Moulinex
QUICK CHEF

Sommario

QUICK CHEF

CAVIALE DI MELANZANE AL CUMINO

HUMMUS DI FAGIOLI BIANCHI AGLI ANACARDI

TAPENADE DI PEPERONI MARINATI

VELLUTATA DI TOPINAMBUR, SPUMA DI PANCETTA & OLIO DI NOCCIOLA

VELLUTATA DI MAIS AL PEPE BIANCO

ZUPPA DI CAVOLO VERDE, CASTAGNE & PANCETTA

ZUPPA DI CAROTE, SCAMPI & CHORIZO

GAZPACHO

FUNGHI FARCITI AI PISTACCHI & FORMAGGIO FRESCO

PASTA DI CURRY

KETCHUP DI CAROTE

PESTO DI RUCOLA ALLE MANDORLE GRIGLIATE

COMPOSTA DI PESCHE & FIORI DI SAMBUCO

COMPOSTA DI PAPAIA ALLO SCIROPPO D'ACERO

CREMA DI NOCCIOLE

Moulinex

Powelix

La nuova tecnologia di miscelazione

Poiché l'innovazione è parte del nostro DNA, i nostri esperti hanno sviluppato le nuove lame Powelix. Combinata alla potenza dei nostri motori, questa nuova tecnologia aumenta la potenza di miscelazione, per ottenere risultati perfetti in tempi record. E più a lungo.
La tecnologia Powelix garantisce una consistenza vellutata e una miscelazione senza sforzo, anche con gli ingredienti più duri.

Il nostro obiettivo: Miscelare senza sosta!

Caviale di melanzane
al cumino

4 | 15 min. | 45 min.

Ingredienti

2 melanzane grandi
2 spicchi d'aglio
1 quarto di limone
2 cucchiai di olio d'oliva
50 g di formaggio fresco
½ cucchiaino di cumino
Sale, pepe

Preparazione

1 | Preriscaldare il forno a 210°C. Sbucciare gli spicchi d'aglio e sminuzzarli.

2 | Versare un po' d'acqua sul fondo di una teglia da forno e disporre le melanzane tagliate in due nel senso della lunghezza, con la buccia rivolta verso il basso. Distribuire l'aglio sulle melanzane e coprire ermeticamente la teglia con un foglio di pellicola di alluminio. Infornare per 45 minuti.

3 | Prelevare la polpa delle melanzane con una forchetta e trasferirla in un recipiente alto.

4 | Aggiungere il succo di limone, il cumino e l'olio d'oliva. Salare e pepare. Miscelare con il Quick Chef a velocità 8, fino a ottenere una consistenza liquida.

Suggerimenti - Aggiungere pezzetti di pomodori secchi.

Hummus di fagioli bianchi agli anacardi

4 | 15 min.

Ingredienti

200 g di ceci in scatola

200 g di fagioli bianchi in scatola

50 g di anacardi

1 spicchio d'aglio

6 cucchiai di olio d'oliva

1 cucchiaio di succo di limone

1 presa di peperoncino di Espelette

5 cl d'acqua

Sale, pepe

Qualche stelo di coriandolo

Preparazione

1 | Risciacquare e scolare i fagioli bianchi e i ceci. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo in due e rimuovere l'anima.

2 | Versare gli anacardi, lo spicchio d'aglio, i fagioli e i ceci in un recipiente sufficientemente alto (come un bicchiere dosatore). Salare e pepare.

3 | Aggiungere 5 cucchiai di olio, l'acqua e il succo di limone e miscelare con la funzione turbo del Quick Chef fino a ottenere una purea.

4 | Versare l'hummus in un recipiente e aggiungere l'olio rimanente. Salare e pepare. Cospargere di peperoncino e coriandolo tritato e servire.

Suggerimenti - È possibile usare solo i ceci, se desiderato.

