

Christmas

Kitchen



Berndes[®]

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



SOMMARIO

I'm Cooking with Berndes	pag. 4
Latini. La Pasta nasce dalla Terra	pag. 6
24 dicembre - ore 9	
La colazione della Vigilia di Natale!	pag. 8
<i>Breakfast of Heart</i>	
La Vigilia a pranzo.. - Inizia la festa!	pag. 12
<i>Paccheri Ripieni di Mare</i>	
Cena della Vigilia - Zuppa in tavola	pag. 16
<i>Brodetto all' "Anconetana"</i>	
Cena della Vigilia - Menù di pesce	pag. 20
<i>Spiedino di Gamberoni alla griglia su Cuscus di Verdure</i>	
25 dicembre - ore 8	
Finalmente è Natale!	pag. 24
<i>Pancake di Natale</i>	
Il pranzo di Natale - L'arrosto	pag. 28
<i>Cosciotto d'Agnello con Cannelloni, Salsa al Verde di Fave e Menta</i>	
Il pranzo di Natale - Contorni speciali	pag. 32
<i>Rosso Natale nel Wok</i>	
DolceNatale - Cioccolato	
<i>Ciocco Colato con Biscotto Friabile alla Menta</i>	pag. 34



Le tue *Feste*
in cucina
con Berndes

Vivi con noi il Tuo Natale

Quest'anno avrai un valido aiuto in cucina per le Feste di Natale: le nostre confezioni regalo "I'm Cooking!".

Una splendida idea regalo per avere un sicuro successo in cucina durante tutte le Feste di Natale. Il 24 e il 25 dicembre con le nostre confezioni regalo potrai creare in ogni momento ricette semplici e squisite, preparate per te da eccellenti cuochi.



La Pasta nasce dalla Terra

Dal 1888 la famiglia Latini, ormai giunta alla quinta generazione, produce pasta di primissima qualità nella campagna di Osimo in provincia di Ancona, nelle Marche.

I Latini coltivano e producono grani antichi o solo dimenticati per fare pasta in purezza. Nei propri campi sperimentali, la famiglia Latini semina e raccoglie più di 50 varietà di grano duro, alla ricerca dell'eccellenza organolettica in ognuna di loro. Ogni varietà di grano duro ha un suo colore e un suo profumo, un suo sapore e una sua consistenza.

Dal 1990 Latini ha selezionato e testato più di 600 tipi di pasta, fino a creare le prime e uniche pastificazioni in purezza: Senatore Cappelli e Taganrog che si sono così affiancate alla Linea Classica. Oggi con il Farro, ci si trova alla scoperta di nuove frontiere del gusto.

Nel 1990, nasce la Linea Classica che utilizza, ogni anno, i migliori grani duri italiani. In questa linea di pasta ci sono dalle quattro alle sei varietà di grano duro. La scelta di ognuna di loro dipende dall'andamento agronomico dell'annata.

Due anni dopo, per la prima volta al mondo, Latini realizza con la Linea Senatore Cappelli, la pastificazione in purezza.

LATINI®

IL PASTIFICIO



La varietà, selezionata all'inizio del secolo scorso da Nazareno Strampelli, padre della moderna cerealicoltura mondiale, era stata abbandonata negli anni Sessanta.

Pasta Latini ha iniziato, nuovamente, a seminarla nel 1991. Questa pasta ha un profumo e un sapore intensi e speziati. E' da considerarsi una varietà "eletta" sia perché ha eccezionali caratteristiche proteiche e organolettiche, sia perché è la progenitrice di molte altre varietà coltivate ancora oggi. La gamma della pasta Senatore Cappelli è formata da sette referenze: spaghetti, spaghettini, spaghetti chitarra, trenette, penne, riccioli e rigatoni.

Il grano duro Taganrog prende nome dal porto sul Mar d'Azov. Solo al quinto anno di sperimentazioni, seminando, raccogliendo e riseminando il Taganrog nelle colline marchigiane, è stato raggiunto il livello di qualità e quantità necessarie per la seconda pastificazione in purezza. Questa varietà, la preferita da Vincenzo Agnesi, ha note dolci, delicate, quasi burrose che ricordano la baguette.

La linea al Farro viene lanciata, invece, nel 2002. Si tratta di una pasta semintegrale che supera in percentuale di fibre le "nere" integrali e, per il fatto di essere molto digeribile, rappresenta una scelta rivolta al futuro dell'alimentazione.



24 dicembre - ore 9

La colazione della Vigilia di Natale!

