

Moulinex[®]
cuisine companion



I classici della **CUCINA ITALIANA**

interpretati da

Moulinex[®]
cuisine companion

GUIDA ALLA LETTURA DEL RICETTARIO



Avere un aiuto cuoco è davvero molto utile e cuisine companion è l'ideale.

Quando nella ricetta è indicata la modalità manuale i comandi vanno impostati tramite i PULSANTI PIÙ E MENO



il TEMPO

la TEMPERATURA

la VELOCITÀ
che può anche essere
pulse o turbo

A volte, invece, è sufficiente usare uno dei seguenti programmi automatici (anche con questi è possibile comunque modificare alcune delle variabili impostate) per:



sauce
(le salse)



soup
(le zuppe)



slow cook
(la cottura lenta)



steam
(la cottura a vapore)



pastry
(gli impasti)



dessert
(i dolci)

Nelle ricette sono indicati anche gli accessori necessari alla preparazione dei piatti



lama ultrablade



accessorio per mescolare



accessorio sbattitore



lama per impastare



cestello vapore

Nel libro troverete le ricette suddivise nelle seguenti sezioni contraddistinte da colori:

- le **PREPARAZIONI** di base
- le **BEVANDE**
- gli **ANTIPASTI**
- i **PRIMI** piatti
- i **SECONDI** piatti
- i **CONTORNI**
- i **DOLCI**
- le pappe per **BAMBINI**
- i piatti senza **GLUTINE**

Ogni ricetta è corredata da una fotografia del piatto realizzato.



CROCCHETTE DI PATATE

PER 4 PERSONE
 • 1 kg di patate
 • 700 ml di acqua
 • 4 uova
 • 100 g di parmigiano grattugiato
 • sale e pepe
 • 200 g di pangrattato (vedi pagina 93)
 • olio di semi di girasole

Lavare le patate e metterle nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente e avviare il programma **steam** per **30 minuti**. Qualora fossero ancora dure riavviare il programma per **altri 30 minuti**. Gettare l'acqua rimasta, inserire la **lama per impastare** e, dopo averle sbucciate, mettere le patate all'interno del recipiente. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 7** in modo da ottenere una purea omogenea. Unire le uova, il parmigiano, una presa di sale e un pizzico di pepe. Amalgamare per **30 secondi** con **velocità 7**. Una volta raffreddato il composto formare dei piccoli cilindri da impastare con il pangrattato. Friggere in una piccola pentola dai bordi alti, con abbondante olio bollente, poche alla volta fin quando la crosticina esterna risulterà leggermente dorata. Scolare l'olio in eccesso su carta assorbente prima di servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI

92 | Moulinex

Vengono indicati, tramite simboli, i programmi e gli accessori che servono per preparare le pietanze.

In alcune ricette vengono riportati suggerimenti o curiosità.

Vi sono rimandi ad altre ricette presenti nel volume.



FINOCCHI AL PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE
 • 4 finocchi
 • sale
 • 200 ml di acqua
 • 250 ml di latte
 • 70 g di parmigiano grattugiato
 • 15 g di farina
 • noce moscata
 • 100 g di prosciutto cotto a cubetti

Lavare i finocchi, tagliarli a fette sottili e metterli nel **cestello vapore**. Aggiustare di sale. Versare nel recipiente l'acqua, posizionare il cestello vapore e cuocere con il programma **steam** per **35 minuti**. Gettare l'acqua di cottura dal recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore** e versare il latte, il parmigiano, la farina, una presa di sale e un pizzico di noce moscata. Cuocere per **5 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Versare la salsa ottenuta sui finocchi. Aggiungere i cubetti di prosciutto e mettere la teglia a gratinare nel forno preriscaldato per **30 minuti** a **180°C**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 55 MINUTI

93 | Moulinex

La fascia indica la difficoltà e i tempi della preparazione. Le ricette possono essere facili, medie o complesse. I tempi non comprendono il riposo e il raffreddamento. Si tratta comunque di minutaggi indicativi in quanto per alcune cotture le tempistiche dipendono un po' anche dal gusto: c'è chi preferisce le pietanze al dente o al sangue, chi più cotte.

Nel testo sono evidenziati in grassetto gli accessori, i programmi da usare, i tempi, la temperatura e la velocità da impostare.



le **PREPARAZIONI**
di base

ALBUMI A NEVE

- 4 albumi



Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio sbattitore**, gli albumi e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**.

Se non fossero ancora ben fermi continuare a sbattere per alcuni minuti. Al massimo si possono montare insieme 7 albumi.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 8 MINUTI

BRODO VEGETALE

PER 4 PERSONE

- 1 gambo di sedano
- 1 pomodoro
- 1 carota
- 1 patata
- 1 l di acqua
- sale



Pulire la costa di sedano, lavare il pomodoro, sbucciare la carota e la patata, tagliarli grossolanamente. Versare le verdure e l'acqua nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**.

Condire con il sale e avviare il programma **slow cook**

P2 per 30 minuti a **95°C**. Filtrarlo e servirlo caldo.

SUGGERIMENTI

Variare la quantità di verdure a seconda dei propri gusti. Usare questo brodo per preparare i risotti.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

GLASSA REALE

- 150 g di zucchero
- 1 albume
- qualche goccia di succo di limone



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, lo zucchero e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità turbo**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Unire l'albume, il succo di limone e mescolare per **40 secondi** con **velocità 6**.

SUGGERIMENTI

Usare la glassa reale sulla superficie di torte, biscotti e cupcakes.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

LIEVITO MADRE

- 100 ml di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di miele
- 200 g di farina di tipo 0



Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il miele e la farina, e avviare il programma **pastry P1** per **30 secondi**. Togliere la pasta ottenuta, sistemarla in una ciotola di ceramica e ricoprirla con della pellicola trasparente per alimenti. Sistemare la ciotola in un ambiente chiuso fresco. Lasciare lievitare per 48 ore. Riprendere l'impasto, pesarlo e aggiungere lo stesso peso di farina e metà peso di acqua (ad esem-

pio se la pasta pesa 200 grammi vanno aggiunti 200 grammi di farina e 100 millilitri di acqua). Riavviare il programma **pastry P1** per **2 minuti**. Rimettere a lievitare per 48 ore. Ripetere questa procedura a distanza di un giorno e poi a distanza di 3 giorni finché la pasta madre sia abbastanza matura per essere usata.

DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

PANGRATTATO

- 100 g di pane secco



Tagliare il pane secco a tocchetti, metterli nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, e grattugiare per **1 minuto** con **velocità 12**.



SUGGERIMENTI

Per ottenere un trito più fine ripetere l'operazione. Conservare in un barattolo di vetro ben chiuso.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

PASTA FILLO

- 50 ml di acqua
- 1 pizzico di sale
- 50 g di burro
- 250 g di farina di tipo 0
- 1 uovo



Versare l'acqua nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**. Aggiungere il sale, il burro e mescolare per **1 minuto** a **70°C** con **velocità 1**.

Unire la farina e l'uovo e avviare il programma **pastry P1** per **1 minuto**. Togliere l'impasto, metterlo a riposare per 20 minuti, coperto con la pellicola traspa-



rente. Stendere poi la pasta in sfoglie sottili.

SUGGERIMENTI

Si può cuocere in forno o friggerla per preparare, ad esempio, degli involtini. È utilizzata sia nella preparazione di dolci sia di piatti salati.

DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

PASTA FRESCA SENZA UOVO

- 200 g di farina di tipo 0
- 50 g di semola
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 140 ml di acqua a temperatura ambiente



Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Nel frattempo controllare dal foro se c'è necessità di aggiungere altra acqua. Formata una palla, lasciare riposare la pasta per 30 minuti, poi

stenderla e tagliarla nel formato desiderato. Cospargerla bene con la farina e lasciarla asciugare.

SUGGERIMENTI

Conservare separata da fogli di carta oleata.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

PASTA SABLÉ

- 300 g di farina
- 200 g di burro
- 100 g di zucchero a velo (vedi pagina 15)
- 3 tuorli
- 1 pizzico di sale



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Formata una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporla in frigorifero per 30 minuti. Stenderla poi con il mattarello.

SUGGERIMENTI

La pasta sablé è una frolla fine molto friabile, adatta alla preparazione in particolare di biscotti, crostate e piccola pasticceria.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

PASTA SFOGLIA

- 200 g di burro
- 200 g di farina
- 10 g di sale
- 20 ml di acqua fredda



Inserire nel recipiente la **lama per impastare**. Versarvi il burro, che deve essere molto freddo, la farina, il sale e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere l'acqua fredda dal foro del coperchio e mescolare per **1 minuto** con **velocità 7**. Stendere l'impasto ottenuto dando una forma rettan-

golare alla pasta e ripiegarla in tre strati, sovrappo-
nendoli. Mettere in frigorifero per 15 minuti e reinse-
rire il preparato nel recipiente. Impastare per **30 se-
condi** con **velocità 7**.
Ripetere il procedimento tre volte per ottenere la
giusta friabilità della sfoglia.

DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

SALE AROMATIZZATO

- 5 g di rosmarino
- 5 g di timo
- 5 g di salvia
- 5 g di prezzemolo
- 200 g di sale grosso



Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare** inserita, il rosmarino, il timo, la salvia e il prezzemolo dopo averli sciacquati e ben asciugati con della carta assorbente da cucina. Aggiungere il sale e tritare per **2 minuti** con **velocità 12**.
Se il trito non risultasse della finezza desiderata ri-

petere l'operazione dopo essersi aiutati con la spa-
tola a riunire il composto sul fondo del recipiente.

SUGGERIMENTI

Questo sale insaporisce qualsiasi tipo di piatto dagli
arrosti al pesce, alle insalate fresche.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

SALSA ROSA

- 60 ml di panna fresca
- 230 g di maionese
- 80 g di ketchup
- 1 cucchiaino di worcestershire
- 30 ml di cognac



Versare nel recipiente la panna con l'**accessorio sbat-
titore** e montare per **2 minuti** con **velocità 7**. Metter-
la da parte. Inserire nel recipiente la maionese, il
ketchup, la worcestershire, il cognac e mescolare per
30 secondi con **velocità 3**.

Unire la panna montata e amalgamare per **30 secon-
di** con **velocità 2**.
Trasferire in una ciotola, coprire con della pellicola
trasparente e conservarla in frigorifero. La salsa può
accompagnare pesce e verdure cotte al vapore.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

SALSA VERDE

- 700 ml di acqua
- 2 uova
- 80 g di mollica di pane
- 50 ml di aceto di vino
- 100 g di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di capperi
- 3 acciughe sott'olio
- 100 ml di olio extravergine d'oliva



Mettere nel recipiente l'acqua e portarla a ebollizione
per **7 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Posizionare il
cestello vapore con dentro le uova e farle cuocere col
programma **steam** per **15 minuti**. Metterle da parte.

Bagnare la mollica con l'aceto. Svuotare il recipiente
e inserire la **lama ultrablade**, il prezzemolo sciacqua-
to e l'aglio sbucciato. Tritare per **30 secondi** con **velo-
cità turbo**. Aggiungere i capperi, le acciughe, la mol-
lica strizzata, le uova sode sgusciate e mescolare per
20 secondi con **velocità 5**. Unire l'olio dal foro e amal-
gamare per **10 secondi** con **velocità 2**. Rimettere il
tappo e tritare ancora per **20 secondi** con **velocità 5**.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI

TRITO DI CARNE

- petti di pollo o tacchino
- polpa di vitello o manzo



Tagliare in piccole parti la carne. Inserire nel recipiente tre pezzetti per volta e, con la **lama ultrablade**, tritare per **4 secondi** con **velocità 12**. Prima di inserire altra carne togliere sempre quella macinata in precedenza.

SUGGERIMENTI

Usare il trito di carne per tartare, ragù, ripieni per pasta all'uovo, hamburger, polpette.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

TRITO PER GRATIN

- erbe aromatiche a piacere
- aglio
- mollica di pane



Sciacquare le erbe e sbucciare l'aglio. Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, tutti gli ingredienti e tritare per **15 secondi** con **velocità 7**.

SUGGERIMENTI

È ottimo su verdure miste cotte al forno, su filetti di pesce o su pomodorini cucinati sotto il grill.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

TRITO PER SOFFRITTO

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano



Sbucciare la cipolla e pelare la carota. Pulire il sedano e tagliarlo a pezzi grossi. Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, tutte le verdure e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**.

SUGGERIMENTI

Il trito ottenuto si può surgelare nei contenitori per il ghiaccio creando cubetti monodose per soffritti.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

ZUCCHERO A VELO

- 150 g di zucchero
- 70 g di amido di mais
- 1 bustina di vanillina



Inserire nel recipiente con la **lama per impastare** lo zucchero, l'amido di mais e la bustina di vanillina e tritare per **2 minuti** con **velocità turbo**. Aspettare qualche minuto prima di aprire il coperchio in modo che la polvere di zucchero si adagi sul fondo.

Conservare in un barattolo di vetro o in una latta.

SUGGERIMENTI

Volendo è possibile ottenere lo zucchero a velo puro anche senza l'utilizzo dell'amido di mais.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

le BEVANDE

~~MAX~~
2.5L

SWISS
0.7L

APERITIVO TROPICALE

PER 4 PERSONE

- 100 g di cocco fresco a pezzi
- 200 ml di acqua
- 60 g di ananas
- 60 g di mango
- 30 ml di succo di limone
- 40 g di rum
- 6 cubetti di ghiaccio



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il cocco a pezzi e tritare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Con la spatola, portare la miscela verso il centro e mescolare per qualche secondo. Aggiungere l'acqua e frullare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Pulire l'ananas e il mango, e tagliarli a tocchetti. Lavare il



recipiente, inserirvi i pezzetti di ananas e di mango e unirvi il succo di limone; frullare per altri **10 secondi** con **velocità turbo**. Versare il cremoso succo tropicale in una caraffa, aggiungere il rum e i cubetti di ghiaccio. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 4** e far riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

BICERIN

PER 4 PERSONE

- 160 g di cioccolato fondente
- 500 ml di latte
- 80 g di zucchero
- 8 g di fecola di patate
- 4 tazzine di caffè
- panna montata



Tritare il cioccolato nel recipiente, con la **lama per impastare**, per **8 secondi** con **velocità 7** e metterlo da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Inserire nel recipiente il latte, lo zucchero e la fecola e avviare l'apparecchio per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere il cioccolato e mescolare



10 secondi con **velocità 3**. Versare il composto in quattro bicchieri resistenti al calore e aggiungervi il caffè zuccherato. Coprire a piacere con panna montata.

CURIOSITÀ

Bicerin in piemontese significa "bicchierino".

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

CAPPUCCINO

PER 1 PERSONA

- 125 ml di latte
- 25 ml di caffè bollente
- cacao amaro



Mettere il latte nel recipiente con l'**accessorio sbattitore** e scaldarlo per **5 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. Montarlo poi per **30 secondi** con **velocità 9**. Versare in una tazza con il caffè caldo e spolverizzare col cacao.



