



**Libro
di ricette
Volupta**

Moulinex®



**Libro
di ricette
Volupta**



Moulinex[®]
volupta

Volupta propone 100 ricette facili da realizzare
per preparare ogni giorno menu diversi, dall'antipasto al dessert!

5 programmi automatici per cucinare tutto quello che volete
+ 2 funzioni supplementari faciliteranno l'uso del vostro apparecchio:
vellutate o passati di verdure, piatti a cottura lenta, menu cotti al vapore, dessert,
oppure per riscaldare quotidianamente i vostri piatti.



5 accessori per aiutarvi nelle vostre preparazioni quotidiane
basta tagliare, mescolare o sbattere: da oggi Volupta lo farà al posto vostro!



lama per sminuzzare



lama per frantumare e impastare



accessorio per mescolare



frusta



cestello vapore

La maggior parte delle ricette sono state elaborate per 4 persone.
I tempi segnalati comprendono la preparazione e la cottura ma non il riposo e il raffreddamento.
Per un ottimo risultato si consiglia di rispettare le quantità indicate, mentre i tempi di cottura possono variare a seconda del gusto personale.
Scegliete alimenti di qualità cercando di tenere prodotti base nelle vostre dispense, in questo modo potrete adattare le ricette a ciò che avete in casa. Se non riuscite a procurarvi verdure fresche potete optare anche per quelle surgelate.

Lasciatevi guidare e viva la buona cucina senza problemi!

www.moulinex.it



gli antipasti
pagine 10-19



i primi
pagine 20 - 29



i secondi
pagine 30 - 39



i contorni
pagine 40 - 44



le bevande
pagine 45 - 49



i dolci
pagine 50 - 59

ricette di ogni giorno
in due clic





Slow cook



mix



Bigné di pesce

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 150 g di pesce spada
- sale
- origano
- 10 olive denocciolate
- 100 g di pomodorini
- bigné

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato, il pesce, il sale, l'origano, le olive e i pomodorini lavati e tagliati a metà. Avviare il programma **Slow cook P1**. Al termine tritare col programma **mix P1**. Riempire i bigné con il composto di pesce.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 15 MINUTI



mix



Biscotti salati alle mandorle

PER 15 BISCOTTI

- 100 g di farina
- 50 g di farina di mandorle
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di burro
- 1 uovo
- sale
- pepe
- 30 g di mandorle pelate

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere tutti gli ingredienti tranne le mandorle intere e avviare il programma **mix P1**. Avvolgere la miscela ottenuta nella pellicola trasparente e fare riposare in frigorifero per almeno trenta minuti. Stendere l'impasto dello spessore di un centimetro e ricavarne dei biscotti con uno stampino. Nel recipiente inserire le mandorle e avviare il programma **mix P1**. Disporre i biscotti su una teglia rivestita da carta da forno, metterci sopra il trito di mandorle e cuocerli a 180°C per 15 minuti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 30 MINUTI



Steam



Cipolle col prosciutto

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 2 cipolle
- 40 g di prosciutto cotto a dadini
- 50 g di spinaci
- sale
- olio extravergine di oliva
- aceto balsamico

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le cipolle sbucciate e tagliate a metà. All'interno di ogni metà, praticare un foro e inserirci i dadini di prosciutto cotto. Aggiungere gli spinaci lavati, salare, condire con olio e cuocere col programma **Steam**. Servire condendo con l'aceto balsamico.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Crema di cannellini

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- rosmarino
- 1/2 spicchio di aglio
- 230 g di cannellini in scatola sgocciolati
- sale

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare l'olio, il rosmarino lavato, l'aglio sbucciato e i cannellini. Salare e avviare il programma **Slow cook P1**. Se necessario aggiungere ancora un po' di olio e servire in bicchierini.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Slow cook

Crostoni di verdure

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 pomodoro
- 2 zucchine
- sale
- 1 mozzarella
- crostoni di riso soffiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, il pomodoro lavato e tagliato a dadini, le zucchine lavate e ridotte a quadretti, sale e cuocere col programma **Slow cook P1**. Al termine aggiungere la mozzarella tagliata a pezzettini e richiudere l'apparecchio. Dopo un minuto servire su crostoni e servire con un filo d'olio.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 15 MINUTI



mix

Datteri ripieni

PER 4 PERSONE

- 16 datteri
- 80 g di mascarpone
- 80 g di gorgonzola
- gherigli di noce

Tagliare i datteri a metà e toglierne i noccioli. Nel recipiente, con la **lama per frantumare**, versare il mascarpone e il gorgonzola. Avviare il programma **mix P1**. Riempire i datteri con l'impasto ottenuto, aggiungere un pezzo di noce e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



mix

Filoncini con olive

PER 4 FILONCINI

- 250 g di farina
- 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- 25 ml di olio extravergine di oliva
- 130 ml di acqua
- 10 g di olive nere denocciolate
- 10 ml di latte

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare la farina, il lievito, il sale, l'olio, le olive, l'acqua seguendo questo ordine. Avviare il programma **mix P1**. Preparare dei filoncini e lasciarli lievitare tre ore. Spennellarli con il latte e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



mix

Focaccia all'origano

PER 1 TEGLIA

- 250 g di farina
- 5 g di lievito di birra
- 5 g di origano secco tritato
- 2 cucchiaini di sale
- 140 ml di latte
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiai di acqua

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare la farina, il lievito, l'origano, il sale, il latte seguendo questo ordine. Avviare il programma **mix P1**. Stendere l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno e lasciarlo lievitare per un'ora. Nel frattempo preparare una miscela mettendo nel recipiente pulito, con l'acqua, l'olio, il sale rimasto e avviare il programma **mix P3**. Versare la miscela sull'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Slow cook



mix

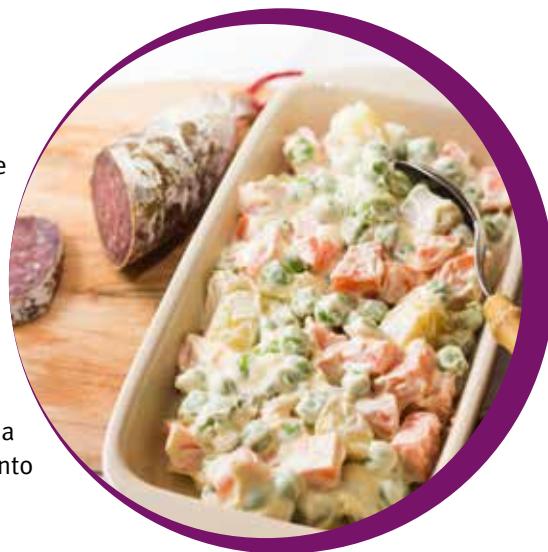


Insalata russa

PER 4 PERSONE

- 200 g di patate
- 200 g di carote
- 1 litro di acqua
- 1 cucchiaino di aceto
- sale
- 200 g di piselli surgelati
- 250 g di maionese