Tapenade
di peperoni marinati

4 | 20 min. | 20 min. | 1ora

Ingredienti

3 peperoni rossi
1 spicchio d'aglio
6 steli di timo
1 presa di paprika
10 cl di olio d'oliva
3 grani di pepe nero
100 g di ricotta
4 olive nere denocciolate
Sale, pepe

Preparazione

1 | Preriscaldare il forno a 220°C. Lavare i peperoni e disporli su una teglia ricoperta di carta da forno. Infornare per una ventina di minuti finché non si scuriscono.

2 | Rimuovere i peperoni dal forno, inserirli in un sacchetto per congelare gli alimenti e lasciarli intiepidire. Quando sono tiepidi, rimuovere la buccia e i semi e tagliare la polpa a pezzetti.

3 | Sbucciare e schiacciare lo spicchio d'aglio. Disporre i peperoni, l'aglio, gli steli di timo su un piatto fondo e versare l'olio d'oliva.

4 | Salare, pepare e mescolare. Lasciare marinare 1 ora in frigorifero

5 | Quindi trasferire i peperoni in un bicchiere dosatore (rimuovendo il timo e l'olio). Aggiungere la paprika e le olive nere. Miscelare con il Quick Chef a velocità 6, fino a ottenere una consistenza uniforme.

6 | Aggiungere la ricotta e mescolare delicatamente con una spatola.

Suggerimenti - Questa tapenade è ideale per preparare involtini di verdure crude.

Vellutata di topinambur, spuma di pancetta e olio di nocciola

6 | 25 min. | 30 min.

Ingredienti

400 g di topinambur
2 patate
1 gambo di sedano
60 cl di brodo di pollo
1 cipolla
20 cl di latte
4 fette sottili di pancetta affumicata
1 filo di olio di nocciola
Sale, pepe
2 steli di prezzemolo

Preparazione

1 | Sbucciare i topinambur e le patate e tagliarli a pezzetti. Sbucciare e sminuzzare la cipolla. Sminuzzare il sedano.

2 | Versare i topinambur, le patate, il sedano e la cipolla in una padella. Salare leggermente e pepare. Versare il brodo di pollo e cuocere con il coperchio per 30 minuti.

3 | Versare il latte in un pentolino e aggiungere le fette di pancetta. Portare a ebollizione, quindi rimuovere dal fuoco e lasciare riposare.

4 | Quando la verdura è cotta, miscelare la preparazione con il Quick Chef a velocità 8 fino a ottenere una consistenza vellutata.

5 | Al momento di servire, rimuovere le fette di pancetta e versare il latte in un bicchiere dosatore. Mi celare il latte con la funzione turbo incorporando aria per ottenere una spuma leggera.

6 | Distribuire la miscela nei recipienti e aggiungere un filo di olio di nocciola. Prelevare la spuma e deporne una cucchiaiata su ciascuna porzione di vellutata.

7 | Cospargere di prezzemolo tritato e servire immediatamente.

Suggerimenti - Grigliare delle fette sottili di pancetta affumicata con il grill del forno e deporle sulla vellutata al momento di servire.

Vellutata di mais
al pepe bianco

4 | 10 min. | 12 min.

Ingredienti

400 g di mais in scatola
1 gambo di sedano
40 cl di brodo di pollo
1 cipolla gialla
1 cucchiaio di olio d'oliva
20 cl di crème fraîche densa
1 grande presa di pepe bianco
Qualche stelo di prezzemolo
Sale

Preparazione

1 | Risciacquare e scolare il mais. Sbucciare la cipolla e sminuzzarla. Sminuzzare anche il sedano. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella e soffriggere la cipolla con il pepe per 2 minuti.

2 | Aggiungere il mais e il brodo. Cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

3 | Al termine della cottura, miscelare la vellutata con il Quick Chef a velocità 10. Aggiungere la crème fraîche e salare. Mescolare, cospargere di prezzemolo tritato e servire.

Suggerimenti - Per una consistenza più vellutata, filtrare la miscela con un colino.
Aggiungere qualche fungo saltato in padella al momento di servire.

