

# cucinare in ESTATE



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



## PANINI AL POMODORO

### PER 7 PANINI

- olio extravergine di oliva
- 100 g di pomodori ramati
- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 400 g di farina
- 5 g di lievito di birra

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'olio, i pomodori lavati e tagliati a fette. Avviare il programma **slowcook P1**. Tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e aggiungere l'acqua, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito seguendo questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Con l'impasto formare dei panini e lasciarli lievitare per un'ora circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti. Farcire, volendo, con pomodoro, mozzarella e basilico.





## INSALATA DI CEREALI ESTIVA

### PER 4 PERSONE

- 800 ml di acqua
- 200 g di cereali misti (riso, farro, orzo)
- sale
- 200 g di mais precotto sgocciolato
- 20 pomodorini
- 180 g di mozzarelline
- foglie di menta
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Aggiungere i cereali, il sale e posizionarci sopra il **cestello vapore** con inserito il mais. Cuocere per **12 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Terminata la cottura, scolare i cereali e passarli sotto l'acqua fredda. Metterli in una ciotola e unire il mais, i pomodorini lavati e tagliati a pezzi, le mozzarelline e qualche foglia di menta. Condire con olio.





## PASTA VERDE FREDDA

### PER 8 PERSONE

- 2 litri di acqua
- 400 g di pasta
- sale
- olio extravergine di oliva
- 100 g di pesto
- 150 g di tonno in scatola
- 250 g di borlotti precotti sgocciolati
- foglie di basilico

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Aggiungere la pasta, il sale e cuocere al dente per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**. Terminata la cottura, scolare la pasta con il **cestello vapore** e passarla sotto l'acqua fredda. Rimetterla nel recipiente, aggiungere l'olio, il pesto, il tonno e i borlotti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**. Servire guarnendo con foglie di basilico.





## RISO GIALLO FREDDO

### PER 4 PERSONE

- 800 ml di acqua
- 150 g di piselli surgelati
- 200 g di riso
- 1 bustina di zafferano
- sale
- 150 g di gamberi sgusciati
- 1/2 peperone
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Aggiungere i piselli, il riso, lo zafferano, il sale e posizionarci sopra il **cestello vapore** con inseriti i gamberi e il peperone tagliato a pezzetti. Cuocere per **12 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Terminata la cottura, scolare il riso, i piselli e passarli sotto l'acqua fredda. Aggiungere i gamberi, i pezzi di peperone e condire con l'olio prima di servire.





## RISOTTO COL MELONE GIALLO

### PER 4 PERSONE

- 1/2 melone giallo
- olio extravergine di oliva
- 350 g di riso
- 1 litro di brodo

Togliere la buccia al melone e tagliarlo a cubetti. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, metà cubetti di melone, il riso e tostare sempre col programma **slowcook P1**. Versare il brodo e cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Quando mancano cinque minuti al termine del programma aggiungere dal foro del coperchio il melone rimanente. Servire caldo.





## VELLUTATA VERDE FREDDA

PER 4 PERSONE

- 400 g di fagiolini
- 400 ml di acqua
- 1 dado vegetale
- pinoli
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire i fagiolini lavati e spuntati, l'acqua, il dado e avviare il programma **soup P1**. Lasciare raffreddare. Servire con pinoli e condire con un filo di olio.





## INSALATA DI GAMBERI E POLIPO

PER 4 PERSONE

- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 800 g di polipo
- acqua
- 50 ml di vino bianco
- 150 g di gamberi sgucciati
- olive nere e verdi
- olio extravergine d'oliva
- sale

Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il sedano, la carota puliti, il polipo e l'acqua che deve coprire completamente il mollusco fino al livello massimo indicato nel recipiente. Aggiungere il vino e cuocere col programma **slowcook P2**. Lasciare raffreddare il polipo nell'acqua di cottura, dopodiché scolarlo, pulirlo, tagliarlo a tocchetti e metterlo da parte. Nel recipiente svuotato, inserire 700 millilitri di acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro i gamberi. Cuocere col programma **steam** per **5 minuti**.

