

la cucina delle REGIONI



Moulinex®
cuisine companion



CAPONATA

SICILIA

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 cipolla
- ▣ 700 g di melanzane
- ▣ 360 g di pomodori
- ▣ 140 g di olive nere
- ▣ 40 g di capperi
- ▣ 40 g di pinoli
- ▣ 40 g di uvette
- ▣ 140 g di sedano
- ▣ 40 g di zucchero
- ▣ 40 ml di aceto
- ▣ sale



Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la cipolla sbucciata e affettata e avviare il programma **slowcook P1**.

Unire le melanzane, lavate e tagliate a dadini e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere i pomodori lavati e tagliati a pezzetti, le olive, i capperi, i pinoli, le uvette precedentemente ammollate, il sedato pulito e ridotto a pezzi, lo zucchero, l'aceto e il sale e avviare il programma **slowcook P3**.



FRISELLE PICCANTE

PUGLIA

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 1/2 cipolla bianca
- ▣ 250 g di peperoni
- ▣ sale
- ▣ 3 peperoncini
- ▣ friselle pugliesi
- ▣ origano tritato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato e la cipolla pelata e tagliata a fettine. Avviare il programma **slowcook P1**. Lavare i peperoni e tagliarli a listarelle. Metterli nel recipiente insieme al sale, ai peperoncini e avviare nuovamente il programma **slowcook P1**. Tritare per **2 minuti** con **velocità 8**. Servire su friselle inumidite e cospargere di origano.





BANDIERA

UMBRIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 300 g di peperoni verdi
- ▣ 200 g di peperoni rossi
- ▣ 500 g di pomodori
- ▣ 2 cipolle
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ sale

Lavare i peperoni, pulirli all'interno e tagliarli a listarelle. Pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a pezzettini. Sbucciare le cipolle e affettarle. Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, le cipolle e l'olio e avviare il programma **slowcook P1**. Unire i peperoni, i pomodori, il sale e avviare il programma **slowcook P2**. Servire caldo.





OLIVE ALL'ASCOLANA

MARCHE

PER 25 OLIVE

- ▣ trito per soffritto
- ▣ 80 g di polpa di carne tritata
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ noce moscata
- ▣ 2 uova
- ▣ 20 g di parmigiano grattugiato
- ▣ sale
- ▣ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ▣ 10 g di mollica di pane
- ▣ 25 olive verdi grandi
- ▣ farina
- ▣ pangrattato
- ▣ olio per friggere

Nel recipiente, con la lama per impastare, mettere il trito per soffritto, la carne, l'olio, la noce moscata e cuocere col programma **slowcook P1**. Lasciare raffreddare. Unire un uovo, il parmigiano, il sale, il vino bianco, la mollica di pane sbriciolata e avviare il programma **pastry P3**. Ottenuto un composto morbido ma compatto, lasciare riposare per mezz'ora. Denocciolare le olive con un coltellino da cucina senza spezzarle. Riempire le olive con il ripieno ottenuto, poi passarle nella farina, nell'uovo rimasto sbattuto e nel pangrattato, ripetendo questa operazione due volte. Friggerle in padella con abbondante olio.





CANEDERLI ALLO SPECK

TRENTINO

PER 4 PERSONE

- ▣ 250 g di pane raffermo
- ▣ 150 ml di latte
- ▣ 2 uova
- ▣ 40 g di burro
- ▣ 1 cipolla
- ▣ 100 g di speck a dadini
- ▣ 40 g di farina
- ▣ sale
- ▣ prezzemolo tritato
- ▣ erba cipollina tritata
- ▣ 2 litri di acqua
- ▣ 1 dado

Tagliare il pane a pezzetti. Metterlo a mollo nel latte e nelle uova per mezz'ora. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro, la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi, lo speck e soffriggere col programma **slowcook P1**. Unire la farina, il sale, il composto di pane, il prezzemolo, l'erba cipollina e avviare il programma **pastry P1**. Formare delle piccole palline. Pulire il recipiente, inserirci l'**accessorio per mescolare**, l'acqua, il dado, l'erba cipollina, il prezzemolo e portare a ebollizione per **8 minuti a 130°C** con **velocità 2**. Unire delicatamente i canederli e cuocere per **10 minuti a 100°C** con **velocità 1**. Servire caldo.