Siamo pronti per iniziare nel modo più bello queste feste di Natale. Oggi sarà una giornata intensa piena di preparativi e corse per gli ultimi regali. Cosa c'è di meglio che iniziare con una bella colazione?

Con la confezione regalo "I'm Cooking! - Good Morning Set" potrai preparare gustose colazioni sia dolci che salate per stupire ogni volta con un gusto diverso!

Whiteness: Cucinare con stile!

Le padelle Whiteness, con rivestimento in ceramica bianca estremamente resistente al calore (< 400°C), sono ideali per una cottura a fuoco vivo. Resistenti ai graffi e alle abrasioni, hanno un'elegante finitura lucida sia interna che esterna. Il manico, in materiale sintetico di colore nero, è isolato termicamente. La ceramica garantisce cotture croccanti e leggere, la sua superficie liscia è estremamente facile da pulire. Puoi preparare la tua ricetta preferita e conservarla direttamente in frigorifero, per poi all'occorrenza metterla direttamente sul fuoco!

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Materiale** Alluminio stampato, 4 mm di spessore
Fondo Fondo CD° Berndes, spesso circa 4,5 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica
- Rivestimento** In ceramica, qualità Berndes – senza PFOA
Manici Design ergonomico
Piani cottura Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica
Coperchio In vetro resistente al calore con bordo acciaio



La confezione regalo "I'm Cooking! - Good Morning Set" contiene:

- Whiteness padella 24 cm con rivestimento in ceramica bianca
- 2 tazze Mugs
- 2 stampi cuore in silicone

PREZZO PROMOZIONALE

49,00 euro





FACILE



20 minuti



20 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 wurstel grandi

4 uova fresche

4 formine a cuore di silicone

4 fette di pane tostato

sale e pepe



Chef Matteo Scibilia

Pugliese di nascita ma lombardo di adozione promuove con passione i prodotti del territorio.

Da qualche anno è Presidente del Consorzio dei Cuochi di Lombardia che ha guidato in diverse performance nel mondo.

Da New York a Tokyo, da Sidney a Hong Kong.

E' anche insegnante di cucina.

Ai suoi ragazzi insegna che non basta solo l'amore per la cucina ma serve spirito di sacrificio per una professione che assorbe gran parte del proprio tempo e delle proprie energie.

Osteria della Buona Condotta

Via Cavenago, 1

20060 Ornago

Tel. 039 6919056

buona.condotto@virgilio.it

www.osteriadellabuonacondotta.it

Breakfast of Hearts

Ricetta dello Chef Matteo Scibilia

Tagliare i wurstel a metà per la lunghezza senza separarli completamente come nella foto. Inserirli nella formina a cuore facendo in modo di non romperli formando un cuore.

Scaldare la padella sul fuoco, appoggiare all'interno la prima formina con il wurstel che seguendo i bordi forma un cuore e dopo pochi attimi aprire l'uovo e metterlo al centro del wurstel. Cucinare finché il bianco non sarà rappreso.

Con la spatola in materiale fenolico Berndes staccare wurstel e uovo dalla padella, porli in un piatto e togliere, sempre con molta attenzione, la formina. Fare la stessa operazione con gli altri wurstel rimasti.

Portare in tavola con fette di pane tostato calde.





La Vigilia a pranzo.. Inizia la festa!

Anche il pranzo della Vigilia è un momento per stare insieme e godersi questi momenti di festa.

Nella confezione regalo *"I'm Cooking! - la Pasta"* troverai tutto l'occorrente per preparare primi sfiziosi: il wok con rivestimento in ceramica bianca con fondo ad induzione della linea Whiteness ti permette di cucinare ottimi piatti, croccanti e leggeri.

Con il libro potrai divertirti preparando nuove ricette da provare subito con la confezione di pasta Latini. Un'ottima idea anche da regalare!



2
JAHRE
YEARS
garantie
warranty



La confezione regalo

"I'm Cooking! - la Pasta" contiene:

- Whiteness Veggie Wok 28 cm con fondo ad induzione con rivestimento in ceramica bianca
- Coperchio in vetro con bordo in silicone
- Confezione Pasta Latini
- Libro Ed. Gribaudo

PREZZO PROMOZIONALE

69,00 euro



DIFFICILE



50 minuti



40 minuti

Chef Tano Simonato

Ogni piatto di Tano è accompagnato da un olio diverso. Non sarebbe Tano "Passami L'Olio" se così non fosse. Le cotture sono tutte senza grassi aggiunti. Molto pulite e delicate.

