



Moulinex®
companion® xl

Il robot da cucina Companion® xl ha già trovato posto nella tua cucina e sta per diventare il tuo migliore alleato!

Questo libro ti permetterà di scoprire tutte le possibilità offerte dal tuo robot. Lasciati guidare e sperimenta!



Companion xl

LE MIE 300 RICETTE



Companion xl

LE MIE 300 RICETTE



Moulinex®



ISBN 978-2-37247-062-9 - 8020002990

CUCINA DI PIÙ,
PIÙ FACILMENTE!

companion® xl



Lasciati **GUIDARE**

Benvenuto nell'universo Companion!

Ti ringraziamo per la fiducia che hai riposto in noi.

Il robot da cucina Companion ha già trovato posto nella tua cucina e sta per diventare il tuo migliore alleato!

Questo libro ti permetterà di conoscere meglio il tuo nuovo apparecchio e di scoprire in modo rapido e divertente tutte le possibilità offerte dal tuo robot.

Buon appetito!

Tutto il team Companion.





INDICE



4 • 5

Soluzioni innovative

6 • 7

Il mio universo Companion

8 • 11

Scopri il tuo Companion

12 • 13

Suggerimenti per le ricette

14 • 17

Per iniziare



18 · 19

Gli ingredienti in dispensa

20 · 21

I prodotti di stagione

22 · 23

Informazioni pratiche

24 · 31

Suggerimenti per spingersi oltre

32 · 33

Le mie 300 ricette





Moulinex®

Tante
**SOLUZIONI
INNOVATIVE**
per la cucina quotidiana

Da oltre 70 anni, Moulinex® crea soluzioni intelligenti per cucinare con piacere, facilmente e senza vincoli.

Specialista della preparazione culinaria, Moulinex® accompagna i consumatori in tutta la loro creatività, con prodotti intuitivi e facili da usare.

Per maggiori informazioni, visita

www.Moulinex.it



Il mio UNIVERSO Companion



LA MIA APPLICAZIONE

Scopri ancora più ricette e le ultime novità sull'applicazione Companion. Ma anche:

- Accedi a oltre 800 ricette gratuite
- Semplifica la preparazione dei tuoi piatti seguendo le istruzioni passo a passo
- Crea le tue ricette e condividile sull'applicazione Companion. Puoi anche annotare e commentare le ricette Moulinex e le ricette degli altri utenti
- Crea rapidamente la tua lista della spesa a partire da una o più ricette





CLUB COMPANION



DIVENTA MEMBRO DEL **CLUB COMPANION**

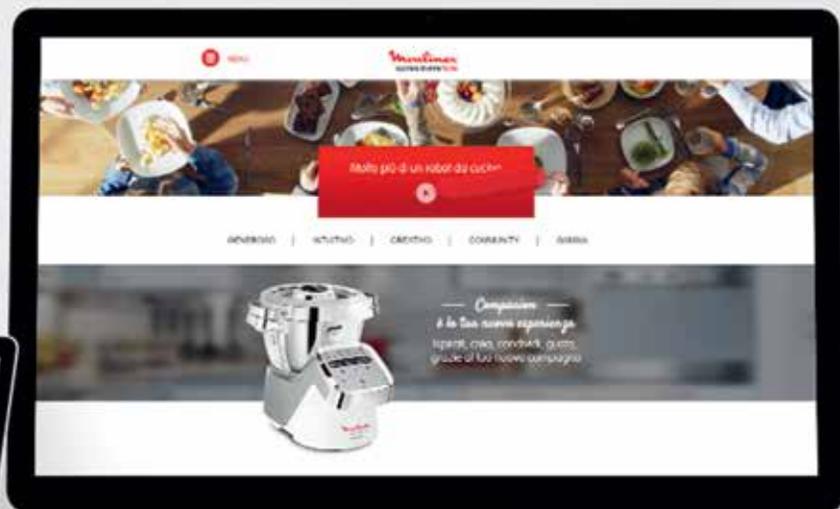
- Trova rapidamente la ricetta che ti interessa
- Rimani aggiornato e ricevi le offerte esclusive Companion
- Pubblica le tue domande e scambia consigli con la comunità Companion

ACCEDI ALL'UNIVERSO COMPANION

seguendoci sui social network



www.moulinex.it



Scopri

IL TUO COMPANION

ACCENSIONE

Per accendere l'apparecchio, imposta l'interruttore situato sul retro di Companion su 1.

SCOPRI I PROGRAMMI AUTOMATICI

Per accedere ai diversi sotto-programmi, premi ripetutamente il pulsante del programma che ti interessa.

Per maggiori informazioni, consulta il capitolo "Spingersi oltre" a pagina 30.



Sauce

*Salsa **

Per accompagnare tutti i tuoi piatti



Soup

Zuppa

Per cuocere e miscelare deliziose vellutate o passati di verdura



Slow cook

Cottura lenta

Per cuocere pietanze delicate grazie a una combinazione di rosolatura, velocità intermittente, accessorio adatto, cottura di precisione



Steam

Cottura al vapore

Per preparare menu equilibrati e saporiti



Pastry

Impasto

Per realizzare impasti impeccabili per pane, pizza e dolci grazie alle velocità preimpostate



Dessert

*Dessert **

Per creare i propri dessert preferiti, dalla crema pasticcera alle meringhe passando per la marmellata

* Per i possessori di un Companion connesso, i programmi Salsa e Dessert non sono più ad accesso diretto; è possibile realizzare comunque le ricette associate a tali programmi grazie alla modalità manuale.

Scopri

IL TUO COMPANION

SCOPRI LA MODALITÀ MANUALE

Puoi regolare manualmente tempo e temperatura di cottura e velocità di miscelazione.

Per maggiori informazioni sui parametri personalizzabili, consulta il capitolo "Spingersi oltre" a pagina 26.



Seleziona la velocità del motore

2 velocità intermittenti e 10 velocità continuative progressive*



Seleziona la temperatura di cottura

Da 30°C a 150°C

Spia luminosa di riscaldamento: si accende all'avvio della cottura e si spegne quando la temperatura all'interno del recipiente scende sotto i 50°C



Seleziona la durata di funzionamento

Da 5 secondi a 2 ore



Usa le funzioni Turbo e Pulse*

→ **Turbo**
(velocità massima ad accesso diretto)

→ **Pulse**
(funzionamento intermittente) senza ricorrere ad altre impostazioni*



1 pulsante / 3 funzioni

→ **Conferma** della selezione del programma automatico o dei parametri per l'uso manuale

→ **Pause** durante l'uso, dopo aver avviato l'apparecchio

→ **Annullamento** dei parametri selezionati tenendolo premuto per 2 secondi



Aumenta / Diminuisci la velocità, la temperatura e la durata

* Per i possessori di un Companion connesso, la velocità 13 corrisponde alla funzione PULSE. La funzione Turbo non è più ad accesso diretto dal pannello di controllo, ma è possibile sostituirla con la velocità 12.

Gli

• **ACCESSORI** •



Scopri

IL TUO COMPANION

SCOPRI TUTTI GLI ACCESSORI

Per maggiori informazioni, consulta il capitolo "Spingersi oltre" a pagina 27.



La lama tritatutto ultrablade

La sua elevata affilatura permette di tritare finemente cipolle, zuppe, polpa di carne o di pesce o qualsiasi altro ingrediente morbido.



La lama impastatrice/frantumatrice

La sua forma permette di omogeneizzare ogni tipo di impasto, ma anche di tritare gli ingredienti duri che possono danneggiare l'affilatura della lama ultrablade.



Lo sbattitore

Polivalente. Adatto a emulsionare, gonfiare, sbattere ma anche schiacciare le patate e preparare salse soffici e vellutate.



Il miscelatore

Progettato appositamente per miscelare gli ingredienti in modo delicato.



Il cestello vapore

Per cuocere gli alimenti con il cestello vapore sono disponibili 2 sotto-programmi, uno con vapore delicato per cuocere gli ingredienti fragili senza rovinarli, l'altro con vapore più intenso per gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura maggiore.



Il fondo XL

Questo accessorio si posiziona al posto del perno (sul fondo del recipiente). Permette di cuocere grandi pezzi di carne o di pesce senza doverli tagliare.



Il tappo

Questo accessorio deve essere sempre installato durante la preparazione, salvo indicazione contraria nella ricetta.



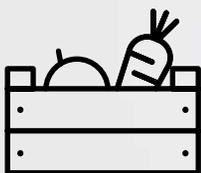
Questa posizione permette alla condensa di fuoriuscire, per ottenere piatti o salse con una migliore consistenza (risotti, crema pasticcera, salse, ecc.).



Questa posizione permette di trattenere il calore e il vapore all'interno del recipiente, ideale per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.).

• **PER LE RICETTE** •

3 SUGGERIMENTI
PER ORGANIZZARSI AL MEGLIO



Osserva le icone prima di scegliere una ricetta



Leggi attentamente tutta la ricetta prima di iniziare



Usare ingredienti freschi preparati in anticipo

LE ICONE DELLE RICETTE



Numero di persone



Tempo di preparazione



Tempo di riposo



Tempo di cottura nel Companion



Tempo di cottura fuori dal Companion (forno, padella, casseruola, friggitrice, ecc.)

ADATTA

LE RICETTE IN BASE AI TUOI GUSTI



Non esitare a modificare le ricette proposte in base ai tuoi gusti. Ecco qualche suggerimento indispensabile.

Temperatura

Gli ingredienti a temperatura ambiente cuociono più rapidamente rispetto a quelli freddi (refrigerati o surgelati).

Contenuto di grasso o di acqua

Fai attenzione agli ingredienti che usi al posto di quelli della ricetta originale: possono contenere una maggiore o minore quantità di grasso o di acqua, e influire quindi sulla consistenza finale della pietanza.

Dimensioni

Fai attenzione alle dimensioni degli ingredienti che versi nel recipiente. Possono influire sulla qualità della tritatura o della miscelazione, ma anche e soprattutto sul tempo di cottura.

SUGGERIMENTI

PER LE RICETTE



Se non preriscaldi il forno, il tempo di cottura della ricetta aumenterà.

Il materiale (silicone, metallo, ceramica, ecc.) e le dimensioni dello stampo influiscono sul tempo di cottura: gli stampi larghi e poco profondi richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto a quelli più piccoli e profondi.

Per verificare se una torta è cotta: inserisci la lama di un coltello; se fuoriesce asciutta (o con qualche goccia), la torta è cotta.

Per la lievitazione dell'impasto: la temperatura ambiente favorisce una lievitazione rapida dell'impasto. Fai attenzione però: la temperatura non deve superare i 45°C, a rischio di compromettere la lievitazione.

Per

• INIZIARE •

ECCO 6 RICETTE
PER IMPARARE A USARE
IL TUO COMPANION



- Le diverse funzionalità (programmi automatici e manuali)
- I diversi accessori per realizzare le ricette
- L'ampia varietà di ricette che è possibile preparare

Per

INIZIARE



- 3** uova
- 150 g** di zucchero
- 30 g** di Amido di mais
- 50 cl** di latte parzialmente scremato
- q.b. scorza grattugiata di un limone
- q.b. baccello di vaniglia



- 1** Inserire lama per montare, le uova, lo zucchero e la farina di mais e impostare a velocità 6 per un minuti
- 2** Aggiungere la scorza grattugiata di limone, la vaniglia e il latte e impostare il Companion sul programma dessert.

Tempo totale: 7 min			
 6 persone	 4 min	 Dessert	
 6 min			

CREMA PASTICCERA



- 800 g** di zucca
- 100 g** di patate
- 50 g** di cipolle
- 50 g** di gambi di sedano
- 1/2 dado** di brodo di pollo
- 80 cl** di acqua
- Sale and pepe



- 1** Sbucciare le verdure e tagliarle a cubetti.
- 2** Versare le verdure nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere 1/2 dado di brodo di pollo e 80 cl di acqua. Avviare il programma per zuppe P1 a 100°C per 35 minuti.
- 3** Condire con sale e pepe e servire caldo.



Sostituire la zucca con della zucca gialla o utilizzare metà zucca e metà carote.

Tempo totale: 45 min			
 4 persone	 10 min	 Soup	
 35 min		 8 min	

VELLUTATA DI ZUCCA

Per

INIZIARE



- 500 g** di farina
- 25 cl** acqua tiepida
- 10 g** di lievito secco
- 1** cucchiaino di zucchero
- 1** cucchiaino di sale
- 3** cucchiaini di olio extra vergine



- 1** Inserire nel Companion la lama per impasti e poi tutti gli ingredienti, impostare il programma Pastry pl per 2 minuti e 30 secondi.
- 2** Far lievitare la pasta per un'ora e 30 minuti a temperatura costante.
- 3** Stendere l'impasto su una teglia da forno unta con olio e mettere sopra

la passata di pomodoro, la mozzarella e tutti gli ingredienti che più si preferiscono.

- 4** Cuocere in forno per 20 minuti a 200°C di temperatura.

Tempo totale : 2 ore			
 2 persone	 5 min	 Pastry	
 3 min	 1 ora 30 min	 20 min	

PIZZA



- 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
- 1** bustina di zafferano
- 1/2** tazzina di acqua
- 4** cucchiaini di parmigiano grattugiato



- 1** Mettere nel recipiente, con la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritarla per 5 secondi con velocità turbo.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Inserire 30 grammi di burro e cuocere col programma slow cook P1 per 3 minuti.
- 3** Unire il riso e tostare per 2 minuti a 100°C con velocità 3. Sfumare con il vino e condire con sale e pepe.
- 4** 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.

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



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.

Tempo totale : 30 min			
 4 persona	 6 min	 Slow cook	
 24 min	 Zzzz		 

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Per

• INIZIARE •



Filetti di sogliola battuti
Cucchiaino di crema di olive nere o verdi
Punte di asparagi
Cime del broccolo
Acqua

Tempo totale : 31 min			
 4/6 persone	 10 min	 Steam	
 20 min			

SOGLIOLA ALLE OLIVE

- 1 Stendere un sottile strato di crema di olive su ogni sogliola, poi arrotola i filetti di sogliola.
- 2 Inserisci le cime del broccolo, le punte di asparagi e i filetti di sogliola arrotolati nel cestello a vapore.
- 3 Aggiungi l'acqua nel recipiente e avvia il programma Steam P1 per 20 minuti.



50 g di burro
50 g di farina
50 cl di latte
Sale and pepe
Noce moscata

Tempo totale : 13 min			
 8 persone	 5 min		
 8 min			

BESCIAMELLA

- 1 Mettete nel recipiente l'accessorio sbattitore e unite 50 grammi di burro e 50 grammi di farina. Azionate a velocità 4 per 5 minuti a 90°C.
- 2 Unite quindi il latte (meglio se caldo) e azionate a velocità 5 per ulteriori 6 minuti a 90°C. Trascorso questo tempo condite con sale, pepe e noce moscata. Se desiderate una besciamella più densa potete aggiungere un ulteriore cucchiaino di farina, se invece la volete più liquida unite qualche cucchiaino di latte caldo e mescolate.

Gli

INGREDIENTI IN DISPENSA

SUGGERIMENTI PER **GLI INGREDIENTI***

- Preferire ingredienti freschi
- In generale, il peso degli ingredienti riportato nelle ricette fa riferimento a ingredienti già lavati e sbucciati
- Per ottenere un risultato ottimale, tagliare gli ingredienti a cubetti regolari (massimo 2 cm x 2 cm)



Le uova
calibro medio



Il burro
non salato



Il latte
intero o parzialmente scremato;
non usare latte scremato



La farina
farina bianca tipo 0



Lo zucchero
zucchero bianco



L'olio
preferire olio di oliva vergine o
extra vergine e olio di girasole
spremuta a freddo

Gli

• INGREDIENTI IN DISPENSA •



La cipolla e l'aglio



La senape

forte di Dijon



Le carote



I pomodori



Le patate

Preferire patate a pasta dura (charlotte, amandine, ratte...) per la cottura lenta o a vapore e patate a pasta farinosa (bintje, excellency...) per i purè o le zuppe.

* Salvo indicazione contraria nella ricetta

PRODOTTI DI STAGIONE

Primavera

Formaggi



Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brocciu, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Coulommiers, Emmental, Époisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.

Frutta



Albicocca, Mandorla fresca, Banana, Ribes nero, Ciliegia, Fragola, Fragola di bosco, Lampone, Melone, Mora, Mela, Prugna, Rabarbaro.

Verdura



Carciofo, Asparago, Melanzana, Barbabietola, Carota, Sedano, Cavolfiore, Cavolo rosso, Cetriolo, Zucchini, Crescione, Spinaci, Fava, Lenticchia, Rapa, Cipolla, Acetosa, Pisello, Porro, Taccola, Peperone, Ravanello, Insalata riccia, Lattuga, Pomodoro.



Pesci e frutti di mare

Luccio, Sugarello, Capasanta, Tanuta, Eglefino, Aringa, Aragosta, Scampo, Merluzzo giallo, Merluzzo carbonaro, Sgombro, Nasello, San Pietro, Sardina, Tonno bianco, Granciporro.

Estate

Formaggi



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses, Boulette d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brillat-Savarin, Brocciu, Camembert, Cancoillotte, Cantal, Chabichou, Comté, Crottin de Chavignol, Emmental, Époisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher, Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay.

Frutta



Albicocca, Mandorla, Banana, Pesca noce, Ribes, Ciliegia, Fico, Fragola, Fragola di bosco, Lampone, Ribes rosso, Melone, Prugna mirabella, Mora, Mirtillo, Pesca nettarina, Anguria, Pesca, Pera, Mela, Prugna, Susina di Damasco, Uva, Prugna regina Claudia.

Verdura



Aglione, Carciofo, Melanzana, Lattuga batavia, Barbabietola rossa, Bietola, Broccolo, Carota, Cavoletto di Bruxelles, Cavolfiore, Cavolo rosso, Cetriolo, Cetriolino, Zucca, Zucchini, Crescione, Spinaci, Finocchio, Fava, Fagiolino, Lattuga, Lenticchia, Mais, Misticanza, Rapa, Cipolla, Acetosa, Pâtisson, Porro, Peperone, Ravanello, Insalata, Scorzonera, Pomodoro.



Pesci e frutti di mare

Acciuga del Mediterraneo, Calamaro, Nasello, Vongola, Tanuta, Eglefino, Capone cocchio, Aringa, Aragosta, Scampo, Merluzzo giallo, Merluzzo carbonaro, Sgombro, Nasello, Cozza di Bouchot, Triglia, Triglia di scoglio, San Pietro, Sardina, Merluzzetto bruno, Tonno bianco o alalunga, Granciporro, Granciporro bretone.

J

PRODOTTI DI STAGIONE



Formaggi

Abondance, Brillat-Savarin, Brocciu, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmentaler, Époisse, Fêta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pouligny-Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or.



Frutta

Banana, Castagna, Clementina, Mela cotogna, Fico, Kiwi, Mandarino, Mirtillo, Noce, Oliva, Arancia, Pesca della Vigna, Pera, Mela, Prugna, Susina di Damasco, Uva.

Autunno



Verdura

Barbabietola rossa, bietola, Fungo boleto, Broccolo, Carota, Sedano, Fungo porcino, Cavolo cinese, Cavoleto di Bruxelles, Cavolfiore, Coprinus comatus, Zucca, Crescione, Indivia, Spinaci, Finocchio, Lattuga, Lattughino, Mais, Rapa, Cipolla, Pastinaca, Steccherino, Orecchione, Porro, Zucca, Ravanello, Fungo prataiolo, Insalata, Scorzonera, Topinambour, Trombetta dei morti.



Pesci e frutti di mare

Acciuga del Mediterraneo, Branzino, Buccine, Calamaro, Nasello, Grongo, Capasanta, Tanuta, Eglefino, Capone cocchio, Haddock, Aringa, Ostrica, Aragosta, Merluzzo giallo, Merluzzo carbonaro, Sgombro, Nasello, Cozza, Vongola, Triglia di scoglio, Sardina, Merluzzetto bruno.



Formaggi

Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brocciu, Chèvre frais, Comté, Crottin de Chavignol, Époisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or.



Frutta

Ananas, Avocado, Banana, Limone, Clementina, Frutto della passione, Guaiava, Melagrana, Cachi, Kiwi, Litchi, Mandarino, Mango, Pompelmo, Papaya, Pera, Pomelo, Mela, Arancia, Arancia rossa.

Inverno



Verdura

Barbabietola, Broccolo, Cardo, Carota, Sedano, Cavolo, Cavoleto di Bruxelles, Cavolfiore, Zucca, Crescione, Carciofo cinese, Indivia, Spinaci, Lattughino, Rapa, Cipolla, Acetosa, Pastinaca, Dente di leone, Porro, Zucca, Ravanello, Scorzonera, Topinambour.



Pesci e frutti di mare

Branzino, Luccio, Sugarello, Grongo, Vongola, Capasanta, Tanuta, Eglefino, Capone cocchio, Aringa, Ostrica, Aragosta, Merluzzo giallo, Merluzzo carbonaro, Sgombro, Nasello, Polipo, Sardina, Sogliola, Merluzzetto bruno.

• INFORMAZIONI PRATICHE •

LA PULIZIA

Prelavaggio del recipiente

Dopo aver preparato ricette collose, ti raccomandiamo di effettuare il prelavaggio del recipiente e dell'accessorio utilizzato. Versa 0,7 L di acqua calda nel recipiente, 1 goccia di detersivo per piatti e l'accessorio utilizzato. Avvia l'apparecchio a velocità 8 e a 80°C per 5 minuti.

Rimozione delle tracce di calcare (piccoli punti bianchi sul fondo del recipiente)

Versa un mestolo di aceto di vino bianco (circa 100 ml) nel recipiente dotato di perno e lascia agire per 1 ora, quindi svuota il recipiente, rimuovi il perno e la guarnizione e risciacqua tutti i pezzi con acqua pulita.

Pulizia del fondo incrostato del recipiente

Per eliminare le incrostazioni, usa una paglietta in lana d'acciaio. Puoi sostituire il detersivo per piatti con succo di limone, aceto di vino bianco o una pastiglia di detersivo per lavastoviglie dissolta nell'acqua (lascia agire per il tempo necessario).

Pulizia dei pezzi del Companion macchiati da alimenti come le carote

Per attenuare la macchia, sfregala con un panno o della carta assorbente imbevuta di olio da cucina, quindi procedi alla pulizia come di consueto. È indispensabile effettuare la pulizia immediatamente dopo l'uso per attenuare la macchia.

Pulizia del coperchio

Per motivi di igiene, ti raccomandiamo di smontare il coperchio, il supporto della guarnizione e la guarnizione dopo ogni utilizzo, e di pulire accuratamente ogni pezzo.

LA STABILITÀ

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che ne controlla e ne analizza la stabilità.

In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si ridurrà automaticamente; se l'instabilità persiste, il motore si arresterà e sul display apparirà il messaggio "STOP".

- 1 Verifica che la quantità di ingredienti non sia eccessiva e che la velocità impostata sia adeguata
- 2 Verifica di aver usato l'accessorio raccomandato
- 3 Quindi riavvia l'apparecchio normalmente



• INFORMAZIONI PRATICHE •



LA PRATICITÀ

I 4 accessori illustrati a fianco sono dotati di un'area di presa.

La biglia situata sopra agli accessori ne facilita la manipolazione durante l'uso.

LA SICUREZZA

Il motore dell'apparecchio è protetto da un dispositivo elettronico di sicurezza che ne garantisce la longevità. Questo dispositivo protegge contro eventuali malfunzionamenti; così il motore è perfettamente protetto.

In alcune condizioni di utilizzo non conformi alle istruzioni (descritte nel manuale), come quantità eccessive, durata di funzionamento prolungata e cicli di utilizzo ravvicinati, il dispositivo di sicurezza elettronico si attiverà per proteggere il motore.

In tal caso, l'apparecchio si arresterà e sul display apparirà il messaggio "SECU".

Se sul pannello di controllo appare il messaggio "SECU" e l'apparecchio si arresta, procedi come descritto di seguito.

- 1** Lascia l'apparecchio collegato alla presa di corrente e con l'interruttore 0/1 in posizione 1 "ON"
- 2** Attendi mezz'ora affinché il motore si raffreddi
- 3** Riavvia l'apparecchio tenendo premuto il pulsante "Start/Stop" per 2 secondi
- 4** L'apparecchio è nuovamente pronto all'uso



Suggerimenti:

- Il tempo di miscelazione e di cottura può variare in base alla temperatura, alle dimensioni e al tipo di ingredienti. È necessario regolare i parametri in funzione di tali criteri.
- Ingredienti surgelati: alcune ricette possono provocare fuoriuscite impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdura surgelata. In tal caso, è necessario ridurre il volume. Si raccomanda inoltre di scongelare gli ingredienti prima di cuocerli.

Suggerimenti

• PER SPINGERSI OLTRE •

3 PARAMETRI PERSONALIZZABILI

Grazie ai 3 parametri personalizzabili di velocità, temperatura e durata, potrai creare tu stesso le tue ricette!



Velocità



Temperatura



Durata



Ti consigliamo di iniziare con le ricette proposte, e in particolare da quelle alla sezione "Per iniziare", per scoprire le potenzialità del prodotto.

Potrai quindi creare una variante di una ricetta esistente e adattarla ai tuoi gusti modificando gli ingredienti e la modalità di cottura. Fai attenzione a non superare la capacità massima del recipiente (3 litri). Segui i suggerimenti sulla modalità manuale, gli accessori e i programmi automatici riportati di seguito.



Infine, lasciati guidare dalla tua creatività e non esitare a condividere tutte le tue ricette sull'applicazione Companion.

Suggerimenti

• PER SPINGERSI OLTRE •

SUGGERIMENTI PER LA SCELTA DELLA VELOCITÀ



Velocità 1

Per miscelare in modo molto delicato. Questa velocità alterna un funzionamento di 5 secondi a un arresto di 20 secondi, per non rovinare i pezzi di carne quando sono cotti. Esempio: manzo alla borgognona

Velocità 2

Per miscelare in modo delicato. Questa velocità alterna un funzionamento di 10 secondi a un arresto di 10 secondi, per non rovinare gli ingredienti evitando che si attacchino al fondo del recipiente. Esempio: risotto classico

Velocità da 3 a 6

Per miscelare e impastare. Esempio: pizza regina

Velocità da 7 a 9

Per emulsionare e sbattere. Esempio: meringhe

Velocità da 10 a 12

Per tritare o frullare e ottenere una consistenza granulosa o vellutata. Esempio: tartare di salmone

PULSE*

Velocità intermittente. Esempio: sorbetto ai frutti di bosco; la velocità intermittente controllata lascia ai frutti il tempo di ricadere sulla lama tra un impulso e l'altro



TURBO

Velocità massima. Esempio: per tritare rapidamente una cipolla senza dover programmare una durata o una velocità

* Per i possessori di un Companion connesso, la velocità 13 corrisponde alla funzione PULSE. La funzione Turbo non è più ad accesso diretto dal pannello di controllo, ma è possibile sostituirla con la velocità 12.

Suggerimenti

PER SPINGERSI OLTRE

SUGGERIMENTI PER LA SCELTA DELLA TEMPERATURA

Ciascun livello di temperatura è stato sviluppato per ottenere i migliori risultati in base alla funzione

◀ 135° c - 150° c*

Per accentuare il sapore di alcuni ingredienti

preparando un soffritto prima di zuppe o cotture lente. O per condire ingredienti contenenti molta acqua.

Esempio: funghi champignon trifolati

◀ 110° c - 130° c*

Per preparare dolciumi

e sciroppi a base di zucchero. Esempio: caramello

◀ 105° c

Per preparare marmellate

Esempio: marmellata di frutti di bosco

◀ 100° c

Per cuocere zuppe

facendo bollire il liquido nel recipiente. Esempio: vellutata di cavolfiore

◀ 95° c

Per far sobbollire il liquido di cottura

principalmente durante le cotture lente. Esempio: curry di agnello

◀ 60° c - 90° c

Per cuocere preparazioni delicate senza dover mescolare continuamente

diversi ingredienti, o per salse delicate a base di uova

Esempio: crema pasticcera

◀ 35° c - 55° c

Per sciogliere del cioccolato

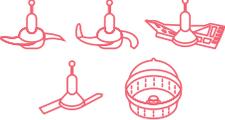
Esempio: tartufi facili

◀ 30° c

Per far lievitare gli impasti

Non usare altri livelli di temperatura per evitare di compromettere la lievitazione.

Esempio: brioche alle praline rosa

	TEMPERATURE FINO A 130° C	TEMPERATURE DA 135° C A 150° C
Cottura con o senza coperchio	Solo coperchio chiuso 	Solo coperchio aperto 
Accessori	Tutti gli accessori con il perno ad eccezione del fondo XL 	Solo accessorio fondo XL 
Velocità	Sì	NO
Tempo massimo	<ul style="list-style-type: none"> Se la temperatura è inferiore o uguale a 100°C: 2 ore Se la temperatura è compresa tra 100°C e 130°C: 1 ora 	<ul style="list-style-type: none"> Se la temperatura è superiore a 135°C: 20 minuti

▶ Non rimuovere l'accessorio fondo XL immediatamente dopo l'uso. Versare dell'acqua nel recipiente vuoto per farlo raffreddare.

Suggerimenti

PER SPINGERSI OLTRE

SUGGERIMENTI PER L'USO DEGLI ACCESSORI



*La lama
tritafutto ultrablade*



*La lama impastatrice/
frantumatrice*



Lo sbattitore



Il miscelatore



Il cestello vapore

				
Miscelare per ottenere zuppe vellutate	Velocità 12	3 min	da 0,5 L a 3 L	Da usare quando la verdura è cotta Esempio: vellutata di verdure invernali
Miscelare per ottenere passate di verdura	Velocità 10	30 s	da 0,5 L a 3 L	Esempio: zuppa russa
Miscelare per ottenere composte	Velocità 12	40 s	da 200 g a 1 kg	Se si desidera una consistenza vellutata Esempio: composta di mela e cannella
	Velocità 12	15 s	da 200 g a 1 kg	Se si desidera una consistenza granulosa
Tritare verdura	Velocità 12	da 60 s a 3 min	1 kg	Esempio: carote già cotte per realizzare un purè Esempio: purè di carote all'arancia
	Velocità 11	da 10 s a 20 s	100 g	Esempio: 1 cipolla tagliata in 4 Esempio: tacchino al chorizo
Tritare carne	Velocità 12	30 s	1 kg	Esempio: polpette di manzo
Tritare pesce	Velocità 12	15 s	1 kg	Esempio: tartare di salmone

► Non usare questo accessorio per tritare ingredienti duri; in tal caso, usare la lama impastatrice/frantumatrice.

Suggerimenti

PER SPINGERSI OLTRE

				
Impastare per ottenere pasta frolla e pasta brisé	Velocità 8	2 min 30 s	1 kg	
Polverizzare frutta a guscio	Velocità 12	1 min	600 g	<i>Esempio: mandorle, nocciole sgusciate</i>
Polverizzare frutta surgelata	Velocità 12	1 min	600 g	Per i sorbetti, tagliare a pezzi di 2 cm x 2 cm
Tritare cubetti di ghiaccio	Velocità 12	1 min	200 g	Fare delle pause durante il minuto
Impastare per ottenere pasta per crêpe/gaufre	Velocità 11	1 min	1,5 L	

► Questa lama non è adatta alla realizzazione di zuppe

				
1 albume montato a neve	Velocità 7	3 min	35 g	Usare un recipiente ben asciutto
2 albumi montati a neve	Velocità 7	4 min	70 g	Usare un recipiente ben asciutto
4 albumi montati a neve	Velocità 7	5 min	140 g	Usare un recipiente ben asciutto
7 albumi montati a neve	Velocità 7	7 min	250 g	Usare un recipiente ben asciutto
Maionese liquida	Velocità 6	2 min	300 g	Versare l'olio lentamente all'inizio
Maionese solida	Velocità 7	2 min	300 g	Versare l'olio lentamente all'inizio
Panna montata	Velocità 7	3 min	25 cl	Usare panna con almeno il 30% di grassi e un recipiente ben freddo
Purè di patate	Velocità 7	1 min	1 kg	Usare patate ben cotte con polpa farinosa
Patate schiacciate	Velocità 7	20 s	1 kg	

Suggerimenti

- Solo il purè di patate deve essere realizzato con lo sbattitore; per altri tipi di purè è necessario usare la lama tritatutto ultrablade, che renderà la consistenza del purè più vellutata.
- Per ottenere albumi montati alla perfezione, è importante che il recipiente sia completamente asciutto. Si raccomanda di far ruotare il recipiente senza accessori (ma con il perno) a velocità 12 per 10 secondi, affinché l'eventuale acqua sul perno finisca sulle pareti del recipiente; rimuovere quindi l'acqua con un panno.
- Lo sbattitore non deve mai essere usato oltre la velocità 9.

