

Moulinex®

cookeo

*Il nuovo modo di cucinare,
facile veloce e... gustoso*



INDICE

GUIDA VELOCE 3-5

Pressione	3
Normale	4
Riscaldamento / Mantieni caldo	5

ANTIPASTI 6-16

Capesante al vino bianco	7
Crema di broccoli	8
Fregola di mare	9
Frittata di cipolle	10
Gamberetti al pomodoro	11
Insalata di patate	12
Minestrone verde	13
Peperonata	14
Tortini di zucchine	15
Zucchine e gamberetti	16

PRIMI 17-27

Carbonara di zucchine	18
Gnocchi al sugo di pomodoro	19
Hamburger di salmone	20
Lasagne alla bolognese	21
Pici con pesto	22
Ravioli ai funghi	23
Risotto al tartufo	24
Risotto alla milanese	25
Risotto gamberetti e zucchine	26
Tortelli in brodo	27

SECONDI 28-38

Arrosto di maiale con ananas	29
Arrosto di manzo	30
Costine di agnello	31
Cozze in vino bianco	32
Polpette al sugo	33
Polpette di pesce	34
Roast beef	35
Salmone pistacchi ed erbe	36
Spadellata di verdure	37
Vitello aromi e pepe verde	38

DOLCI 39-49

Albicocche agli amaretti	40
Budino al caramello	41
Cheesecake ai lamponi	42
Cioccolato e pere	43
Composta di mele	44
Fichi caramellati	45
Mele ripiene	46
Pesche sciroppate	47
Tortino di nocciole	48
Tortino vaniglia e cioccolato	49

Guida veloce: menu Manuale



PRESSIONE

MENU MANUALE

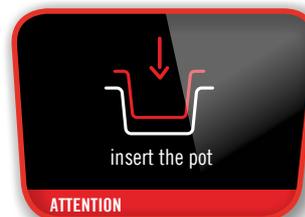
Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "pressione"



ATTENTION

Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



Impostare il tempo di cottura

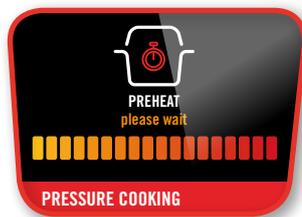


Selezionare l'avvio immediato o ritardato



ATTENTION

Chiudere e bloccare



L'apparecchio è in preriscaldamento



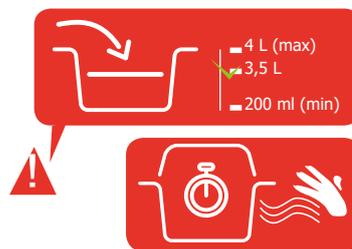
La cottura è iniziata



La cottura è terminata



È pronto!



menu manuale modalità di cottura

NORMALE

Con la modalità di cottura normale è possibile:

 **cuocere lentamente**

 **bollire lentamente**

 **rosolare**

a seconda del risultato desiderato. In queste modalità di cottura il coperchio rimane aperto.

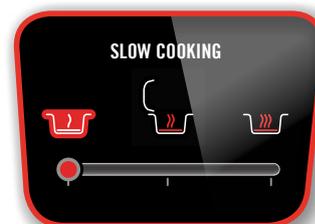
Nota: il processo è identico, solo la temperatura è diversa.



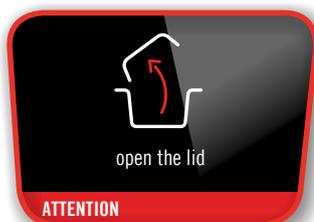
Selezionare il menu "manuale"



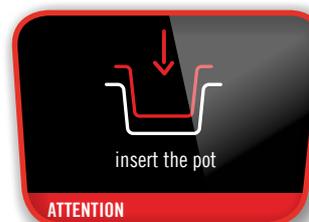
Selezionare la modalità "normale"



Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



È possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione.



menu manuale
modalità di cottura

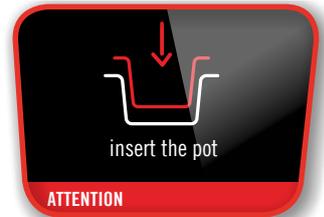
RISCALDAMENTO



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "riscaldamento"



ATTENTION

Inserire la pentola



ATTENTION

Chiudere e bloccare il coperchio



Il riscaldamento è iniziato



Per interrompere



Interrompere il riscaldamento?