Nel recipiente inserire le patate, sbucciate e tagliate a dadini, le carote, pelate e ridotte a cubetti. Aggiungere l'acqua, l'aceto e il sale. Cuocere col programma **Slow cook P4** per **35 minuti**. Dopo trenta minuti aggiungere i piselli e portare a termine il programma. Scolare, lasciar raffreddare e rimettere le verdure nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere la maionese e avviare il programma **mix P1**. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



mix



Steam



PER 4 PERSONE

- 2 cespi di indivia
- 400 ml di acqua
- 200 ml di besciamella
- 30 g di grana grattugiato
- 1 bustina di zafferano
- olio di oliva
- 4 fette di prosciutto

Involtini d'indivia e prosciutto

Lavare l'insalata e posizionarla nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente, metterci sopra il cestello e avviare il programma **Steam**. Tenere da parte l'insalata e svuotare il recipiente. Inserirci l'**accessorio per mescolare**, la besciamella, il grana e mezza bustina di zafferano. Amalgamare col programma **mix P1**. Condire con l'olio le insalate e avvolgerle con una fetta di prosciutto. Metterci sopra la besciamella, lo zafferano rimasto e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 50 MINUTI



Steam



PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 3 zucchine
- sale
- 8 mazzancolle
- olio extravergine di oliva

Mazzancolle con le zucchine

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le zucchine lavate e tagliate a fettine. Salare e avviare il programma **Steam** per **20 minuti**. Dopo quindici minuti aggiungere le mazzancolle e portare a termine il programma. Condire con sale, olio e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Steam



PER 1 VASETTO

- 1 melanzana
- 1,4 litri di acqua
- sale
- 2 cucchiaini di aceto
- olio extravergine di oliva
- peperoncino secco tritato
- origano

Melanzane sott'olio

Lavare la melanzana e tagliarla a fette sottili. Metterle a bagno in un litro di acqua e cospargerle di sale. Scolarle dopo un'ora. Versare l'acqua rimasta nel recipiente insieme all'aceto, poi sistemarci sopra il **cestello vapore** con le melanzane, un peperoncino e l'origano. Avviare il programma **Steam**. In un vasetto sterilizzato versare uno strato di olio, mettere uno strato di melanzane e uno strato di aglio sbucciato e tagliato a fettine. Aggiungere peperoncino e origano. Ripetere la procedura fino all'esaurimento delle melanzane. Chiudere il vasetto dopo aver ricoperto l'ultimo strato con l'olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Mousse di mortadella

PER 6 PERSONE

- 160 g di mortadella
- 160 g di formaggio cremoso
- 4 cucchiaini di latte
- 30 g di pistacchi sgusciati

Nel recipiente, con la **lama per frantumare**, inserire la mortadella a pezzi, il formaggio, il latte, i pistacchi e avviare il programma **mix P3**. Conservare in frigorifero e, volendo, servire la mousse nei vou-le-vent.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 5 MINUTI



Mousse di salmone

PER 4 PERSONE

- 150 g di salmone affumicato
- 200 g di mascarpone
- 1 cucchiaino di ketchup

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire il salmone e avviare il programma **mix P3**. Aggiungere il mascarpone, il ketchup e avviare il programma **mix P1**. Versare l'impasto in uno stampo foderato di pellicola e conservare in frigorifero fino al momento di servire. Sformare e servire, volendo, con crostini.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Muffin salati

PER 4 PERSONE

- 80 g di fontina
- 70 g di prosciutto cotto
- 1 uovo
- 90 ml di latte
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- sale
- semi di papavero

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere tutti gli ingredienti tranne i semi di papavero e avviare il programma **mix P1**. Versare la miscela in stampini da muffin imburattati. Cospargere con semi di papavero e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti. Lasciar raffreddare e sformare.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 35 MINUTI



Panini coi semi di zucca

PER 4 PANINI

- 250 g di farina
- 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- 20 g di semi di zucca
- 150 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare la farina, il lievito, il sale, 10 grammi di semi di zucca e l'acqua, seguendo questo ordine. Avviare il programma **mix P1**. Preparare dei bocconcini e lasciarli lievitare per tre ore. Aggiungere i semi di zucca restanti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Servire per accompagnare salumi o formaggi.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Steam



Patate e pomodori

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 2 patate
- 2 pomodori
- sale
- origano
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente versare l'acqua. Sbucciare le patate e tagliarle a fettine. Lavare i pomodori e ridurli a fette. Nel **cestello vapore** creare degli strati di patate e pomodori, salare e cospargerci sopra dell'origano. Posizionare il cestello vapore dentro il recipiente e avviare il programma **Steam**. Condire con olio, altro origano e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 50 MINUTI



Slow cook

mix



Patè di fegato

PER 4 PERSONE

- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 100 g di fegato di vitello
- 100 g di fegato di pollo
- 110 g di burro
- 1 spruzzo di brandy
- 50 g di prosciutto cotto
- sale
- pepe

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere la carota pelata e tagliata a pezzi, la foglia di alloro, i fegati tagliati a pezzetti, una noce di burro e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere il brandy e avviare il programma **Slow cook P2**. Dopo dieci minuti togliere l'alloro e aggiungere il prosciutto cotto a pezzetti, il sale, il pepe e portare a termine il programma. Raccogliere con una spatola il composto sul fondo e lasciar raffreddare. Unire il burro rimasto e avviare il programma **mix P3**. Versare il composto in uno stampo foderato di pellicola e metterlo in frigorifero per almeno un paio di ore. Sformare e servire con crostini.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Steam



Uova e asparagi

PER 4 PERSONE

- 400 g di asparagi
- 400 ml di acqua
- 4 uova
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Lavare gli asparagi. Tagliarli in modo che possano entrare in verticale nel **cestello vapore**. I gambi rimasti ridurli a rondelle. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore con gli asparagi e le uova. Avviare il programma **Steam** per **15 minuti**. Sgusciare le uova e condire con olio, sale, pepe e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 30 MINUTI



Steam



Zucchine con olive e capperi

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 2 zucchine
- olio extravergine di oliva
- sale
- 40 g di fontina
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale
- 1 cucchiaino di olive denocciolate

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro le zucchine lavate e tagliate in quattro. Condire con olio e sale e avviare il programma **Steam**. Dopo venticinque minuti aggiungere sopra la fontina a fette e portare a termine il programma. Aggiungere, sopra ogni zucchina, i capperi e le olive. Condire con un filo d'olio e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 35 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 200 g di erbe
- olio di oliva
- sale
- 300 g di ricotta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 4 fogli grandi di pasta all'uovo
- 100 ml di passata di pomodoro

Cannelloni ricotta e spinaci

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le erbe lavate. Avviare il programma **Steam**. Strizzare le erbe e svuotare l'apparecchio. Nel recipiente, con la lama per frantumare, versare l'olio, le erbe raffreddate, il sale, la ricotta, il parmigiano e avviare il programma **mix P2**. Prendere uno alla volta i rettangoli di pasta all'uovo pronta e su ognuno distribuire un po' di ripieno da un lato. Arrotolare la pasta fino a ottenere i cannelloni, quindi sigillarli bene e metterli su una pirofila imburrata. Versare sui cannelloni la passata di pomodoro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Sfornare e servire.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



