per 10 min finché non sono dorate.

Sbucciare una cipolla e tritarla nel Cutter Robot-Coupe.

Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti di 5x5x5 mm con il CL 50 Ultra.

Tritare le olive nere nel cutter.

Rosolare la cipolla con un po' di olio di oliva, unire i pomodori e lo zucchero a fuoco basso. Incorporare le olive nere e lasciar cuocere per 15 min.

Grattugiare il grana con il disco per il grana nel CL 50 Ultra.

Spalmare sul pane la salsa di pomodori e aggiungere il grana grattugiato

Si può aggiungere anche un po' di origano.

## L'astuzia del cuoco

Ottimo con una fettina di prosciutto sopra!







# Minestrone

## Ingredienti

**Per 6 persone** : 200 gr di carote - 1 pomodoro maturo - 200 gr di zucchine  
100 gr di patate - 50 gr di fagioli - 1 costa di sedano - 1 spicchio di aglio - 200 gr di penne - Olio di oliva

## Preparazione

Lavare le verdure.

Spelare e tagliare a cubetti le carote e il sedano (2x2x2 mm) con il CL 50 Ultra.

Lavare e tagliare a cubetti i pomodori (5x5x5 mm) con il CL 50 Ultra.

Sbucciare e tritare l'aglio nel cutter.

Lavare e tagliare a cubetti piccoli le zucchine e le patate (5x5x5 mm) con il CL 50 Ultra.

In una pentola, scaldare l'olio e 30cl di acqua e aggiungere le carote, il sedano e l'aglio.

Cuocere per 10 min e aggiungere le zucchine, le patate e i fagioli. Proseguire la cottura per 10 min a fuoco basso. Incorporare i pomodori e continuare a cuocere per altri 5 min a fuoco molto basso.

Cuocere le penne al dente e aggiungerle al minestrone.

## L'astuzia del cuoco

Potete associare il vostro minestrone a una burrata.







# Torta Fritta

## Ingredienti

**Per 6 persone** : 500 gr di farina tipo 00 - Sale 12 gr - 23 gr di lievito di birra  
18 cl di acqua tiepida - 1 kg di strutto - Oppure - 1 l di olio di semi di arachidi

## Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.

Incorporare e mescolare il lievito assieme alla farina e al sale nel cutter.

Impastare bene per rendere l'impasto elastico.

Formare una palla, farvi sopra una croce assai profonda con un coltello, mettere da parte in una terrina e far riposare per 3 ore in un luogo caldo.

Distendere la pasta con un rullo da pasticceria fino ad ottenere uno spessore di  $\frac{3}{4}$  mm.

Tagliare con un tagliapasta ondulato.

Far fondere lo strutto oppure utilizzare olio di semi di arachidi per friggere.

Friggere i pezzi di pasta finché non diventano dorati.

## L'astuzia del cuoco

Potete tritare un pio' di basilico nel cutter e incorporarlo nella vostra pasta.







# Piccata di vitello alla Piemontese

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 6 scaloppine di vitello - 200 gr di pomodori - 2 spicchi di aglio  
1 uovo - 500 gr di pan grattato - 3 uova sbattute - 100 gr di pinoli - 1 scorza di limone - 400 di rucola - Sale e pepe q.b. - Olio di oliva

## Preparazione

Frullare nel cutter l'aglio sbucciato e la carne di vitello a pezzi, aggiungere i pomodori sbucciati e sale e pepe.

Incorporare l'uovo e la scorza del limone fino a che non si ottiene una miscela omogenea.

Sbattere 3 uova in una ciotola. Passare le crocchette di carne nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato.

Cuocere le crocchette in olio di oliva fino a che non diventano dorate.

Servire ben calde con un'insalata di rucola condita con pinoli e un filo di olio di oliva.

## L'astuzia del cuoco

Potete sostituire la scorza di limone con una scorza di arancia o di mandarino.







# Branzino con salsa ai Capperi

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 6 filetti di branzino - 6 pomodori - 3 spicchi di aglio - 60 gr di capperi  
- 30 cl di olio di oliva - Il succo di un limone

## Preparazione

Lavare e sbucciare i pomodori

Tagliarli a cubetti grandi con il tagliaverdure CL 50 Ultra (10x10x10 mm)

Pelare e tritare l'aglio nel cutter fino a che non è sminuzzato perfettamente.

