

subito PRONTO



Moulinex[®]
cuisine companion



DAIQUIRI FROZEN

PER 4 PERSONE

- ▣ cubetti di ghiaccio
- ▣ 750 ml di rum bianco
- ▣ 250 ml di succo di limone
- ▣ 3 gocce di sciroppo di zucchero

Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, il ghiaccio e avviare l'apparecchio per **20 secondi** con **velocità 12**. Mettere nel congelatore. Inserire nel recipiente tutti gli ingredienti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Filtrare e servire nei flûte, aggiungendo il ghiaccio tritato. Se si vuole alleggerire, il cocktail può essere diluito con acqua minerale.





FLORIDA

PER 4 PERSONE

- ▣ 500 ml di succo di arancia
- ▣ 300 ml di succo di limone
- ▣ 200 ml di sciroppo di granatina
- ▣ cubetti di ghiaccio
- ▣ frutta di stagione

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il succo di arancia e di limone insieme allo sciroppo di granatina e al ghiaccio. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Filtrare e servire nei trumbler e completare guarnendo con frutta di stagione.





FRAPPÉ DI PESCA E AMARETTO

PER 4 PERSONE

- ▣ 40 g di amaretti
- ▣ 1 kg di pesche
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ 200 g di gelato al fiordilatte

Nel recipiente, con **lama per impastare**, inserire gli amaretti e tritare per **10 secondi** con **velocità 10**. Sbucciare le pesche, togliere il nocciolo e inserirle a pezzi nel recipiente insieme al succo di limone. Versare l'acqua e frullare per **1 minuto** con **velocità 12**. Riunire sul fondo il composto aiutandosi con una spatola. Aggiungere il gelato e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Servire subito.





MANHATTAN

PER 4 PERSONE

- ▣ 650 ml di whisky
- ▣ 330 ml di vermouth rosso
- ▣ 1 goccia di angostura
- ▣ cubetti di ghiaccio
- ▣ ciliegine al maraschino

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il whisky, il vermouth e l'angostura e il ghiaccio. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Filtrare e servire nelle coppette da cocktail ben ghiacciate e guarnire con una ciliegina rossa al maraschino.





NEGRONI

PER 4 PERSONE

- ▣ 330 ml di vermouth rosso
- ▣ 330 ml di Bitter Campari
- ▣ 330 ml di dry gin
- ▣ cubetti di ghiaccio
- ▣ 4 fette di arancia

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il vermouth, il Bitter, il gin e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Aggiungere il ghiaccio e servire nei trumbler, guarnendo con una fetta di arancia.





PIÑA COLADA

PER 4 PERSONE

- ▣ 500 ml di succo di ananas
- ▣ 300 ml di rum bianco
- ▣ 200 ml di latte di cocco
- ▣ cubetti di ghiaccio
- ▣ ciliegine

Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, tutti gli ingredienti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 12**. Servire nei trumbler, guarnendo con uno spicchio di ananas e due ciliegine. Unire una cannuccia corta.





AGLIATA VERDE

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 mazzetto di prezzemolo
- ▣ 4 spicchi di aglio
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale
- ▣ 200 g di ricotta
- ▣ fette di pane rustico

Mondare il prezzemolo, inserirlo nel recipiente, con la **lama ultrablade**, e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire gli spicchi di aglio sbucciati e tritare per **20 secondi** con **velocità 10**. Riunire ancora il composto sul fondo, aggiungere l'olio, il sale, la ricotta e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 6**. Riavviare per **1 minuto** con **velocità 6**.

Servire su fette di pane rustico.





CANNOLI DI PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE

- 50 g di rucola
- 4 cuori di palma
- 200 grammi di prosciutto cotto a fette
- sale
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo

Lavare la rucola. Inserirla nel recipiente, con la **lama per impastare**, tenendone da parte qualche ciuffo per la decorazione. Aggiungere i cuori di palma, 50 grammi di prosciutto cotto tagliato grossolanamente, il sale, l'olio, il prezzemolo e cuocere per **4 minuti a 60°C con velocità 4**. Avviare il pulsante **pulse per 10 secondi**.

Prendere il prosciutto cotto rimasto e dividere ogni fetta a metà, distribuire una cucchiata di composto di palmito e arrotolare in modo da formare dei cannoli.

Metterli in una teglia da forno unta e passarla in forno caldissimo per 2 minuti. Guarnire con le foglie di rucola rimaste.