Lasciare raffreddare. Comporre l'insalata di polipo e gamberi condendo con olive nere e verdi, olio e sale.





## INSALATA DI POLLO FREDDO

### PER 4 PERSONE

- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 100 g di fagiolini
- ▣ 300 g di petto di pollo
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale
- ▣ carote
- ▣ sedano
- ▣ 100 g di prosciutto a listarelle
- ▣ 100 g di groviera a dadini

Nel recipiente inserire l'acqua, i fagiolini lavati e spuntati e posizionarci sopra il **cestello vapore** con il petto di pollo tagliato a pezzettini condito con olio e sale. Avviare il programma **steam P1**. Lasciare raffreddare il pollo, scolare i fagiolini e tagliarli a pezzetti. Pelare le carote, pulire il sedano. Ridurre le carote a julienne e tagliare a dadini il sedano. Comporre l'insalata con le verdure, il pollo, il prosciutto, il groviera e condire con olio e sale.





## INVOLTINI DI SOGLIOLA E ASPARAGI

### PER 4 PERSONE

- 300 g di filetti di sogliola
- 12 punte di asparagi
- pomodorini
- olio extravergine di oliva
- sale
- 700 ml di acqua

Preparare degli involtini arrotolando nei filetti di sogliola le punte di asparago e fissandoli con lo spago. Inserire nel **cestello vapore**, gli involtini insieme ai pomodorini lavati. Condire con un filo di olio, sale e posizionare il cestello vapore sopra il recipiente con l'acqua. Avviare il programma **steam P1**. Servire condendo con altro olio.





## LINGUA IN SALSA VERDE

### PER 4 PERSONE

- 1 lingua di vitello
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di cipolla
- acqua
- 2 chiodi di garofano
- sale
- 100 g di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di capperi
- 3 acciughe sott'olio
- 1 uovo sodo
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 50 ml di aceto di vino



Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la lingua di vitello, la carota pelata, il gambo di sedano pulito, la cipolla sbucciata e versare l'acqua finché la carne non sarà ricoperta completamente. Aggiungere i chiodi di garofano, il sale e cuocere con il programma **slowcook P2** per **2 ore**. Mettere da parte.

Nel recipiente svuotato inserire la **lama ultrablade**, il prezzemolo sciacquato e l'aglio sbucciato. Tritare per **30 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere i capperi, le acciughe, l'uovo sodo a pezzi e mescolare per **20 secondi** con **velocità 5**.

Unire l'olio e l'aceto dal foro e amalgamare per **10 secondi** con **velocità 2**. Affettare la lingua e condirla con la salsa verde.



## MELONE E TACCHINO

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- foglie di menta
- 300 g di petto di tacchino
- sale
- 1/2 melone

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la menta, il tacchino tagliato a dadini, il sale e cuocere col programma **slowcook P3**. Svuotare il melone e con un porzionatore creare delle palline da mescolare insieme ai dadini di tacchino, foglie di menta e condire con olio.





## PESCE SPADA CON CAPPERI E POMODORI

### PER 4 PERSONE

- 600 g di pesce spada a fette
- pangrattato
- olio extravergine di oliva
- erba cipollina
- 40 g di capperi
- pomodori

Tagliare il pesce spada a pezzetti e passarli nel pangrattato. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'erba cipollina e avviare il programma **slowcook P1**. Unire i capperi e il pesce e riavviare il programma. Girare i pezzetti con l'aiuto di una spatola e riavviare nuovamente il programma. Servire con pomodori lavati e tagliati a fette e altra erba cipollina.





## STRACCETTI DI VITELLO E PREZZEMOLO

### PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di straccetti di vitello
- prezzemolo
- sale
- 3 carote
- il succo di 1 limone

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato e avviare il programma **slowcook P1**. Unire la carne, il prezzemolo, il sale e riavviare il programma **slowcook P1**. Servire con carote pelate e tagliate a julienne e condire con olio, succo di limone. Aggiungere altro prezzemolo.





## STRATI DI MELANZANE

### PER 4 PERSONE

- 700 ml di acqua
- 350 g di melanzane
- sale
- pomodori
- mozzarella
- menta
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente mettere l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le melanzane lavate, tagliate a fette e cosparse di sale.