CURIOSITÀ

Il cappuccino è una tradizione e un'arte che ha conquistato l'Italia a partire dall'inizio del Novecento e si è diffusa poi in tutto il mondo.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 8 MINUTI

FRAPPÉ ALLA FRUTTA

PER 4 PERSONE

- 6 cubetti di ghiaccio
- 250 g di fragole
- 2 banane
- 500 ml di latte
- 80 g di zucchero



Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il ghiaccio e tritarlo per **5 secondi** con **velocità 12**. Lavare le fragole e sbucciare le banane, tagliarle gros-



solamente. Inserirle nel recipiente con il latte e lo zucchero. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 10** e per **10 secondi** con **velocità 2**.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

LATTE DI MANDORLE

PER 4 PERSONE

- 50 g di mandorle sgusciate
- 80 g di zucchero di canna
- 700 ml di acqua



Inserire nel recipiente le mandorle insieme allo zucchero e frullare, con la **lama per impastare**, per **1 minuto** con **velocità 12**. Con la spatola, portare la miscela verso il centro e mescolare per qualche secondo. Rovesciare il composto in un contenitore e tenerlo da parte. Versare l'acqua nel recipiente e scaldarla per **7 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Aggiungere il composto di mandorle preparato precedente-



mente e mescolare per **30 secondi** con **velocità 7** e poi per **1 minuto** con **velocità 10**. Versare il latte di mandorle in un contenitore e farlo raffreddare.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

LIMONATA

PER 4 PERSONE

- 100 g di zucchero
- 3 limoni non trattati
- 2 cubetti di ghiaccio
- 600 ml di acqua



Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, lo zucchero e tritare per **20 secondi** con **velocità 9**. Lavare i limoni e tagliarli a spicchi. Aggiungerli insieme al ghiaccio nel recipiente e tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Versare l'acqua e mescolare per **5 secondi** con **velocità 4**. Filtrare il succo con un colino a maglie fitte prima di servirlo.



SUGGERIMENTI

Conservare la limonata in frigorifero per un massimo di due giorni.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

LATTE DI AVENA

PER 1,5 LITRI

- 30 g di fiocchi d'avena al naturale
- 1,5 l di acqua
- 60 g di zucchero
- 1/2 bustina di vanillina
- 1/3 di bacca di vaniglia



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, i fiocchi di avena, l'acqua, lo zucchero, la vanillina e avviare l'apparecchio per **10 minuti** a **90°C** con **velocità 5**. Filtrare la miscela con un colino a maglia stretta,



unire la bacca di vaniglia e lasciare raffreddare. Una volta freddo, imbottigliare e conservare in frigorifero per un massimo di 5 giorni.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

LIQUORE DI CIOCCOLATO

- 1 l di latte
- 600 g di zucchero
- 200 g di cacao amaro
- 200 ml di alcol per liquori a 95°C



Mettere il latte, lo zucchero e il cacao nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, e cuocere per **10 minuti** a **90°C** con **velocità 7**. Lasciar raffreddare e aggiungere poi l'alcol.



Avviare l'apparecchio per **20 secondi** con **velocità 7**. Versare il liquore in un contenitore ermetico in vetro e lasciar riposare per almeno un mese. Conservare in frigorifero.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

SANGRIA

PER 1 LITRO

- 150 g di zucchero
- 4 arance
- 1 l di vino rosso
- 1 limone
- 2 pesche
- 6 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, lo zucchero e tritare per **2 minuti** con **velocità turbo**. Aggiungere tre delle arance, pelate al vivo e tagliate a metà. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 7**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Versare il vino amalgamare per **30 secondi** con **velocità**



3. Lavare l'arancia rimanente e il limone, affettarli e unirli alla miscela. Aggiungere le pesche dopo averle sbucciate e tagliate a pezzettoni. Inserire anche i chiodi di garofano, la cannella e mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**. Raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Eliminare i chiodi di garofano e la cannella.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

SUCCO DI PERA ALCOLICO

PER 1,5 LITRI

- 420 g di pere scioppate
- 10 cubetti di ghiaccio
- 1 l di spumante



Sgocciolare le pere e metterne da parte il succo. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le pere tagliate a pezzi, cinque cubetti di ghiaccio e tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la



lama con l'accessorio per mescolare, unire il succo, lo spumante e mescolare per **30 secondi** con **velocità 7**. Versare in una caraffa, aggiungere i cubetti di ghiaccio rimasti e servire subito.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

SUCCO ACE

- 1 l di acqua
- 100 g di zucchero
- 1 mela
- 1 carota
- il succo di 1 limone
- il succo di 3 arance



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, l'acqua e lo zucchero e avviare l'apparecchio per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Sbucciare la mela e tagliarla in quattro parti. Aggiungerla nel recipiente insieme alla



carota pelata e tagliata a pezzi. Versarvi il succo di limone e quello di arance. Mescolare per **1 minuto** con **velocità turbo**. Filtrare, imbottigliare e mettere in frigorifero.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

WHISKY CREMOSO

PER 1 LITRO

- 20 g di cioccolato al latte
- 20 g di cioccolato fondente
- 180 g di zucchero
- 1 uovo
- 400 ml di panna fresca
- 250 ml di whisky



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, i cioccolati, lo zucchero, l'uovo, la panna e frullare per **10 secondi** con **velocità 10**. Cuocere per **5 minuti** a **90°C** con **velocità 2** e poi an-



cora per **5 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Aggiungere il whisky e mescolare per **20 secondi** con **velocità 3**. Imbottigliare, far raffreddare e riporre in frigorifero.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



gli ANTIPASTI



CIPOLLINE IN AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

- 500 g di cipolline
- 600 ml di acqua
- sale
- 2 foglie di alloro
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 50 ml di aceto di vino
- 20 g di zucchero

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere le cipolline pulite, versare l'acqua, un pizzico di sale e le foglie di alloro. Avviare il programma **slow cook P1** per **10 minuti**.

A fine cottura, scolare le cipolline e rimetterle nel recipiente. Versare l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.

Aggiungere l'aceto e lo zucchero, continuare la cottura per altri **5 minuti** a **100°C** con **velocità 3**.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



IMPEPATA DI COZZE

PER 4 PERSONE

- 500 g di cozze
- 700 ml di acqua
- 12 pomodorini ciliegini
- 1 spicchio di aglio
- 20 g di prezzemolo tritato
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 peperoncino secco
- sale e pepe

Pulire le cozze e sistemarle nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente con tutti gli altri ingredienti, posizionare sopra il cestello vapore e avviare il programma **steam** per **25 minuti**.

Mettere le cozze in una pirofila e versarci sopra il sughetto di cottura dopo averlo filtrato.

SUGGERIMENTI

La difficoltà di questo tipico piatto della cucina campana risiede nella pulizia delle cozze che spesso i pescivendoli fanno su richiesta.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



MELANZANE SOTT'OLIO

PER 1 BARATTOLO

- 500 g di melanzane
- sale grosso
- 1,4 l di acqua
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino secco tritato
- origano secco tritato

Pelare le melanzane, tagliarle a fettine sottili e sistemarle in uno scolapasta formando diversi strati e, su ognuno di questi, cospargere una manciata di sale grosso. Lasciarle scolare per almeno 3 o 4 ore pressandole con un peso.

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare** inserito, l'acqua e l'aceto. Scaldare la miscela per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Posizionare il **cestello vapore** e mettervi sopra le melanzane. Avviare il programma **steam** per **3 minuti**.

Scolare nuovamente le melanzane risistemandole nello scolapasta per 1 ora circa, pressandole con il peso. In un barattolo sterilizzato versare uno strato d'olio, mettere uno strato di melanzane e uno strato di aglio tagliato a fettine, e aggiungere peperoncino e origano. Ripetere la procedura fino all'esaurimento delle melanzane e chiudere il barattolo dopo aver ricoperto l'ultimo strato con l'olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



MUFFIN SALATI

PER 12 MUFFIN

- 150 g di provola
- 140 g di prosciutto cotto
- 3 uova
- 150 ml di latte
- 70 g di parmigiano grattugiato
- sale
- 200 g di farina
- 1/2 bustina di lievito

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, la provola e il prosciutto e tritare per **8 secondi** con **velocità 8**. Mettere da parte il composto.

Posizionare la **lama per impastare** e versare nel recipiente le uova, il latte, il parmigiano, il sale e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la farina, il lievito e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**.

Unire il composto di provola e prosciutto precedentemente preparato e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**.

Versare la miscela negli stampi da muffin riempiendoli per tre quarti di altezza. Infornare per 25 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



PATÉ DI FAGIOLI CASALINGO

PER 6 PERSONE

- ▣ 300 g di fagioli borlotti secchi
- ▣ 1,5 l di acqua
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 3 rametti di rosmarino
- ▣ 70 g di speck a fettine
- ▣ 20 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 60 ml di brandy
- ▣ sale e pepe
- ▣ 80 g di burro

Tenere a bagno i borlotti per 8 ore circa. Dopo averli scolati metterli nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, e versarvi sopra l'acqua. Impostare il programma **slow cook P2** per **2 ore**. Spostare i fagioli in un contenitore. Tritare, con la **lama per impastare**, lo spicchio di aglio sbucciato, il rosmarino sciacquato e lo speck per **15 secondi** con **velocità turbo**. Con la spatola, portare il composto verso il centro e mescolare per qualche secondo. Aggiungere l'olio e rosolare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Unire i fagioli borlotti sgocciolati, il brandy, sale e pepe e cuocere col programma **slow cook P1** per **3 minuti**.

Frullare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Riportare con la spatola il composto sul fondo del recipiente. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti e mantecare per **20 secondi** con **velocità 6** e successivamente per **1 minuto** con **velocità 9**. Rivestire uno stampo con della carta da forno, versarvi il paté e ricoprire con la pellicola trasparente. Porre in frigorifero a rassodare per 2 ore circa.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 2 ORE E 15 MINUTI



PATÉ DI FEGATINI

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipolla
- ▣ 1/2 gambo di sedano
- ▣ 1/2 carota
- ▣ 1 rametto di rosmarino
- ▣ 3 acciughe sott'olio
- ▣ 5 capperi
- ▣ 30 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 300 g di fegatini di pollo
- ▣ sale e pepe

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la cipolla, il sedano, la carota, il rosmarino, le acciughe, i capperi e tritare per **10 secondi** con **velocità 8**. Aggiungere l'olio e far insaporire col programma **slow cook P1** per **3 minuti**. Lavare e pulire i fegatini e aggiungerli al soffritto. Cuocere per **30 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiustare di sale e pepare, poi tritare per **30 secondi** con **velocità 5**.

Controllare la consistenza del paté e qualora risultasse troppo acquoso fare asciugare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

CURIOSITÀ

Il paté di fegatini di pollo è una ricetta tipica toscana, si può servire su bruschette, pane da tartine o baguette intinti appena nel brodo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



PATÉ DI OLIVE

PER 6 PERSONE

- 300 g di olive nere denocciolate
- 1 spicchio di aglio
- 90 ml di olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 cucchiaino di origano secco tritato

Versare nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, le olive e l'aglio sbucciato. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità turbo**.

Con la spatola raccogliere sul fondo il composto e unire 60 millilitri di olio, il sale, l'origano e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 5**. Mettere in un vasetto, coprire con il restante olio, e conservare in frigorifero.

SUGGERIMENTI

Il paté di olive, tipico soprattutto della Liguria e della Toscana, è ideale da spalmare su tartine o bruschette. Può essere inoltre utilizzato anche come condimento per insaporire i primi piatti di pasta.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI



VOL-AU-VENT CON MOUSSE DI MORTADELLA

PER 4 PERSONE

- pasta sfoglia (vedi pagina 12)
- 20 ml di latte
- 40 g di pistacchi
- 125 g di mortadella
- 125 g di ricotta
- sale e pepe

Ricavare dalla pasta sfoglia 12 dischi di circa 7 centimetri di diametro. Disporre 4 dischi su una teglia foderata con della carta da forno, bucando il centro con una forchetta. Ritagliare un buco di circa 3 centimetri sui restanti 8 dischi. Spennellarli con il latte e disporli, a due a due, sui dischi grandi. Far cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 200°C. Lasciare raffreddare fuori dal forno.

Intanto preparare il ripieno: dopo aver sgusciato i pistacchi, inserirli nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, e avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità turbo**. Mettere il trito da parte.

Aggiungere la mortadella e sminuzzarla per **10 secondi** con **velocità 11**. Unire la ricotta, il sale, il pepe e tre quarti del trito di pistacchi e amalgamare per **20 secondi** con **velocità 7**.

Riempire, con la mousse, i vol-au-vent precedentemente preparati e cospargere la superficie con il rimanente trito di pistacchi.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



i **PRIMI** piatti



CONCHIGLIE ALLA PUTTANESCA

PER 4 PERSONE

- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino secco
- 10 pomodorini ciliegini
- 2 acciughe sott'olio
- 20 g di capperi
- sale
- 30 g di olive nere denocciolate
- 1,2 l di acqua
- 400 g di conchiglie

Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, l'olio, l'aglio sbucciato, il peperoncino e col programma **slow cook P1** per **3 minuti**. Aggiungere i pomodorini, le acciughe, i capperi e cuocere per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 4**.

Regolare di sale. Unire le olive, lasciando insaporire per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 3**.

Mettere il sugo da parte, sciacquare il recipiente e aggiungere l'acqua per la pasta. Portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Salarla, unire le conchiglie e cuocerle per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**.

Due minuti prima del termine della cottura aggiungere il sugo preparato. Mescolare per un ulteriore minuto, quindi suddividere nei piatti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



FUSILLI AL SUGO DI PESCE

PER 4 PERSONE

- 200 g di moscardini
- 200 g di vongole
- 200 g di gamberi
- 200 g di calamari
- 100 g di pesce spada
- 1 spicchio di aglio
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 200 g di pomodorini ciliegini
- sale
- 1,2 l di acqua
- 400 g di fusilli

Lavare i molluschi e i crostacei, tagliare i calamari ad anelli e il pesce spada a cubetti. Sbucciare l'aglio e metterlo nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**. Unire l'olio e cuocere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere i moscardini, i gamberi sgusciati, le vongole, il pesce spada, gli anelli di calamari e cuocere con il programma **slow cook P1** per **5 minuti** a **110°C** con **velocità 2**. Sfumare con il vino bianco e far cuocere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Unire i pomodorini, il sale e cuocere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Mettere da parte il sugo. Lavare il recipiente, versare l'acqua e salarla. Avviare l'apparecchio per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Aggiungere la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Due minuti prima del termine della cottura unire il sugo preparato. Mescolare per un ulteriore minuto, quindi suddividere nei piatti.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



GNOCCHI AL GORGONZOLA

PER 4 PERSONE

- 600 g di patate
- 700 ml di acqua
- 270 g di farina
- 200 g di gorgonzola dolce
- 150 ml di panna fresca

Pelare le patate e tagliarle a cubetti. Dopo aver versato l'acqua nel recipiente, posizionare il **cestello vapore**. Inserirvi le patate e avviare il programma **steam** per **30 minuti**. Una volta cotte, buttare via l'acqua e mettere la **lama per impastare**. Versare le patate nel recipiente e mescolare per **10 secondi** con **velocità 6**. Aggiungere la farina setacciata e avviare l'apparecchio per **1 minuto** con **velocità 6**.