È pronto!

Nota: il riscaldamento inizia e il tempo aumenta.



menu manuale
modalità di cottura

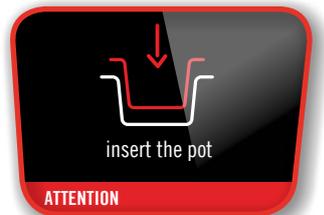
MANTIENI CALDO



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "mantieni caldo"



ATTENTION

Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



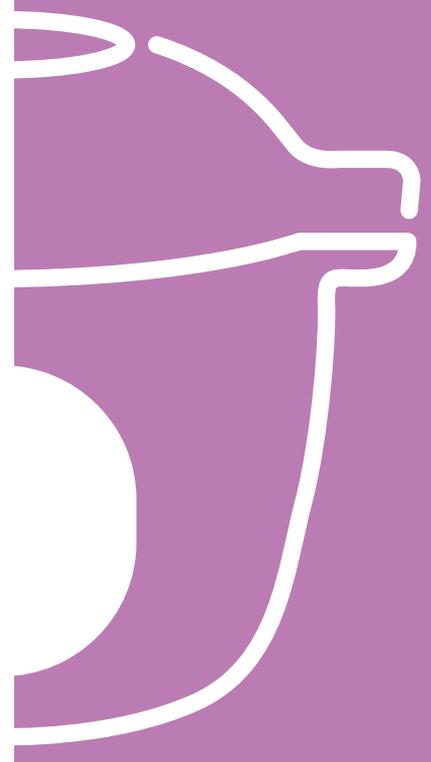
La modalità Mantieni caldo è iniziata



Per interrompere la modalità Mantieni caldo, premere il pulsante Indietro e selezionare "sì"

Nota: il mantenimento in caldo inizia e il tempo aumenta.

ANTIPASTI



Capesante al vino bianco



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· San Valentino
· Natale

Ingredienti:

- 12 o 16 capesante grandi
- 20 g di burro
- 400 g di porri, le parti bianche lavate e tagliate a dadini di 5 mm
- 160 g di zucca gialla pelata e tagliata a cubetti di 5 mm
- 100 ml di Chablis (o altro vino bianco)
- 2 pizzichi di peperoncino di Espelette
- 3 cucchiaini di panna da cucina intera
- 2 pizzichi di pimento
- Sale, pepe

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Lavare i porri e tagliare la parte bianca a dadini di 5 mm
3. Salare le capesante. Mettere il burro nella pentola
4. Rosolare le capesante 1 minuto per lato. Togliere dalla pentola. Aggiungere le verdure. Lasciar cuocere lentamente per 2 minuti
5. Sfumare con il vino. Aggiungere pimento e peperoncino. Salare e pepare
6. Cottura a pressione per 5 minuti
7. Aggiungere la panna. Disporre le capesante sulle verdure e lasciarle per 1 minuto
8. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Crema di broccoli



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



Inverno

Ingredienti:

- 800 g di broccoli, lavati e tagliati a pezzi
- 100 g di patate, pelate e tagliate a cubetti
- 180 ml di acqua
- 4 formaggini
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Pelare le patate e tagliarle a cubetti
3. Mettere tutti gli ingredienti nella pentola
4. Cottura a pressione per 5 minuti
5. Frullare per 1 minuto
6. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Fregola di mare



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· San Valentino
· Compleanno

Ingredienti:

- 280 g di fregola
- 500 g di vongole fresche
- 500 g di gamberi
- 500 g di seppie
- 300 ml di vino bianco
- 2 rametti di prezzemolo
- 50 ml di olio evo
- Sale q.b
- Pepe q.b
- 2 spicchi d'aglio
- 1000 ml di brodo vegetale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Pulire i frutti di mare e tagliare le seppie se di grandi dimensioni
3. Sgusciare i gamberi
4. Tritare prezzemolo e aglio
5. Rosolare in olio l'aglio e i frutti di mare
6. Sfumare con il vino bianco e aggiungere la fregola
7. Mescolare con cura ed aggiungere il brodo vegetale
8. Cottura a pressione per 5 minuti
9. Mescolare se necessario
10. Far ridurre il brodo. Regolare di sale, pepe e prezzemolo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Frittata di cipolle



