

cucinare in AUTUNNO



Moulinex
cuisine companion



CONSERVA DI ZUCCHINE E FUNGHI

PER 2 VASETTI

- ▣ 500 g di zucchine
- ▣ sale grosso
- ▣ 200 g di funghi
- ▣ 200 ml di aceto bianco
- ▣ 500 ml di acqua
- ▣ 3 spicchi di aglio
- ▣ origano tritato
- ▣ pepe rosa
- ▣ olio extravergine di oliva

Lavare e mondare le zucchine e tagliarle a bastoncini. Metterle in uno scolapasta, cospargerle di sale grosso, poggiarci sopra un peso e lasciarle riposare per un paio d'ore. Sciacquare le zucchine e strizzarle bene. Pulire bene i funghi e asciugarli.

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'aceto, l'acqua e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire le zucchine, i funghi e cuocere col programma **slowcook P1**. Scolare.

Sbucciare l'aglio e tagliarlo a fettine sottili. Iniziare a riempire i vasetti sterilizzati, alternando uno strato di zucchine e funghi con uno di aglio, origano e pepe, fino a riempire i barattoli. Premere bene per non far formare bolle d'aria all'interno del vasetto, quindi riempire lentamente i barattoli di olio, fino a ricoprire completamente le zucchine. Chiudere i vasetti con i coperchi e metterli in dispensa per almeno un mese prima di consumare. Dopo aver aperto il vasetto, si conserva in frigorifero.





CROSTINI DI PEPERONI SOTT'ACETO

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di peperoni lunghi
- ▣ 1 cucchiaino di aceto bianco
- ▣ 150 ml di acqua
- ▣ 1 cucchiaino di aceto di mele
- ▣ olio extravergine di oliva

Pulire i peperoni e tagliarli a listarelle. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire i peperoni, l'aceto, l'acqua e cuocere col programma **slowcook P1**. Far raffreddare, condirli con aceto di mele e olio. Servire su crostini.





MARMELLATA DI FICHI E NOCCIOLE

PER 3 VASETTI

- ▣ 180 g di nocciole sgusciate
- ▣ 1 kg di fichi
- ▣ succo di limone
- ▣ 300 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e tritare per **30 secondi** con **velocità turbo**. Unire i fichi sbucciati e sminuzzare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere la miscela sul fondo. Spruzzare il succo di limone, aggiungere lo zucchero e avviare l'apparecchio per **20 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Conservare in vasetti sterilizzati. Servire volendo anche per accompagnare formaggi.





TORTINO DI PATATE

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 2 patate
- ▣ 1 pomodoro
- ▣ 4 uova
- ▣ parmigiano grattugiato
- ▣ 20 ml di latte
- ▣ sale
- ▣ paprica
- ▣ 700 ml di acqua

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere l'olio, le patate pelate e tagliate a dadini piccoli. Avviare il programma **slowcook P1**. Lasciar raffreddare, poi unire il pomodoro lavato e tagliato a pezzi piccoli, le uova, il parmigiano, il latte, il sale, la paprica e avviare il programma **pastry P2**. Versare la miscela in stampini imburrati e sistemarli nel **cestello vapore**. Mettere l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il cestello. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare e servire con altra paprica.





CUSCUS DI ZUCCA E BROCCOLI

PER 4 PERSONE

- ▣ 800 ml di acqua calda
- ▣ sale
- ▣ 200 g di zucca pulita
- ▣ 4 pomodorini
- ▣ 150 g di broccoli
- ▣ 250 g di cuscus
- ▣ olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua, il sale, la zucca e i pomodorini lavati e tagliati a pezzi. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con i broccoli lavati e tagliati. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Mettere da parte i broccoli, versare il cuscus nel recipiente e avviare il programma **slowcook P1**. Scolare e servire con i broccoli e un filo d'olio.





LASAGNE COI BROCCOLI

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di broccoli
- ▣ 20 g di burro
- ▣ 20 g di farina
- ▣ 250 ml di latte
- ▣ sale
- ▣ 1 bustina di zafferano
- ▣ 100 g di fontina
- ▣ 125 g di lasagne fresche
- ▣ 50 g di parmigiano grattugiato

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**). Mettere da parte. Nel recipiente svuotato, con l'**accessorio sbattitore**, inserire il burro e scioglierlo per **2 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Aggiungere la farina, il latte, il sale e cuocere per **6 minuti** a **90°C** con **velocità 5**. Unire lo zafferano, metà fontina a pezzettini, un terzo dei broccoli e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Fare raffreddare.

Imburrare una teglia, metterci sopra uno strato di lasagne, copirla con un po' della salsa allo zafferano, la fontina rimanente e ripetere l'operazione fino all'ultimo strato di pasta. Copirla con la besciamella e i broccoli rimasti, il parmigiano grattugiato e qualche pezzettino di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.





