

cucinare in INVERNO



Moulinex[®]
cuisine companion



BICCHIERINI DI CANNELLINI

PER 4 PERSONE

- 230 g di cannellini in scatola sgocciolato
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare i cannellini, il rosmarino, l'aglio sbucciato, l'olio e soffriggere con il programma **slowcook P1**. Aggiungere il sale e avviare il programma **pastry P3**. Quando mancano 30 secondi versare a filo, dal foro del coperchio, altro olio fin quando il composto non diventerà cremoso. Servire con crostini.





CAPESANTE VARIOPINTE

PER 4 PERSONE

- 8 capesante con conchiglia
- 30 g di burro
- 80 g di pancetta affumicata a dadini
- 200 g spinaci freschi
- sale
- pomodorini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro e la pancetta. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire gli spinaci lavati e strizzati. Salare. Sistemare le capesante senza la conchiglia, insieme ai pomodorini, nel **cestello vapore** e posizionarlo sopra il recipiente. Avviare il programma **slowcook P1**. Adagiare con delicatezza le capesante sulle conchiglie e guarnire con gli spinaci, la pancetta e i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti.





CROSTINI DI CARCIOFI

PER 4 PERSONE

- 4 carciofi
- 1 litro di acqua
- 1 cucchiaino di aceto
- il succo di 1/2 limone
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- crostini

Pulire i carciofi eliminando le foglie più dure e il gambo. Tagliarli a metà ed eliminare la barba interna. Metterli nel recipiente, con l'acqua, l'aceto e cuocerli con il programma **slowcook P2**. Scolarli, rimetterli nel recipiente, con la **lama per impastare**, aggiungere l'aglio sbucciato, il sale, il pepe e frullarli per **15 secondi** con **velocità 12**. Avviare poi il programma **pastry P1** e, mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio l'olio a filo, fino a ottenere una salsa cremosa. Servire su crostini.





FAGIANO IN CARPIONE

PER 4 PERSONE

- 800 g di fagiolo pulito
- 1 gambo di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- pepe
- sale
- ginepro
- cannella
- chiodi di garofano
- 700 ml di vino bianco secco
- 300 ml di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- prezzemolo tritato

Tagliare il fagiolo in pezzi piccoli e lavarli. Ridurre a pezzi il sedano, le carote e la cipolla dopo averli puliti. Metterli nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme al fagiolo, gli aromi, sale, pepe e il prezzemolo. Versare il vino, l'aceto bianco, quello balsamico e cuocere col programma **slowcook P1**.

Continuare la cottura col programma **slowcook P2**. Lasciare raffreddare. Spolare il fagiolo, metterlo in un vaso insieme alle verdure e coprire con la miscela di vino e aceto. Conservare in frigorifero.





SACCHETTINI DI CARNE

PER 4 PERSONE

- 1 carota
- 1 zucchini
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva
- sale
- 250 g di carne macinata
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 350 g di pasta sfoglia

Pulire le verdure e tagliarle a pezzetti. Metterle nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme all'olio, al sale e alla carne. Avviare il programma **slowcook P3**. Lasciare raffreddare, aggiungere l'aceto balsamico e mescolare manualmente. Stendere la pasta sfoglia, bucherellarla e creare dei cerchi con l'aiuto di un tagliabiscotti tondo. Con un cucchiaino inserire il composto di verdure e carne al centro di ogni cerchio. Chiudere i tondi di pasta a sacchetti, legarli con lo spago e disporli su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.





TARALLI PUGLIESI

PER 20 TARALLI

- ▣ 50 ml di acqua
- ▣ 50 ml di olio
- ▣ 1/2 cucchiaino di sale
- ▣ 150 g di farina
- ▣ 2 g di lievito di birra
- ▣ 2 litri di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, l'olio, il sale, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P3**. Stendere la pasta e ricavarne dei cordoncini. Unirli a meno di mezzo centimetro delle due estremità, ottenendo la classica forma dei taralli. Lasciarli lievitare per due ore.

