

ricette **MARI** & **MONTI**



Moulinex[®]
cuisine companion



BIGNÉ MARE E MONTI

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 carota
- ▣ 100 g di prosciutto cotto
- ▣ 120 g di tonno in scatola
- ▣ 20 g di acciughe sott'olio
- ▣ 100 g di burro
- ▣ bigné
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 50 g di gamberi
- ▣ olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire la carota pelata e tagliata a tocchetti, il prosciutto cotto, il tonno, le acciughe, il burro a pezzi e avviare il programma **pastry P3**. Riempire i bigné con l'impasto ottenuto. Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra il **cestello vapore** con i gamberi e cuocere col programma **steam P1** per **3 minuti**. Servire i bigné con sopra i gamberi e condire con olio.





CARCIOFI E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE

- ▣ 4 carciofi
- ▣ succo di 1 limone
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 4 pomodorini
- ▣ 6 filetti di acciughe sott'olio
- ▣ 50 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ prezzemolo

Pulire bene i carciofi e tagliarli a spicchietti. Spruzzarci sopra il succo di limone. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, i carciofi e avviare il programma **slowcook P1**. Unire i pomodorini lavati e tagliati a metà, le acciughe, l'acqua, il sale e avviare il programma **slowcook P3**. Servire guarnendo con del prezzemolo.





PANINI VERDI CON SALSA DI SALMONE

PER 4 FILONCINI

- ▣ 200 g di spinaci
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ 3 cucchiaini di sale
- ▣ 1 cucchiaino di zucchero
- ▣ 570 g di farina
- ▣ 10 g di lievito di birra
- ▣ 1 albume
- ▣ 150 g di filetto di salmone
- ▣ olio extravergine di oliva

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, gli spinaci e tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e aggiungere 280 millilitri di acqua, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito seguendo questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Con l'impasto formare dei filoncini e lasciarli lievitare per un'ora. Spennellare sopra l'albume e poi mettere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti. Mettere nel recipiente l'acqua rimanente e posizionarci sopra il **cestello vapore** con il salmone. Riempire i panini con il salmone e condirlo con sale e olio.





SALSA AL TONNO CON SOTT'ACETI

PER 4 PERSONE

- ▣ 10 capperi sott'aceto
- ▣ 50 g di tonno sott'olio
- ▣ 2 cetriolini sott'aceto
- ▣ 4 funghetti sott'aceto
- ▣ 1 tuorlo
- ▣ il succo di 1/2 limone
- ▣ 250 ml di olio di oliva

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, mettere i capperi, il tonno, i cetriolini e i funghetti. Avviare il programma **pastry P3**. Mettere da parte. Lavare il recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore**, il tuorlo e il succo di limone. Avviare l'apparecchio a **velocità 6** e, dal foro del coperchio, versare a filo l'olio fin quando non sarà pronta la maionese. Aggiungere il trito preparato precedentemente e avviare il programma **pastry P1**.





SFORMATO DI ACCIUGHE E ROSMARINO

PER 4 PERSONE

- ▣ 50 g di Emmenthal tritato
- ▣ 2 acciughe
- ▣ 1 uovo
- ▣ 70 ml di panna
- ▣ sale
- ▣ rosmarino

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere il formaggio, le acciughe, l'uovo, la panna, il sale e il rosmarino. Avviare il programma **pastry P2**.

Versare in piccole tortiere imburrate e cospargere con altri aghi di rosmarino. Mettere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.





STUZZICHINO DI SGOMBRO E FAGIOLI

PER 2 VASETTI

- ▣ 230 g di cannellini in scatola sgocciolati
- ▣ 40 g di cipolle sott'aceto
- ▣ 100 g di pomodori secchi sott'olio
- ▣ 2 filetti di sgombro sott'olio

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere i cannellini, le cipolle, i pomodori secchi e i filetti di sgombro. Avviare il programma **pastry P3**. Servire con bigné o crostini.





CREPELLE DI SPADA E CHIOGGIA

PER 6 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 100 g di pesce spada
- ▣ 250 g di besciamella
- ▣ 1 cespo di ghioggia
- ▣ 12 crespelle già pronte
- ▣ burro

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere un goccio di olio, il pesce spada a pezzi e cuocere col programma **slowcook P1**. Lasciar raffreddare, unire la besciamella, l'insalata lavata e tagliata e avviare il programma **pastry P1**. Farcire con questo composto le crespelle e arrotolarle a piacere. Inserirle in una teglia imburata, aggiungere qualche fiocchetto di burro e gratinarle in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Servire calde.