Tano invita ad assaggiare prima una sua ricetta senza olio e dopo con l'olio extra vergine che consiglia. Tano spettacolarizza ogni gesto coinvolgendo i suoi clienti nei giudizi, nei pensieri e circa i prodotti che usa.

Sa vita morte e miracoli di ogni ingrediente che accompagna sulla tavola. Una cucina ghiotta con contrasti fra dolce e salato molto spiccati.

Ristorante Tano Passami l'Olio

Via Eugenio Villorosi, 16

20143 Milano

Tel 02.8394139

tano@tanopassamilolio.it

www.tanopassamilolio.it

Ingredienti per 4 persone

16 paccheri

pesce (branzino, orata, gallinella, scorfano, gamberi, ecc.)

1 mozzarella di bufala

1 kg. di cozze

1 carota, 1 zucchina, sedano rapa, 1 patata

2 etti di pomodori ramati

vino bianco, brodo vegetale

salvia, alloro, timo, basilico

maizena o farina

olio extravergine

zucchero, sale.



Paccheri Ripieni di Mare

Ricetta dello Chef Tano Simonato

Sfilettare il pesce, privarlo delle lisce, scottarlo in padella in un filo d'olio con i profumi, sfumarlo con ½ bicchiere di vino bianco, un mestolo di brodo, zucchero e sale, tritarlo a coltello. Lavare le cozze, privarle del guscio, lessarle in acqua bollente per pochi minuti.

Frullarle con un filo d'olio, 3 foglie di salvia, un po' di brodo, sale e zucchero. Aggiungere un po' di maizena stemperata in acqua e addensare sul fuoco. Mondare le verdure, fare dei cubetti da 1 cm, cuocere in forno, separatamente, nella carta stagnola ben sigillata, al dente, spolverandole di zucchero, sale, olio e 3 foglie di salvia prima di chiuderle. Lessare in acqua bollente 30 foglie di basilico per 3 min circa. Scolarle e metterle in acqua e ghiaccio. Strizzare e frullare, aggiungendo olio per ottenere la crema, sale e zucchero. Tagliare a cubetti la mozzarella di bufala. Sminuzzare una parte della verdure già cotte al vapore. Mettere in una bowl: il pesce, la mozzarella, le verdure, un po' di basilico tritato, sale e zucchero. Cuocere i paccheri per almeno 18-20 min. scolarli e riempirli. Lavare i pomodori, privarli dei semi e farne una julienne. Cuocere in forno i paccheri ripieni per 5-6-min a 220°. Scaldare la crema di cozze, metterla nel piatto di portata e sopra i paccheri ripieni. Scaldare le verdure e riporle nel piatto di portata, con qualche julienne di pomodoro, un filo d'olio, qualche filamento sottilissimo di salvia e alcune gocce di crema di basilico.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Materiale Alluminio pressofuso di eccellente qualità
Fondo Fondo CD° Berndes, spesso circa 6 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica

Rivestimento Antiaderente, per una cottura senza grassi senza PFOA (colore nero)
In ceramica, qualità Berndes – senza PFOA (colore bianco)

Piani cottura Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica
Coperchio In pressofusione d'alluminio
Coppa In ceramica certificata

Cena della Vigilia Zuppa in tavola

Se quest'anno sarai tu ad ospitare amici e parenti per il consueto appuntamento della Vigilia di Natale, Berndes ti propone la confezione regalo "I'm Cooking! - la Zuppa" ideale per preparare un menù tradizionale.

La straordinaria combinazione di una casseruola in pressofusione d'alluminio antiaderente o con rivestimento in ceramica bianca accompagnata da una coppa in ceramica impreziosirà la tua tavola delle feste.



La confezione regalo "I'm Cooking! - la Zuppa" contiene:

- B.zen Casseruola 24 cm in due versioni:
 - antiaderente colore nero
 - con rivestimento in ceramica bianca
- Coppa in ceramica bianca
- Cucchiaino in legno
- Libro Ed. Gribaudo

PREZZO PROMOZIONALE

99,00 euro





DIFFICILE



60 minuti



50 minuti

Chef Marcello Nicolini

Il Laghetto non esisterebbe senza Marcello. Lui è l'anima buffona e simpatica.

Merita un viaggio non solo perchè il pesce dell'Adriatico è bello fresco ma perchè in pratica il menu non esiste. Marcello lo racconta a voce e vi dà i pesci che il mare gli offre. Un'offerta che comincia con moscioli, zuppette di pesce, insalate di mare e continua con spaghetti alle vongole, grigliate miste golose e frittiture di paranza uniche per la loro leggerezza.