Versare l'acqua nel recipiente, senza accessori, e portarla a ebollizione per **8 minuti a 130°C**. Buttarci dentro i taralli e cuocerli a **100°C** finché non verranno a galla. Scolarli e adagiarli su un vassoio. Dopo un minuto trasferire i taralli su una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.





TRECCE AL PEPE ROSA

PER 4 TRECCE

- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 300 g di farina
- 7 g di lievito di birra
- 2 cucchiaini di pepe rosa

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, il sale, la farina, il lievito, il pepe in questo ordine. Avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta e ricavarne otto lunghi rotoli. Intrecciarne insieme a due a due fino a formare quattro intrecci. Lasciarli lievitare per due ore su una placca rivestita di carta da forno. Cuocere a forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti.





PASTA PUNTARELLE E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 4 filetti di acciughe sott'olio
- 120 g di cimette di broccoli
- 250 g di puntarelle pulite
- 800 ml di acqua
- sale
- 350 g di pasta

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, le acciughe, le cimette di broccoli e le puntarelle lavate e tagliate. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire l'acqua, il sale e avviare nuovamente il programma **slowcook P1**. Aggiungere la pasta e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 4**. Servire caldo.





TAGLIATELLE A COLORI

PER 4 PERSONE

- 50 g di burro
- 120 g di pancetta
- 800 ml di acqua
- sale
- 350 g di tagliatelle
- formaggio grattugiato
- pomodorini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro, la pancetta e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere l'acqua, il sale e riavviare il programma **slowcook P1**. Unire la pasta e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 4**. Servire con il formaggio grattugiato e i pomodorini lavati.





FIORI DI CARCIOFO CON FONDUTA E NOCI

PER 4 PERSONE

- 4 carciofi
- 1 limone
- 1 litro di acqua
- prezzemolo
- sale
- 30 g di fontina
- 40 g di toma
- 60 ml di latte
- 40 g di gherigli di noci
- erba cipollina

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire i carciofi puliti, insieme al limone tagliato a metà, l'acqua, al prezzemolo e al sale. Avviare il programma **slowcook P2**. Al termine scolare i carciofi, posizionarli sui piatti e aprirli a fiore. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i formaggi a pezzi, il latte e i gherigli di noci, tenendone a parte qualcuno per la guarnizione. Avviare il programma **sauce**. Versare la miscela ottenuta nei carciofi e guarnire con i gherigli rimasti e l'erba cipollina.





INSALATA D'INVERNO

PER 4 PERSONE

- uvette
- 450 g di scarola
- 1,5 litri di acqua
- sale
- 100 g di riso
- paprica
- pinoli
- chicchi di uva
- olio extravergine di oliva

Ammollare le uvette in acqua tiepida. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale e portare a ebollizione col programma **slowcook P1**. Aggiungere il riso, la paprica e cuocere col programma **slowcook P3**. Quando mancano cinque minuti inserire la scarola lavata e tagliata a pezzi. Scolare, servire con i pinoli, i chicchi di uva lavati, le uvette. Condire con l'olio.





PETTO D'ANATRA CON RIBES ROSSO

PER 4 PERSONE

- burro
- 350 g di petto di anatra
- origano
- 200 g di ribes rossi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di acqua
- sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro, il petto di anatra tagliato a fettine, l'origano e rosolare col programma **slowcook P1** per due volte. Togliere l'anatra, aggiungere i ribes, il vino, l'acqua, il sale, lo zucchero e avviare di nuovo il programma **slowcook P1**. Servire condendo con la salsa ottenuta.





ROLATINE DI POLLO ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

- 4 fette di pollo
- 4 fette di pancetta affumicata
- 4 salsicette
- prosciutto cotto
- olio extravergine di oliva
- 1/2 arancia
- 100 g di zucca pulita
- sale
- aneto

Avvolgere, nelle fette di pollo, la pancetta, le salsicette, il prosciutto cotto e chiudere le rolatine con lo spago. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, le rolatine, l'arancia ben lavata e tagliata a fettine sottili, la zucca tagliata a pezzi, l'aneto e avviare il programma **slowcook P1**. Unire gli involtini preparati, salati e avviare il programma **slowook P3**. Servire caldo.