RISO TONNO E PEPERONI

PER 4 PERSONE

- ▣ 300 g di peperoni rossi e gialli
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 100 g di tonno in scatola
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ sale

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire i peperoni lavati e tagliati a pezzi, l'olio, l'aglio sbucciato e avviare il programma **slowcook P1**. Unire il riso, il tonno, l'acqua, il sale e cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Servire caldo.





RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di gamberetti sgusciati
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ prezzemolo
- ▣ 1 carota
- ▣ 1 zucchina
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ 1 dado vegetale

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i gamberetti, l'aglio sbucciato, il prezzemolo, la carota pelata e tagliata a pezzi, la zucchina lavata e ridotta a tocchetti e tritare per **5 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo, aggiungere l'olio e cuocere con il programma **slowcook P1**. Unire il riso, l'acqua, il dado e avviare, senza tappo, il programma **slowcook P3**. Cospargere di prezzemolo e servire caldo.





RISOTTO SALMONE E FUNGHI

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di filetto di salmone
- ▣ 200 g di funghi surgelati
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ rosmarino
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 1 litro di brodo

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il salmone a pezzi, i funghi, l'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a fette, il rosmarino e avviare il programma **slowcook P1**. Unire il riso, il brodo e cuocere senza tappo col programma **slowcook P3**. Servire caldo.





ZUPPA DI LENTICCHIE E POLPO

PER 4 PERSONE

- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 200 g di polpo a pezzi
- ▣ 400 g di lenticchie
- ▣ sale
- ▣ 1,2 litri di acqua
- ▣ alloro

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la cipolla sbucciata e tagliata a fettine, l'olio, e il polpo. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire le lenticchie, il sale, l'acqua, l'alloro e cuocere col programma **soup P2**. Servire caldo.





ASPARAGI E GAMBERETTI

PER 4 PERSONE

- ▣ 16 asparagi
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 200 g di gamberi sgusciati
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale

Pulire gli asparagi. Nel recipiente versare l'acqua e gli asparagi. Avviare il programma **steam P1**. Quando mancano cinque minuti inserire il **cestello vapore** con i gamberi e portare a termine il programma. Scolare gli asparagi e servirli con i gamberi, condendo con olio e sale.





INSALATA DI POLLO E GAMBERI

PER 4 PERSONE

- ▣ insalata
- ▣ pomodori
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 300 g di petto di pollo
- ▣ 100 g di gamberi sgusciati
- ▣ origano tritato
- ▣ olive nere denocciolate
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale

Lavare l'insalata e i pomodori. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro il pollo tagliato a pezzi piccoli, i gamberi, l'origano. Avviare il programma **steam P1** per **10 minuti**. Servire il pollo e i gamberi con i pomodori tagliati a pezzi, l'insalata e le olive. Condire con olio e sale.





INVOLTINI DI PESCE E SPECK

PER 4 PERSONE

- ▣ 300 g di filetto di sogliola
- ▣ salvia
- ▣ 70 g di speck a listarelle
- ▣ olive denocciolate
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale

Creare degli involtini avvolgendo nei filetti di sogliola, la salvia, lo speck e le olive. Chiuderli con uno stuzzicadenti e infilarci mezza olive in ciascun lato. Nel recipiente, senza accessori, unire l'olio, gli involtini, il sale e cuocere con il programma **slowcook P1**. Girare gli involtini e ripetere il programma. Servire caldi.





POLLO AL PEPE ROSA E OLIO DI TARTUFO

PER 2 PERSONE

- ▣ 350 g di petto di pollo
- ▣ olio tartufato
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ rosmarino
- ▣ pepe in grani

Incidere i petti di pollo. Nel recipiente, senza accessori, inserire l'olio, l'aglio sbucciato, il rosmarino, la carne e avviare il programma **slowcook P1**. Girare il pollo, unire il pepe e cuocere col programma **slowcook P3**. Condire con altro olio tartufato.





ROTOLI DI TROTA E ASPARAGI

PER 4 PERSONE

- ▣ 8 asparagi
- ▣ 8 filetti di trota
- ▣ sale
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 700 ml di acqua

Lavare gli asparagi e tagliarli a metà, buttando via la parte bianca. Avvolgere gli asparagi nei filetti di trota e metterli nel **cestello vapore**. Condirli con sale e olio. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore. Avviare il programma **steam P1**. Servirli.





SPEZZATINO DI MAIALE CON VONGOLE

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 600 g di spezzatino di maiale
- ▣ paprica
- ▣ rosmarino
- ▣ 5 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ▣ 100 g di vongole sgusciate

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a fette, la carne e avviare il programma **slowcook P1**. Unire la paprica, il rosmarino, il concentrato di pomodoro, le vongole e cuocere col programma **slowcook P2**. Servire caldo.