Togliere l'impasto dal recipiente, metterlo su un piano di legno e spolverizzare con un po' di farina. Prendere piccole quantità di pasta e lavorarla con le mani fino a ottenere dei cordoncini. Tagliare poi questi ultimi a tocchetti della lunghezza di un centimetro.

Preparare il sugo inserendo, nel recipiente pulito, il gorgonzola e la panna. Lavorarli per **3 minuti** a **70°C** con **velocità 3**. Cuocere gli gnocchi in una pentola di acqua salata fino a quando non verranno a galla. Scolarli con il mestolo forato e condirli con la crema di gorgonzola.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



MACCHERONI AL RAGÙ DI VERDURE

PER 4 PERSONE

- 1 carota
- 1 scalogno
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 melanzana
- 1 zucchina
- 1 dado vegetale
- qualche foglia di basilico
- sale
- 1,2 l di acqua
- 400 g di maccheroni

Inserire nel recipiente la carota e lo scalogno sbucciati e tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 8**. Unire l'olio e far soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.

Pelare la melanzana, aggiungerla nel recipiente insieme alla zucchina e al dado. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 10**, poi raccogliere il trito sul fondo aiutandosi con la spatola. Cuocere con il programma **slow cook P3** per **15 minuti** a **95°C**. Aggiungere il basilico e mescolare per **1 minuto** con **velocità 2**. Aggiustare di sale.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Mettere il sugo da parte e sciacquare il recipiente. Aggiungere l'acqua per la pasta e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Salarla, unire i maccheroni, cuocerli per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**.

Due minuti prima del termine della cottura unire il sugo preparato. Mescolare per un ulteriore minuto, quindi suddividere nei piatti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

PER 4 PERSONE

- 1 cipolla
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 200 g di salsiccia di suino
- 500 g di passata di pomodoro
- 1/2 bustina di zafferano
- sale
- 1,2 l di acqua
- 400 g di malloreddus

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, la cipolla sbucciata e tritare per **10 secondi** con **velocità 8**. Con l'aiuto della spatola portare il trito sul fondo. Aggiungere l'olio, la salsiccia a pezzetti e rosolare per **10 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. Unire la passata di pomodoro, lo zafferano, salare e cuocere per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Mettere da parte il sugo. Sciacquare il recipiente, inserire l'**accessorio per mescolare** e aggiungere l'acqua salata per la pasta. Portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Lessare i malloreddus per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**.

Due minuti prima del termine della cottura unire il sugo preparato. Mescolare per un ulteriore minuto, quindi suddividere nei piatti.

CURIOSITÀ

Il termine "malloreddu" (plurale "malloreddus") in sardo campidanese significa "vitellino". È un tipico piatto della Sardegna centro-meridionale.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

PER 4 PERSONE

- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 peperoncino secco
- 3 acciughe sott'olio
- 500 g di cime di rapa
- 1,2 l di acqua
- sale
- 300 g di orecchiette

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, l'aglio sbucciato, il peperoncino, le acciughe e rosolare per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Mettere da parte.

Eliminare dalle cime di rapa i gambi e le foglie più dure. Lavarle, tagliarle e metterle nel recipiente con l'acqua salata per **6 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Aggiungere le orecchiette e continuare la cottura per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 3**. Suddividere nei piatti e condire con un filo d'olio.

CURIOSITÀ

Si tratta di uno dei piatti tipici della Puglia, in special modo della provincia di Bari.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



POLENTA

PER 6 PERSONE

- 1,4 l di acqua
- sale
- 350 g di farina gialla per polenta (non precotta)

Versare l'acqua nel recipiente, con inserito l'**accessorio sbattitore**, e salarla. Portare a ebollizione per **8 minuti a 100°C** con **velocità 2**. Con l'accessorio in movimento, unire dal foro del coperchio la farina a pioggia e continuare a cuocere per **40 minuti a 100°C** con **velocità 2**.

Se la polenta risultasse troppo liquida, togliere il tappo e prolungare il tempo di cottura.

SUGGERIMENTI

La polenta può essere servita anche come secondo o contorno, condendola con burro e formaggio fuso, o anche con il ragù.

Se avanza si può tagliare a fette da friggere in padella, oppure da scaldare alla griglia o al forno.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



POLENTA TARAGNA

PER 6 PERSONE

- 1,2 l di acqua
- sale
- 300 g di farina per taragna
- 170 g di bitto della Valtellina
- 170 g di fontina valdostana
- 130 g di burro

Mettere l'acqua e il sale nel recipiente con inserito l'**accessorio sbattitore**. Portare a bollire per **8 minuti a 100°C** con **velocità 2**.

Con l'accessorio in movimento, unire dal foro del coperchio la farina a pioggia e cuocere per **40 minuti a 100°C** con **velocità 3**.

Se la polenta risultasse troppo liquida, togliere il tappo e prolungare il tempo di cottura.

Inserire nel recipiente i formaggi e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Unire il burro avviando l'apparecchio ancora per **1 minuto** con **velocità 2**. Servire subito.

CURIOSITÀ

La polenta taragna è un piatto tipico della cucina valtellinese e di Lecco, ma è molto diffusa anche in Val Camonica, nel bresciano, nel bergamasco e in Valle d'Aosta. Il suo nome deriva dal "tarai", un lungo bastone usato per mescolarla.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 55 MINUTI



RISOTTO ALLO SCOGLIO

PER 4 PERSONE

- 5 foglie di basilico
- 1/2 cipolla tritata
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 300 g di frutti di mare surgelati
- 2 pomodori ramati
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 1 l di brodo vegetale (vedi pagina 8)

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, le foglie di basilico e tritarle per **10 secondi** con **velocità 6**. Conservare da parte il trito. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Soffriggere la cipolla con l'olio col programma **slow cook P1** per **3 minuti**.

Unire i frutti di mare e far insaporire per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Lavare e tagliare i pomodori a cubetti e aggiungerli nel recipiente. Cuocere per altri **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Una volta unito il riso, farlo tostare con il programma **slow cook P1** per **3 minuti**. Aggiungere il vino, il sale, il pepe. Versare il brodo e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **20 minuti** a **95°C**. A fine cottura inserire il basilico tritato e mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE

- 1/2 cipolla
- 60 g di burro
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 1 l di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 tazzina di acqua
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, la cipolla sbucciata e tritarla per **5 secondi** con **velocità turbo**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Inserire 30 grammi di burro e cuocere col programma **slow cook P1** per **3 minuti**.

Unire il riso e tostare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Sfumare con il vino e condire con sale e pepe. Con la spatola, portare il riso verso il centro, mescolando poi per qualche secondo. Aggiungere il brodo e avviare senza tappo il programma **slow cook P3** per **18 minuti** a **95°C**. Dopo 15 minuti di cottura unire lo zafferano sciolto in mezza tazzina di acqua.

Versare nel recipiente il parmigiano, il burro rimanente e mescolare per **1 minuto** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

CURIOSITÀ

Si tratta di uno dei piatti tipici della cucina lombarda ed è spesso confuso con il "risotto alla milanese" che prevede l'aggiunta del midollo di bue.



RISOTTO CON I CARCIOFI

PER 4 PERSONE

- 4 carciofi
- il succo di 1/2 limone
- 1/2 cipolla
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 1 l di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 30 g di burro

Pulire i carciofi e tagliarli in quattro parti. Lasciarli a bagno in acqua con il succo di limone. Sbucciare la cipolla e metterla nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**: tritarla per **6 secondi** con **velocità 11**. Aggiungere i carciofi sgocciolati e frullare per **10 secondi** con **velocità 11**.

Aiutandosi con la spatola, portare il composto verso il centro e mescolare per qualche secondo.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e versare l'olio e il riso. Avviare il programma **slow cook P1** per **3 minuti** poi sfumare con il vino. Aggiustare di sale e spolverare col pepe.

Aggiungere il brodo e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **20 minuti** a **95°C**.

Unire il burro e mescolare per **2 minuti** a **95°C** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



RISOTTO CON LA SALSICCIA E I FUNGHI

PER 4 PERSONE

- 1 spicchio di aglio
- 2 salsicce di suino
- 300 g di funghi misti surgelati
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 1 l di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 30 g di burro

Nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, mettere lo spicchio di aglio sbucciato, le salsicce precedentemente spellate e i funghi surgelati. Avviare l'apparecchio per **5 secondi** con **velocità 8**. Aggiungere l'olio e cuocere col programma **slow cook P1** per **3 minuti**.

Unire il riso e tostarlo avviando il programma **slow cook P1** per **3 minuti**. Sfumare con il vino e aggiungere sale e pepe. Togliere l'aglio e versare il brodo. Cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **20 minuti** a **95°C**. Mantecare con il parmigiano e il burro per **2 minuti** a **95°C** con **velocità 2**. Servire caldo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI



RISOTTO CON LA ZUCCA

PER 4 PERSONE

- 1 scalogno
- 400 g di zucca
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
(vedi pagina 8)
- sale
- 30 g di burro
- 4 cucchiaini di parmigiano
grattugiato

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, lo scalogno sbucciato, 100 grammi di zucca e tritare per **10 secondi** con **velocità 5**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**.
Unire l'olio, soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Aggiungere il riso e il vino, tostare per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Versare il brodo, unire i restanti 300 grammi di zucca tagliata a pezzi, aggiustare di sale e cuocere senza tappo per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.
Lasciare riposare per qualche minuto e successivamente mantecare con il burro e il parmigiano per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

PER 4 PERSONE

- qualche rametto di prezzemolo
- 1/2 cipolla
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 3 zucchine
- 350 g di riso Carnaroli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
(vedi pagina 8)
- sale
- 400 g di gamberetti

Mettere nel recipiente il prezzemolo sciacquato e tritarlo con la **lama ultrablade** per **10 secondi** con **velocità 5**. Metterlo da parte.
Inserire la cipolla sbucciata e sminuzzarla per **5 secondi** con **velocità 7**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e rosolare per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Tagliare le zucchine a rondelle e avviare l'apparecchio per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Portare gli ingredienti sul fondo del recipiente aiutandosi con la spatola.
Unire il riso e tostarlo per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 1**.
Aggiungere il vino e sfumare per altri **3 minuti** sempre a **100°C** con **velocità 1**. Versare il brodo, aggiustare di sale e cuocere senza tappo per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.
Durante la cottura, all'incirca dopo 15 minuti, aggiungere i gamberetti. Al termine spolverizzare con il prezzemolo precedentemente tritato.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



RUOTE AL TONNO E PISELLI

PER 4 PERSONE

- 1,2 l di acqua
- 200 g di piselli surgelati
- sale
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 400 g di ruote
- 180 g di tonno in olio d'oliva

Versare l'acqua nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere i piselli e il sale, cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Versare l'olio, aggiungere le ruote e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta sempre a **100°C** con **velocità 1**.

Mettere il tonno in una zuppiera, sgocciolarlo e frantumarlo aiutandosi con i rebbi di una forchetta. A fine cottura aggiungere il tonno. Far girare per **10 secondi** con **velocità 1** e servire.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



SEDANI AL POMODORO

PER 4 PERSONE

- 1 spicchio di aglio
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 400 g di pomodori pelati a pezzetti
- sale
- 1,2 l di acqua
- 400 g di sedani
- qualche foglia di basilico

Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, l'aglio sbucciato e l'olio per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**.

Unire i pomodori, il sale e cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Mettere il sugo da parte, sciacquare il recipiente, riempirlo con l'acqua, salarla e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**.

Due minuti prima del termine della cottura aggiungere il sugo preparato. Mescolare per un ulteriore minuto e profumare con le foglie di basilico, dopo averle sciacquate.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

PER 4 PERSONE

- ▣ 3 spicchi di aglio
- ▣ 2 peperoncini secchi
- ▣ 80 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 1,2 l di acqua
- ▣ sale
- ▣ 400 g di spaghetti

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli grossolanamente. Metterli nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, e unire i peperoncini. Mescolare per **5 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere 50 millilitri d'olio e rosolare per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Versare nel recipiente l'acqua e il sale e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**.

Unire gli spaghetti dal foro del coperchio, cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1** spingendoli man mano verso il basso. È possibile che siano necessari 2 minuti in più di cottura rispetto a quanto indicato nella confezione. Al termine, togliere l'eventuale acqua in eccesso, e condire con l'olio rimasto.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipolla
- ▣ 1 carota
- ▣ 60 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 100 g di trito di carne di vitello (vedi pagina 14)
- ▣ 200 g di salsiccia di suino
- ▣ 100 g vino rosso
- ▣ 600 g di polpa di pomodoro
- ▣ 350 g di tagliatelle
- ▣ 1,2 l di acqua
- ▣ 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Sbucciare la cipolla e la carota, tagliarle grossolanamente, versarle nel recipiente e avviare l'apparecchio, con inserita la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 11**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio, soffriggere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la carne macinata e la salsiccia e avviare il programma **slow cook P1** per **10 minuti**. Aggiungere il vino rosso e riavviare il programma per altri **5 minuti**. Al termine, unire la polpa di pomodoro, il sale e cuocere con il programma **slow cook P2** per **25 minuti** a **90°C**.

Mettere il sugo da parte, sciacquare il recipiente e riempirlo con l'acqua salata. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Aggiungere le tagliatelle e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 1**. Al termine, dopo aver tolto l'eventuale acqua in eccesso, unire il sugo. Mescolare e servire aggiungendo il parmigiano grattugiato.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



VELLUTATA DI CAROTE

PER 4 PERSONE

- ▣ 800 g di carote
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 800 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- ▣ sale e pepe

Sbucciare le carote e la cipolla e tagliarle a cubetti. Versarle nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**. Tritare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Nel caso le verdure non fossero sminuzzate in maniera omogenea, ripetere l'operazione.

Aggiungere il brodo vegetale e avviare il programma **soup P1** per **35 minuti** a **100°C**. Condire con sale e pepe e servire caldo.

SUGGERIMENTI

Si possono aggiungere anche 100 grammi di patate diminuendo le carote a 700 grammi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



VELLUTATA DI PORRI E PATATE

PER 4 PERSONE

- ▣ 3 porri
- ▣ 30 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 600 g di patate
- ▣ 600 ml di acqua
- ▣ 1 dado vegetale
- ▣ crostini di pane tostati

Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, i porri tagliati grossolanamente e soffriggere con 20 millilitri d'olio per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere le patate tagliate a fettine sottili, l'acqua e il dado. Cuocere con il programma **soup P1** per **25 minuti** a **100°C**.