In una ciotola, coprire i capperi con acqua fredda e lasciarli a bagno per 15 min.

Scolarli e tritarli finemente con il cutter.

Far saltare i pomodori con l'aglio e i capperi per 15 min.

Aggiungere sale e pepe q.b.

Lavare i filetti di pesce e rosolarli dal lato della pelle per 5 minuti, e finire la cottura in forno a 200° C per 7 min.

Servire con la salsa ai capperi.

## L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere il succo di un limone o la scorza nella vostra salsa.







# Trenette al pesto

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 75 gr di basilico - 45 gr pinoli - 40 gr di grana a pezzi - 25 gr di aglio  
40 cl di olio di oliva - 300 gr di Trenette - Sale e pepe q.b.

## Preparazione

Sbucciare e tritare nel cutter l'aglio, il grana, i pinoli e il basilico.  
Aggiungere l'olio di oliva un po' alla volta e sale e pepe q.b.  
Cuocere le Trenette in acqua bollente salata per 8 - 10 min.

## L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere patate e fagiolini tagliati a pezzi in cottura con le trenette.





# Tagliatelle al Ragù alla Bolognese

## Ingredienti

**Per 6 persone** : 480 gr di carne di manzo - 860 gr di pomodori sbucciati - 2 spicchi di aglio - 2 scalogni - 20 gr di zucchero - Sale e pepe q.b. - Olio di oliva - 400 gr di tagliatelle fresche

## Preparazione

Tritare la carne di manzo e metterla da parte in frigorifero.

Tritare l'aglio sbucciato nel cutter e aggiungere la carne utilizzando la funzione Pulse. Aggiungere sale e pepe.

Frullare i pomodori con un mixer ad immersione Robot-coupe.

Tritare gli scalogni dopo averli sbucciati.

In una padella ben calda, far saltare gli scalogni, incorporare la carne trita e proseguire la cottura a fuoco fasso per 15 min con i pomodori, aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco basso per 1 ora.

Incorporare la carne trita e proseguire la cottura a fuoco basso per 15 min.

Cuocere le tagliatelle fresche in acqua bollente salata per 5 - 7 min.

Scolare e condire con la salsa aggiungendo un po' di olio di oliva.

## L'astuzia del cuoco

Potete bagnare la carne con un pò di vino rosso.







# Frittelle Russoni

## Ingredienti

**Per 6 persone** : 250 gr di farina - 100 gr di zucchero - 50 gr di burro tenero  
2 uova - Olio di semi di arachidi per friggere

## Preparazione

Setacciare la farina.

Mescolare nel cutter la farina, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, il burro e le uova.

Impastare con cura per ottenere una pasta morbida con il vostro cutter.

Avvolgere con una pellicola per alimenti e lasciar riposare 12 ore in frigorifero.

Stendere la pasta su uno spessore di 4 cm e tagliare dei cerchi con uno stampino per biscotti.

Cuocere le frittelle nell'olio di semi per 5 - 6 min.

Posarle su carta assorbente.

Decorare con un filo sottile di caramello.

## L'astuzia del cuoco

Potete assaporare queste frittelle con un gelato al limoncello o un altro gusto a vostro piacere.







# Crostata di pasta frolla

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 300 gr di farina - 150 gr di zucchero - 120 gr di burro tenero e tagliato a pezzetti - 75 gr di uovo - 2 tuorli d'uovo - 300 gr di cioccolato - 75 gr di panna liquida - 50 gr di scorza di arancia

## Preparazione

Mescolare nel cutter la farina, lo zucchero, il burro, le uova, i tuorli e un pizzico di sale.

Impastare bene, avvolgere la pasta frolla in una pellicola per alimenti e metterla in frigo per 1 ora.

Far fondere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la panna.

Preriscaldare il forno a 180° C e imbrattare uno stampo per crostate.

Stendere la pasta frolla con un rullo e disporla nello stampo.

Bucherellare il fondo della crostata con una forchetta e cuocere in forno a 180 ° C.

Aggiungere la crema di cioccolato e lasciar raffreddare.

