

cucinare per l'HAPPY HOUR



Moulinex[®]
cuisine companion



BLACK RUSSIAN

PER 8 PERSONE

- ▣ 800 ml di vodka
- ▣ 400 ml di kahlua
- ▣ ghiaccio
- ▣ 8 ciliegine al maraschino

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la vodka e la kahlua. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire in bicchieri rocks con ghiaccio a pezzi e una ciliegina al maraschino.





BLOODY MARY

PER 8 PERSONE

- ▣ 16 pomodori
- ▣ 400 ml di vodka
- ▣ 2 cucchiaino di salsa worcestershire
- ▣ 1 pizzico di pepe nero
- ▣ ghiaccio

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire i pomodori lavati e tagliati a pezzi. Tritare per **1 minuto** con **velocità 7**. Filtrare il succo di pomodoro aiutandosi con il **cestello vapore**. Versare il succo ottenuto nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere la vodka, la salsa worcestershire, il pepe e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire in bicchieri rocks con ghiaccio a pezzi e volendo insaporire con succo di limone.





COCKTAIL AL MANGO

PER 8 PERSONE

- ▣ 50 g di cocco sgucciato
- ▣ la polpa di 2 manghi
- ▣ 1 litro di succo di arancia

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cocco a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente, versare i pezzi di mango, il succo di arancia e frullare per **1 minuto** con **velocità 9**. Filtrare il composto, con l'aiuto del **cestello vapore**, servire in bicchieri ghiacciati e spolverizzarci sopra il cocco precedentemente preparato. Guarnire con frutta fresca.





COCKTAIL HAWAII

PER 4 PERSONE

- ▣ 600 ml di succo di arancia
- ▣ 600 ml di rum scuro
- ▣ 60 ml di grand marnier
- ▣ 60 ml di amaretto di Saronno
- ▣ 60 ml di succo di limone
- ▣ 4 cucchiaini di zucchero

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare tutti gli ingredienti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire in bicchieri alti, guarnendo con fette di arancia.





CUBA LIBRE

PER 8 PERSONE

- 800 ml di rum bianco
- 1,2 litri di cola
- il succo di 4 lime
- ghiaccio

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il rum, la cola e il succo di lime. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire in bicchieri rocks con il ghiaccio.





BIGNÈ DI RICOTTA SPINACI E CETRIOLI

PER 20 BIGNÈ

- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 100 g di spinaci puliti
- ▣ 4 cetriolini sottaceto
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 100 g di ricotta

Nel recipiente inserire l'acqua, il sale e posizionarci sopra il **cestello vapore** con gli spinaci lavati. Avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Scolare gli spinaci, rimetterli nel recipiente, con la **lama ultra-blade**, e frullare insieme a un cetriolino per **1 minuto** con **velocità pulse**. Con la spatola raccogliere il trito sul fondo, aggiungere un filo di olio, la ricotta e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 6**. Tagliare a metà i bignè e farcirli con il composto e fettine di cetriolini.





CROSTINI CON CAVIALE DI MELANZANE

PER 20 CROSTINI

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 1/2 scalogno
- ▣ 400 g di melanzane
- ▣ sale
- ▣ crostini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'olio, l'aglio e lo scalogno sbucciati e avviare il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Unire le melanzane lavate, pelate e tagliate a dadini, il sale e riavviare il programma **slowcook P1** per **10 minuti**. Tritare per **2 minuti** con **velocità 7**. Lasciare raffreddare e servire su crostini.





CROSTINI CON ZUCCA CEDRINA

PER 20 CROSTINI

- ▣ 500 g di zucca cedrina
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ il succo di 1/2 limone
- ▣ 1/2 bustina di vanillina
- ▣ 200 g di gorgonzola
- ▣ olive

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la polpa della zucca cedrina tagliata a pezzi. Tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire lo zucchero, il succo di limone e la vanillina. Cuocere per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 5**. Dopo 20 minuti togliere il tappo. Lasciare raffreddare la marmellata e servirla su crostini accompagnandola con gorgonzola e olive.





CROSTONI CON CIPOLLE E CRESCENZA

PER 20 CROSTINI

- ▣ 250 g di cipolle rosse
- ▣ 30 g di zucchero
- ▣ 1 cucchiaino di aceto bianco
- ▣ 1 cucchiaio di vino rosso
- ▣ 200 g di crescenza
- ▣ erba cipollina

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le cipolle sbucciate e tagliate a pezzi. Tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire lo zucchero, l'aceto, il vino e cuocere per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 5**. Dopo 20 minuti togliere il tappo. Lasciare raffreddare la marmellata e servirla su crostini accompagnandola con la crescenza e guarnendo con erba cipollina.