Nel caso la vellutata risultasse troppo densa aggiungere più acqua e continuare la cottura per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Servire con l'olio rimanente e i crostini di pane.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI



ZUPPA DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE

- 500 g di cipolle
- 70 g di burro
- 1 l di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 70 g di farina
- sale e pepe
- crostini di pane tostati
- 100 g di Gruyère

Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nel recipiente, con la **lama ultrablade**, e mescolare per **15 secondi** con **velocità 7**.

Unire il burro, cuocere per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 2**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere il brodo, la farina e condire con sale e pepe.

Avviare il programma **soup P1** per **30 minuti** a **100°C**. Al termine della cottura versare la zuppa in una pirofila e passarla in forno preriscaldato, per qualche minuto a 200°C, dopo aver disposto in superficie delle fette di pane tostato con il formaggio tagliato a fette sottili.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



ZUPPA DI FARRO

PER 4 PERSONE

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 fetta di pancetta a cubetti
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 320 g di farro
- 1 l di acqua
- 100 ml di passata di pomodoro
- sale

Sbucciare la cipolla e la carota, tritarle nel recipiente, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, inserire la pancetta, 20 millilitri d'olio e cuocere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**.

Unire il farro, l'acqua, la passata di pomodoro, salare e cuocere con il programma **soup P2** per il tempo indicato sulla confezione. Al termine condire con l'olio rimasto.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

A top-down view of a stainless steel bowl filled with cooked chicken pieces. The chicken is light brown and appears to be in a light-colored sauce or broth. A fresh rosemary sprig is placed on the left side of the bowl, and a dark mushroom is visible in the center. The bowl's surface is reflective, showing some highlights and shadows.

i **SECONDI** piatti



AGNELLO AI CARCIOFI

PER 4 PERSONE

- 500 g di agnello tagliato a pezzi
- il succo di 1 limone
- farina
- 2 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- 100 ml di vino bianco
- 200 ml di acqua

Marinare l'agnello in acqua, sale e succo di limone per circa 30 minuti, poi asciugare con della carta assorbente da cucina e infarinare. Mondare i carciofi, tagliarli a fettine sottili e metterli a bagno in acqua e succo di limone.

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire l'aglio e lo scalogno sbucciati, il rosmarino e la salvia sciacquati e tritare per **5 secondi** con **velocità 7**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, unire l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 1**.

Aggiungere i pezzi di agnello e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Salare e pepare a piacere, sfumare con il vino e avviare il programma **slow cook P2** per **45 minuti** a **95°C**.

Unire alla carne le fettine di carciofi, l'acqua e cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



BACCALÀ ALLA VICENTINA

PER 4 PERSONE

- 50 g di cipolla
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 100 g di acciughe sott'olio
- 600 g di baccalà bagnato
- 1 l di latte
- 30 g di burro
- 50 g di farina

Pelare la cipolla e tritarla, con la **lama ultrablade**, per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Mettere nel recipiente l'olio, le acciughe e soffriggere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**.

Tagliare a pezzi il baccalà e sistemarlo nel **cestello vapore** precedentemente unto. Aggiungere nel recipiente il latte, il burro, la farina, posizionarvi sopra il cestello vapore col baccalà e cuocere per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 3**.

Impiattare il baccalà e versarci sopra il sugo cotto nel recipiente.

CURIOSITÀ

È un piatto storico della cucina vicentina a base di stoccafisso che venne importato, da navigatori veneziani, dalle coste della Norvegia a partire dal XV secolo. Viene spesso servito accompagnato dalla polenta.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

PER 4 PERSONE

- 2 spicchi di aglio
- 80 ml di olio extravergine d'oliva
- 200 g di pomodorini ciliegini
- 200 ml di acqua
- 1,5 kg di branzino
- qualche foglia di basilico
- sale e pepe
- 50 ml di vino bianco

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, uno spicchio di aglio sbucciato, l'olio e soffriggere per **5 minuti a 130°C con velocità 1**. Aggiungere i pomodorini, l'acqua e cuocere per **3 minuti a 80°C con velocità 1**. Posizionare il **cestello vapore** nel recipiente dopo avervi messo il pesce squamato, pulito e asciutto, farcito all'interno con l'aglio rimasto, il basilico sciacquato, sale e pepe. Irrorare col vino e cuocere per **15 minuti a 100°C con velocità 1**.

Terminata la cottura, spinare il pesce, disporlo su un vassoio, cospargerlo con il sugo del recipiente e servire.

CURIOSITÀ

L'acqua pazza è una preparazione di pesce tipica della cucina napoletana. Secondo una teoria si chiamerebbe così perché i pescatori sulle barche, restando fuori molto tempo, per cuocere il pesce utilizzavano l'acqua di mare in modo da non consumare l'acqua dolce che serviva loro da bere. E l'acqua di mare, essendo salata, è come se fosse "pazza".



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



CARNE ALLA PIZZAIOLA

PER 4 PERSONE

- 1 spicchio di aglio
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 500 g di fettine di vitello
- 400 g di polpa di pomodoro
- origano secco tritato
- sale

Tritare, con la **lama ultrablade**, lo spicchio di aglio sbucciato per **3 secondi con velocità 7**. Con la spatola raccogliere il trito al centro del recipiente. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Unire l'olio e le fettine di carne. Rosolare per **3 minuti a 130°C con velocità 1**.

Aggiungere la polpa di pomodoro, l'origano e un pizzico di sale e cuocere per **10 minuti a 100°C con velocità 3**.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



CONIGLIO AGLI AROMI

PER 4 PERSONE

- 800 g di coniglio a pezzi
- 1 carota
- 5 foglie di salvia
- 3 rametti di rosmarino
- 50 g di sedano
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 3 bacche di ginepro
- 50 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- sale e pepe

Lavare il coniglio e asciugarlo bene con della carta assorbente da cucina. Mettere nel recipiente la carota pelata, la salvia e il rosmarino sciacquati, il sedano pulito e tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Riunire con l'aiuto della spatola il trito sul fondo e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e far soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Unire i pezzi di coniglio, le bacche di ginepro e far rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Sfumare col vino, versare il brodo e cuocere col programma **slow cook P2** per **50 minuti** a **95°C**. Aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per altri **10 minuti**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



COTECHINO E LENTICCHIE

PER 2 PERSONE

- 1/2 cipolla
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 250 g di lenticchie secche piccole
- 700 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 1 cotechino precotto

Sbucciare e tritare la cipolla, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Riunire con l'aiuto della spatola il trito sul fondo e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio nel recipiente e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Dopo averle lavate e scolate, aggiungere le lenticchie e insaporire per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Versare il brodo caldo e cuocere per **18 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Posizionare il **cestello vapore** nel recipiente e inserirvi il cotechino con il suo involuoco.

Continuare la cottura per **30 minuti** sempre a **100°C** con **velocità 1**. Togliere il cotechino dall'involuoco, affettarlo, impiattarlo e versarci sopra le lenticchie cotte nel recipiente.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



FARAONA ALLE CIPOLLINE E UVA

PER 4 PERSONE

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

Mettere nel recipiente con l'**accessorio per mescolare**, 20 grammi di burro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire le cipolline pulite e gli acini d'uva lavati. Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e l'acqua. Cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Togliarli dal recipiente e metterli da parte.

Inserire nel recipiente, sempre con l'accessorio per mescolare, il restante burro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere i pezzi di faraona e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Sfumare con il vino, salare aggiungere il rametto di ginepro e avviare il programma **slow cook P2** per **30 minuti** a **80°C**.

Unire le cipolline, l'uva e cuocere ancora con il programma **slow cook P2** per **20 minuti** a **90°C**.

Disporre la faraona nei piatti e guarnirla con gli acini d'uva alternati alle cipolline e coprire con il sugo di cottura.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA



FONDUTA

PER 4 PERSONE

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

Pulire bene la fontina dalla crosta e tagliarla a tocchetti. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il burro, la fontina, il latte e far cuocere col programma **sauce** per **20 minuti** a **80°C** con **velocità 3**.

Incorporare un tuorlo e avviare l'apparecchio per **20 secondi** a **80°C** con **velocità 6**. Ripetere l'operazione con i restanti tre tuorli. Servire con una macinata di pepe.

SUGGERIMENTI

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



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



FRITTATA DI VERDURE AL VAPORE

PER 4 PERSONE

- 50 g di parmigiano
- 200 g di carote
- 100 g di zucchine
- 100 g di fagiolini
- 1/2 cipolla
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- sale
- 4 uova
- 700 ml di acqua



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Grattugiare il parmigiano nel recipiente, con la **lama ultrablade**, per **20 secondi** con **velocità 12** e metterlo da parte.

Lavare e pelare le carote, mondare e spuntare le zucchine e i fagiolini, e sbucciare la cipolla.

Mettere nel recipiente le verdure e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Aiutandosi con la spatola, riunire il trito sul fondo. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e il sale e cuocere per **7 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Dopo averlo fatto raffreddare aggiungere al composto le uova e il parmigiano precedentemente grattugiato, mescolare per **30 secondi** con **velocità 2**.

Togliere il composto dal recipiente, versarvi l'acqua e disporvi il **cestello vapore** ricoperto con della carta da forno bagnata e strizzata.

Mettere il composto nel cestello vapore e cuocere col programma **steam** per **30 minuti**.



GAMBERONI AL COGNAC

PER 4 PERSONE

- 500 g di gamberoni
- 1 scalogno
- qualche rametto di prezzemolo
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 peperoncino secco
- 50 ml di cognac
- 50 ml di vino bianco
- sale e pepe



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

Lavare e pulire i gamberoni. Tritare nel recipiente, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**, lo scalogno sbucciato e il prezzemolo sciacquato. Riunire il trito sul fondo aiutandosi con la spatola.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere 40 millilitri d'olio e il peperoncino. Soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire i gamberoni e cuocere per **7 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Sfumare con il cognac e il vino bianco durante la cottura, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere l'olio rimasto e servire.



INSALATA DI POLPO E PATATE

PER 2 PERSONE

- 1 rametto di prezzemolo
- 700 g di polpo
- acqua
- 50 ml di vino bianco
- 300 g di patate
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- il succo di 1 limone
- sale e pepe



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il prezzemolo sciacquato e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**.

Disporre nel recipiente il polpo e l'acqua che deve coprire completamente il mollusco fino al massimo indicato nel recipiente. Aggiungere il vino e cuocere col programma **slow cook P3** per **30 minuti** a **100°C**. Lasciare raffreddare il polpo nell'acqua di cottura, dopodiché tagliarlo a tocchetti e metterlo da parte. Sbucciare e tagliare a fette le patate. Versare 700 ml di acqua nel recipiente, posizionare il **cestello vapore** con inserite le fette di patate. Cuocere con il programma **steam** per **30 minuti**. Metterle da parte.

Inserire nel recipiente l'olio, il succo di limone, il sale ed emulsionare per **20 secondi** con **velocità 4**. Posizionare in un piatto il polpo, aggiungere le patate, il trito di prezzemolo e condire con la miscela preparata. Pepare e servire freddo.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI



INVOLTINI AL VINO BIANCO

PER 4 PERSONE

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



Mettere sulle fettine di carne quelle di prosciutto e le foglie di salvia sciacquate. Quindi arrotolarle e fissarle con uno stuzzicadenti.

Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente, versarla nel recipiente. Tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Aiutarsi con la spatola per raccogliere il trito sul fondo.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e aggiungere nel recipiente l'olio. Soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Aggiungere gli involtini di carne, e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire il vino, il sale, il pepe e cuocere col programma **slow cook P2** per **15 minuti** a **100°C**.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



MOSCARDINI AFFOGATI

PER 4 PERSONE

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

Lavare e pulire i moscardini. Nel recipiente tritare il prezzemolo sciacquato con la **lama ultrablade**, per **5 secondi** con **velocità 10**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**.

Inserire i moscardini, il peperoncino, l'aglio sbucciato, l'olio e cuocere per **20 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Irrorare col vino bianco e sfumare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Unire la polpa di pomodoro e terminare la cottura per altri **5 minuti** a **100°C** con **velocità 1**, aggiungendo sale a piacere. A fine cottura unire il prezzemolo precedentemente tritato.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



OSSOBUCHI IN GREMOLADA

PER 4 PERSONE

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 4 ossibuchi di vitello
- farina
- 1 scalogno
- 50 g di burro
- 100 ml di vino bianco
- sale e pepe
- 50 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)

Preparare la gremolada tritando, con la **lama ultrablade**, l'aglio sbucciato, il prezzemolo sciacquato e la scorza di limone per **10 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte la miscela. Incidere la carne e infarinarla. Nel recipiente tritare lo scalogno sbucciato per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere il burro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire gli ossobuchi e rosolarli per **4 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Girare gli ossobuchi e ripetere la rosolatura. Sfumare con il vino, aggiungere sale, pepe, il brodo e avviare il programma **slow cook P2** per **2 ore** a **95°C**. Unire la gremolada precedentemente preparata e cuocere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

CURIOSITÀ

Si tratta di un tipico piatto milanese. L'originale ricetta prevede la cottura in "bianco", ossia senza pomodoro. Può essere accompagnato da polenta e, naturalmente, dal risotto allo zafferano.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 2 ORE E 10 MINUTI



PESCE SPADA CON POMODORO E CAPPERI

PER 4 PERSONE

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

Preparare il sugo inserendo nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, la polpa di pomodoro, i capperi, le olive, l'origano, il sale e avviare il programma **sauce** per **5 minuti** a **70°C** con **velocità 4**.

Mettere da parte il sugo, pulire il recipiente, riempirlo con l'acqua e posizionare il **cestello vapore** con le fette di spada. Salare e cuocere col programma **steam** per **15 minuti**. Per una cottura media prolungare il tempo di cottura.

Disporre su un piatto e coprire con il sugo precedentemente preparato.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



PEZZI DI POLLO CON LE MANDORLE

PER 4 PERSONE

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

Tagliare il pollo a pezzi e infarinarli. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le mandorle e tritarle grossolanamente per **10 secondi** con **velocità 5**. Tenerle da parte. Mettere nel recipiente la cipolla sbucciata e tritare per **30 secondi** con **velocità 7**. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Poi unire i bocconcini di pollo e far rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**, ripetere dal lato opposto. Salare, aggiungere il brodo caldo e avviare il programma **slow cook P2** per **15 minuti** a **100°C**. Unire le mandorle, la salsa di soia e cuocere **2 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Servire aggiungendo a piacere un rametto di timo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



POLLO AL CURRY

PER 4 PERSONE

- 1 scalogno
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- farina
- 500 g di pollo a pezzi
- 50 ml di vino bianco
- sale
- 100 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 100 ml di panna da cucina
- 2 cucchiaini di curry dolce

Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, lo scalogno sbucciato e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Poi infarinare i pezzi di pollo e unirli nel recipiente. Rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Sfumare con il vino, salare e avviare il programma **slow cook P2** per **40 minuti** a **100°C**. Aggiungere il brodo, la panna e il curry e cuocere col programma **slow cook P3** per **10 minuti** a **95°C**.

