

# cucina ZERO SPRECHI



**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion



## ARANCINI

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 70 g di piselli in scatola sgocciolati
- 150 g di riso cotto avanzato
- 1 uovo
- parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- groviera
- pangrattato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire i piselli e cuocere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere il riso, l'uovo, il parmigiano, il concentrato di pomodoro e amalgamare per **2 minuti** con **velocità 6**. Con l'impasto ottenuto creare delle polpettine, inserirci dentro dei dadini di groviera, impanarle, versarci un goccio di olio sopra e appoggiarle su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Servire tiepidi su un letto di insalata.





## FIORI DI SFOGLIA AL PATÉ

PER 6 PERSONE

- ▣ 1 cipolla piccola
- ▣ 1 carota
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 1 foglia di alloro
- ▣ 1 cucchiaino di capperi
- ▣ 100 g di fegatini di pollo avanzati
- ▣ sale e pepe
- ▣ 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- ▣ vol-au-vent

Mettere nel recipiente la cipolla, la carota, e tritare per **10 secondi** con **velocità 8**. Aggiungere 10 grammi di burro, l'alloro, i capperi e far insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Lavare e pulire i fegatini e aggiungerli al soffritto. Cuocere per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il vino e cuocere ancora per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Eliminare l'alloro, far raffreddare e aggiungere il burro rimasto; tritare per **30 secondi** con **velocità 5**. Riempire i vol-au-vent con il paté ottenuto.





## GELATINA DI POMODORO AL PESTO

### PER 4 PERSONE

- 1 foglio di gelatina
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di pomodori maturi avanzati
- sale
- 40 g di pesto

Ammollare il foglio di gelatina in acqua fredda. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'olio e lo spicchio di aglio sbucciato e avviare il programma **slowcook P1**. Dopo due minuti versare dal foro del coperchio i pomodori lavati e tagliati, il sale. Al termine, eliminare lo spicchio di aglio, unire il foglio di gelatina ben strizzato e mescolare per **1 minuto a 100°C** con **velocità 3**. Versare in uno stampo, lasciare raffreddare. Prima che si addensino unire il pesto mescolando delicatamente a mano. Riporre in frigorifero, lasciando rassodare per almeno 5 ore. Sformare la preparazione sopra un piatto da portata. Ottima per accompagnare i formaggi.





## PANE CON FORMAGGIO E SALAME

### PER 1 KG DI PANE

- 140 ml di acqua
- 140 ml di latte
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 400 g di farina
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 100 g di provola
- 100 g di salame avanzato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'acqua, il latte, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il formaggio grattugiato e il lievito seguendo l'ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la provola e il salame sbucciato tagliato a dadini. Riavviare il programma. Mettere l'impasto in una forma per il pane a cassetta e lasciare lievitare per 3 ore coperto. Cuocere in forno a 180°C per 35 minuti. Sformare e lasciare raffreddare prima di tagliare e servire.





## PATÉ DI LENTICCHIE

PER 4 PERSONE

- 200 g di burro
- salvia
- 50 g di pancetta affumicata a dadini
- 200 g di lenticchie cotte avanzate

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere il burro con la salvia e scioglierlo per **2 minuti** a **65°C** con **velocità 3**. Unire la pancetta e cuocere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere le lenticchie e frullare per **30 secondi** con **velocità turbo**. Versare in uno stampo e mettere in frigorifero per almeno 4 ore. Servire su crostini.





## MINESTRA DI VERDURE DI POLLO

### PER 4 PERSONE

- 150 g di cavolfiore
- 250 g di broccoli
- 1 patata
- 2 carote
- 100 g di piselli sgranati
- pollo cotto avanzato
- 2 litri di acqua
- 1 dado

Lavare il cavolfiore, i broccoli, pelare la patata e le carote. Tagliare tutte le verdure a pezzetti e metterle nel recipiente insieme ai piselli, con l'**accessorio per mescolare**. Unire il pollo a pezzi, l'acqua, il dado e avviare il programma **slowcook P3**. Servire caldo.