CUSCUS DI SPINACI

PER 4 PERSONE

- ▣ 4 pomodorini
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ sale
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 250 g di spinaci
- ▣ 220 g di cuscus precotto
- ▣ 150 g di caprino

Lavare i pomodorini e sbucciare l'aglio. Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, i pomodorini, l'acqua, l'aglio sbucciato, il sale e l'olio. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con gli spinaci lavati e avviare l'apparecchio per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Unire il cuscus e avviare il programma **sloowcook P1**. Tenere da parte il cuscus. Scolare gli spinaci, rimetterli nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il caprino e frullare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo, versare il cuscus e amalgamare manualmente. Condire con l'olio e servire sia freddo sia caldo, guarnendo con pomodorini e foglie di spinaci fresche.





FILONCINI CON LE OLIVE

PER 10 FILONCINI

- ▣ 250 ml di acqua
- ▣ 7 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- ▣ 1 cucchiaino di zucchero
- ▣ 10 g di sale
- ▣ 500 g di farina
- ▣ 25 g di lievito di birra
- ▣ olive nere

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**.

Togliere l'impasto dall'apparecchio, dividerlo in parti e arrotolarle fino a dare la forma del filoncino. Inserire in ogni filoncino le olive. Disporre i filoncini su una teglia ricoperta da carta da forno. Coprire e far lievitare per 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Tagliare i filoncini a pezzetti.





FOCACCIA CON SEMINI

PER 1 TEGLIA

- ▣ 130 ml di acqua
- ▣ 10 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ sale
- ▣ 250 g di farina nera ai cereali
- ▣ 10 g di lievito in polvere
- ▣ 60 g di semi di girasole, di lino e zucca

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua, l'olio, il sale, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1** e dopo 1 minuto aggiungere dal foro del coperchio metà dei semi. Versare un filo di olio su una teglia, stenderci l'impasto ottenuto, aggiungere i semi rimasti e altro olio. Lasciare lievitare. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti fin quando la pasta sarà dorata. Servire a quadrotti accompagnando la focaccia con salumi e formaggi.





FOCACCIA PROSCIUTTO E FICHI

PER 1 TEGLIA

- ▣ 140 g di fichi secchi
- ▣ 60 g di prosciutto crudo
- ▣ 130 ml di acqua
- ▣ 10 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ 1 pizzico di sale
- ▣ 1 pizzico di zucchero
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito di birra

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire metà del prosciutto e i fichi, lasciandone da parte qualcuno per la decorazione. Tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente, sempre con la lama per impastare, versare, l'acqua, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito, in questo ordine e avviare il programma **pastry P1**. Dopo 1 minuto aggiungere dal foro del coperchio il trito precedentemente preparato.

Ungere una teglia, stenderci l'impasto, aggiungerci il prosciutto e i fichi rimasti. Lasciare lievitare. Versare altro olio e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti fin quando la pasta sarà dorata.





FRITTATA GORGONZOLA, PATATE E SPECK

PER 1 FRITTATA

- ▣ 80 g di gorgonzola
- ▣ 1 patata
- ▣ 4 uova
- ▣ 1 pizzico di sale
- ▣ 4 fette di speck
- ▣ 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il gorgonzola e la patata sbucciata e tagliata a pezzi. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 12**. Unire le uova, il sale e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Rivestire il **cestello vapore** con la carta da forno e versarci dentro la miscela. Aggiungerci le fette di speck. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il cestello. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**).





GRISSINI ALL'ORIGANO

PER 20 GRISSINI

- ▣ 140 ml di acqua
- ▣ 25 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ 1 cucchiaino di sale
- ▣ 1 cucchiaino di zucchero
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 10 g di lievito di birra
- ▣ origano tritato

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, tutti gli ingredienti in ordine tranne l'origano. Avviare il programma **pastry P1**. Stendere l'impasto formando un rettangolo e tagliarlo a strisce sottili. Spennellarle di olio e cospargere sopra l'origano. Rivestire una teglia di carta da forno. Adagiarvi le strisce al contrario, spennellare l'altro lato e cospargere con altro origano. Mettere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.





MEZZELUNE DI PISELLI E FORMAGGIO

PER 20 MEZZELUNE

- ▣ 1 zuccina
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 60 g di groviera
- ▣ 30 g di parmigiano
- ▣ 30 g di mozzarella
- ▣ 40 g di prosciutto cotto
- ▣ 400 g di pasta di pane

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, mettere una zuccina pulita e tagliata a pezzi. Cuocere con un filo di olio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere i formaggi a pezzi, il prosciutto cotto e frullare per **15 secondi** con velocità **pulse**. Stendere la pasta di pane sottile con l'aiuto di un mattarello, bucherellarne il fondo con i lembi di una forchetta. Creare dei dischi con l'aiuto di uno stampino. Riempirne ogni metà con il composto e sigillare bene formando delle mezzelune. Posizionarle su una teglia rivestita di carta da forno, ungere con un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.





PANETTONCINI CON MOUSSE DI SPECK

PER 3 PANETTONCINI

- ▣ 100 g di speck
- ▣ 100 g di caprino
- ▣ 3 panettoncini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire lo speck e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire il caprino e avviare il programma **pastry P1**. Tagliare orizzontalmente i panettoncini e farcirli con la mousse preparata.





