

cucinare coi FORMAGGI



Moulinex
cuisine companion



BACI AL FORMAGGIO

PER 20 BISCOTTI

- 100 g di mandorle sgusciate
- 80 g di parmigiano
- 80 g di burro
- 100 g di farina
- 20 ml di vino bianco
- sale
- 30 g di caprino
- 30 g di formaggio cremoso alle erbe

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle, il parmigiano e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Aggiungere, il burro, la farina, il vino, il sale e avviare il programma **pastry P2**. Dividere l'impasto ottenuto in piccole palline, adagiarle su una teglia rivestita da carta da forno distanziate l'una dall'altra. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno mettendo nel recipiente, sempre con la lama per impastare, il caprino, il formaggio alle erbe e amalgamare con il programma **pastry P1**. Una volta cotti i biscotti, lasciarli raffreddare. Spalmare la crema di formaggi sulla parte piatta di metà dei biscotti e ricoprire con i biscotti rimasti.





CIPOLLA RIPIENA AI FORMAGGI

PER 4 PERSONE

- ▣ 40 g di prosciutto crudo
- ▣ 30 g di parmigiano grattugiato
- ▣ 50 g di fontina
- ▣ 2 cipolle
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 1 finocchio
- ▣ curry
- ▣ origano
- ▣ olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il prosciutto, il parmigiano, la fontina. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Mettere da parte l'impasto. Sbucciare le cipolle, tagliarle a metà in senso orizzontale e, con un cucchiaino, asportarne la parte interna. Mettere quest'ultima nel recipiente, insieme all'acqua, al sale, al finocchio lavato e tagliato a fette sottili.

Riempire le cipolle con l'impasto preparato precedentemente, spolverizzare con un cucchiaino di curry e dell'origano. Sistemare le cipolle nel **cestello vapore** e condire con un filo di olio.

Posizionare il cestello sopra il recipiente e avviare il programma **steam P1**. Servire le cipolle accompagnate dai finocchi scolati e da foglie di insalatina lavate.





CROSTINI DI SALSICCIA E TALEGGIO

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 100 g di salsiccia
- 120 g di taleggio
- crostini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare un filo d'olio. Avviare il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Unire la salsiccia spellata e cuocere per **7 minuti** a **130°C** con **velocità 5**.

Quando manca un minuto al termine, aggiungere il taleggio, tenendone da parte dei pezzetti per la decorazione. Distribuire l'impasto su crostini e guarnire con il taleggio rimasto.





MUFFIN FORMAGGIO E WURSTEL

PER 6 PERSONE

- 100 g di wurstel
- 100 g di toma
- 1 bustina di lievito
- 100 g di ricotta
- 220 g di farina
- 40 ml di latte
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- 30 g di pecorino grattugiato
- 3 uova
- sale

Tagliare i wurstel e la toma a dadini. Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, il lievito, la ricotta, la farina, il latte, l'olio, il pecorino, le uova. Salare e avviare il programma **pastry P1**. Versare il composto in stampini imburrati. Metterli in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Servire tiepido.





PANE BICOLORE

PER 1 PANE

- 100 g di parmigiano
- 100 g di pecorino
- 370 ml di acqua
- 3 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 620 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- 5 cucchiai di passata di pomodoro

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i formaggi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Versare poi l'acqua, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito seguendo questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Lasciare lievitare nell'apparecchio per un'ora. Unire il formaggio tritato e riavviare il programma **pastry P1**. Dividere in due l'impasto e lasciarne metà nel recipiente. Aggiungere la passata di pomodoro e riavviare il programma **pastry P1**. Formare con ogni impasto due filoncini. Inserire sulla base di uno stampo a cassetta un filoncino bianco e uno rosso affiancati. Sopra creare alternato un altro strato. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 50 minuti.