CROSTINI CON CREMA DI CECI E CIPOLLE

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di ceci in scatola sgocciolati
- ▣ 2 cipolle rosse
- ▣ 2 spicchi di aglio
- ▣ sale
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ crostini di pane
- ▣ prezzemolo

Scolare i ceci e inserirli nel recipiente, con la **lama per impastare**. Aggiungere le due cipolle sbucciate e tagliate grossolanamente, uno spicchio di aglio, il sale, l'olio e cuocere con il programma **sauce**. Avviare il pulsante **pulse** e nel frattempo dal foro del coperchio versare l'olio sino a raggiungere la consistenza di una crema. La salsa a questo punto è pronta, spalmarla su crostini di pane strofinato leggermente con l'altro spicchio di aglio. Guarnire con del prezzemolo.





GIRELLE DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PER 20 GIRELLE

- ▣ 100 g di gruviera
- ▣ 20 g di parmigiano
- ▣ 100 g di prosciutto cotto
- ▣ 4 pomodorini secchi
- ▣ origano
- ▣ 100 g di ricotta
- ▣ 1 rotolo di pasta sfoglia
- ▣ olio extra vergine di oliva

Tagliare a pezzi il gruviera, il parmigiano, il prosciutto cotto e i pomodorini, mettere il tutto nel recipiente, con **lama per impastare**, unire l'origano e avviare il programma **pastry P2**.

Inserire la ricotta a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**.

Stendere la sfoglia su una teglia rivestita da carta da forno, bucherellarla con una forchetta e cospargerla con il composto. Ricavarne delle strisce larghe circa 2 centimetri e arrotolarle. Tagliare con un coltello i rotoli a pezzi alti circa 1 centimetro. Girarli e adagiarli sulla teglia.

Versare sopra un filo d'olio e mettere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.





INDIVIA CON CREMA DI MASCARPONE

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cespo di indivia
- ▣ 200 g di stilton
- ▣ 300 g di mascarpone
- ▣ gherigli di noce

Separare le foglie di indivia e sciacquarle. Asciugarle accuratamente. Versare nel recipiente, con **lama per impastare**, lo stilton assieme al mascarpone. Avviare il programma **pastry P2**. Disporre le foglie di indivia sul piano di lavoro e spalmarci sopra tre cucchiaini di crema di mascarpone, quindi guarnire con i gherigli di noce.





SALSA AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

- ▣ 500 ml di passata di pomodoro
- ▣ 1 cipolla
- ▣ zucchero di canna
- ▣ 1 cucchiaino di paprica
- ▣ 1 cucchiaino di sale
- ▣ 2 cucchiaini di aceto balsamico

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la passata, la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi, lo zucchero, la paprica, il sale e avviare il programma **sauce**. Unire l'aceto balsamico e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. La salsa è ottima per accompagnare la carne alla griglia. Volendo si può conservare fino a sei mesi se trasferita calda in vasetti sterilizzati e chiusi ermeticamente.





CREMA DI CANNELLINI CON POMODORINI

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipollotto
- ▣ olio extravergine d'oliva
- ▣ 260 g di cannellini in scatola sgocciolati
- ▣ 6 pomodorini secchi
- ▣ qualche foglia di basilico
- ▣ 600 ml di acqua calda
- ▣ sale
- ▣ 50 g di ricotta
- ▣ pepe

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cipollotto sbucciato e tritare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Riunire il trito sul fondo aiutandosi con una spatola. Aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Unire i cannellini, i pomodorini secchi tagliati grossolanamente, qualche foglia di basilico sciacquata, l'acqua calda e avviare il programma **soup P1** per **20 minuti**. Insaporire con il sale e la ricotta e frullare per **15 secondi** con **velocità 7**. Servire la crema accompagnandola qualche foglia di basilico e una macinata di pepe.





VELLUTATA PICCANTE AI FUNGHI

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 spicchio d'aglio
- ▣ 1 carota
- ▣ 40 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 2 peperoncini rossi piccanti
- ▣ 1 porro
- ▣ 500 g di funghi surgelati
- ▣ 600 ml di brodo vegetale
- ▣ sale
- ▣ prezzemolo tritato

Sbucciare l'aglio, pulire la carota e tagliarla grossolanamente. Versarli nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**. Tritare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere l'olio il peperoncino, i funghi e soffriggere con l'olio per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire il brodo e avviare il programma **soup P1** per **20 minuti**. Condire con il sale, unire il prezzemolo e servire.