STRACCETTI CON FUNGHETTI E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 600 g di straccetti di vitello
- 2 zucchine
- sale
- 100 g di funghetti sott'olio

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, lo spicchio di aglio sbucciato, la carne, le zucchine lavate e tagliate a julienne e cuocere col programma **slowcook P1**. Salare, unire i funghetti e cuocere ancora col programma **slowcook P1**. Servire su un letto di insalata.





TORTINO DI BACCALÀ E PARMIGIANO

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di baccalà
- ▣ 40 g di burro
- ▣ 25 g di farina
- ▣ sale
- ▣ 150 ml di latte
- ▣ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▣ origano tritato
- ▣ 2 uova
- ▣ salvia

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il baccalà a pezzi, 15 grammi di burro e cuocere con il programma **slowcook P1**. Mettere da parte e sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**. Inserire il restante 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, l'origano, il pesce e avviare il programma **pastry P1**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio, le uova una per volta. Mettere il composto in stampini imburrati. Aggiungere la salvia spezzettata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Servire subito.





BARRETTE CON FRUTTI DI BOSCO

PER 25 BARRETTE

- ▣ 300 g di farina
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 100 g di noci
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 50 ml di latte
- ▣ 200 g di confettura di misto bosco

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere tutti gli ingredienti tranne la confettura e il latte. Avviare il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira, inserire il latte dal foro del coperchio. Versare metà impasto in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno. Spalmarci sopra la confettura. Distribuire il restante impasto e mettere in forno a 180°C per 45 minuti circa. Sfnare, lasciare raffreddare e tagliare a barrette.





BISCOTTI PESCHE E MANDORLE

PER 50 BISCOTTI

- ▣ 375 g di farina
- ▣ 100 g di mandorle tritate
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 200 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 50 ml di latte
- ▣ 75 g di marmellata di pesche
- ▣ 50 mandorle sgusciate

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, le mandorle tritate, lo zucchero, il burro, l'uovo e il latte e avviare il programma **pastry P3**. Stendere l'impasto dello spessore di cinque millimetri e creare con un tagliabiscotti delle forme rotonde. Metterle su una teglia rivestita di carta da forno. Spalmarci sopra la marmellata e metterci una mandorla. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa, finché saranno ben dorati.





CROSTATA DI LAMPONI E MANDORLE

PER 12 PERSONE

- ▣ 300 g di farina
- ▣ 300 g di burro freddo
- ▣ 300 g di zucchero
- ▣ 250 g di mandorle tritate
- ▣ 1/2 bustina di lievito
- ▣ 1 pizzico di cannella
- ▣ 2 uova
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 400 g di confettura di lamponi

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti tranne la confettura e avviare il programma **pastry P3**. Lasciare riposare la frolla in frigorifero per mezz'ora circa. Stendere due terzi dell'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno. Premere la pasta lungo le pareti rialzandola un po' e formando un bordo decorato con i rebbi di una forchetta. Spalmarci sopra la confettura. Formare, con la restante pasta, dei cordoncini rotondi e disporli a distanza regolare in modo da creare una grata sulla confettura. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti.





DOLCE DI MANGO E NOCI

PER 8 PERSONE

- ▣ 250 g di uvetta
- ▣ 400 g di farina
- ▣ 100 g di mandorle tritate
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 50 ml di latte
- ▣ 80 g di noci sgusciate
- ▣ 2 tuorli
- ▣ 100 g di mango essiccato

Ammollare l'uvetta in poca acqua tiepida. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, le mandorle tritate, il lievito, lo zucchero, il burro, il latte, le noci e avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira versare i tuorli dal foro del coperchio. Aggiungere il mango a pezzetti piccoli, l'uvetta ben strizzata e mescolare col programma **pastry P1**. Togliere il composto dal recipiente e versarlo su una teglia con carta da forno e formare una pagnotta. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.





PLUMCAKE MANDORLE E COCCO

PER 4 PERSONE

- ▣ 2 uova
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 100 g di farina
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 100 g di mandorle sgusciate
- ▣ 1/2 bustina di lievito
- ▣ 30 g di burro fuso
- ▣ 30 g di cocco grattugiato
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P3**. Inserire l'impasto in uno stampo rettangolare rivestito di carta da forno e cuocere a 180°C per 35 minuti. Cospargere di zucchero a velo e servire.





TORTA DI ALBICOCCHHE E NOCCIOLE

PER 8 PERSONE

- ▣ 200 g di farina
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 200 g di nocciole sgusciate
- ▣ 150 g di albicocche essiccate
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 2 uova

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P1**. Distribuire l'impasto in una teglia imburata e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 45 minuti.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