La sua arte è quella di mantenere intatte le materie prime che usa. Sarete in riva al mare e respirerete i suoi profumi dai piatti.

Ristorante Il Laghetto

Portonovo di Ancona
Tel 071 801183
info@illaghetto.com
www.illaghetto.com

Ingredienti per 4 persone

1 kg tra triglie, sgombri, rombi, cefali, cicale di mare, scorfani, spigolette, merluzzetti, calamari, seppie, sogliole, palombo, cappone, anguille, cozze
400 g di pomodori
30 g di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla
30 g di olio extravergine d'oliva
20 ml d' aceto bianco
4 fette di pane abbrustolito
sale e pepe



Brodetto all' "Anconetana" *Ricetta dello Chef Marcello Nicolini*

Pulire il pesce, lavarlo e lasciarlo sgocciolare. Versare in una casseruola b.zen Berndes l'olio e la cipolla tagliata sottile. Far rosolare a fuoco basso. Aggiungere un battuto di aglio e prezzemolo, lo scorfano e poi i pomodori, pelati e spezzettati.

Salare, pepare e continuare a cuocere a fiamma bassa. Quando il tutto sarà cotto pulirlo e passarlo al setaccio, facendo cadere il passato nel recipiente. Far aprire in una padella a parte le cozze con olio, aglio e cipolla. Tenere in caldo.

Aggiungere poi i rimanenti pesci mettendo prima le seppie e i calamari, poi le cicale di mare, quindi tutti gli altri; con l'accortezza di lasciare per ultimi merluzzetti e sogliole.

Portare a ebollizione, unire l'aceto e cuocere senza coperchio a fuoco basso per 15 minuti, qualche minuto prima unire le cozze con il loro guscio e coprirle con il sugo di cottura. Quando il sugo è denso, il brodetto è pronto per essere versato sulle fette di pane disposte nella coppa Berndes.





Cena della Vigilia Menù di pesce

La tradizione a tavola vuole che la cena della Vigilia sia leggera ma gustosa e con *"I'm Cooking - il Pesce"* potrai preparare un menù tradizionale fatto di eccellenti piatti da offrire ai tuoi ospiti. Con Family Grill potrai realizzare buonissime ricette alla griglia e realizzare una cena di sicuro effetto!

4
JAHRE
YEARS
garantie
warranty

La confezione regalo

"I'm Cooking! - il Pesce" contiene:

- Family grill con coperchio in vetro
- Pinza
- Libro Ed. Gribaudo

PREZZO PROMOZIONALE

99,00 euro



Specialisti in cucina!

Per le occasioni speciali BERNDES mette a disposizione una linea dai requisiti eccezionali.

La linea Specials di Berndes accetta qualsiasi tipo di sfida e sa portare l'eleganza a tavola per ogni ricorrenza importante.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Materiale	Alluminio pressofuso di eccellente qualità
Fondo	Fondo CD° Berndes, spesso circa 6 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica
Rivestimento	Antiaderente, per una cottura senza grassi – senza PFOA al 100%
Manici	In pressofusione d'alluminio, perfettamente adatti alla cottura in forno
Piani cottura	Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica
Coperchio	In vetro resistente al calore con bordo acciaio



FACILE



20 minuti



5 minuti

Ingredienti per 4 persone

12 gamberi rossi siciliani
di pezzatura medio grande
prezzemolo
erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
pane raffermo
sale grosso di cervia, sale
pinoli, capperi,
olive verdi e nere e uvetta.

240 g di cous cous di semola precotto.



Chef Marcello Nicolini

Il Laghetto non esisterebbe senza Marcello. Lui è l'anima buffona e simpatica.

Merita un viaggio non solo perchè il pesce dell'Adriatico è bello fresco ma perchè in pratica il menu non esiste. Marcello lo racconta a voce e vi dà i pesci che il mare gli offre. Un'offerta che comincia con moscioli, zuppette di pesce, insalate di mare e continua con spaghetti alle vongole, grigliate miste golose e frittute di paranza uniche per la loro leggerezza.

La sua arte è quella di mantenere intatte le materie prime che usa. Sarete in riva al mare e respirerete i suoi profumi dai piatti.

Ristorante Il Laghetto

Portonovo di Ancona
Tel 071 801183
info@illaghetto.com
www.illaghetto.com

Spiedino di Gamberoni alla griglia su Cuscus di Verdure

Ricetta dello Chef Marcello Nicolini

Pulire il pesce.

Preparare un intingolo con prezzemolo, erbe aromatiche e olio extravergine.