## L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere alcune amarene.





## ABBINATI (cutters & tagliaverdure)



2 apparecchi in 1 ! 1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si addatano su uno stesso blocco motore. Trita, impasta, frantuma, sminuzza facilmente e grazie alla gamma di 23 dischi in inox realizza fette, julienne, cubetti e listelli con una qualità di taglio ottimale.

Quanti coperti servite ad ogni pasto?

 $\frac{10}{20}$ 	 $\frac{10}{30}$ 	 $\frac{10}{700}$ 	 $\frac{20}{100}$ 	 $\frac{30}{300}$ 	 $\frac{30}{400}$ 
---	---	--	--	--	--

Volete realizzare tagli a cubetti o patate fritte?

						
---	---	---	---	---	---	--

Volete una vasca in inox?

						
---	---	---	---	---	---	--



# TAGLIAVERDURE



Queste macchine permettono di realizzare tutti i tipi di taglio di frutti o di verdure come fette, ondulato, julienne, listelli e cubetti.

<p>Quanti coperti servite ad ogni pasto?</p>								
	<p>Di che portata reale avete bisogno (kg/h)? (Portata teorica in kg/h)</p>	<p>fino a 40 (fino a 180)</p>	<p>fino a 250 (fino a 300)</p>	<p>fino a 700 (fino a 900)</p>	<p>fino a 900 (fino a 1800)</p>			
<p>Volete realizzare tagli a cubetti o patate fritte?</p>	<p>X</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>



CL 30

CL 50

CL 50  
Ultra

CL 50  
Gourmet

CL 55

CL 60

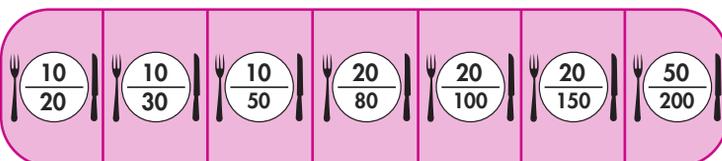


# CUTTER DA TAVOLO

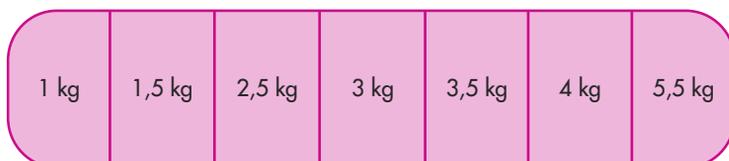


Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti.

Quanti coperti servite ad ogni pasto?



Che quantità lavorate per ogni preparazione?



# FRULLATORI AD IMMERSIONE

## LARGA

### MP

## COMPATTA

### CMP

## MINI

### Mini MP



Mini MP 160 V.V.   Mini MP 190 V.V.   Mini MP 240 V.V.



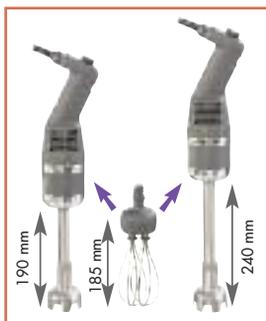
CMP 250 V.V.   CMP 300 V.V.   CMP 350 V.V.



MP 350 Ultra   MP 450 Ultra   MP 550 Ultra   MP 600 Ultra   MP 800 Turbo

← 15 l — 30 l — 45 l →   ← 50 l — 100 l — 200 l — 300 l — 400 l →

## COMBI



Mini MP 190 Combi   Mini MP 240 Combi



CMP 250 Combi   CMP 300 Combi   MP 350 Combi Ultra   MP 450 Combi Ultra   MP 450 FW Ultra

← 15 l — 30 l — 50 l — 100 l →

ℓ: Capacità massima in litri lavorabili

# CENTRIFUGA AUTOMATICA J 80 Ultra



## BEL COLORITO

*Ingredientes* (per 3 bicchieri):

- 2 carote
- 2 mele verdi
- 1 lime

Sbucciare il lime. Introdurre le mele, le carote e il lime nella centrifuga J 80 Ultra.





**robot coupe®**

**Robot Coupe Italia srl Società Unipersonale**

via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)

Email : [info@robot-coupe.it](mailto:info@robot-coupe.it)

Site web : [www.robot-coupe.it](http://www.robot-coupe.it)