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
7 minuti



4 persone



· Primavera
· Autunno

Ingredienti:

- 4 uova
- 100 g di formaggio grattugiato
- 2 cipolle
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 200 ml di latte intero
- 30 ml di olio evo
- Sale q.b
- Pepe q.b

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Affettare le cipolle, tritare il prezzemolo
3. Sbattere le uova con il formaggio, sale, pepe, olio, latte, prezzemolo e cipolle
4. Adagiare nel cestello ricoperto di carta forno il composto di uova
5. Aggiungere 200 ml di acqua nella pentola del Cookeo
6. Mettere il cestello vapore nel Cookeo
7. Cottura a pressione per 7 minuti
8. Servire calda o fredda

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Gamberetti al pomodoro



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
1 minuto



4 persone



· Estate
· Primavera

Ingredienti:

- 2 pomodori lavati e tagliati a pezzi
- 120 g di gamberetti
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 peperoncino
- Sale
- Crostini

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere tutti gli ingredienti nel Cookeo
3. Cottura a pressione per 1 minuto
4. Servire su crostini

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Insalata di patate



Preparazione:
20 minuti



Cottura:
4 minuti



4 persone



· Feste bambini
· Inverno

Ingredienti:

- 4 patate rosse
- 8 cucchiari di maionese vegetale
- 8 steli di erba cipollina
- Sale qb
- Pepe bianco qb

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Pelare le patate, tagliarle a cubetti e lavarle molto bene in acqua fredda
3. Tagliare a pezzettini l'erba cipollina
4. Posizionare le patate nel cestello vapore
5. Aggiungere l'acqua nella pentola
6. Cottura a pressione per 4 minuti
7. Fine cottura, mettere le patate in acqua salata e ghiaccio
8. Condire con olio, sale, pepe, maionese e cipollina

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Minestrone verde



Preparazione:
7 minuti



Cottura:
2 minuti



4 persone



· Autunno
· Inverno

Ingredienti:

- 30 g di pasta, formato piccolo
- 100 g di cime di broccoli lavate
- 12 punte di asparagi, lavate, sbucciate e tagliate a pezzetti
- 50 g di fagiolini, lavati e tagliati a pezzetti
- 100 g di piselli (freschi o surgelati)
- 100 g di cipolla, sbucciata e finemente tritata
- 2 spicchi di aglio, sbucciati e tritati
- 10 foglie di basilico fresco, lavate e tagliate finemente
- 800 ml di brodo vegetale (o acqua)
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato fresco

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Mettere tutti gli ingredienti nella pentola, tranne il parmigiano. Pepare e, se necessario, salare.
3. Cottura a pressione per 2 minuti.
4. Impiattare. Guarnire con il parmigiano.

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Peperonata



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· Feste con amici
· Primavera

Ingredienti:

- 700 g di peperoni puliti
- 1 scalogno sbucciato e tagliato a fette
- 100 ml di acqua
- 1 pomodoro pelato
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere l'olio, gli scalogni, i pomodori e i peperoni
3. Rosolare per 1 minuto
4. Salare e versare l'acqua
5. Cottura a pressione per 5 minuti
6. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Tortini di zucchine



Preparazione:
3 minuti



Cottura:
10 minuti



4 persone



· Natale
· Compleanno

Ingredienti:

- 2 zucchine cotte tagliate a dadini
- 4 uova
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di latte
- 4 stampini imburrati
- 200 ml di acqua
- Origano
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Nella pentola versare l'acqua.
In una terrina mescolare gli altri ingredienti.
Versare in stampini
3. Mettere gli stampini nel cestello vapore e posizionarlo nella pentola
4. Cottura a pressione per 10 minuti
5. Sformare e servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Zucchine e gamberetti



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
1 minuto



4 persone



· Natale
· Estate

Ingredienti:

