I SECONDI

Alcune idee interpretate da

BOCCONCINI AI PEPERONI

Per 4 persone

400 g di carne di scamone
200 g di cipolle
50 ml di olio extravergine d'oliva
1 spicchio di aglio
1 rametto di timo
100 ml di vino rosso
200 g di peperoni
1 pomodoro
sale e pepe

Tagliare la carne a bocconcini di circa 2 centimetri di altezza. Pelare la cipolla e tritarla, con la **lama ultrablade**, per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama con **l'accessorio per mescolare**. Mettere nel recipiente l'olio, l'aglio il timo sciacquato e soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Aggiungere la carne e rosolare 2 minuti a **100°C** con **velocità 2**, ripetere da tutti i lati. Sfumare con il vino, unire i peperoni, puliti e tagliati a listarelle, il pomodoro, aggiustare di sale e pepe, e cuocere col programma **slow cook P2** per **15 minuti** a **95°C**. Servire caldi.

difficoltà media - tempo di preparazione 35 minuti

BOCCONCINI DI VITELLO ALLA CREMA

Per 4 persone
1 cipolla
30 g di burro
1 cucchiaio di farina
600 g di bocconcini di vitello
10 ml di brandy
200 ml di brodo
sale
1 tuorlo
il succo di 1/2 limone
100 ml di panna
1 rametto di prezzemolo

Pelare la cipolla e tritarla, con la **lama ultrablade**, per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama conl'accessorio per mescolare. Mettere nel recipiente il burro e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 4**.
Infarinare i bocconcini, metterli nel recipiente a rosolare **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Sfumare con il brandy, unire il brodo, il sale e cuocere col programma **slow cook P2** per **1 ora** a **95°C**. Togliere la carne dal recipiente, nel sugo rimasto aggiungere il tuorlo, il succo di limone e la panna. Avviare il **programma sauce** per **5 minuti** a **50°C**. Rimettere i bocconcini di carne nel recipiente e scaldare per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 3**. Servire caldo con il prezzemolo.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 15 minuti

FARAONA ALLE CIPOLLINE E UVA

Per 4 persone

30 g di burro
250 g di cipolline
1 grappolo di uva
1 cucchiaino di zucchero
sale
1/2 bicchiere d'acqua
600 g di faraona a pezzi
50 ml di vino bianco
1 rametto di ginepro

Mettere nel recipiente con **l'accessorio per mescolare**, 20 grammi di burro e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Unire le cipolline pulite e gli acini d'uva lavati. Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e d'acqua. Cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Toglierli dal recipiente e metterli da parte. Inserire nel recipiente, sempre con **l'accessorio per mescolare**, il restante burro e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere i pezzi di faraona e rosolare per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Sfumare con il vino, salare aggiungere il rametto di ginepro e avviare il **programma slow cook P2** per **30 minuti** a **80°C**. Unire le cipolline, l'uva e cuocere ancora con il **programma slow cook P2** per **20 minuti** a **90°C**. Disporre la faraona nei piatti e guarnirla con gli acini d'uva alternati alle cipolline e coprire con il sugo di cottura.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora

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

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

INSALATA DI TONNO AL VAPORE

Per 4 persone

1 trancia di tonno
sale e pepe
olio extravergine d'oliva
1 peperoncino
1 cipollotto bianco
il succo di 1 limone
3 cucchiai di aceto balsamico
300 g di asparagi
700 ml di acqua
qualche foglia d'insalata
200 g di pomodori ciliegia
1 cucchiaio di semi di sesamo

Strofinare la trancia di tonno con poco sale, pepe e irrorarla con un filo di olio di oliva. Inserirla nel recipiente, senza accessori, e rosolarla per **2 minuti** a **100°C**. Girarla sull'altro lato e ripetere l'operazione in modo che l'esterno risulti appena rosolato e il centro rimanga rosato. Mettere da parte. Preparare un'emulsione inserendo nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il peperoncino e il cipollotto sbucciato. Tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Raccogliere con la spatola il trito sul fondo de recipiente, inserire **l'accessorio per mescolare**, aggiungere l'olio, il succo di limone, l'aceto e mescolare per **20 secondi** con **velocità 4**. Versare in una ciotola il condimento, coprirla con della pellicola per

alimenti e porla in frigorifero. Pulire gli asparagi, inserirli nel cestello vapore e salarli. Mettere nel recipiente l'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore. Avviare il **programma steam** per **10 minuti**. Riunire in una ciotola l'insalata lavata e asciugata, i pomodori, lavati e tagliati a spicchi, e gli asparagi tagliati a pezzi. Condire con l'emulsione precedentemente preparata. Distribuire nei piatti e terminare con la trancia di tonno tagliata a fettine, spolverizzando con i semi di sesamo.