INSALATA DI GAMBERI E SEDANO

PER 4 PERSONE

- ▣ 125 ml di yogurt bianco magro
- ▣ 20 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ il succo di 1/2 limone
- ▣ sale
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 20 gamberi
- ▣ 200 g di insalata mista
- ▣ erba cipollina tritata

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere lo yogurt con l'olio e amalgamare per **2 minuti** con **velocità 4**. Mentre l'accessorio gira versare dal foro il succo di limone. Salare. Mettere in frigorifero. Versare l'acqua nel recipiente e posizionare il **cestello vapore** con i gamberi puliti e avviare il programma **steam** per **5 minuti**.

Su di un piatto di portata disporre l'insalata e sopra mettere i gamberi e condire con la salsa preparata, guarnendo con fili di erba cipollina.





INSALATA PRIMAVERILE

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di lamponi
- ▣ 2 zucchine
- ▣ 6 cucchiaini di olio di oliva
- ▣ 1 cucchiaino di senape
- ▣ 1 cucchiaino di succo di limone
- ▣ sale e pepe
- ▣ 1 pera
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 200 g di insalata mista verde

Mondare i lamponi con cura. Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a rondelle. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare l'olio, la senape, il succo di limone, sale e pepe e mescolare per **2 minuti** con **velocità 4**. Mettere da parte.

Sbucciare la pera, tagliarla a fettine e metterle insieme alle rondelle di zucchine nel **cestello vapore**. Posizionarlo sopra il recipiente dopo averci versato l'acqua. Cuocere col programma **steam** per **12 minuti**. Su di un piatto di portata disporre l'insalata e sopra mettere le zucchine, le fettine di pere, i lamponi e condire con la salsa preparata.





INSALATA DI POLLO CON SALSA

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di insalata cicorino
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 50 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- ▣ 60 g di pollo a pezzetti
- ▣ 2 cucchiaini di aceto
- ▣ 1 cucchiaio di acqua
- ▣ sale
- ▣ 2 tuorli
- ▣ 150 g di burro

Lavare e asciugare l'insalata e tagliarla a striscioline sottili. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire la pancetta e i pezzi di pollo e cuocere col programma **slow cook P1** per **10 minuti**. Mettere da parte.

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire l'aceto, l'acqua, un pizzico di sale e avviare il programma **sauce** per **5 minuti**. Mentre l'accessorio gira unire dal foro i tuorli. Unire il burro a pezzi a temperatura ambiente e amalgamare per **4 minuti** con **velocità 4**. Su di un piatto di portata disporre l'insalata e sopra mettere la pancetta e il pollo e condire con la salsa preparata.





INSALATA RUSTICA

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di fagiolini
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 8 uova di quaglia
- ▣ 150 g di insalata mista
- ▣ olio extravergine d'oliva
- ▣ sale

Pulire i fagiolini. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Inserire nel **cestello vapore** le uova di quaglia. Quando l'acqua bolle inserire nel recipiente i fagiolini e posizionare sopra il cestello vapore. Cuocere col programma **steam** per **15 minuti**. Dopo 5 minuti togliere il cestello, sbucciare le uova di quaglia. A fine programma scolare i fagiolini. Nei piatti disporre l'insalata lavata e asciugata, insieme ai fagiolini e alle uova di quaglia. Condire con olio e sale.





POLPETTINE ALL'ACETO BALSAMICO

PER 4 PERSONE

- ▣ 250 g di manzo tritata
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ timo tritato
- ▣ maggiorana tritata
- ▣ sale
- ▣ parmigiano grattugiato
- ▣ pangrattato
- ▣ 1 tuorlo
- ▣ 5 cucchiaini di aceto balsamico
- ▣ 5 cucchiaini di salsa di soia

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la carne, l'olio e le erbe. Cuocere col programma **slow cook P1**. Aggiungere il sale, il parmigiano, il pangrattato, il tuorlo e avviare il programma **pastry P1**. Creare delle piccole polpette con l'impasto ottenuto. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Versare abbondante olio nel recipiente e soffriggere per **1 minuto a 130°C con velocità 2**. Aggiungere le polpette e far rosolare per **1 minuto a 100°C con velocità 1**. Mettere le polpette su un piatto. Nel recipiente, versare l'aceto balsamico, la salsa di soia e cinque cucchiaini di olio e mescolare per **1 minuto a 80°C con velocità 3**. Condire le polpette con la salsa e servire il tutto accompagnando con dell'insalatina.