## PASTA AL PESTO DI FRUTTA SECCA

### PER 4 PERSONE

- 200 g di frutta secca avanzata
- olio extravergine di oliva
- sale
- 600 ml di acqua
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 350 g di pasta
- origano

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la frutta secca sguosciata e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e versare l'olio, il sale, l'acqua, il concentrato di pomodoro. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Buttare la pasta e cuocerla senza tappo per il tempo indicato sulla confezione a **130°C** con **velocità 2**. Servire guarnendo con l'origano.





## RISO VENERE CON FORMAGGI E PISTACCHI

### PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 350 g di riso venere
- 1 litro di acqua
- sale
- 200 g di formaggi avanzati
- pistacchi tritati

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, lo scalogno, e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**. Rosolare per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Aggiungere il riso e avviare il programma **slowcook P1** per **2 minuti**.

Versare l'acqua, salare e cuocere con il programma **slow cook P3** per **18 minuti**. Tagliare i formaggi a pezzetti. Scolare il riso, rimetterlo nel recipiente, unire i pezzi di formaggi. Mescolare per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 3**. Servire guarnendo con i pistacchi tritati.





## RISOTTO CON COTECHINO E CARCIOFI

### PER 4 PERSONE

- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 4 carciofi
- ▣ cotechino avanzato
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 1 litro di brodo
- ▣ origano

Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzi, inserirla nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, i carciofi puliti e tagliati, il cotechino tagliato a pezzi e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire il riso e tostare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Versare il brodo e cuocere senza tappo col programma **slowcook P3**.

Al termine unire l'origano e servire caldo.





## RISOTTO CON CROSTE DI FORMAGGIO

### PER 4 PERSONE

- croste di parmigiano avanzate
- olio extravergine di oliva
- 1/2 cipolla
- 350 g di riso
- 1 litro di brodo
- burro
- parmigiano grattugiato

Pulire le croste di parmigiano e tagliarle a pezzi. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi, le croste e soffriggere col programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Aggiungere il riso e tostare nuovamente con il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Versare il brodo caldo e cuocere senza tappo con il programma **slowcook P3**.

Mantecare il risotto con burro e parmigiano mescolando per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 4**.





## BOCCONCINI DI MAIALE ALL'ARANCIA

### PER 4 PERSONE

- 800 g di bocconcini di maiale
- farina
- burro
- salvia
- sale
- 200 ml di brodo
- buccia avanzata di 2 arance

Tagliare la carne e infarinarla. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro, la salvia e scioglierlo per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 3**. Unire la carne, salarla e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il brodo e far partire il programma **slowcook P3** per **30 minuti**. A metà programma aggiungere la buccia di arance tagliata a pezzettini. Servire caldo.





## POLPETTONE ALLE ERBE

### PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipolla
- ▣ salvia
- ▣ timo
- ▣ rosmarino
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 300 g di carne cotta avanzata
- ▣ 60 g di prosciutto crudo
- ▣ 60 g di prosciutto cotto
- ▣ 1 uovo
- ▣ 100 g di pancetta a fette

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la cipolla sbucciata, salvia, timo, rosmarino, olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la carne tagliata a pezzi, il prosciutto crudo e cotto e avviare il programma **slowcook P3**. Far partire poi il programma **pastry P1**. Lasciare raffreddare, poi aggiungere l'uovo e riavviare il programma. Formare con l'impasto un polpettone, avvolgerci la pancetta, metterlo in una pirofila con un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





## SFORMATO DI CAVOLFIORE E CARNE

### PER 4 PERSONE

- 700 g di cavolfiore
- 700 ml di acqua
- olio extravergine di oliva
- 80 g di pancetta affumicata a dadini
- carne avanzata
- 150 g di fontina
- prezzemolo tritato

Lavare il cavolfiore e tagliarlo a cimette. Mettere le verdure nel **cestello vapore**, posizionarlo sopra il recipiente con dentro l'acqua. Avviare il programma **steam P2 (o P1 per 35 minuti)**. Mettere parte, svuotare il recipiente, inserire la **lama per impastare**, l'olio, la pancetta e soffriggere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la carne avanzata, 100 grammi di fontina e tritare per **2 minuti** con **velocità 7**. Versare i cavolfiori in un contenitore da forno imburrito, metterci sopra la miscela ottenuta, coprendo con le fettine di fontina rimasta e prezzemolo. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.