PER 4 PERSONE

- 500 ml di acqua
- sale
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- 150 g di cuscus
- 1 zuccina
- 3 cucchiari di pesto
- olio extravergine di oliva

Cuscus pesto e verdure

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua, il sale, le carote e la cipolla, pelate e tagliate a pezzettini. Avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere il cuscus e la zuccina lavata e tagliata a pezzettini. Cuocere con il programma **Slow cook P3** per il tempo indicato sulla confezione. Servire con pesto e olio.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 800 ml di acqua
- sale
- 300 g di farro
- olio extravergine di oliva
- basilico
- 250 g di pomodorini
- 300 g di tonno in scatola

Farro coi pomodorini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere il farro e cuocere col programma **Slow cook P2**. Lasciar raffreddare e condire in una ciotola con l'olio, il basilico sciacquato, i pomodorini, lavati e tagliati, e il tonno. Servire freddo.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 30 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 70 g di burro
- 50 g di farina
- 500 ml di latte
- sale
- noce moscata
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 4 fogli grandi di lasagne fresche
- 100 g di prosciutto cotto a dadini
- 100 g di Emmenthal

Lasagne al prosciutto

Nel recipiente, con la **frusta**, versare 50 grammi di burro, la farina e avviare il programma **Slow cook P1**. Unire il latte e avviare il programma **Slow cook P2**. Aggiungere il sale, la noce moscata e il parmigiano. Imburrare una pirofila, stendere sul fondo uno strato di lasagne, coprirlo con un poco di besciamella ottenuta, appoggiarvi sopra il prosciutto e l'Emmenthal. Ripetere con altri strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminare con la besciamella, il prosciutto e dei fiocchetti del burro rimasto. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Servire caldo.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA





PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 400 g di preparato misto di verdure (sedano, verze, carote, borlotti, patate, piselli, lenticchie, porri)
- sale
- pesto
- olio extravergine di oliva

Minestra di verdure

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua e il misto di verdure, lavate e tagliate a pezzetti. Salare e avviare il programma **Slow cook P4**. Aggiungere un cucchiaino di pesto, dell'olio e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 300 g di legumi secchi (piselli, lenticchie verdi e rosse, cannellini, ceci, fagioli neri e rossi, borlotti)
- 1 litro di acqua
- 1 dado
- olio extravergine di oliva

Minestrone di legumi

Lasciare i legumi in ammollo per dodici ore. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il dado e i legumi scolati. Avviare il programma **Soup P2**. Servire condendo con l'olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 300 g di cime di rapa
- 250 ml di acqua
- sale
- 2 acciughe sott'olio
- olio extravergine di oliva
- 250 g di orecchiette fresche

Orecchiette alle cime di rapa

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le cime di rapa lavate e tagliate a pezzetti. Unire l'acqua, il sale e avviare il programma **Slow cook P2**. Aggiungere le acciughe, l'olio e avviare il programma **Slow cook P1**. Dopo tre minuti unire le orecchiette e portare a termine il programma. Lasciare riposare con il coperchio per altri tre minuti, poi servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 50 g di funghi secchi
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di orzo
- 500 ml di brodo

Orzo coi funghi

In una ciotola mettere a bagno i funghi secchi. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato e i funghi scolati e strizzati. Avviare il programma **Slow cook P1**. Dopo tre minuti aggiungere l'orzo e terminare il programma. Unire il brodo e cuocere col programma **Slow cook P2**. Condire con un filo di olio e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook

Paccheri al pomodoro

PER 2/4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 400 ml di passata di pomodoro
- sale
- basilico
- 150 ml di acqua
- 200 g di paccheri
- parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, l'aglio sbucciato, la passata, il sale, il basilico sciacquato e avviare il programma **Slow cook P2**. Aggiungere l'acqua e avviare il programma **Slow cook P1**. Unire la pasta e aggiustare di sale. Avviare il programma **Slow cook P2**. Versare un filo d'olio e servire cospargendo col parmigiano grattugiato.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Slow cook

Pizzoccheri

PER 2/4 PERSONE

- 800 ml di acqua
- 150 g di coste
- 100 g di patate
- sale
- 160 g di pizzoccheri
- 80 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di parmigiano grattugiato
- salvia
- 100 g di bitto

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, le coste lavate e tagliate a pezzi, le patate sbucciate e ridotte a dadini. Salare e cuocere col programma **Slow cook P4** per **30 minuti**. Dopo venti minuti aggiungere i pizzoccheri e portare a termine il programma. Scolare, mettere in una pirofila insieme al burro, all'aglio sbucciato, al parmigiano, alla salvia e al bitto. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti. Sformare e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Slow cook

Polenta e fontina

PER 2/4 PERSONE

- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 150 g di polenta istantanea
- 150 g di fontina

Nel recipiente, con la **frusta**, versare l'acqua, il sale e avviare il programma **Slow cook P1**. Versare la polenta e avviare nuovamente il programma **Slow cook P1**. Tagliare la fontina a bastoncino e servirla sopra la polenta.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 15 MINUTI



Soup

Quinoa e crauti

PER 2/4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 200 g di quinoa
- 50 g di crauti bianchi e rossi
- sale
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua, la quinoa e metà dei crauti lavati e tagliati a listarelle. Salare e cuocere col programma **Soup P2** per **10 minuti**. Al termine aggiungere il resto dei crauti, mescolare e servire condendo con un filo di olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI



PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 250 g di carne macinata
- sale
- 500 ml di passata di pomodoro
- origano

Ragù

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, la carne trita e il sale. Avviare il programma **Slow cook P1**. Unire la passata, l'origano e avviare il programma **Slow cook P3**. Condire la pasta con il sugo preparato o volendo servirlo su crostini.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 200 g di riso
- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 150 g di salsiccia
- 350 di brodo
- 1 bustina di zafferano
- parmigiano grattugiato
- burro
- 4 michette

Risotto giallo in crosta

Bagnare il riso in uno scolapasta sotto l'acqua corrente. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, lo scalogno sbucciato e la salsiccia spellata e tagliata a pezzi. Cuocere col programma **Slow cook P1**. Dopo tre minuti unire il riso e portare a termine il programma. Aggiungere il brodo, lo zafferano e cuocere col programma **Slow cook P2**. Mantecare con parmigiano e burro. Aprire le michette e riempirle con il risotto. Servire subito.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 1 pezzo di sedano
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 pezzo di carota
- 1 litro di acqua
- 1 dado
- 300 g di tortellini

Tortellini in brodo

Lavare il sedano e il prezzemolo. Pelare la carota. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'acqua, il dado e le verdure. Avviare il programma **Slow cook P3**. Dopo venticinque minuti versare i tortellini e portare a termine il programma. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 15 MINUTI



PER 4 PERSONE

- 150 g di patate
- 100 g di fagiolini
- 350 ml acqua
- sale
- 250 g di trofie fresche
- 140 g di pesto
- olio extravergine di oliva