CURIOSITÀ

La parola curry deriva dal termine *cari*, che nella lingua indiana tamil significa "salsa" o "zuppa". I britannici arrivati in India hanno acquisito questa parola in inglese, indicando la mistura di spezie invece del piatto cucinato, denominandola quindi curry.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA



POLPETTE DI MELANZANE

PER 4 PERSONE

- qualche foglia di basilico
- 40 g di ricotta dura
- 700 g di melanzane
- 700 ml di acqua
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 150 g di pangrattato (vedi pagina 10)
- sale
- olio extravergine d'oliva

Dopo averle sciacquate, inserire le foglie di basilico nel recipiente e tritarle, con la **lama ultrablade**, per **5 secondi** con **velocità 7**. Mettere da parte. Ripetere la stessa operazione con la ricotta e tenerla anch'essa da parte.

Lavare e tagliare le melanzane a tocchetti e posizionarle nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente, mettervi sopra il cestello vapore e cuocere per **25 minuti** a **130°C**.

Gettare l'acqua e inserire nel recipiente le melanzane dopo averle strizzate bene. Unire l'uovo e il tuorlo, 120 grammi di pangrattato, il basilico tritato, la ricotta grattugiata, il sale. Amalgamare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Da questo impasto ricavare tante piccole polpette. Passarle nel pangrattato rimasto, oliarle, metterle in una teglia e cuocerle in forno preriscaldato per 8 minuti a 200°C. Girare le polpette dall'altro lato e continuare la cottura per altri 8 minuti, finché non risulteranno completamente dorate.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI



POLPETTONE DI CARNE AI FUNGHI

PER 4 PERSONE

- 500 g di trito di carne di manzo
- 40 g di pangrattato
- 2 uova
- 60 g di Emmenthal
- sale e pepe
- 100 g di speck a fettine
- 70 g di trito per soffritto
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 350 g di funghi misti surgelati
- 700 ml di brodo vegetale

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la carne macinata, il pangrattato, le uova, l'Emmenthal, sale, pepe e amalgamare per **20 secondi** con **velocità 5**. Dividere in due parti e fare due polpettoni avvolgendoli con le fettine di speck leggermente sovrapposte.

Nel recipiente, dopo aver sostituito la lama con l'**accessorio per mescolare**, inserire il trito per soffritto con l'olio e insaporire per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire i funghi per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Aggiungere il brodo, sale e pepe, e posizionare il **cestello vapore** con inseriti i due polpettoni. Cuocere col programma **steam** per **30 minuti**.

A fine cottura, disporre il polpettone su un piatto da portata, e versarvi sopra i funghi scolati.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



SEPPIE CON PISELLI ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE

- 300 g di piselli
- 600 g di seppie
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 peperoncino secco
- sale
- 10 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 1 bustina di zafferano

Sgranare i piselli e sciacquarli in acqua. Lavare e asciugare le seppie. Mettere nel recipiente l'**accessorio per mescolare**, l'olio e il peperoncino e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 1**.

Unire le seppie, salare e cuocere per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Sfumare con il vino per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Aggiungere il brodo, tenendone da parte un cucchiaino, e cuocere per **10 minuti** a **90°C** con **velocità 1**.

Aggiungere i piselli, la bustina di zafferano sciolto nel cucchiaino di brodo rimasto e cuocere per **15 minuti** a **90°C** con **velocità 1**. Se si preferisce un sughetto più denso continuare la cottura per altri **3 minuti**.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



SPEZZATINO IN UMIDO

PER 4 PERSONE

- 1/2 cipolla
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- farina
- 500 g di bocconcini di manzo
- 100 ml di vino bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 230 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- 3 patate

Mettere nel recipiente la cipolla e tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Aiutarsi con la spatola per raccogliere il trito sul fondo.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Infarinare lo spezzatino, metterlo nel recipiente e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Sfumare con il vino per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiungere il concentrato, il brodo e avviare il programma **slow cook P2** per **40 minuti** a **100°C**.

Pelare e tagliare a pezzi le patate e aggiungerle nel recipiente. Cuocere per altri **15 minuti** a **100°C** con **velocità 2**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



STRACCETTI DI MANZO ALLA BIRRA

PER 4 PERSONE

- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- trito per soffritto (vedi pagina 15)
- 1 pomodorino ciliegino
- farina
- 600 g di fette sottili di manzo
- 100 ml di birra chiara
- sale e pepe

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere l'olio, il trito per soffritto, il pomodorino e insaporire per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Tagliare la carne a striscioline larghe 2 centimetri e infarinare. Metterle nel recipiente e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Sfumare con la birra, salare, pepare e cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Controllare la cottura per evitare che la carne si indurisca troppo.

SUGGERIMENTI

Accompagnare con verdure cotte al vapore, come carote, cipolle, sedano e pomodori.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



STRACOTTO DI CARNE AL BAROLO

PER 4 PERSONE

- 800 g di manzo
- 4 chiodi di garofano
- 600 ml di Barolo
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- trito per soffritto
- farina
- 200 g di passata di pomodoro
- sale e pepe
- brodo vegetale (vedi pagina 8)

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

CURIOSITÀ

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



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 2 ORE E 10 MINUTI



TARTARE DI TONNO

PER 4 PERSONE

- 400 g di tonno a tranci
- il succo di 1 limone
- qualche foglia di timo
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Tagliare il tonno a cubetti e inserirlo nel recipiente. Tritare, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Controllare se la finezza del trito corrisponde ai propri desideri, altrimenti ripetere l'operazione dopo essersi aiutati con la spatola a portare tutto il composto sul fondo. Mettere il tonno in un piatto e condire con il succo di limone, le foglie di timo precedentemente sciacquate, olio, sale e pepe.

SUGGERIMENTI

La tartare di tonno può essere condita in molti modi diversi, ad esempio con il pesto o con delle olive. Si possono usare anche spezie varie per profumare il piatto come la maggiorana o l'origano. È molto importante che la carne di tonno sia freschissima.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI



TORTA SALATA AI CARCIOFI

PER 1 TORTA

- 450 g di carciofi
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 250 g di ricotta
- 1 uovo
- sale e pepe
- 70 g di pancetta a cubetti
- pasta sfoglia (vedi pagina 12)

Pulire i carciofi e tagliarli a fettine sottili. Versare nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, l'olio, l'aglio sbucciato e far insaporire per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Togliere gli spicchi di aglio e, aggiunti i carciofi, cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 5**. Inserire la **lama ultrablade** e frullare per **5 secondi** con **velocità pulse**. Aggiungere la ricotta, l'uovo, sale e pepe e amalgamare per **10 secondi** con **velocità 6**. Unire la pancetta e mescolare per **5 secondi** con **velocità 5**. Stendere la pasta sfoglia in una tortiera di 24 centimetri di diametro e versarvi dentro il composto livellandolo. Con la pasta che avanza creare, con l'aiuto di uno stampo per biscotti, delle decorazioni da sovrapporre. Cuocere la torta in forno preriscaldato per 35 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



UOVA IN CAMICIA

PER 2 PERSONE

- 700 ml di acqua
- 2 uova
- sale e pepe

Versare nel recipiente l'acqua e portarla a ebollizione per **7 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Posizionare il **cestello vapore**, ricoperto con della carta da forno bagnata e strizzata, e rompervi sopra le uova facendo attenzione a non danneggiare i tuorli. Avviare il programma **steam** per **8 minuti**. Una volta terminata la cottura salare e pepare. Nell'impiattare, aiutandosi con la spatola, alzare i due lembi delle uova sopra i tuorli coprendoli come se indossassero una "camicia".

SUGGERIMENTI

Si possono accompagnare con asparagi, pancetta oppure piselli in umido. Sono buone anche condite con una grattugiata di pecorino.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI

A top-down view of a stainless steel steamer basket filled with fresh Brussels sprouts. The sprouts are vibrant green and appear to be in the early stages of steaming. The basket has a central circular vent with a cross-shaped pattern. The text 'i CONTORNI' is overlaid on the right side of the image.

i CONTORNI



BROCCOLI GRATINATI CON IL PECORINO

PER 4 PERSONE

- ▣ 500 g di broccoli
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 50 g di pecorino
- ▣ 50 g di pangrattato (vedi pagina 10)
- ▣ 20 ml di olio extravergine d'oliva

Mondare i broccoli e tagliarli in cimette. Inserire nel recipiente l'acqua, posizionare il **cestello vapore** e metterci sopra la verdura. Cuocere con il programma **steam** per **20 minuti**.

Oliare una pirofila e disporvi le cimette di broccoli cotte e salarle. Svuotare il recipiente, inserire la **lama ultrablade** e il pecorino. Tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Con la spatola riportare il trito sul fondo. Unire il pangrattato e mescolare per **10 secondi** con **velocità 4**. Spolverizzare i broccoli con il misto grattugiato. Irrorare con l'olio e gratinare in forno per 15 minuti a 200°C.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



CARCIOFI CON CAPPERI E OLIVE

PER 4 PERSONE

- ▣ 6 carciofi
- ▣ 100 g di olive nere denocciolate
- ▣ 35 g di capperi
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ qualche rametto di prezzemolo
- ▣ sale e pepe
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 20 ml di olio extravergine d'oliva

Pulire i carciofi, tagliarli e metterli nel **cestello vapore**. Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade** le olive, i capperi, l'aglio sbucciato, il prezzemolo sciacquato e tritare per **10 secondi** con **velocità pulse**. Condire con il composto i carciofi, aggiungere il sale, il pepe e posizionare il cestello vapore nel recipiente dopo averlo riempito con l'acqua. Cuocere con il programma **steam** per **20 minuti**. Al termine condire con l'olio.

SUGGERIMENTI

Per questa preparazione possono essere utilizzati carciofi di diverse qualità, in particolare lo spinoso sardo, la mammola e il romanesco.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



CAVOLFIORE CON BESCIAMELLA

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cavolfiore
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ sale e pepe
- ▣ 50 g di farina
- ▣ 250 ml di latte
- ▣ noce moscata
- ▣ 60 g di burro

Pulire il cavolfiore, tagliarlo in cimette e inserirlo nel **cestello vapore**. Versare nel recipiente l'acqua con un pizzico di sale e, posizionato sopra il cestello vapore, cuocere col programma **steam** per **30 minuti**. Qualora le cimette fossero ancora dure, riavviare il programma per qualche minuto fino a raggiungere la cottura desiderata. Togliere l'acqua dal recipiente e inserire l'**accessorio sbattitore**. Preparare la besciamella mettendo la farina, il latte, la noce moscata, il sale, il pepe e mescolando per **30 secondi** con **velocità 6**. Aggiungere 50 grammi di burro, avviare il programma **sauce** per **8 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Ungere una teglia con il burro rimanente, disporvi i cavolfiori e ricoprirli con la besciamella. Far gratinare in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



CAVOLINI DI BRUXELLES IMPANATI

PER 4 PERSONE

- ▣ 30 g di nocciole sghusciate
- ▣ 40 g di parmigiano
- ▣ sale e pepe
- ▣ 370 g di cavolini di Bruxelles
- ▣ 700 ml di acqua

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le nocciole, il parmigiano, sale e pepe e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Nel caso in cui le nocciole non fossero ben sminuzzate, ripetere l'operazione. Mettere da parte il composto. Dopo aver lavato i cavolini, inserirli nel **cestello vapore**. Riempire con l'acqua il recipiente, salarla e avviare il programma **steam** per **20 minuti**. Oliare i cavolini, passarli nella panatura precedentemente preparata e disporli in una pirofila. Cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti a 200°C.

CURIOSITÀ

Il cavolo di Bruxelles, i cui germogli vengono chiamati cavolini, è una pianta alta circa mezzo metro che ha preso tale nome perché è stata selezionata in Belgio nel XVIII secolo.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI



CROCCHETTE DI PATATE

PER 4 PERSONE

- ▣ 1 kg di patate
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 4 uova
- ▣ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▣ sale e pepe
- ▣ 200 g di pangrattato
(vedi pagina 10)
- ▣ olio di semi di girasole

Lavare le patate e metterle nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente e avviare il programma **steam** per **30 minuti**. Qualora fossero ancora dure, riavviare il programma per altri **10 minuti**. Gettare l'acqua rimasta, inserire la **lama per impastare** e, dopo averle sbucciate, mettere le patate all'interno del recipiente. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 7** in modo da ottenere una purea omogenea. Unire le uova, il parmigiano, una presa di sale e un pizzico di pepe. Amalgamare per **10 secondi** con **velocità 7**. Una volta raffreddato il composto formare dei piccoli cilindri da impanare con il pangrattato. Friggerne poche alla volta in una piccola pentola dai bordi alti, con abbondante olio bollente, fin quando la crosticina esterna risulterà leggermente dorata. Scolare l'olio in eccesso su della carta assorbente da cucina prima di servire.

SUGGERIMENTI

Le crocchette si possono preparare in anticipo e riscaldarle poi per qualche minuto in forno ventilato a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



FINOCCHI AL PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE

- ▣ 4 finocchi
- ▣ sale
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 250 ml di latte
- ▣ 70 g di parmigiano grattugiato
- ▣ 15 g di farina
- ▣ noce moscata
- ▣ 100 g di prosciutto cotto
a cubetti

Lavare i finocchi, tagliarli a fette sottili, metterli nel **cestello vapore** e salarli. Versare nel recipiente l'acqua, posizionare il cestello vapore e cuocere con il programma **steam** per **35 minuti**.

Mettere i finocchi in una teglia precedentemente oliata. Gettare l'acqua di cottura dal recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore** e versare il latte, il parmigiano, la farina, una presa di sale e un pizzico di noce moscata. Cuocere per **5 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Versare la salsa ottenuta sui finocchi. Aggiungere i cubetti di prosciutto e mettere la teglia a gratinare nel forno preriscaldato per 10 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 55 MINUTI



FRIARIELLI NAPOLETANI

PER 4 PERSONE

- ▣ 60 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 1/4 di peperoncino secco
- ▣ 1 kg di friarielli
- ▣ sale

Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, l'olio, l'aglio sbucciato, il peperoncino e soffriggere per **3 minuti a 130°C** con **velocità 2**. Lavare i friarielli, scolarli e unirli al soffritto. Salare e cuocere per **20 minuti a 100°C** con **velocità 1**.

CURIOSITÀ

I friarielli, i piccoli fiori delle cime di rapa, sono coltivati prevalentemente nelle aree interne della Campania. Il loro nome deriva probabilmente dal verbo napoletano *frijere*.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



MELANZANE AL FUNGHETTO

PER 2 PERSONE

- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 40 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 500 g di melanzane
- ▣ 200 g di passata di pomodoro
- ▣ sale
- ▣ 30 g di capperi

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, tritare la cipolla per **10 secondi** con **velocità turbo**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e, aggiunto l'olio, far soffriggere per **2 minuti a 130°C** con **velocità 2**. Inserire le melanzane tagliate a dadini e cuocere per **25 minuti a 130°C** con **velocità 1**.

