LE RICETTE DELLE FESTE

Alcune idee interpretate da

LASAGNE AL PROSCIUTTO

Per 4 persone

qualche rametto di prezzemolo
qualche foglia di basilico
100 g di Emmenthal
50 g di parmigiano
70 g di burro
50 g di farina
600 ml di latte
sale
1,5 l di acqua
4 fogli di lasagne secche
100 g di prosciutto cotto a fette

Mettere nel recipiente il prezzemolo e il basilico sciacquato e tritarli con la **lama ultrablade** per **20 secondi** con **velocità 5**. Metterli da parte.
Tritare l'Emmenthal per **20 secondi** con **velocità 5** e tenerlo da parte.
Inserire il parmigiano e grattugiare per **20 secondi** con **velocità 5**. Metterlo da parte.
Sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore** e versare nel recipiente 50 grammi di burro e la farina. Azionare l'apparecchio per **5 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Unire quindi il latte e amalgamare per ulteriori **6 minuti** a **90°C** con **velocità 5**. Aggiungere il sale, il prezzemolo e il basilico tritati. Mettere da parte questa besciamella.

Lavare il recipiente, versare l'acqua e salarla. Avviare, senza accessori, l'apparecchio per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere le lasagne e cuocerle per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Scolarle al dente e stenderle su un canovaccio.
Imburrare una pirofila, stendere sul fondo uno strato di lasagne, coprirlo con un poco di besciamella, appoggiarvi sopra il prosciutto spezzettato e l'Emmenthal.
Ripetere con altri strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminare con la besciamella e il parmigiano. Mettere qualche fiocchetto di burro rimasto e infornare per 20 minuti a 200°C. Servire caldo.

difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti

PACCHERI AL PESTO DI MANDORLE

Per 4 persone

100 g di mandorle pelate
1 spicchio di aglio
40 ml di olio extravergine d'oliva
1,2 l di acqua
sale
400 g di pasta tipo paccheri
il succo e la scorza di 1 limone non trattato
5 foglie di basilico

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, le mandorle e tritare per **10 secondi** con **velocità 7**. Aggiungere l'aglio e frullare per **10 secondi** con **velocità 7**. Mettere da parte il sugo. Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'acqua, il sale e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1.** Unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**. Due minuti prima del termine della cottura aggiungere il sugo preparato, il succo di limone, la scorza tagliata a listarelle, aggiustare di sale e amalgamare per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 2**. Servire decorando con le foglie di basilico sciacquate.

difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti

PACCHERI ALLE VONGOLE E AVOCADO

Per 4 persone

qualche foglia di basilico
1 kg di vongole veraci
olio extravergine d'oliva
2 spicchi di aglio
1,2 l di acqua
sale
1 avocado
il succo di 1/2 limone
350 g di pasta tipo paccheri
pepe

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il basilico sciacquato e tritare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Mettere da parte.
Risciacquare più volte le vongole in acqua fredda in modo da eliminare la sabbia. Inserirle nel **cestello vapore**. Nel frattempo, mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare,** l'olio, l'aglio sbucciato e rosolare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere l'acqua per la pasta. Portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Salarla, unire i paccheri. Posizionare sopra il cestello vapore con le vongole e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta a **100°C** con **velocità 1**. Unire ai paccheri le vongole cotte al vapore e spolverizzare con il trito di basilico. Sbucciare l'avocado, tagliarlo a

dadini inserirlo nel recipiente insieme al succo di limone. Mescolare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Insaporire col pepe e servire subito.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

RAVIOLI DI BRANZINO

Per 4 persone

300 g di farina
4 uova
700 ml di acqua
250 g di filetti di branzino
130 g di ricotta
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
sale e pepe
20 g di burro
1/2 bicchiere di brandy
1 arancia non trattata