Zuppa di cavolo verde, castagne e pancetta

4 | 10 min. | 45 min.

Ingredienti

350 g di cavolo verde

200 g di castagne in scatola o surgelate

2 fette di pancetta affumicata

1 patata

1 carota

1 porro

70 cl di brodo di verdure

1 cipolla

Sale, pepe

Preparazione

1 | Tagliare la pancetta a pezzetti. Sbucciare e sminuzzare la cipolla. Sbucciare la carota e la patata e lavare il porro. Tagliare le verdure a pezzetti. Lavare il cavolo e tagliarlo a pezzetti.

2 | Soffriggere la pancetta e la cipolla per 2 minuti in una padella ampia. Aggiungere il porro, la patata e la carota e soffriggere per 2 minuti. Aggiungere il cavolo e il brodo.

3 | Cuocere con il coperchio a fuoco lento per 20 minuti.

4 | Aggiungere le castagne e cuocere per altri 15 minuti.

5 | Al termine della cottura, miscelare la zuppa con il Quick Chef a velocità 4, assicurandosi che rimanga qualche pezzetto intero.

Suggerimenti - Aggiungere del pomodoro a dadini al momento di servire.

Zuppa di carote, scampi e chorizo

4 | 10 min. | 35 min.

Ingredienti

600 g di carote

2 spicchi d'aglio

2 gambi di citronella

70 cl di brodo di pollo

2 cucchiai di olio d'oliva

2 cucchiai di olio di sesamo

8 fette sottili di chorizo

8 scampi

Sale, pepe

Qualche foglia di basilico tailandese o fiori commestibili

Preparazione

1 | Sbucciare gli spicchi d'aglio e le carote. Sminuzzarli. Rimuovere la prima foglia della citronella e tagliarla a pezzetti.

2 | Riscaldare l'olio d'oliva in una pentola e soffriggere la citronella e gli spicchi d'aglio. Aggiungere le carote e soffriggere per 5-10 minuti. Versare il brodo e cuocere per 25 minuti a fuoco lento.

3 | Disporre le fette di chorizo su una teglia ricoperta di carta da forno e grigliarle per qualche minuto con il grill del forno.

4 | Quando le carote sono cotte, miscelare la zuppa con il Quick Chef a velocità 10 per diffondere gli aromi. Filtrare la zuppa con un colino per ottenere una consistenza fluida. Conservare al caldo.

5 | Sgusciare gli scampi. Riscaldare l'olio di sesamo in una padella piccola e soffriggere gli scampi.

6 | Versare un mestolo di zuppa di carote in ciascuna ciotola, quindi aggiungere gli scampi e due fette di chorizo grigliate. Decorare con del basilico o un fiore.

Suggerimenti - Per evitare di filtrare la zuppa con il colino, rimuovere la citronella prima di miscelare le carote.

Gazpacho

4 | 15 min. | 1ora

Ingredienti

400 g di pomodori maturi
½ cetriolo
½ gambo di sedano
1 peperone rosso piccolo
½ mazzetto di basilico
1 spicchio d'aglio
20 cl di olio d'oliva
10 cl di acqua
1 cucchiaio di aceto di vino
Sale, pepe

Preparazione

1 | Lavare i pomodori, il cetriolo, il sedano e il peperone rosso. Rimuovere i semi del peperone e sbucciare il cetriolo. Tagliare le verdure a pezzetti. Lavare il basilico e sminuzzarlo. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo in due, quindi rimuovere l'anima.

2 | Versare le verdure, il basilico e l'aglio in un'insalatiera, quindi aggiungere l'olio d'oliva e l'aceto di vino. Salare, pepare e mescolare. Lasciare marinare 1 ora in frigorifero.

3 | Miscelare il contenuto dell'insalatiera con il Quick Chef a velocità 10, aggiungendo un po' d'acqua a seconda della consistenza desiderata. Servire fresco.