Frullare il pane raffermo e passare al setaccio. Infilare i gamberi nello spiedino e con un pennello passare l'intingolo su entrambi i lati dei gamberi.

Spolverare con il pane e grigliare.

Preparare il cous cous qualche ora prima condito con olio extravergine d'oliva, pinoli, capperi e olive a piacere e uvetta.

Servire con sale grosso di Cervia e mettere lo spiedino sopra il cous cous.



25 dicembre - ore 8

Finalmente è Natale!

Sveglia! Sveglia! E' Natale!

Prima di correre ad aprire i regali che ci sono sotto l'albero fate una deliziosa colazione insieme a tutta la famiglia per iniziare nel modo migliore questo giorno di festa.

Con la confezione regalo *"I'm Cooking! - la Crêpe"* potrai preparare una colazione speciale, dolce o salata, fatta di crepes gustose da farcire secondo la tua fantasia.

"I'm Cooking! - la Crêpe" è ideale anche per spuntini e merende in modo da rendere unico ogni momento delle tue feste natalizie.



2

JAHRE
YEARS

garantie
warranty



La confezione regalo

"I'm Cooking!" - la Crêpe contiene:

- Whiteness crepiera 24 cm con fondo ad induzione con rivestimento in ceramica bianca
- Paletta
- Preparato per Crepes Reire
- Ricettario

PREZZO PROMOZIONALE

39,00 euro





FACILE



30 minuti



10 minuti

Chef Andrea Provenzani

Autodidatta, imprenditore di se stesso, ha imparato a cucinare insieme alla mamma romagnola.

Si esprime attraverso una cucina creativa, senza strafare, che abbraccia tutta l'Italia. Dal Lazio alla Puglia, dalla Lombardia alla Romagna. Lo scorso anno ha inventato una nuova Formula che si chiama 'Il Liberty in movimento'. Si reca nelle case dei suoi clienti dove è in grado di preparare un party, una cena, una festa.

Una sorta di cuoco a domicilio. Un'idea nata spontanea e non ragionata a tavolino che è diventata oggi una vera e propria fabbrica di eventi fra Milano e provincia.

Ristorante Il Liberty
Viale Monte Grappa, 6
20124 Milano
Tel 02.29011439
www.il-liberty.it
info@il-liberty.it

Ingredienti per 4 persone

240 g di farina,
240 g di latte,
2 uova,
2 cucchiaini di Olio di Oliva
3 cucchiaini rasi di lievito,
½ cucchiaino di sale,
burro q. b.

Salsa di lamponi:

150 g di lamponi,
70 g di zucchero.

Per decorare:

lamponi e zucchero a velo.



Pancake di Natale

Ricetta dello Chef Andrea Provenzani

Salsa di lamponi: in un pentolino sciogliete lo zucchero con 3 cucchiaini di acqua, poi versate la frutta e proseguite la cottura a fiamma bassa per 15 minuti. Allontanate dal calore e passate la salsa nel colino, poi lasciatela raffreddare.

Pancake: in una ciotola setacciate la farina con il lievito e il sale. Unite le uova, l'olio e il latte. Mescolate insieme tutti gli ingredienti con uno sbattitore senza montare la massa, ma rendendola fluida. Ungete con il burro la crepiera Berndes e scaldatela.

Versate un mestolino di pastella e, dopo alcuni minuti, rigiratelo terminando la cottura dall'altro lato. Quando il pancake sarà pronto, trasferitelo sul piattino. Procedete analogamente fino ad esaurire la pastella.

Versate la salsa di lamponi sui pancake e serviteli con i frutti freschi e una spolverizzata di zucchero a velo.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Materiale Alluminio pressofuso di eccellente qualità
Fondo Fondo CD° Berndes, spesso circa 6 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica

Rivestimento Antiaderente, per una cottura senza grassi – senza PFOA al 100%

Manici In pressofusione d'alluminio, perfettamente adatti alla cottura in forno

Piani cottura Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica

Coperchi In vetro resistente al calore con bordo acciaio
In pressofusione d'alluminio con griglia

Il Pranzo di Natale L'Arrosto

Ma che profumo in cucina! Con la rostiera contenuta nella confezione "I'm Cooking! - l'Arrosto" puoi preparare deliziosi arrosti e ogni altro tipo di carne in modo sano e senza grassi. E il risultato è perfetto per gustare con la tua famiglia tutta la tradizione del Natale!