Suggerimenti

PER SPINGERSI OLTRE

					
Rosolatura	Velocità 3	5 min	da 50 g a 500 g	130°C	<i>Esempio: manzo alla borgognona</i>
Cottura a fuoco lento	Velocità 1	da 20 min a 2 h	da 0,5 L a 3 L	95°C	<i>Esempio: stufato di agnello</i>
Risotto	Velocità 2	da 20 a 25 min	1,5 kg	95°C	<i>Esempio: risotto classico</i>

			
Gambo di porro a rondelle di 1 cm	25 min	800 g	P1
Broccoli	20 min	500 g	
Cavolo verde sminuzzato	30 min	500 g	
Zucchine a cubetti di 2 cm x 2 cm	20 min	800 g	
Pastinaca a cubetti di 2 cm x 2 cm	25 min	800 g	
Pavè di pesce	15 min	600 g (con carta da forno)	
Teste di asparagi	25 min	600 g	
Polpette di carne	25 min	500 g	P2
Carote a rondelle di 1 cm	30 min	1 kg	
Fagiolini	30 min	800 g	
Finocchio a rondelle	25 min	800 g	
Filetto di pollo	20 min	600 g (avec papier cuisson)	
Patate a cubetti	30 min	1 kg	
Patate novelle intere	30 min	800 g	

- ▶ Versare 0,7 L di acqua nel recipiente. Prediligere acqua calda di rubinetto per accelerare la cottura.
- ▶ Il tappo deve essere in posizione chiusa per trattenere il massimo calore all'interno del recipiente. Tuttavia, le aperture non devono essere completamente chiuse.
- ▶ I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcune condizioni influiscono sul tempo di cottura, ad esempio le dimensioni, la quantità e il grado di maturità delle verdure, la quantità di ingredienti nel cestello, la quantità e la temperatura dell'acqua nel recipiente.

• PER SPINGERSI OLTRE •

SUGGERIMENTI PER L'USO DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

	SALSA	ZUPPA P1	ZUPPA P2	COTTURA LENTA P1	COTTURA LENTA P2	COTTURA LENTA P3
Programmi automatici	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	Esempio: salsa olandese	Per zuppe vellutate Esempio: vellutata di broccoli in brodo	Per zuppe frullate Esempio: sopa juliana	Per verdure stufate Esempio: cipolla e aglio rosolati per il pollo agli anacardi	Per le cotture lente Esempio: pollo agli anacardi	Per i risotti Esempio: risotto estivo
Velocità predefinita (regolabile)	V6 (da V2 a V8)	10 impulsi e V12 per 2 min	Miscelatura per gradi 5 s a V7 5 s a V8 10 s a V9 10 s a V10	V3	V1	V2
Temperatura predefinita (regolabile)	70°C (da 50°C a 100°C)	100°C (da 90°C a 100°C)	100°C (da 90°C a 100°C)	130°C (non regolabile)	95°C (da 80°C a 100°C)	95°C (da 80°C a 100°C)
Durata predefinita (regolabile)	8 min (da 5 min a 40 min)	40 min (da 20 min a 60 min)	45 min (da 20 min a 60 min)	5 min (da 2 min a 15 min)	45 min (da 10 min a 2 h)	20 min (da 10 min a 2 h)
Mantenimento al caldo predefinito al termine del programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocità del motore durante il mantenimento al caldo	V4				5s ON a V3 / 20 s OFF	10s ON a V3 / 10 s OFF

Suggerimenti

PER SPINGERSI OLTRE

	COTTURA AL VAPORE P1	COTTURA AL VAPORE P2	IMPASTO P1	IMPASTO P2	IMPASTO P3	DESSERT
Programmi automatici	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Per una cottura al vapore delicata <i>Esempio: porri alla vinaigrette</i>	Per una cottura al vapore intensa <i>Esempio: purè di carote all'arancia</i>	Per gli impasti per pane Fino a 1,2 kg di impasto <i>Esempio: pane ai cereali</i>	Per gli impasti per brioche Fino a 0,8 kg di impasto <i>Esempio: brioche ripiena al cioccolato</i>	Per gli impasti per torta Fino a 1 kg di impasto <i>Esempio: torta ai pomodori secchi, olive, feta</i>	<i>Esempio: crema pasticcera</i>
Velocità predefinita (regolabile)			V5 per 2 min 30 s	V5 per 1 minuto 30 s, quindi V6 per 2 min	V3 per 40 s, quindi V9 per 3 min	V4 (da V2 a V8)
Temperatura predefinita (regolabile)	100°C (non regolabile)	100°C (non regolabile)				95°C (da 50°C a 110°C)
Durata predefinita (regolabile)	30 min (da 1 min a 60 min)	35 min (da 1 min a 60 min)	2 min 30 s (da 30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (da 30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (da 1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (da 5 min a 60 min)
Mantenimento al caldo predefinito al termine del programma	45 min	45 min				45 min
Velocità del motore durante il mantenimento al caldo						V4
Lievitazione predefinita dell'impasto a 30° al termine del programma			40 min	40 min		



Non esitare a consultare la seguente tabella delle conversioni

CONVERSIONI UTILI

1 cc = 5 ml	1 Cc di zucchero a velo = 8 g
1 Cc = 3 cc = 15 ml	1 Cc di burro = 14 g
1 Cc d'acqua = 15 g	1 Cc d'olio = 12 g
100 ml d'acqua = 10 cl = 100 g	100 ml d'olio = 10 cl = 90 g
1 Cc di farina = 10 g	1 cc di sale = 5 g
1 Cc di zucchero = 12 g	

cc: cucchiaino da caffè | Cc: cucchiaino da minestra

TEMPERATURE DEL FORNO: Celsius / Th.

150°C / Th. 5	220°C / Th. 7
160°C / Th. 5	230°C / Th. 7-8
170°C / Th. 5-6	240°C / Th. 8
180°C / Th. 6	250°C / Th. 8
190°C / Th. 6	260°C / Th. 8-9
200°C / Th. 6-7	270°C / Th. 9
210°C / Th. 7	280°C / Th. 9



Le mie **300 RICETTE**

PREPARAZIONI DI BASE *34 - 58*

SALSE E SUGHI *59 - 70*

ANTIPASTI *71 - 106*

ZUPPE *107 - 134*



PRIMI

Pasta

135 - 185

135 - 151

Risotto

152 - 168

Altri

169 - 185

SECONDI

Carne

186 - 240

186 - 220

Pesce

221 - 232

Altri

233 - 240

CONTORNI

241 - 270

DOLCI

271 - 323





Tempo totale : 8 min

10 porzioni 3 min

5 min

MADE MANUFACTURE

ALBUMI A NEVE

4 Albumi

- 1** Inserire l'accessorio sbattitore, inserire gli albumi e avviare il Companion per 5 minuti a velocità 7.
- 2** Se non fossero ancora ben montati continuare a sbattere per alcuni minuti.
- 3** Si possono montare insieme fino a 7 albumi.



Tempo totale : 55 min

25 porzioni 10 min

3 min 30 min 12 min

Pastry

BISCOTTI DI RISO SENZA GLUTINE

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

- 1** 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.
- 2** 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.



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

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 35 min

 10 porzioni	 15 min
 6 min	 14 min
 <u>Pastry</u>	
	

BREZEL

8 g di lievito istantaneo
liofilizzato
20 cl i latte scremato
650 g di farina 00
10 g di zucchero
5 g di sale fino
60 g di burro ammorbidito
50 g di bicarbonato di sodio
1 tuorlo d'uovo
1.18 L di acqua

- 1** Versare il lievito, 18 cl d'acqua e il latte nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Riscaldare a velocità 3 a 35°C per 3 minuti.
- 2** Aggiungere la farina, lo zucchero, il sale e il burro a dadini. Inserire il tappo e avviare il programma per impasti P1 per 2 minuti e 30 secondi.
- 3** Al termine del programma, formare dei lunghi rotoli, modellare i brezel e disporsi su un piatto rivestito di carta da forno. Lasciar lievitare per 45 minuti, al riparo dalle correnti d'aria.
- 4** Preriscaldare il forno a 200°C. Portare a ebollizione 1 L di acqua e il bicarbonato di sodio, immergere i rotoli nell'acqua bollente per 5 secondi, uno dopo l'altro. Spennellare i brezel con il tuorlo d'uovo e cuocere per circa 15-20 minuti.



Cospargere di semi di sesamo e sale grosso.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 1 ora

4/6 persone 10 min

50 min

Slow cook

BRODO DI POLLO

- 1 pollo intero
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 carota
- 1 presa di sale
- 1,5 L di acqua

- 1 Sbucciare la cipolla, la carota e il porro e tagliarli grossolanamente. Frantumare la carcassa di pollo.
- 2 Versare le verdure, la carcassa di pollo e 1,5 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Condire con sale e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 50 minuti.
- 3 Servire caldo o freddo.



Variare la quantità di verdure a seconda dei propri gusti. Usare questo brodo per preparare risotti, polenta o salse.



Tempo totale : 10 min

1 porzione 10 min

15 min

DE MANUEL

BURRO FATTO IN CASA

500 g di panna fredda da montare

- 1** Versate 500g di panna fredda da montare nel recipiente con lo sbattitore. Azionate a velocità 7 per 15 minuti. Fermate il robot non appena la parte grassa della panna (burro) si separa da quella acquosa, il latticello.
- 2** Recuperate il burro e strizzatelo bene. Conservatelo in freezer e consumatelo entro 6 mesi. Utilizzatelo al naturale o aromatizzato con aglio e erbe aromatiche.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 6 ore 30 min

 5 persone  5 min

 25 min  360 min 

 Slow cook

DADO GRANULARE DI VERDURE

200 g di carote
200 g di foglie di sedano
200 g di bucce di cipolla,
parti verdi i porri e cipollotti
300 g di sale grosso
(metà del peso delle verdure)

- 1** Lavate e tagliate grossolanamente le verdure. Mettetele nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, unite il sale e fate cuocere per 25 minuti, con il programma di cottura lenta P3.
- 2** Stendete il composto su carta da forno ed essiccatelo nell'essiccatore o in forno. Essiccate a 40-70°C per 6 ore. Trascorso questo tempo verificate che il composto abbia perso completamente l'umidità e che risulti asciutto al tatto. Se fosse ancora umido proseguite l'essiccazione.
- 3** Quando sarà completamente essiccato mettetelo nel recipiente con la lama per impastare e frullate a velocità 5 per 20 secondi. Frullate a

velocità 12 per 1 min e 30 secondi, in modo da ottenere una polvere fine e omogenea. Conservate il dado granulare in vasetti di vetro a tenuta ermetica e consumatelo entro 1 anno. Per fare il brodo sciogliete un cucchiaino di polvere in 500 ml di acqua bollente.



Il dado granulare una volta preparato dura un anno. Per farlo potete usare anche solo le parti di scarto degli ortaggi.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 1 ora 25 min

 4 persone	 15 min	
 6 min	 30 min	 34 min
 Pastry		
		

FOCACCIA CON POMODORI SECCHI

1 bustina di lievito secco
100 g di pomodori secchi
250 g di farina di segale
150 ml di acqua
Sale
60 ml di olio extravergine d'oliva
6 pomodorini ciliegini
Sale grosso

- 1** Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua. Mettere nel recipiente, con la lama ultrablade, i pomodori secchi e tritare per 30 secondi con velocità turbo. Ripetere l'operazione qualora non risultasse un trito fine.
- 2** Inserire la lama per impastare, e unire la farina e mescolare per 1 minuto con velocità 12.
- 3** Avviare il programma pastry P3 e mentre la lama gira, dal foro del coperchio, aggiungere il lievito sciolto, la restante acqua, il sale e l'olio. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa.
- 4** Trascorso questo tempo, stendere l'impasto a 1 centimetro circa di spessore in una teglia rettangolare. Bucherellare il fondo con una forchetta in modo che la focaccia rimanga bassa. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Adagiarli come decorazione sopra la focaccia. Cospargerla con grani di sale grosso. Mettere in forno preriscaldato per 25 minuti circa a 200°C. Sfnare e tagliare a pezzi.



Tempo totale : 13 min

8 persone 5 min

8 min

MADE WITH LOVE

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SPEZIE

180 g di panna liquida
(minimo 30% di grassi)

150 g di cioccolato fondente
con il 64%-70% di cacao

30 g di burro
Spezia a scelta

- 1 Versare la panna e la spezia in polvere nel recipiente dotato di sbattitore (o di frusta), quindi riscaldare a 90°C e a velocità 3 per 5 minuti.
- 2 Al segnale acustico, aggiungere il cioccolato tagliato a quadratini e mescolare a velocità 5 e a 50°C per 3 minuti.
- 3 Raschiare le pareti del recipiente e aggiungere il burro tagliato a cubetti. Miscelare per 30 secondi a velocità 6.
- 4 Rimuovere la miscela e attendere che si raffreddi.



Per aromatizzare la ganache è possibile aggiungere qualsiasi spezia (vaniglia, fava di Tonka, pepe della Giamaica, quattro spezie, ecc.) (queste sono le spezie di tendenza). Questa ricetta è ideale per guarnire macaron, dolci e torte al cioccolato, o per realizzare mousse aggiungendo della panna montata.



Tempo totale : 30 min

 20 porzioni	 10 min	
 1 min		 19 min
		

GRISSINI ALL'ORIGANO

140 ml di acqua
25 ml di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
250 g di farina
10 g di lievito di birra
 origano tritato

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama per impastare, tutti gli ingredienti in ordine tranne l'origano. Avviare il programma pastry P1.
- 2** Stendere l'impasto formando un rettangolo e tagliarlo a strisce sottili. Spennellarle di olio e cospargere sopra l'origano.
- 3** Rivestire una teglia di carta da forno. Adagiarvi le strisce al contrario, spennellare l'altro lato e cospargere con altro origano. Mettere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.



Tempo totale : 25 min

 4/6 persone	 10 min	
 4 min		 11 min
		
		

MUESLI CON FRUTTA SECCA

250 g di fiocchi d'avena
40 g di burro semi-salato
100 g di miele liquido
50 g di zucchero di canna
80 g di nocciole sgusciate
80 g di mandorle tritate
40 g di noci sgusciate
100 g di uvetta
1 cucchiaino di zenzero macinato

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Versare il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e riscaldare a 90°C a velocità 5 per 1 minuto e 30 secondi.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio. Quando la miscela è fredda, mescolare a velocità 3 per 2 minuti.
- 4 Spargere la miscela su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per 10-15 minuti. La miscela deve essere dorata. Lasciare raffreddare. La miscela si conserva per diversi giorni in un contenitore sigillato.



Aggiungere albicocche essiccate, prugne secche, ecc. a seconda dei propri gusti.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 3 ore 5 min

4 persone 15 min

3 min 130 min 37 min

Pastry

PANE INTEGRALE

10 g di lievito di birra
liofilizzato
300 g di farina di grano
tenero tipo 00
100 g di farina di segale
50 g di farina di tipo I
50 g di semi
5 g di sale
30 cl di acqua

- 1** Versare il lievito e 30 cl di acqua calda nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare il programma di impasto P1. Dopo 30 secondi, aprire il coperchio e aggiungere le farine, i semi e il sale. Dopo 40 minuti, rimuovere l'impasto con una spatola e lavorare nuovamente a mano per 5 minuti.
- 2** Formare una palla e disporla su una teglia rivestita di carta da forno. Lasciare riposare per 1 ora e 30 minuti.
- 3** Preriscaldare il forno a 200°C.
- 4** Posizionare una ciotola d'acqua sul ripiano inferiore del forno (ciò aiuterà a ottenere una bella crosta). Cuocere per 25 minuti. Abbassare la temperatura del forno a 180°C e cuocere per altri 15-20 minuti.



È possibile usare anche preparati per pani multigrain.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 2 ore 45 min

 4/6 persone	 15 min	
 3 min	 135 min	 12 min
 <u>Pastry</u>		
		

PANE PER HAMBURGER

7 cl di latte
5 g di lievito di birra
liofilizzato
1 uovo sbattuto
300 g di farina
5 g di sale
15 g di zucchero
20 g di burro
1 tuorlo d'uovo
40 g di semi di sesamo
6 cl di acqua

- 1** Versare 6 cl di acqua calda in un recipiente e disciogliervi il lievito. Versare il latte, l'uovo sbattuto, la farina, il sale, lo zucchero e il burro nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per impastare/macinare. Avviare il programma per impasti P1. Dopo 30 secondi, aggiungere il liquido con il lievito. Al termine del programma, lasciare lievitare l'impasto per 40 minuti.
- 2** Con una spatola, rimuovere l'impasto dal recipiente dell'apparecchio e dividerlo in 4 o 2 parti uguali. Formare delle palle, disporle su una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con il palmo della mano. Lasciare lievitare per 1 ora e 30 minuti.
- 3** Preriscaldare il forno a 180°C. Spennellare i panini con il tuorlo d'uovo e cospargerli di semi di sesamo. Cuocere per 15-20 minuti. Lasciarli raffreddare su una griglia.



Sono perfetti per preparare hamburger caserecci.



Tempo totale : 2 ore 25 min

4 persone 15 min

3 min 90 min 37 min

Pastry

PANE SENZA GLUTINE

350 g di farina senza glutine
8 g lievito di birra fresco
5 g di sale
5 g di zucchero
5 cl di olio d'oliva
35 cl di acqua

- 1** Versare la farina, il lievito, lo zucchero e l'olio nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per impastare. Avviare il programma per impasto P1 e aggiungere gradualmente 35 cl di acqua e il sale.
- 2** Lasciare che l'impasto lieviti nell'apparecchio per 40 minuti.
- 3** Preriscaldare il forno a 240°C. Al termine del programma, versare la miscela in una tortiera di 22/24 cm di diametro oliata. Lasciare lievitare sotto un panno per 45 minuti finché non raddoppia di volume. Cuocere al forno per 40 minuti. La crosta deve essere ben dorata.
- 4** Rivoltare il pane appena estratto dal forno e lasciare raffreddare. Attendere che il pane si sia raffreddato prima di affettarlo.



Il Pane senza glutine è più difficile da lavorare rispetto al pane classico, pertanto l'impasto può assumere un aspetto diverso

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 2 ore 30 min

4/6 persone 15 min

4 min 120 min 11 min

Pastry

PANE VIENNESE

10 cl di latte parzialmente scremato
9 g lievito di birra fresco
1 uovo
1 tuorlo
250 g di farina di grano tenero tipo 00
25 g di zucchero
5 g di sale
35 g di burro ammorbidito a dadini

- 1** Versare il latte e il lievito in una ciotola e mescolare.
- 2** Versare la miscela nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per impastare/macinare. Aggiungere le uova, la farina, lo zucchero, il sale e il burro. Avviare il programma per impasto P2 (con il tappo).
- 3** Al termine del programma, trasferire l'impasto in una ciotola usando una spatola, coprire con un panno e lasciare riposare per 1 ora.
- 4** Preriscaldare il forno a 210°C. Formare delle palline di pane e disporle su un vassoio rivestito di carta da forno. Praticare dei tagli usando la punta di un coltello.
- 5** Spennellare con il tuorlo d'uovo e cuocere per circa 15 minuti.



Aggiungere delle gocce di cioccolato.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 10 min

10 persone 3 min

7 min

Dessert

PANNA MONTATA

500 ml di panna fresca
liquida
Zucchero a velo

- 1** Versare nel recipiente 500 ml di panna fresca liquida, con l'accessorio sbattitore e azionate a velocità 7 per 5 minuti. Appena la panna diventa densa e compatta, quindi fermate il Companion.
- 2** Per una panna montata dolce unite un cucchiaino di zucchero a velo (ottenuto frullando 300 gr di zucchero semolato con la lama per impastare a velocità 12 per 1 minuto) e mescolare per 30 secondi a velocità 3.
- 3** Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 35 min

1 porzioni 5 min

30 min

MADE MANUFACTURE

PASTA BRISÉE

240 g di farina
120 g di burro ammorbidito
Una presa di sale
7 cl di acqua

- 1** Versare 240g di farina, 120g di burro ammorbidito e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio, con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 6. Dopo 30 secondi, aggiungere 7cl di acqua e lasciare l'apparecchio in funzione finché l'impasto non forma una palla (circa 2 minuti e 30 secondi).
- 2** Avvolgere l'impasto con della pellicola trasparente, quindi lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 30 min

 
4/6 persone 30 min

  
2 min 20 min


Pastry



PASTA FILLO

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

- 1** 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.
- 2** 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 trasparente. 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.



Tempo totale : 35 min

10 persone 2 min

3 min 30 min

Pastry

MADE WITH HAND

PASTA FRESCA SENZA UOVO

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

- 1** Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, tutti gli ingredienti e avviare il programma pastry P3 per 3 minuti.
- 2** Nel frattempo controllare dal foro se c'è necessità di aggiungere altra acqua.
- 3** Formata una palla, lasciarla riposare per 30 minuti, poi stenderla e tagliarla nel formato desiderato.
- 4** Cospargerla bene con la farina e lasciarla asciugare.



SUGGERIMENTI

Conservare separata da fogli di carta oleata

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 40 min

1 porzioni 10 min

30 min

MADE MANUFACTURE

PASTA FROLLA

300 g di farina
180 g di burro ammorbidito
110 g di zucchero
Una presa di sale
1 uovo

- 1** Versare 300g di farina, 180g di burro ammorbidito, 110g di zucchero a velo e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 8 per 1 minuto.
- 2** Aggiungere 1 uovo, quindi mescolare a velocità 6 per 30 secondi finché non si forma una palla.
- 3** Avvolgere l'impasto con della pellicola trasparente, quindi lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 13 min

6 persone 5 min

8 min 30 min

MADE MANUFACTURE

PASTA PER BIGNÈ

25 cl di acqua
80 g di burro
Una presa di sale
150 g di farina
4 uova

- 1** Versare 25cl di acqua, 80g di burro e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per impastare/macinare. Avviare l'apparecchio a velocità 1 a 90°C per 8 minuti.
- 2** Quindi aggiungere 150g di farina e mescolare a velocità 4 per 2 minuti. Versare la miscela in un altro contenitore e lavare il recipiente dell'apparecchio con acqua fredda per raffreddarlo.
- 3** Versare nuovamente la miscela nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per impastare/macinare e mescolare a velocità 5. Aggiungere 4 uova, una alla volta, attraverso la parte superiore dell'apparecchio e lasciarlo in funzione per 2 minuti. Usare la pasta immediatamente."

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 2 ore 47 min

 6 persone	 3 min	
 7 min	 15 min	
		
		

PASTA SFOGLIA

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

- 1** Inserire nel recipiente la lama per impastare. Versare il burro, che deve essere molto freddo, la farina, il sale e avviare l'apparecchio per 5 minuti con velocità 7.
- 2** Aggiungere l'acqua fredda dal foro del coperchio e mescolare per 1 minuto con velocità 7.
- 3** Stendere l'impasto ottenuto dando una forma rettangolare alla pasta e ripiegarla in tre strati, sovrapponendoli. Mettere in frigorifero per 15 minuti e reinserire il preparato nel recipiente.
- 4** Impastare per 30 secondi a velocità 7, ripetere il procedimento tre volte per ottenere la giusta friabilità della sfoglia.



Tempo totale : 18 min

2 persone 8 min

10 min

Steam

DE MARZETTI

PATÉ DI SALMONE CON FORMAGGIO FRESCO ED ERBE FINI

150 g di pavé di salmone
25 g di salmone affumicato
½ cucchiaino di curry in polvere
 Succo di **¼** limone
40 g di formaggio fresco
1,5 cucchiaini di erba cipollina sminuzzata
 Sale e pepe

- 1** Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot e inserire il cestello vapore con i pavé di salmone. Posizionare il coperchio con il tappo. Avviare il programma Vapore P1 per 10 minuti.
- 2** Rimuovere il cestello vapore e gettare l'acqua nel recipiente. Lasciare raffreddare i filetti di salmone. Installare la lama tritatutto Ultrablade nel robot, aggiungere il salmone cotto senza la pelle insieme al salmone affumicato, il curry, il succo di limone e il formaggio fresco. Miscelare a velocità 10 per 20 secondi. Miscelare per qualche secondo in più per una consistenza più fine.
- 3** Aggiustare il condimento. Aggiungere l'erba cipollina e miscelare a velocità 5 per altri 5 secondi. Servire freddo.



Servire accompagnato con un'insalata condita con olio e limone.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 45 min

 
6 persone 10 min

  
5 min 30 min 8 min


Pastry



PIADINA

1 cubetto di lievito di birra
½ bicchiere d'acqua
1 pizzico di zucchero
500 g di farina
1 cucchiaio di olio
extravergine di oliva
Sale q.b.

- 1** Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua insieme allo zucchero. Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, la farina e avviare il programma pastry P3.
- 2** Mentre l'accessorio impasta, dal foro del coperchio, aggiungere l'olio, il lievito sciolto, e il sale. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa.
- 3** Ricavare dall'impasto quattro porzioni di pasta e stenderla con il mattarello dandole una forma arrotondata di circa 25 centimetri di diametro.
- 4** Scaldare la piastra e cuocere la piadina da ambo le parti.



Curiosità

La piadina è una ricetta tipica romagnola conosciuta in tutto il mondo, tra le più note farciture vi è quella con lo squacquerone, un formaggio fresco e cremoso.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 1 ora 5 min

 1 unità	 5 min	
 11 min	 30 min	 19 min
		

PIZZA ALLA CRESCENZA

250 ml di acqua
10 ml di olio extravergine di oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
500 g di farina
1 bustina di lievito di birra
800 g di pomodori
Basilico
200 g di mozzarella
100 g di crescenza

- 1** Nel recipiente, con la lama per impastare, inserire l'acqua, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito in questo ordine. Avviare il programma pastry P1.
- 2** Formata la palla, lasciar lievitare per mezz'ora circa.
- 3** Nel recipiente, sempre con la lama per impastare, mettere i pomodori lavati, il basilico, un pizzico di zucchero e di sale e avviare il programma sauce.
- 4** Far raffreddare. Mettere un filo di olio su una teglia, stenderci l'impasto ottenuto. Versare la salsa preparata sull'impasto steso, aggiungere la mozzarella a fettine, la crescenza a cucchiari e altro olio.
- 5** Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti fin quando la pasta sarà dorata.

PREPARAZIONI DI BASE



Tempo totale : 1 ora 16 min

 
6 persone 30 min

  
1 min 0 min 45 min





PIZZA VEGETARIANA SENZA GLUTINE AL CAVOLFIORE

500 g di cavolfiore
1 uovo
50 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di senape
Sale e pepe
1 presa di erbe di Provenza
150 g di sugo al pomodoro cucinato
125 g di mozzarella
Qualche foglia di basilico
1 filo di olio d'oliva
1 presa di origano

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Prelevare le infiorescenze del cavolfiore e rimuovere i gambi più grossi. Versarle nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade e miscelare a velocità 10 per 30 secondi.
- 2** Aggiungere l'uovo, la senape e il parmigiano. Aggiungere il sale, il pepe e le erbe di Provenza, quindi avviare a velocità 5 per 30 secondi.
- 3** Versare l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno, formando un disco. Infornare per 30 minuti. Rimuovere l'impasto dal forno e ricoprirlo di sugo al pomodoro. Aggiungere la mozzarella a fette e 1 filo di olio d'oliva. Cospargere di origano e infornare nuovamente per 15 minuti. Servire calda con qualche foglia di basilico fresco.



Per versioni individuali, usare un coppapasta per formare i dischi di cavolfiore.



Tempo totale : 10 min

4 persone 10 min

Icone: forchetta, piatto, coltello; persona con coltello; pentola con fiamme; zzz con orologio; ciotola; forno.

Icona: MANO MANO

Icona: forchettone

COCKTAIL DI GAMBERI

350 g gamberi (cotti)
sgusciati

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di aceto di vino
bianco

1 cucchiaio di kechup

Qualche goccia di Tabasco®

25 cl di olio (dal gusto neutro)

Sale e pepe

- 1** Versare il tuorlo d'uovo, la senape e l'aceto nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Condire con sale e pepe. Avviare l'apparecchio a velocità 6 e versare l'olio gradualmente.
- 2** Dopo aver montato la maionese, aggiungere il kechup e il Tabasco® e mescolare per 1 altro minuto.
- 3** Servire la salsa con i gamberi.



Sostituire il kechup con il concentrato di pomodoro.



Tempo totale : 10 min

 
4/6 persone 10 min





MAIONESE

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 25 cl di olio dal gusto neutro
- Sale e pepe

- 1 Versare il tuorlo, la senape e l'aceto nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Condire con sale e pepe. Impostare l'apparecchio a velocità 6 e versare l'olio gradualmente. Quando la maionese è pronta, spegnere l'apparecchio.



Poiché questa preparazione contiene uova crude, deve essere consumata immediatamente. Per preparare la salsa remoulade, mescolare 80 g di maionese con del sedano grattugiato e aggiungere un po' di erba cipollina.



Tempo totale : 10 min

4 persone 10 min

Icone: forchetta e piatto, coltello e tagliando, pentola, zzz, ciotola, forno, logo M O D E M A N U E L I, nave.

MAIONESE IPOCALORICA

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 10 cl di olio di semi di colza
- 200 g di formaggio fresco (0% grassi)
- Sale e pepe

- 1 Versare il tuorlo, la senape e l'aceto nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio sbattitore. Condire con sale e pepe. Avviare l'apparecchio a velocità 7 e versare gradualmente l'olio. Quando la maionese è pronta, spegnere l'apparecchio.
- 2 Aggiungere il formaggio bianco con l'accessorio sbattitore a velocità 7 per 30-60 secondi. Conservare freddo prima di consumare.



Poiché questa preparazione contiene uova crude, deve essere consumata rapidamente. Aggiungere spezie (paprika, curry in polvere) o aromi freschi (aneto, cerfoglio, ecc.).



Tempo totale : 5 min

4/6 persone 5 min

Icone: forchetta, piatto, coltello; persona con coltello; pentola con fiamme; zzz con orologio; cassetta forno; stampo con 'MADE IN FRANCE' e dito; pesto in un contenitore.

PESTO

80 g di foglie di basilico
3 spicchi d'aglio
50 g di parmigiano
50 g di pinoli
20 g di pecorino sardo stagionato
20 cl di olio di oliva
Sale a piacere

- 1** Porre nel contenitore con la lama ultrablade lo spicchio d'aglio, i pinoli ed il pecorino, frullare a velocità 10 per 1 minuto, con la spatola raccogliere il tutto verso il centro del contenitore, unire le foglie di basilico lavate e ben asciugate.
- 2** Far girare a velocità 10, dopo 30 secondi unire a filo l'olio e frullare fino alla consistenza desiderata.
- 3** Unire il parmigiano, aggiustare di sale e frullare ancora 20 secondi a velocità 7.



Sostituire metà del basilico con pistacchi o rucola per un pesto più originale.



Tempo totale : 10 min

4/6 persone 10 min

Icone: forchetta, piatto, coltello; persona con coltello; pentola con fiamme; zzz con orologio; ciotola con cucchiaio; forno.

Icona: MODO MANUALE

Icona: frullatore

PESTO ROSSO

200 g di pomodori essiccati
2 spicchi d'aglio
30 g di pinoli
25 cl di olio di oliva
40 g di basilico
Sale e pepe

- 1** Sbucciare gli spicchi d'aglio. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Mescolare a velocità 12 per 10 secondi.
- 2** Con una spatola, raschiare le pareti del recipiente dell'apparecchio e portare la miscela verso il centro. Mescolare per altri 10 secondi (se si desidera una consistenza più liquida, continuare a mescolare).
- 3** Versare la miscela in un vasetto e conservare in frigorifero. Servire su una fetta di pane o sulla pasta.