SFORMATINI BICOLORE DI FORMAGGI

PER 4 SFORMATINI

- 1,7 litri di acqua
- 130 g di spinaci
- 100 g di ricotta
- 100 g di robiola
- parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- sale

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare un litro di acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Inserire gli spinaci lavati e cuocere col programma **slowcook P3**. Scolarli, strizzarli bene e lasciarli raffreddare. Nel recipiente, inserire la ricotta, la robiola, il parmigiano, l'uovo, il sale e avviare il programma **pastry P1**. Al termine mettere da parte metà dell'impasto, aggiungere nel recipiente gli spinaci e avviare il programma **pastry P3**. Sistemare nel **cestello vapore** dei pirottini ben imburrati e, con gli impasti preparati, creare due strati bicolore. Versare l'acqua rimasta nel recipiente, posizionarci sopra il cestello vapore e avviare il programma **steam P1**. Al termine sformare e servire su un letto di insalata cospargendo con altro parmigiano.





CANNELLONI DI RICOTTA

PER 4 PERSONE

- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 400 g di broccoli
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 300 g di ricotta
- ▣ sale
- ▣ 50 g di parmigiano
- ▣ 12 sfoglie di pasta all'uovo
- ▣ 100 ml di passata di pomodoro

Versare l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il **cestello vapore** con i broccoli lavati e tagliati. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Far raffreddare. Nel recipiente svuotato, con la **lama per impastare**, inserire il burro, la ricotta, il sale, metà dei broccoli, il parmigiano a pezzetti e tritare per **2 minuti** con **velocità 6**.

Prendere uno alla volta i rettangoli di pasta all'uovo pronta e su ognuno distribuire un po' di ripieno da un lato. Arrotolare la pasta fino a ottenere i cannelloni, quindi sigillarli bene e metterli su una pirofila imburrata. Versare sui cannelloni la passata di pomodoro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.





CREMA DI CAVOLO RICCIO E ROBIOLA

PER 4 PERSONE

- 350 g di cavolo riccio
- 400 ml di acqua
- sale
- 100 g di robiola
- radice di zenzero

Lavare il cavolo riccio, tagliarlo a pezzi e inserirlo nel recipiente, con la **lama ultrablade**. Aggiungere l'acqua, il sale, una fettina di radice di zenzero e cuocere col programma **soup P1**.

Al termine servire aggiungendo la robiola con un cucchiaino.





CREMA DI ZUCCHINE E TOMA

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 650 g di zucchini
- 500 ml di acqua
- 1/2 dado
- 200 g di toma

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, versare l'olio, lo scalogno sbucciato e soffriggere per **2 minuti a 100°C** con **velocità 2**. Unire le zucchini lavate e tagliate a pezzi, lasciare rosolare per altri **2 minuti a 100°C** con **velocità 2**. Versare l'acqua, il dado e avviare il programma **soup P1**. Quando mancano dieci minuti al termine del programma unire dal foro del coperchio la toma tagliata a pezzetti. Servire la crema calda accompagnata, volendo, da crostini.





PASTA MASCARPONE ZAFFERANO E NOCI

PER 4 PERSONE

- 600 ml di acqua
- 1 bustina di zafferano
- sale
- 350 g di pasta
- 250 g di mascarpone
- 40 g di gherigli di noce
- pistilli di zafferano

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, la bustina di zafferano, il sale e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la pasta e cuocere senza tappo per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 3**. Unire il mascarpone a cucchiaini, le noci spezzettate e avviare l'apparecchio per **1 minuto** con **velocità 6**. Servire guarnendo con pistilli di zafferano.





RISOTTO ALLO ZOLA PERE E PISTACCHI

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 2 pere coscia
- 350 g di riso
- 1 litro di brodo
- 160 g di gorgonzola
- pistacchi pelati

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio e avviare il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Unire le pere sbucciate e tagliate a fettine, e ripetere il programma per altri **2 minuti**. Aggiungere il riso e tostare sempre col programma **slowcook P1** per **2 minuti**.

Versare il brodo caldo e cuocere senza tappo con il programma **slowcook P3** per **18 minuti**. Unire il gorgonzola a pezzi, i pistacchi e mescolare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 6**. Servire guarnendo con fettine di pere e pistacchi.





