

speciale FESTE



Moulinex[®]
cuisine companion



PANINI STELLATI

PER 10 PANINI

- ▣ 200 ml di acqua
- ▣ 1 cucchiaino di sale
- ▣ 300 g di farina
- ▣ 7 g di lievito di birra
- ▣ 1 cucchiaino di erbe provenzali tritate
- ▣ semi di zucca
- ▣ 1 pane di Altamura

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, il sale, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Unire le erbe e avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta e ricavarne delle stelline con l'aiuto di un tagliabiscotti.

Decorarle con i semi di zucca e lasciarle lievitare per due ore su una placca rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 30 minuti. Servire dentro il pane di Altamura.





SCODELLINE DI MELE E GORGONZOLA

PER 8 PERSONE

- ▣ 120 g di mandorle sgusciate
- ▣ 300 g di gorgonzola
- ▣ 125 ml di panna fresca
- ▣ 8 mele
- ▣ il succo di 2 limoni
- ▣ paprica
- ▣ 8 cetriolini sott'aceto

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle e tritare per **5 secondi** con **velocità pulse**. Unire il gorgonzola, la panna e avviare il programma **pastry P2**. Mettere il composto in frigorifero. Nel frattempo lavare le mele, asciugarle, togliere la calotta con un taglio orizzontale. Spruzzare l'interno delle mele scavate col succo di limone. Tagliare la polpa tolta a cubetti, distribuirli nelle mele svuotate e versarvi sopra la crema di gorgonzola. Guarnire con i cetriolini, mandorle intere e la paprica.





TORTA DI FORMAGGIO

PER 6 PERSONE

- ▣ 2 fogli di gelatina
- ▣ 100 g di fagiolini
- ▣ 100 g di carote
- ▣ 100 g di sedano
- ▣ 100 g di broccoli
- ▣ sale
- ▣ 2 litri di acqua
- ▣ 200 g di formaggio cremoso
- ▣ 1 cucchiaio di latte
- ▣ pepe bianco
- ▣ 1 cucchiaio di senape
- ▣ prezzemolo tritato

Ammollare la gelatina in acqua fredda. Lavare, spuntare e tagliare a metà i fagiolini. Pelare le carote e il sedano, lavarli e tagliarli a pezzi. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, i fagiolini, i broccoli lavati e tagliati, le carote, il sale, l'acqua. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire il sedano e riavviare il programma **slowcook P1**. Scolare le verdure e raffreddarle sotto l'acqua fredda. Nel recipiente svuotato aggiungere il formaggio, il latte e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la gelatina strizzata, il pepe, la senape e il prezzemolo e riavviare il programma **pastry P1**. Aggiungere le verdure mescolando manualmente. Versare il composto in uno stampo ricoperto con pellicola per alimenti. Tenere in frigorifero per almeno tre ore. Sformare e guarnire.





CAPPELLETTI IN BRODO

PER 4 PERSONE

- ▣ 2 litri di acqua
- ▣ 1 pezzo di cappone
- ▣ 1 gambo di sedano
- ▣ 1 carota
- ▣ prezzemolo
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ sale
- ▣ 500 g di cappelletti freschi

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il cappone, il sedano lavato, la carota pelata, il prezzemolo e la cipolla sbucciata. Avviare il programma **slowcook P2**. Mettere da parte le verdure e la carne. Aggiustare di sale, buttare i cappelletti e cuocere col programma **slowcook P1**.





RISO ROSSO SALMONE E PISELLI

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ sale
- ▣ 300 g di riso rosso
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 150 g di salmone fresco
- ▣ 120 g di piselli sgranati
- ▣ chicchi di melagrana

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale e il riso. Nel **cestello vapore** mettere il salmone e i piselli. Posizionarlo sopra il recipiente e avviare il programma **slowcook P3**. Scolare il riso, rimetterlo nel recipiente insieme all'olio, al salmone, ai piselli e avviare il programma **pastry P1**. Servire guarnendo con chicchi di melagrana.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



INSALATA CON MELAGRANA

PER 4 PERSONE

- burro
- uvetta
- capperi
- 150 g di petto di anatra
- 150 g di fegato di anatra
- vino bianco
- sale
- insalata
- chicchi di melagrana
- olio extra vergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro, l'uvetta, i capperi, il petto e il fegato di anatra a pezzetti. Avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il vino, il sale e riavviare il programma **slowcook P1**. Servire con insalata e chicchi di melagrana e condire con l'olio.