FREGOLA ALLE ARSELLE

SARDEGNA

PER 4 UOVA

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 10 pomodorini
- ▣ 350 g di fregola
- ▣ 600 g di arselle sgusciate
- ▣ sale
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ prezzemolo tritato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato, i pomodorini lavati e tagliati a metà e avviare il programma **slowcook P1**. Unire la fregola, le arselle, il sale, l'acqua e cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Guarnire col prezzemolo.





GNOCCHI ALLA ROMANA

LAZIO

PER 40 GNOCCHI

- ▣ 1 litro di latte
- ▣ 2 tuorli
- ▣ 60 g di burro
- ▣ sale
- ▣ 250 g di semolino
- ▣ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▣ 40 g di pecorino grattugiato

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il latte, i tuorli, il burro e il sale. Cuocere col programma **dessert**. Dopo sette minuti unire, dal foro del coperchio, il semolino e il parmigiano. Stendere il composto sulla carta da forno e dargli la forma di un panetto. Lasciare raffreddare. Tagliare a fette e disporre su una teglia imburrata e cospargere col pecorino. Cuocere in forno gratinando a 180°C per 15 minuti.





ORECCHIETTE ALLA MATERANA

BASILICATA

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di polpa di agnello
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 500 g di pomodori
- ▣ 300 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 500 g di orecchiette fresche
- ▣ 1 mozzarella
- ▣ pecorino grattugiato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'agnello e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo, aggiungere l'olio e cuocere col programma **slowcook P1**. Unire i pomodori e riavviare il programma. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'acqua, il sale, la pasta e cuocere senza tappo per **4 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Aggiungere la mozzarella tagliata a pezzetti e il pecorino, mescolare e servire.





PASTA CON LA MOLLICA

MOLISE

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ mollica di pane
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ pangrattato
- ▣ 600 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 350 g di spaghetti
- ▣ prezzemolo tritato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'olio, la mollica sbriciolata, l'aglio sbucciato e un po' di pangrattato. Rosolare col programma **slowcook P1**. Aggiungere l'acqua, il sale e portare a ebollizione per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire gli spaghetti spezzati e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 4**. Guarnire con prezzemolo e pangrattato.





PICI ALL'AGLIONA

TOSCANA

PER 4 PERSONE

- ▣ 4 spicchi di aglio
- ▣ 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ▣ 2 cucchiaini di vino bianco secco
- ▣ 400 g di polpa di pomodoro a cubetti
- ▣ sale
- ▣ 300 ml di acqua
- ▣ zucchero
- ▣ 350 g di pici

Sbucciare gli spicchi d'aglio, tagliarli a fettine. Metterli nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme all'olio e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il vino bianco, la polpa di pomodoro, un pizzico abbondante di sale e una punta di zucchero e avviare nuovamente il programma **slowcook P1**. Unire l'acqua, il sale e portare a ebollizione per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 4**. Aggiungere i pici e cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Servire caldo.





RISOTTO ALLA MILANESE

LOMBARDIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 50 g di burro
- ▣ 40 g di cipolla
- ▣ 1 midollino
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 1 bustina di zafferano
- ▣ parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire metà burro, la cipolla sbucciata e affettata, il midollino e rosolare con programma **slowcook P1**. Unire il riso, l'acqua, il sale, lo zafferano e avviare, senza tappo, il programma **slowcook P3**. Aggiungere il burro rimasto e il formaggio e mescolare prima di servire.





TAGLIATELLE AL RAGÙ

EMILIA ROMAGNA

PER 4 PERSONE

- ▣ trito di cipolla e carota
- ▣ 1 noce di burro
- ▣ 150 g di polpa di manzo tritata
- ▣ 150 g di salsiccia
- ▣ 1 bicchiere di vino rosso
- ▣ 400 g di pomodori pelati
- ▣ sale
- ▣ chiodi di garofano
- ▣ 350 g di tagliatelle fresche

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro, il trito di cipolla e carota e avviare il programma **slowcook P1**. Unire la carne, la salsiccia spelata a pezzi e avviare nuovamente il programma **slowcook P1**. Spruzzare col vino, aggiungere i pomodori, il sale, i chiodi di garofano e avviare il programma **slowcook P2**.

Unire le tagliatelle e cuocere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 5**, senza tappo. Servire.