Trofie al pesto

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le patate, sbucciate e tagliate a dadini, e i fagiolini lavati e spuntati. Aggiungere l'acqua, il sale e cuocere col programma **Slow cook P2**. Unire le trofie, il pesto, l'olio e avviare il programma **Slow cook P1**. Servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Vellutata di zucca e zenzero

PER 4 PERSONE

- 600 g di zucca pulita
- 400 g di pomodorini
- 800 ml di acqua
- sale
- zenzero
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire la zucca a pezzi, i pomodorini lavati, l'acqua, il sale e una grattata di zenzero. Avviare il programma **Soup P1**. Condire con un filo di olio e servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 50 MINUTI



Vellutata di zucchine

PER 4 PERSONE

- 800 g di zucchine
- 800 ml di acqua
- 1/2 dado
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire le zucchine lavate, spuntate e tagliate a pezzi. Unire l'acqua, il dado e avviare il programma **Soup P1**. Condire con un filo d'olio e, volendo, accompagnare con dei crostini.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



Zuppa di lenticchie e broccoli

PER 4 PERSONE

- 250 g di lenticchie
- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 1 litro di acqua
- sale
- 50 g di broccoli

Lasciare le lenticchie in ammollo per alcune ore. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, lo scalogno sbucciato, le lenticchie scolate e avviare il programma **Slow cook P1**. Inserire l'acqua, il sale e avviare il programma **Slow cook P3**. Dopo quindici minuti aggiungere i broccoli, lavati e tagliati a pezzi, e portare a termine il programma. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Zuppa di miglio

PER 4 PERSONE

- 800 ml di acqua
- sale
- 100 g di zucca pulita
- 80 g di spinaci
- 1 carota
- 50 g di ceci in scatola sgocciolati
- 50 g di miglio
- 1/2 cipolla
- olio di oliva
- parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale, la zucca a pezzi, gli spinaci lavati e ridotti a pezzetti, la carota, pelata e tagliata a rondelle, e i legumi sgocciolati. Unire il miglio, la cipolla sbucciata e avviare il programma **Soup P1**. Servire condendo con l'olio e il parmigiano.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Slow cook



mix



Filoncini di sfoglia ripieni

PER 4 PERSONE

- 1 cipolla
- 1 carota
- olio extravergine di oliva
- 200 g di carne macinata
- 100 g di salsiccia
- sale
- aceto balsamico
- 1 rotolo di sfoglia rettangolare

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere la cipolla sbucciata e la carota pelata. Avviare il programma **mix P3**. Riunire il trito sul fondo. Aggiungere l'olio, la carne, la salsiccia spellata, il sale e cuocere col programma **Slow cook P2**. Condire con l'aceto balsamico e lasciare raffreddare. Stendere la sfoglia e tagliarla in otto rettangoli. Dividere il composto di carne preparato su ogni rettangolo, arrotolarli formando dei filoncini. Posizionarli in una teglia rivestita di carta da forno e condire con l'olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Servire, volendo, con insalata.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



mix



Frolla salata con trevisana

PER 6 PERSONE

- 200 g di farina
- 50 g di farina integrale
- 120 g di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 50 g di speck a fette
- 100 g di brie
- 100 g di trevisana

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire le farine, il burro freddo, l'uovo, il sale e avviare il programma **mix P2**. Stendere l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno. Bucherellarne il fondo con una forchetta e lasciare la frolla coperta in frigorifero per mezz'ora. Farcire con lo speck, il brie a pezzetti e la trevisana lavata e tagliata a listarelle. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Sfnare e servire.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Steam



Girelle di vitello

PER 2/4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 200 g di girelle di vitello
- maggiorana
- erba cipollina
- 2 sottilette
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente, versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le girelle. Metterci la maggiorana, l'erba cipollina e le sottilette a pezzetti. Avviare il programma **Steam** per **15 minuti**. Condire con olio e sale. Servire caldo.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 20 MINUTI



Steam



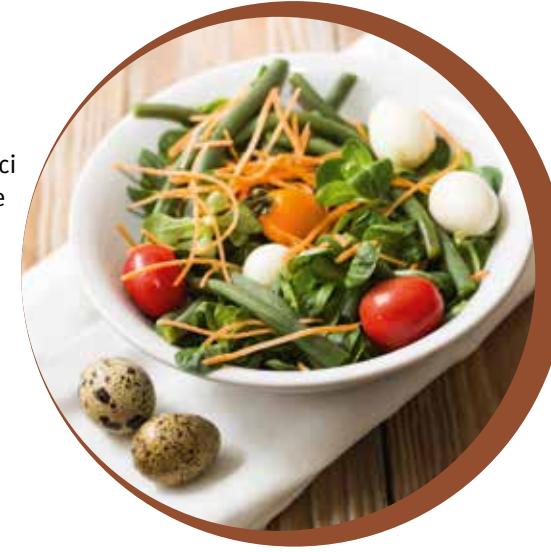
Insalata con uova di quaglia

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 100 g di fagiolini
- 8 uova di quaglia
- 150 g di insalata
- pomodorini
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con i fagiolini lavati e spuntati. Avviare il programma **Steam** per **20 minuti**. Dopo quindici minuti aggiungere le uova di quaglia e portare a termine il programma. Sbucciare le uova e servire con insalata e pomodorini. Condire con olio e sale.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 30 MINUTI





Slow cook



Involtini con fontina

PER 2/4 PERSONE

- 250 g di fettine di pollo sottili
- 40 g di fontina
- rosmarino
- olio extravergine di oliva
- sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Stendere le fettine, inserirci dentro dei pezzetti di fontina e degli aghi di rosmarino sciacquati. Avvolgere le fette e chiuderle con uno stecchino. Nel recipiente versare l'olio e disporre sul fondo gli involtini. Salare e avviare il programma **Slow cook P1**. Girare gli involtini, aggiungere il vino e avviare il programma **Slow cook P4** per **10 minuti**. Servirli caldi.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI

turbo



Steam



Involtini di verza

PER 2/4 PERSONE

- 600 g di verza
- 70 g di carne cotta
- 30 g di formaggio
- 400 ml di acqua

Tenere le foglie più grandi di verza per preparare gli involtini. Inserire nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, la carne, il formaggio e 50 grammi di verza. Avviare la velocità **turbo** per **15 secondi**. Usare questo ripieno per riempire le foglie di verza tenute da parte e creare degli involtini da chiudere con lo spago. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro gli involtini preparati. Cuocere col programma **Steam** per **20 minuti**. Condire, volendo, con la salsa di soia e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Mazzancolle al cognac

PER 2/4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 500 g di mazzancolle
- 1 aglio
- 1 peperoncino
- sale
- 50 ml di cognac

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, le mazzancolle, l'aglio sbucciato, il peperoncino lavato, il sale e avviare il programma **Slow cook P1**. Dopo tre minuti aggiungere il cognac e portare a termine il programma. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Steam



