

key[®]
cucine

Metal Wood non è una cucina da esibire ma da usare quotidianamente. Chi ama cucinare sa cosa vogliamo dire osservando tutti i dettagli funzionali che la caratterizzano e le tante finiture disponibili per adattarsi a varie esigenze di ambientazione.

Metal Wood è un prodotto Key Cucine progettato da Benedini Associati.

METAL WOOD

The Metal Wood kitchen is not just for show, but for use on a daily basis. Anyone who loves cooking will know what we mean when they see all its incredible details. It is available with a wide range of options and looks to suit all kinds of decor.

Metal Wood is a Key Cucine product designed by Benedini Associati.





1

Tritare una mezza cipolla, una carota, pochissimo sedano e una fettina di lardo. Si mette a fuoco il trito con 25 grammi circa di burro e si fa rosolare a fuoco moderato. Appena il soffritto è pronto, si cola e al sugo si aggiungono gr. 500 di zucca tagliata a cubetti e si fa rosolare per cinque minuti; quindi si aggiunge acqua bollente o brodo di carne nella misura che richiede la quantità di riso. Si lascia bollire il tutto a fuoco moderato per circa 20 minuti, si aggiunge il riso e si porta a cottura cercando che il brodo riesca alquanto addensato. La minestra sarà servita con buon parmigiano grattugiato.

RISO E ZUCCA

Rice and squash Finely chop half an onion, a carrot, a small amount of celery and a small slice of lard or fatty bacon. Brown the mixture in about 25 g butter over a medium heat. When ready drain the mirepoix and add 500 g diced squash and brown for 5 minutes. Then add boiling water or meat broth. The amount will depend on the quantity of rice. Boil over a moderate heat for about 20 minutes, then add the rice and cook until it thickens. Serve with a good topping of grated Parmesan cheese.



2

Si prepara con mosto di uva bianco o rosso, e per ogni bicchiere di mosto (il comune bicchiere da tavola) necessita un cucchiaino colmo di farina bianca. Si scioglie molto bene la farina nel mosto e si cuoce a fuoco lento. Si toglie dal fuoco quando il composto è diventato denso e cremoso ed è scomparso il gusto della farina cruda. Si versa a raffreddare in tazze o in una zuppiera. Il sùgolo viene, oggi, ingentilito con gr. 100 di cioccolato ogni due litri di mosto oppure con una corteccia di limone messa nel composto durante la cottura, aggiungendo poi, a cottura ultimata, un bicchierino di anice ogni due litri di mosto.

SÙGOLO

Sugolo Made with the must of red or white grapes. For each cup of must use one heaped cup of plain flour. Dissolve the flour well in the must and cook over a low heat. Remove from the heat when thick and creamy, and the taste of uncooked flour has disappeared. Transfer to a serving bowl or individual bowls. Nowadays sugolo is made even tastier by adding 100 g chocolate for every 2 litres of must or by adding lemon zest while it is cooking. At the end, a cup of anisette for every 2 litres of must can also be added.





3

Preparare a freddo, in una casseruola, grammi 500 di cipolle tagliate a spicchi sottili, grammi 100 di olio, gr. 50 di burro e far rosolare. Aggiungervi poi, tagliati a fettine, quattro grossi peperoni, un gambo di sedano e uno zucchini pure tagliati a sottili fettine, gr. 400 di pomodori puliti dai loro semi, mezzo bicchiere di aceto, sale e pepe. Far bollire a fuoco lento, fino a cottura completa.

SALSA DI CIPOLLE

Onion sauce First slice all the vegetables finely. Then in a saucepan put 100 g oil and 50 g butter, and 500 g onions, and brown. Then add 4 large chopped peppers, 1 stick of celery and 1 courgette, 400 g seeded tomatoes, half a glass of vinegar, salt and pepper to taste. Simmer gently until ready.