Coprire la superficie con olio d'oliva: il sugo si conserverà in frigorifero fino a 3 mesi.



Tempo totale : 50 min

4 persone 10 min

40 min

Slow cook

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

300 g di manzo
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
15 cl di olio d'oliva
500 g di polpa di pomodoro
30 g di concentrato di pomodoro
 Sale e pepe

- 1** Tagliare il manzo a dadini e versarlo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 12 per 10 secondi. Trasferirlo in un altro contenitore.
- 2** Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente. Versarli nel recipiente dell'apparecchio e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 4** Al termine del programma, aggiungere la carne, la polpa e il concentrato di pomodoro, il sale e il pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 90°C per 35 minuti.
- 5** Al termine della cottura, servire sulla pasta.



Questo sugo può essere congelato. Se si desidera un sugo più liquido, aggiungere 20 cl di brodo di manzo durante la cottura.



Tempo totale : 17 min

6 persone 5 min

12 min

Sauce

SALSA AL PEPE

- 1** cucchiaino di pepe macinato
- 1 cl** di cognac
- 10 cl** di panna liquida
- 1** cucchiaio di fondo di vitello
- 1** cucchiaino di farina
- 15 cl** di acqua

- 1** Versare il pepe, il cognac, la panna liquida, il fondo di vitello e la farina nel robot dotato di sbattitore.
- 2** Aggiungere 15 cl di acqua, miscelare a velocità 6 per 10 secondi, quindi avviare il robot a velocità 4 e a 90 °C per 12 minuti. Ideale per accompagnare bistecche.



Tempo totale : 18 min

4 persone 5 min

13 min

MANUEL

SALSA ALLA SENAPE CON PANCETTA

200 g di pancetta affumicata a dadini
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
200 ml di panna liquida
2 cucchiaini di senape forte
1 cucchiaino raso di fecola di mais
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare e tagliare lo scalogno a pezzi grandi, sbucciare l'aglio. Versare lo scalogno e l'aglio nel robot dotato di lama tritatutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 20 secondi.
- 2** Inserire il miscelatore, aggiungere la pancetta e cuocere per 7 minuti a velocità 4 e a 100°C.
- 3** Diluire la fecola di mais nella panna liquida e versarla nel recipiente. Aggiungere la senape e proseguire la cottura a velocità 4 e a 90°C per 5 minuti. Aggiustare il condimento.



Tempo totale : 33 min

6 persone 10 min

23 min

Sauce

SALSA BERNESE

2 scalogni
30 foglie di dragoncello
6 cl di vino bianco
4 cl di aceto
6 cl di acqua
4 tuorli d'uovo
170 g di burro tagliato a pezzetti
 Sale e pepe

- 1** Versare 2 scalogni sbucciati e 30 foglie di dragoncello nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultra-blade e mescolare a velocità Turbo per 10 secondi.
- 2** Sostituire il tritatutto con il frullatore e aggiungere 6cl di vino bianco e 4cl di aceto e avviare l'apparecchio a velocità 3 a 95 °C per 15 minuti.
- 3** Dopo aver cotto gli scalogni, sostituire il frullatore con la frusta e aggiungere 6cl di acqua, 4 tuorli d'uovo e 170g di burro tagliato a pezzetti. Condire con sale e pepe e avviare il robot a velocità 6 a 70 °C per 8 minuti con il tappo.



Tempo totale : 35 min

8 persone 10 min

25 min

Slow cook

SALSA DI POMODORO

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
5 cl di olio
700 g di pomodori freschi
1 cucchiaino di origano
20 g di zucchero
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
10 cl di acqua
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio e tagliarli in quarti. Versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire il tritatutto con il frullatore, raschiare le pareti e aggiungere 5cl di olio. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130 °C per 5 minuti.
- 3** Sostituire con la lama ultrablade e aggiungere 700g di pomodori freschi tagliati in quarti, 1 cucchiaino di origano, 20g di zucchero, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 10cl di acqua e condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 100 °C per 20 minuti.
- 4** Al termine della cottura, mescolare a velocità 12 per 1 minuto.



Tempo totale : 12 min

4 persone 5 min

7 min

Sauce

SUGO AI QUATTRO FORMAGGI

50 g di parmigiano
50 g di pecorino
50 g di formaggio comté
50 g di gorgonzola
2 tuorli d'uovo
30 cl di panna liquida
 Sale e pepe

- 1** Rimuovere eventuali granuli dal formaggio. Versare il parmigiano, il pecorino e il comté nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare per 1 minuto tenendo premuto il pulsante Pulse. Tagliare il gorgonzola a dadini e aggiungerlo.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare e aggiungere i tuorli sbattuti e la panna. Condire con sale e pepe e avviare il robot a 90°C per 6 minuti.
- 3** Al termine del programma, versare il sugo sulla pasta. Mescolare e servire.



Sostituire il gorgonzola con qualsiasi tipo di formaggio erborinato.



Tempo totale : 5 min

4 persone 5 min

TZATZIKI

250 g di formaggio fresco
125 g di cetrioli
1 cucchiaio di erba cipollina
1 cucchiaio raso di prezzemolo a foglia piatta
2 prese di sale
 Il succo di ½ limone

- 1** Tagliare i cetrioli a metà nel senso della lunghezza e rimuovere i semi con un cucchiaio. Tagliare a pezzettini.
- 2** Versare tutti gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 8 per 20 secondi.
- 3** Servire freddo con crudité o su fette di pane grigliato.



Per una consistenza più liquida, mescolare per altri 30 secondi.



Tempo totale: 1 ora

 6 persone	 20 min
 33 min	 7 min
 Slow cook	
 	

ARANCINI DI RISO E MOZZARELLA

300 g di riso arborio
1 scalogno
10 cl di olio d'oliva
8 cl di vino bianco
10 cl di passata di pomodoro
90 cl di brodo di pollo
3 uova
30 g di parmigiano
125 g di mozzarella
100 g di pangrattato
100 g di farina
 Sale

- 1 Sbucciare lo scalogno e tritarlo grossolanamente. Versarlo nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma di cottura lenta P1 per 7 minuti senza il tappo. Quando il timer indica 4 minuti rimanenti, aggiungere il riso. Quando il timer indica 1 minuto rimanente, aggiungere il vino bianco e la passata di pomodoro.
- 3 Al termine del programma, aggiungere il brodo di pollo, condire con il sale e avviare il programma di cottura lenta P3 a 95°C per 25 minuti, senza il tappo. Trasferire il riso in

un contenitore separato affinché si raffreddi.

- 4 Aggiungere 1 uovo e il parmigiano e mescolare. Tagliare la mozzarella a dadini di 1 cm. Modellare il riso a forma di palline, inserendo all'interno un pezzo di mozzarella. Rotolare ogni pallina nella farina, in 2 uova sbattute e nel pan grattato. Friggere per 5 minuti in una friggitrice a 180°C. Le crocchette devono essere ben dorate. Servire.



Tempo totale: 30 min

4 persone 8 min

22 min

Steam

DE MARQUEL

ASPARAGI CON UOVO MIMOSA

1 kg di asparagi verdi
700 ml di acqua
2 uova
 Olio extravergine d'oliva
 Sale

- 1 Pulire gli asparagi e tagliarli della lunghezza di 12 centimetri circa. Lavarli e metterli nel cestello vapore. Inserire l'acqua nel recipiente, e portarla a ebollizione per 7 minuti a 100°C con velocità 1.
- 2 Mettere le uova nell'acqua e posizionare sopra il cestello vapore. Avviare il programma steam per 15 minuti.
- 3 Spostare gli asparagi su un piatto e condirli con l'olio e il sale. Scolare le uova e sgusciarle. Inserire nel recipiente asciugato, con la lama per impastare, le uova sode col sale e mescolare per 10 secondi con velocità 3.
- 4 Versare il composto sugli asparagi e servire.



Tempo totale: 23 min

4 persone 5 min

18 min

Slow cook

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

500 g di cipolline

600 ml di acqua

Sale

2 foglie di alloro

40 ml di olio extravergine di
oliva

50 ml di aceto di vino

20 g di zucchero

- 1 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.
- 2 Versare l'olio e soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3 Aggiungere l'aceto e lo zucchero, continuare la cottura per altri 5 minuti a 100°C con velocità 3.



Tempo totale: 55 min

4 persone 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUE

COUSCOUS DI VERDURE

- 300 g** di couscous
- 100 g** di cipolla rossa
- 1** spicchio d'aglio
- 15 ml** di olio d'oliva
- 1** cucchiaio di ras el hanout
- 300 g** di carote
- 300 g** di rape
- 50 g** di gambi di sedano
- 60 cl** di brodo di pollo
- 1** foglia di alloro
- 1** cucchiaino di concentrato di pomodoro
- Sale e pepe

- 1** Preparare il couscous come indicato sulla confezione. Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi. Se necessario, portare la cipolla verso il centro usando una spatola e mescolare per altri 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Schiacciare lo spicchio d'aglio usando la lama di un coltello. Versarlo nel recipiente dell'apparecchio insieme all'olio d'oliva, al Ras el hanout e alla foglia di alloro. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 4 minuti.
- 3** Sbucciare le verdure e tagliarle a pezzi. Al termine del programma aggiungere il brodo, il concentrato di pomodoro e le verdure. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 40 minuti.
- 4** Servire caldo con il couscous.



Aggiungere dei ceci in scatola 8 minuti prima del termine della cottura.



Tempo totale: 25 min

6 persone 10 min

15 min

Steam

CREMA DI FINOCCHI E SALMONE

200 g di finocchi
150 g di salmone affumicato
120 g di mascarpone
30 g di aneto
 Sale e pepe

- 1 Affettare finemente i finocchi. Versare l'acqua nel recipiente dell'apparecchio, fino alla tacca 0,7 L. Inserire i finocchi nel cestello a vapore. Inserire il cestello nell'apparecchio e avviare il programma di cottura al vapore per 15 minuti.
- 2 Al termine della cottura, attendere che i finocchi si raffreddino e gettare l'acqua. Montare la lama ultrablade. Versarle tutti gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio e mescolare a velocità 11 per 30 secondi.
- 3 Con una spatola, portare la miscela verso il centro del recipiente. Mescolare per altri 10 secondi.
- 4 Ripartire la crema tra le verrine e far raffreddare prima di consumare.



Mettere da parte 10 g di salmone e qualche fetta di finocchio per guarnire. Servire con grissini sottili o spalmare su toast come aperitivo.



Tempo totale: 3 ore

4/6 persone 20 min

31 min 120 min 9 min

Slow cook

CROCCHETTE DI MERLUZZO ALLA PORTOGHESE

300 g di patate
250 g di stoccafisso
 (merluzzo essiccato non salato)
½ ciuffo di prezzemolo a foglia piatta
1 spicchio d'aglio
2 uova
 Pepe
0.7 L di acqua

- 1** Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio, inserire le patate nel cestello a vapore e avviare il programma di cottura al vapore per 30 minuti. Al termine della cottura, inserire le patate in un recipiente separato e svuotare il recipiente dell'apparecchio.
- 2** Versare il merluzzo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Sbucciare lo spicchio d'aglio, cogliere le foglie di prezzemolo e versarle nel recipiente. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 4** Aggiungere le uova e mescolare per 10 secondi.
- 5** Versare la miscela sulle patate e schiacciarle con una forchetta. Condire con pepe, mescolare e raffreddare per 2 ore.
- 6** Con un cucchiaino, formare delle palline e cuocerle in una friggitrice per 5-10 minuti. Servire immediatamente.



Se necessario, diluire la miscela con 5 cl di latte.



Tempo totale: 1 ora

 4/6 persone	 5 min	
 26 min		 29 min
 Slow cook		
		

EMPANADAS

- 2 pasta brisée
- 50 g di zucchine
- 100 g i peperoni rossi
- 40 g di cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cl di olio d'oliva
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 15 cl di brodo vegetale
- 150 g di tonno
- Sale e pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare le zucchine e i peperoni a dadini. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente, versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi e aggiungere l'olio d'oliva. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 2 Aggiungere le zucchine e i peperoni a dadini, il concentrato di pomodoro e il brodo. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 20 minuti.
- 3 Al termine della cottura, aggiungere il tonno e mescolare a velocità 4 per 30 secondi.
- 4 Stendere l'impasto e tagliare a dischetti usando un bicchiere grande. Guarnire metà della superficie con il ripieno, ripiegare l'impasto per formare un fagottino e premere i bordi. Disporli su un vassoio rivestito di carta da forno e cuocere per 30 minuti. Servire caldo o freddo.



Spennellare con dell'albume, affinché le empanadas diventino dorate.



Tempo totale: 35 min

 4/6 persone	 15 min	
 10 min		 10 min
 Sauce		
		

FAGOTTINI DI FORMAGGIO

65 g di farina
65 g di burro ammorbidito
40 cl di latte parzialmente scremato
1 presa di noce moscata
2 rotoli di pasta sfoglia
1 tuorlo d'uovo
120 g di formaggio Comté grattugiato
 Sale e pepe

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Versare la farina, il latte e la noce moscata nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Condire con sale e pepe e mescolare a velocità 7 per 1 minuto.
- 2** Aggiungere il burro a cubetti e avviare a 90°C a velocità 4 per 8 minuti.
- 3** Stendere la pasta sfoglia e tagliare dei dischi con uno stampino. Rivestire una teglia con della carta da forno. Mescolare il tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino d'acqua.
- 4** Al termine del programma, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare a velocità 6 per 45 secondi. Se la miscela non è uniforme, mescolare per altri 30 secondi.
- 5** Versare 1 cucchiaino di miscela sulla metà di un disco di pasta e piegarlo in due per creare un fagottino. Stringere i bordi per chiudere il fagottino, spennellare con il tuorlo e disporre il fagottino sulla teglia. Ripetere l'operazione fino a esaurire tutto l'impasto.
- 6** Cuocere nel forno per 15-20 minuti. Consumare caldi.



Tempo totale: 55 min

 4 persone	 10 min
 16 min	 Zzzz 29 min
 Steam	
	

FLAN DI VERDURE

150 g di zucchine
150 g di pomodori
100 g di porri
20 g di foglie di basilico
20 cl di panna liquida fresca
4 uova
50 g di formaggio (gruviera, parmigiano, formaggio di capra)
 Olio d'olivo
 Sale e pepe
0,7 L di acqua

- **1** Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare le verdure a pezzi.
- **2** Versare l'acqua nel recipiente dell'apparecchio, fino alla tacca 0,7 L. Inserire le verdure nel cestello a vapore. Condire con sale e pepe. È possibile aggiungere un filo di olio d'oliva. Inserire il cestello nell'apparecchio e avviare il programma di cottura al vapore per 15 minuti.
- **3** Al termine della cottura, attendere che le verdure si raffreddino e gettare l'acqua.
- **4** Montare la lama ultrablade e versare nel recipiente le verdure e gli altri ingredienti. Mescolare a velocità 11 per 45 secondi.
- **5** Versare la miscela in una teglia da forno e cuocere per 30 minuti.



Se si desidera che il flan contenga dei pezzi di verdura, aggiungere alla miscela solo metà delle verdure e aggiungere le rimanenti nella teglia.



Tempo totale: 45 min

4 persone 8 min

37 min

Steam

FRITTATA DI VERDURE AL VAPORE

50 g di parmigiano
200 g di carote
100 g di zucchine
100 g di fagiolini
½ cipolla
30 ml di olio extravergine
 d'oliva
 Sale
4 uova
700 ml di acqua

- 1 Grattugiare il parmigiano nel recipiente, con la lama ultrablade, per 20 secondi con velocità 12 e metterlo da parte.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Dopo averlo fatto raffreddare aggiungere al composto le uova e il parmigiano precedentemente grattugiato, mescolare per 30 secondi con velocità 2.
- 5 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.



Tempo totale: 20 min

2/4 persone 5 min

15 min

Steam Slow cook

FRITTATA DI ZUCCHINE

100 g di zucchine
20 foglie di basilico
4 uova
40 g di parmigiano
10 g i pangrattato
80 g di latte
1 cucchiaio d'olio d'oliva
 Sale e pepe
0.7 L di acqua

- 1** Montare l'accessorio per mescolare, tagliare le zucchine a cubetti ed il basilico a striscioline, porli nel contenitore con l'olio e azionare il programma di cottura lenta P1. A fine programma, unire il latte, il parmigiano ed il pangrattato.
- 2** Rivestire il cestello per cottura a vapore con un foglio di carta da forno bagnato, unire al composto le uova, condire con sale e pepe, mescolare a velocità 6 per 20 secondi e porre il composto nel cestello vaporiera.
- 3** Sciacquare accuratamente il contenitore, porvi 0,7 litri di acqua, il cestello con la massa e azionare il programma di cottura a vapore per 15 minuti. Servire calda o fredda.



Aggiungere pomodori secchi, feta, olive, ecc.



Tempo totale: 45 min

 6 persone	 10 min
 35 min	 15 min
 Slow cook	
	

FUNGHI ALLA GRECA

800 g di funghi champignon

1 cipolla

1 cucchiaino di semi di coriandolo

1 cucchiaino di timo

4 cucchiaini d'olio d'oliva

10 cl di vino bianco

6 cl di succo di limone

140 g di polpa di pomodoro

3 cucchiaini di zucchero finissimo

Sale

- 1** Sbucciare la cipolla, tagliarla grossolanamente e versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 20 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, raschiare le pareti del recipiente e aggiungere l'olio e il coriandolo. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti. Intanto, lavare i funghi e tagliarli in quarti. Dopo 5 minuti di cottura, aggiungere i funghi, il timo, il vino bianco, il succo di limone, la polpa di pomodoro, lo zucchero e condire con il sale.
- 3** Avviare il programma di cottura lenta P2 a 100°C per 30 minuti.
- 4** Lasciare raffreddare, conservare in frigorifero e servire freddi.



Questo piatto sarà ancora più gustoso se consumato il giorno successivo.



Tempo totale: 35 min

4 persone 15 min

20 min 10 min

Slow cook

GAMBERONI SALTATI CON VERDURE

- 24** gamberoni crudi
- 1** cipolla
- 2** spicchi d'aglio
- ½** cavolo cinese
- ½** peperone rosso
- 2** carote
- 1** presa di zenzero in polvere
- 5** cucchiaini di olio d'oliva
- 1** cucchiaino di salsa di soia
- 1** cucchiaino di miele
- 1** lime
- Sale e pepe

- 1** Sbucciare e schiacciare uno spicchio d'aglio. Prelevare la scorza del lime e spremere il succo. Sgusciare i gamberoni lasciando l'estremità della coda. In un'insalatiera, mescolare il miele, l'aglio schiacciato, 2 cucchiaini di succo di lime, la scorza, lo zenzero in polvere, la salsa di soia e 3 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungere i gamberoni, mescolare e conservare in frigorifero.
- 2** Sbucciare le carote e tagliarle a bastoncini sottili. Lavare il cavolo e tagliarlo grossolanamente. Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzetti. Sbucciare il secondo spicchio d'aglio. Tagliare il peperone rosso a dadini.
- 3** Versare l'aglio e la cipolla nel recipiente del robot dotato di lama tritatutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 10 secondi.
- 4** Sostituire la lama tritatutto ultrablade con il miscelatore, aggiungere 2 cucchiaini di olio d'oliva e le carote, quindi avviare il programma Cottura lenta P1 per 5 minuti.
- 5** Aggiungere il cavolo, il peperone rosso e avviare nuovamente il programma Cottura lenta P1 per 10 minuti.
- 6** Aggiungere i gamberoni e la marinata, quindi avviare il programma Cottura lenta P1 per 5 minuti. Servire immediatamente.



Cospargere di coriandolo sminuzzato al momento di servire. Servire con degli spaghetti cinesi.



Tempo totale: 10 min

4 persone 10 min












GAZPACHO ANDALUSO

500 g di pomodori
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
100 g di peperoni rossi
200 g di peperoni verdi
70 g di pane integrale
2 cucchiaini di aceto di Sherry
15 cl di olio d'olivo
10 foglie di basilico
 Sale e pepe
60 cl di acqua

- 1** Sbucciare la cipolla, l'aglio e il cetriolo e tagliarli grossolanamente. Lavare i peperoni, rimuovere i semi e tagliarli a dadini. Tagliare i pomodori grossolanamente.
- 2** Versare le verdure, il pane integrale, l'olio, l'aceto di sherry e 60 cl di acqua fredda nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere le foglie di basilico e mescolare a velocità 12 per 3 minuti.
- 3** Condire con sale e pepe e mescolare per l'ultima volata a velocità 12 per 30 secondi. Servire freddo.



Se si preferisce un gazpacho leggermente dolce, versare le verdure in un recipiente con l'olio, l'aceto di sherry e una presa di sale e lasciare marinare per una notte in frigorifero. Il giorno seguente, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare.



Tempo totale: 5 min

4 persone 5 min

10 min

DE MARQUE

GUACAMOLE

3 avocado maturi
1 cipolla rossa
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di polpa di pomodoro
1 cucchiaino di Tabasco®
 Succo di 1 lime
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla rossa e lo spicchio d'aglio e tagliarli in quarti.
- 2** Rimuovere la buccia degli avocado e i semi.
- 3** Versare la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 4** Aggiungere gli avocado, la polpa di pomodoro, il Tabasco®, il succo di lime e condire con sale e pepe.
- 5** Mescolare a velocità 7 per 30 secondi. Raschiare le pareti del recipiente e mescolare nuovamente se si desidera una consistenza più densa.
- 6** Servire freddo.



Perfetto come aperitivo, accompagnato da aromi freschi (erba cipollina o coriandolo). Per una versione meno piccante, sostituire il Tabasco® con 1 cucchiaino di paprika.



Tempo totale: 40 min

4 persone 15 min

25 min

Steam

IMPEPATA DI COZZE

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

- 1 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.
- 2 Mettere le cozze in una pirofila e versarci sopra il sughetto di cottura dopo averlo filtrato.



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



Tempo totale: 40 min

6 persone 20 min

20 min

MADE MANUFACTURE

INSALATA CROCCANTE E PATÉ DI SARDINE

Una ventina di sardine pulite

1 presa di sale grosso

1 lime

1 cucchiaino di senape

60 g di formaggio fresco

1 cucchiaino di prezzemolo sminuzzato

1 presa di cumino

3 cucchiaini di olio d'oliva

1 peperone giallo

1 peperone verde

1 cipolla rossa

1 cetriolo piccolo

1 carota

Qualche foglia di insalata iceberg

Una dozzina di pomodori ciliegini

4 cucchiaini di olio di colza

2 cucchiaini di aceto balsamico

20 g di semi di lino

Fior di sale

Sale e pepe

- 1** Lavare accuratamente le sardine. Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot e installare il cestello vapore. Disporre le sardine e cuocerle con il programma Vapore P1 per 20 minuti. Lasciare raffreddare le sardine, quindi sbricciarle rimuovendo la lisca centrale.
- 2** Prelevare la scorza dal lime e spremere. Versare le sardine, il formaggio fresco, la senape, il cumino, il prezzemolo e il pepe nel recipiente del robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il robot a velocità 10 per 30 secondi. Conservare il paté in frigorifero.
- 3** Lavare il cetriolo e i peperoni. Sbucciare la cipolla rossa e tagliarla

a pezzetti. Tagliare i peperoni i 4 e rimuovere i semi. Tagliare il cetriolo in due nel senso della lunghezza. Sbucciare la carota.

4 Tagliare i peperoni a lamelle, il cetriolo a fette sottili e le carote a tagliatelle con un pelapatate.

5 Versare le foglie di insalata iceberg leggermente tagliate, la verdura tagliata, i pomodori ciliegini e i semi di lino in un'insalatiera. Versare l'olio di colza, l'aceto, il sale, il pepe e mescolare.



Usare delle sardine grigliate al barbecue per accentuare il sapore.



Tempo totale: 1 ora 20 min

2 persone 20 min

60 min

Slow cook Steam

INSALATA DI POLPO E PATATE

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
 Succo di 1 limone
 Sale e pepe

- 1 Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, il prezzemolo sciacquato e tritare per 10 secondi con velocità 12. Mettere da parte.
- 2 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.
- 3 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. Peparare e servire freddo.



Tempo totale: 4 ore 30 min

 1 pezzo	 20 min	
 10 min	 240 min	
 M O D E M A N U E L	 Steam	
		

MELANZANE SOTT'OLIO

500 g di melanzane
 Sale grosso
1,4 L di acqua
4 cucchiai di aceto di vino
 Olio extravergine d'oliva
 Aglio
 Peperoncino secco tritato
 Origano secco tritato

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Posizionare il cestello vapore e mettervi sopra le melanzane. Avviare il programma steam per 3 minuti.
- 4 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.



Tempo totale: 45 min

4/6 persone 5 min

16 min 24 min

Steam

MILLEFOGLIE DI SPINACI ALLA GRECA

300 g di spinaci freschi
1 uovo
200 g di feta
10 fogli di pasta fillo
20 g di burro ammorbidito
 Sale e pepe
0,7 L di acqua

- 1 Preriscaldare il forno a 200°C. Lavare gli spinaci e tagliarli grossolanamente. Inserirli nel cestello a vapore. Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Inserire il cestello nell'apparecchio e avviare il programma di cottura al vapore per 15 minuti. Rimuovere gli spinaci, scolarli e gettare l'acqua nel recipiente dell'apparecchio.
- 2 Versare l'uovo sbattuto e la feta sbriciolata nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Condire con sale e pepe. Mescolare a velocità 6 per 30 secondi.
- 3 Aggiungere gli spinaci e mescolare per 30 secondi.
- 4 Tagliare a metà i fogli di pasta fillo e spennellarli con il burro fuso. Oliare una teglia quadrata. Disporre metà dei fogli nella teglia, aggiungere la miscela di spinaci e coprire con i fogli rimanenti.
- 5 Tagliare a rettangoli e cuocere per 25 minuti. La superficie dev'essere dorata.



Cambiare i formaggi per variare il sapore!



Tempo totale: 5 min

4/6 persone 5 min

MOUSSE DI SALMONE IN VERRINE

250 g di salmone affumicato
180 g di mascarpone
25 cl di panna liquida (30% di grassi)
 Succo di 1 lime
10 steli di erba cipollina

- 1 Riporre il recipiente dell'apparecchio nel freezer per 5 minuti. Versare la panna liquida nel recipiente freddo con l'accessorio frusta. Mescolare a velocità 7 per 2 minuti e 30 secondi. Versare la panna montata in un recipiente separato.
- 2 Sostituire la frusta con la lama ultrablade. Versare il salmone affumicato, il mascarpone e il succo di lime nel recipiente dell'apparecchio. Mescolare a velocità 12 per 30 secondi. Con una spatola, portare la mousse verso il centro del recipiente e mescolare ulteriormente a velocità 12 per 30 secondi.
- 3 Rimuovere l'accessorio e aggiungere delicatamente la panna montata. Mescolare con una spatola. Versare la miscela nelle verrine e conservare in frigorifero. Servire freddo cosperso di erba cipollina tritata.



Sostituire il salmone con trota affumicata o haddock.



Tempo totale: 35 min

 4/6 persone	 15 min
 5 min	 15 min
 <u>Pastry</u>	
	

MUFFIN DI VERDURE

120 g di zucchine
60 g di carote
3 uova
150 g di farina
½ bustina di lievito (**5-6 g**)
12 cl di latte parzialmente scremato
10 cl di olio
70 g di formaggio grattugiato
½ cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di sale
 Pepe

- **1** Preriscaldare il forno a 180°C.
- **2** Tagliare le zucchine e le carote a dadini.
- **3** Versare le uova, la farina, il lievito, il latte, l'olio, il cumino, il sale e il pepe nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare. Avviare il programma di impasto P3.
- **4** Al termine del programma, aggiungere le verdure e il formaggio grattugiato, quindi mescolare a velocità 4 per 30 secondi.
- **5** Versare l'impasto in uno stampo per muffin e cuocere per circa 20 minuti. Lasciare che si raffreddi e servire.



È possibile cuocere l'impasto in una tortiera di 22/24 cm di diametro; in tal caso, raddoppiare il tempo di cottura.



Tempo totale: 35 min

 12 pezzi	 10 min	
 5 min		 20 min
 Pastry		
		

MUFFIN SALATI

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
 ½ bustina di lievito

- **1** 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.
- **2** Posizionare la lama per impastare e versare nel recipiente le uova, il latte, il parmigiano, il sale e avviare il programma pastry P1.
- **3** Aggiungere la farina, il lievito e mescolare per 1 minuto con velocità 5.
- **4** Unire il composto di provola e prosciutto precedentemente preparato e mescolare per 30 secondi con velocità 4.
- **5** Versare la miscela negli stampi da muffin riempiendoli per tre quarti di altezza. Infornare per 25 minuti a 180°C.



Tempo totale: 50 min

 4/6 persone	 20 min	
 13 min		 17 min
 Slow cook	 Pastry	
 		

PISSALADIÈRE

20 g lievito di birra fresco
(o **10 g** di lievito di birra
liofilizzato)
400 g di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio d'oliva
1 kg di cipolle
100 g di olive nere
10 filetti di acciuga
25 cl di acqua

- 1 Preriscaldare il forno a 240°C. Versare il lievito e 25 cl di acqua nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e avviare il programma per impasto P1. Dopo 30 secondi, aggiungere la farina, il sale e l'olio.
- 2 Sbucciare le cipolle e tagliarle finemente. Versarle in un recipiente.
- 3 Quando l'impasto è pronto, disporlo su una teglia rivestita di carta da forno. Coprire con un panno. Lavare il recipiente dell'apparecchio e montare l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio, le cipolle e una presa di sale. Avviare il programma di cottura lenta P1 per 10 minuti.
- 4 Stendere l'impasto sulla teglia e ricoprirla con le cipolle cotte. Cuocere nel forno per 10 minuti.
- 5 Aggiungere le olive e i filetti di acciughe e abbassare la temperatura a 200°C e cuocere per altri 10 minuti. Servire caldo o freddo.



Non aggiungere troppo sale poiché le acciughe sono molto salate.



Tempo totale: 1 ora 5 min

 4 persone	 15 min
 11 min	 39 min
 Slow cook	
	

POMODORI RIPIENI

4 pomodori grande
250 g di funghi champignon
1 spicchio d'aglio
250 g di carne macinata
30 g di pangrattato
 Olio d'oliva
 Sale e pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 200°C. Tagliare la parte superiore dei pomodori e metterla da parte. Svuotare i pomodori. Lavare i funghi e rimuovere i gambi. Sbucciare lo spicchio d'aglio. Versare i funghi e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 12 per 30 secondi.
- 2 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare e aggiungere un filo di olio d'oliva. Avviare il programma di cottura lenta PI a 130°C per 10 minuti.
- 3 Al termine del programma, rimuovere l'accessorio per mescolare. Aggiungere la carne macinata e il pangrattato e condire con sale e pepe. Mescolare il ripieno con una spatola.
- 4 Disporre i pomodori su una teglia da forno e guarnire con il ripieno. Aggiungere la parte superiore dei pomodori e cuocere per 40 minuti.



Sostituire la carne macinata con del pot-au-feu.



Tempo totale: 32 min

4 persone 10 min

22 min

Steam

DE MARQUEL

QUENELLE DI ZUCCHINE E SALMONE

500 g di zucchini
150 g di salmone fresco
100 g di cipolla bianca
1 uovo
 Sale e pepe
10 cl di salsa di soia
5 cl di aceto di riso
1 cucchiaino di olio di sesamo
1 cucchiaino di semi di sesamo
1 cucchiaino di salsa di pesce
1 presa di peperoncino di Espelette

- 1** Preparare 30 quadrati di pellicola alimentare da 15 x 15 cm. Tagliare le zucchini, il salmone e la cipolla. Versarli nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Aggiungere l'uovo, sale e pepe. Miscelare a velocità 10 per 10 secondi.
- 2** Formare una trentina di piccole quenelle con la preparazione, quindi imballarle individualmente nella pellicola alimentare.
- 3** Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot e disporre nel cestello vapore alcune quenelle imballate. Avviare il programma Vapore per 20 minuti.
- 4** Ripetere l'operazione fino a esaurire tutte le quenelle.
- 5** Lasciare che si raffreddino prima di rimuovere la pellicola. Miscelare tutti gli ingredienti per la salsa e servirla con le quenelle.