Suggerimenti - Accompagnare con fette di pane grigliate e strofinarle con l'aglio.

Funghi farciti
ai pistacchi e formaggio fresco

4 | 20 min. | 20 min.

Ingredienti

12 funghi di Parigi grandi
1 limone
100 g di formaggio fresco
7 cl di panna liquida
50 g di pistacchi sbucciati
1 spicchio d'aglio
1 filo di olio d'oliva
Sale, pepe
Qualche stelo di origano o timo

Preparazione

1 | Preriscaldare il forno a 180°C. Lavare i funghi e rimuovere i gambi. Sbucciare il limone e rimuovere gli spicchi. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo in due, quindi rimuovere l'anima.

2 | Versare l'aglio, i pistacchi, la polpa di limone e il formaggio in un bicchiere dosatore. Salare e pepare.

3 | Miscelare con il Quick Chef a velocità 4 per 10-15 secondi, aggiungendo la panna gradualmente. Deve restare qualche pezzo di pistacchio.

4 | Distribuire il ripieno nei funghi e disporli su una teglia da forno. Aggiungere un filo di olio d'oliva e cospargere di origano.

5 | Infornare per 20 minuti.

Suggerimenti - Per un barbecue, cuocere i funghi alla piastra.

Pasta di curry

1 20 min. 15 min.

Ingredienti

3 spicchi d'aglio
2 cm di radice di zenzero
1 peperoncino rosso (se desiderato)
5 baccelli di cardamomo
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 cucchiaino di semi di coriandolo
1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di cumino in polvere
1 cucchiaino di curry in polvere
1 cucchiaino di pepe nero in grani
1 cucchiaino di paprika
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
2 cucchiai di aceto di mele
3 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di acqua

Preparazione

1 | Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli in due, quindi rimuovere l'anima. Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a pezzetti. Far riscaldare un cucchiaio di olio in una padella e soffriggere lo zenzero e l'aglio a fuoco lento per una dozzina di minuti per ammorbidirli. Mettere da parte.

2 | Tostare i semi di finocchio e di coriandolo, la curcuma, il pepe, il cumino e la paprika in una padella senza aggiungere grassi. Mettere da parte.

3 | Prelevare i semi del cardamomo.

4 | Versare le spezie in un bicchiere dosatore, aggiungere gli spicchi d'aglio, lo zenzero, i semi di cardamomo, il curry, il peperoncino, il concentrato di pomodoro e l'aceto di mele. Aggiungere l'olio d'oliva rimanente. Miscelare a velocità 6 fino a ottenere una pasta omogenea.

5 | Conservare in un vasetto.

Suggerimenti - Questa pasta è ideale per accompagnare riso o filetti di pollo grigliati.

Ketchup di carote

4 | 20 min. | 70 min.

Ingredienti

500 g di carote

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

2 cucchiai di aceto di vino

1 cucchiaio di aceto balsamico

2 cucchiai di olio d'oliva

1 presa di zenzero in polvere

1 presa di paprika

1 foglia di alloro

50 g di zucchero bruno

30 cl di coulis di pomodoro

12 cl di acqua

Sale, pepe

Preparazione

1 | Sbucciare le cipolle e gli spicchi d'aglio e sminuzzarli. Sbucciare le carote e sminuzzarle.

2 | Riscaldare l'olio in una padella e soffriggere la cipolla, l'aglio e le carote a fuoco vivo. Dopo 5 minuti, cospargere di zucchero bruno e far caramellare per 3 minuti. Aggiungere l'aceto di vino e l'aceto balsamico. Quando l'aceto è evaporato, aggiungere lo zenzero, la paprika, 5 cl di acqua e la coulis di pomodoro. Salare e pepare.

3 | Cuocere per 1 ora con il coperchio a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto assicurandosi che rimanga sempre un po' di liquido.