Versare, nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e tre uova. Avviare il programma **pastry P3**. Formata una palla, ricoprirla con la pellicola trasparente e lasciarla riposare per 30 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno. Inserire nel recipiente l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con i filetti di branzino. Cuocere col programma **steam** per **5 minuti**. Togliere l'acqua dal recipiente, inserire i filetti di pesce, l'uovo rimasto, la ricotta, il parmigiano, sale e pepe. Amalgamare per **3 minuti** con **velocità 7**.
Riprendere la palla e stenderla in una sfoglia sottile. Dividerla in due strisce larghe 10 centimetri circa. Prendere il ripieno, formare delle

piccole porzioni e disporle sulla sfoglia distanziandole di 2 centimetri l'una dall'altra. Sovrapporre l'altra striscia di sfoglia, con le mani fare pressione sui bordi per unire le due sfoglie. Tagliare i ravioli con un'apposita rotella e cuocere i ravioli in una pentola di acqua bollente per qualche minuto. Nel frattempo preparare il condimento inserendo nel recipiente lavato, con l'**accessorio per mescolare**, il burro, il brandy, il succo e la scorza dell'arancia tagliata a striscioline sottili, sale e pepe. Mescolare per **1 minuto** a **80°C** con **velocità 3**.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora

RISOTTO AL SALMONE

Per 4 persone

200 g di salmone affumicato
1 cipolla
30 ml di olio extravergine d'oliva
350 g di riso
50 ml di vino bianco secco
sale e pepe
1 l di brodo vegetale
20 g di burro

Tagliare il salmone a pezzetti non troppo grossi. Mettere nel recipiente la cipolla sbucciata e tritarla con **lama ultrablade** per **5 secondi** a **velocità turbo**. Inserire l'olio e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Sostituire la lama con **l'accessorio per mescolare.** Unire il salmone e insaporire per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 3.** Aggiungere il riso e tostare per **2 minuti** a 1**00°C** con **velocità 3**.
Sfumare con il vino e condire con sale e pepe. Con la spatola, portare il riso verso il centro, mescolando poi per qualche secondo. Aggiungere il brodo e avviare senza tappo il programma **slow cook P3** per **18 minuti** a **95°C**. Terminata la cottura mantecare con il burro e servire caldo.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Per 4 persone

200 g di fragole
250 ml di panna fresca
20 g di cipolla
60 g di burro
400 g di riso Carnaroli
sale
1,5 ml di brodo vegetale
qualche foglia di basilico

Lavare le fragole e metterne metà nel recipiente insieme alla panna. Con la **lama ultrablade** frullare per **1 minuto** con **velocità 8**. Tenerle da parte. Inserire nel recipiente la cipolla sbucciata e tritarla per **10 secondi** con **velocità 12**. Inserire 50 grammi di burro e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 4**.
Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e unire il riso. Tostare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiustare di sale. Con la spatola, portare il riso verso il centro, mescolando poi per qualche secondo. Unire il brodo e avviare senza tappo il programma **slow cook P3** per **15 minuti**. Versare la panna, le fragole e proseguire la cottura **4 minuti** a **95°C** con **velocità 2**.
Unire nel recipiente, il burro rimanente e le fragole rimaste tagliate a pezzi grandi e mescolare per **1 minuto** con **velocità 2**. Servire con qualche foglia di basilico sciacquata.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

RISOTTO CON PESCE SPADA E OLIVE

Per 4 persone

250 g di pesce spada
1/2 cipolla
60 ml di olio extravergine d'oliva
2 pomodori
400 g di riso Carnaroli
1/2 bicchiere di vino bianco
sale e pepe
1 l di brodo vegetale
30 g di olive nere snocciolate
qualche foglia di basilico

Tagliare il pesce spada a cubetti, dopo averlo privato della pelle. Mettere nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, la cipolla sbucciata e tritare per **10 secondi** con **velocità 7**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Soffriggere la cipolla con l'olio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3.** Unire il pesce spada e far insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Tagliare i pomodori a dadini e aggiungerli nel recipiente. Cuocere per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 1**. Unire il riso, farlo tostare con il programma **slow cook P1** per **3 minuti**. Aggiungere il vino, il sale, il pepe. Versare il brodo e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **20 minuti** a **95°C**. Un minuto prima del termine della cottura, unire le olive. Servire con le foglie di basilico sciacquate e una macinata di pepe.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

VELLUTATA DI CASTAGNE E FUNGHI

Per 4 persone

1 porro
300 g di funghi surgelati
40 ml di olio extravergine d'oliva
200 g di castagne pelate e lessate
1 patata
600 ml di brodo vegetale
sale e pepe
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo
50 ml di panna acida