Avviare il programma **steam P1**. Creare delle torrette con strati di melanzane, pomodori lavati e tagliati a fette. Ricoprirle con un pezzetto di mozzarella e foglie di menta. Condire con un filo d'olio e servire.





## VITELLO TONNATO

### PER 4 PERSONE

- 600 g di magatello di vitello
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 bicchiere di aceto bianco
- acqua
- sale
- 2 acciughe sott'olio
- capperi sotto aceto
- tonno in scatola
- maionese

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il magatello, la carota pelata, il gambo di sedano pulito, l'aceto e versare l'acqua finché la carne non sarà ricoperta completamente. Aggiungere il sale e cuocere con il programma **slowcook P2**. Mettere da parte il magatello dentro il suo brodo e lasciarlo riposare. Nel frattempo nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le acciughe, i capperi, il tonno e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la maionese e ripetere il programma. Servire il vitello accompagnato dalla salsa tonnata.





## BANANA CON SALSA DI FRAGOLE

### PER 4 PERSONE

- 500 g di fragole
- 80 g di zucchero
- 125 ml di acqua
- 4 banane
- panna montata

Pulire le fragole, tagliarle e metterle nel recipiente, con la **lama ultra-blade**. Unire lo zucchero, l'acqua e avviare il programma **sauce**. Frullare per **5 secondi** con **velocità pulse**.

Sbucciare le banane tagliarle a metà e versarci sopra la salsa di fragole. Accompagnare, volendo, con panna montata.





## CROSTATA GOLOSA DI FRAGOLINE

### PER 6 PERSONE

- 100 g di farina
- 60 g di zucchero
- 60 g di burro
- 1 uovo
- 60 g di cacao amaro
- 50 g di marmellata di fragoline
- 150 ml di panna fresca
- 250 g di fragoline

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, lo zucchero, il burro freddo, l'uovo, il cacao e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta, stenderla in una tortiera, foderata con carta da forno, e bucherellarla. Cuocere la torta in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Sforare, aggiungere la marmellata e terminare la cottura in forno per altri 10 minuti. Lasciare raffreddare. Nel frattempo nel recipiente pulito, con l'**accessorio sbattitore**, montare la panna per **2 minuti** con **velocità 7**. Versarla al centro della torta e contornarla con le fragoline lavate.





## GRANITA DI FRAGOLE

PER 4 PERSONE

- 150 g di fragole
- il succo di 1 limone
- 200 ml di acqua
- 100 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le fragole lavate e pulite, il succo di limone, l'acqua e lo zucchero e avviare il programma **pastry P2**. Versare la miscela in un contenitore e metterlo in freezer per almeno quattro ore. Rimettere il composto congelato nel recipiente con la lama per impastare e mecolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire subito.





## MARMELLATA DI CILIEGIE

### PER 1 VASETTO

- ▣ 500 g di ciliegie
- ▣ 250 g di zucchero
- ▣ il succo di 1 limone

Lavare le ciliegie, togliere il nocciolo e asciugarle. Inserirle nel recipiente, con la **lama per impastare**, e mescolare insieme allo zucchero per **10 secondi** con **velocità 10**. Unire il succo del limone e avviare per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Togliere il tappo dopo 20 minuti.

Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la marmellata all'interno. Chiudere i vasetti ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





## MUFFIN AI MIRTILLI

### PER 4 PERSONE

- 100 g di farina di mais
- 150 g di farina
- 100 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 uovo
- mezza bustina di lievito
- 100 ml di latte
- 50 g di mirtilli
- granella di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le farine, lo zucchero, il burro, l'uovo, il lievito e avviare il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira unire, dal foro del coperchio, il latte e i mirtilli.

Versare il composto in stampini di carta da muffin, cospargerli con granella di zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Decorare con fragole.