## SFORMATO DI VERDURE MISTE

### PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipolla
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 300 g di verdure cotte avanzate (broccoli, patate, cavolfiore, carote)
- ▣ 2 uova
- ▣ 250 g di ricotta
- ▣ 150 g di parmigiano grattugiato
- ▣ sale

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la cipolla, l'olio e soffriggere per **2 minuti a 130°C con velocità 2**. Unire le verdure cotte a pezzi e rosolare per altri **2 minuti a 130°C con velocità 2**. Aggiungere le uova, il parmigiano, la ricotta. Aggiustare di sale e avviare il programma **pastry P1**.

Versare l'impasto in una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





## PASTICCIO DI PATATE

### PER 4 PERSONE

- 600 g di patate cotte avanzate
- 40 g di burro
- 300 ml di latte
- 70 g di groviera
- 1 uovo
- 160 g di prosciutto cotto a dadini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le patate, il burro e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere il latte e far partire il programma **slowcook P3**. Mentre la lama gira, dopo dieci minuti, versare dal foro del coperchio il groviera tagliato a pezzetti.

Lasciare raffreddare, unire l'uovo, il prosciutto cotto a dadini e amalgamare col programma **pastry P1**. Versare il composto in una pirofila, guarnire con altro prosciutto cotto e cuocerla in forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti.





## TORTA SAPORITA

### PER 4 PERSONE

- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 200 g di carne lessata avanzata
- 200 ml di panna
- 150 g di prosciutto cotto
- 250 g di groviera
- 1 rotolo di pasta sfoglia

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'aglio sbucciato e l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la carne tagliata a pezzi, la panna, il prosciutto cotto, il formaggio e avviare il programma **pastry P1**. Stendere la pasta sfoglia in una teglia imburrata e versarci sopra l'impasto. Volendo con la pasta che avanza fare delle strisce decorative. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti circa. Sfnare e servire.





## TRIPPA

### PER 4 PERSONE

- 500 g di trippa di vitello avanzata
- 25 g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 100 g di passata di pomodoro
- sale e pepe
- 2 bicchieri di acqua
- 200 g di fagioli bianchi in scatola
- parmigiano grattugiato

Lavare accuratamente la trippa e tagliarla a striscioline piccole. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, soffriggere il burro e la cipolla sbucciata e affettata sottilmente per **2 minuti a 130°C con velocità 2**. Unire la carota e il sedano puliti e tagliati a rondelle e rosolare per **2 minuti a 130°C con velocità 2**. Versare la passata di pomodoro e cuocere per **4 minuti a 100°C con velocità 2**.

Aggiungere infine la trippa e continuare la cottura per **10 minuti a 100°C con velocità 2**. Regolare di sale e pepe, versare l'acqua calda e cuocere con il programma **slowcook P2** per **2 ore**. Controllare ogni tanto e, se necessario, aggiungere dal foro del coperchio altra acqua. Unire i fagioli bianchi scolati e cuocere per **15 minuti a 100°C con velocità 3**. Servire in piatti fondi e cospargere con il parmigiano grattugiato.





## BACI NERI CON NOCCIOLE

PER 6 PERSONE

- ▣ 180 g di nocciole
- ▣ 50 g di biscotti avanzati
- ▣ 300 g di zucchero
- ▣ 30 g di cacao amaro
- ▣ 2 cucchiai di miele
- ▣ 100 g di albumi
- ▣ 1 pizzico di lievito

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e i biscotti e tritarli per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire tutti gli altri ingredienti e amalgamare col programma **pastry P2**. Ricoprire una teglia con la carta da forno. Con l'impasto formare delle palline, metterle sulla teglia distanziandole tra di loro. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 12 ore. Trascorso tale tempo mettere in forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti.





## BISCOTTI CON BUCCE DI MELA

### PER 6 PERSONE

- 30 g di uvetta
- 40 g di farina
- 60 g di farina integrale
- 50 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 50 g di bucce di mela avanzate
- 1 uovo
- olio di semi
- 50 g di fiocchi di avena
- 70 g di cornflakes

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le farine, lo zucchero, il lievito, e le bucce di mela. Avviare il programma **pastry P2** e mentre la lama gira, dal foro del coperchio versare l'uovo e un filo di olio. Unire l'avena, 50 grammi di cornflakes, l'uvetta ben strizzata e riavviare il programma. Versare l'impasto in piccole cucchiaiate su una teglia rivestita da carta da forno. Aggiungere sopra i cornflakes rimasti e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.