Sbucciare il porro e tagliarlo grossolanamente. Versarlo nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**. Tritare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere i funghi e soffriggere con l'olio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Unire le castagne, la patata pelata e tagliata a cubetti, il brodo vegetale e avviare il programma **soup P1** per **20 minuti** a **100°C**. Condire con sale e pepe un rametto di rosmarino e di timo sciacquati e servire caldo condendo con la panna acida.

difficoltà facile - tempo di preparazione 40 minuti

COTECHINO E LENTICCHIE

Per 2 persone

1/2 cipolla
30 ml di olio extravergine d'oliva
250 g di lenticchie secche piccole
700 ml di brodo vegetale
1 cotechino precotto

Tritare la cipolla, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Riunire con l'aiuto della spatola il trito sul fondo e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio nel recipiente e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Dopo averle lavate e scolate, aggiungere le lenticchie e insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Versare il brodo caldo e cuocere per **18 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Posizionare il cestello vapore nel recipiente e inserirvi il cotechino con il suo involucro.
Continuare la cottura per **30 minuti** sempre a **100°C** con **velocità 1**. Togliere il cotechino dall'involucro, affettarlo, impiattarlo e versarci sopra le lenticchie cotte nel recipiente.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

FILETTO AL PEPE VERDE

Per 2 persone

2 cucchiai di pepe verde in grani in salamoia
300 g di filetto di manzo
40 g di burro
1 bicchierino di brandy
2 cucchiai di senape
100 ml di panna da cucina
Sale

Mettere un cucchiaio di pepe verde in grani, sgocciolati dalla salamoia, su entrambi i lati della carne e pressare in modo che aderiscano bene.
Sciogliere il burro nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 2**. Senza accessori, rosolare la carne per **2 minuti** a **100°C** e ripetere girado la carne. Mettere da parte al caldo. Nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, aggiungere al sugo della carne il brandy, il resto del pepe verde, il sale, la senape e la panna. Cuocere per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere i filetti di carne e farli insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Servire caldi.

difficoltà semplice - tempo di preparazione 20 minuti

FONDUTA

Per 4 persone

400 g di fontina valdostana
20 g di burro
200 g di latte
4 tuorli
pepe

Pulire bene la fontina dalla crosta e tagliarla a tocchetti. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il burro, la fontina, il latte e far cuocere col programma **sauce** per **20 minuti** a **80°C** con **velocità 3**.
Incorporare un tuorlo e avviare l'apparecchio per **20 secondi** a **80°C** con **velocità 3**. Ripetere l'operazione con i restanti tre tuorli. Servire con una macinata di pepe.

Suggerimenti
Si può servire in fondine singole di terracotta e va accompagnata da crostini di pane fritto oppure tostato. Ottima anche con le patate lesse.

difficoltà media - tempo di preparazione 20 minuti

GAMBERI ALL'ARANCIA

Per 4 persone

500 g di gamberoni
700 ml di acqua
1 spicchio di aglio
qualche foglia di menta
il succo e la scorza grattugiata di 1 arancia
60 ml di olio extravergine d'oliva
sale

Lavare e pulire i gamberoni. Versare l'acqua nel recipiente e inserire i gamberi nel **cestello vapore**. Avviare il programma **steam** per **10 minuti**.
Metterli su un piatto da portata e preparare il condimento. Pulire il recipiente, inserire l'**accessorio per mescolare**, l'aglio sbucciato, le foglie di menta sciacquate, il succo e la scorza d'arancia, l'olio e il sale. Cuocere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Irrorare i gamberi con questa salsa e servire.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

INVOLTINI AL VINO BIANCO

Per 4 persone

320 g di fettine di vitello per tagliata
80 g di prosciutto cotto a fette
8 foglie di salvia
1/2 cipolla
50 ml di olio extravergine d'oliva
50 ml di vino bianco
sale e pepe

Mettere sulle fettine di carne quelle di prosciutto e le foglie di salvia sciacquate. Quindi arrotolarle e fissarle con uno stuzzicadenti.
Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente, versarla nel recipiente. Tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Aiutarsi con la spatola per raccogliere il trito sul fondo.
Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e aggiungere nel recipiente l'olio. Soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.
Aggiungere gli involtini di carne, e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire il vino, il sale, il pepe e cuocere col programma **slow cook P2** per **15 minuti** a **100°C**.

difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti

MOSCARDINI AFFOGATI

Per 4 persone

500 g di moscardini
1 rametto di prezzemolo
1 peperoncino
1 spicchio di aglio
90 ml di olio extravergine d'oliva
50 ml di vino bianco
250 g di polpa di pomodoro
sale

Pulire e lavare i moscardini. Nel recipiente tritare il prezzemolo sciacquato con la **lama ultrablade**, per **5 secondi** con **velocità 1**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**.
Inserire i moscardini, il peperoncino, l'aglio sbucciato, l'olio e cuocere per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Irrorare col vino bianco e sfumare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.
Unire la polpa di pomodoro e terminare la cottura per altri **5 minuti** a **100°C** con **velocità 1**, aggiungendo sale a piacere. A fine cottura unire il prezzemolo precedentemente tritato.

difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti

SPIEDINI DI SEPPIE

Per 2 persone

500 g di seppie
4 pomodorini
1 zucchina
700 ml di acqua
10 ml di vino bianco
sale
40 ml di olio extravergine d'oliva

Pulire e lavare le seppie, tagliarle a fette e inserirle in due lunghi stecchini di legno. Lavare i pomodorini e infilzarli negli spiedini.
Lavare la zucchina e tagliarla a julienne. Versare nel recipiente l'acqua e il vino, posizionare il **cestello vapore** dove avrete disposto gli spiedini di seppie, la zucchina a julienne. Salare e cuocere con il programma **steam** per **15 minuti**.
A fine cottura disporre gli spiedini nei piatti accompagnati dalla julienne di zucchine, condire con l'olio e servire.

difficoltà facile - tempo di preparazione 25 minuti

CARCIOFI AL VAPORE

per 4 persone

4 carciofi
1 limone
1 spicchio di aglio
qualche foglia di menta
50 ml di olio
sale
700 ml di acqua

Pulire bene i carciofi, tenendo solo la parte più tenera. Metterli a bagno in acqua acidula (con l'aggiunta di limone). Riempire il centro di ogni carciofo con un quarto di spicchio d'aglio, aprendolo bene per facilitarne l'inserimento. Aggiungervi le foglie di menta sciacquate e adagiarli nel **cestello vapore** irrorandoli con metà dell'olio. Regolare di sale. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarvi sopra il cestello vapore. Cuocere col programma **steam** per **45 minuti**. Condire i carciofi con il rimanente olio.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora

PATATE DUCHESSA

per 4 persone

500 g di patate piccole
sale
acqua
2 tuorli
50 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
noce moscata

Lavare le patate e versarle nel recipiente dell'apparecchio senza accessori. Aggiungere una presa di sale e coprire con l'acqua fino al massimo. Cuocere per **30 minuti** a **100°C**. Gettare l'acqua e riavviare per **2 minuti** a **100°C**. Sbucciare le patate e inserirle, ancora calde, nel recipiente con l'**accessorio sbattitore**. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 6**. Aggiungere i tuorli, il burro, il parmigiano, la noce moscata e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 6**.
Trasferire il preparato in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta di medie dimensioni a stella.
Foderare una teglia con carta forno e spremervi sopra dei piccoli ciuffetti di composto del diametro di 5 centimetri. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 200°C. Sfornare e servire le patate duchessa ben calde.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora

QUICHE AGLI SPINACI

Per 1 torta

200 g di farina
120 g di burro
sale
70 ml di acqua
500 g di spinaci surgelati
250 g di ricotta
50 g di parmigiano grattugiato
40 g di pecorino a scaglie
100 ml di panna da cucina
2 uova

Versare nel recipiente con la **lama per impastare**, la farina e mescolare per **3 minuti** con **velocità 6**, aggiungere il burro freddo una presa di sale e avviare il programma **pastry P3**, aggiungendo l'acqua dal foro del coperchio.
Si formerà una palla avvolgerla nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
Pulire il recipiente e, con la **lama per impastare** lavata, aggiungere un goccio d'olio e unire gli spinaci. Cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Quindi lasciare intiepidire.
Stendere la pasta in una tortiera, bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti a 180°C.