ZUPPA VALPELLINESE

VALLE D'AOSTA

PER 4 PERSONE

- ▣ 200 g di verza pulita
- ▣ 100 g di burro
- ▣ 50 g di lardo a fette
- ▣ 500 ml di brodo di carne
- ▣ 1 pizzico di cannella in polvere
- ▣ 1 chiodo di garofano
- ▣ noce moscata
- ▣ 16 fette di pane nero tostate
- ▣ 250 g di fontina
- ▣ pepe

Tagliare la verza a listarelle. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro, il lardo e rosolare col programma **slowcook P1**. Aggiungere la verza, 300 millilitri di brodo, la cannella, il chiodo di garofano, la noce moscata e cuocere col programma **slowcook P2**. Porre tre fette di pane in ogni tegame. Metterci sopra uno strato di verza cotta e poi uno di fontina tagliata a listarelle sottili. Aggiungere il brodo rimasto in modo da inzuppare bene tutto il pane. Mettere le ultime fette di pane con la fontina sopra la zuppa. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Cospargere di pepe e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



ZUPPA ALLA CAPO VATICANO

CALABRIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 400 g di cipolle di Tropea
- ▣ 200 ml di olio extravergine di oliva
- ▣ 500 ml di acqua
- ▣ 1 dado
- ▣ 1 cucchiaino di amido di mais

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le cipolle, l'olio e avviare il programma **slowcook P1**. Unire l'acqua, il dado, l'amido e cuocere col programma **soup P2**. Servire caldo con crostoni di pane.





AGNELLO CACIO E UOVA

ABRUZZO

PER 4 PERSONE

- ▣ 600 g di agnello
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ rosmarino
- ▣ 1 bicchiere di vino bianco
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 2 uova
- ▣ pecorino grattugiato
- ▣ sale e pepe

Tagliare l'agnello in piccoli bocconcini. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'aglio, l'olio, il rosmarino, la carne avviare il programma **slowcook P1**. Unire il vino, il succo di limone, le uova, il pecorino grattugiato, il sale, il pepe e avviare il programma **slowcook P3**, senza tappo. Servire caldo.





CONIGLIO ALLA LIGURE

LIGURIA

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 2 spicchi di aglio
- ▣ 800 g di coniglio a pezzi
- ▣ salvia tritata
- ▣ timo tritato
- ▣ maggiorana tritata
- ▣ 1 bicchiere di vino bianco
- ▣ 20 g di capperi sotto sale
- ▣ 30 g di olive nere denocciolate
- ▣ 20 g di pinoli
- ▣ sale e pepe

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato, il coniglio e avviare il programma **slowcook P1**. Girare il coniglio e riavviare il programma **slowcook P1**. Unire le spezie, il vino e avviare il programma **slowcook P2**. Dopo mezz'ora aggiungere, dal foro del coperchio, i capperi, le olive, i pinoli, il sale e il pepe. Servire caldo col sugo di cottura.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA



FEGATO ALLA VENETA

VENETO

PER 4 PERSONE

- ▣ 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ▣ 30 g di burro
- ▣ 400 g di cipolle bianche
- ▣ 500 g di fegato di vitello a pezzi
- ▣ 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- ▣ sale e pepe

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, il burro, la cipolla sbucciata e tagliata a fette. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire il fegato, il prezzemolo e cuocere col programma **slowcook P1**. Unire sale e pepe e servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



GULASH FRIULANO

FRIULI VENEZIA GIULIA

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 70 g di lardo
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 600 g di spezzatino di manzo
- ▣ paprica
- ▣ rosmarino
- ▣ 1 foglia di alloro
- ▣ 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro

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





PIZZA NAPOLETANA MARGHERITA

CAMPANIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 260 ml di acqua
- ▣ 1 pizzico di sale
- ▣ 1 pizzico di zucchero
- ▣ 500 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito di birra
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 400 g di polpa pronta
- ▣ 400 g di mozzarella fiordilatte
- ▣ basilico

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Formata la palla, lasciare lievitare. Mettere un filo di olio su una teglia, stenderci l'impasto ottenuto. I bordi dovranno avere uno spessore di due centimetri. Versare la polpa preparata sull'impasto steso. Fare sgocciolare le mozzarelle e tagliarla a fettine.

Distribuirle sul pomodoro, poi unire il basilico, un pizzico di sale e altro olio. Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 10 minuti fin quando la pasta sarà dorata.