## DOLCI CON ALBUMI

PER 8 PERSONE

- ▣ 250 g di mandorle sgusciate
- ▣ 250 g di zucchero
- ▣ 2 albumi avanzati
- ▣ 1 bustina di vanillina

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle e tritarle per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire lo zucchero, gli albumi, la vanillina e avviare il programma **pastry P2**. Mettere il composto a cucchiaiate su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti finché i dolcetti saranno dorati. Lasciare raffreddare.





## PLUMCAKE CANDITO

PER 6 PERSONE

- 180 g di burro
- 180 g di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaio di miele
- 250 g di farina
- 1 bustina di lievito
- 30 g di farina di mandorle
- 200 ml di latte
- 250 g di frutta secca o candita avanzata (ciliegie, arancia, prugne, uvetta, datteri, fichi, noci, nocciole)

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro e avviare il programma **pastry P1**. Unire lo zucchero, le uova e far partire il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira, dal foro del coperchio versare il miele, la farina, il lievito, la farina di mandorle e il latte. Aggiungere la frutta tagliata a pezzi e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**.

Versare la miscela in uno stampo rettangolare precedentemente imburato e cuocere in forno preriscaldato per 180°C per 45 minuti. Sformare e lasciar raffreddare.





## SEMIFREDDO AL TORRONE

PER 4 PERSONE

- ▣ 150 g di torrone avanzato
- ▣ 400 g di panna fresca
- ▣ 4 uova
- ▣ 60 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire il torrone e tritarlo per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Lavare il recipiente, sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e montarla per **5 minuti** con **velocità 6**. Mettere in frigorifero. Separare i tuorli dagli albumi. Pulire il recipiente con l'accessorio e montare gli albumi per **5 minuti** con **velocità 7**. Tenere in frigorifero. Inserire nel recipiente i tuorli, lo zucchero e amalgamare per **3 minuti** con **velocità 6**. Aggiungere il torrone e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Unire gli albumi montati e amalgamare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Aggiungere la panna montata e mescolare nuovamente a mano. Versare il composto in uno stampo rivestito di pellicola per alimenti. Conservare in frigorifero per almeno tre ore. Servire guarnendo con altro torrone.





## SPUMONI ALLE MANDORLE

PER 6 PERSONE

- 100 g di cocco grattugiato
- 100 g di farina di mandorle
- 120 g di zucchero
- 4 albumi avanzati

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, montare gli albumi per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Versare nel recipiente lo zucchero, il cocco, la farina di mandorle e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire gli albumi e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto.

Formare delle palline con l'impasto e disporle su una teglia rivestita da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti. Lasciare raffreddare.





## TORTA DI PANE

### PER 8 PERSONE

- ▣ 250 g di pane raffermo avanzato
- ▣ 1 litro di latte
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 50 g di cacao amaro
- ▣ 2 uova
- ▣ 50 g di burro
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere il pane a pezzi, il latte e scaldare per **30 minuti a 50°C** con **velocità 2**. Lasciare raffreddare. Aggiungere lo zucchero, il cacao, le uova, il burro e avviare il programma **pastry P3**. Versare l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 1 ora. Servire guarnendo con lo zucchero a velo.





## TORTINO DI AMARETTI

### PER 8 PERSONE

- 1,5 kg di zucca
- 700 ml di acqua
- 100 g di ricotta
- 3 albumi
- 100 g di cioccolato a pezzi
- 60 g di zucchero
- 100 g di biscotti secchi avanzati

Sbucciare la zucca, privarla dei semi e tagliarla a pezzetti. Versare l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il **cestello a vapore** con dentro la zucca. Avviare il programma **steam P1**. Lasciar raffreddare, togliere l'acqua, inserire la **lama per impastare**. Versare nel recipiente, la zucca, la ricotta, gli albumi, il cioccolato, lo zucchero e i biscotti secchi. Avviare il programma **pastry P3**. Versare l'impasto in piccoli stampi rivestiti di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti. Sformare decorando con altri biscotti e cioccolato.





**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa  
via Montefeltro 4  
20156 Milano

[www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)  
seguici su