difficoltà facile - tempo di preparazione 30 minuti

INVOLTINI DI LONZA E PRUGNE

per 4 persone

100 g di prugne secche denocciolate
400 g di fettine di lonza sottili
6 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
30 g di burro
20 ml di grappa
1 cucchiaiata di farina
sale e pepe

Ammollare le prugne in acqua tiepida per 10 minuti poi scolarle bene. Disporre una prugna al centro di ogni fettina di carne. Quindi arrotolarle e fissarle con uno stecchino di legno. Mettere nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, il burro, le foglie di salvia e il rosmarino sciacquati e soffriggere per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere gli involtini di carne dopo averli infarinati, e rosolare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Girarli con l'aiuto della spatola e ripetere la rosolatura da tutte le parti. Unire la grappa, il sale e cuocere col **programma slow cook P3** per **20 minuti**.

difficoltà facile - tempo di preparazione 50 minuti

ORATA AL VAPORE SU LETTO DI PATATE

per 4 persone

qualche rametto di prezzemolo
2 spicchi di aglio
20 g di olive denocciolate
500 g di patate
700 ml di acqua
100 g di vino bianco
600 g di filetti di orata
sale
60 g di olio extravergine d'oliva
steam
lama ultrablade
cestello vapore

Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade** il prezzemolo, l'aglio sbucciato, le olive e tritare per **20 secondi** con **velocità 7**. Mettere da parte. Sbucciare le patate, tagliarle a fette e inserirle nel cestello a vapore. Aggiungere nel recipiente l'acqua, il vino, posizionare sopra il **cestello vapore** e avviare il **programma steam** per **10 minuti**. Unire i filetti di orata, salare, aggiungere il trito di olive e riavviare il **programma steam** per **15 minuti**. Disporre le patate nei piatti, adagiarvi sopra i filetti d'orata, servire con il trito di olive e condire con l'olio.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

PESCE SPADA CON POMODORO E CAPPERI

per 4 persone

40 ml di olio extravergine d'oliva
200 g di polpa di pomodoro a pezzi
50 g di capperi
100 g di olive nere denocciolate
origano secco tritato
sale
700 ml di acqua
4 fette di pesce spada

Preparare il sugo inserendo nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, l'olio, la polpa di pomodoro, i capperi, le olive, l'origano, il sale e avviare il **programma sauce** per **5 minuti** a **70°C** con **velocità 4**.
Mettere da parte il sugo, pulire il recipiente, riempirlo con l'acqua e posizionare il **cestello vapore** con le fette di spada. Salare e cuocere col **programma steam** per **15 minuti**.
Disporre su un piatto e coprire con il sugo precedentemente preparato.

difficoltà facile - tempo di preparazione 25 minuti

PIZZA AL PROSCIUTTO

per 1 persona

1 bustina di lievito secco
150 ml di acqua
200 g di farina
100 g di prosciutto cotto a fette
sale
60 ml di olio extravergine d'oliva
100 g di mozzarella
50 g di crescenza
1 zucchina

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua. Inserire la **lama per impastare**, e unire la farina, 70 grammi di prosciutto e mescolare per **1 minuto** con **velocità 12**. Avviare il **programma pastry P3** e mentre la lama gira, dal foro del coperchio, aggiungere il lievito sciolto, la restante acqua, il sale e l'olio. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa. Trascorso questo tempo, stendere l'impasto a 1 centimetro circa di spessore. Farcire la pizza con la mozzarella a fette e la crescenza a tocchetti. Pulire la zucchina, ridurla a fettine e cospargerla sulla pizza. Mettere in forno preriscaldato per **25 minuti** circa a **200°C**. Sfornare, tagliare il prosciutto rimasto a listarelle e decorare la superficie della pizza.