## ROTOLO GELATO

### PER 8 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 120 g di zucchero
- ▣ 120 g di farina
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 90 ml di rum
- ▣ 400 g di gelato di cocco

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le uova, lo zucchero, la farina, la vanillina e avviare il programma **pastry P3**. Versare l'impasto in una teglia rivestita da carta da forno livellando bene e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare. Spennellare con il rum. Spalmarci sopra il gelato e arrotolare. Chiudere il rotolo nella pellicola trasparente e tenere in freezer fino al momento di servire. Tagliarlo poi a fette e, volendo, accompagnarlo con della frutta.





## SFERE ALLA MENTA

PER 16 PALLINE

- 80 g di burro
- 110 g di zucchero
- 1 uovo
- 135 g farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 80 ml di latte
- 1 bustina di vanillina
- 60 g di noci tritate
- 270 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di sciroppo di menta

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire il burro, lo zucchero e l'uovo e avviare un programma **pastry P1**. Unire la farina, il lievito, il latte, la vanillina, le noci e riavviare il programma **pastry P1**. Trasferire il composto in stampini sferici di silicone. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare prima di sfornare. Nel frattempo nel recipiente lavato, con la **lama per impastare**, mettere il cioccolato a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Sciogliere il cioccolato per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 2**. Intingere le sfere nella glassa di cioccolato prestando attenzione nel toglierne l'eccesso. Lasciarle asciugare. Nel recipiente pulito, inserire lo zucchero a velo e lo sciroppo di menta e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Versare la glassa di menta sopra le palline e lasciarle raffreddare in frigorifero mezz'ora prima di servirle.





## TORTA DI ALBICOCCHE

### PER 6 PERSONE

- 400 ml di panna fresca
- 200 g di albicocche
- 130 g di zucchero
- succo di limone
- 24 savoiardi
- Grand Marnier

Montare la panna nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le albicocche sbucciate e denocciolate, lo zucchero e frullare per **1 minuto** con **velocità 9**. Unire il succo di limone, qualche cucchiaino di panna montata, e riavviare per **2 minuti** con **velocità 8**.

Aggiungere manualmente la rimanente panna montata con un movimento dal basso verso l'alto. Mettere il composto in frigorifero per almeno tre ore.

In una tortiera a cerniera creare il contorno con i savoiardi tagliati a metà e immergerli leggermente nel Grand Marnier. Creare poi una base con i savoiardi rimanenti. Versarci sopra il composto di albicocche e mettere in frigorifero per almeno altre tre ore. Prima di servire, sformare e guarnire con la panna montata e frutta fresca.





## TORTA GELATO

### PER 4 PERSONE

- 50 g di cioccolato fondente
- 130 ml di latte
- 230 ml di panna fresca
- 150 g di zucchero
- 100 ml di caffè

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato e tritarlo grossolanamente per **20 secondi** con **velocità 9**. Mettere da parte. Versare 130 millilitri di latte, 130 millilitri di panna e 80 grammi di zucchero. Avviare il programma **sauce**. Lasciare raffreddare, aggiungere 50 grammi di cioccolato tritato precedentemente e mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**. Mettere il composto in un contenitore rivestito di carta da forno e lasciarlo congelare nel freezer per un'ora circa.

Nel frattempo preparare il gelato al caffè inserendo nel contenitore, sempre con la lama per impastare, il caffè, lo zucchero rimanente e amalgamare per **30 secondi** a **60°C** con **velocità 4**. Unire la panna rimasta e cuocere col programma **sauce**. Togliere il contenitore dal freezer, versarci sopra il gelato al caffè appena preparato e rimettere nel congelatore almeno tre ore. Prima di servire sformare e, volendo, decorare con cioccolato fuso.





## TORTA DI PESCHE

PER 12 PERSONE

- 450 g di pesche noci
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di frumina
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte

Lavare le pesche, aprirle a metà e tagliarle a spicchi. Su una tortiera mettere 50 grammi di burro e spolverizzarci sopra 50 grammi di zucchero e metterci sopra gli spicchi di pesca.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, unire le uova, lo zucchero rimasto e il burro rimanente fuso, la frumina, la farina, il lievito e il latte. Avviare il programma **pastry P3**. Versare questo composto sopra le pesche. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Sformare girando la torta al contrario.





**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