La confezione regalo "I'm Cooking! - l'Arrosto" contiene a scelta:

- Rostiera 38x24 cm con coperchio in vetro
- Libro Ed. Gribaudo

- Teglia da forno multifunzione 35x25 cm con coperchio in pressofusione d'alluminio con griglia
- Libro Ed. Gribaudo

PREZZO PROMOZIONALE

99,00 euro





MEDIA



40 minuti



¾ ore + 40 minuti

Chef Roberto Andreoni

Socio fondatore dei Jeunes Ristoratori d'Europa, un'associazione trasversale che comprende validi e promettenti giovani cuochi, Roberto Andreoni fa una cucina lombarda creativa e di spessore.

Insieme al bellissimo ristorante ora ha aperto un bar bistro sempre a Concorezzo che si chiama Work in progress.

A qualche chilometro di distanza ha appena inaugurato una gelateria artigianale con un nome sfizioso "Cool", dove utilizza solo materie prime di qualità, tutte rigorosamente indicate e di origine naturale.

Ristorante Via del Borgo

Via Libertà, 136
20049 Concorezzo (Mi)
Tel 039.6042615
www.viadelborgo.it
info@viadelborgo.it

Ingredienti per 4 persone

1, 2 kg. di cosciotto d'agnello
15 g. di erbe aromatiche miste
olio extra vergine d'oliva q.b.
vino bianco q.b.
sedano, carote e cipolle
100 g. di pasta fresca
300 g. di zucca
100 g. di fave
30 g. di mostarda
30 g. di parmigiano
cannella e menta q.b.



Cosciotto d'Agnello con Cannelloni, Salsa al Verde di Fave e Menta *Ricetta dello Chef Roberto Andreoni*

Rosolare velocemente in una padella il cosciotto d'agnello con olio extra vergine e adagiatelo nella rostiera Berndes. Cospargetelo con le erbe, ricopritelo con le verdure e bagnatelo con il vino. Cuocete coperto per 3/4 ore. Togliete dalla rostiera e fate riposare, recuperate il sugo di cottura e fate restringere e usatelo per nappare* la carne.

Stendere la pasta e tagliarla a quadrati di 10x10cm. Tagliare 150 g. di zucca a cubetti piccoli e saltarli in padella con poco burro, tenendoli al dente, l'altra zucca tagliarla a pezzi metterla in forno a 150° sino a cottura.

Far raffreddare e passare al setaccio, unire la zucca a cubetti, la mostarda tritata, la cannella, la menta, il parmigiano e mescolare. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere la pasta in acqua bollente toglierla a asciugarla. Confezionare i cannelloni con il ripieno. Cuocere in forno a 150° per circa 20 minuti.

**Il termine nappare significa cospargere con piccole quantità di salsa o di sugo la superficie delle varie pietanze. La salsa o il sugo devono avere una consistenza tale da non scivolare via.*



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Materiale Alluminio pressofuso di eccellente qualità
Fondo Fondo CD° Berndes, spesso circa 6 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica

Rivestimento In ceramica, qualità Berndes – senza PFOA

Manico In pressofusione d'alluminio, perfettamente adatti alla cottura in forno

Piani cottura Induzione, Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica

Coperchio In vetro resistente al calore con bordo acciaio



Pressofusione d'alluminio d'eccellente qualità per una rapida distribuzione del calore. Rivestimento in ceramica bianca estremamente robusto e resistente al calore, di colore bianco puro e con manici ergonomici.

Il Pranzo di Natale Contorni speciali

In un giorno magico come il Natale tutto deve essere davvero speciale!

Allora perché non preparare un contorno all'altezza della situazione con il Wok di "I'm Cooking! – il Wok"?

Il wok non è solo una padella particolare è anche uno strumento eccellente per cucinare velocemente, in modo sano, saporito e originale.

E allora dai sfogo alla tua fantasia e in un giorno così speciale fai diventare il tuo contorno il protagonista.



La confezione regalo "I'm Cooking! - il Wok" contiene:

- Wok 32 cm con rivestimento in ceramica bianca e coperchio in vetro
- Libro Ed. Gribaudo

PREZZO PROMOZIONALE

99,00 euro





FACILE



25 minuti



8 minuti

Ingredienti per 4 persone
 2 barbabietole rosse
 di media grandezza
 2 cipolle rosse di troppa
 2 cipollotti rossi invernali
 1 radicchio rosso tondo grande
 2 patate lesse a spicchi
 olio extra vergine d'oliva qb
 sale q.b.
 semi di sesamo



Chef Matteo Scibilia

Pugliese di nascita ma lombardo di adozione promuove con passione i prodotti del territorio.