Durante la cottura, trascorsi 12 minuti, versare la passata e aggiustare di sale. Al termine aggiungere i capperi e mescolare per **15 secondi** con **velocità 3**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



PEPERONATA

- ▣ 1 cipolla
- ▣ 40 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 800 g di peperoni
- ▣ 200 ml di passata di pomodoro
- ▣ sale
- ▣ qualche foglia di basilico

Nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, mettere la cipolla e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Con l'aiuto della spatola riunire il trito sul fondo. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere l'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.
 Tagliare i peperoni a tocchetti, inserirli nel recipiente e cuocere per **20 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere la passata di pomodoro, il sale e il basilico precedentemente sciacquato. Avviare l'apparecchio per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 3**.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



PISELLI CON PANCETTA

- PER 4 PERSONE
- ▣ 800 g di piselli
 - ▣ 1 cipolla
 - ▣ 30 ml di olio extravergine d'oliva
 - ▣ 200 g di pancetta a cubetti
 - ▣ 100 ml di acqua tiepida
 - ▣ sale e pepe

Sgranare i piselli e sciacquarli in acqua. Dopo averla sbucciata, mettere la cipolla nel recipiente e avviare l'apparecchio, con la **lama ultrablade**, per **10 secondi** con **velocità 12**. Con l'aiuto della spatola riunire il trito sul fondo. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio, la pancetta e insaporire per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire i piselli e l'acqua, aggiustare di sale e pepe. Cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

SUGGERIMENTI

Si può sostituire la pancetta con il prosciutto cotto o crudo oppure con lo speck.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



PITTA DI PATATE PUGLIESE

PER 4 PERSONE

- ▣ 800 g di patate
- ▣ 2 uova
- ▣ sale e pepe
- ▣ 250 g di pecorino grattugiato
- ▣ 60 g di pangrattato
- ▣ 60 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ 5 acciughe sott'olio
- ▣ capperi e olive
- ▣ 400 g di polpa di pomodoro
- ▣ qualche foglia di basilico



Versare 700 millilitri d'acqua nel recipiente, posizionare il **cestello vapore** con dentro le patate precedentemente lavate. Avviare il programma **steam** per **30 minuti**. Gettare l'acqua rimasta, inserire la **lama per impastare** e, dopo averle sbucciate, mettere le patate all'interno del recipiente. Tritare per **10 secondi** con **velocità 7** in modo da ottenere una purea omogenea. Unire le uova, il sale, il pepe, il pecorino, 50 grammi di pangrattato e avviare l'apparecchio per **40 secondi** con **velocità 4**. Mettere da parte la purea. Sciacquare il recipiente e la lama per impastare. Far rosolare, con 30 millilitri d'olio, le acciughe, i capperi e le olive per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 1**. Unire la polpa di pomodoro, il basilico precedentemente sciacquato e cuocere con il programma **sauce** per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Stendere metà dell'impasto di patate su una teglia rivestita con della carta da forno, versarvi sopra la salsa ottenuta e ricoprire con un altro strato di patate. Ungere la superficie della pitta con l'olio rimanente e spolverare con il pangrattato rimasto. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 200°C.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI



PURÈ DI FAVE

PER 4 PERSONE

- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 1 patata
- ▣ 1 gambo di sedano
- ▣ 400 g di fave sgranate
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 30 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ sale



Pelare la cipolla e la patata, tagliarle a pezzetti insieme al sedano lavato. Inserirli nel **cestello vapore** con le fave sgranate. Versare l'acqua nel recipiente, posizionare il cestello vapore nell'apparecchio e mettervi dentro le fave. Avviare il programma **steam** per **30 minuti**. Gettare l'acqua dal recipiente, inserirvi la **lama ultrablade** e le verdure cotte. Tritare per **10 secondi** con **velocità 7**. Sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**, aggiungere l'olio, salare e insaporire per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI

iDOLCI

automatic



BISCOTTI AL VAPORE

PER 10 BISCOTTI

- 100 g di farina
- 100 g di fecola di patate
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 700 ml di acqua
- 40 g di cioccolato fondente

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e la fecola. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 8**. Unire lo zucchero e mescolare per **20 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere il burro freddo, l'uovo, il lievito e avviare l'apparecchio per **1 minuto e 30 secondi** con **velocità 9**. Riportare al centro l'impasto aiutandosi con la spatola. Impastare nuovamente **1 minuto e 30 secondi** con **velocità 9**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Stenderla a uno spessore sottile e formare dei biscotti. Posizionarli sul **cestello vapore** ricoperto con della carta da forno bagnata e strizzata, da inserire nel recipiente precedentemente riempito con l'acqua. Cuocere col programma **steam** per **20 minuti**. Far raffreddare completamente i biscotti e, volendo, per una maggiore croccantezza passarli in forno preriscaldato per 5 minuti a 180°C. Gettare l'acqua dal recipiente, inserire nuovamente la lama per impastare e tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**, stenderlo con un cucchiaino sui biscotti decorandoli a piacere.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



BISCOTTI CON MARMELLATA DI FRAGOLE

PER 15 BISCOTTI

- 250 g di farina
- 170 g di zucchero
- 130 g di burro
- 1 uovo
- 200 g di fragole

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, il burro e l'uovo e avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Nel frattempo nel recipiente pulito mettere le fragole e lo zucchero rimasto. Avviare il programma **dessert** per **30 minuti** a **105°C** con **velocità 5**. Dieci minuti prima che finisca la cottura togliere il tappo per lasciar addensare la marmellata. Stendere la frolla allo spessore di circa mezzo centimetro. Con una formina rotonda creare dei cerchi e porli su una leccarda foderata con della carta da forno. Con l'impasto che avanza stendere un'altra sfoglia e ricavarne altrettanti dischi che vanno forati al centro con una formina più piccola. Posizionare anche questi biscotti sulla leccarda e cuocere il tutto in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C. Appena la superficie sarà dorata, sfornare i biscotti e lasciarli raffreddare su una gratella. Prendere ora i dischi interi e spalmarvi sopra la marmellata, dopo averla fatta raffreddare, avendo cura di metterne un po' di più al centro. Ricoprire infine con i biscotti forati.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



BUDINO ALLE MANDORLE

PER 4 PERSONE

- 60 g di mandorle spellate
- 140 g di zucchero
- 40 g di farina
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 500 ml di latte

Mettere nel recipiente le mandorle e, con la **lama per impastare**, tritarle per **10 secondi** con **velocità 12** fino a ottenere una farina.

Inserire nel recipiente l'**accessorio sbattitore** e aggiungere lo zucchero, la farina, le uova e la vanillina. Come ultima cosa versare il latte e avviare il programma **dessert** per **7 minuti** a **100°C** con **velocità 6**.

Porre la miscela in stampini precedentemente inumiditi. Lasciar raffreddare i budini prima di metterli in frigorifero dove devono rimanere per almeno 3 ore prima di essere serviti.

SUGGERIMENTI

Si può accompagnare il budino con il caramello.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI



BUNET

PER 4 PERSONE

- 50 g di amaretti
- 5 tuorli
- 130 g di zucchero
- 15 g di cacao amaro
- 350 ml di latte
- 1 cucchiaino di Amaretto di Saronno
- 40 ml di acqua

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, gli amaretti e smiuzzarli per **2 minuti** con **velocità 6**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**. Versare nel recipiente i tuorli e 80 grammi di zucchero. Sbatterli per **5 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere il cacao e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Unire il latte e cuocere per **2 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Durante la cottura aggiungere anche l'Amaretto di Saronno. Unire il trito di amaretti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**.

Sul fornello far caramellare lo zucchero rimanente con l'acqua, poi metterlo in uno stampo. Versarvi il composto del recipiente. Infornare a bagnomaria per 45 minuti a 200°C, coprendo lo stampo con un foglio di alluminio. Per verificare la cottura inserire uno stecchino e se risulterà ancora umido lasciare il bunet nel forno ancora per qualche minuto. Fare raffreddare i budini in frigorifero per almeno 2 ore quindi sformarli.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPI DI PREPARAZIONE 1 ORA



CASTAGNACCIO

PER 6 PERSONE

- 400 g di farina di castagne
- sale
- 400 ml di acqua
- 40 g di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- 40 g di uvetta
- 30 g di pinoli
- 1 rametto di rosmarino

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina di castagne, un pizzico di sale, l'acqua, lo zucchero e amalgamare col programma **pastry P2** per **1 minuto**. Versare la miscela in una teglia larga e bassa precedentemente unta e distribuirvi sopra l'uvetta, i pinoli e il rosmarino sciacquato. Oliare la superficie e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti circa a 200°C.

CURIOSITÀ

Il castagnaccio, tipico dolce toscano viene chiamato a Firenze anche "migliaccio". È un piatto povero, diffusissimo un tempo nelle zone appenniniche dove le castagne erano alla base dell'alimentazione delle popolazioni contadine.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



CIOCCOLATINI ALLE NOCCIOLE

PER 40 CIOCCOLATINI

- 250 g di nocciole sgusciate
- 75 g di cacao amaro
- 350 g di crema di nocciole

Mettere da parte 40 nocciole. Inserire le restanti nel recipiente e, con la **lama per impastare**, tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Aiutandosi con la spatola raccogliere il trito sul fondo.

Aggiungere il cacao amaro, la crema di nocciole e mescolare per **15 secondi** con **velocità 2**. Con l'aiuto di un cucchiaino ricavare da questo composto delle palline inserendole in appositi pirottini di carta alimentare. Al centro di ciascuna, mettere una nocciola intera. Tenere i cioccolatini in frigorifero per almeno 3 ore.

SUGGERIMENTI

Per rendere ancora più golosi i cioccolatini si può sciogliere il cioccolato a bagnomaria e con l'aiuto di uno stecchino immergerli nella miscela fusa, mettendoli poi ad asciugare su della carta da forno.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



CREMA CHANTILLY

PER 6 PERSONE

- 250 g di panna fresca
- 120 g di zucchero
- 3 tuorli
- 60 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 500 ml di latte

Nel recipiente con l'**accessorio sbattitore** versare la panna e montarla per **4 minuti** con **velocità 7**. Togliere e mettere da parte in frigorifero. Pulire il recipiente e l'accessorio e, inseriti lo zucchero e i tuorli, montarli per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina, la vanillina e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Versare il latte e cuocere con il programma **dessert**. Versare la crema in una ciotola e lasciare raffreddare coprendola con della pellicola trasparente. Quando è ben fredda amalgamare la panna montata, rimstando dal basso verso l'alto, fino al completo assorbimento.

CURIOSITÀ

L'invenzione della crema Chantilly viene leggendariamente attribuita a François Vatel, pasticcere che fu al servizio del principe di Condé, proprietario del feudo da cui prende il nome questo dolce.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



GELATO AL FIORDILATTE

PER 4 PERSONE

- 250 ml di latte
- 250 ml di panna fresca
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il latte, la panna e lo zucchero. Avviare il programma **dessert** per **6 minuti** a **80°C** con **velocità 2**. Lasciare raffreddare, aggiungere la vanillina e mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**. Versare il composto in un recipiente largo e basso e lasciarlo congelare nel freezer per 3 ore circa. Togliere il contenitore dal freezer, tagliare il gelato a pezzi e rimmetterlo nel recipiente con la lama per impastare. Mantecare per **30 secondi** con **velocità 6**. Servire subito.

SUGGERIMENTI

Si può accompagnare con frutta fresca, oppure con biscotti sbriciolati.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI



MARMELLATA DI ARANCE

PER 3 VASETTI

- 1 kg di arance
- 700 g di zucchero

Lavare molto bene le arance senza sbuciarle e tagliarle a fettine sottili. Inserirle, assieme allo zucchero, nel recipiente con la **lama per impastare**. Cuocere col programma **dessert** per **40 minuti** a **105°C** con **velocità 5**. Dopo 30 minuti di cottura togliere il tappo per far addensare.

SUGGERIMENTI

La marmellata si può conservare a lungo se messa in vasetti di vetro ben sterilizzati e chiusi ermeticamente sottovuoto. È ottima per farcire le crostate e i biscotti o da spalmare sul pane tostato.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



MINIPUDDING AL VAPORE

PER 4 PERSONE

- 120 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di latte
- 2 tuorli
- 80 g di burro
- 80 g di zucchero
- 50 g di biscotti savoiardi
- 2 albumi montati a neve (vedi pagina 8)
- 700 ml di acqua



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, 80 grammi di cioccolato spezzato, il latte e sciogliere per **10 minuti** a **50°C** con **velocità 4**. Avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 4**. Mentre le lame girano aggiungere i tuorli dall'alto, uno alla volta, e unire il burro ammorbidito, lo zucchero e i savoiardi. Incorporare gli albumi montati a neve nella miscela mescolando a mano dal basso verso l'alto. Versare il composto in stampi piccoli imburattati da poter posizionare nel **cestello vapore** dopo aver pulito e riempito il recipiente con l'acqua.

Ogni stampo va coperto con un foglio di alluminio praticando un piccolo foro al centro per far uscire il vapore. Cuocere con il programma **steam** per **30 minuti**. I minipudding saranno cotti quando uno stecchino, infilato al centro, ne uscirà asciutto.

Gettare l'acqua dal recipiente, inserire la **lama per impastare** e tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3** e stenderlo sui minipudding.



PASTIERA NAPOLETANA

PER 8 PERSONE

- 250 g di farina
- 420 g di zucchero
- 160 g di burro
- 3 uova
- 250 g di grano cotto
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 150 ml di latte
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 tuorli
- 350 g di ricotta di pecora
- 1 bustina di vanillina
- 25 ml di acqua di fiori d'arancio



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, 130 grammi di burro, un uovo e avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Inserire nel recipiente il grano, la scorza di limone, il latte e il burro rimasto e cuocere per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Mettere da parte e lasciar raffreddare. Lavare il recipiente e la lama. Versare la cannella, i tuorli, lo zucchero e le uova rimaste. Mescolare per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la ricotta, la vanillina e l'acqua di fiori d'arancio. Impastare per **1 minuto** con **velocità 6**.

Unire al composto messo a raffreddare precedentemente e amalgamare bene con l'aiuto della spatola. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla molto sottile con il bordo abbastanza alto, tenendone da parte un po' per le decorazioni. Versare il composto sulla base della pasta e ricoprirlo con strisce dell'impasto rimasto. Mettere la torta in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.

DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI



PLUMCAKE DI CIOCCOLATO AL VAPORE

PER 2 PERSONE

- 60 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 90 g di farina
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 700 ml di acqua



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, il cioccolato a pezzetti e tritare per **2 minuti** con **velocità turbo**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere il burro e fondere per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 4**.