Tempo totale: 45 min

4 persone 10 min

1 min 29 min

Slow cook

DE MARELS

QUICHE AL FORMAGGIO MAREDSOUS

200 g di formaggio maredsous a fette
1 pasta brisée
200 g di pancetta affumicata
3 Uova
2 tuorli d'uovo
25 cl di panna acida densa
 Noce moscata macinata
 Sale e pepe nero

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Tagliare la pancetta a strisciole e inserirla nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti. Trasferire la pancetta su della carta assorbente e lavare il recipiente dell'apparecchio. Versare le uova e i tuorli sbattuti, la panna e la noce moscata nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Aggiungere sale e pepe e mescolare a velocità 7 per 1 minuto.
- 3 Distribuire la pancetta sulla base della crostata, versarvi la miscela di panna e uova e coprire con le fette di formaggio. Cuocere nel forno per circa 30 minuti. Servire caldo o freddo.



Sostituire il formaggio Maredsous con del formaggio Maroilles.



Tempo totale: 1 ora 44 min

4 persone 25 min

4 min 30 min 45 min

Pastry

QUICHE AL POMODORO

210 g di farina 00
100 g di burro freddo a dadini
70 ml di acqua
½ cucchiaino di sale
50 g di prosciutto magro
400 g di pomodori a fette
1 cipolla tagliata a fette
250 g di crème fraîche
50 ml di latte (1,5% di grassi)
3 uova
2 cucchiai di formaggio fresco
½ cucchiaino di sale
 Pepe in grani

- 1 Installare la lama impastatrice/frantumatrice. Versare la farina, il burro, l'acqua e il sale nel recipiente del robot. Avviare il programma Impasto P1.
- 2 Avvolgere l'impasto con della pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Lavare il recipiente. Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere l'impasto a forma di disco e trasferirlo in una tortiera da 26 cm di diametro imburata, tirandolo verso l'alto lungo i bordi. Forare il fondo diverse volte con una forchetta. Ripartire il prosciutto e le fette di pomodoro sull'impasto.
- 3 Sostituire la lama impastatrice/frantumatrice con la lama tritatutto ultrablade. Miscelare la cipolla a velocità 10 per 20 secondi.
- 4 Portare il tutto verso il centro del recipiente con una spatola. Aggiungere la crème fraîche, il latte, le uova, il formaggio, il sale e il pepe. Miscelare a velocità 5 per 30 secondi.
- 5 Versare la miscela sul prosciutto e sui pomodori. Infornare la quiche per circa 45 minuti.



Questa quiche è ottima calda o fredda ed è ideale quando si hanno ospiti.



Tempo totale: 50 min

4 persone 10 min

18 min 22 min

Slow cook

SAMOSAS DI CARNE

- 250 g** di manzo
- 250 g** di carote
- 1** spicchio d'aglio
- 1** cipolla
- 5 cl** di olio d'oliva
- 1** cucchiaino di pepe macinato
- 1** cucchiaino di cumino
- 1** cucchiaino di coriandolo macinato
- 10 cl** di brodo
- 6** fogli di pasta fillo
- 2** albumi d'uovo
- Sale e pepe

- 1** Tagliare la carne a cubetti, versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 12 per 10 secondi. Mettere da parte.
- 2** Sbucciare le carote, l'aglio e la cipolla e tagliarli a dadini. Versarli nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 30 secondi. Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e le spezie e avviare il programma a cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti, senza il tappo.
- 3** Quindi aggiungere la carne e il brodo, condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 12 minuti.
- 4** Dividere ogni foglio di pasta fillo in 4 strisce. Versare un piccolo cucchiaino di ripieno su una delle estremità. Piegare per formare un triangolo, quindi piegare nuovamente fino alla fine della striscia. Sigillare con un po' di albume. Ripetere questo passaggio.
- 5** Cuocere per 5 minuti in padella a fiamma alta con un po' di olio o per 15 minuti in forno a 150°C. Servire.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 15 min

15 min

Slow cook

SAMOSAS DI POLLO

250 g di filetto di pollo

1 cipolla

5 cl di olio d'oliva

1 cucchiaino di curry in polvere

1 punta di coltello di zenzero macinato

10 cl di polpa di pomodoro

10 ciuffetti di coriandolo

5 fogli di pasta fillo

2 albumi d'uovo

Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla in quarti, quindi versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e le spezie e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Tagliare il pollo a dadini e versarlo nel recipiente dell'apparecchio insieme alla polpa di pomodoro, quindi avviare il programma a cottura lenta P3 a 95°C per 10 minuti.
- 4** Al termine della cottura, aggiungere il coriandolo e condire con sale e pepe. Dividere ogni foglio di pasta fillo in 4 strisce. Versare un piccolo cucchiaino di ripieno a una estremità. Piegare a formare un triangolo, piegare nuovamente verso l'estremità della striscia e sigillare l'impasto con un po' di albume. Ripetere con le altre strisce.
- 5** Cuocere per 5 minuti in padella a fiamma alta con un po' di olio o per 15 minuti in forno a 150°C su una teglia rivestita di carta da forno. Servire.



Tempo totale: i ora 10 min

 4/6 persone	 25 min
 18 min	 27 min
 <u>Sauce</u>	
	

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

40 g di farina
40 g di burro
50 cl di latte parzialmente scremato
1 presa di noce moscata
150 g di gruviera grattugiato
5 uova
 Sale e pepe

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Versare la farina, il latte e la noce moscata nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Condire con sale e pepe e mescolare a velocità 7 per 1 minuto.
- 2** Aggiungere il burro a cubetti e avviare il robot a 90°C a velocità 4 per 8 minuti.
- 3** Separare gli albumi dai tuorli. Al termine del programma, aggiungere la gruviera e mescolare per 45 secondi a velocità 8. Se necessario, mescolare per altri 30 secondi.
- 4** Aggiungere i tuorli e mescolare per 45 secondi. Versare l'impasto in un contenitore separato e lavare il recipiente dell'apparecchio.
- 5** Versare gli albumi e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Avviare l'apparecchio a velocità 7 per 7 minuti e 30 secondi, senza il tappo.
- 6** Imburrare una teglia per soufflé. Incorporare delicatamente gli albumi montati nella miscela. Versare nella teglia e cuocere per 30-35 minuti senza aprire lo sportello del forno. Consumare immediatamente.



Tempo totale: 15 min

4 persone 15 min












TARTARE DI MANZO

600 g di manzo
2 scalogni
30 g di capperi
40 g di cetriolini
1 mazzetto piccolo di prezzemolo
1 cucchiaino di senape forte
3 gocce di Tabasco®
2 cucchiaini di salsa Worcestershire®
2 tuorli d'uovo
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare gli scalogni, tagliarli a dadini e versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade insieme ai capperi e ai cetriolini. Mescolare a velocità 12 per 10 secondi, quindi trasferire in un altro recipiente.
- 2** Tagliare il manzo a dadini, versarlo nel recipiente dell'apparecchio e mescolare a velocità 12 per 10-20 secondi. Tagliare con un coltello le foglie di prezzemolo.
- 3** Aggiungere il manzo alla salsa e mescolare. Aggiungere la senape, il prezzemolo, il Tabasco®, la salsa Worcestershire e i tuorli d'uovo. Condire con sale e pepe e mescolare.
- 4** Suddividere la tartare in quattro piatti. Servire con patatine fritte.



La tartare non si conserverà, consumare immediatamente. Usare una quantità di carne maggiore o minore a seconda dei propri gusti.



Tempo totale: 5 min

4 persone 5 min












TARTARE DI SALMONE

300 g di salmone fresco
120 g di salmone affumicato
1/2 cipolla rossa
1 punta di coltello di zenzero macinato
15 steli di erba cipollina
3 gocce di Tabasco®
2 cucchiaini di olio d'oliva
 Succo di 1 lime
 Sale
 Miscela cinque pepi

- 1 Sbucciare 1/2 cipolla, tagliarla a metà e versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 12 per 20 secondi.
- 2 Tagliare l'erba cipollina e versare tutti gli altri ingredienti nel recipiente dell'apparecchio e mescolare a velocità 6 per 30 secondi.
- 3 Servire freddo.



Avvertenza: questo antipasto contiene pesce fresco e deve essere consumato immediatamente.



Tempo totale: 35 min

 4 persone	 10 min
 11 min	
 Slow cook	
	

TORTINE DI PATATE

500 g di patate
50 g di cipolle
1 uovo + **1** tuorlo
60 g di farina
 Sale e pepe
 Olio
25 cl di acqua

- 1 Sbucciare le patate e tagliarle a dadini.
- 2 Sbucciare la cipolla, tagliarla grossolanamente e versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi. Mettere da parte.
- 3 Versare le patate e 25 cl di acqua nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Avviare il programma di cottura lenta P1 per 10 minuti.
- 4 Al termine del programma aggiungere la farina, l'uovo, il tuorlo e le cipolle. Aggiungere sale e pepe e mescolare a velocità 6 per 20 secondi.
- 5 Portare la miscela verso il centro usando una spatola e mescolare per altri 20 secondi.
- 6 Formare delle tortine e cuocerle in una padella con poco olio per 15 minuti circa, voltandole a metà cottura.



Tempo totale: 1 ora 5 min

 8 persone	 5 min	
 32 min		 18 min
 Slow cook		
		

TORTINI DI PATATE E PROSCIUTTO

- 600 g** patate
- 200 ml** latte
- 50 g** burro
- 100 g** formaggio da grattugiare
- 2** tuorli d'uovo
- 1** pizzico di noce moscata
- 1** ciuffo di prezzemolo
- 200 g** di prosciutto cotto
- 200 g** di scamorza
- 1** manciata di pangrattato

- 1** Inserite nel recipiente con la lama per impastare le patate lavate e tagliate a pezzettoni con il latte e il burro e cuocete per 30 minuti, con il programma di cottura lenta P2.
- 2** Mescolate quindi a velocità 6 per 1 min e fate raffreddare il composto per 10 minuti.
- 3** Unite i tuorli, la noce moscata e metà parmigiano grattugiato e mescolate per 15 secondi a velocità 4.
- 4** Unite al composto prezzemolo tritato, prosciutto cotto e scamorza a dadini e mescolate a velocità 5 per 10 secondi.
- 5** Imbrattate degli stampi per muffin e cospargeteli con pangrattato. Suddividete il composto nei contenitori riempiendoli per 3/4. Completate con qualche fiocco di burro e una spolverata di parmigiano e infornate per 20 minuti a 180°C. Devono essere ben gratinati in superficie. Sfnare e lasciare intiepidire prima di servire.



Tempo totale: 30 min

 4 persone	 15 min
 1 min	 14 min
 14 min	
	

VOL-AU-VENT CON MOUSSE DI MORTADELLA

Pasta sfoglia
20 ml di latte
40 g di pistacchi
125 g di mortadella
125 g di ricotta
 Sale e pepe

- 1 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.
- 2 Intanto preparare il ripieno: dopo aver sgucciato 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.
- 3 Aggiungere la mortadella e sminuzzarla per 10 secondi con velocità 11.
- 4 Unire la ricotta, il sale, il pepe e tre quarti del trito di pistacchi e amalgamare per 20 secondi con velocità 7.
- 5 Riempire, con la mousse, i vol-au-vent precedentemente preparati e cospargere la superficie con il rimanente trito di pistacchi.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 5 min

25 min

Slow cook

BISQUE DI GAMBERI

400 g di gamberi crudi interi
50 g di patate
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
5 cl di olio d'oliva
60 g di finocchio
50 g di porri (parte bianca)
400 g di polpa di pomodoro
5 cl di vino bianco
20 cl di brodo di pesce
5 cl di panna liquida
 Peperoncino di Espelette
 Erba cipollina
 Crostini di pane
 Sale

- 1** Sbucciare la patata e tagliarla in quattro. Sbucciare la cipolla e l'aglio, quindi tagliarli grossolanamente.
- 2** Versare la cipolla, l'aglio, l'olio e i gamberi nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Avviare il programma Cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti senza il tappo.
- 3** Aggiungere il finocchio, le patate e i porri, la polpa di pomodoro, il vino bianco, il brodo di pesce, il peperoncino e il sale. Avviare il programma Cottura lenta P3 per 20 minuti con il tappo.
- 4** Al termine della cottura, aggiungere la panna e miscelare per 1 minuto con la funzione Pulse.
- 5** Filtrare la miscela con un colino, premendola per ottenere la massima quantità di succo. Servire calda o fredda con crostini di pane cosparsi di erba cipollina.



Preparare questa zuppa con del pesce bianco.



Tempo totale: 45 min

2/4 persone 5 min

40 min

Soup

CAPPUCCINO ALLA ZUCCA

500 g di zucca gialla
20 g di scalogno
½ dado di brodo di pollo
50 g di pancetta affumicata
20 cl di panna liquida
60 cl di acqua

- 1** Tagliare la zucca a pezzi. Tagliare gli scalogni in quarti.
- 2** Versare le verdure nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare. Aggiungere il dado, la pancetta affumicata e 60 cl di acqua. Avviare il programma per zuppe P1.
- 3** Al termine del programma, aggiungere la panna e mescolare a velocità 11 per secondi. Servire caldo.



Per una versione più raffinata della ricetta, sostituire la pancetta affumicata con del foie gras e aggiungerlo insieme alla panna.



Tempo totale: 35 min

4 persone 2 min

33 min

Soup

CREMA DI BROCCOLI E ZUCCHINE

400 g di broccoli
400 g di zucchine
1 cipolla
 Olio extravergine d'oliva
500 ml di acqua
100 ml di latte
1 dado vegetale
 Crostini di pane

- 1** Lavare i broccoli e le zucchine. Spuntare queste ultime e tagliarle a pezzi grandi. Dividere i broccoli in cimette eliminando la parte più dura alla base.
- 2** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritare per 10 secondi con velocità 12.
- 3** Riunire sul fondo il trito con la spatola, aggiungere l'olio e soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4** Unire le due verdure insieme all'acqua, al latte e al dado. Avviare il programma soup P1 per 25 minuti.
- 5** Nel caso la crema risultasse troppo densa aggiungere più acqua e continuare la cottura per 5 minuti a 100°C con velocità 1.
- 6** Servire con l'olio crudo e crostini di pane.



Tempo totale: 40 min

4 persone 7 min

33 min

Soup

CREMA DI CARCIOFI E PATATE

½ cipolla
40 ml di olio extravergine d'oliva
600 g di carciofi surgelati
2 patate
750 ml di brodo vegetale
50 ml di panna fresca
 Sale e pepe
 Parmigiano grattugiato

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritare per 15 secondi con velocità turbo.
- 2** Aggiungere l'olio e soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 3** Unire i carciofi, le patate pelate e tagliate a pezzi, il brodo, la panna e avviare il programma soup P1 per 30 minuti. Insaporire con il sale, il pepe e il parmigiano.



Accompagnare la crema con crostini tostati ed eventualmente cospargerla con del prezzemolo.



Tempo totale: 35 min

6 persone 10 min

25 min

Soup

CREMA DI ZUCCA COCCO E SALMONE AFFUMICATO

600 g di zucca senza buccia
50 cl di latte di cocco
10 cl di brodo di verdura
3 fette di salmone affumicato
2 scalogni
2 cucchiaini d'olio d'oliva
 Sale e pepe

- 1 Scegliere la ricetta nella APP Companion e avviare lo Step by Step. Companion s'imposta su 30 secondi / velocità 11.
- 2 Sbucciate gli scalogni e inserirli nel recipiente con la lama ultrablade. Premere "Start". A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
- 3 Aggiungere l'olio di oliva e Premere Start (Companion parte con il programma mijoté P1 durante 5 minuti). A fine Step premere "Avanti" sulla APP.
- 4 A fine cottura, aggiungere la zucca tagliata grossolamente, il latte di cocco e il brodo di verdura. Salare, pepare e premere Start (I-Companion parte con il programma zuppa P1 durante 20 minuti)
- 5 Servire la crema in ciotoline e aggiungerci il salmone tagliato a fettine.*



*Spolverizzate di paprica prima di servire.



Tempo totale: 40 min

4 persone 2 min

38 min

Soup

VELLUTATA DI PEPERONI

- 1 scalogno
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 200 g di patate
- ½ peperone giallo
- ½ peperone rosso
- 500 ml di acqua
- 1 dado vegetale

- 1 Mettere nel recipiente, con la lama ultrablade, lo scalogno tagliato grossolanamente e soffriggere con l'olio per 3 minuti a 100°C con velocità 3. Aggiungere le patate sbucciate e affettate sottilmente, i peperoni lavati e tagliati, l'acqua e il dado. Cuocere con il programma soup P1 per 35 minuti a 100°C.
- 2 Servire la vellutata calda ma è ottima anche a temperatura ambiente.



Servire la vellutata calda ma è ottima anche a temperatura ambiente.



Tempo totale: 55 min

10 persone 5 min

50 min

Soup

DE MARZETTI

VELLUTATA DI ASPARAGI

850 g di asparagi verdi
2 scalogni
50 g di gambi di sedano
1 dado di brodo di pollo
20 cl di panna liquida
0,7 L di acqua
400 g di patate

- 1 Sbucciare lo scalogno e tagliarlo grossolanamente. Tagliare gli asparagi e il sedano a dadini. Sbucciare e tagliare le patate a pezzi.
- 2 Versare i carciofi, lo scalogno, il sedano e il dado di brodo di pollo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere 1,5 L d'acqua. Avviare il programma per zuppe P1.
- 3 Al termine del programma, aggiungere la panna e mescolare a velocità 12 per 1 minuto.
- 4 Far raffreddare la miscela. Servire caldo o freddo.



Servire questa vellutata con striscioline di salmone affumicato.



Tempo totale: 45 min

4/6 persone 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

VELLUTATA DI BROCCOLI E FORMAGGIO ERBORINATO

350 g di broccoli
80 g di porri (solo la parte bianca)
½ dado di brodo vegetale (facoltativo)
80 g di formaggio erborinato tipo roquefort
 Sale e pepe
75 cl di acqua
150 g di patate

- 1** Tagliare i broccoli per rimuovere le infiorescenze. Tagliare i porri a dadini. Sbucciare e tagliare le patate.
- 2** Nel robot dotato di lama Ultrablade, versare le infiorescenze, le patate e il dado di brodo. Aggiungere 75 cl d'acqua e avviare il programma per zuppe P1.
- 3** Al termine del programma, aggiungere il formaggio erborinato, aggiustare di sale e pepe e mescolare a velocità 10 per 1 minuto.
- 4** Servire caldo.



Sostituire i broccoli con il cavolfiore.



Tempo totale: 40 min

4 persone 10 min

30 min

Soup Slow cook

VELLUTATA DI CANNELLINI

400 g di cannellini
1 cipolla
 Qualche foglia di salvia
1 rametto di rosmarino
750 ml di brodo vegetale
2 patate
 Sale e pepe

- 1** Tenere a bagno i cannellini per 8 ore circa. Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritare per 15 secondi con velocità turbo.
- 2** Scolare i cannellini e metterli nel recipiente insieme alle foglie di salvia e il rosmarino sciacquati e versarvi sopra il brodo. Impostare il programma slow cook P2 per 1 ora e 30 minuti.
- 3** Unire le patate pelate e tagliate a pezzi, e avviare il programma soup P1 per altri 30 minuti. Insaporire con il sale, il pepe.



Suggerimenti Accompagnare la vellutata con crostini tostati ed eventualmente guarnire con qualche canellino intero tenuto da parte.



Tempo totale: 40 min

4 persone 5 min

35 min

Soup

VELLUTATA DI CAROTE

800 g di carote
½ cipolla
800 ml di brodo vegetale
 Sale e pepe

- 1 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.
- 2 Aggiungere il brodo vegetale e avviare il programma soup P1 per 35 minuti a 100°C. Condire con sale e pepe e servire caldo.



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



Tempo totale: 55 min

10 persone 5 min

50 min

Soup

VELLUTATA DI CAVOLFIORE

1 kg di cavolfiore
150 g di porri (solo la parte bianca)
1 dado di brodo di pollo
150 cl di acqua

- 1** Tagliare il cavolfiore a dadini. Tagliare i porri.
- 2** Versare il cavolfiore e i porri nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere 1 dado di brodo di pollo e 150 cl di acqua. Avviare il programma per zuppe P1.
- 3** Servire caldo.



Aggiungere 50 g di roquefort o 1 cucchiaino di panna liquida acida prima di mescolare la zuppa.



Tempo totale: 51 min

6 persone 20 min

31 min

Soup

VELLUTATA DI FAVE CON MAZZETTO DI AROMI

500 g di fave sbucciate

2 carote

1 cipolla

1 patata

60 cl di brodo di pollo

15 cl di panna

50 g di formaggio mimolette stagionato

1 presa di cumino

Qualche stelo di erba cipollina

Qualche stelo di cerfoglio

Qualche stelo di prezzemolo

Sale e pepe

- 1 "Per realizzare al meglio la ricetta e utilizzare correttamente il robot da cucina, si raccomanda di versare nel recipiente del robot prima gli alimenti solidi e poi i liquidi, senza superare il limite massimo indicato all'interno del recipiente. Per un risultato perfetto, utilizzare l'accessorio Lama tritattutto "Ultrablade"
- 2 Sbucciare la cipolla, la patata e le carote e tagliarle a pezzetti. Versare le verdure tagliate e le fave nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Salare e pepare. Versare il brodo di pollo e avviare il programma Zuppa P1 a 100°C per 30 minuti. Al termine del programma, aggiungere la panna, salare leggermente e pepare.
- 3 Miscelare a velocità 12 per 30 secondi. Conservare al caldo. Preriscaldare il forno a 180°C. Grattugiare finemente la mimolette. Versare delle piccole porzioni di mimolette su una teglia ricoperta di carta da forno, appiattendole bene. Infornare per 8 minuti, finché il formaggio non fonde. Estrarre le tegole dal forno, rimuoverle dalla teglia e disporle su un mattarello. Lasciarle raffreddare.
- 4 Lavare le erbe. Creare piccoli mazzetti e annodarli con l'erba cipollina. Versare un po' di vellutata nei piatti, aggiungere una o due tegole e decorare con un mazzetto di aromi. Cospargere con un po' di cumino.



Usare fave surgelate, sono più facili da reperire e sono già sbucciate!



Tempo totale: 40 min

4 persone 5 min

35 min

Soup

VELLUTATA DI FINOCCHI

½ cipolla
800 g di finocchi
800 ml di brodo vegetale
 Sale e pepe

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliarla a cubetti. Versarla nel recipiente, con inserita la lama ultrablade. Tritare per 15 secondi con velocità turbo.
- 2 Aggiungere i finocchi puliti e tagliati a piccoli pezzi, il brodo vegetale e avviare il programma soup P1 per 35 minuti a 100°C. Condire con sale e pepe e servire caldo.



Suggerimenti Accompagnare la vellutata con crostini ed eventualmente cospargerla con il finocchietto.



Tempo totale: 30 min

4 persone 5 min

25 min

Soup

DE MARQUEL

VELLUTATA DI FUNGHI

400 g di funghi champignon
1 cipolla
80 g di porri (solo la parte bianca)
15 cl di panna acida densa
60 cl di acqua
 Sale e pepe

- 1** Lavare i funghi e tagliarli grossolanamente. Sbucciare la cipolla e la parte bianca del porro e tagliarli in quarti.
- 2** Versare i funghi, la cipolla e il porro nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere 60 cl di acqua e condire con sale e pepe.
- 3** Avviare il programma per zuppe P1 per 25 minuti.
- 4** Al termine del programma, aggiungere la panna e mescolare a velocità 11 per 30 secondi. Servire caldo.



Aggiungere 150 g di lardo, pancetta affumicata o chorizo durante la cottura per una zuppa più rustica.



Tempo totale: 55 min

4 persone 5 min

50 min

Slow cook

DE MARZETTI

VELLUTATA DI PISELLI

150 g di piselli secchi spaccati
50 g di porri (solo la parte bianca)
50 g di carote
20 g di gambi di sedano
1 cipolla
1 cucchiaio di olio
150 g di patate
100 g di pancetta affumicata
1 dado di brodo vegetale
½ di cucchiaino di cumino macinato
1 L di acqua

- 1** Mettere a mollo i piselli in acqua fredda la sera prima.
- 2** Sbucciare le verdure e tagliarle in quarti. Tagliare la pancetta affumicata a pezzettini. Versare la cipolla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Raschiare le pareti del recipiente con una spatola, aggiungere la pancetta affumicata, il sedano e l'olio e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 4** Al termine del programma, aggiungere gli altri ingredienti e 1 L d'acqua, quindi cuocere a velocità 5 a 100°C per 45 minuti.
- 5** Al termine della cottura, mescolare a velocità 12 per 3 minuti. Servire caldo.



Se si desidera una consistenza più omogenea, premere il pulsante Pulse per 15 secondi.



Tempo totale: 45 min

4 persone 17 min

28 min

Soup

DE MARQUEL

VELLUTATA DI PORRI E PATATE

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

- 1** 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.
- 2** 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.



Tempo totale: 45 min

2/3 persone 5 min

40 min 1 ora

Soup

DE MARQUEL

VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON PORCINI

100 g di porri (solo la parte bianca)
400 g di topinambur
20 g di gambi di sedano
½ dado di brodo vegetale
10 cl di panna liquida
1 cucchiaino di porcini essiccati
 Sale
85 cl di acqua

- 1** Sbucciare i topinambur e tagliarli grossolanamente. Affettare la parte bianca dei porri e il sedano.
- 2** Versare i topinambur, i porri, il sedano e il dado nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere 85 cl d'acqua. Avviare il programma per zuppe P1.
- 3** Al termine del programma, aggiungere la panna e i porcini tritati, salare e mescolare a velocità 12 per 30 secondi. Servire caldo.



Sostituire metà dei topinambur con del sedano rapa e servire la zuppa con del foie gras a cubetti.



Tempo totale: 42 min

4 persone 5 min

37 min

Soup

VELLUTATA DI ZUCCA E FONTINA CON ACETO BALSAMICO

700 g di zucca
½ cipolla
800 ml di brodo vegetale
100 g di fontina
20 ml di aceto balsamico
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare la zucca e la cipolla e tagliarle a cubetti. Versarle nel recipiente, con inserita la lama ultrablade. Tritare per 15 secondi con velocità turbo.
- 2** Aggiungere il brodo vegetale e avviare il programma soup P1 per 35 minuti a 100°C.
- 3** Unire la fontina tagliata a pezzi e mescolare per 2 minuti a 90°C con velocità 3. Servire con qualche goccia di aceto balsamico, aggiustare di sale e pepe e servire caldo.



Tempo totale: 40 min

4 persone 3 min

35 min 2 min

Soup

VELLUTATA DI ZUCCHINE E GAMBERETTI

- 80 g** di parmigiano grattugiato
- 1** patata
- 1** cipolla novella
- 600 g** di zucchine
- 1** litro di brodo vegetale
- Sale e pepe
- 1** cucchiaio di olio extravergine
- 1** spicchio di aglio
- 1** peperoncino
- 12** gamberetti sgusciati

- 1** Preparare una cialda, disponendo in un solo strato il parmigiano su una placca ricoperta di carta. Cuocere in forno a 180°C per pochi minuti fino a quando la superficie incomincerà a dorarsi. Sfonare e lasciar raffreddare.
- 2** Sbucciare la patata e la cipolla, lavare e spuntare le zucchine e tagliare queste verdure a cubetti. Metterle nel recipiente, con la lama ultrablade. Aggiungere il brodo, regolare di sale e pepe, e cuocere con il programma soup P1 per 25 minuti a 100°C.
- 3** Nel caso la vellutata risultasse troppo densa aggiungere più acqua e continuare la cottura per 5 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4** Mettere da parte. Lavato il recipiente, con l'accessorio per mescolare far soffriggere, nell'olio, l'aglio e il peperoncino per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 5** Unire i gamberetti, dopo averli sciacquati, e farli rosolare a fuoco vivo per 2 minuti a 100°C con velocità 1. Servire la crema di zucchine tiepida, guarnendo il centro di ogni piatto con i gamberetti e i pezzetti di cialda di parmigiano croccante.



Servire la crema di zucchine tiepida, guarnendo il centro di ogni piatto con i gamberetti e i pezzetti di cialda di parmigiano croccante.



Tempo totale: 1 ora

4 persone 12 min

48 min

Slow cook

ZUPPA DI CAVOLFIORE

Olio extravergine d'oliva

3 cipollotti bianchi

30 g di burro

500 g di cavolfiore

1 patata

500 ml di brodo vegetale

Qualche foglia di salvia

1 rametto di rosmarino

Sale

250 g di pasta tipo orecchiette

1 pizzico di peperoncino in polvere

- 1** Nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, far soffriggere un cucchiaino di olio, i cipollotti sbucciati e tagliati a pezzetti, il burro per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 2** Aggiungere il cavolfiore lavato e diviso in cimette, la patata sbucciata e tagliata a dadini e bagnare con il brodo. Unire le erbe aromatiche sciacquate, regolare di sale e cuocere col programma slow cook P2.
- 3** Aggiungere la pasta alla zuppa 10 minuti prima del termine di cottura. Una volta pronta, spolverizzare con un pizzico di peperoncino, ultimare con un filo di olio crudo e servire la zuppa calda.



Tempo totale: 35 min

4 persone 3 min

32 min

Soup

ZUPPA DI CIPOLLE

500 g di cipolle
70 g di burro
1 L di brodo vegetale
70 g di farina
 Crostini di pane tostati
100 g di gruyère
 Sale e pepe

- 1** 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.
- 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.
- 3** 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.



Tempo totale: 55 min

4 persone 7 min

24 min Zzz 24 min

SOUP

Soup

ZUPPA DI FARRO

- 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

- 1 Sbucciare la cipolla e la carota, tritarle nel recipiente, con la lama ultrablade, per 10 secondi con velocità 12.
- 2 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.
- 3 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.



Tempo totale: 45 min

4 persone 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

ZUPPA DI PANCETTA E LENTICCHIE

160 g di lenticchie

50 g di carote

50 g di porri (solo la parte bianca)

1 cipolla

80 g di pancetta affumicata

15 cl di panna liquida

Sale

1 L di acqua

- 1 Sbucciare la carota, la parte bianca del porro e la cipolla, quindi tagliarli a pezzettini. Tagliare la pancetta a dadini.
- 2 Versare le verdure, le lenticchie, la pancetta, 1 L di acqua e il sale nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Avviare il programma per zuppe P1 per 40 minuti.
- 3 Al termine del programma, aggiungere la panna e mescolare a velocità 12 per 30 secondi. Servire caldo.



Aggiungere 1 cucchiaino di curry in polvere e sostituire la panna con latte di cocco. In tal caso, non aggiungere la pancetta.



Tempo totale: 45 min

4 persone 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

ZUPPA DI PEPERONI AL CHORIZO

850 g di peperoni rossi
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
80 g di chorizo
1 cucchiaino di paprika affumicata
50 cl di acqua
10 cl di panna liquida
 Sale

- 1** Per realizzare al meglio la ricetta e utilizzare correttamente il robot da cucina, si raccomanda di versare nel recipiente del robot prima gli alimenti solidi e poi i liquidi, senza superare il limite massimo indicato all'interno del recipiente. Per un risultato perfetto, utilizzare l'accessorio Lama tritattutto "Ultrablade"
- 2** Lavare i peperoni, rimuovere i semi e tagliarli in quattro. Sbucciare la cipolla e l'aglio, quindi tagliarli grossolanamente. Tagliare il chorizo a dadini. Versare i peperoni, la cipolla, l'aglio, il chorizo, la paprika affumicata e il sale nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Aggiungere 50 cl di acqua e avviare il programma Zuppa P1.
- 3** Al termine del programma, aggiungere la panna liquida e miscelare a velocità 12 per 30 secondi. Servire calda o fredda.