Da qualche anno è Presidente del Consorzio dei Cuochi di Lombardia che ha guidato in diverse performance nel mondo. Da New York a Tokyo, da Sidney a Hong Kong. E' anche insegnante di cucina.

Ai suoi ragazzi insegna che non basta solo l'amore per la cucina ma serve spirito di sacrificio per una professione che assorbe gran parte del proprio tempo e delle proprie energie.

Osteria della Buona Condotta
Via Cavenago, 1
20060 Ornago
Tel. 039 6919056
buonacondotta@virgilio.it
www.osteriadellabuonacondotta.it

Rosso Natale nel Wok *Ricetta dello Chef Matteo Scibilia*

Tagliare le barbabietole a julienne sottilissime perché dovranno diventare una piacevole poltiglia cremosa.

Tagliare invece a julienne grandi il radicchio, le cipolle ed il cipollotto. Nel wok fare scaldare l'olio extravergine, aggiungere le verdure tutte insieme e fare andare, con un po' di acqua tiepida se è necessario, a fuoco forte per circa 8 minuti. Salare a piacere.

Questo contorno invernale è perfetto per accompagnare arrostiti di carne e zuppe e pesci grigliati. Oppure da solo con caldi crostoni di pane.





Dolce Natale Cioccolato

E per finire in bellezza, anzi in dolcezza, la confezione regalo *"I'm Cooking - Sweet Chocolate"*, una sfiziosa e intrigante fonduta di cioccolato nella quale tuffare la frutta che più ti piace e tanti biscottini. Una vera coccola per i tuoi cari, che aggiungerà sorriso e buonumore al tuo giorno di festa.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Materiale** Alluminio pressofuso di eccellente qualità
Fondo Fondo CD° Berndes, spesso circa 6 mm, perfetta distribuzione del calore ed elevata efficienza energetica
Rivestimento In ceramica, qualità Berndes – senza PFOA
Manico Design ergonomico
Piani cottura Gas, elettrico, alogeno e vetroceramica
Coperchio In vetro resistente al calore con bordo acciaio

La confezione regalo *"I'm Cooking! - Sweet Chocolate"* contiene:

- Set Fonduta Titanium Gourmet con rivestimento in ceramica bianca
- Cucchiaio Thermo Choc

PREZZO PROMOZIONALE

89,00 euro





MEDIA



20 minuti



20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di cioccolato fondente
 450 g di panna fresca
 ½ tazza di caffè
 200 g di farina 00
 50 g di maizena
 2 albumi
 130 g di burro
 un pizzico di sale
 qualche foglia di menta.



Chef Enrico Bartolini

Ironico, elegante, raffinato, equilibrato e acuto come i sapori e i colori dei suoi piatti.

Enrico Bartolini è giovane e, possiamo dire a ragione, è stato uno dei più giovani cuochi italiani a gestire un suo Ristorante dove ha anche preso la tanto agognata, per gli chef, Stella Michelin.

E' considerato uno dei più talentuosi 'enfant prodige' della gastronomia italiana. La sua cucina è unica e personalissima.

Ristorante Enrico Bartolini

c/o Devero Hotel,
 Largo Kennedy, 1 - 20040
 Cavenago di Brianza
 Tel 02 9533 5412
 ristorante@deverohotel.it
 www.deverohotel.it

Ciocco Colato con Biscotto Friabile alla Menta

Ricetta dello Chef Enrico Bartolini

Fondere nel set fonduta il cioccolato.

Versare nel frullatore il cioccolato fondente con la panna e la tazza di caffè.
 Fare andare a lungo finché il tutto non sarà completamente cremoso.

Per il Biscotto:

Impastare come una frolla: amalgamare il burro con la farina e la maizena.
 Aggiungere gli albumi ed il sale. Tagliare le foglie di menta e aggiungerla all'impasto. Lavorare rapidamente e stendere.

Lasciar riposare l'impasto per una mezzoretta in frigorifero poi tagliare a listarelle e cuocere a 180 gradi in forno per 8 minuti.



I'm Cooking!

Alcuni esempi
di confezioni regalo

I'm Cooking! - Good Morning Set

nella pagina accanto:
I'm Cooking! - la Zuppa



Confezioni regalo I'm Cooking!



€ 39,00



€ 99,00



€ 49,00



€ 99,00



€ 69,00



€ 99,00



€ 89,00



€ 99,00

Consigli per l'uso e la manutenzione.

Pulizia e manutenzione di pentole e padelle con rivestimento in ceramica.

Il rivestimento in ceramica è in uso solo da pochi anni per pentole e padelle. Questo rivestimento è estremamente resistente e antigraffio ma attenzione, così come lo smalto, la resistenza agli impatti è limitata, specialmente sui bordi delle padelle. Si consiglia di non riporre pentole e padelle impilate senza protezione.