Merluzzo con olive

PER 2/4 PERSONE

- 350 g di filetto di merluzzo
- 100 g di pomodorini
- capperi sotto sale
- olive denocciolate
- 400 ml di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con il pesce, i pomodorini lavati, i capperi e le olive. Avviare il programma **Steam** per **15 minuti**. Condire con olio e sale e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 25 MINUTI



Slow cook



Pollo ai peperoni

PER 4 PERSONE

- 400 g di petto di pollo
- olio extravergine di oliva
- timo
- sale
- 1 peperone rosso
- 50 ml di acqua

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il petto di pollo a pezzi, l'olio, il timo, il sale e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere il peperone lavato e tagliato a fettine. Versare l'acqua e cuocere col programma **Slow cook P4** per **30 minuti**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Steam



Polpette al pomodoro

PER 2/4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 100 g di passata di pomodoro
- 300 g di polpette di carne mista
- basilico
- prezzemolo
- 4 pomodorini
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua e due cucchiaini di passata. Mettere le polpette nel **cestello vapore**, versarci sopra la restante passata, il basilico, il prezzemolo e i pomodorini lavati. Avviare il programma **Steam**. Condire con olio, sale e servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 35 MINUTI



Slow cook

Rolatine di pollo

PER 2/4 PERSONE

- 4 fette di petto di pollo
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di fontina
- olio extravergine di oliva
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaino di curry
- sale

Creare delle rolatine stendendo, su ogni fetta di pollo, una di prosciutto e una di fontina. Chiudere gli involtini con lo spago. Nel recipiente inserire l'olio, le rolatine, l'acqua, il curry, il sale e avviare il programma **Slow cook P4**. Servire, volendo, con insalata.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Slow cook



Salamini con i crauti

PER 2/4 PERSONE

- 300 g di verza
- olio extravergine di oliva
- sale
- 150 ml di acqua
- bacche di ginepro
- 200 g di salamini crudi di manzo e maiale

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la verza lavata e tagliata a fettine. Aggiungere l'olio, il sale, l'acqua e il ginepro. Avviare il programma **Slow cook P3**. Dopo venti minuti aggiungere i salamini bucherellati e portare a termine il programma. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Steam



Salmone al vapore con piselli

PER 4 PERSONE

- 500 g di salmone in trancio
- 400 ml di acqua
- 200 g di piselli surgelati
- sale
- olio extravergine di oliva
- il succo di 1 limone

Tagliare il salmone in pezzi. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro i pezzi di salmone e i piselli. Salare e cuocere col programma **Steam**. Servire condendo con olio e limone.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Seppie con puntarelle

PER 2/4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 250 g di seppie pulite
- 1 bicchiere di vino bianco
- 150 g di puntarelle

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, l'aglio sbucciato, le seppie, lavate e tagliate a pezzi, e avviare il programma **Slow cook P1**. Unire il vino, aggiungere le puntarelle, lavate e tagliate a pezzi, e cuocere con il programma **Slow cook P2**. Al termine aggiungere un filo di olio e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Slow cook



Spezzatino con patate

PER 4 PERSONE

- 1/2 cipolla
- olio extravergine di oliva
- 500 g di spezzatino di vitello a pezzi piccoli
- vino rosso
- sale
- 4 patate novelle

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la cipolla sbucciata e tagliata, l'olio e lo spezzatino. Avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere un abbondante spruzzo di vino, il sale, le patate, lavate e tagliate a pezzi, e avviare il programma **Slow cook P4**. Al termine servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Slow cook



Reheat



Tagliata di pollo al pepe rosa

PER 4 PERSONE

- 1/2 cipolla
- olio extravergine di oliva
- pepe rosso in grani
- 500 g di petto di pollo
- sale
- vino bianco
- senape

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire la cipolla sbucciata e tagliata a pezzetti, l'olio, il pepe, il pollo a pezzi, il sale e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere un abbondante spruzzo di vino e avviare il programma **Slow cook P2**. Unire la senape e avviare il programma **Reheat** per **5 minuti**. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



mix



Torta salata con zucchine

PER 6 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 650 g di zucchine
- sale
- 100 g di prosciutto cotto a dadini
- 170 g di stracchino
- parmigiano grattugiato
- 1 rotolo di sfoglia

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, le zucchine, lavate e tagliate a rondelle, il sale e avviare il programma **Slow cook P2**. Togliere una parte e lasciare raffreddare. Aggiungere i dadini di prosciutto cotto, lo stracchino, il parmigiano e avviare il programma **mix P1**. Stendere la sfoglia in una tortiera imburrata e bucherellarne il fondo. Inserirci dentro il composto di stracchino, creare un bordo della sfoglia. Posizionare le zucchine messe da parte sopra la torta e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Sfnare, irrorare con l'olio e servire.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Slow cook



Uova strapazzate agli spinaci

PER 4 PERSONE

- 100 g di spinaci
- 4 uova
- 50 g di prosciutto cotto a dadini
- sale
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire gli spinaci lavati, l'olio e avviare il programma **Slow cook P1**. Unire le uova, il prosciutto cotto, salare e riavviare il programma **Slow cook P1**. Servire subito condendo con l'olio.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 15 MINUTI



Slow cook



Vitello col pomodoro

PER 2/4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 350 g di straccetti di vitello
- sale
- basilico
- origano
- 250 ml di passata di pomodoro
- 10 pomodorini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la carne, il sale, il basilico, l'origano e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere la passata di pomodoro, i pomodorini e cuocere col programma **Slow cook P1**. Al termine servire.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI



Slow cook



Vitello con i fagiolini

PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- salvia
- rosmarino
- 500 g di vitello tagliato a strisce
- 1 scalogno
- 250 g di fagiolini
- 200 ml di acqua
- 1 dado

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'olio, la salvia, il rosmarino e il vitello, lo scalogno sbucciato e tagliato a pezzi. Avviare il programma **Slow cook P1**. Unire i fagiolini lavati, spuntati e tagliati a metà. Aggiungere l'acqua, il dado e avviare il programma **Slow cook P4** per 30 minuti. Al termine servire.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 50 MINUTI





Steam



Broccoli con le mandorle

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 300 g di cime di broccoli
- il succo di 1/2 limone
- 30 g di mandorle spelate
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le cime di broccoli lavate. Irrorare con il succo di limone e aggiungere le mandorle. Avviare il programma **Steam P1**. Servire condendo con olio e sale.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 35 MINUTI



Slow cook

Carciofi con prezzemolo

PER 4 PERSONE

- 4 carciofi
- 4 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 litro di acqua
- 1 limone
- sale
- olio extravergine di oliva

Pulire bene i carciofi e tagliarli a metà. Inserirli dentro gli spicchi di aglio, sbucciati e tagliati a metà, e il prezzemolo. Versare nel recipiente, l'acqua, il limone, lavato e tagliato a metà, e i carciofi. Avviare il programma **Slow cook P4** per **30 minuti**. Condire con sale e olio.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