SALMONE CON MELE E UVA

PER 4 PERSONE

- 380 g di salmone
- olio extravergine di oliva
- pepe
- sale
- ginepro
- 700 ml di acqua
- 1 mela
- acini d'uva

Nel **cestello vapore** sistemare il salmone, condirlo con olio, pepe, sale, ginepro e posizionarlo sul recipiente con dentro l'acqua. Avviare il programma **steam P1**. Lavare la mela e tagliarla fettine. Condire il salmone con un filo d'olio accompagnato dalle fettine di mela e dagli acini di uva.





SEMISFERE AL FORMAGGIO

PER 12 SFORMATINI

- 15 g di gorgonzola di capra
- 150 g di farina
- 30 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 50 ml di latte
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- origano
- sesamo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare tutti gli ingredienti, tranne l'origano e il sesamo, e avviare il programma **pastry P2**. Mettere in alcuni stampini semisferici di silicone l'origano, in altri il sesamo e altri lasciarli vuoti. Versarci sopra la miscela ottenuta e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.





TORTA DI PATATE E CASTAGNE

PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 4 cimette di broccoli
- 2 patate
- olio extravergine di oliva
- 50 g di pancetta a cubetti
- 100 g di castagne lessate
- sale
- pepe
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 150 g di stracchino

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua, le cimette di broccoli lavate e le patate sbucciate e tagliate a cubetti. Avviare il programma **slowcook P3**. Scolare e tenere da parte. Nel recipiente versare l'olio, la pancetta e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere le patate, le castagne, il sale, il pepe e cuocere col programma **slowcook P1**. Stendere la sfoglia in una tortiera imburrata, bucherellarla, metterci sopra lo stracchino, le cimette di broccoli e il composto di patate, castagne e pancetta. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.





BAULETTI DI MELE

PER 20 MINI STRUDEL

- 2 mele verdi
- il succo di 1 limone
- 80 g di zucchero
- 10 g di burro
- 30 g di uvetta
- 40 g di noci
- cannella
- 230 g di pasta sfoglia

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere le mele sbucciate e tagliate a pezzi, il succo di limone, lo zucchero e il burro. Avviare il programma **dessert** senza tappo. Lasciare raffreddare, unire l'uvetta, la cannella e le noci e avviare il programma **pastry P1**.

Stendere la sfoglia e tagliarla in strisce di sei centimetri per otto circa. Bucherellarle e versarci sopra il composto, chiuderle e sigillarne i bordi. Mettere i bauletti su una teglia rivestita da carta da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Lasciarli raffreddare e spolverizzare con la cannella.





BUDINO DI UVA FRAGOLA

PER 4 PERSONE

- 1 foglio di colla di pesce
- acqua
- 600 g di uva fragola
- 1 cucchiaio di marmellata di mirtilli
- 80 g di zucchero
- il succo di 1/2 limone

Ammollare la colla di pesce in acqua tiepida. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, gli acini lavati e il succo di limone e avviare il programma **pastry P2**. Scolare con il **cestello vapore**.

Nel recipiente versare il succo degli acini, lo zucchero, la colla di pesce strizzata e due cucchiai di marmellata di mirtilli. Aromatizzare con un goccio di rum e avviare il programma **pastry P1**. Dividere il composto in ciotoline monoporzionamento e metterle in freezer fino al momento di servire.





CIOCCOLATINI CROCCANTI

PER 20 CIOCCOLATINI

- 30 g di cornflakes
- 20 g biscotti secchi
- 180 g di cioccolato fondente
- 30 g cioccolato al latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i cornflakes, i biscotti e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Inserire i cioccolati e tritarli per **30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e avviare il programma **sauce**. Quando manca un minuto al termine del programma inserire, dal foro del coperchio, il trito di biscotti. Versare la miscela in appositi stampini. Mettere in frigorifero fino a quando si induriscono.