POMODORI RIPIENI AL FORMAGGIO

PER 4 PERSONE

- ▣ 8 pomodori
- ▣ 100 g di robiola
- ▣ 100 g di gorgonzola
- ▣ 50 g di provola affumicata
- ▣ fili di erba cipollina
- ▣ sale e pepe
- ▣ 8 gherigli di noce

Tagliare la calotta ai pomodori, svuotarli dei semi e della polpa. Inserire quest'ultima nel recipiente, con la **lama per impastare**. Unire i formaggi, qualche filo di erba cipollina, sale e pepe e avviare il programma **pastry P1**. Con il composto riempire i pomodori e decorare con erba cipollina e gherigli di noce.





TARTARE ALLA PIEMONTESE

PER 4 PERSONE

- ▣ 400 g di polpa di carne di manzo
- ▣ qualche filo di erba cipollina
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ il succo di 1 limone

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire la carne tagliata a dadini. Tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Inserire l'erba cipollina, l'olio, il succo di limone e tritare nuovamente per **15 secondi** con **velocità 12**. Suddividere il trito in quattro parti e con l'aiuto di un tagliabiscotti compattare, appiattare e formare le tartare. Servire subito.





BICCHIERINI AL CIOCCOLATO E PERE

PER 8 PERSONE

- ▣ 250 g di panna
- ▣ 150 g di cioccolato fondente
- ▣ 2 tuorli
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 2 pere
- ▣ qualche goccia di succo di 1 limone
- ▣ 4 cucchiari di biscotti sbriciolati

Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio sbattitore**, la panna e avviare l'apparecchio per **4 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**.

Unire i tuorli e lo zucchero e mescolare per **2 minuti** con **velocità 8**. Versare il composto in una ciotola e incorporarvi la panna manualmente con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Lavare e sbucciare le pere, inserirle nel recipiente, sempre con la lama per impastare, unire il succo di limone e tritare per **20 secondi** con **velocità 10**.

Mettere sul fondo di 8 bicchierini i biscotti sbriciolati, versare sopra il composto di cioccolato e panna e terminare con le pere tritate. Se avanza si può conservare in frigorifero.





DESSERT ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 5 tuorli
- ▣ 10 g di amido di mais
- ▣ 140 g di zucchero
- ▣ 400 ml di latte
- ▣ il succo di 1 arancia
- ▣ la scorza grattugiata di 1 arancia
- ▣ 100 ml di panna fresca

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, i tuorli, l'amido di mais e lo zucchero. Montare per **2 minuti** con **velocità 5**. Unire il latte, il succo e la scorza di arancia, la panna e avviare il programma **dessert**. Servire subito, accompagnando il dolce al cucchiaino con biscotti. Se avanza si può conservare in frigorifero e consumare anche fredda.





MOUSSE DI CASTAGNE

PER 4 PERSONE

- ▣ 500 g di panna fresca
- ▣ 50 g di cioccolato fondente
- ▣ 50 g di mandorle sgusciate
- ▣ 500 g di marmellata di castagne
- ▣ 1 paio di bicchierini di rum

Nel recipiente con l'**accessorio sbattitore** montare la panna per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Inserire il cioccolato e le mandorle e tritare per **40 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere la marmellata di castagne, il rum e mescolare per **40 secondi** con **velocità 5**. Incorporare la panna montata precedentemente e amalgamare delicatamente a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Servire accompagnando con dei biscotti e della granella di cioccolato. Se avanza si può conservare in frigorifero e consumare fredda.





TRECCINE ALLA CREMA DI NOCCIOLE

PER 15 BISCOTTINI

- ▣ 50 g di nocciole
- ▣ 150 g di cioccolato fondente
- ▣ 150 g di cioccolato al latte
- ▣ 50 g di crema di nocciole
- ▣ 1 rotolo di pasta sfoglia
- ▣ 40 g di zucchero

Mettere le nocciole nel recipiente, con la **lama per impastare**, tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte.

Inserire il cioccolato a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**.

Unire le nocciole tritate e la crema di nocciole e mescolare **15 secondi** con **velocità 6**.

Srotolare la sfoglia su una teglia rivestita da carta da forno, cospargerla di zucchero e assottigiarla con l'aiuto del mattarello.

Stendere il composto di cioccolato sulla metà sfoglia, sovrapporre l'altra metà in modo da richiudere la pasta. Ritagliare delle strisce larghe circa 2 centimetri e attorcigliarle a elica. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
segui su