difficoltà media - tempo di preparazione 35 minuti

POLLO CON LE MANDORLE

per 4 persone

600 g di petto di pollo
30 g di farina
150 g di mandorle pelate
30 g di cipolla
40 g di olio
sale
20 ml di salsa di soia
200 g di brodo vegetale
1 rametto di timo

Tagliare il pollo a bocconcini e infarinarli. Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, le mandorle e tritarle grossolanamente per **10 secondi** con **velocità 5**. Tenerle da parte. Mettere nel recipiente la cipolla bucciata e tritare per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Poi unire i bocconcini di pollo e far rosolare per **5 minuti** a
100°C con **velocità 3**, ripetere dal lato opposto. Salare, aggiungere il brodo caldo e avviare il **programma slow cook P2** per **15 minuti** a **100°C**. Unire le mandorle, la salsa di soia e cuocere **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Servire aggiungendo a piacere un rametto di timo.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

POLPETTE DI LENTICCHIE

per 4 persone

300 g lenticchie
acqua
1 cipolla
1 carota
50 ml di olio extravergine d'oliva
800 ml di brodo vegetale
1 uovo
100 g di pangrattato
Sale

Mettere le lenticchie in una ciotola piena d'acqua e lasciarle ammollare per una notte. Tritare la cipolla sbucciata e la carota pelata, 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 **lama per impastare**. Aggiungere nel recipiente 40 millilitri di olio e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Dopo averle lavate e scolate, aggiungere le lenticchie e farle insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Versare il brodo caldo e cuocere per **60 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.
A fine cottura frullarle per **1 minuto** con **velocità 7** e lasciarle intiepidire. Aggiungere l'uovo, 20 grammi di pangrattato, il sale e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 6**.

Con le mani formare delle polpette di media grandezza. Passarle nel pangrattato rimasto, oliarle e spennellare le polpette con l'olio rimasto. Disporle in una teglia e cuocerle in forno preriscaldato per **8 minuti** a **200°C**. Girare quindi le polpette dall'altro lato e continuare la cottura per altri 8 minuti, finché non risulteranno completamente dorate.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 30 minuti

POLPETTINE DI RICOTTA AL SUGO

per 4 persone

1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
300 g di passata di pomodoro
qualche foglia di basilico
1 kg di spinaci
80 g di farina
300 g di ricotta
60 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 tuorlo
noce moscata
sale e pepe

Sbucciare l'aglio e tritarlo, con la **lama ultrablade**, per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama con **l'accessorio per mescolare**. Mettere nel recipiente l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Aggiungere la passata di pomodoro e avviare il **programma sauce** per **15 minuti**. A pochi minuti dal termine della cottura aggiungere qualche foglia di basilico sciacquata e spezzata. Togliere la salsa dal recipiente e metterla da parte. Lavare il recipiente e la lama ultrablade. Mettere gli spinaci

lavati, aggiungere un goccio d'olio e cuocerli **5 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Tritarli per 1 minuto con **velocità 12**. Aggiungere tutti gli

altri ingredienti lasciando da parte una cucchiaiata di farina e mescolate **1 minuto** con **velocità 8**. Formare delle polpette grandi più o meno come una noce. Rotolare le polpette nella farina, farle lessare in una pentola di acqua bollente salata e, una volta venute a galla, scolarle bene e adagiarle nei piatti accompagnandole con la salsa di pomodoro.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

QUICHE AI FORMAGGI

per 1 torta

250 g di farina
130 g di burro
sale
70 ml di acqua
2 uova
100 ml di panna
80 g di fontina
100 g di parmigiano
80 g di crescenza

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. Stendere la pasta in una tortiera bucherellare con i rebbi di una forchetta il fondo e cuocere in forno preriscaldato per **15 minuti** a **180°C**. Pulire il recipiente e la lama per impastare. Aggiungere le uova e la panna mescolare **5 minuti** con **velocità 8**, unire i formaggi a pezzi e tritare ancora per **5 minuti** con **velocità 10**. Versare il composto sulla pasta brisé, e rimettere in forno per circa 20 minuti. Quando la pasta inizierà ad assumere un colore ambrato, rimuoverla dal forno e lasciarla intiepidire.
Suggerimenti: I formaggi si possono sostituire con altri a piacere. Questa quiche si può consumare sia calda sia fredda.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