Nel frattempo aggiungere nel recipiente, insieme agli spinaci, la ricotta, il formaggio grattugiato, la panna, le uova, il sale e frullare per **5 minuti** con **velocità 8**.
Versare il composto sulla pasta brisé, aggiungere le scaglie di pecorino e rimettere in forno per 20 minuti circa.
Quando la pasta inizierà ad assumere un colore ambrato, rimuoverla dal forno e lasciarla intiepidire.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

TORTINO DI ZUCCA E RICOTTA

per 4 persone

1,5 kg di zucca
700 ml di acqua
50 g di pane secco
50 g di parmigiano
150 g di ricotta
3 albumi
sale e pepe
10 g di burro
3 amaretti

Sbucciare la zucca privarla dei semi e tagliarla a pezzi. Versare l'acqua nel recipiente, posizionare il **cestello vapore** in cui avrete disposto la zucca a pezzi. Cuocere con il programma **steam** per **30 minuti**. A fine cottura far raffreddare la zucca, togliere l'acqua e pulire il recipiente. Inserire la **lama ultrablade**, e grattugiare il pane per **30 secondi** con **velocità 12,** unire il parmigiano e grattugiare per **1 minuto** con **velocità 7**. Aggiungere la ricotta, i pezzi di zucca, gli albumi, il sale e il pepe e tritare per **3 minuti** con **velocità 5**. Mettere il composto in una tortiera imburrata, cospargere di amaretti sbriciolati e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 200°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 30 minuti

BISCOTTI AI DATTERI

per 25 biscotti

75 g di datteri snocciolati
50 g di noci pecan sgusciate
150 g di farina
1/2 cucchiaio di cannella in polvere
60 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, i datteri e tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Aggiungere le noci e mescolare per **30 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte. Inserire la **lama per impastare**, la farina, la cannella e mescolare per **2 minuti** con **velocità 8**. Unire il burro, lo zucchero, l'uovo e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere il trito di noci e datteri precedentemente preparato e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Dosando con un cucchiaio distribuire l'impasto alla distanza di 3 centimetri circa su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti a 200°C. Dovranno risultare dorati. Fare raffreddare sulla teglia finché si saranno leggermente induriti. Trasferirli poi su un piatto e servire.

difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti

BUDINO DI PANETTONE

per 4 persone

200 g di panettone
1 noce di burro
2 uova
40 g di zucchero
300 ml di latte
1 cucchiaino di cannella in polvere
700 ml di acqua
2 cucchiaini di alchermes
1 cucchiaio di zucchero a velo
4 alchechengi ricoperti di cioccolato per decorare

Tagliare il panettone a cubetti e sistemarli in stampini imburrati da posizionare nel **cestello vapore**.
Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, le uova, lo zucchero e mescolare per **4 minuti** con **velocità 6**. Aggiungere il latte, la cannella e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 4**. Versare la miscela ottenuta negli stampini in modo da ricoprire quasi completamente i cubetti di panettone. Chiudere ciascuno stampo con della carta di alluminio. Aggiungere l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il cestello vapore. Avviare il programma **steam** per **40 minuti**. A fine cottura, togliere i budini dal cestello vapore, lasciarli riposare per qualche minuto quindi bagnarli con l'alchermes. Una volta raffreddati completamente, spolverizzare ciascun budino con lo zucchero a velo, guarnire con un alchechengio al cioccolato e servire.

difficoltà media - tempo di preparazione 55 minuti

CREMA AL MASCARPONE

per 4 persone

3 uova
50 g di zucchero
250 g di mascarpone

Separare i tuorli dagli albumi, inserire questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Versare i tuorli, lo zucchero e sbattere per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere il mascarpone e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**. Unire gli albumi montati e amalgamare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Servire in ciotoline.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

DOLCE DI FRUTTA SECCA E CANDITI

per 6 persone

200 g di uvetta
500 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
150 g di zucchero
150 g di burro
2 tuorli
40 ml di latte
100 g di canditi
75 g di pinoli