Sostituire metà dei peperoni con dei pomodori.



Tempo totale: 1 ora 3 min

4 persone 15 min

48 min

Steam

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE

200 g di totani
200 g seppie
200 g di ciuffi di calamaro o polipetti
200 g di rana pescatrice già pulita
8 gamberoni
250 g di vongole
250 g di cozze
1 piccola cipolla
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 peperoncino
½ bicchiere di vino bianco
500 ml di brodo vegetale
1 ciuffo di prezzemolo
 Olio extravergine
4 fette di pane
 Sale e pepe

- 1** Pulite seppie, totani e polpetti e tagliateli a rondelle o pezzetti. Tagliate la rana pescatrice in piccoli tranci. Sgusciate i gamberoni.
- 2** Mettete nel recipiente, cipolla, aglio, prezzemolo e peperoncino e con la lama ultrablade per 10 secondi, velocità 12.
- 3** Sostituite la lama con l'accessorio per mescolare, aggiungete dell'olio. Cuocete per 3 minuti a 100° velocità 3.
- 4** Unite seppie, totani, polipetti, brodo vegetale, vino bianco, concentrato di pomodoro, sale e pepe. Disponete cozze e vongole nel cestello a vapore e cuocete per 30 minuti con il programma di cottura al vapore P2.
- 5** Togliete il cestello a vapore. Aprire separatamente le vongole in una padella e filtrare il fondo con carta da cucina per evitare la possibile caduta di sabbia nella zuppa. Unite la rana pescatrice, i gamberoni e proseguite la cottura per altri 15 minuti, 100°C, velocità 2.
- 6** Nel frattempo sgusciate metà di vongole e cozze e tenetele in caldo. Regolate di sale e pepe. Unite cozze e vongole al resto e suddividete nei piatti da portata con fette di pane tostato e olio extravergine aggiunto a crudo.



Tempo totale: 55 min

4 persone 5 min

50 min

Slow cook Soup

ZUPPA DI VERDURE

- 2** spicchi d'aglio
- 1** cipolla
- 250 g** di patate
- 150 g** di porri (solo la parte bianca)
- 50 g** di gambi di sedano
- 250 g** di carote
- 250 g** di rape
- 150 g** di pancetta affumicata
- 5 cl** di olio d'oliva
- Sale
- 80 cl** di acqua

- 1** Sbucciare le cipolle, l'aglio e le patate e tagliarle in quarti. Lavare i porri e il sedano e tagliarli a pezzi. Sbucciare le carote e le rape e tagliarle a dadini. Affettare la pancetta affumicata rimuovendo un po' del grasso.
- 2** Versare l'olio d'oliva nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare inserito. Aggiungere la cipolla, l'aglio, la pancetta affumicata e il sedano. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Al termine del programma, sostituire l'accessorio per mescolare con la lama ultrablade. Aggiungere 80 cl d'acqua, le patate, le rape, le carote e i porri e condire con poco sale. Avviare il programma per zuppe P2. Servire caldo.



Per una zuppa più liquida, aggiungere 20 cl d'acqua.



Tempo totale: 35 min

4 persone 5 min

30 min

Soup

ZUPPA DI ZUCCHINE FORMAGGIO DI CAPRA PANCETTA

- 4 zucchine
- 200 g di pancetta affumicata a dadini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 2 cucchiaini di fecola di mais
- 100 g di formaggio di capra fresco
- 1 dado di brodo di pollo
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 100 ml di acqua

- 1 Per realizzare al meglio la ricetta e utilizzare correttamente il robot da cucina, si raccomanda di versare nel recipiente del robot prima gli alimenti solidi e poi i liquidi, senza superare il limite massimo indicato all'interno del recipiente. Per un risultato perfetto, utilizzare l'accessorio Lama tritatutto "Ultrablade". Inserire il miscelatore e cuocere la pancetta per 5 minuti a velocità 4 e a 100°C. Metterla da parte.
- 2 Sbucciare e tagliare la cipolla a pezzi grandi, sbucciare l'aglio. Versare l'aglio e la cipolla nel robot dotato di lama tritatutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 20 secondi.
- 3 Aggiungere le zucchine tagliate a pezzetti, la fecola, l'acqua, il brodo di pollo e cuocere per 25 minuti a velocità 4 e a 100°C senza il tappo vapore.
- 4 Miscelare per 2 minuti a velocità 12 con il tappo vapore.
- 5 Aggiungere la pancetta, il formaggio di capra e proseguire la cottura per 5 minuti a velocità 4 e a 100°C. Aggiungere l'erba cipollina sminuzata.



Tempo totale: 25 min

6 persone 5 min

20 min

Soup

ZUPPA TAILANDESE ALLA NOCE DI COCCO

3/4 cucchiaino di olio di noce di cocco

1,5 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato

1,5 cucchiaini di pasta di curry rosso

3/4 stelo di citronella

2,25 cucchiaini di salsa di pesce

3/4 cucchiaino di zucchero di canna

600 ml di latte di cocco

375 g di funghi shiitake, tagliati a fette

375 g di gamberi di taglia media, sguosciati e privati della venatura

750 ml di brodo di pollo

1,5 cucchiaini di succo di lime fresco

1,5 cucchiaini di coriandolo fresco sminuzzato

- 1** Inserire il miscelatore nel recipiente, aggiungere l'olio, lo zenzero, la pasta di curry e la citronella e avviare il programma Cottura lenta P1 a 130° per 5 minuti.
- 2** Aggiungere la salsa di pesce, lo zucchero, il latte di cocco, i funghi, il sale, i gamberi e il brodo e avviare il programma Cottura lenta P2 a 95°C per 15 minuti.
- 3** Servire in un recipiente, aggiungere il succo di lime e guarnire con del coriandolo fresco.



Tempo totale: 51 min

4 persone 10 min

41 min

Slow cook

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

400 g di bucatini
3 spicchio d'aglio
½ peperoncino
5 cl di olio d'oliva
200 g di guanciale
800 g di passata di pomodoro
100 g di pecorino romano da raspa
 Sale q.b.

- 1** Cuocere i bucatini in una pentola con acqua, rispettando i tempi indicati.
- 2** Pellare gli spicchi d'aglio e metterli con il peperoncino dentro il recipiente con la lama Ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Cambiare la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, e aggiungere l'olio e la pancetta. Avviare il programma slow cook P1 a 130° per 5 minuti.
- 4** Alla fine del programma, aggiungere i pomodori tagliati a pezzi, aggiungere sale e pepe. Avviare il programma slow cook P2 a 95° per 35 minuti.
- 5** Unire il sugo alla pasta e aggiungere il pecorino romano.



Sostituire la pancetta con melanzane a pezzetti e il pecorino con la mozzarella.



Tempo totale: 50 min

6 persone 35 min

15 min

MADE WITH A HAND

CANEDERLI AGLI SPINACI

350 g di pane raffermo
½ cipolla
80 g burro
400 g di spinaci lessati
250 ml latte
 Sale e pepe
 Noce moscata
2 cucchiaini di parmigiano
 grattugiato
2 uova
 Farina
 Brodo vegetale
5 foglie di salvia

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, il pane spezzettato grossolanamente e tritare per 5 secondi con velocità pulse. Metterlo da parte.
- 2** Versare nel recipiente la cipolla sbucciata e mescolare per 10 secondi con velocità 7.
- 3** Aggiungere 40 grammi di burro e soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4** Unire gli spinaci strizzati e tritare per 5 secondi con velocità 7.
- 5** Con l'aiuto della spatola portare il composto sul fondo. Cuocere per 5 minuti a 100°C con velocità 1. Mettere da parte a raffreddare.
- 6** In una ciotola bagnare il pane con il latte e mescolare con delicatezza. Aggiungere gli spinaci, il sale, il pepe, una grattata di noce moscata e il parmigiano.

Sostituire la lama con l'accessorio sbattitore, versarci le uova e mescolare per 5 minuti con velocità 4.

- 7** Versarle sul composto e amalgamare bene mescolando delicatamente a mano. Aggiungere qualche cucchiaino di farina bianca nel caso l'impasto risulti troppo molle.
- 8** Con le mani infarinate preparare delle palline dal diametro di 6 centimetri circa e scottarle in una pentola di brodo caldo. Lavare il recipiente e inserire l'accessorio per mescolare. Versarci il burro rimanente e fondere per 2 minuti a 100°C con velocità 1.
- 9** Unire le foglie di salvia sciacquate e far soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 1. Versare il condimento sui canederli appena scolati dal brodo.



Tempo totale: 45 min

4/6 persone 10 min

7 min 28 min

Slow cook

MANUEL

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

12 cannelloni
50 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
10 cl di olio d'oliva
250 g di spinaci congelati con i gambi
400 g di ricotta
1 uovo
125 g di parmigiano grattugiato
25 cl di panna acida densa
 sale

- 1** Preriscaldare il forno a 200°C. Scaldare i cannelloni in una padella per qualche istante. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente, versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Aggiungere l'olio e gli spinaci e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Al termine del programma, aggiungere la ricotta, l'uovo sbattuto, il sale e metà del formaggio grattugiato, quindi mescolare a velocità 9 per 30 secondi. Portare la miscela verso il centro usando una spatola e mescolare per 30 secondi.
- 4** Riempire i cannelloni con questa miscela e disporli su una teglia da forno. Coprire con la panna acida e cospargere con il parmigiano rimanente. Cuocere nel forno per 35 minuti. Servire caldo.



Sostituire il ripieno con ragù alla bolognese.



Tempo totale: 35 min

4 persone 5 min

30 min

Slow cook

CONCHIGLIE ALLA PUTTANESCA

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

- 1** 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.
- 2** Aggiungere i pomodorini, le acciughe, i capperi e cuocere per 8 minuti a 100°C con velocità 4.
- 3** Regolare di sale. Unire le olive, lasciando insaporire per 1 minuto a 100°C con velocità 3.
- 4** 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.
- 5** 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.
- 6** Mescolare per un ulteriore minuto, quindi suddividere nei piatti.



Tempo totale: 30 min

4 persone 5 min

25 min

DE MARQUE

FUSILLI AL TONNO E POMODORO

150 g di pomodori ramati

1 spicchio di aglio

40 ml di olio extravergine d'oliva

300 g di tonno fresco

50 g di capperi

1,2 L di acqua

Sale

400 g di pasta tipo fusilli

Qualche foglia di basilico

- 1** Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Mettere nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, l'aglio sbucciato, l'olio e rosolarlo per 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 2** Aggiungere i pomodori a cubetti, e cuocere 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 3** Unire il tonno tagliato a cubetti, i capperi e avviare l'apparecchio per 3 minuti a 100°C con velocità 4, mettere questo sugo da parte.
- 4** Versare l'acqua nel recipiente e portarla a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 2.
- 5** Aggiustare di sale unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1.
- 6** Versare il sugo di tonno e amalgamare per 1 minuto a 100°C con velocità 2. Servire caldo con qualche foglia di basilico.



Tempo totale: 40 min

4/6 persone 6 min

34 min

Slow cook

MACCHERONI AL RAGÙ DI VERDURE

- 1 carota
- 1 scalogno
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 melanzana
- 1 zuccina
- 1 dado vegetale
- Qualche foglia di basilico
- Sale
- 1,2 L di acqua
- 400 g di maccheroni

- 1 Inserire nel recipiente la carota e lo scalogno sbucciati e tritare, con la lama ultrablade, per 10 secondi con velocità 8.
- 2 Unire l'olio e far soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3 Pelare la melanzana, aggiungerla nel recipiente insieme alla zuccina e al dado. Avviare l'apparecchio per 10 secondi con velocità 10, poi raccogliere il trito sul fondo aiutandosi con la spatola.
- 4 Cuocere con il programma slow cook P3 per 15 minuti a 95°C.
- 5 Aggiungere il basilico e mescolare per 1 minuto con velocità 2. Aggiustare di sale.
- 6 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.
- 7 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.



Tempo totale: 35 min

4 persone 5 min

28 min 2 min

Slow cook Sauce

PASTA ALLA CARBONARA

- 400 g** di penne
- 200 g** di pancetta affumicata
- 3** uova
- 80 g** di formaggio grattugiato a cubetti
- 70 g** di panna
- 2** cucchiaini d'olio d'oliva
- 1** spicchio d'aglio
- Pepe nero macinato fresco
- 550 ml** di acqua
- Sale

- 1** Salsa: posizionare l'accessorio per mescolare, un cucchiaino d'olio, l'aglio pelato e schiacciato ed azionare il programma di cottura lenta P1.
- 2** Al termine del programma, togliere gli ingredienti e porli in un contenitore, sostituire l'accessorio per mescolare con l'accessorio frusta/sbattitore. Aggiungere la panna, le uova, il formaggio ed il pepe, avviare el robot a velocità 6 per 8minuti a 90°C, a fine cottura porre la salsa nel contenitore assieme alla pancetta rosolata.
- 3** Cottura della pasta: sciacquare il recipiente, riposizionare l'accessorio per mescolare, unire 550 g d'acqua, il rimanente olio e salare a piacere. Azionare il programma di cottura lenta P1 e portare a ebollizione il

tutto; quando bolle, unire dal foro del coperchio la pasta, posizionare il tappo e selezionare il programma di cottura lenta P3, modificando il tempo di cottura, portandolo a quello indicato sulla confezione della pasta utilizzata (al quale aggiungere 2 minuti).

- 4** A termine cottura unire la salsa, mescolare con la spatola e servire immediatamente.



Sostituire la pancetta affumicata con quella dolce.



Tempo totale: 25 min

4/6 persone 15 min

10 min

DE MARQUE

PASTA CACIO E PEPE

380 g di pasta (spaghetti, rigatoni, fusilli)

80 cl di acqua o brodo vegetale

150 g di pecorino romano
Sale e pepe

- 1 Tritate il formaggio con la lama ultrablade, per 10 secondi, velocità 12.
- 2 Mettete da parte il formaggio e sostituite la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Portate a ebollizione l'acqua o il brodo 8 minuti, 100°C, velocità 1.
- 3 Salatela e unite la pasta e cuocetela a 100°C, velocità 1 per il tempo indicato sulla confezione con il tappo regolato alla minima uscita di vapore. 2 minuti prima del termine della cottura unite il formaggio grattugiato e un'abbondante macinata di pepe. Mescolate per un ulteriore minuto quindi suddividete nei piatti da portata e gustate.

PRIMI

Pasta



Tempo totale: 40 min

4 persone 19 min

21 min

DE MANUEL

PASTA E CECI

- ½ cipolla
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine d'oliva
- 120 g di pancetta affumicata a dadini
- 500 g di ceci in scatola
- 900 ml di brodo vegetale
- 200 ml di passata di pomodoro
- Sale
- 1 rametto di rosmarino
- 320 g di pasta tipo caserecce

- 1 Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade la cipolla e l'aglio sbucciati e tritare per 10 secondi con velocità 8. Raccogliere con la spatola il trito sul fondo del recipiente.
- 2 Aggiungere l'olio e soffriggere per 10 minuti a 100°C con velocità 3.
- 3 Inserire la pancetta e rosolare per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 4 Unire una manciata di ceci scolati, aggiungere poca acqua e frullare per 15 secondi con velocità 8. Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare.
- 5 Versare il brodo, i ceci rimasti e la passata di pomodoro. Portare a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 2. Aggiustare di sale, unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1.
- 6 Servire caldo con un filo d'olio e il rosmarino sciacquato.



Servire caldo con un filo d'olio e il rosmarino sciacquato.



Tempo totale: 30 min

4 persone 3 min

27 min

Slow cook

PASTA E FAGIOLI

350 g di fagioli secchi
200 g di pasta corta
1 cipolla
1 gambo di Sedano
1 carota
1 spicchio d'Aglio
100 g di pomodori pelati
500 ml di brodo vegetale o di dado
 Olio extravergine d'oliva
 Rosmarino
 Sale e pepe
1.5 L di acqua

- 1** Se usate fagioli già cotti passate direttamente alla fase di preparazione della pasta e fagioli.
- 2** Altrimenti procedete prima alla loro cottura. Mettete i fagioli in ammollo per 8 ore. Scolateli e metteteli nel recipiente con 1,5 litri d'acqua o brodo vegetale non salato.
- 3** Impostate per 2 ore il programma cottura lenta P2 con l'accessorio per mescolare. Trascorso questo tempo trasferite brodo e fagioli in un contenitore.
- 4** Lavate e tagliate grossolanamente gli ortaggi (cipolla e aglio sbucciato, carota, sedano) e metteteli nel recipiente con la lama ultrablade. Tritate per 10 secondi a velocità 10.
- 5** Sostituite la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Quindi unite due cucchiaini di olio e rosolate per 3 minuti con il programma di cottura lenta P1. Unite i pomodori pelati, metà dei fagioli con il brodo di cottura, sale, pepe e rosmarino e cuocete per 15 minuti con il programma di cottura lenta P1.
- 6** Unite quindi la pasta e i restanti fagioli e fate cuocere per ulteriori 12 minuti con il programma di cottura lenta P3. Servite con un filo d'olio a crudo.



Tempo totale: 25 min

4 persone 9 min

16 min

DE MARQUE

PENNE AL RADICCHIO E SPECK

150 g di radicchio
1 spicchio d'aglio
50 ml di olio extravergine d'oliva
150 g di speck a listarelle
1 peperoncino secco
1,2 L d'acqua
 Sale
400 g di paste tipo penne

- 1** Lavare il radicchio e tagliarlo a listarelle. Mettere nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, l'aglio sbucciato, l'olio e soffriggere per 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 2** Aggiungere lo speck e rosolare per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3** Unire il radicchio, il peperoncino e cuocere per 2 minuti a 100°C con velocità 2. Mettere questo composto da parte.
- 4** Versare l'acqua nel recipiente e portarla a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 2. Aggiustare di sale, unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1.
- 5** Condire le penne con il sugo di speck e radicchio e amalgamare per 1 minuto a 100°C con velocità 2, servire caldo.



Tempo totale: 1 ora

4 persone 15 min

36 min 9 min

MADE MANUFACTURE

PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

230 g di patate
100 g di parmigiano
200 g di bitto
2 L di acqua
 sale
200 g di verze
320 g di pizzoccheri
125 g di burro
 qualche foglia di salvia

- 1 Pelare e lavare le patate. Tagliarle a pezzi. Mettere nel recipiente, con la lama ultrablade, il parmigiano e grattugiare per 20 secondi con velocità 12. Tenere da parte.
- 2 Inserire il bitto a pezzi e tritare grossolanamente per 5 secondi con velocità 5. Mettere da parte.
- 3 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Versare nel recipiente l'acqua, il sale, le patate e la verza lavata e tagliata a striscioline. Cuocere per 20 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4 Inserire i pizzoccheri, aggiustare di sale e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1.
- 5 A fine cottura, scolare il tutto. Disporre in una pirofila imburata, i

pizzoccheri a strati alternandoli con le verdure, il formaggio bitto tritato, il parmigiano grattugiato. Ripetere l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Nel recipiente lavato, con l'accessorio per mescolare pulito, inserire il burro, le foglie di salvia e rosolare per 5 minuti a 100°C con velocità 1.

- 6 Versare il condimento sui pizzoccheri e cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti circa a 200°C e servire caldo.



"Curiosità : I pizzoccheri sono un tipico piatto della Valtellina. Il nome sembra derivare dalla radice pit o piz che significa "pezzetto" o forse dalla parola pinzare col significato di "schiacciare", alludendo alla forma schiacciata della pasta."



Tempo totale: 20 min

4 persone 10 min

10 min

10 min

10 min

RUOTE AL TONNO E PISELLI

1,2 L di acqua
200 g di piselli surgelati
 Sale
30 ml di olio extravergine
 d'Oliva
400 g di pasta tipo ruote
180 g di tonno in olio d'oliva

- 1** 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.
- 2** Versare l'olio, aggiungere le ruote e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta sempre a 100°C con velocità 1.
- 3** 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.



Tempo totale: 30 min

4 persone 9 min

21 min

DE MARZETTI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

3 spicchi di aglio
2 peperoncini secchi
80 ml di olio extravergine d'oliva
1,2 L di acqua
 Sale
400 g di spaghetti

- 1** 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.
- 2** Aggiungere 50 millilitri d'olio e rosolare per 3 minuti a 130°C con velocità 1.
- 3** Versare nel recipientel'acqua e il sale e portare a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 1.
- 4** 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. Al termine, togliere l'eventuale acqua in eccesso, e condire con l'olio rimasto.



Per la cottura della pasta è possibile che siano necessari 2 minuti in più di cottura rispetto a quanto indicato nella confezione.

PRIMI

Pasta



Tempo totale: 23 min

4 persone 5 min

18 min

SPÄTZLE

150 g di farina 00
3 uova
Sale, pepe e noce moscata
20 g di burro fuso
½ cucchiaini di prezzemolo tritato
2 L di acqua
Grattugia per spätzle

- 1** Nel recipiente dotato di accessorio fondo XL, versare 2 L di acqua salata, chiudere il coperchio e portare a ebollizione a 120°C per 8 minuti con il coperchio.
- 2** Nel frattempo, in un'insalatiera mescolare la farina, le uova, il sale, il pepe e la noce moscata per ottenere un impasto leggermente liquido. Quando l'acqua bolle, abbassare la temperatura a 100°C e aggiungere 1 minuto di cottura.
- 3** Grattugiare l'impasto per spätzle sopra il recipiente Companion e cuocerli per 1 minuto, finché non tornano in superficie. Scolare gli spätzle e risciacquare il recipiente.
- 4** Programmare il robot a 150°C per 2 minuti e 30 secondi. Al raggiungimento della temperatura, avviare la cottura per 5 minuti, aggiungere il burro e gli spätzle e mescolare.
- 5** Al termine della cottura aggiungere il prezzemolo e servire."



Tempo totale: 1 ora 10 min

4 persone 9 min

61 min

Slow cook

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA

1 cipolla
1 carota
60 ml di olio extravergine d'oliva
100 g di trito di carne di vitello
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
 Sale

- 1** 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.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio, soffriggere per 3 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3** Unire la carne macinata e la salsiccia e avviare il programma slow cook P1 per 10 minuti.
- 4** Aggiungere il vino rosso e riavviare il programma per altri 5 minuti.
- 5** Al termine, unire la polpa di pomodoro, il sale e cuocere con il programma slow cook P2 per 25 minuti.
- 6** 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.
- 7** 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.



Tempo totale: 30 min

4 persone 21 min

9 min

Slow cook

TRENETTE ALLA LIGURE

50 g di parmigiano
60 g di pinoli
100 g foglie di basilico
1 spicchio di aglio
70 ml di olio extravergine d'oliva
160 g di patate
200 g di fagiolini
1,5 L di acqua
 Sale
350 g di pasta tipo trenette

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, il parmigiano, 40 grammi di pinoli e tritare per 20 secondi con velocità 12. Mettere da parte.
- 2** Lavare le foglie di basilico e asciugarle bene. Metterle nel recipiente con l'aglio e mescolare per 30 secondi con velocità 11.
- 3** Unire il trito di parmigiano e pinoli, l'olio, il sale e amalgamare il tutto per 30 secondi con velocità 5. Mettere da parte.
- 4** Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. Pulire, lavare i fagiolini e tagliarli a pezzi. Versare nel recipiente, con inserito l'accessorio per mescolare, l'acqua, le patate e il sale e portare a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 1.
- 5** Unire i fagiolini e mescolare per 5 secondi con velocità 3.
- 6** Aggiungere le trenette dal foro del coperchio, cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1 spingendole 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 il pesto preparato in precedenza e mescolare. Servire decorando con qualche foglia di basilico.



Servire decorando con qualche foglia di basilico.



Tempo totale: 35 min

4/6 persone 9 min

26 min

Slow cook

RISOTTO AGLI ASPARAGI

400 g di asparagi
½ cipolla
40 ml di olio extravergine d'oliva
350 g di riso Carnaroli
½ bicchiere di vino bianco
 Sale e pepe
1 L di brodo vegetale
30 g di burro
30 g di parmigiano grattugiato

- 1** Pulire gli asparagi, eliminare la parte legnosa finale del gambo, tagliare le punte e metterle da parte. Sbucciare la cipolla e metterla nel recipiente, con inserita la lama ultrablade. Unire i gambi degli asparagi e tritare per 6 secondi con velocità 11. Aiutandosi con la spatola, portare il composto verso il centro e mescolare per qualche secondo.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare e versare l'olio e rosolare 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3** Aggiungere il riso, le punte di asparagi e avviare il programma slow cook P1 per 3 minuti poi sfumare con il vino. Aggiustare di sale e spolverare col pepe.
- 4** Aggiungere il brodo e cuocere senza tappo con il programma slow cook P3 per 20 minuti a 95°C.
- 5** Unire il burro, il parmigiano e mescolare per 1 minuto a 95°C con velocità 2.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 45 min

 4 persone

 15 min

 25 min



 5 min

 Slow cook

RISOTTO AL PESTO

50 g di parmigiano
60 g di pinoli
80 g foglie di basilico
1 spicchio di aglio
70 ml di olio extravergine d'oliva
Sale e pepe
1 scalogno
1 noce di burro
350 g di riso Carnaroli
100 ml di vino bianco secco
1 L di brodo vegetale

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, il parmigiano, 40 grammi di pinoli e tritare per 20 secondi con velocità 12. Mettere da parte.
- 2** Lavare le foglie di basilico e asciugarle bene. Metterle nel recipiente con l'aglio e mescolare per 30 secondi con velocità 11.
- 3** Unire il trito di parmigiano e pinoli, l'olio, il sale e amalgamare il tutto per 30 secondi con velocità 5. Mettere da parte.
- 4** Mettere nel recipiente lo scalogno sbucciato e tritarlo per 5 secondi con velocità turbo. Inserire il burro e avviare l'apparecchio per 3 minuti a 100°C con velocità 4.
- 5** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare e unire il riso. Tostare per 2 minuti a 100°C con velocità 3.
- 6** Sfumare con il vino e condire con sale e pepe. Con la spatola, portare il riso verso il centro, mescolando per qualche secondo. Aggiungere il brodo e avviare senza tappo il programma slow cook P3 per 18 minuti a 95°C.
- 7** Dopo 15 minuti di cottura unire il pesto. Terminare la cottura e servire decorando con i pinoli rimasti.



Servire decorando con i pinoli rimasti



Tempo totale: 40 min

4/6 persone 10 min

30 min

Slow cook

RISOTTO AL PROSCIUTTO E PISELLI

300 g di riso arborio
1 scalogno
10 cl di olio d'oliva (**80 g**)
8 cl di aceto di vino bianco
90 cl di brodo di pollo
170 g di piselli surgelati
30 g di parmigiano grattugiato
80 g di prosciutto crudo

- 1 Sbucciare lo scalogno e tagliarlo grossolanamente. Versarlo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Versare l'olio d'oliva nel recipiente dell'apparecchio e avviare il programma di cottura lenta P1 (senza il tappo) per 7 minuti.
- 3 Quando il timer indica che mancano 4 minuti, aggiungere il riso. Quando manca 1 minuto, aggiungere l'aceto di vino bianco.
- 4 Al termine del programma, versare il brodo di pollo e avviare il programma a cottura lenta P3 a 95°C per 22 minuti e infilare il tappo. Aggiungere i piselli 10 minuti prima del termine della cottura.
- 5 Al termine della cottura, aggiungere il parmigiano e il prosciutto a pezzetti e mescolare delicatamente. Aggiungere i condimenti e servire immediatamente."

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 40 min

 4 persone

 13 min

 25 min

 2 min





RISOTTO AL RADICCHIO

1 cipolla
40 ml di olio extravergine d'oliva
1 cespo di radicchio rosso trevisano
350 g di riso Carnaroli
60 ml di vino bianco secco
1 L di brodo vegetale
Sale
30 g di burro
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

- 1** Mettere nel recipiente, con inserita la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritare per 10 secondi con velocità 7.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Unire l'olio e il radicchio tagliato a listarelle, soffriggere per 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3** Aggiungere il riso, il vino e tostare per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 4** Versare il brodo, aggiustare di sale e cuocere senza tappo per 20 minuti a 100°C con velocità 2. Lasciar riposare per qualche minuto e successivamente mantecare con il burro e il parmigiano aiutandosi con la spatola.



Tempo totale: 30 min

4 persone 5 min

25 min

Slow cook

RISOTTO AL SALMONE

200 g di salmone affumicato
1 cipolla
30 ml di olio extravergine d'oliva
350 g di riso
50 ml di vino bianco secco
 Sale e pepe
1 L di brodo vegetale
20 g di burro

- 1** Tagliare il salmone a pezzetti non troppo grossi. Mettere nel recipiente la cipolla sbucciata e tritarla per 5 secondi a velocità turbo.
- 2** Inserire l'olio e avviare l'apparecchio per 3 minuti a 100°C con velocità 4. Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Unire il salmone e insaporire per 2 minuti a 90°C con velocità 3.
- 3** Aggiungere il riso e tostare per 2 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4** 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.
- 5** Terminata la cottura mantecare con il burro e servire caldo.



Tempo totale: 30 min

4 persone 30 min

Slow cook

RISOTTO ALLE MELE E ROSMARINO

1 mela
olio extravergine d'oliva
½ scalogno
qualche rametto di rosmarino
350 g di riso
1 litro di brodo caldo
10 g di burro
30 g di formaggio grattugiato

- 1 Lavare la mela, togliere il torsolo, tagliarla a fettine e metterle nel cestello vapore.
- 2 Inserire nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, l'olio, lo scalogno, il rosmarino, sciacquato e tagliato a pezzetti, e avviare l'apparecchio per 3 minuti a 130°C con velocità 4.
- 3 Aggiungere il riso e avviare il programma slow cook P1 per 2 minuti. Aggiungere il brodo bollente, posizionare il cestello vapore e cuocere senza tappo con il programma slow cook P3 per 18 minuti a 95°C.
- 4 Infine, inserire le fettine di mele nel recipiente, tenendone qualcuna da parte. Mantecare il risotto con una noce di burro e il formaggio grattugiato, mescolando per 1 minuto con velocità 4. Servire decorando con le fettine di mela e il rosmarino.



Tempo totale: 50 min

4 persone 20 min

30 min

Slow cook

RISOTTO ALLO SCOGLIO

5 foglie di basilico
 ½ cipolla tritata
 60 ml di olio extravergine d'oliva
 300 g di frutti di mare surgelati
 2 pomodori ramati
 350 g di riso Carnaroli
 ½ bicchiere di vino bianco
 Sale e pepe
 1 L di brodo vegetale

- 1 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.
- 2 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Soffriggere la cipolla con l'olio col programma slow cook P1 per 3 minuti.
- 3 Unire i frutti di mare e far insaporire per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 A fine cottura inserire il basilico tritato e mescolare per 5 secondi con velocità 2.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 30 min

4 persone 6 min

24 min

Slow cook

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

250 g di riso Carnaroli
1 scalogno
700 ml di brodo vegetale
½ bicchiere di vino bianco
125 ml vino bianco secco
200 ml succo di barbabietole cotte
150 g burro
250 g parmigiano grattugiato
200 ml panna da cucina

- 1** Inserire nel Companion l'accessorio mescolatore, la panna e il parmigiano ed impostare velocità 4, temperatura di 100 gradi per 4 minuti
- 2** Tritare lo scalogno con la lama Ultrablade e impostiamo velocità 12 per 15 secondi.
- 3** Sostituire la lama Ultrablade con quella mescolatrice e aggiungere allo scalogno il burro impostando la lenta cottura, programma P1, a 130 gradi, aggiungere il riso e impostare per due minuti sempre a cottura lenta.
- 4** Una volta tostato, impostiamo il programma cottura lenta P3 per 18 minuti e aggiungere il vino bianco e il brodo vegetale e il succo di barbabietola.
- 5** Mantecare con burro e parmigiano.
- 6** Servire guarnito con la crema di parmigiano.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 37 min

4/6 persone 10 min

27 min

Slow cook

RISOTTO CLASSICO

300 g di riso arborio
50 g di cipolla bianca
10 cl di olio d'oliva
8 cl di vino bianco
90 cl di brodo di pollo
30 g di parmigiano
15 g di burro
Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma di cottura lenta P1 senza tappo per 7 minuti. Quando il timer indica che mancano 4 minuti, aggiungere il riso. Quando manca 1 minuto, aggiungere il vino bianco.
- 3** Al termine del programma, aggiungere il brodo di pollo e avviare il programma di cottura lenta P3, senza il tappo.
- 4** Al termine della cottura, aggiungere il parmigiano e il burro e mescolare delicatamente. Aggiungere i condimenti e servire immediatamente.