- 100 g di zucchine pulite e tagliate a pezzi
- 100 g di gamberetti surgelati
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 ml di acqua
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Inserire l'olio e le zucchine. Mescolare
3. Unire i gamberetti e rosolare per 1 minuto
4. Aggiungere l'acqua e il sale
5. Cottura a pressione per 1 minuto
6. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

PRIMI



Carbonara di zucchine



Preparazione:
20 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



• Estate
• Feste con amici

Ingredienti:

- 300 g di pasta tipo calamarata
- 250 g di zucchine
- 12 Fiori di zuccina
- 4 Tuorli d'uovo
- 40 g di grana padano
- 40 g di pecorino romano
- 60 ml di olio extra vergine d'oliva
- 600 ml di acqua
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tagliare le zucchine e i fiori a rondelle sottili, mescolare in un contenitore i tuorli e i formaggi grattugiati con una macinata di pepe
3. Rosolare con olio le zucchine e i fiori
4. Aggiungere la pasta e l'acqua salata
5. Cottura a pressione per 5 minuti
6. Scolare la pasta, aggiungere il composto di uova e formaggio e mescolare

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Gnocchi al sugo di pomodoro



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
7 minuti



4 persone



• Festa del papà/mamma
• Feste con amici

Ingredienti:

- 8 gnocchi da 40 g
- 1 cipolla, sbucciata e finemente tritata
- 400 g di passata o polpa di pomodoro
- 8 pezzi di pomodori secchi (opzionali), tagliati a striscioline
- 2 carote, pelate e tagliate in 4 per lungo, poi a fettine
- 1 mazzetto di odori
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiai di olio
- 100 ml di acqua

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Sbucciare e tritare finemente la cipolla
3. Versare l'olio nella pentola
4. Far ammorbidire la cipolla per qualche minuto. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne gli gnocchi. Salare e pepare. Mescolare. Far ammorbidire
5. Aggiungere gli gnocchi
6. Cottura a pressione per 7 minuti
7. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Hamburger di salmone



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
2 minuti



4 persone



· Compleanno
· Feste bambini

Ingredienti:

- 300 g di patate lesse
- 300 g trancio di salmone
- 3 steli di erba cipollina
- 6 foglie menta
- 40 ml di olio evo
- 2 cucchiaini di maionese
- 2 cucchiaini di yogurt greco bianco naturale
- 4 pezzi panini ai cereali
- Scorza limone q.b
- 70 ml di acqua

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tritare le patate e il salmone.
Unirli alle erbe aromatiche
3. Formare delle polpette piatte
Aggiustare di sale e pepe
4. Mescolare maionese, yogurt e menta
5. Rosolare in olio gli hamburger su ogni lato
6. Aggiungere l'acqua
7. Cottura a pressione per 2 minuti
8. Comporre il panino mettendo a piacere maionese, lattuga, cetrioli, pomodoro e altri ingredienti a scelta

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Lasagne alla bolognese



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



• Compleanno
• Feste con amici

Ingredienti:

- 200 g di salsa ragu di carne
- 200 g di besciamella
- 80 g di mozzarella
- Sale q.b
- Pepe q.b
- 60 g di grana padano
- Latte q.b
- 6 sfoglie per lasagna

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. In una terrina comporre gli strati con mozzarella, salsa ragù e besciamella
3. Terminare la lasagna mettendo il grana
4. Aggiungere nel Cookeo 200 ml di acqua
5. Inserire il cestello vapore e adagiare la terrina contenente la lasagna
6. Cottura a pressione per 5 minuti
7. Servire spolverando di formaggio grattugiato

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Pici con pesto



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
8 minuti



4 persone



· Compleanno
· San valentino

Ingredienti:

- 400 g di picci
- 700 ml di acqua
- 140 g di pesto
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere i picci, l'acqua, il sale. Mescolare bene
3. Cottura a pressione per 8 minuti
4. Condire con il pesto e un filo di olio
Mescolare bene e servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Ravioli ai funghi



Preparazione:
20 minuti



Cottura:
2 minuti



4 persone



· Compleanno
· Autunno

Ingredienti:

- 500 g di ravioli ai funghi congelati
- 4 funghi porcini
- 60 g di burro
- 600 g di panna da cucina
- Sale e pepe qb
- Mezzo cucchiaino di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml di vino bianco

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Pulire l'aglio e i funghi
3. Rosolare nel burro l'aglio ed i funghi.
Sfumare con il vino. Aggiustare di sale e pepe
4. Aggiungere poca acqua. Aggiungere i ravioli
5. Cottura a pressione per 2 minuti
6. Se occorre ridurre la salsa. Aggiungere la panna
7. Servire decorando con prezzemolo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Risotto al tartufo



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
6 minuti



4 persone



· San Valentino
· Autunno

Ingredienti:

- 320 g di riso carnaroli
- 20 lamelle di tartufo nero
- 120 g di burro
- 50 g di formaggio grana
- 700 ml di brodo vegetale
- 70 g di fontina a cubetti
- 1 scalogno
- 120 ml di vino bianco
- Sale qb
- Pepe qb

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tritare lo scalogno
3. Rosolare in metà burro lo scalogno, unire il riso e sfumare con il vino aggiungendo qualche lamella di tartufo
4. Aggiungere il brodo
5. Cottura a pressione per 6 minuti
6. Unire il burro e il formaggio e mescolare. Servire con lamelle di tartufo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Risotto alla milanese



Preparazione:
7 minuti



Cottura:
6 minuti



4 persone



· Natale,
· San Valentino

Ingredienti:

- 60 g di burro
- 40 g di cipolla affettata
- 350 g di riso Carnaroli
- 850 ml di brodo
- 1 bustina di zafferano
- 1 midollino
- Parmigiano grattugiato
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Inserire metà burro, la cipolla, il midollino, il riso e mescolare
3. Tostare mescolando per 1 minuto
4. Aggiungere l'acqua, il sale lo zafferano e mescolare
5. Cottura a pressione per 6 minuti
6. Cospargere col burro rimasto e il parmigiano

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Risotto gamberetti e zucchine



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
6 minuti



4 persone



· Autunno
· Primavera

Ingredienti:

- 320 g di riso carnaroli
- 800 ml di brodo vegetale
- 1 scalogno
- 160 ml di vino bianco aromatico
- 60 g di burro
- 2 piccole zucchine
- 16 gamberi
- Olio evo qb
- 2 cucchiaini di prezzemolo

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tritare lo scalogno, sgusciare i gamberi
3. Tritare il prezzemolo e tagliare a cubetti le zucchine
4. Rosolare lo scalogno nel burro per 1 minuto
5. Aggiungere il riso tostarlo per 1 minuto,
6. Aggiungere zucchine e gamberi sfumare con il vino
7. Aggiungere il brodo
8. Cottura a pressione per 6 minuti
9. Mantecare con olio evo e aggiungere il prezzemolo
10. Regolare se necessario di sale e pepe

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Tortelli in brodo



Preparazione:
1 minuto



Cottura:
3 minuti



4 persone



· Natale
· Capodanno

Ingredienti:

- 1 L di brodo di carne
- 125 g di tortelli di carne e verdure

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere tutti gli ingredienti nella pentola
3. Cottura a pressione per 3 minuti
4. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

SECONDI



Arrosto di maiale con ananas



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
13 minuti



4 persone



· Festa del papà/mamma
· Natale

Ingredienti:

- 600 g di carne di maiale
- 200 g di ananas in pezzi, in latta
- 100 ml di sciroppo di ananas (dalla latta)
- 70 ml di vino bianco
- 1 cipolla, pelata e affettata sottilmente
- 100 ml di acqua o brodo di pollo o brodo di vitello
- Sale e pepe

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Versare l'olio nella pentola
3. Aggiungere la carne con la cipolla attorno
4. Rosolare leggermente su tutti i lati
5. Aggiungere il vino. Mescolare
6. Aggiungere gli ingredienti rimanenti
7. Condire con sale e pepe
8. Cottura a pressione per 13 minuti
9. Lasciar riposare per 4 minuti nel cookeo
10. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Arrosto di manzo



Preparazione:
1h 30 minuti



Cottura:
40 minuti



4 persone



· Festa del papà/mamma
· Natale

Ingredienti:

- 800 g noce di manzo legata
- Olio evo qb
- 100 ml di vino bianco o rosso secco
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie salvia
- 2 foglie di alloro
- Sale qb
- 1 cipolla
- 4 spicchi d'aglio
- 40 g di farina

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Affettare la cipolla e schiacciare l'aglio
3. Cospargere la carne con il sale e pepe
4. Rosolare in olio su tutti i lati il manzo
5. Aggiungere cipolla aglio e erbe aromatiche e sfumare con il vino
6. Aggiungere se necessario 50 ml di brodo
7. Cottura a pressione per 40 minuti
8. Far raffreddare, tagliare a fettine e condire con la salsa di cottura

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Costine di agnello



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
4 minuti



4 persone



· Feste con amici
· Pasqua

Ingredienti:

- 400 g di costine di agnello
- 1 spicchio di aglio sbucciato
- 140 ml di acqua
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Rosmarino
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Inserire olio, aglio, rosmarino e agnello nel Cookeo
3. Girare la carne e rosolare per 1 minuto
4. Aggiungere l'acqua e il sale
5. Cottura a pressione per 4 minuti
6. Servire subito

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Cozze in vino bianco



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
3 minuti



4 persone



· San Valentino
· Estate

Ingredienti:

- 1,2 kg di cozze fresche
- 150 g di cipolle tritate
- 200 ml di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Risciacquare le cozze sotto l'acqua, sfregarle ed eliminare eventuali residui di filamenti.
Scartare eventuali gusci rotti o aperti
3. Mettere le cozze pulite nella pentola.
4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti
5. Cottura a pressione per 3 minuti
6. Scartare le cozze non completamente aperte
7. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Polpette al sugo



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
4 minuti



4 persone



· Feste bambini
· Compleanno

Ingredienti:

- 16 polpette di maiale
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio sbucciato
- 140 ml di passata di pomodoro
- 120 ml di acqua
- Origano tritato
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere l'aglio, l'olio e le polpette nel Cookeo. Girarle ogni tanto
3. Rosolare per 1 minuto
4. Aggiungere la passata, il sale e l'acqua
5. Cottura a pressione per 4 minuti
6. Aggiungere l'origano, e servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Polpette di pesce



Preparazione:
20 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· Feste bambini
· Compleanno

Ingredienti:

- 200 g di platessa
- 200 g di rana pescatrice
- 1 patata lessa
- 4 steli di prezzemolo
- 2 cucchiaini di pane pesto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di sale
- Pepe qb
- 400 g di pomodorini datterino
- 1 cucchiaio di olive taggiasche
- 5 cucchiaini di olio evo

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tritare i pesci con la patata ed unire erbe aromatiche, pane pesto e aglio tritato
3. Aggiungere sale e pepe a piacere.
4. Formare le polpette
5. Rosolare in olio le polpette
6. Aggiungere i pomodorini e le olive
7. Mescolare bene
8. Aggiungere l'acqua se necessario
9. Cottura a pressione per 5 minuti

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Roast beef



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
6 minuti



4 persone



· Compleanno
· San Valentino

Ingredienti:

- 700 g di noce di manzo
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spruzzo di vino rosso
- 70 ml di acqua
- Sale
- Rosmarino

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Mettere l'olio, il rosmarino e la carne nel Cookeo. Girare ogni tanto. Salare
3. Versare il vino e rosolare per 1 minuto.
4. Aggiungere l'acqua
5. Cottura a pressione per 6 minuti
6. Servire caldo oppure freddo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Salmone pistacchi ed erbe



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
4 minuti



4 persone



· Estate
· Primavera

Ingredienti:

- 600 g di filetto di salmone
- 75 g di pistacchi sgusciati
- 60 g di burro
- 150 ml di vino bianco
- 30 foglie di erbe aromatiche miste
- Sale qb
- Pepe qb

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tostare i pistacchi sgusciati e tritarli con le erbe aromatiche
3. Rosolare nel burro il salmone salando e pepando, poi cospargere con il trito di pistacchi ed erbe e sfumare con il vino
4. Cottura a pressione per 4 minuti
5. Servire con delle patate cotte al vapore