Unire lo zucchero, il cacao, il lievito, la farina, le uova, il sale e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Rivestire, con della carta da forno, due piccoli stampi da plumcake da poter posizionare nel **cestello vapore**. Versarvi l'impasto e livellarlo bene. Lavare il recipiente, inserirvi l'acqua, posizionare il cestello e sistemarvi sopra gli stampi con l'impasto. Chiudere l'apparecchio e cuocere con il programma **steam** per **45 minuti**.

Al termine bucare i plumcake con uno stecchino e, se l'impasto risulta ancora umido, continuare la cottura per alcuni minuti a **100°C**.

DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



SORBETTO ALLO SPUMANTE

PER 4 PERSONE

- 240 g di pesche sciroppate sgocciolate
- 150 g di zucchero
- 100 ml di spumante secco

Inserire nel recipiente, con **lama per impastare**, lo sciroppo di pesche e lo zucchero. Avviare l'apparecchio per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Lasciar raffreddare. Aggiungere lo spumante, le pesche e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Versare la miscela in un contenitore e metterlo in freezer per almeno 24 ore.

Prendere il contenitore, tagliare il contenuto a cubetti, inserirli nel recipiente, sempre con la lama per impastare, e mantecare per **10 secondi** con **velocità 9** e **10 secondi** con **velocità 6**.

Servire subito o conservare in frigorifero.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



TEGOLE VALDOSTANE

PER 30 TEGOLE

- 200 g di zucchero
- 80 g di nocciole sgusciate
- 80 g di mandorle sgusciate
- 60 g di burro
- 60 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 4 albumi montati a neve (vedi pagina 8)

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere lo zucchero, le nocciole e le mandorle. Tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere il burro, la farina e la vanillina e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Unire il tutto insieme agli albumi e amalgamare con cura mescolando dal basso verso l'alto. Ricoprire una teglia con della carta da forno e stendere l'impasto con l'aiuto di un cucchiaino formando dei dischi sottili. Far cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti a 180°C controllando che le tegole siano ben colorate.

CURIOSITÀ

Queste cialdine sono dei biscotti che la famiglia di pasticceri Boch ha importato in Valle d'Aosta intorno al 1930 dopo un viaggio in Normandia.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



TORRONE GELATO

PER 4 PERSONE

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

Versare nel recipiente, con la **lama per impastare**, le mandorle e il torrone. Frullare per **30 secondi** con **velocità 12** e mettere da parte. Inserire nel recipiente il latte, la panna e lo zucchero. Avviare il programma **dessert** per **6 minuti** a **80°C** con **velocità 2**.

Lasciar raffreddare. Unire la frutta candita, il torrone e le mandorle tritate e mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**. Versare il composto in un contenitore rivestito con della carta da forno e metterlo nel freezer per 12 ore circa. Tolto il recipiente dal congelatore, sformare il torrone gelato e servirlo subito.

SUGGERIMENTI

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



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



TORTA ALLO ZENZERO AL VAPORE

PER 4 PERSONE

- 60 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 75 g di farina
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 700 ml di acqua
- zucchero a velo (vedi pagina 15)

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, lo zucchero e le uova e mescolare per **30 secondi** con **velocità 7**. Unire la farina, lo zenzero e avviare il programma **pastry P2** per **1 minuto**. Aggiungere il lievito e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 6**.

Versare l'impasto in stampi piccoli imburrati da poter posizionare nel **cestello vapore** dopo aver pulito e riempito il recipiente con l'acqua. Cuocere con il programma **steam** per **45 minuti**. Verificare la cottura con uno stecchino e, se l'impasto risulta ancora umido, cuocere ancora per qualche minuto. Spolverizzare con zucchero a velo.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



TORTA DI RICOTTA

PER 6 PERSONE

- 350 g di ricotta
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 200 g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 60 g di gocce di cioccolato

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la ricotta e lo zucchero e lavorarli per **1 minuto** con **velocità 4**.

Aggiungere le uova e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**.

Unire la farina e il lievito e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare per **20 secondi** con **velocità 2**. Mettere il composto in una teglia di 24 centimetri di diametro foderata con della carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI



TORTA DI ROSE

PER 6 PERSONE

- 160 g di zucchero
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 150 ml di latte
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cubetto di lievito di birra
- 3 tuorli
- 350 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 150 g di burro

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, 10 grammi di zucchero e la scorza di limone e mescolare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Unire il latte, l'olio, il lievito, i tuorli; amalgamare per **30 secondi** con **velocità 7**. Inserire la **lama per impastare**, aggiungere la farina, il sale e avviare l'apparecchio per **1 minuto** con **velocità 6**. Stendere la pasta su della carta da forno formando un rettangolo. Preparare la farcitura lavorando nel recipiente il burro e lo zucchero rimasto per **3 minuti** a **40°C** con **velocità 5**. Stendere il composto in modo uniforme sulla pasta. Arrotolare la sfoglia su se stessa, formando un cilindro. Tagliare dei tronchetti di circa 4 centimetri, chiuderli leggermente nella parte inferiore, sistemarli in una teglia distanziati l'uno dall'altro e lasciarli lievitare per 1 ora circa. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI



le pappe per
BAMBINI



CREMA DI RISO

PER 1 BAMBINO

- 200 g di riso
- 100 g di verdure miste
- 100 ml di acqua
- 100 g di carne di pollo o di manzo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare il riso e tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Cuocere per **30 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Mettere da parte la farina di riso.

Mondare e lavare tutte le verdure, tagliarle a pezzi grossi e inserirle nel recipiente con l'**accessorio per mescolare**. Unire l'acqua e la carne. Cuocere col programma **slow cook P2** per **30 minuti** a **100°C**. Filtrarlo e rimetterlo nel recipiente aggiungendo la farina di riso precedentemente preparata. Mescolare per **20 secondi** con **velocità 5**.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata per i bimbi dai cinque ai sei mesi. Si può preparare il brodo di carne prima, scaldarlo e poi metterci la farina di riso per **6 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



CREMA DI SEMOLINO ALLA CAROTA

PER 1 BAMBINO

- 120 g di carote
- 20 g di foglie di lattuga
- 250 ml di acqua
- 20 g di prosciutto cotto magro
- 20 g di semolino di grano istantaneo
- 5 ml di olio extravergine d'oliva

Pelare le carote e tagliarle a pezzetti. Metterle nel recipiente, con la **lama ultrablade**, insieme alla lattuga precedentemente lavata e asciugata. Tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**.

Versare l'acqua, cuocere col programma **slow cook P2** per **20 minuti** a **100°C**. Far raffreddare per qualche minuto poi aggiungere il prosciutto e il semolino. Frullare per **10 secondi** con **velocità 10**.

Versare la crema e condirla con l'olio.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata per i bimbi dai cinque ai sei mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



PRIMA PAPPA

PER 1 BAMBINO

- 50 g di patate
- 50 g di carote
- 40 g di vitello
- 250 ml di acqua
- 20 g di crema di riso istantanea
- olio extravergine d'oliva

Mettere nel recipiente le verdure pelate e tagliate a pezzetti. Unire la carne e, con la **lama ultrablade**, tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'acqua e cuocere col programma **slow cook P3** per **30 minuti** a **100°C**.

A cottura ultimata unire la crema di riso e frullare per **10 secondi** con **velocità 5**. Versare la pappa e condire con l'olio.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata per i bimbi dai sei ai sette mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



PAPPA DI MAIS E TAPIOCA

PER 1 BAMBINO

- 20 g di pollo
- 100 g di fagiolini
- 100 ml di acqua
- 200 ml di latte
- 20 g di crema di mais e tapioca istantanea
- olio extravergine d'oliva

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire la carne e i fagiolini spuntati e lavati. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, aggiungere l'acqua, il latte e cuocere col programma **slow cook P3** per **12 minuti** a **90°C**. A fine cottura unire la crema di mais e tapioca e amalgamare per **40 secondi** con **velocità 6**. Versare la pappa e condirla con l'olio.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata per i bimbi dai sei mesi in avanti.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



OMOGENEIZZATO DI TACCHINO

PER 1 BAMBINO

- ▣ 100 g di tacchino
- ▣ 50 ml di acqua

Tagliare la carne a pezzi piccoli e inserirli nel **cestello vapore**. Posizionarlo nel recipiente riempito con l'acqua e cuocere col programma **steam** per **15 minuti**. Mettere da parte l'acqua di cottura e inserire nel recipiente la carne. Aggiungere poca acqua per volta e frullare, con la **lama ultrablade**, per **20 secondi** con **velocità 6**. Ripetere l'operazione finché non si raggiunge la densità desiderata.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata per i bimbi dai cinque ai sei mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



OMOGENEIZZATO DI PERA E MELA

PER 1 BAMBINO

- ▣ 1/2 pera
- ▣ 1/2 mela
- ▣ 50 ml di acqua
- ▣ 1 cucchiaino di succo di limone

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la pera e la mela sbucciate e avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 4**. Aggiungere l'acqua e il succo di limone e amalgamare per **40 secondi** con **velocità 9**.

SUGGERIMENTI

Si tratta di una preparazione da fare al momento con frutta fresca e matura. Consigliata per i bimbi dai cinque ai sei mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI



MOUSSE DI MELA E KIWI

PER 1 BAMBINO

- 1 mela
- 1 kiwi
- 1 cucchiaino di succo di limone

Sbucciare la mela e il kiwi, tagliarli a pezzetti. Inserirli nel recipiente, con la **lama ultrablade**, e unirvi il succo di limone. Frullare per **1 minuto** con **velocità 4**.

Raccogliere con la spatola. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e amalgamare per **20 secondi** con **velocità 6**.

SUGGERIMENTI

Si tratta di una preparazione da fare al momento con frutta fresca e matura. Consigliata per i bimbi dai cinque ai sei mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI



FRULLATO CON I CORN FLAKES

PER 1 BAMBINO

- 20 g di corn flakes
- 2 cucchiaini di marmellata
- 125 g di yogurt

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, i corn flakes e mescolare per **50 secondi** con **velocità turbo**. Aggiungere il resto degli ingredienti e avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 2**.

SUGGERIMENTI

È una preparazione consigliata a merenda per i bimbi dai dieci mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI



**i piatti senza
GLUTINE**



PASTA CON FAVE E POMODORINI

PER 4 PERSONE

- 1 cipollotto
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 300 g di fave sgranate
- sale
- 250 g di pomodorini ciliegini
- 1,2 l di acqua
- 400 g di pasta senza glutine
- pecorino grattugiato
- qualche foglia di menta

Sbucciare il cipollotto e versarlo nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità 12**. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Unire le fave sgranate, salare e cuocere con il programma **slow cook P2** per **10 minuti** a **100°C**. Aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà e ripetere il programma **slow cook P2** per **10 minuti** a **100°C**. Mettere il sugo da parte, sciacquare il recipiente e riempirlo con l'acqua salata. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **130°C** con **velocità 1**. Al termine, dopo aver tolto l'eventuale acqua in eccesso, unire il sugo e avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 1**. Servire con una spolverata di pecorino grattugiato e foglie di menta.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



FRITTELLE DI QUINOA

PER 4 PERSONE

- 700 ml di acqua
- 300 g di quinoa
- 2 uova
- qualche foglia di timo
- qualche foglia di salvia
- sale e pepe
- olio di semi di girasole

Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'acqua e la quinoa. Cuocere senza tappo per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Scolare e lasciar raffreddare. Lavare il recipiente, inserire le uova, le erbe aromatiche sciacquate, sale e pepe e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Aggiungere la quinoa e avviare l'apparecchio per **40 secondi** con **velocità 1**. Scaldare, in una padella dai bordi alti, l'olio di semi e, una volta bollente, versarci il composto di quinoa aiutandosi con due cucchiai. Girare le frittelle un paio di volte finché non risultino dorate da entrambi i lati.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



VELLUTATA DI FAVE E PATATE

PER 4 PERSONE

- 2 patate
- 1 porro
- 400 g di fave sgranate
- 400 ml di brodo vegetale (vedi pagina 8)
- parmigiano grattugiato
- 30 ml di olio extravergine d'oliva

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi. Dividere la parte bianca del porro in piccole parti. Riunire questi ingredienti insieme alle fave nel recipiente, con la **lama ultrablade**, insieme al brodo e cuocere col programma **soup P1** per **35 minuti a 100°C**.

Impiattare e spolverizzare di parmigiano e condire con l'olio.

SUGGERIMENTI

Accompagnare con crostini di pancarrè senza glutine tostati.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



POLPETTE DI QUINOA E VERDURE

PER 4 PERSONE

- 750 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zafferano
- 300 g di quinoa in grani
- 1 scalogno
- 100 g di sedano
- 100 g di carote
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- pangrattato senza glutine

Mettere nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, 700 millilitri d'acqua, lo zafferano e la quinoa. Cuocere senza tappo per **15 minuti a 100°C** con **velocità 1**. A cottura ultimata scolare accuratamente la quinoa. Sciacquare il recipiente, asciugarlo bene e inserirvi la **lama ultrablade**. Aggiungere lo scalogno sbucciato, il sedano e le carote, lavati e tagliati a pezzi. Tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Con l'aiuto di una spatola portare il trito sul fondo del recipiente. Versare l'olio e soffriggere per **3 minuti a 130°C** con **velocità 2**.

Unire l'acqua rimanente e cuocere col programma **slow cook P1**. Sostituire l'accessorio con la **lama ultrablade**. Aggiungere la quinoa ben sgocciolata, salare e pepare, poi frullare per **1 minuto** con **velocità 12**. Lasciar intiepidire leggermente e formare delle polpettine. Impanarle con il pangrattato senza glutine. Infornare le polpette per 20 minuti a 200°C.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPI DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



BISCOTTI AL CACAO

PER 15 BISCOTTI

- 170 g di farina di riso
- 100 g di fecola di patate
- 150 g di zucchero
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di cacao amaro

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e la fecola. Mescolare per **10 secondi** con **velocità 8**. Unire lo zucchero e avviare l'apparecchio per **20 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere il burro freddo, l'uovo e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 6**. Mettere il cacao e impastare per **1 minuto** con **velocità 8**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Riprendere la pasta, stenderla con il mattarello e tagliarla con l'aiuto di uno stampo per biscotti. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti circa a 180°C. Lasciare raffreddare su una gratella e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI



BISCOTTI DI RISO

PER 25 BISCOTTI

- 230 g di farina di riso
- 100 g di fecola di patate
- 200 g di zucchero di canna
- 100 g di burro di soia
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 2 uova

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina di riso, la fecola di patate, lo zucchero, il burro, la scorza di limone e le uova. Avviare il programma **pastry P3** per **3 minuti**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello, tagliarla con l'aiuto di uno stampo per biscotti. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti circa a 180°C. Trasferire i biscotti su una gratella e farli raffreddare.