ROLLÈ DI TACCHINO AL VAPORE

per 4 persone

2 carote
100 g di erbette
700 ml di acqua
2 fette di petto di tacchino
2 fette di prosciutto cotto
Sale

Pelare le carote e tagliarle a nastro nel senso della lunghezza. Lavare anche le erbette. Versare l'acqua nel recipiente, mettervi sopra il **cestello vapore** con le verdure e avviare il **programma steam** per **5 minuti**. Togliere il cestello e far raffreddare le verdure. Stendere le fette di tacchino su un tagliere, pressarle bene e ricoprirle entrambe con una fetta di prosciutto. Disporvi al centro gli spinaci ben strizzati e le carote. Arrotolare bene ciascuna fetta di carne e chiuderla con lo spago da cucina, salare e posizionare i due rollè nel cestello vapore. Cuocere col **programma steam** per **50 minuti**. A fine cottura, lasciar raffreddare, eliminare lo spago da cucina e tagliare i rollè a fette. Servire con dell'insalata o altre verdure a scelta.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 15 minuti

STRACCETTI DI MANZO ALLA BIRRA

per 4 persone

60 ml di olio extravergine d'oliva
trito per soffrito
1 pomodorino ciliegino
farina
600 g di fette sottili di manzo
100 ml di birra chiara
sale e pepe

Nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, aggiungere l'olio, il trito per soffritto, il pomodorino e insaporire per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Tagliare la carne a striscioline larghe 2 centimetri e infarinarle. Metterle nel recipiente e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Sfumare con la birra, salare, pepare e cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Controllare la cottura per evitare che la carne si indurisca troppo.
Suggerimenti: Accompagnare con verdure cotte al vapore, come carote, cipolle, sedano e pomodori.

difficoltà facile - tempo di preparazione 20 minuti

STRACOTTO DI CARNE AL BAROLO

per 4 persone

800 g di manzo
4 chiodi di garofano
600 ml di Barolo
50 ml di olio extravergine d'oliva
trito per soffritto
farina
200 g di passata di pomodoro
sale e pepe
brodo vegetale

Mettere la carne a marinare con i chiodi di garofano e il vino per circa 12 ore. Versare nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, l'olio, il trito per soffritto e insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Prendere il pezzo di carne, lasciando la miscela a parte, infarinarlo, posizionarlo nel recipiente e rosolarlo per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Ripetere l'operazione girando la carne da tutte le parti. Versare la marinata, la passata di pomodoro, sale e pepe e cuocere con il **programma slow cook P2** per **30 minuti** a **100°C**. Girare ogni tanto la carne, controllando il liquido di cottura, aggiungendo, al bisogno, vino e brodo vegetale bollente. Cuocere ancora per 1 ora e 30 minuti rigirando il pezzo di carne a metà cottura. Tagliare la carne a fettine e irrorare col sugo al Barolo.

Curiosità: Lo stracotto al Barolo è un piatto tipico della tradizione culinaria piemontese che utilizza appunto il noto vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, prodotto in questa regione.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 2 ore e 10 minuti

STRISCIOLINE DI CARNE ALLA PANNA

per 4 persone

200 g di carne di manzo
100 g di petto di pollo
100 g di petto di vitello
1 bicchiere di vino bianco
farina
20 g di burro
qualche foglia di salvia
sale e pepe
il succo di 1/2 limone
200 ml di panna da cucina

Tagliare la carne a striscioline larghe 2 centimetri e farla marinare nel vino bianco per **30 minuti**. Scolarla, infarinarla e farla rosolare, con il burro e la salvia sciacquata, nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il succo di limone e cuocere per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Togliere la carne dal recipiente, tenerla al caldo. Mettere nel recipiente, insieme al sugo rimasto, la panna e scaldarla **2 minuti** a **80°C** con **velocità 2**. Rimettere la carne e insaporire **2 minuti** a **80°C** con **velocità 2**. Servire subito.