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Spadellata di verdure



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
3 minuti



4 persone



· Natale
· Feste bambini

Ingredienti:

- Mezzo cipollotto pulito e tagliato a pezzi
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 160 g di cicoria lavata e tagliata a pezzi
- 200 g di carote pelate e tagliate a pezzi
- 200 g di patate sbucciate e tagliate a pezzi
- 130 g di fagiolini lavati e spuntati
- 1 noce di burro
- 100 ml di acqua
- Sale

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Inserire tutti gli ingredienti tranne l'acqua e il burro nel Cookeo. Mescolare
3. Rosolare per 1 minuto
4. Aggiungere il burro e l'acqua
5. Cottura a pressione per 3 minuti
6. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Vitello aromi e pepe verde



Preparazione:
45 minuti



Cottura:
30 minuti



4 persone



· San Valentino
· Natale

Ingredienti:

- 800 g di vitello in pezzo unico
- 1 scalogno
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto aromatico
- 50 ml di rum scuro
- 2 cucchiaini di pepe verde in grani
- 200 ml di panna da cucina
- Pepe qb
- Sale qb

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Cospargere la carne con olio sale e pepe
3. Rosolare in olio la carne con aglio, scalogno e mazzetto aromatico
4. Sfumare con il vino e il distillato
5. Cottura a pressione per 30 minuti
6. Aggiungere la panna e servire la carne in fette sottili

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

13700
bocci



Albicocche agli amaretti



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
3 minuti



4 persone



· Natale
· Festa bambini

Ingredienti:

- 8 albicocche
- 40 g di burro fuso
- 20 g di biscotti amaretti
- 30 g biscotti tipo digestive
- 8 nocciole tostate
- Zucchero a velo q.b
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tagliare le albicocche a metà per la lunghezza
3. Togliere il nocciolo, tritare i biscotti e unirli a burro, cacao e nocciole.
4. Farcire le albicocche e adagiarle nel cestello vapore foderato di carta forno
5. Aggiungere l'acqua nella pentola e adagiare il cestello con le albicocche rivolte verso l'alto
6. Cottura a pressione per 3 minuti
7. Servire calde o fredde
8. Accompagnare con yogurt e miele

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Budino al caramello



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
22 minuti



4 persone



· Compleanno
· San Valentino

Ingredienti:

- 300 ml di latte caldo
- 150 ml di salsa mou (dulce de leche)
- 1 uovo grande sbattuto
- 375 ml di acqua

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Imburrare un piatto con 2, 4 o 6 coppe.
3. Unire latte caldo e salsa mou e frullare l'uovo sbattuto.
4. Porre il composto delle coppe e posizionarle nel piatto coperte con una pellicola
3. Versare 1 tazza e mezza (375 ml) di acqua nella pentola. Posizionare il piatto di crema nel cestello vapore e mettere nella pentola
4. Cottura a pressione per 22 minuti
5. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente prima di servire. Servire freddo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Cheesecake ai lamponi



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
20 minuti



4 persone



· Compleanno
· Festa bambini

Ingredienti:

- 120 g di biscotti digestive
- 60 g di burro
- 100 g di panna
- 2 Uova intere
- 250 g di ricotta
- 70 g di zucchero a velo
- 30 g di farina 00
- 1 scorza di limone
- 250 g di lamponi

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Tritare i biscotti con il burro fuso e creare il fondo della torta su carta forno
3. Amalgamare il resto degli ingredienti
4. Unire il composto, versarlo nel cestello vapore e inserirlo nel Cookeo
5. Cottura a pressione per 20 minuti
6. Raffreddare la torta per 4 ore, frullare i lamponi per decorare la torta

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Cioccolato e pere



Preparazione:
3 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· Compleanno
· Festa bambini

Ingredienti:

- 2 pere lavate, pulite e tagliate a metà
- 100 g di cioccolato a pezzettini
- 200 ml di acqua
- 3 cucchiaini di zucchero

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Versare l'acqua nella pentola
3. Mettere nel cestello vapore le pere con la parte tagliata verso l'alto
3. Cospargere con zucchero e pezzi di cioccolato
4. Cottura a pressione per 5 minuti
5. Servire