SUGGERIMENTI

Questi biscotti sono adatti a chi è allergico o intollerante al lattosio.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



CREMA PASTICCERA

PER 4 PERSONE

- 3 tuorli
- 120 g di zucchero
- 60 g di farina di riso
- 1 bustina di vanillina
- 500 ml di latte

Inserire nel recipiente l'**accessorio sbattitore**, i tuorli e lo zucchero. Montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina di riso, la vanillina e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Unire il latte e cuocere con il programma **dessert**. Versare la crema in una ciotola e riporla in frigorifero coprendola con della pellicola trasparente.

SUGGERIMENTI

È ideale per farcire la torta di riso o una crostata di frolla senza glutine, ma è buonissima gustata anche da sola a temperatura ambiente.



DIFFICOLTÀ FACILE - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI



TORTA MIMOSA

PER 6 PERSONE

- 3 tuorli
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 200 g di farina di riso
- 20 g di amido di riso
- 100 ml di acqua
- 80 ml di limoncello
- 125 ml di crema pasticcera senza glutine (vedi pagina 138)
- 200 ml di panna fresca

Nel recipiente con l'**accessorio sbattitore**, mettere i tuorli, le uova e lo zucchero, montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Incorporare la farina di riso, l'amido di riso e mescolare per **10 secondi** con **velocità 4**. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 190°C. Lasciar raffreddare completamente. Dividere il pan di spagna in 3 dischi uguali. Nel recipiente pulito, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua e il limoncello e mescolare per **20 secondi** con **velocità 6**. Posizionare il primo disco su un piatto da portata, inzupparlo con la bagna al limoncello, e spalmarci sopra uno strato di crema pasticcera. Ricoprire con l'altro disco, inzuppare anche questo con la bagna al limoncello. Lavare il recipiente e inserire l'**accessorio sbattitore**. Versarvi la panna e montare per **4 minuti** con **velocità 7**. Spalmare la panna su tutta la superficie della torta. Prendere il disco di pan di spagna rimasto e, con un coltello, tagliarlo a cubetti e sbriciolarlo ulteriormente con le mani. Cospargerlo su tutta la superficie. Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servirla.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA - TEMPI DI PREPARAZIONE 1 ORA

INDICE PER PORTATA



le PREPARAZIONI di base

Albumi a neve	8
Brodo vegetale	8
Glassa reale	9
Lievito madre	9
Pangrattato	10
Pasta fillo	10
Pasta fresca senza uovo	11
Pasta sablé	11
Pasta sfoglia	12
Sale aromatizzato	12
Salsa rosa	13
Salsa verde	13
Trito di carne	14
Trito per gratin	14
Trito per soffritto	15
Zucchero a velo	15

le BEVANDE

Aperitivo tropicale	18
Bicerin	18
Cappuccino	19
Frappé alla frutta	19
Latte di avena	21
Latte di mandorle	20
Limonata	20
Liquore di cioccolato	21
Sangria	22
Succo ace	23
Succo di pera alcolico	22
Whisky cremoso	23

gli ANTIPASTI

Cipolline in agrodolce	26
Impepata di cozze	27
Melanzane sott'olio	28
Muffin salati	29
Paté di fagioli casalingo	30
Paté di fegatini	31
Paté di olive	32
Vol-au-vent con mousse di mortadella	33

i PRIMI piatti

Conchiglie alla puttanesca	36
Fusilli al sugo di pesce	37
Gnocchi al gorgonzola	38
Maccheroni al ragù di verdure	39
Malloreddus alla campidanese	40
Orecchiette alle cime di rapa	41
Polenta	42
Polenta taragna	43
Risotto allo scoglio	44
Risotto allo zafferano	45
Risotto con i carciofi	46
Risotto con la salsiccia e i funghi	47
Risotto con la zucca	48
Risotto con zucchine e gamberetti	49
Ruote al tonno e piselli	50
Sedani al pomodoro	51
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	52
Tagliatelle al ragù di salsiccia	53
Vellutata di carote	54
Vellutata di porri e patate	55
Zuppa di cipolle	56
Zuppa di farro	57

i SECONDI piatti

Agnello ai carciofi	60
Baccalà alla vicentina	61
Branzino all'acqua pazza	62
Carne alla pizzaiola	63
Coniglio agli aromi	64
Cotechino e lenticchie	65
Faraona alle cipolline e uva	66
Fonduta	67
Frittata di verdure al vapore	68
Gamberoni al cognac	69
Insalata di polpo e patate	70
Involtoni al vino bianco	71
Moscardini affogati	72
Ossobuchi in gremolada	73

Pesce spada con pomodoro e capperi	74
Pezzi di pollo con le mandorle	75
Pollo al curry	76
Polpette di melanzane	77
Polpettone di carne ai funghi	78
Seppie con piselli allo zafferano	79
Spezzatino in umido	80
Straccetti di manzo alla birra	81
Stracotto di carne al Barolo	82
Tartare di tonno	83
Torta salata ai carciofi	84
Uova in camicia	85

i CONTORNI

Broccoli gratinati con il pecorino	88
Carciofi con capperi e olive	89
Cavolfiore con besciamella	90
Cavolini di Bruxelles impanati	91
Crocchette di patate	92
Finocchi al prosciutto	93
Friarielli napoletani	94
Melanzane al funghetto	95
Peperonata	96
Piselli con pancetta	97
Pitta di patate pugliese	98
Purè di fave	99

i DOLCI

Biscotti al vapore	102
Biscotti con marmellata di fragole	103
Budino alle mandorle	104
Bunet	105
Castagnaccio	106
Ciocolatini alle nocciole	107
Crema Chantilly	108
Gelato al fiordilatte	109
Marmellata di arance	110
Minipudding al vapore	111
Pastiera napoletana	112

Plumcake di cioccolato al vapore	113
Sorbetto allo spumante	114
Tegole valdostane	115
Torrone gelato	116
Torta allo zenzero al vapore	117
Torta di ricotta	118
Torta di rose	119

le pappe per BAMBINI

Crema di riso	122
Crema di semolino alla carota	123
Frullato con i corn flakes	129
Mousse di mela e kiwi	128
Omogeneizzato di pera e mela	127
Omogeneizzato di tacchino	126
Pappa di mais e tapioca	125
Prima pappa	124

i piatti senza GLUTINE

Biscotti al cacao	136
Biscotti di riso	137
Crema pasticcera	138
Frittelle di quinoa	133
Pasta con fave e pomodorini	132
Polpette di quinoa e verdure	135
Torta mimosa	139
Vellutata di fave e patate	134



INDICE PER INGREDIENTE

Acciughe sott'olio 13, 31, 36, 41, 61, 98
Aceto di vino 13, 26, 28
Acqua 8, 9, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 21, 23, 26, 27, 28, 30, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 50, 51, 52, 53, 55, 57, 60, 62, 66, 68, 70, 74, 77, 85, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98, 99, 102, 105, 106, 111, 112, 113, 117, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 132, 133, 135, 139
Acqua di fiori d'arancio 112
Aglio 13, 14, 27, 28, 30, 32, 36, 37, 41, 47, 51, 52, 60, 62, 63, 72, 73, 84, 89, 94
Agnello 60
Albumi 8, 9, 111, 115
Alcol per liquori 21
Alloro 26
Amaretti 105
Amaretto di Saronno 105
Amido di mais 15
Amido di riso 139
Ananas 18
Arance 22, 110
Baccalà 61
Bacche di ginepro 64, 66
Bacche di vaniglia 21
Banane 19
Barolo 82
Basilico 39, 44, 51, 62, 77, 96, 98
Birra 81
Biscotti savoiardi 111
Bitto della Valtellina 43
Brandy 30
Branzino 62
Broccoli 88
Brodo vegetale 8, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 54, 56, 64, 65, 73, 75, 76, 78, 79, 80, 82, 122, 134
Burro 10, 12, 30, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 56, 61, 66, 67, 73, 90, 102, 103, 111, 112, 113, 115, 119, 136
Burro di soia 137

Cacao amaro 19, 21, 105, 107, 113, 136
Caffè 18, 19
Calamari 37
Cannella 22, 112
Capperi 13, 31, 36, 74, 89, 95, 98
Carciofi 46, 60, 84, 89
Carote 8, 15, 23, 31, 39, 53, 54, 57, 64, 68, 81, 123, 124, 135
Cavolfiori 90
Cavolini di Bruxelles 91
Chiodi di garofano 22, 82
Cime di rapa 41
Cioccolato al latte 23
Cioccolato fondente 18, 23, 102, 111, 113
Cipolla 15, 31, 40, 44, 45, 46, 49, 53, 54, 56, 57, 61, 65, 68, 71, 75, 80, 95, 96, 97, 99
Cipolline 26, 66
Cipollotto 132
Cocco 18
Cognac 13, 69
Concentrato di pomodoro 80
Conchiglie (pasta) 36
Coniglio 64
Corn flakes 129
Cotechino precotto 65
Cozze 27
Crema di mais e tapioca 125
Crema di nocciole 107
Crema di riso istantanea 124
Crostini di pane 55, 56
Curry 76
Dado vegetale 39, 55
Emmenthal 78
Fagioli borlotti 30
Fagiolini 68, 125
Faraona 66
Farina 11, 12, 29, 38, 56, 60, 61, 73, 75, 76, 80, 81, 82, 90, 93, 102, 103, 104, 108, 112, 113, 115, 117, 118, 119
Farina di castagne 106
Farina di riso 122, 136, 137, 138, 139

Farina di tipo 0 9, 10, 11
Farina gialla per polenta 42
Farina per taragna 43
Farro 57
Fave 99, 132, 134
Fecola di patate 18, 102, 136, 137
Fegatini di pollo 31
Finocchi 93
Fiocchi di avena 21
Fontina valdostana 43, 67
Fragole 19, 103
Friarielli 94
Frutta candita 116
Frutti di mare surgelati 44
Funghi misti surgelati 47, 78
Fusilli (pasta) 37
Gamberetti 49
Gamberi 37
Gamberoni 69
Ghiaccio 18, 19, 20, 22
Gocce di cioccolato 118
Gorgonzola dolce 38
Grano cotto 112
Gruyère 56
Ketchup 13
Kiwi 128
Latte 18, 19, 21, 29, 33, 61, 67, 90, 93, 104, 105, 108, 109, 111, 112, 116, 119, 125, 138
Lattuga 123
Lenticchie secche 65
Lievito 29
Lievito di birra 119
Lievito per dolci 102, 113, 117, 118
Limoni 20, 22
Maccheroni (pasta) 39
Maionese 13
Malloreddus (pasta) 40
Mandorle 20, 75, 104, 115, 116
Mango 18
Manzo 14, 78, 80, 81, 82, 122
Melanzane 28, 39, 77, 95
Mele 23, 127, 128
Menta 132
Miele 9

Mollica di pane 13, 14
Mortadella 33
Moscardini 37, 72
Nocciole 91, 107, 115
Noce moscata 90, 93
Olio di semi di girasole 92, 133
Olio extravergine d'oliva 11, 13, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 36, 37, 39, 40, 41, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 57, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 69, 70, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 106, 119, 123, 124, 125, 132, 134, 135
Olive nere denocciolate 32, 36, 74, 89, 98
Orecchiette (pasta) 41
Origano 28, 32, 63, 74
Pancetta 57, 84, 97
Pane secco 10
Pangrattato 10, 77, 78, 88, 92, 98
Pangrattato senza glutine 135
Panna da cucina 76
Panna fresca 13, 23, 38, 108, 109, 116, 139
Panna montata 18
Parmigiano 29, 45, 47, 48, 53, 68, 91, 92, 93, 134
Passata di pomodoro 40, 57, 82, 95, 96
Pasta senza glutine 132
Pasta sfoglia 33, 84
Patate 8, 38, 55, 70, 80, 92, 98, 99, 124, 134
Pecorino 88, 98, 132
Pepe 27, 30, 31, 33, 44, 45, 46, 47, 54, 56, 60, 62, 64, 67, 69, 70, 71, 73, 78, 81, 82, 83, 84, 85, 89, 90, 91, 92, 97, 98, 133, 135
Peperoncino 72
Peperoncino secco 27, 28, 36, 41, 52, 69, 79, 94
Peperoni 96
Pere 127

Pere sciropate 22
Pesce spada 37, 74
Pesche sciropate 22, 114
Pinoli 106
Piselli 50, 79, 97
Pistacchi 33
Pollo 14, 75, 76, 122, 125
Polpa di pomodoro 53, 63, 72, 74, 98
Pomodori pelati 51
Pomodori ramati 44
Pomodorini ciliegini 8, 27, 36, 37, 62, 81, 132
Porri 55, 134
Prezzemolo 12, 13, 27, 49, 69, 70, 72, 73, 89
Prosciutto cotto 29, 71, 93, 123
Provola 29
Quinoa 133, 135
Ricotta 33, 84, 118
Ricotta di pecora 112
Ricotta dura 77
Riso Carnaroli 44, 45, 46, 47, 48, 49, 122
Rosmarino 12, 30, 31, 60, 64, 106
Rum 18
Ruote (pasta) 50
Sale 8, 10, 11, 12, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 60, 62, 63, 64, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 106, 113, 119, 132, 133, 135
Sale grosso 12 28
Salsa di soia 75
Salsiccia di suino 40, 47, 53
Salvia 12, 60, 64, 71, 133
Scalogni 39, 48, 60, 69, 73, 76, 135
Scorza grattugiata di limone 23, 73, 112, 119, 137
Sedani (pasta) 51

Sedano 8, 15, 31, 64, 99, 135
Semola 11
Semolino di grano istantaneo 123
Seppie 79
Spaghetti (pasta) 52
Speck 30, 78
Spumante secco 22, 114
Succo di arance 23
Succo di limone 9, 18, 23, 46, 60, 70, 83, 127, 128
Tacchino 14, 126
Timo 12, 75, 83, 133
Tonno a tranci 83
Tonno in olio d'oliva 50
Torrone 116
Trito per soffritto 78, 81, 82
Tuorli 11, 67, 74, 77, 105, 108, 111, 112, 119, 138, 139
Uova 10, 13, 23, 29, 68, 77, 78, 84, 85, 92, 98, 102, 103, 104, 112, 113, 117, 118, 133, 136, 137, 139
Uva 66
Uvetta 106
Vanillina 15, 21, 104, 108, 109, 112, 115, 138
Vino bianco 37, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 60, 62, 64, 66, 69, 70, 71, 72, 73, 76, 79, 80
Vino rosso 22, 53
Vitello 14, 53, 63, 71, 73, 124
Vongole 37
Whisky 23
Worcestershire 13
Yogurt 129
Zafferano 40, 45, 79, 135
Zenzero 117
Zucca 48
Zucchero 9, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 66, 102, 103, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 118, 119, 136, 138, 139
Zucchero a velo 11, 117
Zucchero di canna 20, 117, 137
Zucchine 39, 49, 68

Progetto grafico e impaginazione
Elena Brandolini

Fotografie
Raffaella Calzoni

Food styling
Emanuela Tediosi

Redazione
Michela Porro

Stampa
Galli Thierry srl

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