POLIPO IN UMIDO ALLA SICILIANA

SICILIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 800 g di polipo
- ▣ olio extravergine d'oliva
- ▣ 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- ▣ 1 carota
- ▣ 1 gambo di sedano
- ▣ 2 foglie di salvia
- ▣ 4 foglie di basilico
- ▣ sale e pepe
- ▣ 300 ml di acqua
- ▣ 1 bicchiere di vino bianco secco

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il polipo con l'olio, il prezzemolo, la carota pelata e tagliata a pezzi, il gambo di sedano pulito, la salvia, il basilico, sale e pepe. Aggiungere l'acqua, il vino e cuocere col programma **slowcook P2** per **1 ora**. Lasciare raffreddare nell'acqua di cottura. Tagliare il polipo a tocchetti e servire caldo con altro prezzemolo.





ANICINI

SICILIA

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 3 uova
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 300 g di farina
- ▣ 1/2 bustina di lievito
- ▣ 2 cucchiaini di semi di anice

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le uova, lo zucchero e mescolare con il programma **pastry P1**. Unire la farina, il lievito e i semi di anice e avviare il programma **pastry P2**. Versare il composto in una teglia rivestita di carta da forno formando lunghi panetti larghi circa sette centimetri, distanziandoli tra loro. Trasferirli in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Sforare e tagliare i panetti a fette di circa due centimetri e infornarle sempre a 180°C per 5 minuti circa.





CAVALLUCCI

TOSCANA

PER 60 BISCOTTI

- ▣ 50 g di gherigli di noci
- ▣ 50 g di mandorle sgusciate
- ▣ 250 g di zucchero
- ▣ 50 g di arancia candita
- ▣ 50 g di cedro candito
- ▣ 10 g di semi di anice
- ▣ 2 cucchiaini di miele
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ 400 g di farina
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 1/2 bustina di lievito

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le noci, le mandorle e tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Unire lo zucchero, i canditi, i semi di anice, il miele, l'acqua, la farina, la vanillina, il lievito e avviare il programma **pastry P2**.

Ricavare dall'impasto delle piccole palline e disporle su una placca ricoperta di carta da forno e cuocere a 180°C per 15 minuti.





PAPASSINI

SARDEGNA

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 60 g di uvetta
- ▣ 60 g di mandorle pelate
- ▣ 60 g di gherigli di noci
- ▣ 150 g di farina
- ▣ 60 g di zucchero
- ▣ 60 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ semi di finocchio
- ▣ 1 albume
- ▣ 150 g di zucchero a velo
- ▣ codette colorate

Ammollare le uvette. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le mandorle, le noci e tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Aggiungere la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo, i semi di finocchio, l'uvetta e avviare il programma **pastry P2**. Mettere l'impasto in frigorifero e farlo riposare per mezz'ora. Stenderlo alto circa un centimetro e ricavarne dei rombi. Porli su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti. Intanto lavare il recipiente e, con l'**accessorio sbattitore**, montare l'albume a neve per **5 minuti** con **velocità 7**. Quando manca un minuto aggiungere, dal foro del coperchio, lo zucchero a velo. Spalmare la glassa sulla superficie dei papassini e decorare con le codette colorate. Rimettere i biscotti in forno a 50°C per circa 30 minuti.





TORTA DI NOCCIOLE

PIEMONTE

PER 6 PERSONE

- ▣ 200 g di nocciole sgusciate
- ▣ 3 uova
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 200 g di farina
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e tritarle per **15 secondi** con **velocità pulse**. Avviare il programma **slowcook P3**. Lasciare raffreddare, unire tutti gli altri ingredienti e avviare il programma **pastry P3**. Mettere l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 180°C per 40 minuti. Cospargere di zucchero a velo e servire.





ZELTEN

TRENTINO ALTO ADIGE

PER 8 PERSONE

- ▣ 100 g di uvetta
- ▣ 100 g di frutta candita
- ▣ 100 g di fichi secchi
- ▣ 200 g di noci e pinoli sghusciati
- ▣ 30 ml di grappa
- ▣ 100 g di burro
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 3 uova
- ▣ 200 g di farina
- ▣ 10 g di lievito
- ▣ 60 ml di latte

Fare ammolare l'uvetta. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'uvetta strizzata, la frutta candita, i fichi, le noci, i pinoli e avviare l'apparecchio per **15 secondi** con **velocità pulse**. Versare la grappa e lasciare riposare per dieci minuti. Mettere da parte. Nel recipiente inserire il burro ammorbidito, lo zucchero, due uova, la farina, il lievito, il latte e avviare il programma **pastry P3**. Unire la frutta tritata e avviare il programma **pastry P1**. Mettere l'impasto in uno stampo di carta per dolci a bordi alti. Spennellare la superficie con l'uovo rimasto. Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.





Moulinex
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