PANINI AL PECORINO E ZAFFERANO

PER 8 PANINI

- 150 g di pecorino
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 80 g di pancetta affumicata
- 120 ml di acqua
- 80 ml di latte
- 1 bustina di zafferano
- 15 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300 g di farina
- 100 g di arrosto di tacchino
- olive

Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, il pecorino e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Inserire l'olio e la pancetta a dadini e avviare il programma **slowcook P1**. Tenere da parte. Versare nel recipiente l'acqua, il latte, lo zafferano, il lievito, il sale, lo zucchero in questo ordine. Aggiungere la farina e avviare il programma **pastry P1**. Dopo un minuto unire dal foro del coperchio il pecorino grattugiato e la pancetta. Con l'impasto formare dei panini, metterli su una teglia rivestita di carta da forno. Spennellare la superficie dei panini con il latte. Lasciare riposare per mezz'ora e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 30 minuti. Far raffreddare e farcire con arrosto di tacchino a fette e olive.





PANINI FARCITI CON SPUMA DI PESCE

PER 20 PANINI

- ▣ 200 g di spinaci puliti
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ sale
- ▣ 200 g di trancio di pesce spada
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 20 panini al latte

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire gli spinaci lavati, l'acqua, il sale e posizionarci sopra il **cestello vapore** con il trancio di pesce spada. Avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Scolare gli spinaci, rimmetterli nel recipiente insieme al pesce spada. Versare un goccio di olio e frullare per **1 minuto** con velocità **pulse**. Tagliare a metà i panini e farcirli con il composto.





PIZZA ALLA CRESCENZA

PER 1 TEGLIA

- ▣ 250 ml di acqua
- ▣ 10 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ 1 pizzico di sale
- ▣ 1 pizzico di zucchero
- ▣ 500 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito di birra
- ▣ 800 g di pomodori
- ▣ basilico
- ▣ 200 g di mozzarella
- ▣ 100 g di crescenza

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Formata la palla, lasciar lievitare per mezz'ora circa. Nel recipiente, sempre con la lama per impastare, mettere i pomodori lavati, il basilico, un pizzico di zucchero e di sale e avviare il programma **sauce**. Far raffreddare. Mettere un filo di olio su una teglia, stenderci l'impasto ottenuto. Versare la salsa preparata sull'impasto steso, aggiungere la mozzarella a fettine, la crescenza a cucchiari e altro olio. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti fin quando la pasta sarà dorata.





PIZZETTE COL PESTO

PER 20 PIZZETTE

- ▣ 110 ml di acqua
- ▣ 10 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ 1 pizzico di sale
- ▣ 1 pizzico di zucchero
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 1/2 bustina di lievito di birra
- ▣ 50 g di pesto
- ▣ pomodorini
- ▣ basilico

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1** e dopo 1 minuto aggiungere dal foro del coperchio il pesto. Formata la palla, lasciar lievitare per mezz'ora circa. Creare poi delle piccole pizette e sistemarle su una teglia unta d'olio. Decorare con i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti e il basilico sciacquato. Aggiungere altro olio e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti fin quando la pasta sarà dorata.





TARTINE DI BURRO ALL'ACCIUGA

PER 20 TARTINE

- ▣ 25 g di acciughe sott'olio
- ▣ 1 peperoncino
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 20 tartine

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le acciughe dopo averle asciugate, e il peperoncino. Tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire il burro e avviare il programma **pastry P1**. Servire su tartine.





TARTINE DI BURRO ALLE MANDORLE

PER 20 TARTINE

- ▣ 50 g di mandorle pelate
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 20 tartine

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle e avviare l'apparecchio senza tappo per **10 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Al termine tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi poi aggiungere il burro e avviare il programma **pastry P1**. Servire il burro aromatizzato su tartine e decorare con mandorle intere.





TRAMEZZINI CON CREMA DI LATTUGA

PER 20 TRAMEZZINI

- ▣ 1 cucchiaio di succo di limone
- ▣ 1/2 scalogno
- ▣ 100 g di lattuga
- ▣ 10 olive nere denocciolate
- ▣ sale
- ▣ 100 g di yogurt
- ▣ pane per tramezzini
- ▣ 120 g di tonno in scatola

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il succo di limone, lo scalogno sbucciato, la lattuga lavata, le olive, il sale, lo yogurt e tritare per **2 minuti** con **velocità 8**.

Farcire il pane per tramezzini aggiungendo a ogni strato pezzi di tonno all'olio. Ripetere l'operazione in altri due strati.





UOVA SODE RIPIENE

PER 8 UOVA

- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 8 uova
- ▣ 2 cucchiaini di senape
- ▣ 120 g di tonno in scatola

Nel recipiente versare l'acqua e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C**. Sistemare sopra il **cestello vapore** con le uova e riavviare l'apparecchio per **15 minuti** a **100°C**. Far raffreddare le uova. Tagliarle a metà nel senso orizzontale. Asportarne il tuorlo sodo. Nel recipiente svuotato, con la **lama per impastare**, inserire i tuorli, la senape, il tonno e mescolare per **1 minuto** con **velocità 7**. Inserire il composto ottenuto dentro le uova e servire su un letto di insalata.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