Si consiglia il lavaggio e l'asciugatura completa prima di utilizzare le pentole e le padelle per la prima volta e ogni volta dopo l'uso. Acqua calda, detersivo liquido per stoviglie e una spugna morbida non abrasiva sono sufficienti per la pulizia di pentole e padelle rivestite in ceramica. Il lavaggio in lavastoviglie è possibile ma non necessario e soprattutto non va bene da un punto di vista ecologico. Come regola generale consigliamo di non lavare i nostri prodotti in lavastoviglie dato che i detersivi in polvere o pastiglie, essendo particolarmente aggressivi, potrebbero danneggiare il rivestimento interno ed esterno. Infatti il detersivo, associato alla durezza dell'acqua e all'umidità presente all'interno della lavastoviglie, potrebbe favorire l'ossidazione naturale dell'alluminio causando un eventuale cambiamento di colore del fondo esterno. Ciò pertanto non può costituire motivo di reclamo.

Pulizia e manutenzione di pentole e padelle con rivestimento antiaderente.

BERNDES utilizza soltanto rivestimenti antiaderenti che hanno dimostrato la loro resistenza e durata nei test di utilizzo più severi. Se seguitate le istruzioni qui di seguito indicate, sarete certamente in grado di conservare le eccellenti proprietà dei vostri prodotti per molti anni. Al primo utilizzo, sciacquare e ungere con un filo di olio da cucina.

Suggerimento: durante l'uso, versare una goccia d'olio nella padella. La temperatura adeguata alla cottura viene raggiunta quando l'olio forma delle piccole bollicine. Successivamente, versare gli alimenti da cucinare nella padella.

Per risparmiare energia, cuocere a temperature moderate.

Per la pulizia sono sufficienti acqua, detersivo per stoviglie e una spugna morbida. Non usare spugnette abrasive! Come regola generale, raccomandiamo di non lavare le pentole, padelle e casseruole nella lavastoviglie dato che i detersivi aggressivi possono danneggiare il rivestimento interno ed esterno. Ad ogni modo, qualora non riusciate a fare a meno della lavastoviglie, si consiglia di utilizzare detersivo liquido, e di strofinare la pentola con qualche goccia di olio alimentare dopo averla lavata. Qualsiasi eventuale scolorimento del fondo esterno risulta innocuo ed è determinato dall'ossidazione dell'alluminio.

I manici in pressofusione sono perfettamente adatti alla cottura in forno. Data la loro buona conduzione del calore, si consiglia di utilizzare sempre delle presine oppure i nostri Thermo Grip.

Al fine di conservare le vostre pentole e padelle di alta qualità in buono stato, evitare l'utilizzo di utensili affilati o appuntiti. Si consigliano utensili di legno o materiale fenolico. Eventuali segni d'uso (quali i graffi) non danneggiano in alcun modo la corretta funzione di pentole e padelle. I manici in materiale fenolico e i pomoli dei coperchi sono resistenti al calore fino a 160 °C / 320 °F, salvo diversamente specificato. Si prega di non sottovalutare questa indicazione e di selezionare sempre la temperatura adeguata: i manici in materiale fenolico e i pomoli dei coperchi possono surriscaldarsi se usati impropriamente con il rischio di scottature.

Gli accessori in materiale fenolico sono resistenti al calore fino a 160 °C / 320 °F. Per gli accessori in legno è consigliabile il lavaggio a mano in quanto il lavaggio in lavastoviglie potrebbe contribuire alla disidratazione del legno.

Stringere le viti allentate dei manici utilizzando un cacciavite domestico (non troppo strette). Non usare cacciaviti per avvitarne i pomoli dei coperchi. E' sufficiente stringerli a mano.



Si ringrazia per la gentile collaborazione:

Carla Latini, *pastificio Latini*
Barbara Bonomelli, *fotografa*
Dur-el di Ivano Calcaterra, *location*
Gli Chef:
Roberto Andreoni
Enrico Bartolini
Marcello Nicolini
Matteo Scibilia
Tano Simonato
Andrea Provenzani

LEGENDA



DIFFICOLTA'



tempo di preparazione



tempo di cottura





Berndes Italia s.r.l.
Via Trieste, 7 - 20010 - Casate di Bernate Ticino (MI)
Tel. +39.02.97249045 r.a. - Fax +39.02.97249052
info@berndesitalia.com - www.berndesitalia.com

www.berndes.com



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.