Steam



Cavoli al vapore con fontina

PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 200 g di cavoli
- 50 g di fontina
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro i cavoli lavati e tagliati a pezzi. Avviare il programma **Steam**. Tagliare la fontina a fette sottili. Al termine del programma aggiungere l'olio, salare e appoggiare le fette di formaggio sui cavoli, chiudere il coperchio e lasciare riposare due minuti. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



mix



Steam



Cavolini di Bruxelles gratinati

PER 4 PERSONE

- 60 g di nocciole sguosciate
- 30 g di pane secco
- 20 g di parmigiano
- sale
- pepe
- 400 ml di acqua
- 500 g di cavolini di Bruxelles

Nel recipiente, con la **lama per frantumare**, inserire le nocciole, il pane secco, il parmigiano, sale e pepe e avviare il programma **mix P4**. Mettere il trito da parte. Versare nel recipiente l'acqua e inserirci sopra il **cestello vapore** con dentro i cavolini lavati. Avviare il programma **Steam**. Oliare i cavolini, passarli nella panatura precedentemente preparata e disporli in una pirofila. Cuocere in forno preriscaldato gratinando a 200°C per 10 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Cipolline in agrodolce

PER 4 PERSONE

- 350 g di cipolline
- 1 noce di burro
- sale
- alloro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 60 ml di acqua
- aceto balsamico

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le cipolline lavate, il burro, il sale, l'alloro e avviare il programma **Slow cook P1**. Aggiungere lo zucchero, l'acqua e avviare il programma **Slow cook P2**. Aggiungere un goccio di aceto balsamico e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Reheat



Finocchi cremosi

PER 4 PERSONE

- 2 finocchi
- 4 cavolini di Bruxelles
- 1 litro di acqua
- sale
- 1 cucchiaino di farina
- 120 ml di latte
- 40 g di parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire i finocchi, lavati e tagliati a pezzi, insieme ai cavolini. Unire l'acqua, il sale e cuocere col programma **Slow cook P3**. Scolare e disporre i finocchi su una teglia da forno. Nel recipiente, con la **frusta**, inserire la farina, il latte e il parmigiano grattugiato. Avviare il programma **Reheat**. Versare la miscela ottenuta sulle verdure e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Slow cook



Steam



PER 4 PERSONE

- 400 ml di acqua
- 300 g di cime di rapa
- olio extravergine di oliva
- sale
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino

Friarielli napoletani

Nel recipiente inserire l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro le cime di rapa lavate. Avviare il programma **Steam**. Togliere l'acqua dal recipiente, metterci l'**accessorio per mescolare**, inserirci le cime strizzate, l'olio, il sale, l'aglio sbucciato e il peperoncino lavato. Avviare il programma **Slow cook P2**. Al termine servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Slow cook



Lenticchie con pancetta

PER 4 PERSONE

- 200 g di lenticchie
- 3 cucchiaini di olio
- salvia
- 1 carota
- 1/2 scalogno
- 100 g di pancetta tagliata a dadini
- 400 ml di brodo caldo

Lasciare le lenticchie in ammollo per alcune ore. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, la salvia, la carota pelata e tagliata a pezzetti, lo scalogno sbucciato e ridotto a fettine, la pancetta e avviare il programma **Slow cook P1**. Unire le lenticchie scolate, il brodo e cuocere col programma **Slow cook P3**. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Melanzane al pomodoro

PER 4 PERSONE

- 500 g di melanzane
- sale
- 300 g di pomodorini
- 50 g di olive denocciolate sott'olio
- basilico

Lavare le melanzane e tagliarle a fettine sottili. Metterle a bagno in acqua e cospargerle di sale. Scolarle dopo un'ora. Metterle nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme ai pomodorini lavati, alle olive, al basilico sciacquato e cuocere con il programma **Slow cook P3**. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 40 MINUTI



Slow cook



Terrina di spinaci

PER 4 PERSONE

- 300 g di spinaci
- olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di acqua
- sale
- burro
- 100 g di Emmenthal
- parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire gli spinaci lavati, l'olio, l'acqua, il sale e avviare il programma **Slow cook P2**. Aggiungere il burro, 40 grammi di Emmenthal, il parmigiano grattugiato e avviare il programma **Slow cook P1**. Servire caldo con delle fettine di Emmenthal rimaste.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Aperitivo al sedano

PER 4 PERSONE

- 100 g di gambi di sedano
- 300 ml di acqua
- 20 g di zucchero
- succo di limone
- ghiaccio
- 50 ml di gin

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire il sedano, lavato e tagliato a pezzi, l'acqua, lo zucchero, il succo di limone, il ghiaccio e avviare il programma **mix P2**. Filtrare, aggiungere il gin e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 10 MINUTI



Bevanda al latte di cocco

PER 4 PERSONE

- 50 g di fragole
- 350 g di papaia
- 1 litro di latte di cocco
- cocco grattugiato

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare le fragole pulite e la papaia sbucciata e senza semi. Aggiungere il latte di cocco e avviare il programma **mix P3**. Filtrare e servire cospargendo di cocco.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 5 MINUTI



Dessert

mix



Cioccolata all'arancia

PER 4 PERSONE

- 150 g di cioccolato fondente
- 50 g di cioccolato al latte
- la scorza di 1 arancia
- 300 ml di latte

Nel recipiente, con la **lama per frantumare**, inserrire i cioccolati, la scorza di arancia lavata e tritare col programma **mix P4**. Raccogliere il trito sul fondo. Unire il latte e avviare il programma **Dessert P2**. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 15 MINUTI

mix



Frappè col gelato

PER 4 PERSONE

- 260 g di gelato di fiordilatte
- 340 ml di panna fresca
- 140 g di crema di nocchie
- cacao

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, prima il gelato, tenendone da parte quattro palline, poi la panna e la crema di nocchie. Avviare il programma **mix P1**. Aggiungere in ogni bicchiere una pallina di gelato, cospargere col cacao e servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 5 MINUTI

mix



Frappè lamponi e mela

PER 4 PERSONE

- 2 mele
- 300 ml di latte
- 80 g di lamponi

Lavare la frutta. Sbucciare le mele, eliminarne il torsolo e tagliarle a pezzi. Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare il latte, i lamponi, i pezzi di mela, il ghiaccio e avviare il programma **mix P3**. Servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI

mix



Frappè yogurt e mirtilli

PER 4 PERSONE

- 125 g di mirtilli
- 400 ml di yogurt bianco
- 1 cucchiaino di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare i mirtilli lavati, lo yogurt e lo zucchero. Avviare l'apparecchio con il programma **mix P1**. Servire in coppette.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 5 MINUTI



Frullato allo zenzero

PER 4 PERSONE

- 500 g di ananas
- 1 pera
- 1 mela
- 400 ml di acqua
- 1 fettina di zenzero
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3 cubetti di ghiaccio

Pulire l'ananas e tagliarla a pezzi. Sbucciare la pera e la mela e toglierne i torsoli. Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare la frutta a pezzi, l'acqua, lo zenzero, lo zucchero, il ghiaccio e avviare il programma **mix P2**. Servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Latte, cocco e menta

PER 2 PERSONE

- 100 g di cocco pulito
- 200 ml di latte
- 60 g di menta
- 4 cubetti di ghiaccio