Guarnire il risotto secondo i propri gusti, usando verdure, spezie, erbe aromatiche, ecc.



Tempo totale: 40 min

4 persone 1 min

32 min 7 min

Slow cook

RISOTTO CON GLI SPINACI

100 g di pancetta affumicata a dadini

Olio extravergine d'oliva

500 g di spinaci

300 g di riso Arborio

500 ml di brodo vegetale

100 g di parmigiano grattugiato

100 g di burro

1 uovo

Sale e pepe

2 porri

350 ml di passata di pomodoro

- 1** Nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, inserire la pancetta, 20 millilitri d'olio e cuocere per 3 minuti a 90°C con velocità 4.
- 2** Aggiungere gli spinaci lavati, privati della costola centrale e tagliati grossolanamente. Salare e rosolare per 3 minuti a 90°C con velocità 4.
- 3** Unire il riso e tostarlo per 2 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4** Aggiungere il brodo e avviare senza tappo il programma slow cook P3 per 18 minuti a 95°C.
- 5** Versare nel recipiente il parmigiano, il burro, l'uovo, sale e pepe e mescolare per 1 minuto con velocità 2.
- 6** Versare il composto di riso in una tortiera a cerniera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti circa a 180°C.
- 7** Preparare la salsa inserendo nel recipiente sciacquato, con la lama ultrablade, i porri tagliati a fettine sottili per 5 secondi con velocità 7.
- 8** Aggiungere l'olio e rosolare per 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 9** Unire la passata di pomodoro, salarla e lasciarla cuocere per 15 minuti a 100°C con velocità 3. Togliere il tortino dal forno e lasciarlo riposare. Sformare e servire con la salsa.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 40 min

4 persone 15 min

25 min

Slow cook

RISOTTO CON I CARCIOFI

4 carciofi

Succo di $\frac{1}{2}$ limone

$\frac{1}{2}$ cipolla

40 ml di olio extravergine d'oliva

350 g di riso Carnaroli

$\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco

Sale e pepe

1 L di brodo vegetale

30 g di burro

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** Aggiungere il brodo e cuocere senza tappo con il programma slow cook P3 per 20 minuti a 95°C.
- 5** Unire il burro e mescolare per 2 minuti a 95°C con velocità 2."



Tempo totale: 50 min

4 persone 22 min

28 min

Slow cook

RISOTTO CON LA SALSICCIA E I FUNGHI

- 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
- ½** bicchiere di vino bianco
- Sale e pepe
- 1 L** di brodo vegetale
- 4** cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 30 g** di burro

- 1** 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.
- 2** Aggiungere l'olio e cuocere col programma slow cook P1 per 3 minuti.
- 3** Unire il riso e tostarlo avviando il programma slow cook P1 per 3 minuti.
- 4** 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.
- 5** Mantecare con il parmigiano e il burro per 2 minuti a 95°C con velocità 2. Servire caldo."



Tempo totale: 35 min

4 persone 4 min

27 min 4 min

DE MARQUEL

RISOTTO CON LA ZUCCA

1 scalogno
400 g di zucca
50 ml di olio extravergine d'oliva
350 g di riso Carnaroli
½ bicchiere di vino bianco
1 L di brodo vegetale
 Sale
30 g di burro
4 cucchiai di parmigiano grattugiato

- 1** Mettere nel recipiente, con inserita la lama ultrablade, lo scalogno sbucciato, 100 grammi di zucca e tritare per 10 secondi con velocità 5.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Unire l'olio, soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 1.
- 3** Aggiungere il riso e il vino, tostare per 3 minuti a 30°C con velocità 1.
- 4** 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.
- 5** Lasciare riposare per qualche minuto e successivamente mantecare con il burro e il parmigiano per 2 minuti a 100°C con velocità 2.



Tempo totale: 30 min

4 persone 1 min

29 min

Slow cook

RISOTTO CON PESCE SPADA E OLIVE

250 g di pesce spada
½ cipolla
60 ml di olio extravergine d'oliva
2 pomodori
400 g di riso Carnaroli
½ bicchiere di vino bianco
 Sale e pepe
1 L di brodo vegetale
30 g di olive nere snocciolate
 Foglie di basilico

- 1** Tagliare il pesce spada a cubetti, dopo averlo privato della pelle. Mettere nel recipiente, con inserita la lama ultrablade, la cipolla sbucciata e tritare per 10 secondi con velocità 7.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Soffriggere la cipolla con l'olio per 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 3** Unire il pesce spada e far insaporire per 2 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4** Tagliare i pomodori a dadini e aggiungerli nel recipiente. Cuocere per 1 minuto a 100°C con velocità 1.
- 5** Unire il riso, farlo tostare con il programma slow cook P1 per 3 minuti.
- 6** 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.
- 7** Un minuto prima del termine della cottura, unire le olive. Servire con le foglie di basilico sciacquate e una macinata di pepe.



Tempo totale: 50 min

4 persone 16 min

34 min

DE MARQUEL

RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

Qualche rametto di prezzemolo
 ½ cipolla
 50 ml di olio extravergine d'Oliva
 3 zucchine
 350 g di riso Carnaroli
 ½ bicchiere di vino bianco
 1 L di brodo vegetale
 Sale
 400 g di gamberetti

- 1 Mettere nel recipiente il prezzemolo sciacquato e tritarlo con la lama ultrablade per 10 secondi con velocità 5. Metterlo da parte.
- 2 Inserire la cipolla sbucciata e sminuzzarla per 5 secondi con velocità 7.
- 3 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e rosolare per 3 minuti a 130°C con velocità 3.
- 4 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.
- 5 Unire il riso e tostarlo per 3 minuti a 130°C con velocità 1.
- 6 Aggiungere il vino e sfumare per altri 3 minuti sempre a 100°C con velocità 1.
- 7 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.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 45 min

4 persone 10 min

35 min

Slow cook

MANO A MANO

RISOTTO CREMOSO AGLI SCAMPI

320 g di riso carnaroli o vialone nano

80 g di burro

250 g di scampi

7 bicchieri acqua

1 bicchiere di spumante secco o vino bianco

2 scalogni

2 cucchiari di dado granulare

1 ciuffo di prezzemolo

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Sale e pepe

- 1** Versate nel recipiente con l'accessorio per mescolare l'acqua con il dado granulare e cuocete per 10 minuti a 120°C, velocità 2.
- 2** Unite gli scampi lavati e cuocete per 4 minuti a 100°C, velocità 2. Scolate gli scampi e sgusciateli.
- 3** Rimettete tutte le parti di scarto nel brodo e fate cuocere con il programma di cottura lenta P1 per 15 min. Trascorso questo tempo filtrate il brodo con uno scolapasta e tenetelo in caldo.
- 4** Versate nel recipiente metà del burro e il riso e fate tostare per 3 minuti, 100°C, velocità 2 con l'accessorio per mescolare.
- 5** Unite lo scalogno tritato e la polpa di pomodoro e sfumate con il vino bianco a 100°C, 3 minuti, velocità 3.
- 6** Aggiungete metà del brodo e impostate il programma di cottura lenta P3 per il tempo indicato sulla confezione (circa 15 m) senza tappo. Controllate la cottura e aggiungete il brodo mano a mano che viene assorbito.
- 7** Quando il riso avrà raggiunto il giusto grado di cottura unite gli scampi sgusciati e tritati grossolanamente e il restante burro, sale e pepe e mantecate per 2 minuti a velocità 5 e servite subito. Guarnite a piacere con prezzemolo fresco.

PRIMI

Risotto



Tempo totale: 31 min

4 persone 4 min

26 min 1 min

Slow cook

RISOTTO DELL'ORTO

320 g di riso carnaroli o vialone nano
1 cipollotto
2 zucchine
150 g di piselli (freschi o surgelati)
800 ml di brodo vegetale
½ bicchiere di vino bianco
50 g di burro
Olio extravergine
Sale e pepe
Parmigiano grattugiato

- 1** Mettete l'accessorio per mescolare nel recipiente e tostate il riso con due cucchiaini di olio impostando 100°C, 3 minuti, velocità 3.
- 2** Trascorso questo tempo mettete il riso da parte e inserite nel recipiente il cipollotto tritato con altri due cucchiaini di olio e fate appassire a 100°C per 3 minuti a velocità 2.
- 3** Unite il riso, i piselli e le zucchine tagliate a cubetti. Bagnate con il vino bianco e fate evaporare a 100°C, velocità 3 per 3 minuti.
- 4** Aggiungete metà del brodo e cuocete per 18 minuti con il programma di cottura lenta P3. Trascorsi 10 minuti unite il restante brodo. Controllate la cottura, ed eventualmente proseguite per qualche ulteriore minuto.
- 5** Unite infine burro e parmigiano e mantecate per 1 minuto a velocità 5.



Tempo totale: 1 ora 51 min



4 persone



24 min



26 min



60 min



CRÈPE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

3 uova

125 g di farina

30 g di burro

250 ml di latte sale

200 g di fontina

80 g di prosciutto cotto

170 g di panna da cucina

noce moscata

Sale

qualche filo di erba cipollina

- 1 Inserire nel recipiente, con la lama per impastare, le uova, la farina e 20 grammi di burro ammorbidito e mescolare per 1 minuto con velocità 10.
- 2 Aggiungere il latte, il sale e amalgamare per 1 minuto con velocità 10. Lasciare riposare il composto per 1 ora circa.
- 3 Trascorso questo tempo, versare un mestolo di miscela in una padella antiaderente di 15 centimetri di diametro. Lasciar rapprendere la parte di composto a contatto col fondo della padella, poi girarla delicatamente e terminare la cottura ancora per 1 o 2 minuti.
- 4 Preparare il ripieno tritando, nel recipiente pulito, con la

lama per impastare lavata, il formaggio e il prosciutto per 10 secondi con velocità 5. Unire la panna, una grattugiata di noce moscata e un pizzico di sale. Mescolare per 5 secondi con velocità 3.

- 5 Sistemare il ripieno su ogni crêpe e arrotolarla in modo da formare dei pacchetti. Mettere in una pirofila e cospargere con il burro rimanente a fiocchetti. Chiudere i pacchetti di crêpe avvolgendoli con dei fili di erba cipollina. Infornare per 15 minuti a 180°C.



Tempo totale: 1 ora 10 min		
 4 persone	 30 min	
 35 min		 5 min
 MANIPOLARE	 Steam	
		

GNOCCHI AL GORGONZOLA

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

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Preparare il sugo inserendo, nel recipiente pulito, il gorgonzola e la panna. Lavorarli per 3 minuti a 70°C con velocità 3.
- 6 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.



Tempo totale: 1 ora 5 min

 2/4 persone	 15 min	
 23 min	 1 min	 27 min
 Steam		
		

GNOCCHI DI PATATE

300 g di patate

1 uovo

20 g di pangrattato

75 g di farina

20 cl di panna liquida

1 cucchiaino di erba cipollina

1 cucchiaino di noce moscata macinata

50 g di formaggio grattugiato

Sale

Miscela cinque pepi

0.7 L di acqua

- 1** Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e inserirle nel cestello a vapore. Versare 0,7 L di acqua nel recipiente e inserire il cestello a vapore nell'apparecchio. Avviare il programma di cottura a vapore per 20 minuti.
- 2** Al termine cottura togliere l'acqua dal cestello, montare la lama ultrablade, porvi le patate e azionare a velocità 6 per 2 minuti, temperatura 85°C. Al termine stendere la purea su di un tavolo, coprire con un canovaccio asciutto e lasciar raffreddare fino a temperatura ambiente.
- 3** Riporre nel cestello, azionare a velocità 3, unire l'uovo e dopo 10 secondi sale, pepe, pan grattato e farina. Lasciar girare finché il composto non risulti omogeneo. Preriscaldare il forno a 180°C.
- 4** Formare gli gnocchetti come d'abitudine e cuocerli in una pentola con acqua bollente leggermente salata. Quando a galla, scolarli, asciugarli su di un canovaccio e porli in una terrina imburrata.
- 5** In un recipiente separato, mescolare la panna, l'erba cipollina, la noce moscata, il sale e il pepe e versare la miscela sugli gnocchetti. Cospargere di formaggio grattugiato e cuocere al forno per 20 minuti.



Aggiungere della pancetta affumicata.



Tempo totale: 1 ora 10 min



4 persone



7 min



20 min



30 min



13 min



GNOCCHI DI SEMOLINO

250 g di semolino di grano

1 L di latte

2 tuorli d'uovo

60 g burro

60 g formaggio grattugiato

1 cucchiaino di sale

Pepe

- 1 Disponete l'accessorio sbattitore nel recipiente e versatevi latte, tuorli, metà del burro e sale. Cuocete per 10 minuti a 90°C, velocità 3.
- 2 Sostituite l'accessorio frusta con l'accessorio per mescolare. Unite quindi il semolino e metà del formaggio grattugiato e cuocete per 10 minuti a 90°C, velocità 3.
- 3 Mettete quindi il composto in un foglio di carta da forno e dategli la forma di un salame chiuso alle estremità. Lasciate raffreddare e quando si sarà solidificato togliete la carta da forno e tagliate a fette. Disponete le fette su una placca da forno imburata e spolverizzate con fiocchetti di burro

e il restante formaggio. Completate con una macinata di pepe e cuocete sotto al grill per 15 minuti. Servite subito.



Tempo totale: 1 ora 12 min



4/6 persone



12 min



25 min



35 min



Slow cook



GRATIN DI BIETOLE CON BESCIAMELLA

600 g di foglie di bietola
40 g di farina
40 g di burro ammorbidito
50 cl di latte parzialmente scremato
1 presa di noce moscata
120 g di formaggio grattugiato
 Sale e pepe
50 cl di acqua

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare le foglie di bietola a pezzi. Versare le bietole e 50 cl di acqua nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 95°C per 15 minuti. Al termine della cottura, scolare in un setaccio. Lavare il recipiente dell'apparecchio.
- 2** Versare la farina, il latte e la noce moscata nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Condire con sale e pepe. Mescolare a velocità 6 per 30 secondi.
- 3** Aggiungere il burro e avviare il robot a velocità 4 a 90°C per 8 minuti.
- 4** Al termine del programma, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare a velocità 6 per 45 secondi. Se la miscela non è uniforme, mescolare per altri 30 secondi.
- 5** Mescolare le bietole e la besciamella. Versare la miscela in una teglia da forno. Cuocere nel forno per 30 minuti. Consumare caldo.



Tempo totale: 30 min

4 persone 10 min

20 min

MANUALE

INSALATA DI FARRO

1 L di acqua

Sale

400 g di farro perlato

200 g di mazzancolle
sgusciate

10 pomodorini ciliegini

Qualche foglia di basilico

50 ml di olio extravergine
d'oliva

- 1 Nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, versare l'acqua, salarla e portarla a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 1.
- 2 Inserire il farro nell'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore con i crostacei e i pomodorini lavati. Cuocere per 20 minuti a 100°C con velocità 1.
- 3 Dopo 10 minuti togliere le mazzancolle e farle raffreddare tenendole da parte. Scolare il farro, raffreddarlo, rimetterlo nel recipiente con le mazzancolle, i pomodorini, il basilico lavato e spezzettato.
- 4 Condire con l'olio e mescolare per 30 secondi con velocità 1.



Tempo totale: 2 ore 25 min

4 persone 65 min

66 min 14 min

Slow cook

LASAGNE

- 300 g** di carne macinata
- 500 g** di passata al pomodoro
- 1** cipolla media sbucciata
- 1** carota pelata
- 50 g** di vino rosso
- 1** foglia di alloro
- 50 g** di olio di oliva
- 500 g** di latte
- 50 g** di burro
- 40 g** di farina
- 1** presa di noce moscata
- 1** confezione di fogli di pasta per lasagne
- 100 g** di formaggio grattugiato
- Sale e pepe

- 1** Sugo alla bolognese: inserire la lama ultrablade, la carota e la cipolla, frullare per 20 secondi, raccogliendo con la spatola gli ingredienti verso il centro del contenitore se necessario.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, unire la carne, condire a piacere con sale e pepe, 1 cucchiaino d'olio d'oliva e avviare il programma di cottura lenta P1.
- 3** Al termine unire 1 cucchiaino di farina, azionare il programma di cottura lenta P2, dopo 1 minuto unire il vino rosso, attendere un altro minuto ed aggiungere la passata di pomodoro e la foglia di alloro. A fine programma travasare in un contenitore e lavare il vaso.
- 4** Besciamella: posizionare nella macchina l'accessorio frusta, il burro e la rimanente farina, la noce moscata, il latte, salare a piacere ed azionare il programma.
- 5** Con il rimanente olio ungere una teglia da forno, alternare in ordine la besciamella, la bolognese, la pasta lasagne, nuovamente besciamella, bolognese ed infine il formaggio grattugiato. Ripetere l'operazione fino a riempimento della teglia. Cuocere in forno a 180°C per il tempo indicato sulla confezione delle lasagne (20-25 minuti se si usa pasta fresca).



Tempo totale: 53 min

4 persone 5 min

48 min

DE MANUEL

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

1 cipolla
20 ml di olio extravergine d'oliva
200 g di salsiccia di suino
500 g di passata di pomodoro
½ bustina di zafferano
 Sale
1,2 L di acqua
400 g di malloreddus

- 1** 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.
- 2** Aggiungere l'olio, la salsiccia a pezzetti e rosolare per 10 minuti a 80°C con velocità 3.
- 3** Unire la passata di pomodoro, lo zafferano, salare e cuocere per 20 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4** 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.
- 5** 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.



Tempo totale: 45 min

4 persone 10 min

6 min 29 min

Slow cook

DE MARZETTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 15 cl di olio d'oliva
- 500 g di polpa di pomodoro
- 30 g di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di origano
- 600 g di melanzane
- 50 g di parmigiano
- 120 g di mozzarella
- 100 g di pangrattato
- Sale e pepe

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente, versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritarli a velocità 11 per 30 secondi.
- 2 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti. Aggiungere la polpa e il concentrato di pomodoro, l'origano, il sale e il pepe e mescolare con una spatola.
- 3 Affettare finemente le melanzane nel senso della lunghezza. Friggere per pochi minuti in una padella e asciugarli con della carta assorbente. Oliare una teglia da forno e aggiungere uno strato di melanzane, quindi coprire con la salsa di pomodoro.

Ripetere l'operazione fino a esaurire tutti gli ingredienti.

- 4 Aggiungere il parmigiano e la mozzarella affettata e coprire con il pan grattato. Cuocere nel forno per 30 minuti.



Preparare questa ricetta con le zucchine.



Tempo totale: 1 ora 29 min



4/6 persone



15 min



74 min



Slow cook



MINISTRONE

120 g di fagioli bianchi
50 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
100 g di patate
100 g di carote
50 g di porri (solo la parte bianca)
50 g di zucchine
20 g di gambi di sedano
80 g di pancetta affumicata
40 g di burro
1 foglia di alloro
1,5 L di brodo di pollo
250 g di pomodori pelati in scatola
80 g di pasta
 Sale e pepe

- 1 La notte precedente, immergere i fagioli in acqua.
- 2 Il giorno seguente, sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente. Tagliare a dadini le altre verdure e la pancetta affumicata.
- 3 Versare la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 4 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere il burro, l'alloro e la pancetta affumicata e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 4 minuti.
- 5 Aggiungere il brodo, le verdure a dadini, i fagioli e i pomodori pelati. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 1 ora.
- 6 Aggiungere la pasta e avviare il programma di cottura lenta P2 a 100°C per 10 minuti. Servire caldi con foglie di basilico tagliate.



Tempo totale: 30 min

4 persone 5 min

25 min

Slow cook

PAPPA AL POMODORO

350 g di pane toscano
raffermo

400 g di pomodori pelati

1 L di brodo vegetale

2 spicchi di aglio
Basilico

40 cl di olio extravergine di
oliva

Sale e pepe

- 1** Scaldate il brodo nel recipiente con il programma di cottura lenta P1. Spezzettate il pane e mettetelo in un contenitore coperto con il brodo.
- 2** Mettete nel recipiente con la lama per impastare lo spicchio d'aglio con l'olio e cuocete per 3 minuti a 100°C, velocità 1.
- 3** Unite quindi i pomodori pelati, il basilico, sale e pepe e fate cuocere con il programma di cottura lenta P1 per 15 minuti. Aggiungete quindi il pane e il brodo e cuocete per ulteriori 7 minuti, con lo stesso programma. Servite subito con un filo d'olio a crudo.



Tempo totale: 13 min

4 persone 5 min

8 min

Slow cook

PASSATELLI

3 uova
 140 g di formaggio grattugiato
 140 g di pangrattato
 1 pizzico di noce moscata
 1 litro di brodo vegetale
 Sale e pepe

- 1 Mettete nel recipiente l'accessorio per impastare e mescolate uova, pangrattato, formaggio, sale, pepe e noce moscata per 1 minuto a velocità 5. Inserite il composto nello schiacciapatate o nello strumento per fare i passatelli.
- 2 Portate a ebollizione il brodo con l'accessorio per mescolare, programma di cottura lenta P1.
- 3 Prendete i passatelli e schiacciateli su carta forno, calateli poco alla volta dal foro e cuocete per 3 minuti, 100°C, velocità 2. Servite subito.



Potete servire i passatelli anche asciutti con un condimento a base di formaggio e speck.



Tempo totale: 35 min

6 persone 15 min

20 min

Steam

POLPETTE DI PATATE

600 g di patate
0,7 L di acqua
3 uova
45 g di pangrattato
150 g di farina
40 cl di crème fraîche liquida
3 cucchiaini di erba cipollina
3 cucchiaini di noce moscata in polvere
105 g di formaggio grattugiato
 Sale
 Pepe **5** grani

- 1** Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e disporle nel cestello vapore. Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot e inserire il cestello vapore nel robot. Avviare il programma Vapore per 20 minuti.
- 2** Preriscaldare il forno a 180°C (th. 6). Al termine della cottura, versare le patate in un'insalatiera e schiacciarle. Salare, pepare e aggiungere l'uovo, il pangrattato e la farina. Mescolare con cura. Formare delle piccole polpette e cuocerle per 8 minuti in una pentola con acqua bollente.
- 3** Scolare le polpette con della carta assorbente e disporle su una teglia da forno imburata. In un'insalatiera, mescolare la crème fraîche, l'erba cipollina sminuzzata, la noce moscata, il sale e il pepe e versare la miscela sulle polpette. Cospargere di formaggio grattugiato e infornare per 20 minuti.



Aggiungere della pancetta affumicata.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 10 min

20 min

Slow cook

DE MARZETTI

QUINOA CON POMODORI

150 g di quinoa
1 cipolla
5 cl di olio d'oliva
10 cl di passata di pomodoro
200 g di pomodori
10 g di foglie di basilico
 Sale e pepe
300 ml di acqua

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio di oliva, la quinoa, la passata di pomodoro e il doppio di acqua in rapporto alla quinoa. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 95°C per 20 minuti con il tappo.
- 3** Tagliare i pomodori a dadini.
- 4** Al termine della cottura, aggiungere i pomodori e mescolare delicatamente con una spatola. Servire immediatamente guarnito con le foglie di basilico.



È possibile cuocere la quinoa da sola e aggiungere le erbe aromatiche e le spezie prima di servirla. È deliziosa consumata fredda nell'insalata.



Tempo totale: 35 min

2 persone 10 min

25 min

Slow cook

QUINOA CON VERDURE E CECI

150 g di quinoa
100 g di ceci in scatola
100 g di carote
100 g di zucchine
100 g di rape
30 cl di brodo di pollo
 ½ presa di cumino
 ½ presa di coriandolo in polvere
 1 cucchiaino di olio d'oliva
40 g di mozzarella
 Sale e pepe

- 1 Sbucciare le carote e le rape e lavare la zuccina. Tagliare le verdure a dadini. Risciacquare la quinoa.
- 2 Versare l'olio d'oliva, la quinoa, le verdure, i ceci, il cumino, il coriandolo e il brodo di pollo nel robot dotato di miscelatore.
- 3 Avviare il programma Cottura lenta P3 per 25 minuti. Al termine del programma, aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e lasciare riposare per 5 minuti nel recipiente con il tappo.



Servire freddo con un filo di olio d'oliva e del succo di limone.



Tempo totale: 1 ora 30 min



4/6 persone



20 min



60 min



10 min



Slow cook



RIBOLLITA

500 g di cavolo nero
300 g di verza
300 g di patate
1 carota
1 gambo di sedano
½ porro
100 ml di olio extravergine d'oliva
600 g di fagioli borlotti già lessati
2 pomodori pelati
500 ml di acqua
2 dadi vegetali
6 foglie di basilico
 sale e pepe
200 g di pane toscano secco a fette
1 spicchio di aglio

- 1** Inserire nel recipiente, con la lama ultrablade, il cavolo lavato e tritare per 5 secondi con velocità 4. Mettere da parte. Ripetere l'operazione prima con le verze lavate, poi con le patate sbucciate e tagliate a pezzettoni. Tenere da parte.
- 2** Versare la carota sbuccata, il sedano e il porro puliti e tritare per 10 secondi con velocità 12. Aggiungere l'olio e soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 2. Unire 400 grammi di fagioli, i pomodori e avviare l'apparecchio per 10 secondi con velocità 8.
- 3** Aggiungere l'acqua, i dadi, il basilico sciacquato, sale, pepe e cuocere per 10 minuti a 100°C con velocità 2. Unire cavolo, verze e patate precedentemente tritati e cuocere col programma slow cook P2 a 100°C.
- 4** Disporre in un tegame di coccio le fette di pane strofinate con l'aglio sbucciato, versarvi tutte le verdure cotte, i fagioli lessati rimasti e lasciare riposare. Prima di servire, ribollire in una pentola a fuoco lento per 7 minuti circa e servire in terrine con un filo di olio.



Tempo totale: 25 min

4 persone 6 min

19 min

DE MARQUE

RICCIOLI ALLE ZUCCHINE, PANCETTA E PINOLI

300 g di zucchini
1 spicchio di aglio
50 ml di olio extravergine d'oliva
100 g di pancetta a cubetti
1,2 L d'acqua
 Sale
400 g di pasta tipo riccioli
50 g di pinoli
 Qualche rametto di timo

- 1** Lavare le zucchini e tagliarle a cubetti. Mettere nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, l'aglio sbucciato, l'olio e soffriggere per 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 2** Aggiungere le zucchini e cuocerle 3 minuti a 100°C con velocità 4.
- 3** Unire poi la pancetta e rosolare per 5 minuti a 100°C con velocità 4 e tenere da parte.
- 4** Versare l'acqua nel recipiente e portarla a ebollizione per 8 minuti a 130°C con velocità 2.
- 5** Salarla, unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione a 100°C con velocità 1.
- 6** Versare il sugo di pancetta e zucchini e aggiungere i pinoli, amalgamare per 1 minuto a 100°C con velocità 2, servire caldo decorando con qualche rametto di timo.



Servire caldo decorando con qualche rametto di timo

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 10 min



4 persone



7 min



63 min



Slow cook



AGNELLO AI CARCIOFI

500 g di agnello tagliato a pezzi

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

- 1** 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.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare, unire l'olio e soffriggere per 3 minuti a 130°C con velocità 1.
- 3** Aggiungere i pezzi di agnello e rosolare per 5 minuti a 130°C con velocità 3.
- 4** Salare e pepare a piacere, sfumare con il vino e avviare il programma slow cook P2 per 45 minuti a 95°C.
- 5** Unire alla carne le fettine di carciofi, l'acqua e cuocere per 10 minuti a 100°C con velocità 2.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora



4 persone



10 min



50 min



Slow cook



AGNELLO AL CURRY

800 g di agnello (spalla, disossato)

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

6 cl di olio d'oliva (50g)

2 cucchiari rasi i curry in polvere

25 cl di latte di cocco

200 g di polpa di pomodoro

30 cl di brodo di pollo

50 g di mela

Sale

- 1** Sbucciare l'aglio e la cipolla e versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e il curry in polvere nel recipiente e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Tagliare l'agnello a cubi grandi. Dopo 5 minuti, aggiungere l'agnello, il latte di cocco, la polpa di pomodoro e il brodo e condire con il sale. Avviare il programma di cottura lenta a 95°C per 45 minuti.
- 4** Sbucciare la mela e tagliarla a cubetti. Al termine della cottura, servire immediatamente con la mela a cubetti.



Servire questo piatto con del riso basmati.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 30 min



4 persone



30 min



Slow cook



ANATRA ALL'ARANCIA

500 g di petto di anatra

1 arancia

burro

alloro

sale

- 1** Tagliare il petto di anatra a fettine. Lavare bene l'arancia. Nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, mettere il burro e l'alloro e soffriggere per 1 minuto a 100°C con velocità 4.
- 2** Aggiungere le fettine di anatra, salare e avviare il programma slow-cook P1.
- 3** Con l'aiuto di una spatola mescolare manualmente la carne e ripetere il programma.
- 4** Unire il succo di mezza arancia e cuocere con il programma slowcook P3. Quando mancano 5 minuti al termine del programma aggiungere l'altra metà dell'arancia tagliata a fettine. Servire accompagnando con insalata.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 2 ore 17 min



4 persone



2 min



135 min



Slow cook



BOLLITO

1 kg di biancostato o cappello del prete, fusello, noce, reale

1 carota

1 costa di sedano

½ cipolla

Qualche foglia di prezzemolo

1 foglia di alloro

1,2 L di acqua

1 cucchiaio di sale grosso

1 Prepare il brodo di cottura mettendo acqua, ortaggi e odori nel recipiente e cuocete con l'accessorio per mescolare, programma di cottura lenta P3.

2 Unite quindi il biancostato e cuocete per 2 ore con il programma di cottura lenta P2.

3 Trascorso questo tempo tagliate la carne bollente con un mestolo di brodo di cottura e accompagnata da salsa verde o mostarda.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 14 ore

4 persone 10 min

120 min 720 min

Slow cook

DE MARZETTI

BRASATO AL VINO ROSSO E VERDURE INVERNALI

800 g di guancia di manzo
50 cl di vino rosso
1 cipolla
200 g di carote
200 g di patate
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 spicchio 'aglio
50 g di lardo a cubetti
1 cucchiaino di amido di mais
50 cl di brodo di vitello
1 mazzetto di odori
Sale e pepe

- 1** La notte precedente, disporre la guancia del maiale su un piatto e versarvi il vino rosso. Coprire con della pellicola trasparente e lasciare marinare in frigorifero per tutta la notte.
- 2** Il giorno seguente, tagliare la carne a dadini. Eliminare il vino e mettere da parte. Sbucciare la cipolla, l'aglio, le patate e le carote e tagliarle a dadini. Versare la cipolla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio di oliva, l'aglio, i cubetti di lardo e le verdure. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 4** Sciogliere l'amido di mais nel brodo di vitello. Al termine del programma, aggiungere il manzo, l'amido di mais disciolto, il mazzetto di odori e il vino rosso. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 100°C per 2 ore. Servire caldo.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 15 min

4 persone 5 min

10 min

10 DE MARQUEL

CARNE ALLA PIZZAIOLA

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

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** Aggiungere la polpa di pomodoro, l'origano e un pizzico di sale e cuocere per 10 minuti a 100°C con velocità 3.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 10 min



4 persone



13 min



57 min



Slow cook



CONIGLIO AGLI AROMI

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
Sale e pepe

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora



4 persone



10 min



50 min



Slow cook



CONIGLIO ALLA BIRRA

800 g di coniglio a dadini

100 g di cipolle

1 spicchio d'aglio

5 cl di olio d'oliva

150 g di pancetta affumicata

3 cucchiaini di farina

35 cl di birra chiara

Sale

- 1** Sbucciare la cipolla e l'aglio e versarli nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Tagliare la pancetta affumicata a cubetti. Immergere il coniglio nella farina.
- 3** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio d'oliva e la pancetta affumicata, quindi avviare il programma di cottura lenta P1.
- 4** Al termine del programma, aggiungere la birra e il coniglio. Condire con sale e avviare il programma di cottura lenta P2. Rimuovere il tappo dopo 5 minuti per permettere all'alcol di evaporare. Al termine della cottura, servire immediatamente.