difficoltà facile - tempo di preparazione 40 minuti

STRUDEL DI MELANZANE

per 1 strudel

60 ml di olio extravergine d'oliva
1 spicchio di aglio
2 melanzane
200 g di passata di pomodoro
sale
50 g di pomodorini ciliegini
50 g di capperi
pasta sfoglia

Nel recipiente, con **l'accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato e far soffriggere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Inserire le melanzane lavate e tagliate a dadini e cuocere per **15 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Durante la cottura, trascorsi 5 minuti, versare la passata, il sale e i pomodorini lavati e tagliati a pezzi. Al termine aggiungere i capperi e mescolare per **15 secondi** con **velocità 3**. Stendere la pasta sfoglia e bucherellarne il fondo perché non si sollevi durante la cottura. Disporvi sopra il composto di melanzane. Arrotolare la sfoglia e chiudere bene i bordi in modo che non fuoriesca il ripieno. Cuocere in **forno** preriscaldato per **30 minuti** a **200°C**.

difficoltà facile - tempo di preparazione 50 minuti

TORTA SALATA AL RADICCHIO ROSSO

per 1 torta

3 cipollotti
50 ml di olio extravergine d'oliva
300 g di radicchio rosso
50 g di parmigiano
100 g taleggio
2 uova
sale e pepe
pasta sfoglia

Sbucciare i cipollotti e tagliarli a fettine sottili. Versare nel recipiente, con inserito **l'accessorio per mescolare**, l'olio, e far insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere il radicchio lavato e cuocere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 5**. Inserire la lama ultrablade e frullare per 5 secondi con velocità pulse. Aggiungere poi il parmigiano e il taleggio tagliati a pezzi, le uova, il sale, il pepe e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 6**. Stendere la pasta sfoglia in una tortiera foderata con della carta forno, bucherellare il fondo e versarvi il composto livellandolo. Cuocere la torta in forno preriscaldato per **30 minuti** a **180°C**. Servire tiepida.

difficoltà media - tempo di preparazione 45 minuti

TORTA SALATA SALSICCIA E BROCCOLI

per 1 torta

400 g di broccoli
700 ml di acqua
20 ml di olio extravergine d'oliva
1 spicchio di aglio
350 g di salsiccia
150 g di crescenza
sale e pepe
pasta sfoglia

Pulire e tagliare i broccoli, dividerli a cimette e inserirli nel cestello vapore. Mettere nel recipiente l'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore. Avviare il **programma steam** per **20 minuti**. Metterli da parte. Togliere l'acqua dal recipiente, inserire l'accessorio per mescolare, soffriggere l'olio, l'aglio sbucciato e far insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere la salsiccia spellata e tagliata a pezzetti e cuocere **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Unire i broccoli, la crescenza, il sale, il pepe e mescolare **1 minuto** con **velocità 4**. Stendere la pasta sfoglia su una tortiera ricoperta di carta forno, e bucherellarne il fondo. Versare il composto sulla pasta e cuocere la torta in forno preriscaldato per **35 minuti** a **180°C**.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora

TORTINO DI BACCALÀ E PATATE

per 4 persone

700 ml di acqua
4 patate
4 pezzi di baccalà già ammollato
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di latte
pepe
200 ml di panna da cucina

Versare 700 millilitri di acqua nel recipiente, posizionare il **cestello vapore** con inserite le fette di patate. Cuocere con il **programma steam** per **30 minuti**. Metterle da parte. Sistemare il baccalà nel cestello vapore precedentemente oliato. Svuotare il recipiente, inserire la lama ultrablade, la cipolla e l'aglio sbucciati e tritare per **5 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con velocità 4. Unire il latte, il pepe, la panna, posizionarvi sopra il cestello vapore col baccalà e cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Foderare degli stampini in alluminio ben oliati con le patate a fette riempiendoli fino a metà. Disporvi uno strato di pezzi di baccalà e terminare con delle altre patate. Oliare bene i tortini in superficie e mettere in **forno** preriscaldato per **20 minuti** a **180°C**.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

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