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare il cocco e metà latte. Avviare il programma **mix P4**. Unire il latte rimanente, la menta lavata e il ghiaccio e avviare il programma **mix P3**. Servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Rossini

PER 4 PERSONE

- 200 g di fragole
- 400 ml di spumante freddo

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare le fragole pulite e tagliate a pezzi insieme a mezzo bicchiere di spumante. Avviare il programma **mix P1**. Versare in una caraffa e miscelare con lo spumante rimanente. Servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 5 MINUTI



Succo ace

PER 4 PERSONE

- 700 ml di acqua
- 1 carota
- 1/2 limone
- 2 arance

Inserire nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, 200 millilitri di acqua, la carota, il limone e le arance pelati al vivo e tagliati a pezzi. Avviare il programma **mix P3**. Aggiungere il resto dell'acqua e riavviare il programma **mix P3**. Filtrare e servire subito.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 10 MINUTI



Biscotti con cornflakes

PER 30 BISCOTTI

- 130 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di cornflakes
- zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo, la vanillina e avviare il programma **mix P4**. Aggiungere metà dose di cornflakes e avviare il programma **mix P3**. Aiutandosi con un cucchiaio creare, su una teglia rivestita con carta da forno, dei mucchietti di impasto distanziandoli tra loro di due centimetri. Sistemare, su ogni biscotto, i cornflakes rimasti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 30 MINUTI



Budino di panettone

PER 4 PERSONE

- 1 uovo
- 80 g di zucchero
- 250 ml di latte
- 300 g di panettone
- 400 ml di acqua
- zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, versare l'uovo, lo zucchero e avviare il programma **mix P3**. Unire il latte e avviare nuovamente il programma **mix P3**. Tagliare il panettone a fette e sistemarle nel **cestello vapore**. Versare la miscela ottenuta sulle fette di panettone. Aggiungere l'acqua nel recipiente e disporvi sopra il cestello vapore. Avviare il programma **Steam**. Una volta cotto, far raffreddare il budino e metterlo in frigorifero. Sformare e cospargere con lo zucchero a velo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 40 MINUTI



Burro di arachidi

PER 1 VASETTO

- 250 g di arachidi tostate sgusciate
- 1 cucchiaino di miele
- 5 cucchiaini di olio di arachidi

Inserire nel recipiente, con la **lama per frantumare**, le arachidi, il miele, due cucchiaini di olio e avviare il programma **mix P4**. Unire gli altri cucchiaini di olio e avviare nuovamente il programma **mix P4**. Conservare in un barattolo e servire su fette biscottate e biscotti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 5 MINUTI



Castagnaccio

PER 1 TORTA

- 40 g di uvetta
- 300 g di farina di castagne
- 300 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- 40 g di pinoli
- rosmarino
- olio extravergine di oliva

Ammollare l'uvetta. Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire la farina, l'acqua, lo zucchero e avviare il programma **mix P2**. Versare la miscela in una teglia larga e bassa rivestita di carta da forno. Distribuirvi sopra l'uvetta strizzata, i pinoli e il rosmarino sciacquato. Oliare la superficie e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 50 MINUTI



Dessert

mix



Cioccolatini con cornflakes

PER 15 CICCOLATINI

- 70 g di cioccolato fondente
- 30 g di cioccolato al latte
- 30 g di cornflakes

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere i cioccolati a pezzi e avviare il programma **Dessert P2** per **5 minuti**. Aggiungere i cornflakes e avviare il programma **mix P4**. Con l'aiuto di due cucchiaini versare il composto in appositi pirottini e far rassodare in frigorifero.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 15 MINUTI

mix



Dessert



Crema di pistacchi

PER 2 VASETTI

- 40 g di polvere di pistacchi
- 30 g di zucchero
- 60 ml di latte
- 20 g di burro
- 50 g di cioccolato bianco

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire la polvere di pistacchi, lo zucchero e 30 millilitri di latte. Avviare il programma **mix P4**. Tenere da parte. Nel recipiente mettere il burro, il cioccolato a pezzi, il latte rimanente e avviare il programma **Dessert P2**. Dopo otto minuti aggiungere l'impasto di pistacchi e portare a termine il programma. Spalmare su pane o biscotti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 15 MINUTI

mix



Dessert



Crema pasticciera

PER 6 PERSONE

- 2 tuorli
- 80 g di zucchero
- 40 g di farina
- 350 ml di latte
- riccioli di cioccolato

Nel recipiente, con la **frusta**, versare i tuorli, lo zucchero e la farina. Avviare il programma **mix P1**. Unire il latte e avviare il programma **Dessert P3** per **5 minuti**. Versare in ciotole, metterle in frigorifero a raffreddare e cospargere, volendo, con dei riccioli di cioccolato prima di servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 10 MINUTI

mix



Crostata alla marmellata

PER 1 TORTA

- 250 g di farina
- 70 g di zucchero
- 130 g di burro
- 1 uovo
- 400 g di marmellata

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **mix P2**. Stendere l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno. Bucherellare il fondo con una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Sfornare, aggiungere la marmellata e terminare la cottura in forno per altri 20 minuti circa.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI



Dessert

turbo

Marmellata di frutta

PER 2 VASETTI

- 2 banane
- 2 mandarini senza semi
- 1 mela
- il succo di 1/2 limone
- 300 g di zucchero

Inserire nel recipiente, con la **lama per frantumare**, la frutta sbucciata e tagliata a pezzetti. Avviare il programma **Dessert P3**. Al termine avviare il **turbo per 10 secondi**. Versare la marmellata in vasetti sterilizzati.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Dessert

Mele cotte con uvetta

PER 4 PERSONE

- 2 mele
- 2 cucchiari di zucchero
- succo di limone
- 4 datteri
- uvette

Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le mele, lo zucchero, il succo di limone, i datteri denocciolati, le uvette e avviare il programma **Dessert P2**. Al termine servire in ciotoline.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 20 MINUTI



mix

Mousse di castagne e nocciole

PER 4 PERSONE

- 200 ml di panna fresca
- 60 g di zucchero
- 1 tuorlo
- 150 g di marmellata di castagne
- 70 g di granella di nocciole
- 2 cucchiari di rum
- cioccolato fuso

Nel recipiente, con la **frusta**, inserire la panna e avviare il programma **mix P2 per 1 minuto**. Mettere da parte. Versare nel recipiente lo zucchero, il tuorlo, la marmellata, 50 grammi di granella di nocciole e il rum avviare il programma **mix P2**. Unire la panna montata e mescolare manualmente con un movimento dall'alto verso il basso. Dividere il composto in stampini e metterli in freezer per almeno tre ore. Sformare e servire guarnendo con cioccolato fuso e la granella di nocciole rimanente.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI



mix

Pan di Spagna con fragole

PER 1 TORTA

- 5 uova
- 180 g di zucchero
- la scorza di 1 limone
- 150 g di farina
- 250 ml di panna montata
- 400 g di fragole