CROSTATINE DI CACHI E UVA

PER 20 CROSTATINE

- 200 g di farina
- 50 g di farina di mandorle
- 130 g di burro
- 1 uovo
- 120 g di zucchero
- 2 cachi
- il succo di 1 limone
- 50 g di granella di mandorle
- acini d'uva

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le farine, il burro, l'uovo e 70 grammi di zucchero. Avviare il programma **pastry p1**. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo versare nel recipiente la polpa dei cachi, lo zucchero rimasto, il succo di limone e avviare il programma **dessert**, senza tappo. Lasciare raffreddare, aggiungere la granella di mandorle e mescolare manualmente. Stendere la pasta su stampini per crostatine, bucherellarla e inserirci dentro il composto di cachi. Disporre le crostatine su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare prima di servire e decorare con gli acini d'uva.





DELIZIE D'INVERNO

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 200 g di farina
- ▣ 50 g di farina di mais
- ▣ 30 g di farina di nocciole
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 200 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 100 g di marmellata di albicocche
- ▣ 30 mandorle sgusciate

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le farine, lo zucchero, il burro, le uova e la vanillina. Avviare il programma **pastry P2**. Mettere il composto a mucchietti su una teglia ricoperta di carta da forno. Distribuire la marmellata al centro dei mucchietti e appoggiarci sopra una mandorla. Cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Lasciar raffreddare i biscotti prima di servirli.





PERE COTTE AL CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE

- 2 pere
- 700 ml di acqua
- 1 stecca di cannella
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di gocce di cioccolato
- cannella in polvere

Lavare le pere, tagliarle a metà e svuotarle dal torsolo. Mettere nel recipiente, l'acqua e la cannella. Sistemare le pere nel **cestello vapore**, zuccherarle e inserire nel foro del torsolo le gocce di cioccolato. Posizionare il cestello sul recipiente e avviare il programma **steam P2** (o **P1** per **35 minuti**). Servire cospargendo di cannella.





ROMBI AI DATTERI

PER 30 ROMBI

- 40 g di noci sghusciate
- 100 g di datteri
- 130 g di farina
- 1 cucchiaio di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaio di lievito
- 100 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 150 g di burro
- 30 ml di latte
- succo di limone
- 100 g di zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le noci, i datteri e tritare **per 30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo. Aggiungere la farina, la cannella, il lievito, lo zucchero, l'uovo, 130 grammi di burro, il latte e avviare il programma **pastry P2**. Stendere l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Lavare il recipiente, inserire l'**accessorio per mescolare**, il burro rimasto e sciogliere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Aggiungere il succo di limone e lo zucchero a velo. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 8**. Sforare e versare sulla teglia la glassa preparata. Lasciar raffreddare e tagliare a lunghe strisce in diagonale da un lato all'altro della teglia formando dei rombi.





TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 130 g di burro fuso
- 70 g di farina
- 50 g di cacao
- 500 ml di latte

Separare i tuorli dagli albumi. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire gli albumi e montarli per **4 minuti** a **velocità 7**. Metterli da parte. Inserire nel recipiente lo zucchero e i tuorli e montarli per **4 minuti** con **velocità 5**. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Unire il burro fuso, la farina, il cacao, il latte e avviare il programma **pastry P2**. Aggiungere gli albumi montati e amalgamare con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 1 ora e 10 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare, Trasferire in frigorifero per almeno due ore prima di tagliarla.





TRONCHETTO AI FICHI

PER 4 TRONCHETTI

- 400 g di farina
- 200 g di zucchero
- 50 ml di olio di semi
- 1/2 bustina di lievito
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 2 uova
- 250 g di fichi secchi

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, lo zucchero, l'olio, il lievito, la scorza di limone e mescolare con il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio le uova. Unire i fichi e amalgamarli manualmente al composto. Dividere l'impasto in quattro tronchetti e trasferirli su una teglia foderata da carta da forno. Mettere in forno preriscaldato per 25 minuti a 180°C. Togliere la teglia dal forno. Farli raffreddare prima di servire.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