4

Si versa in un pentolino di rame cinque bicchieri di latte e quando questo inizia a bollire si aggiunge un pizzico di sale e due bicchieri di farina gialla setacciata a velo. Si cuoce la polenta per circa venti minuti e prima di toglierla dal fuoco si aggiunge una cucchiaia di burro (e se fosse possibile un bicchiere di vino cotto) e tre cucchiari di zucchero. Si versa il tutto sulla spianatoia e si aggiunge una manciata di uva passolina senza semi prima ammollata in acqua, gr. 50 di cedro candito tagliato a pezzetti, un pugno di pinoli, un pizzico di vaniglia e poi tanta farina bianca da legare il tutto. Vi è chi aggiunge pure una buccia di limone grattugiata. Si forma con l'impasto tante fave ovali del diametro di cinque per sette centimetri, che poi vanno cotte al forno su latta leggermente imburrata o in teglia con fuoco sotto e sopra.

CALDI DOLCI

Caldi dolci In a small copper saucepan put 5 glasses of milk and when it starts to boil add a pinch of salt and slowly pour in two cups of sifted yellow corn flour. Stir well. Cook the polenta for about 20 minutes, adding a spoonful of butter (and if possible a glass of mulled wine) and three spoonfuls of sugar. Spoon the mixture onto a pastry board and add a handful of seedless raisins which have previously been soaked in warm water, 50 g finely chopped candied citron, a handful of pine nuts, a pinch of vanilla essence and enough plain flour to bind the mixture. Grated lemon peel can also be added. Divide into shapes measuring 5x7 cm and bake in the oven on a lightly buttered baking tray.







5

Uova tre, grammi 150 di zucchero, grammi 150 di burro, grammi 200 di farina bianca, grammi 150 di fecola di patate, una scorza di limone grattugiato, una bustina di lievito di polvere. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli delle uova, la farina, la fecola, grattugiare la buccia di limone, unire il lievito e per ultimi gli albumi delle uova montati a neve. Si mette il composto in uno stampo a ciambella, imburato e infarinato, indi si mette al forno a fuoco normale.

BUSSOLANO

Bussolano Three eggs, 150 g sugar, 150 g butter, 200 g plain flour, 150 g potato starch, grated peel of 1 lemon, 1 sachet powdered yeast. Whip the butter and the sugar, fold in the egg yolks, flour, potato starch, grated lemon peel, add the yeast, and finally the egg whites, beaten until stiff. Butter a ring mould and sprinkle with flour. Pour in the ingredients and bake in a moderate oven.





6

Sei uova, gr. 150 di zucchero, gr. 200 di fecola di patate, il succo di un limone spremuto. Sbattere i tuorli delle uova, unire lo zucchero e sbattere bene il composto, e per ultimo aggiungere gli albumi montati a neve, e sbattere ancora a lungo. Unire infine la fecola, il succo di limone e mescolare bene tutto il composto. Questo verrà posto in uno stampo imburrato e infarinato indimesso al forno molto caldo. Sarà cotta in circa 20.

TORTA MARGHERITA

Margherita cake Six eggs, 150 g sugar, 200 g potato starch, juice of one lemon. Whisk the egg yolks, add the sugar and beat well. Then whisk the egg whites until stiff and add to the mixture, beat all together again well. Add the potato starch and lemon juice and combine well. Butter a cake tin and sprinkle with flour and bake in the oven on a high heat for 20 minutes.





art direction:
Benedini Associati

graphic design:
Italo Lupi
with Rosa Casamento (Studio Lupi)

photography:
Leo Torri

printed in Italy 2016
Grafiche Mariano ???

2016 ©Key Cucine
all rights reserved

Key Cucine si riserva di apportare, senza preavviso, modifiche nei materiali, nelle finiture e nei disegni dei prodotti presentati in questo catalogo.
Le texture ed i colori dei materiali e delle finiture hanno valore indicativo in quanto soggetti alle tolleranze dei processi di stampa.

Key Cucine reserves the right to change materials, finishes and product designs presented in this catalogue without prior notice.
Textures and colors of materials and finishes are indicative only, since they depend on the tolerances applicable to the printing process.

key[®]
cucine

SBABO CUCINE s.r.l
Via Molle 23/A
36030 Montebelluna Precalcino
(Vicenza) Italy
T. +39 0445 864577
F. +39 0445 865247
info@keysbabo.com

www.keysbabo.com



METAL | WOOD

METAL | WOOD