ORECCHIETTE AUTUNNALI

PER 4 PERSONE

- ▣ 300 g di salsicce
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 400 g di coste
- ▣ sale
- ▣ 500 ml di acqua
- ▣ 400 g di orecchiette fresche

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere le salsicce pe-late e triturate, l'olio e avviare il programma **slowcook P1**. Unire le coste lavate e tagliate a pezzi, il sale, l'acqua e portare a ebollizione con il programma **slowcook P1**. Aggiungere le orecchiette e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Servire caldo.





PASTA CON PANNA, FUNGHI E CASTAGNE

PER 4 PERSONE

- ▣ 20 g di burro
- ▣ rosmarino
- ▣ 250 g di funghi
- ▣ 70 g di castagne sgusciate
- ▣ 400 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 200 ml di panna
- ▣ 350 g di pasta

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro, il rosmarino, i funghi puliti e tagliati a fette e le castagne. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire l'acqua, il sale e cuocere nuovamente col programma **slowcook P1**. Aggiungere la panna, la pasta e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Servire caldo.





PASTA ZUCCA E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di zucca pulita
- ▣ 2 zucchine
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ origano tritato
- ▣ 600 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 350 g di pasta

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la zucca tagliata a pezzi e le zucchine lavate e tagliate a tocchetti. Unire l'olio, l'origano e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere l'acqua, il sale e portare a ebollizione nuovamente col programma **slowcook P1**. Versare la pasta e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Servire con altro origano e un filo d'olio.





RISOTTO CON FUNGHI E ZUCCA

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 cipolla
- 80 g di zucca pulita
- 100 g di funghi puliti
- 350 g di riso
- 1 litro di brodo
- prezzemolo tritato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la cipolla, la zucca, i funghi tagliati a pezzi e avviare il programma **slowcook P1**. Unire il riso e riavviare il programma **slowcook P1**. Poi aggiungere il brodo e cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Servire guarnendo con prezzemolo.





CONIGLIO CON PEPERONI

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ alloro
- ▣ 400 g di polpa di coniglio a pezzi
- ▣ sale
- ▣ 2 peperoni gialli
- ▣ 2 pomodori

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'olio, l'alloro e il coniglio. Salare e avviare il programma **slowcook P1**. Al termine unire i peperoni, i pomodori lavati e tagliati a pezzi e avviare il programma **slowcook P3**. Servire caldo.





LENTICCHIE, SPECK E CAROTE

PER 4 PERSONE

- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 80 g di speck tagliato a listarelle
- ▣ 400 g di lenticchie
- ▣ 250 g di carote
- ▣ 600 ml di acqua
- ▣ sale

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la cipolla sbucciata e tagliata a fettine, l'olio, lo speck e avviare il programma **slowcook P1**. Unire le lenticchie, le carote pelate e tagliate a rondelle, l'acqua, il sale e cuocere col programma **soup P2**. Servire caldo.





NASELLO ALL'UVA

PER 4 PERSONE

- ▣ burro
- ▣ salvia
- ▣ 300 g di filetti di nasello
- ▣ farina
- ▣ sale
- ▣ 200 g di uva

Nel recipiente, senza accessorio, mettere il burro, la salvia e avviare il programma **slowcook P1**. Stendere sul fondo del recipiente i filetti di nasello infarinati e tagliati a pezzi. Cuocere col programma **slowcook P1**. Girare delicatamente il pesce, salare, aggiungere gli acini di uva lavata, e avviare il programma **slowcook P1**. Servire caldo.





PATATE E FUNGHI

PER 1 VASETTO

- ▣ 500 g di patate
- ▣ 400 g di funghi
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ sale
- ▣ origano

Pelare le patate, pulire i funghi e tagliarli a fettine. Metterli nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme all'olio e allo spicchio di aglio sbucciato. Avviare il programma **slowcook P2**. Salare e condire con origano.





POLLO CON FUNGHI E SALSA VERDE

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 600 g di petto di pollo
- ▣ sale
- ▣ 200 g di funghetti sott'olio
- ▣ salsa verde

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio e la carne tagliata a strisce. Salare e avviare il programma **slowcook P1**. Unire i funghetti, la salsa e cuocere col programma **slowcook P3**. Servire caldo.





SPINACI E NOCI

PER 4 PERSONE

- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 200 g di spinaci
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale
- ▣ 150 g di ricotta
- ▣ 50 g di noci

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con gli spinaci lavati. Avviare il programma **steam P1**. Strizzare gli spinaci e metterli nel recipiente dopo averlo svuotato. Unire l'olio, il sale, la ricotta, le noci sgusciate e avviare il programma **pastry P1**. Servire subito.





UOVA STRAPAZZATE ALLA ZUCCA

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 400 g di zucca pulita
- ▣ sale
- ▣ 4 uova
- ▣ cicorino
- ▣ erba cipollina

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'olio, la zucca a pezzi, il sale e cuocere col programma **slowcook P2**. Avviare il programma **slowcook P1** e, dal foro del coperchio, versare le uova. Servire accompagnando con il cicorino e guarnendo con erba cipollina.