COTECHINO ALLA FONTINA

PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 250 g di cotechino precotto
- 125 g di fontina

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Immergerci dentro la busta del cotechino e posizionarci sopra il **cestello vapore**, rivestito di carta da forno, con la fontina tagliata a fettine.

Avviare il programma **slowcook P3**. Togliere dalla busta il cotechino, tagliarlo a fette e versarci sopra la fontina sciolta calda.





FONDUTA NOVARESE

PER 4 PERSONE

- 200 g di fontina
- 200 g di gorgonzola
- 40 g di burro
- 400 ml di latte
- 2 uova

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i formaggi a pezzi, il burro, il latte e le uova e avviare il programma **sauce**. Servire in ciotoline con crostini e verdure di stagione.





FRITTATA ALLA CACIOTTA

PER 4 PERSONE

- ▣ 30 g di prosciutto crudo
- ▣ 5 uova
- ▣ sale
- ▣ 100 g di caciotta
- ▣ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▣ 1 patata
- ▣ 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il prosciutto e tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Versarci le uova, il sale e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Unire la caciotta tagliata a dadini, il parmigiano, le patate sbucciate e tagliate a pezzetti piccoli. Amalgamare per **20 secondi** con **velocità 3**. Rivestire il **cestello vapore** con la carta da forno e versarci sopra la miscela ottenuta. Posizionare il cestello sul recipiente dopo averci messo l'acqua. Avviare il programma **steam P1**.





INVOLTINI DI SCAMORZA

PER 8 INVOLTINI

- 100 g di scamorza bianca
- 240 g di fettine sottili di scottona
- 16 foglie di salvia
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale

Tagliare la scamorza a pezzetti piccoli. Stendere le fettine di carne, posizionarci sopra dei pezzettini di scamorza, due foglie di salvia sciacquata e arrotolarle fermando gli involtini con uno stecchino.

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio e lo spicchio di aglio sbucciato e avviare il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Inserire gli involtini preparati, salare e cuocere nuovamente col programma **slowcook P1**. Servire su un letto di insalata.





QUICHE DI PARMIGIANO E PECORINO

PER 4 PERSONE

- 250 g di farina
- 130 g di burro
- 100 ml di acqua
- 70 g di parmigiano
- 70 g di pecorino
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 100 ml di panna fresca
- sale
- rosmarino

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, il burro freddo, l'acqua e avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta in una tortiera imburrata e bucherellarne il fondo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti. Nel recipiente, mettere i formaggi e tritarli per **30 secondi** con **velocità pulse**. Riportare il trito sul fondo con l'aiuto di una spatola. Unire le uova, il tuorlo, la panna, il sale e avviare il programma **pastry P1**. Sfornare la pasta brisé e versarci sopra il composto di formaggi. Cospargere con aghi di rosmarino. Rimettere in forno a 200°C per 40 minuti.





SFOGLIA AI 4 FORMAGGI

PER 6 PERSONE

- 1 carciofo
- olio extravergine di oliva
- sale
- 200 g di scamorza bianca
- 120 g di Emmenthal
- 80 g di mozzarella
- 120 g di taleggio
- 1 rotolo di pasta sfoglia

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il carciofo pulito e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire l'olio, il sale e avviare il programma **slowcook P3**. Unire la scamorza, l'Emmenthal, la mozzarella, il taleggio e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Stendere la sfoglia su una teglia ricoperta di carta da forno, bucherellarla, versare su un lato l'impasto ai formaggi e chiuderla serrandola bene. Versarci sopra un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

PER 1 SOUFFLÉ

- 4 uova
- 100 g di Emmenthal
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- sale
- 250 ml di latte
- maggiorana tritata

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'Emmenthal e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte e sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**. Inserire il burro e scioglierlo per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Aggiungere la farina, il sale e avviare il programma **dessert** per **6 minuti**. Mentre l'accessorio gira versare dal foro del coperchio il latte. Fare raffreddare. Unire il formaggio grattugiato, la maggiorana e avviare l'apparecchio per **4 minuti** con **velocità 5**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio i tuorli uno per volta. Unire gli albumi montati e mescolare con un movimento manuale dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo per soufflé imburato. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Alzare la temperatura a 220°C per altri 20 minuti. Sformare e servire subito, guarnendo con altra maggiorana.