Aggiungere delle bacche di ginepro prima di servire.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 10 min



2 persone



18 min



52 min



COTECHINO E LENTICCHE

½ cipolla

30 ml di olio extravergine d'oliva

250 g di lenticchie secche piccole

700 ml di brodo vegetale

1 cotechino precotto

- 1 Sbucciare e tritare la cipolla, con la lama ultrablade, per 10 secondi con velocità 2.
- 2 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.
- 3 Dopo averle lavate e scolate, aggiungere le lenticchie e insaporire per 2 minuti a 100°C con velocità 2.
- 4 Versare il brodo caldo e cuocere per 18 minuti a 100°C con velocità 1.
- 5 Posizionare il cestello vapore nel recipiente e inserirvi il cotechino con il suo involucro. Continuare la cottura per 30 minuti sempre a 100°C con velocità 1.
- 6 Togliere il cotechino dall'involucro, affettarlo, impiattarlo e versarci sopra le lenticchie cotte nel recipiente.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 20 min



4 persone



11 min



69 min



Slow cook



FARAONA ALLE CIPOLLINE E UVA

- 30 g** di burro
- 250 g** di cipolline
- 1** grappolo di uva
- 1** cucchiaino di zucchero
- Sale
- ½** bicchiere d'acqua
- 600 g** di faraona a pezzi
- 50 ml** di vino bianco
- 1** rametto di ginepro

- 1** Mettere nel recipiente con l'accessorio per mescolare, 20 grammi di burro e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 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.
- 3** Inserire nel recipiente, sempre con l'accessorio per mescolare, il restante burro e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 4** Aggiungere i pezzi di faraona e rosolare per 5 minuti a 130°C con velocità 2.
- 5** Sfumare con il vino, salare aggiungere il rametto di ginepro e avviare il programma slow cook P2 per 30 minuti a 80°C.
- 6** Unire le cipolline, l'uva e cuocere ancora con il programma slow cook P2 per 20 minuti a 90°C.
- 7** Disporre la faraona nei piatti e guarnirla con gli acini d'uva alternati alle cipolline e coprire con il sugo di cottura.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 45 min

4 persone 10 min

32 min

Slow cook

FILETTO AL COGNAC

- 1,5 kg** filetto di manzo
- 200 ml** panna da cucina
- 125 ml** cognac
- 150 ml** vino bianco secco
- 150 ml** brodo di carne
- 2** scalogni
- 2** chiodi di garofano
- 4** bacche di ginepro
- 4** pesche secche (o a scelta)

- 1 Preparare marinatura per il filetto con olio extra vergine di oliva, aromi, spezie, erbe aromatiche e una parte del cognac che andremo ad utilizzare ed insaporire i filetti nella marinatura.
- 2 Inserire olio nel Companion e avviare il programma lenta cottura P1 per 7 minuti ed inserire i filetti e lasciare rosolare.
- 3 Terminata la rosolatura, impostare direttamente il tempo a 15 minuti del programma P2, nel frattempo, ammorbidire la frutta secca (pesche, albicocche e fichi) in una boule con l'acqua tiepida.
- 4 Sfumare i filetti con il cognac e il vino bianco e quando mancheranno 5 minuti si può inserire la frutta secca precedentemente ammollata.
- 5 Per la salsa: Inserire nel Companion l'accessorio mescolatore, il fondo di cottura, la marinatura del nostro filetto e la panna, impostare velocità 4, temperatura 100 gradi per 5 minuti.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 13 min



6 persone



10 min



63 min



FILETTI DI ANATRA CON UVA E CAVOLI FARCITI AL FOIE GRAS

1 cavolo verza
1 carota
1 cipolla
4 cl de Madeira
1 cucchiaio di
brodo di pollo
100 g di foie
gras d'anatra
cotto
3 filetti d'anatra
1 cucchiaio di
brodo di manzo
50 g di miele
160 g di uva
Sale
Acqua

- 1 Tagliate il torsolo del cavolo e recuperate le 12 prime foglie. Tagliate il cuore del cavolo a strisciole sottili. Mondate le carote e la cipolla. Tagliate le 2 verdure grossolanamente e mettetele nel recipiente del robot munito del coltello tritatutto ultrablade. Frullate per 20 s alla velocità 12. Sostituite il coltello con il mescolatore.
- 2 Aggiungete il Madeira, il brodo di pollo, 60 g di uva, il cuore del cavolo tagliato fine e 60 cl di acqua salata. Fate cuocere per 25 min alla velocità 3 a 120°C.
- 3 Mentre la farcia dei cavoli cuoce, fate cuocere le 12 foglie di cavolo in una casseruola grande piena di acqua bollente salata per 6 min. Quindi fatele scolare e raffreddare. Eliminate il cuore di ogni foglia e stendete le 6 foglie di cavolo sul piano di lavoro.
- 4 Quando la farcia sarà cotta, fatela scolare in uno scolapasta premendo per bene. Mettete 1 cucchiaio di farcia di cavolo sulle foglie stese e aggiungete 1 pezzetto di foie gras.

Aggiungete 1 cucchiaio di farcia di cavolo e ripiegate ciascuna foglia di cavolo. Ponete al di sopra un'altra foglia di cavolo e ripiegate il tutto per chiudere bene ogni pallina. Mettete i 6 cavoli nel panierino vapore esterno.

- 5 Sciacquate il recipiente del robot e posizionate il mescolatore. Aggiungete 70 cl d'acqua con il brodo di vitello, il miele e la restante uva. Chiudete il coperchio e collocate il cestello vapore esterno con i cavoli. Avviate la cottura alla velocità 3 a 120°C per 25 min.
- 6 Nel frattempo fate rosolare in una padella ben calda i filetti di anatra dal lato del grasso fino a farli colorare leggermente. Quindi poneteli dal lato della carne sul vassoio vapore intermedio.
- 7 Trascorsi i 25 min, aggiungete il vassoio vapore intermedio con i filetti di anatra e fate cuocere ancora per 13 min a 120°C alla velocità 3.
- 8 All'emissione del segnale acustico, controllate che la cottura dei filetti sia di vostro gradimento tagliandone uno a metà, ed eventualmente prolungate la cottura di altri 2 min.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 32 min

4 persone 5 min

27 min

FILETTO MIGNON DI MAIALE IN AGRODOLCE

500 g di medaglioni di filetto mignon di maiale

2 cucchiai di farina di grano o di mais

1 cucchiaio di basilico fresco tritato

1 cucchiaino di zenzero fresco tritato

2 cucchiai di salsa di soia

4 cucchiai di ketchup

3 spicchi d'aglio sbsucciati e schiacciati

½ cubetto di brodo di vitello

200 ml di acqua

1 cucchiaio di aceto di vino

1 cucchiaio di zucchero di canna

4 cucchiai di olio vegetale

150 g di cipolla tritata

1 peperone verde grande tagliato a cubetti

1 peperone rosso grande tagliato a cubetti

Sale e pepe

- 1** Tagliare il filetto mignon di maiale a pezzi grossi (circa 70 g), infarinarli e condirli con sale e pepe. Nel recipiente dotato di accessorio fondo XL, avviare la cottura a 150°C per 3 minuti.
- 2** Al termine dei 3 minuti, aggiungere 3 cucchiai di olio vegetale e i pezzi di filetto di maiale, quindi avviare la cottura a 150°C per 8 minuti e 30 secondi. Mescolare per ottenere un colore omogeneo. Travasare in un'insalatiera.
- 3** Nel robot, aggiungere un cucchiaio d'olio, le verdure, l'aglio e lo zucchero e fare rosolare a 150°C per 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- 4** Al termine dei 5 minuti, aggiungere il ketchup, l'acqua, il brodo, l'aceto, la salsa di soia e i filetti di maiale e fare ridurre a 110°C per 10 minuti con il coperchio bloccato.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 35 min

4 persone 10 min

25 min

Slow cook

GOULASH

1 kg di spalla di manzo
200 g di cipolle
2 spicchi d'aglio
300 g i patate
100 g di peperoni rossi
50 g di farina
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 cucchiaino di paprika
250 g di polpa di pomodoro
60 cl di brodo di manzo
10 cl di vino rosso
Sale e pepe

- 1** Sbucciare le cipolle, l'aglio le patate e tagliarle in quarti. Tagliare il peperone a dadini. Tagliare la carne a dadini e immergerla nella farina. Versare la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare e portare gli ingredienti verso il centro del recipiente. Aggiungere l'olio, il pepe e la paprika e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Al termine del programma, aggiungere il manzo, le patate, la polpa di pomodoro, il brodo e il vino rosso. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 1 ora e 20 minuti. Servire bollente.



Aggiungere un po' di panna prima di servire. Selezionare pezzi di manzo piuttosto grassi e tagliarli a cubetti di 2 cm.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 30 min

4 persone 8 min

22 min

Slow cook

INVOLTINI AL VINO BIANCO

320 g di fettine di vitello per tagliata

80 g di prosciutto cotto a fette

8 foglie di salvia

½ cipolla

50 ml di olio extravergine d'oliva

50 ml di vino bianco

Sale e pepe

- 1** 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.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare e aggiungere nel recipiente l'olio. Soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3** Aggiungere gli involtini di carne, e rosolare per 5 minuti a 130°C con velocità 3.
- 4** Unire il vino, il sale, il pepe e cuocere col programma slow cook P2 per 15 minuti a 100°C.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 40 min

4/6 persone 10 min

25 min

Slow cook

INVOLTINI VELOCI

- 4 involtini di vitello
- 1 cipolla
- 5 cl di olio d'oliva
- 30 cl di passata di pomodoro
- 5 ciuffetti di dragoncello
- 1 presa di pepe di Cayenna
- Sale e pepe

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliarla in quarti, quindi versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e avviare il programma slow cook P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3 Aggiungere gli involtini, la passata di pomodoro, il dragoncello e il pepe di Cayenna. Condire con sale e pepe e avviare il programma slow cook P2 a 100°C per 20 minuti. Servire caldo.



Per preparare gli involtini alla normanna, sostituire la passata di pomodoro con del brodo e una piccola quantità di vino bianco, e aggiungere 250 g di funghi e 10 cl di panna.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 14 ore 20 min



4/6 persone



10 min



129 min



720 min



1 min



Slow cook



MANZO ALLA BORGOGNA

1 kg di manzo (spalla)
50 cl di vino rosso
1 scalogno
250 g di carote
2 spicchi d'aglio
50 g di lardo a cubetti
5 cl di olio
25 g di farina
40 cl di brodo di vitello
1 mazzetto di odori

- 1** La notte prima tagliare la carne a dadini, versarla in un recipiente e aggiungere vino rosso. Coprire e far raffreddare per tutta la notte. Il giorno seguente, sbucciare lo scalogno e versarlo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 12 per 15 secondi.
- 2** Sbucciare le carote e tagliarle a cubetti. Sbucciare l'aglio. Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere le carote, l'aglio, i cubetti di lardo e l'olio. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 8 minuti.
- 3** Intanto, infarinare la carne. Al termine della cottura, aggiungere il brodo di vitello, la carne, il vino rosso e il mazzetto di odori. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 100°C per 2 ore. Consumare caldo con patate al vapore o tagliatelle.



Aggiungere olive nere e qualche pomodoro per trasformarlo in uno spezzatino.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 40 min

4/6 persone 15 min

25 min

Slow cook

MANZO ALLA STROGANOFF

500 g di manzo (bistecca)
250 g di funghi champignon
60 g di cipolle
2 cl di olio d'oliva
90 g di concentrato di pomodoro
7 g di paprika
15 cl di panna acida densa
Sale e pepe
2 cucchiaini di acqua

- 1** Affettare finemente i funghi e la carne. Sbucciare la cipolla, tagliarla a dadini e versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e avviare il programma di cottura lenta P1.
- 3** Aggiungere la carne, il concentrato di pomodoro e 2 cucchiaini d'acqua. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 100°C per 10 minuti.
- 4** Aggiungere i funghi e la paprika. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P3 a 100°C per 10 minuti. Al termine dei 5 minuti, aggiungere la panna. Servire caldo.



Prolungare la cottura se si preferisce una carne ben cotta. È possibile usare funghi in scatola.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 30 min

 4 persone

 3 min

 27 min









MOSCARDINI AFFOGATI

500 g di muscardini
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

- 1** Lavare e pulire i muscardini. Nel recipiente tritare il prezzemolo sciacquato con la lama ultrablade, per 5 secondi con velocità 10. Mettere da parte.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Inserire i muscardini, il peperoncino, l'aglio sbucciato, l'olio e cuocere per 20 minuti a 130°C con velocità 1.
- 3** Irrorare col vino bianco e sfumare per 2 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4** 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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 2 ore 20 min



4 persone



10 min



130 min



Slow cook



OSSOBUCHI IN GREMOLADA

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 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

- 1 Preparare la gremolata 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.
- 2 Nel recipiente tritare lo scalogno sbucciato per 10 secondi con velocità 12.
- 3 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere il burro e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 3.
- 4 Unire gli ossobuchi e rosolarli per 4 minuti a 130°C con velocità 3. Girare gli ossobuchi e ripetere la rosolatura.

- 5 Sfumare con il vino, aggiungere sale, pepe, il brodo e avviare il programma slow cook P2 per 2 ore a 95°C.
- 6 Unire la gremolata precedentemente preparata e cuocere per 3 minuti a 100°C con velocità 1.



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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 2 ore 15 min



4 persone



10 min



125 min



Slow cook



OSSOBUCCO

1 kg di stinco di tacchino
80 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
250 g di carote
50 g di gambi di sedano
5 cl di olio d'oliva
10 cl di vino bianco
400 g di pomodori pelati
(in scatola)
40 cl di brodo
Scorza di 1 limone
2 foglie di alloro
20 g di farina
Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente. Sbucciare le carote e affettarle. Tagliare a dadini i gambi di sedano.
- 2** Versare la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e i gambi di sedano e avviare il programma di cottura lenta P1. Dopo 2 minuti, aggiungere il vino bianco.
- 4** Al termine del programma, aggiungere il tacchino, dopo averlo infarinato, le carote, i pomodori, il brodo, metà della scorza di un limone e l'alloro. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 2 ore.
- 5** Al termine della cottura, servire cosperso con la scorza del limone rimanente. Servire con le tagliatelle.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 30 min

 4 persone  6 min

 24 min  

 Slow cook

PEZZI DI POLLO CON LE MANDORLE

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

- 1** 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.
- 2** Mettere nel recipiente la cipolla sbucciata e tritare per 30 secondi con velocità 7. Con una spatola raccogliere il trito sul fondo del recipiente.
- 3** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 4** Poi unire i bocconcini di pollo e far rosolare per 5 minuti a 130°C con velocità 3, ripetere dal lato opposto.
- 5** Salare, aggiungere il brodo caldo e avviare il programma slow cook P2 per 15 minuti a 100°C.
- 6** 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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora



4 persone



3 min



57 min



Slow cook



POLLO AL CURRY

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
100 ml di panna da cucina
2 cucchiaini di curry dolce

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



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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 58 min

4 persone 5 min

53 min

Slow cook

POLLO ALLA BASCA

750 g di cosce di pollo

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

1 peperone rossi

5 cl di olio d'oliva

5 cl di vino bianco

200 g di polpa di pomodoro
in scatola

25 cl di brodo di pollo

Sale

- 1** Sbucciare la cipolla e gli spicchi d'aglio. Lavare il peperone, sbuciarlo e tagliarlo a pezzetti.
- 2** Versare il peperone, la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio di oliva e il vino bianco e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 8 minuti.
- 4** Al termine della cottura, aggiungere il pollo, i pomodori e il brodo e condire con il sale. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 45 minuti.
- 5** Servire caldo e consumare immediatamente.



Aggiungere olive nere.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 45 min

4 persone 15 min

30 min

Slow cook

POLLO ALLA PROVENZALE

- 400 g** di scaloppine di pollo
- 2** capsule di Brodo di verdure mediterranee
- 3** peperoni (rosso, verde e giallo)
- 200 g** di pomodori ciliegini
- 1** cipolla
- 1** cucchiaio di olio

- 1** Rimuovere i semi dai peperoni e tagliarli a dadi grossi. Sbucciare la cipolla, tagliarla in quarti, versarla nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade e avviarlo a velocità 10 per 20 secondi. Sostituire la lama tritattutto ultrablade con il miscelatore.
- 2** Aggiungere l'olio e il pollo a dadini, quindi avviare il programma Cottura lenta (P1) per 10 minuti.
- 3** Aggiungere le verdure e le capsule, quindi avviare il programma Cottura lenta (P1) per 20 minuti.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora



4 persone



5 min



55 min



Slow cook



POLLO, POMODORO E FUNGHI

750 g di cosce di pollo
2 scalogni
250 g di funghi champignon
5 cl di olio d'oliva
15 cl di vino bianco
200 g di pomodori pelati (in scatola)
1 ciuffetto di timo
1 foglia di alloro
15 cl di brodo di pollo
1 cucchiaino di amido di mais
Sale

- 1** Sbucciare lo scalogno. Tagliare i funghi in quarti. Versare lo scalogno nel recipiente nell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio di oliva e il vino bianco e avviare il programma di cottura lenta P1.
- 3** Al termine del programma, aggiungere il pollo, i pomodori, il timo, l'alloro e l'amido di mais disciolto nel brodo e condire con il sale. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 50 minuti. Al termine dei 20 minuti, aggiungere i funghi. Al termine della cottura, consumare immediatamente.



Sostituire i funghi con le patate. In tal caso, aggiungerle all'inizio della cottura. Il brodo non è necessario se i pomodori sono molto succosi.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 20 min

 4/6 persone	 10 min	
 1 min	 9 min	 9 min
		
		

POLPETTE DI MANZO

500 g di manzo
1 tuorlo d'uovo
10 g di paprika
20 g di prezzemolo a foglia
piatta
Sale e pepe
Olio d'oliva

- 1** Versare la carne nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 12 per 30 secondi.
- 2** Mescolare la carne con una spatola e aggiungere il tuorlo d'uovo sbattuto, il prezzemolo e la paprika. Condire con sale e pepe e mescolare per altri 10 secondi (mescolare per altri 20 secondi per un ripieno più omogeneo).
- 3** Rimuovere la lama e mescolare un'ultima volta con le mani. Formare delle palline.
- 4** Scaldare una padella antiaderente a fuoco alto e ungerla con poco olio. Friggere le polpette per circa 10 minuti. Consumare immediatamente.



È possibile cuocere le polpette anche al forno; in tal caso, aggiungere un po' di polpa di pomodoro. Queste polpette possono essere preparate anche con vitello o maiale.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 15 min



6/8 persone



15 min



1 min



59 min



59 min



POLPETTONE DI CARNE

400 g di manzo
200 g di lombo di maiale
1 cipolla
1 uovo
25 cl di latte parzialmente scremato
100 g di pangrattato
1 cucchiaio di salsa worcestershire®
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaio di ketchup
2 cucchiaini di zucchero di canna
Sale e pepe

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini insieme alla carne.
- 2** Versare il maiale nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 12 per 20 secondi. Rimuovere la miscela.
- 3** Versare la cipolla nel recipiente dell'apparecchio e mescolare a velocità 12 per 10 secondi.
- 4** Aggiungere il manzo e mescolare per altri 10 secondi. Aggiungere il maiale tritato, l'uovo, il latte, il pangrattato, la salsa Worcestershire, il sale e il pepe e mescolare a velocità 12 per 10-20 secondi. Se necessario, portare la miscela verso il centro con una spatola.
- 5** Versare la miscela in una tortiera di 22/24 cm di diametro. Mescolare la senape, il ketchup e lo zucchero di canna in un recipiente. Versare questa salsa sulla carne. Cuocere nel forno per 1 ora. Servire caldo o freddo.



Se alcuni succhi sono fuoriusciti, scolare il polpettone prima di consumarlo!

SECONDI

Carne



Tempo totale : 45 min

4 persone 5 min

38 min 2 min

Steam

POLPETTONE DI CARNE AI FUNGHI

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

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 35 min

4/6 persone 10 min

25 min

Slow cook

SALTIMBOCCA

- 4 scaloppine di vitello molto sottili
- 4 fette di prosciutto di crudo
- 8 di foglie di salvia
- 60 g di cipolle
- 5 cl di olio
- 5 cl di vino bianco
- 25 cl di passata di pomodoro
- Sale e pepe
- 2 cucchiari di acqua

- 1 Disporre le fette di prosciutto e le foglie di salvia sulle scaloppine di vitello, quindi arrotolarle. Fissarle con uno stuzzicadenti.
- 2 Sbucciare la cipolla e tagliarla in quarti, quindi versarla nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 3 Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e il vino bianco e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 4 Aggiungere le scaloppine, la passata di pomodoro e 2 cucchiari d'acqua. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 100°C per 20 minuti. Servire caldo.



Sostituire la passata di pomodoro con un po' di vino bianco e guarnire le scaloppine con una fetta di mozzarella.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora 25 min

 4 persone	 15 min	
 68 min		 2 min
 Slow cook		
 		

SPEZZATINO IN UMIDO

½ cipolla

20 ml di olio extravergine d'oliva

Farina

500 g di bocconcini di manzo

100 ml di vino bianco

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

230 ml di brodo vegetale

3 patate

- 1 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.
- 2 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3 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.
- 4 Aggiungere il concentrato, il brodo e avviare il programma slow cook P2 per 40 minuti a 100°C.
- 5 Pelare e tagliare a pezzi le patate e aggiungerle nel recipiente. Cuocere per altri 15 minuti a 100°C con velocità 2."

SECONDI

Carne



Tempo totale : 25 min

4 persone 7 min

18 min

MADE WITH HANDS

STRACCETTI DI MANZO ALLA BIRRA

60 ml di olio extravergine d'oliva

Trito per soffritto

1 pomodorino ciliegino

Farina

600 g di fette sottili di manzo

100 ml di birra chiara

Sale e pepe

- 1** 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.
- 2** Tagliare la carne a strisciole larghe 2 centimetri e infarinare. Metterle nel recipiente e rosolare per 5 minuti a 130°C con velocità 3.
- 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.



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

SECONDI

Carne



Tempo totale : 14 ore 20 min



4 persone



10 min



126 min



720 min



4 min



Slow cook



STRACOTTO DI CARNE AL BAROLO

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

- 1** Mettere la carne a marinare con i chiodi di garofano e il vino per circa 12 ore.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** Cuocere ancora per 1 ora e 30 minuti girando il pezzo di carne a metà cottura. Tagliare la carne a fettine e irrorare col sugo al Barolo.



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.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 1 ora

6 persone 5 min

55 min

Slow cook

TACCHINO AL CHORIZO

800 g di tacchino (pezzi da saltare)

100 g di chorizo

200 g di cipolle

1 spicchio d'aglio

5 cl di olio d'oliva

15 cl di vino bianco

250 g di pomodori pelati (in scatola)

1 rametto di timo

1 foglia di alloro

1 cucchiaino di Maizena®

20 cl di brodo di pollo

Sale

- 1** Sbucciare l'aglio e le cipolle. Versarli nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 20 secondi.
- 2** Sostituire la lama tritattutto con il miscelatore. Aggiungere l'olio d'oliva e il vino bianco, quindi avviare il programma Cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Al termine del programma, aggiungere il tacchino a pezzetti, il pomodoro, il timo, l'alloro, il chorizo tagliato a dadini e la Maizena® diluita nel brodo, quindi salare. Avviare il programma Cottura lenta P2 a 95°C per 45 minuti. Servire immediatamente al termine della cottura.



Aggiungere delle mele a inizio cottura. Il brodo non è necessario se i pomodori sono succosi.

SECONDI

Carne



Tempo totale : 35 min



4 persone



15 min



20 min



Steam



VITELLO TONNATO

600 g di vitello arrosto
10 cl di olio d'oliva
100 g di tonno in scatola
10 filetti di acciuga
4 cucchiaini di capperi
3 uova
Sale e pepe
0.7 L di acqua

- 1** Versare le uova nel cestello a vapore. Versare 0,7 L di acqua nel recipiente dell'apparecchio e inserire il cestello a vapore. Avviare il programma di cottura a vapore a 100°C per 20 minuti. Quando le uova sono cotte, lasciarle raffreddare e rimuovere il guscio.
- 2** Versare il tonno, le acciughe, i capperi e le uova nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Condire con sale e pepe. Mescolare a velocità 8 e aggiungere gradualmente l'olio.
- 3** Tagliare il vitello a fettine sottili e disporlo su un piatto. Servire con la salsa di tonno e i capperi interi.



Servire questo piatto con asparagi: la salsa è un accompagnamento perfetto per questa verdura.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 25 min

4 persone 2 min

23 min

MADE WITH A HAND

BACCALÀ ALLA VICENTINA

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

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** Impiattare il baccalà e versarci sopra il sugo cotto nel recipiente.



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.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 25 min

 2 persone

 5 min

 20 min

 Zzz



 Steam



BOCCONCINI DI MERLUZZO CON MIELE E LIMONE SCIROPPATI

2 tranci di merluzzo (120-140g ciascuno)

¼ di limone sciroppato

1 cucchiaio i miele liquido

1 cucchiaio i salsa di soia

1 cucchiaio di olio di semi di girasole

0.7 L di acqua

- 1** Tagliare i limoni sciroppati a dadini. Versarli in un recipiente con il miele, la salsa di soia e l'olio.
- 2** Disporre i tranci di merluzzo al centro di 2 fogli di carta da forno.
- 3** Versarvi la marinata e chiudere la carta da forno sui tranci.
- 4** Versare l'acqua fino alla tacca 0,7 L sul recipiente dell'apparecchio. Inserire i bocconcini nel cestello a vapore. Inserire il cestello nell'apparecchio e avviare il programma di cottura al vapore per 20 minuti. Al termine della cottura, consumare immediatamente con del riso.



Non aggiungere sale al pesce, i limoni sciroppati sono già salati.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 40 min

4 persone 17 min

23 min

DE MANUEL

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

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

- 1** 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.
- 2** Aggiungere i pomodorini, l'acqua e cuocere per 3 minuti a 80°C con velocità 1.
- 3** 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.
- 4** Terminata la cottura, spinare il pesce, disporlo su un vassoio, cospargerlo con il sugo del recipiente e servire.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 30 min

4 persone 10 min

20 min

Slow cook

GAMBERI AL CURRY

500 g di gamberi crudi scongelati
1 spicchio d'aglio
1 cipolla grande
1 cucchiaino d'olio
1 cucchiaino raso di curry in polvere
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
25 cl di latte di cocco
1 cucchiaino di coriandolo macinato
Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliare la cipolla in quarti. Versarli nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Raschiare le pareti del recipiente con una spatola. Aggiungere l'olio, una presa di sale e il curry in polvere. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 5 minuti.
- 3** Al termine della cottura, aggiungere i gamberi (privi delle antenne), il concentrato di pomodoro e il latte di cocco. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 95°C per 15 minuti.
- 4** Al termine della cottura, cospargere di coriandolo e servire immediatamente.



I mazzetti di coriandolo possono essere acquistati presso gli alimentari asiatici o in piccole confezioni nella corsia dei surgelati.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 15 min

4 persone 6 min

9 min

DE MARQUEL

GAMBERONI AL COGNAC

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

- 1** Lavare e pulire i gamberoni. Tritare nel recipiente, con la lama ultra-blade, per 10 secondi con velocità 12, lo scalogno sbucciato e il prezzemolo sciacquato. Riunire il trito sul fondo aiutandosi con la spatola.
- 2** 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.
- 3** 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.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 25 min



2 persone



5 min



20 min



Steam



INVOLTINO DI PESCE BIANCO CON LIMONE

4 piccoli filetti di pesce bianco (**120 g-140 g** ciascuno)
Succo di 1 limone
1 cucchiaio di olio d'oliva
5 g di aneto
Sale e pepe
0.7 L di acqua

- 1** Disporre i filetti di pesce su un piatto. Coprire con il succo di limone e l'olio d'oliva e cospargere con l'aneto. Condire con sale e pepe.
- 2** Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Foderare il cestello a vapore con della carta da forno.
- 3** Arrotolare i filetti e inserirli nel cestello. Inserire il cestello nell'apparecchio. Avviare il programma di cottura a vapore per 20 minuti.
- 4** Al termine della cottura, consumare immediatamente con del riso.



Aggiungere alla marinata del curry in polvere o anche pomodori freschi a dadini.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 1 ora

 4/6 persone	 15 min	
 32 min	 Zzz	 13 min
 Steam	 DE MARQUET	
		

MERLUZZO GRATINATO

400 g di merluzzo cotto

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

70 cl di latte parzialmente scremato

10 ciuffetti di prezzemolo a foglia piatta

800 g di patate

30 g di burro

Sale

0,7 L di acqua

- 1** Preriscaldare il forno a 220°C. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli grossolanamente. Versarli nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 12 per 10 secondi.
- 2** Aggiungere il merluzzo, 70 cl di latte e il prezzemolo, quindi mescolare a velocità 12 per 20 secondi.
- 3** Portare la miscela verso il centro e mescolare per 10 secondi. Imburrare una teglia e versarvi la miscela.
- 4** Lavare il recipiente dell'apparecchio. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e inserirle nel cestello a vapore. Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio e avviare il programma di cottura al vapore per 30 minuti.
- 5** Gettare l'acqua. Versare le patate cotte e il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e mescolare a velocità 6 per 1 minuto e 30 secondi.
- 6** Assaggiare e condire secondo i propri gusti. Versare il purè sopra il merluzzo e cuocere per 15-20 minuti.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 25 min

4 persone 5 min

20 min

Sauce Steam

PESCE SPADA CON POMODORO E CAPPERI

- 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
- 0,7 L** di acqua
- 4** fette di pesce spada

- 1 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 robot per 5 minuti a 70°C con velocità 4.
- 2 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 c oprire con il sugo precedentemente preparato.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 58 min



4/6 persone



10 min



28 min



20 min



Slow cook



POLPETTONE DI TONNO

300 g di tonno o sgombrò sott'olio

3 uova

150 g di formaggio grattugiato

50 g di pangrattato

Sale e pepe

1 L di acqua

- 1** Inserite nel recipiente la lama per impastare. Sgocciolate il tonno, inseritelo nel recipiente e lavoratelo per 15 secondi a velocità 8.
- 2** Unite il formaggio, il pangrattato, le uova, sale e pepe e mescolate per 1 minuto a velocità 5. Togliete il composto dal recipiente e fatelo riposare in frigorifero per 20 minuti.
- 3** Sciacquate il recipiente mettete l'accessorio per mescolare e aggiungete 1 litro d'acqua, impostate 100°C, velocità 1 per 8 minuti.
- 4** Date al composto una forma a polpettone, avvolgetelo in un panno e legate bene le estremità. Disponete il polpettone nel recipiente, non è necessario che sia tutto immerso nell'acqua.
- 5** Cuocete per 20 minuti, con il programma di cottura lenta P2. Trascorso questo tempo fate raffreddare il polpettone e servitelo tagliato a fette accompagnato da sottaceti e maionese fatta in casa.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 1 ora 10 min



2 persone



20 min



10 min



40 min



SUSHI BURRITO

- 110 g** di riso per sushi
- 110 ml** di acqua
- 20 ml** di aceto di riso
- 1** cucchiaino raso di zucchero
- ½** cucchiaino di sale
- 175 g** di filetti di tonno crudo
- 50 g** di cetriolo
- 1** avocado
- 50 g** di peperone giallo
- 2** cucchiaini di uova di salmone
- 2** cucchiaini di maionese
- 2** fogli di alga nori

- 1** Versare il riso in un colino e risciacquarlo sotto l'acqua fredda del rubinetto, strofinandolo con le dita, finché l'acqua non diventa chiara. Lasciarlo riposare nel colino per 15 minuti. Versare il riso e l'acqua nel robot dotato di miscelatore e avviarlo a 95° e a velocità 1 per 10 minuti senza il tappo.
- 2** Inserire il tappo e lasciare riposare 10 minuti nel recipiente. Versare l'aceto di riso in un recipiente e riscaldarlo per 15 secondi in un forno a microonde. Aggiungere lo zucchero e il sale, quindi miscelare. Trasferire il riso tiepido in un'insalatiera e condirlo con l'aceto. Mescolare delicatamente con una spatola morbida e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

- 3** Tagliare il tonno a bastoncini spessi della lunghezza del foglio di alga nori. Sminuzzare il peperone e il cetriolo a bastoncini sottili, quindi l'avocado a lamelle grandi. Disporre un po' di riso sui 2/3 del foglio di alga nori. Ricoprire con un po' di maionese, quindi con il peperone e il cetriolo a bastoncini, quindi con l'avocado a lamelle e il tonno. Aggiungere quindi le uova di salmone. Arrotolare delicatamente ma serrando saldamente, quindi lasciare riposare per 15 minuti in frigorifero. Tagliare a metà prima di servire."



