

## Khaled Elerian



<http://espressionincucina.blogspot.it/>

### Presentazione

Nato a Kuwait il 18 Dicembre del 1980 da padre di origini mediorientali e madre italiana. Vissuto in Florida e in Egitto durante l'infanzia e nel 1989 trasferito con la famiglia definitivamente in Italia, dove frequenta l'I.P.S.A.R. di San Pellegrino Terme.

Durante il secondo anno di alberghiera inizia diverse collaborazioni nel fine settimana presso piccoli alberghi e ristoranti, un primo approccio col mondo del lavoro, cominciando a coltivare la passione per la cucina.

Da allora matura esperienze presso diversi ristoranti e società di catering e banqueting a Milano e nel resto d'Italia, approfondendo tecniche e conoscenze nell'ambito della cucina professionale, grazie anche alla collaborazione con chef noti nel settore, sviluppando creatività, attenzione, cura per la presentazione dei piatti e l'accostamento dei sapori e delle spezie, mescolando ricette della storia dell'arte italiana all'interesse per le influenze arabe e asiatiche.

Negli ultimi anni si dedica anche alla cucina vegetariana, vegana e propone il dripping-food ai suoi eventi.

# KitchenAid

## Quinoa alla crema di peperoni con sorbetto al sedano su crema di hummus alle noci e gocce di maionese ai pomodori verdi.

RICETTA:

### Crema di peperoni:

**Utensile:**

Cook-processor

**Ingredienti:**

300 g di peperoni rossi  
50 g acqua  
10 g olio extravergine di oliva  
sale q.b.

**Procedimento:**

Lavare i peperoni, privarli dei semi e del picciolo.  
Tagliare i peperoni a falde ed inserirli nella pentola con la lama 'MultiBlade'.  
Aggiungere tutti gli ingredienti e frullare per un minuto alla velocità 7.

### Quinoa:

**Utensile:**

Cook-processor

**Ingredienti:**

80 g di quinoa  
40 g di vino bianco secco  
10 g di olio extravergine di oliva  
sale q.b.  
un rametto di rosmarino  
300 g brodo vegetale



# KitchenAid

**Procedimento:**

Inserire nella pentola il mescolatore 'StirAssist' lasciando all'interno la crema di peperoni, chiudere il coperchio e rimuovere il tappo.

Selezionare STUFARE P9 e premere Start.

Confermare il passo 1 e premere di nuovo Start.

Dopo il passo 1 versare la quinoa all'interno e premere Start per attivare il passo 2.

Dopo il passo 2 versare il vino e premere Start attivando il Passo 3.

Dopo il passo 3 aggiungere il brodo, il sale e premere start per attivare il Passo 4.

Terminato il Passo 4 premere Cancella.

## Hummus alle noci:

**Utensile:**

Cook-processor

**Accessori:**

Ciotola con lama.

**Ingredienti:**

200g ceci cotti

30 g di succo di limone

50 g di olio di semi

30 g di gherigli di noci

**Procedimento:**

Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti e raggiungere gradualmente la velocità 10 mantenendola per 30 secondi.

## Maionese di pomodori verdi:

**Utensili:**

estrattore

hand-blender

**Ingredienti:**

100 g estratto pomodori verdi

5 g di aceto bianco

il succo di mezzo limone

300 g di olio di semi di girasole

10 g di sale fino.

**Procedimento:**

Montare l'estrattore sulla planetaria ed inserire il filtro a magliafine.

Estrarre 100g di succo di pomodori verdi.

Aggiungere al succo l'aceto, il sale ed il succo di limone.

Inserire la lama per emulsioni sul Hand-blender, selezionare la velocità massima ed emulsionare il composto per 10 secondi.

# KitchenAid

Continuando ad emulsionare aggiungere l'olio poco alla volta, fino ad ottenere una maionese liscia e consistente.

## Sorbetto al sedano:

### **Utensili:**

Frullatore Artisan

### **Ingredienti:**

100 g di sedano

150 g di Ghiaccio

### **Procedimento:**

Inserire il sedano ben lavato.

Azionare il tasto 'Pulse' ed il tasto 'Triturare' fino a sminuzzare finemente il sedano, ripulendo le pareti se necessario.

Spegnere il frullatore, aggiungere il ghiaccio ed azionare il tasto 'Tritaghiaccio', fino a sminuzzare il ghiaccio incorporando il sedano, ripulendo le pareti se necessario.

Riporre il composto in congelatore.

### **Disposizione nel piatto:**

Disporre l'Hummus sulla base del piatto, adagiare al centro la Quinoa leggermente tiepida al centro, decorare con poche gocce di maionese al pomodoro ed in fine disporre un cucchiaino di sorbetto al sedano sopra la Quinoa.



**Buon Appetito!**

# KitchenAid

Raviolo aperto farcito agli spaghetti di zucchine marinati al limone ed anice stellato, in salsa di estratto alla mela, zenzero e rosmarino.

RICETTA:

## Pasta fresca:

### Utensili:

Planetaria Artisan  
Sfogliatrice

### Ingredienti:

180 g farina "00"  
20 g farina di semola rimacinata  
n°2 uova

### Procedimento:

Inserire tutti gli ingredienti nella ciotola e tramite il gancio in dotazione, impastare alla velocità 6 fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti in frigorifero coperta con pellicola.

Tagliare la pasta fresca in panetti da circa 50 g l'uno e stenderla tramite la sfogliatrice passando dallo spessore 1 fino ad arrivare allo spessore 6.

Ricavare dei quadrati 10x10.

Cuocere le sfoglie ottenute in abbondante acqua salata.



## Spaghetti di zucchine:

### Utensili:

Spiralizer

### Ingredienti:

200 g di zucchine  
il succo di mezzo limone  
4 semi di anice stellato  
sale q.b.



# KitchenAid

**Procedimento:**

Lavare le zucchine e privarle delle estremità.

Inserire la lama a 'Spirale fine' sullo Spiralizer ed inserire la zuccina.

Azionare lo Spiralizer alla velocità 6 fino ad ottenere gli spaghetti di zucchine.

Adagiare gli spaghetti in un recipiente largo e basso, aggiungere il succo di limone ed i semi di anice stellato ben sbriciolati. Miscelare il tutto e lasciare riposare per circa 15 minuti.

## Estratto di mela, zenzero e rosmarino:

**Utensili:**

Estrattore

**Ingredienti:**

n° 2 mele golden

zenzero

rosmarino

**Procedimento:**

Lavare le mele e privarle del torsolo.

Montare l'estrattore sulla planetaria Artisan inserendo il filtro a maglia media.

Alternando gli ingredienti, estrarre il succo della mela, lo zenzero ed il rosmarino.

**Disposizione nel piatto:**

Adagiare sul fondo del piatto un quadrato di pasta cotta, disporre al centro gli spaghetti di zucchine ed irrorare con poco estratto alla mela.

Coprire gli spaghetti con un secondo quadrato di pasta cotta e irrorare nuovamente con estratto alla mela. Lucidare il tutto con la marinatura delle zucchine.



**Buon Appetito!**

# KitchenAid