POLPETTONE DI NASELLO

PER 8 PERSONE

- ▣ 500 g di filetti di nasello
- ▣ 600 g di patate
- ▣ 2 rametti di rosmarino
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 60 g di pancarré
- ▣ 40 g di formaggio grattugiato
- ▣ 1 uovo
- ▣ 1 zucchina
- ▣ 1 carota
- ▣ 50 g di burro
- ▣ sale
- ▣ pangrattato
- ▣ olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le patate ben lavate, la carota pelata e la zucchina lavata e spuntata. Avviare il programma **slowcook P2**. Scolare le verdure, sbucciare le patate, rimetterle nel recipiente, sempre con la **lama per impastare**, insieme al burro, l'aglio sbucciato, il rosmarino e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il pesce tagliato a pezzettini, la carota, la zucchina, il pancarré, l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e avviare il programma **pastry P2**. Formare un polpettone, avvolgerlo nel pangrattato e adagiarlo su una teglia rivestita di carta da forno. Irroriare con l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti, rigirandolo ogni tanto.





ALBERELLI DI NATALE

PER 30 ALBERELLI

- ▣ 400 g di farina
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ cannella
- ▣ semi di anice
- ▣ granella di zucchero

Nel recipiente, con **lama per impastare**, inserire la farina, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Unire il burro, le uova, le spezie e impastare con il programma **pastry P2**.

Stendere la pasta con il mattarello a due centimetri di spessore e ritagliare, con l'aiuto di un tagliabiscotti, degli alberelli. Stenderli su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Decorare con granella di zucchero, cannella e semi di anice. Conservare in scatole di latta.





PANETTONE

PER 1 PANETTONE

- ▣ 500 g di farina
- ▣ 25 g di lievito di birra
- ▣ 140 ml di acqua
- ▣ 100 g di uvetta
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 6 tuorli
- ▣ 200 g di burro
- ▣ 15 g di miele
- ▣ 50 g di canditi

Nel recipiente, con **lama per impastare** mettere 100 grammi di farina e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, inserire dal foro del coperchio 10 grammi di lievito sciolto in 60 millilitri di acqua tiepida. Lasciarlo lievitare in una ciotola fino al raddoppiamento del volume (1 ora circa). Mettere nel recipiente 250 grammi di farina e avviare il programma **pastry P1**, aggiungere dal foro del coperchio, il restante lievito sciolto nell'acqua rimanente. Unire il primo impasto e avviare il programma **pastry P2**. Rimetterlo a lievitare in una ciotola fino al raddoppiamento del volume (2 ore circa). Mettere in ammollo l'uvetta. Setacciare la restante farina nel recipiente con il programma **pastry P1**. Incorporarvi l'impasto, avviare il programma **pastry P2** e, mentre la lama gira, aggiungere dal foro del coperchio lo zucchero, i tuorli, il burro ammorbidito, il miele. Se necessario ripetere il programma. Unire manualmente l'uvetta ben strizzata e i canditi. Mettere l'impasto in uno stampo di carta per panettone. Lasciarlo lievitare fino a quando non avrà raggiunto il bordo (3 ore circa). Cuocere poi in forno preriscaldato per 50 minuti. Controllare la cottura e poi togliere il panettone dal forno.





STELLINE DI BUON ANNO

PER 20 STELLINE

- ▣ 200 g di farina
- ▣ 50 g di farina di mandorle
- ▣ 130 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ zenzero
- ▣ cannella
- ▣ 70 g di zucchero
- ▣ marmellata di mirtilli

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le farine, il burro, l'uovo, lo zenzero, la cannella e lo zucchero. Avviare il programma **pastry P1**. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per mezz'ora. Stendere la pasta e ritagliarla con l'aiuto di un tagliabiscotti a forma di stella. Disporre le frolle su una teglia rivestita di carta da forno e versare al centro di ogni stella un cucchiaino di marmellata di mirtilli. Cuocere 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