Dividere i tuorli dagli albumi. Nel recipiente, con la **frusta**, inserire gli albumi e montarli con il programma **mix P2**. Tenere da parte. Versare nel recipiente i tuorli, lo zucchero, la scorza di limone, la farina e impastare con il programma **mix P2**. Unire manualmente gli albumi e amalgamare con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Versare il composto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare, aprire il pan di Spagna a metà. Farcire e decorare con le fragole, lavate e tagliate a pezzi, e con la panna montata.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Steam



Pere cotte al miele

PER 4 PERSONE

- 4 pere piccole
- 400 ml di acqua
- 1 stecca di cannella
- chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di miele

Lavare le pere. Nel recipiente mettere l'acqua, la cannella e i chiodi di garofano. Inserirci sopra il **cestello vapore** con le pere. Cospargerle col miele e avviare il programma **Steam**. Servire con un po' del liquido di cottura.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO 35 MINUTI



mix



Dessert

Semifreddo al torroncino

PER 4 PERSONE

- 60 g di torrone
- 60 g di mandorle sgusciate
- 200 ml di latte
- 200 ml di panna fresca
- 100 g di zucchero

Nel recipiente, con la **lama per frantumare**, inserire il torrone, le mandorle e avviare il programma **mix P4** per **1 minuto**. Sostituire la lama con la **frusta**, poi versare il latte, la panna, lo zucchero e avviare il programma **Dessert P2**. Mettere la miscela in un contenitore e conservare in freezer per almeno sei ore. Sformare e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 20 MINUTI



mix



Spumini cocco e nocciole

PER 20 SPUMINI

- 2 albumi
- 80 g di zucchero
- 40 g di cocco grattugiato
- 40 g di farina di nocciole

Nel recipiente, con la **frusta**, versare gli albumi, lo zucchero e avviare il programma **mix P2**. Unire il cocco, la farina di nocciole e avviare il programma **mix P1**. Creare delle palline su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 30 MINUTI



Steam



mix

Strudel di mele

PER 1 STRUDEL

- 2 mele
- 400 ml di acqua
- 50 g di uvette
- il succo di 1/2 limone
- 80 g di zucchero
- 50 g di noci sgusciate
- cannella
- 230 g di pasta sfoglia

Lavare le mele e tagliarle a metà eliminando il torsolo. Nel recipiente, versare l'acqua e inserirci sopra il **cestello vapore** con le mele, le uvette e il succo di limone. Avviare il programma **Steam**. Scolare le mele e rimetterle nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**. Aggiungere lo zucchero, le noci, la cannella e avviare il programma **mix P4**. Stendere la sfoglia, riempirla con il composto, chiuderla bene e cuocerla in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Torta al cioccolato e lamponi

PER 1 TORTA

- 250 g di farina
- 50 g di nocchie tritate
- 75 g di zucchero
- 140 g di burro
- 1 pizzico di cannella
- 1 uovo
- 300 g di marmellata di lamponi
- 200 g di cioccolato fondente
- 100 ml di panna
- lamponi

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, inserire la farina, le nocchie, lo zucchero, il burro, la cannella, l'uovo e avviare il programma **mix P2**. Stendere l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno. Bucherellarne il fondo con il lembo di una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Sfnare, aggiungere la marmellata e terminare la cottura in forno per altri 5 minuti circa. Nel recipiente inserire il cioccolato e avviare il programma **mix P4**. Unire la panna e avviare il programma **Dessert P2**. Stendere il cioccolato sulla torta e decorarla con i lamponi lavati.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA



Torta con pere e cioccolato

PER 1 TORTA

- 2 pere piccole
- 400 ml di acqua
- 100 g di farina
- 30 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 40 g di burro
- 100 ml di latte
- 1/2 bustina di lievito

Lavare le pere. Nel recipiente versare l'acqua e inserirci sopra il **cestello vapore** con le pere. Cospargerle con un cucchiaio zucchero e avviare il programma **Steam**. Sbuciarle, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Nel recipiente svuotato, con la **lama per sminuzzare**, inserire la farina, il cacao, lo zucchero rimasto, le uova, il burro, il latte, il lievito e avviare il programma **mix P1**. In una tortiera rivestita di carta da forno disporre le fettine di pere e versarci sopra l'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI



Torta di riso

PER 1 TORTA

- 180 g di riso Carnaroli
- 600 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 40 g di amaretti
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di mandorle tritate

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare il riso, il latte, lo zucchero e avviare il programma **Dessert P3**. Lasciar raffreddare. Unire le uova, gli amaretti sbriciolati, la vanillina, le mandorle e avviare il programma **mix P2**. Versare l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Guarnire, volendo, con amaretti sbriciolati.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 1 ORA E 15 MINUTI



Tortino cioccolato e savoiardi

PER 4 PERSONE

- 80 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di latte
- 80 g di burro
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di biscotti savoiardi
- 400 ml di acqua
- cacao

Nel recipiente, con la **lama per sminuzzare**, mettere il cioccolato a pezzi, il latte e avviare il programma **Dessert P2** per 5 minuti. Unire il burro, lo zucchero, le uova e avviare il programma **mix P2**. Aggiungere metà savoiardi a pezzi e avviare il programma **mix P2**. Rivestire il **cestello vapore** con la carta da forno, mettere i savoiardi rimasti e versarci sopra la miscela di cioccolato. Coprire con un foglio di carta di alluminio praticando un piccolo foro al centro. Versare nel recipiente l'acqua, posizionarci sopra il cestello vapore e avviare il programma **Steam**. Lasciare raffreddare poi mettere in frigorifero. Sformare e servire col cacao.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO 50 MINUTI





A

Aperitivo al sedano 45

B

Bevanda al latte di cocco 45

Bignè di pesce 10

Biscotti con cornflakes 50

Biscotti salati alle mandorle 10

Broccoli con le mandorle 40

Budino di panettone 50

Burro di arachidi 51

C

Cannelloni ricotta e spinaci 20

Carciofi con prezzemolo 40

Castagnaccio 51

Cavoli al vapore con fontina 41

Cavolini di Bruxelles gratinati 41

Cioccolata all'arancia 46

Cioccolatini con cornflakes 52

Cipolle col prosciutto 11

Cipolline in agrodolce 42

Crema di cannellini 11

Crema di pistacchi 52

Crema pasticciera 53

Crostata alla marmellata 53

Crostoni di verdure 12

Cuscus pesto e verdure 20

D

Datteri ripieni 12

F

Farro coi pomodorini 21

Filoncini con olive 13

Filoncini di sfoglia ripieni 30

Finocchi cremosi 42

Focaccia all'origano 13

Frappè col gelato 46

Frappè lamponi e mela 47

Frappè yogurt e mirtilli 47

Friarielli napoletani 43

Frolla salata con trevisana 30

Frullato allo zenzero 48

Realizzazione e impaginazione
Elena Brandolini

Fotografie
Marta Carezzi

Foto in copertina
Marielys Lorthios

Stampa
Galli Thierry srl

Finito di stampare nel maggio 2017 - Italia



Moulinex[®]
volupta

www.moulinex.it

ISBN N° 978-2-37247-034-6

1520005403