4 | Rimuovere la foglia di alloro e miscelare con la funzione turbo del Quick Chef aggiungendo 7 cl d'acqua fino a ottenere una consistenza uniforme.

5 | Lasciare che il ketchup si raffreddi e conservarlo in frigorifero.

Suggerimenti - Questo ketchup è ideale per accompagnare delle crocchette di pollo fatte in casa.

Pesto di rucola
alle mandorle grigliate

4 | 15 min. | 5 min.

Ingredienti

100 g di rucola

10 foglie di basilico

1 spicchio d'aglio

60 g di mandorle sbucciate macinate

15 cl di olio d'oliva

50 g di parmigiano grattugiato

Sale, pepe

Preparazione

1 | Lavare la rucola e le foglie di basilico e asciugarle. Tostarle le mandorle in una padella senza aggiungere grassi.

2 | Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo in due e rimuovere l'anima.

3 | Versare l'olio in un bicchiere dosatore. Aggiungere la rucola, il basilico, l'aglio, le mandorle e il parmigiano. Salare e pepare.

4 | Miscelare con il Quick Chef a velocità 4 fino a ottenere una consistenza omogenea.

Suggerimenti - Preparare questo pesto sostituendo le mandorle con dei pinoli.

Composta di pesche
e fiori di sambuco

4 | 10 min. | 20 min.

Ingredienti

1 kg di pesche gialle

2 g di fiori di sambuco secchi

1 cucchiaio di sciroppo d'agave

Preparazione

1 | Sbucciare le pesche e rimuovere i noccioli. Tagliarle a dadini.

2 | Versare le pesche, i fiori di sambuco e lo sciroppo d'agave in una casseruola. Cuocere a fuoco medio e con il coperchio per una ventina di minuti. Aggiungere un filo d'acqua se necessario.

3 | Al termine della cottura, miscelare con il Quick Chef a velocità 6 per ottenere una composta uniforme. Lasciare raffreddare prima di servire.

Suggerimenti - I fiori di sambuco secchi si trovano nel reparto infusi dei negozi bio. È possibile raccoglierli in stagione e farli essiccare.

Composta di papaia
allo sciroppo d'acero

4 | 10 min. | 20 min.

Ingredienti

2 papaie mature

3 cucchiai di sciroppo d'acero

1 cucchiaio di succo di limone

1 gambo di citronella

5 cl d'acqua

Preparazione

1 | Aprire le papaie in due. Rimuovere i semi, prelevare la polpa e tagliarla a pezzetti. Rimuovere la prima foglia e l'estremità dura della citronella, quindi tagliarla in due nel senso della lunghezza.

2 | Versare la papaia e la citronella in una casseruola, aggiungere l'acqua e cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.

3 | Al termine della cottura, rimuovere i gambi di citronella e miscelare con il Quick Chef a velocità 4, aggiungendo progressivamente lo sciroppo d'acero e il succo di limone.

4 | Lasciare raffreddare prima di servire.

Suggerimenti - La papaia è ricca di fibre e favorisce la digestione.

Crema di nocciole

15 min. 5 min.

Ingredienti

60 g di nocciole in polvere
150 g di cioccolato al latte
1 cucchiaino di purea di nocciole
50 g di cioccolato fondente
4 cucchiai di olio di nocciola

Preparazione

1 | Tostare le nocciole in polvere per qualche secondo in una padella senza aggiungere grassi.

2 | Spezzettare il cioccolato al latte e il cioccolato fondente e farli sciogliere a bagnomaria. Lasciarli intiepidire.

3 | Versare le nocciole in polvere in un bicchiere dosatore. Aggiungere il cioccolato fuso, la purea di nocciole e l'olio, quindi miscelare con il Quick Chef a velocità 8 fino a ottenere una miscela omogenea.

4 | Trasferire in un vasetto.

Suggerimenti - Conservare la crema in un luogo asciutto e al riparo dalla luce. Se la crema si indurisce, riscaldarla per qualche secondo per stenderla più facilmente.