Ammollare l'uvetta in poca acqua tiepida. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, il lievito e mescolare per **1 minuto** con **velocità 8**. Aggiungere lo zucchero, il burro e avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira versare i tuorli dal foro del coperchio. Unire il latte e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 9**. Inserisci i pinoli, i canditi, l'uvetta ben strizzata e mescolare per **1 minuto** con **velocità 2**. Togliere il composto dal recipiente e versarlo su una teglia con carta da forno e formare una pagnotta. Incidere a croce la superficie e mettere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.

difficoltà facile - tempo di preparazione 50 minuti

SORBETTO AL MANDARINO

per 4 persone

260 ml di acqua
130 g di zucchero
la scorza di 1 mandarino
1 cucchiaio di succo di limone
130 ml di succo di mandarino

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'acqua, lo zucchero e scaldare per **2 minuti** a **50°C** con **velocità 2**. Unire la scorza di mandarino, lasciare raffreddare completamente e poi versare il succo di limone e di mandarino. Miscelare per **10 secondi** con **velocità 3**.
Eliminare la scorza di mandarino, versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Riprendere il composto preparato, toglierlo dal contenitore, dividerlo in pezzi, inserirli nel recipiente con la **lama per impastare**. Mantecare per **20 secondi** con **velocità 12** e poi **30 secondi** con **velocità 5**. Servire subito in coppette.

difficoltà media - tempo di preparazione 15 minuti

TORRONE GELATO

per 4 persone

60 g di mandorle spellate
60 g di torrone
250 ml di latte
250 ml di panna fresca
100 g di zucchero
15 g di frutta candita

Versare nel recipiente, con la **lama ultrablade**, le mandorle e il torrone. Frullare per **30 secondi** con **velocità 12** e mettere da parte. Inserire nel recipiente la **lama per impastare**, il latte, la panna e lo zucchero. Avviare il programma **dessert** per **6 minuti** a **80°C** con **velocità 2**.
Lasciar raffreddare. Unire la frutta candita, il torrone, le mandorle tritate, mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**. Versare il composto in un contenitore rivestito con della carta da forno e metterlo nel freezer per 12 ore circa. Tolto il recipiente dal congelatore, sformare il torrone gelato e servirlo subito.

Suggerimenti
Può essere accompagnato da torrone spezzettato o con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

TORTA AL PANDORO

per 4 persone

400 g di pandoro
50 g di uvetta
3 uova
100 g di zucchero
340 ml di latte
700 ml di acqua

Ammollare l'uvetta in poca acqua tiepida. Tagliare il pandoro a fette e disporle nel **cestello vapore** dopo averlo foderato con la carta da forno inumidita.
Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, le uova e lo zucchero e mescolare per **4 minuti** con **velocità 6**. Mentre la lama gira, unire, dal foro del coperchio, il latte e l'uvetta ben strizzata. Versare la miscela ottenuta sulle fette di pandoro posizionate nel cestello vapore. Aggiungere l'acqua nel recipiente e disporvi sopra il cestello vapore. Avviare il programma **steam** per **60 minuti**. Una volta cotta, far raffreddare la torta e sformarla su un piatto.

Suggerimenti
Volendo la torta al pandoro può essere accompagnata da una salsa al Grand Marnier.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

TORTA ALLA CREMA DI GIANDUIA

per 6 persone

3 uova
130 g di zucchero
130 g di burro
2 cucchiai di latte
170 g di farina
1/2 bustina di lievito
3 cucchiai di cacao amaro
4 cucchiai di crema di gianduia
40 g di cioccolato fondente

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le uova e lo zucchero. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Aggiungere il burro ridotto a pezzetti, il latte e amalgamare per **5 minuti** con **velocità 5**. Mentre la lama gira inserire dal foro del coperchio, con l'aiuto di un cucchiaio, la farina, il lievito e il cacao. Unire la crema di gianduia e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Versare l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.
Far raffreddare. Nel recipiente lavato, con la lama per impastare pulita, tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**, stenderlo con un cucchiaino sulla torta sfornata creando delle decorazioni.

difficoltà facile - tempo di preparazione 1 ora

Fotografie
Raffaella Calzoni

Food styling
Emanuela Tediosi

Redazione
Michela Porro

© Groupe Seb Italia SpA
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it

seguici su