BARRETTE ALLA PESCA

PER 20 BISCOTTI

- ▣ 220 g di farina
- ▣ 30 g di farina di nocciole
- ▣ 70 g di zucchero
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 100 g di marmellata di pesche

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le farine, lo zucchero, il burro e l'uovo. Avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, metterla in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente. Dopo 30 minuti, stendere la frolla in quattro rettangoli allo spessore di circa mezzo centimetro. Distribuire la marmellata al centro dei rettangoli, arrotolarli dal lato lungo, sigillarli. Trasferirli su una teglia foderata con della carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Lasciarli raffreddare e tagliarli a barrette.





CESTINO DOLCE AUTUNNALE

PER 4 PERSONE

- ▣ 100 g di noci sgusciate
- ▣ 80 g di cioccolato fondente
- ▣ 100 g di cioccolato al latte
- ▣ 20 g di uva

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le noci e i cioccolati. Tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e avviare il programma **sauce**. Versare la miscela in uno stampo e lasciarlo in frigorifero fino a che non si indurisce. Poi sformarlo e servirlo con uva lavata e noci.





CIAMBELLA DI FRUTTA

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 mela
- ▣ 4 prugne
- ▣ 125 g di yogurt
- ▣ 2 uova
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 220 g di farina
- ▣ 50 ml di olio di semi
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 60 ml di latte
- ▣ zucchero a velo

Sbucciare la mela e lavare le prugne. Tagliarle a pezzi e metterle nel recipiente, con la **lama per impastare**. Unire gli altri ingredienti e avviare il programma **pastry P2**. Versare la miscela in uno stampo imburrato a forma di ciambella e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare, sformare e cospargelo di zucchero a velo.





CIAMBELLINE D'AUTUNNO

PER 15 CIAMBELLINE

- ▣ 100 g di burro
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 1 cucchiaio di latte
- ▣ scorza di limone grattugiata
- ▣ 1/2 bustina di lievito
- ▣ 1 uova

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere il burro, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la farina, il latte, la scorza di limone, il lievito, l'uova e riavviare il programma **pastry P1**.

Formare delle piccole ciambelle e disporle su una teglia ricoperta da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Sforare e lasciare raffreddare.





ROTOLO DI MARMELLATA DI MORE

PER 4 PERSONE

- ▣ 2 uova
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 60 g di farina
- ▣ 20 g di farina di mandorle
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 1 cucchiaino di latte
- ▣ 200 g di marmellata di more
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le uova, lo zucchero, le farine, la vanillina e avviare il programma **pastry P3**. Versare l'impasto in una teglia rivestita da carta da forno livellando bene e cuocerlo in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare. Spennellare con il latte, spalmarci sopra la marmellata e arrotolare. Chiudere il rotolo e rimettere in forno a 180°C per 5 minuti. Tagliare a fette e cospargere di zucchero a velo.





SORBETTO DI UVA FRAGOLA

PER 4 PERSONE

- ▣ 2 albumi
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 500 g di uva fragola
- ▣ il succo di 1 limone

Mettere nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, gli albumi, lo zucchero e montarli per **4 minuti** con **velocità 7**. Tenere da parte. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Inserire gli acini lavati, il succo di limone e avviare il programma **pastry P2**. Scolare con il **cestello vapore**. In una ciotola versare il succo degli acini e unirvi l'albume montato amalgamando con un movimento manuale dal basso verso l'alto. Dividere il composto in ciotoline monoporzione e metterle in freezer per almeno quattro ore.





TORTA MELE E CIOCCOLATO

PER 1 TORTA

- ▣ 2 mele
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 200 g di farina
- ▣ 50 g di cacao
- ▣ 50 g di cioccolato fondente
- ▣ 60 ml di latte
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 3 uova

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Spruzzarci sopra il succo di limone. Disporre alcune fette sul fondo di una tortiera rivestita di carta da forno e tenerne da parte la stessa quantità. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, il cacao, il cioccolato a pezzi piccoli, il latte, il burro, lo zucchero e le uova. Avviare il programma **pastry P1**. Versare la miscela sulla tortiera, distribuire sulla superficie le fettine di mela messe da parte e cuocere in forno preriscaldato a **180°C** per **40 minuti**.





TORTA SPEZIATA ALL'UVA

PER 8 PERSONE

- ▣ 210 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 170 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 60 ml di latte
- ▣ cannella
- ▣ noce moscata
- ▣ 40 acini di uva
- ▣ gelatina di pesche

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, il lievito, lo zucchero, il burro ammorbidito e avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira, inserire dal foro del coperchio le uova, il latte, la cannella e un pizzico di noce moscata. Aggiungere gli acini d'uva e mescolare con un cucchiaino. Stendere la pasta in una tortiera rivestita con la carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti. Sforare e spennellare la superficie con qualche cucchiainata di gelatina, rimettere la torta in forno per altri 5 minuti, lasciare raffreddare e guarnire con altra uva.





Moulinex
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