TORTA CON FORMAGGI E POMODORI

PER 6 PERSONE

- 120 g di Emmenthal
- 50 g di pomodori secchi
- 1 bustina di lievito
- 180 g di ricotta
- 250 g di farina
- 100 g di yogurt
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- origano
- sale

Tagliare l'Emmenthal a dadini e i pomodori a striscioline. Tenerne da parte qualcuno e versarne il resto nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme al lievito, alla ricotta, alla farina, allo yogurt, all'olio, al parmigiano, alle uova, all'origano. Salare e avviare il programma **past-ry P1**. Versare l'impasto in una tortiera rivestita da carta da forno, decorare con le striscioline di pomodoro e l'origano. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.





BISCOTTI RICOTTA E MANDORLE

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 130 g di ricotta
- ▣ 130 g di zucchero
- ▣ 30 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 180 g di farina
- ▣ 100 g di farina di mandorle
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la ricotta, lo zucchero, il burro, l'uovo e avviare un programma **pastry P1**. Aggiungere le farine e amalgamare bene il tutto ripetendo il programma **pastry P1**. Sistemare l'impasto a cucchiainate su una teglia rivestita da carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Una volta ben dorati e cotti, far raffreddare i biscotti su una gratella. Cospargere di zucchero a velo.





CHEESECAKE

PER 8 PERSONE

- 250 g di biscotti secchi
- 150 g di burro
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 100 ml di panna fresca
- 500 g di formaggio cremoso
- zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i biscotti e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Unire il burro e sciogliere per **3 minuti** a **80°C** con **velocità 4**. Aggiungere il trito di biscotti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 4**. Trasferirlo in uno stampo, foderato di carta da forno, livellando e pressando bene. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere le uova, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere poi la panna e il formaggio e ripetere il programma **pastry P2**. Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per un'ora circa. Lasciar raffreddare e servire guarnendo con frutta a piacere e zucchero a velo.





COPPETTE DI MASCARPONE E CAFFÈ

PER 4 PERSONE

- 100 ml di acqua
- 1,5 g di caffè solubile
- 250 g di mascarpone
- 40 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, il caffè e avviare il programma **sauce**. Lasciare raffreddare, poi unire il mascarpone, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Mettere in frigorifero per almeno mezz'ora e servire al cucchiaio.





CREMA DOLCE AL FORMAGGIO

PER 6 PERSONE

- ▣ 150 ml di panna fresca
- ▣ 400 g di ricotta
- ▣ 200 g di Philadelphia
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 50 g di mandorle grattugiate
- ▣ 12 mandorle intere

Montare la panna nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **3 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero. Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, la ricotta, il Philadelphia, lo zucchero e le mandorle grattugiate. Avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la panna montata e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Versare in coppette e mettere in frigorifero per almeno tre ore. Servire decorando con le mandorle intere e con frutta fresca a piacere.





DOLCE DI RICOTTA E CACAO

PER 4 PERSONE

- 500 g di ricotta
- 30 g di cacao
- 80 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P1**. Mettere in frigorifero per almeno mezz'ora e servire con l'aiuto di un porzionatore per gelati. Spolverizzare a piacere con altro cacao amaro.





TORTINO DI RICOTTA E CANNELLA

PER 4 PERSONE

- 30 g di uvette
- 1 mela
- 60 g di zucchero
- 300 g di ricotta
- 4 savoiardi sbriciolati
- 700 ml di acqua
- cannella

Mettere a mollo le uvette. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la mela sbucciata e tagliata a pezzi, lo zucchero, la ricotta, i savoiardi e avviare il programma **pastry P1**. Mettere l'impasto in stampini imburrati. Nel recipiente, versare l'acqua, posizionarci sopra il **cestello vapore** con gli stampini e le uvette. Cuocere con il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare e guarnire con la cannella e le uvette cotte al vapore.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