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Composta di mele



Preparazione:
2 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· Festa bambini
· Autunno

Ingredienti:

- 400 g di mele pulite e tagliate a pezzi piccoli
- 60 g di zucchero
- 100 ml di acqua
- Succo di limone

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Inserire le mele, lo zucchero, il succo di limone e l'acqua nel Cookeo
3. Cottura a pressione per 5 minuti
4. Schiacciare le mele con la forchetta.
5. Conservare in vasetti sterilizzati

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Fichi caramellati



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
3 minuti



4 persone



· Natale
· Compleanno

Ingredienti:

- 12 fichi
- 160 g zucchero di canna
- 60 g di burro
- 2 succhi di limone
- 1 stecca di cannella
- 1 bacca di vaniglia

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Lavare e tagliare a metà i fichi
3. Sciogliere lo zucchero con il burro.
4. Aggiungere il succo di limone, la vaniglia, la cannella e i fichi
4. Cottura a pressione per 3 minuti
5. Servire caldo. Accompagnare eventualmente con gelato

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Mele ripiene



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· Natale
· San Valentino

Ingredienti:

- 4 mele
- 160 g di cioccolato fondente
- 6 gherigli di noce
- 20 pinoli
- 6 mandorle
- 60 g di biscotti tipo digestive
- 60 g di miele
- 4 albicocche secche
- 4 fichi secchi

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Lavare le mele, tagliare la parte superiore e scavarle.
3. Tritare biscotti, frutta secca e cioccolato
4. Utilizzare parte scarto delle mele e unire al trito
5. Aggiungere acqua nel Cookeo
6. Mettere le mele nel cestello a vapore
7. Cottura a pressione per 5 minuti
8. Servire caldo. Accompagnare eventualmente con gelato alla crema e una spolverata di cannella

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Pesche sciropate



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
3 minuti



4 persone



· Estate
· Primavera

Ingredienti:

- 4 pesche
- 400 g di zucchero
- 900 ml di acqua
- 1 limone

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Pelare le pesche e dividerle a metà oppure in quarti
3. Far bollire per 4 minuti acqua, zucchero e succo di limone
4. Inserire le pesche
5. Cottura a pressione per 3 minuti
6. Servire le pesche con gelato, conservare la frutta in barattoli di vetro

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Tortino di nocciole



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
5 minuti



4 persone



· San Valentino
· Compleanno

Ingredienti:

- 150 g di cioccolato gianduia
- 80 g di burro
- 60 g di farina
- 40 g di zucchero
- 1 uovo
- 10 nocciole
- 200 ml di zabaione

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Sciogliere burro e cioccolato con una frusta, amalgamarli insieme alle uova, farina, nocciole e zucchero
3. Versare in stampini di alluminio, riporli nel cestello vapore ed inserirlo nel Cookeo con 200 ml di acqua
4. Cottura a pressione per 5 minuti
5. Sformare i tortini caldi e accompagnarli con zabaione

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

Tortino vaniglia e cioccolato



Preparazione:
15 minuti



Cottura:
18 minuti



4 persone



· Compleanno
· Festa bambini

Ingredienti:

- 1 uovo e 1/3 di medie dimensioni
- 66 g di zucchero
- 30 ml di olio
- 66 g di yogurt naturale
- 70 g di farina per pasta 00 o farina bianca forte setacciata
- 2 g di lievito in polvere
- 2/3 di un cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini rasi di cacao in polvere

Procedimento:

1. Preparare gli ingredienti
2. Unire le uova, lo zucchero e la vaniglia.
3. Aggiungere olio, yogurt, farina e lievito in polvere
4. Incorporare il cacao in metà del composto
5. Versare i due composti alternati nei vasetti, coprire con i coperchi e mettere nella pentola con 200 ml di acqua
6. Cottura a pressione per 18 minuti
7. Servire il dolce caldo o freddo

Ricetta realizzabile con:



Cookeo, Cookeo +

Buon appetito!

BUON APPETITO!



App Cookeo



moulinexitalia



moulinex.italia

www.moulinex.it/cookeo