Avvolgere il riso aiutandosi con una stuoietta per sushi: sarà più facile serrare il rotolo senza schiacciarlo.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 30 min

4 persone 5 min

24 min 1 min

Slow cook

TAJINE DI RANA PESCATRICE

1 kg di filetti di rana pescatrice
3 spicchi d'aglio
3 cucchiai d'olio d'oliva
2 cucchiaini di paprika
2 cucchiaini i cumino
Succo di ½ lime
15 cl di brodo di pollo
12 g di coriandolo fresco
12 g i prezzemolo a foglia piatta
1 cucchiaino di amido di mais
Sale

- 1** Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a metà. Versarli nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 30 secondi. Con una spatola, portare l'aglio verso il centro del recipiente.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio d'oliva, una presa di sale, la paprika, il cumino e il succo di lime. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 3 minuti.
- 3** Intanto, tagliare la rana a cubetti. Al termine del programma, aggiungere la rana, l'amido di mais disciolto nel brodo e gli aromi. Avviare il programma di cottura lenta P3 a 95°C per 20 minuti.
- 4** Al termine della cottura, consumare immediatamente.



Sostituire la rana pescatrice con gamberi o pollo.

SECONDI

Pesce



Tempo totale : 20 min

 
2 persone 5 min

  
15 min


Steam



TRANCIO DI SALMONE CON PESTO

2 tranci di salmone
(**125 g** ognuno)

50 g pesto

0.7 L di acqua

- 1** Distribuire il pesto su ogni trancio di salmone.
- 2** Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Rivestire il cestello di vapore con della carta da forno e inserire il pesce. Inserire il cestello nell'apparecchio.
- 3** Avviare il programma di cottura a vapore per 15 minuti.
- 4** Al termine della cottura, consumare immediatamente.



Aggiungere un po' di succo di limone e qualche mazzetto di aneto durante la cottura.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 1 ora 6 min



4 persone



15 min



6 min



45 min



HAMBURGER VEGETARIANO

Per i panini:

300 g di farina

115 ml di latte

60 ml di acqua

20 g di burro

1 cucchiaino di lievito per panificazione liofilizzato

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino raso di sale

1 cucchiaino di semi di sesamo

1 tuorlo d'uovo diluito

Per gli hamburger di verdure:

100 g di zucchine

100 g di carote sbucciate

½ peperone giallo

2 uova

120 g di farina

Sale, pepe

1 filo di olio vegetale

Per il ripieno:

100 g di Camembert

2 pomodori medi

4 foglie di insalata

¼ di cipolla rossa a fettine

2 cucchiaini di senape

- 1** Versare il latte, l'acqua e il burro nel robot fare riscaldare a microonde per 20 secondi. Nel robot dotato di lama impastatrice/frantumatrice aggiungere la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Miscelare per 5 minuti a velocità 3.
- 2** Suddividere la palla di impasto in 4 parti e disporle su una teglia foderata di carta da forno. Coprire con un panno umido e lasciare riposare per 45 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 200°C. Spennellare la superficie dei panini con il tuorlo d'uovo diluito nell'acqua. Cospargere di semi di sesamo e infornare per 15 minuti. Lasciare raffreddare su una griglia.
- 3** Tagliare grossolanamente le verdure e versarle nel robot dotato di lama trit tutto ultrablade. Miscelare a velocità 10 per 30 secondi.
- 4** Sostituire la lama trit tutto ultrablade con la lama impastatrice/frantumatrice. Aggiungere le uova, la farina, il sale e il pepe. Miscelare a velocità 8 per 20 secondi.
- 5** Fare riscaldare un filo d'olio in una padella e versarvi 4 porzioni di impasto di verdure. Farle dorare per 2 minuti da ogni lato, quindi disporle su una teglia da forno. Disporre le fette di formaggio sugli hamburger e farli gratinare con il grill del forno per 1 minuto.
- 6** Tagliare i panini in due e spalmare la parte interna di senape. Farcire con l'insalata, le fette di pomodoro, gli hamburger di verdure e le fette di cipolla. Servire immediatamente.



Per ottenere hamburger perfettamente tondi, utilizzare un coppapasta

SECONDI

Altri



Tempo totale : 45 min

 6/8 persone	 15 min	
 1 min		 29 min
		
		

CAVOLO RIPIENO

8 foglie di cavolo verde
80 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
280 g di pollo
100 g di pancetta affumicata
1 ciuffetto di prezzemolo a foglia piatta
Sale
Acqua
Salsa di pomodoro

- 1 Sbollentare le foglie di cavolo in una padella con abbondante acqua per qualche minuto.
- 2 Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli in quarti. Tagliare il pollo e la pancetta a dadini.
- 3 Versare la pancetta, la cipolla e l'aglio nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 12 per 20 secondi. Portare la miscela verso il centro del recipiente usando una spatola.
- 4 Aggiungere il pollo e mescolare per 10 secondi. Portare nuovamente la miscela verso il centro del recipiente usando una spatola.
- 5 Aggiungere il prezzemolo e mescolare per altri 10-20 secondi.
- 6 Guarnire le foglie di cavolo con questo ripieno, salare e ripiegare le foglie per ottenere un fagottino. Fissare con uno spago.
- 7 Lessare in padella per 30 minuti. Servire caldo con della salsa di pomodoro.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 25 min

 4 persone

 4 min

 21 min

 Zzz



 Sauce





FONDUTA

400 g di fontina valdostana
20 g di burro
200 g di latte
4 tuorli
Pepe

- 1** 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 per 20 minuti a 80°C con velocità 3.
- 2** 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.



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

SECONDI

Altri



Tempo totale : 48 min

4 persone 3 min

1 min 30 min 14 min

MADE MANUALLY

HAMBURGER DI LEGUMI PER BAMBINI

200 g di lenticchie lessate

1 spicchio d'aglio

1 pezzetto di zenzero

1 cucchiaino di succo di limone

1 ciuffo di prezzemolo

Olio extravergine di oliva

100 g di farina di ceci

Sale e pepe

4 panini da hamburger

1 piccolo cespo di lattuga lavata

1 paio di fette di pomodoro

Maionese o Senape

- 1** Frullate le lenticchie drenate, con l'aglio, il limone, lo zenzero grattugiato, il prezzemolo con la lama ultrablade per 20 secondi velocità 8.
- 2** Aggiungete 80 g di farina di ceci per 40 secondi velocità 6 fino a ottenere una crema densa.
- 3** Lasciate raffreddare il composto in frigorifero per almeno 30 minuti, questo ne faciliterà la lavorazione. Se il composto dovesse risultare troppo morbido aggiungete altra farina di ceci.
- 4** Formate 4 palle e schiacciatele delicatamente con le mani. Passatele nella restante farina.

- 5** Per prepararli riscaldate in una padella antiaderente 2 cucchiaini di olio e adagiatevi gli hamburger. Cuocete da entrambi i lati per 5 min fino a quando saranno dorati. Tostate i panini tagliati a metà. Farcite i panini con hamburger, insalata, pomodoro e salse a piacere.



Potete usare al posto delle lenticchie altri legumi, potete anche mischiarli insieme. Per far durare gli hamburger a lungo non cuoceteli, separateli da uno strato di carta da forno e metteteli in un sacchetto per alimenti o sottovuoto. Riponete in freezer e consumate entro 6 mesi, 9 sottovuoto.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 48 min

6 persone 15 min

33 min

Steam

DE MARQUEL

PASTICCIO DI CARNE

100 g di cipolla
350 g di carne cotta (avanzi)
10 cl di passata di pomodoro
10 foglie di prezzemolo
800 g di patate
0,7 L di acqua
150 g di burro salato + un po' per il piatto
50 g di formaggio grattugiato (facoltativo)
Sale e pepe

- 1** Preriscaldare il forno a 220°C (th. 7). Sbucciare la cipolla e versarla nel robot dotato di lama tritattutto ultrablade. Miscelare con la funzione Turbo per 10 secondi.
- 2** Aggiungere la carne, la coulis di pomodoro e il prezzemolo, quindi miscelare con la funzione Turbo per 20 secondi. Portare la miscela verso il centro con una spatola e miscelare per 10 secondi.
- 3** Imburrare una teglia da forno e versarvi la miscela. Lavare il robot.
- 4** Sbucciare le patate e tagliarle a grossi dadi. Versare 0,7 L di acqua nel del robot e disporre le patate nel cestello vapore. Avviare il programma Vapore per 30 minuti.
- 5** Gettare l'acqua. Versare le patate cotte e il burro nel robot dotato di lama impastatrice/frantumatrice e miscelare a velocità 6 per 1 minuto e 30 secondi. Assaggiare e aggiustare il condimento secondo i propri gusti.
- 6** Distribuire la miscela sulla carne e cospargere di formaggio grattugiato. Infornare per 15 minuti. Servire calda.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 1 ora



4 persone



20 min



26 min



14 min

14 min



POLPETTE DI MELANZANE

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

Sale

Olio extravergine d'oliva

- 1** 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.
- 2** Ripetere la stessa operazione con la ricotta e tenere anch'essa da parte.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** 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.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 1 ora 55 min



4 persone



15 min



10 min



90 min



TOFU

1L di latte di soia al naturale
1 cucchiaino di nigari (o il succo di 1 limone)
150 ml di acqua calda

- 1** Mettete il latte di soia nel recipiente con l'accessorio per mescolare e scaldate a 85°C per 10 minuti. Sciogliete il nigari (caglio vegetale) in 150 ml di acqua calda.
- 2** Versate il caglio nel latte di soia e mescolate con l'accessorio per mescolare a velocità 2 per 20 secondi. Lasciate riposare per 10 minuti, 85°C, velocità 3.
- 3** Rivestite uno scolapasta con un panno di lino o cotone (meglio se lavato senza saponi e detersivi per non alterare il sapore del tofu). Versate la cagliata sul panno, strizzate il liquido in eccesso. Lasciate il tofu avvolto nel panno e metteteci un peso sopra in modo che si compatti e dreni tutto il liquido. Lasciate riposare per un'ora circa.
- 4** Togliete quindi il tofu dal panno e mettetelo in un contenitore coperto di acqua fredda e riponetelo in frigorifero. Si conserva per una settimana in frigorifero, cambiando l'acqua tutti i giorni.
- 5** In alternativa potete metterlo sottovuoto al naturale o aggiungendo spezie come curcuma, peperoncino, o erbe aromatiche, in questo modo si conserverà per 15 giorni. In freezer dura invece fino a 3 mesi.



Il nigari si trova nei negozi di alimenti naturali e biologici o si acquista su siti web specializzati.

SECONDI

Altri



Tempo totale : 55 min

 4/6 persone

 10 min

 5 min

 Zz

 40 min

 Pastry





TORTA DI ZUCCA, FORMAGGIO COMTÉ E BACON

200 g di polpa di zucca
80 g di pancetta affumicata
70 g di formaggio comté grattugiato
3 uova
60 g di burro
100 g di farina
½ bustina di lievito chimico (11g)

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare la polpa di zucca a dadini. Versare la zucca, la pancetta e il formaggio Comté nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 11 per 30 secondi. Con una spatola, portare gli ingredienti verso il centro del recipiente.
- 2** Aggiungere le uova, il burro, la farina e il lievito. Avviare il programma di impasto P3.
- 3** Foderare una tortiera di 22/24 cm di diametro con della carta da forno. Versare l'impasto nella tortiera e cuocere per circa 45 minuti.



Sostituire il formaggio Comté con del formaggio di capra e la zucca con la zucchina.



Tempo totale : 25 min

2 persone 5 min

20 min

Steam

DE MARZETTI

ASPARAGI ALLA FIAMMINGA

300 g di asparagi bianchi
2 uova
60 g di burro ammorbidito
10 ciuffi di prezzemolo a foglia piatta
 Sale e pepe
0.7 L di acqua

- 1 Sbucciare gli asparagi e tagliarli a metà.
- 2 Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Inserire gli asparagi e le uova nel cestello a vapore e avviare il programma di cottura al vapore per 20 minuti.
- 3 Al termine della cottura, disporre gli asparagi su 2 piatti. Rimuovere il guscio delle uova.
- 4 Lavare il recipiente dell'apparecchio e versare le uova sode, il burro fuso e il prezzemolo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Condire con sale e pepe e mescolare a velocità 12 per 10 secondi. Distribuire questa miscela sopra gli asparagi e consumare immediatamente.



Gli asparagi verdi sono più facili da sbucciare rispetto agli asparagi bianchi.



Tempo totale : 40 min

 4 persone	 5 min	
 21 min	 Zzz	 14 min
 Steam		
		

BROCCOLI GRATINATI CON IL PECORINO

500 g di broccoli
700 ml di acqua
 Sale
50 g di pecorino
50 g di pangrattato
20 ml di olio extravergine d'oliva

- **1** 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.
- **2** 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.
- **3** Con la spatola riportare il trito sul fondo. Unire il pangrattato e mescolare per 10 secondi con velocità 4.
- **4** Spolverizzare i broccoli con il misto grattugiato. Irrorare con l'olio e gratinare in forno per 15 minuti a 200°C.



Tempo totale : 35 min

4 persone 10 min

25 min

Slow cook

CAPONATA

- 1 melanzana
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 2 patate
- 1 zucchini
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- Basilico
- Olio extravergine
- Sale e pepe

- 1 Sbucciare aglio e cipolla, tagliare quest'ultima in 6, porla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare per 20 secondi.
- 2 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio ed il basilico, lavare e tagliare i peperoni e le patate a quadrotti di 2 cm di lato, porli nel contenitore ed azionare il programma di cottura lenta P1.
- 3 Unire zucchini e melanzana tagliate anch'esse come le altre verdure, porre nel contenitore, unire la passata di pomodoro, condire a piacere con sale e pepe. Cuocere con programma di cottura lenta P3.



Se preferite un gusto più deciso aggiungere a fine cottura un cucchiaino di aceto di mele.



Tempo totale : 1 ora

4 persone 15 min

45 min

Steam

CARCIOFI AL VAPORE

4 carciofi
1 limone
1 spicchio di aglio
 Qualche foglia di menta
50 ml di olio
 Sale
700 ml di acqua

- 1** Pulire bene i carciofi, tenendo solo la parte più tenera. Metterli a bagno in acqua acidula (con l'aggiunta di limone). Riempire il centro di ogni carciofo con un quarto di spicchio d'aglio, aprendolo bene per facilitarne l'inserimento. Aggiungervi le foglie di menta sciacquate e adagiarli nel cestello vapore irrorandoli con metà dell'olio. Regolare di sale.
- 2** Nel recipiente versare l'acqua e posizionarvi sopra il cestello vapore. Cuocere col programma steam per 45 minuti. Condire i carciofi con il rimanente olio.



Tempo totale : 25 min

4 persone 5 min

20 min

Steam

DE MARZETTI

CARCIOFI CON CAPPERI E OLIVE

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

- 1** 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.
- 2** 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.



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



Tempo totale : 45 min

6 persone 5 min

40 min

Slow cook

CAVIALE DI MELANZANE

600 g di melanzane
3 spicchi d'aglio
15 cl di olio d'oliva
 Succo di un limone
1 cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di paprika
 Sale e pepe
10 cl di acqua

- 1** Tagliare le melanzane a pezzetti e metterle da parte. Sbucciare l'aglio e versarlo nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Mescolare a velocità 11 per 20 secondi.
- 2** Aggiungere l'olio e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 3 minuti.
- 3** Al termine della cottura, aggiungere le melanzane, il succo di limone, 10 cl di acqua, il cumino e la paprika. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 35 minuti.
- 4** Al termine del programma, portare la miscela verso il centro del recipiente con una spatola e mescolare a velocità 6 per 2 minuti. Servire freddo.



Questa miscela si conserva in frigorifero ricoperta di un sottile strato di olio d'oliva.



Tempo totale : 45 min




4 persone 15 min





21 min 9 min






CAVOLINI DI BRUXELLES IMPANATI

30 g di nocciole sguciate
40 g di parmigiano
 Sale e pepe
370 g di cavolini di Bruxelles
700 ml di acqua

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



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.



Tempo totale : 48 min

4 persone 5 min

43 min

Slow cook

CHILI CLASSICO

500 g di manzo macinato
2 spicchi d'aglio
1 peperone rosse
1 piccolo chili rosso
5 cl di olio d'oliva
1 cucchiaino di cumino macinato
2 cipolle
600 g i polpa di pomodoro
20 g i concentrato di pomodoro
500 g di fagioli rossi in scatola
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare l'aglio, tagliare il peperone a metà e rimuovere i semi e la parte bianca. Versare il pepe, l'aglio e il chili intero nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Tritare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio e il cumino e avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 8 minuti.
- 3** Sbucciare le cipolle e affettarle. Dopo 8 minuti, aggiungere la polpa di pomodoro, le cipolle, il manzo macinato, il concentrato di pomodoro, i fagioli e condire con il sale. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 35 minuti. Al termine della cottura, consumare immediatamente.



Se si desidera un sugo più liquido, aggiungere 20 cl di brodo durante la cottura.



Tempo totale : 40 min

4 persone 7 min

33 min

MANUEL

CRAUTI

2 cipolle
20 ml di olio extravergine d'oliva
500 g di cavolo cappuccio
3 cucchiai di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di zucchero
50 ml di acqua
 Sale

- 1** Inserire nel recipiente le cipolle sbucciate e tritare, con la lama ultrablade, per 10 secondi con velocità 8.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Unire l'olio e far soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 2.
- 3** Aggiungere il cavolo lavato e tagliato a striscioline. Far rosolare per 5 minuti a 100°C con velocità 1.
- 4** Versare l'aceto e sfumare per 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 5** Unire lo zucchero, l'acqua, il sale e cuocere per 25 minuti a 100°C con velocità 3. Impiattare e servire.



Tempo totale : 40 min

 6 persone	 10 min
 3 min	 Zzz 27 min
 Pastry	
	

FARINATA

450 ml di acqua
10 g di sale
150 g di farina di ceci
80 ml di olio extravergine d'oliva

- **1** Versare nel recipiente, con la lama per impastare, l'acqua, il sale e mescolare per 10 secondi con velocità 4.
- **2** Avviare il programma pastry P1 e, mentre la lama gira, versare a pioggia, dal foro del coperchio, la farina di ceci.
- **3** Scaldare l'olio in una teglia antiaderente del diametro di 32 centimetri, versarvi la farinata. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 220°C. Si può servire calda o a temperatura ambiente.



Tempo totale : 1 ora

4 persone 10 min

40 min 10 min

Steam

FINOCCHI AL PROSCIUTTO

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

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.



Tempo totale : 5 min

4/6 persone 5 min

Icone: forchetta e piatto, coltello e tagliando, pentola, zzz, orologio, forno, tostapane.

Icona: MODO MANUFATTO

Icona: olio d'oliva

HUMMUS

- 1 scatola di ceci (peso netto 550g)
- 2 spicchi d'aglio
- Succo di un limone
- 10 cl di olio di oliva
- 1 punta di coltello di cumino macinato
- 1 cucchiaino di tahina (facoltativa)
- Sale

- 1 Scolare i ceci. Sbucciare gli spicchi d'aglio.
- 2 Versare i ceci, l'aglio, il succo di limone, l'olio d'oliva, il cumino e la tahina nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Condire con il sale e mescolare a velocità 12 per 3 minuti.
- 3 Servire freddo.



Aggiungere un filo di olio d'oliva prima di servire. Sostituire il cumino con la paprika. La tahina è purè di sesamo; può essere acquistato nei negozi di alimenti biologici.



Tempo totale : 55 min

4/6 persone 10 min

45 min

Slow cook

LENTICCHIE AL CURRY

250 g di lenticchie
80 g di cipolla rossa
2 spicchi d'aglio
10 cl di olio d'oliva
1 cucchiaino di curry in polvere
1 cucchiaino di zenzero macinato
1 cucchiaino di coriandolo macinato
25 cl di latte di cocco
 Sale e pepe
0,7 L di acqua

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Schiacciare gli spicchi d'aglio usando la lama di un coltello. Versarli nel recipiente dell'apparecchio insieme all'olio d'oliva e alle spezie. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 4 minuti.
- 3** Aggiungere le lenticchie, 0,7 L d'acqua e il latte di cocco. Condire con sale e pepe e avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 40 minuti.
- 4** Servire caldo o freddo.



Questo curry, chiamato «dahl» in India, assomiglia a un purè. È delizioso servito con riso e guarnito con coriandolo fresco.



Tempo totale : 35 min

 2 persone
  8 min

 27 min
 







MELANZANE AL FUNGHETTO

½ cipolla
40 ml di olio extravergine d'oliva
500 g di melanzane
200 g di passata di pomodoro
 Sale
30 g di capperi

- 1** Nel recipiente, con la lama ultrablade, tritare la cipolla per 10 secondi con velocità turbo.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare e, aggiunto l'olio, far soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3** 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.
- 4** Al termine aggiungere i capperi e mescolare per 15 secondi con velocità 3.



Tempo totale : 35 min

6 persone 5 min

30 min

Steam

MISTO DI VERDURE

300 g di patate
300 g di carote
0,7 L di acqua
300 g di piselli
22,5 g di burro
3 steli di dragoncello
 Sale

- 1 Sbucciare le patate e le carote e tagliarle a dadini.
- 2 Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot. Disporre tutte le verdure nel cestello vapore. Inserire il cestello vapore nel robot e avviare il programma Vapore per 30 minuti.
- 3 Servire immediatamente con una noce di burro, dragoncello e un po' di sale.



È possibile usare piselli surgelati. Sostituire il burro con una vinaigrette di salsa di soia: 4 cl di olio d'oliva, 1 cucchiaino di salsa di soia, 2 ciuffetti di dragoncello. In tal caso, non aggiungere il sale.



Tempo totale : 59 min

6 persone 10 min

49 min

MADE MANUFACTURE

PATATAS BRAVAS

525 g di patate
0,7 L di acqua
13,5 cl di olio
3,5 spicchi d'aglio
600 g di pomodori pelati in scatola
6 cucchiaini di paprica dolce
18 gocce di Tabasco®
3 cucchiaini di aceto
1,5 cucchiaini di zucchero
 Sale

- 1** Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e disporle nel cestello vapore. Versare 0,7 L di acqua nel recipiente del robot e inserire il cestello vapore nel robot. Avviare il programma Vapore per 25 minuti.
- 2** Gettare l'acqua. Al termine della cottura, gettare l'acqua nel recipiente. Fare saltare le patate in una padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva.
- 3** Sbucciare gli spicchi d'aglio, quindi tagliarli grossolanamente. Versarli nel robot dotato di lama tritatutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 10 secondi. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma Cottura lenta P1 a 130°C per 3 minuti.
- 4** Aggiungere i pomodori, la paprica, il Tabasco®, l'aceto e lo zucchero, salare, quindi avviare il programma Cottura lenta P2 a 95°C per 20 minuti con il tappo.
- 5** Ricoprire le patate con la salsa e servire.



Tempo totale : 1 ora

 4 persone	 10 min
 33 min	 17 min
	
	

PATATE DUCHESSA

500 g di patate piccole

Sale

Acqua

2 tuorli

50 g di burro

50 g di parmigiano
grattugiato

Noce moscata

- 1** Lavare le patate e versarle nel recipiente dell'apparecchio senza accessori. Aggiungere una presa di sale e coprire con l'acqua fino al massimo. Cuocere per 30 minuti a 100°C.
- 2** Gettare l'acqua e riavviare per 2 minuti a 100°C.
- 3** Sbucciare le patate e inserirle, ancora calde, nel recipiente con l'accessorio sbattitore. Mescolare per 30 secondi con velocità 6.
- 4** Aggiungere i tuorli, il burro, il parmigiano, la noce moscata e amalgamare per 30 secondi con velocità 6.
- 5** Trasferire il preparato in una tasca da pasticcere dotata di bocchetta di medie dimensioni a stella. Foderare una teglia con carta forno e spremervi sopra dei piccoli ciuffetti di composto del diametro di 5 centimetri. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 200°C. Se necessario salare. Sfornare e servire le patate duchessa ben calde.



Tempo totale : 42 min

4 persone 5 min

37 min

MANUEL

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

- 1** 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.
- 2** Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare, aggiungere l'olio e soffriggere per 2 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3** 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.



Tempo totale : 25 min

4 persone 7 min

18 min

DE MANUEL

PISELLI CON PANCETTA

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

- 1 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.
- 2 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere l'olio, la pancetta e insaporire per 3 minuti a 130°C con velocità 2.
- 3 Unire i piselli e l'acqua, aggiustare di sale e pepe. Cuocere per 15 minuti a 100°C con velocità 1.



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



Tempo totale : 50 min

6 persone 2 min

48 min

DE MARQUEL

POLENTA

1,4 L di acqua
 Sale
350 g di farina gialla per polenta (non precotta)

- **1** Versare l'acqua nel recipiente, con inserito l'accessorio sbattitore, e salarla. Portare a ebollizione per 8 minuti a 100°C con velocità 2.
- **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.



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.



Tempo totale : 35 min



 4 persone 5 min




 30 min



 Steam




PURÈ DI ARANCE E CAROTE

800 g di carote
5 cl di succo d'arancia
15 g di burro
 Sale e pepe
0,7 L di acqua

- 1 Sbucciare e affettare le carote. Inserirle nel cestello a vapore, versare 0,7 L di acqua nel recipiente dell'apparecchio e avviare il programma di cottura a vapore per 30 minuti.
- 2 Al termine della cottura, gettare l'acqua del recipiente. Versare le carote nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade, aggiungere il succo di arancia, il burro, regolare di sale e pepe e mescolare a velocità 12 per 3 minuti.



Se il purè si raffredda, riscaldarlo per 5 minuti a velocità 7 a 85°C. Sostituire il succo d'arancia e il burro con della panna liquida.



Tempo totale : 45 min



 4 persone 15 min




 30 min



 Steam




PURÈ DI PATATE

800 g di patate
15 cl di latte parzialmente scremato
50 g di burro
 Sale
 Noce moscata
0.7 L di acqua

- 1 Sbucciare le patate e tagliarle a dadi di 2 cm.
- 2 Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio e inserire le patate nel cestello a vapore. Avviare il programma steam per 30 minuti.
- 3 Quando le patate sono cotte, gettare l'acqua nel recipiente e montare l'accessorio frusta. Aggiungere le patate e mescolare a velocità 6 per 30 secondi.
- 4 Aggiungere il latte, il burro e la noce moscata e un po' di sale e mescolare a velocità 6 per 30 secondi. Servire immediatamente.



Aggiungere del formaggio al purè. Il purè può essere riscaldato a velocità 3 a 80°C per 5 minuti.



Tempo totale : 54 min

4 persone 15 min

39 min

Slow cook

DE MARZETTI

RATATOUILLE

100 g di cipolle
70 g di peperoni rossi
1 spicchio d'aglio
3 cl di olio d'oliva
150 g di zucchine
150 g di melanzane
200 g di pomodori
13 cl di brodo di verdure
 Sale e pepe

- 1 Sbucciare le cipolle e tagliarle grossolanamente. Lavare il peperone, rimuovere i semi e tagliarlo a pezzetti. Versare le cipolle e il peperone nel robot dotato di lama tritatutto ultrablade e miscelare a velocità 11 per 15 secondi.
- 2 Sostituire la lama tritatutto ultrablade con il miscelatore. Schiacciare gli spicchi d'aglio usando la lama di un coltello e versarli nel robot con l'olio d'oliva. Avviare il programma Cottura lenta P1 a 130°C per 8 minuti senza il tappo.
- 3 Tagliare le zucchine, la melanzana e i pomodori a pezzetti. Al termine del programma, aggiungere il brodo e le verdure. Salare e pepare, quindi avviare il programma Cottura lenta P2 a 95 °C per 30 minuti.
- 4 Servire calda o fredda.



Variare la quantità di verdura in base ai propri gusti.



Tempo totale : 30 min

4 persone 8 min

22 min

Steam

DE MARZETTI

SPINACI CON FORMAGGIO FUSO

500 g di spinaci
700 ml di acqua
50 g di burro
100 g di formaggio filante
 Sale

- 1 Lavare gli spinaci e tagliarli grossolanamente. Inserirli nel cestello vapore. Versare l'acqua nel recipiente, posizionare il cestello vapore e avviare il programma steam per 15 minuti.
- 2 Scolare gli spinaci, e gettare via l'acqua. Versare nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, il burro e far soffriggere per 3 minuti a 100°C con velocità 3.
- 3 Aggiungere gli spinaci, aggiustare di sale e mescolare per 2 minuti a 100°C con velocità 3.
- 4 Tagliare il formaggio a fette sottili e stenderlo sulla superficie della spinaci. Avviare l'apparecchio senza accessori per 2 minuti a 100°C in modo che il formaggio si scioglia bene. Servire subito.



Tempo totale : 55 min

4/6 persone 10 min

45 min

DE MANUEL

STUFATO DI TUBERI

100g di cipolla rossa
1 spicchio d'aglio
10 cl di olio d'oliva
1 cucchiaino di paprika
250 g di zucca
250 g di radice di pastinaca
300 g di carote
20 cl di brodo di pollo
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Versarla nell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 10 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Schiacciare gli spicchi d'aglio usando la lama di un coltello e versarli nel recipiente dell'apparecchio con l'olio d'oliva e la paprika. Avviare il programma di cottura lenta P1 a 130°C per 4 minuti.
- 3** Sbucciare la zucca, la pastinaca e le carote e tagliarle a pezzi. Al termine dei 4 minuti, aggiungere il brodo e le verdure. Condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 40 minuti. Servire caldo.



Patate, patate dolci, topinambur...
 la scelta è ampia! Non esitare a
 variare le verdure.



Tempo totale : 25 min

2 persone 10 min

15 min

Steam

TAGLIATELLE DI VERDURE

200 g di carote
100 g di radice di pastinaca
50 g di prosciutto affumicato
20 g di parmigiano grattugiato
5 cl di panna liquida
 Pepe
0,7 L di acqua

- 1 Sbucciare la pastinaca e le carote e tagliarle a strisciole con uno sbucciatore.
- 2 Versare 0,7 L d'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Versare le verdure nel cestello a vapore e inserire il cestello nell'apparecchio. Avviare il programma di cottura a vapore per 15 minuti.
- 3 Tagliare il prosciutto a bastoncini. Versare il prosciutto, il parmigiano e la panna in un recipiente, condire con il pepe e mescolare accuratamente.
- 4 Al termine della cottura, trasferire le tagliatelle di verdure in un recipiente e mescolare. Servire immediatamente.



Le rape sono verdure invernali; in estate, sostituirle con le zucchine e sostituire la salsa con il pesto.



Tempo totale : 1 ora

4/6 persone 15 min

45 min

Slow cook

TAJINE DI VERDURE

80 g di cipolla rossa
100 g di peperoni rossi
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero
1 cucchiaino di cumino
250 g di zucchine
250 g di finocchi
300 g di pomodori
20 cl di brodo vegetale
½ mazzetto di coriandolo
 Sale e pepe

- 1** Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Lavare i peperoni, e tagliarli a pezzetti. Versare la cipolla e il peperone nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade e mescolare a velocità 11 per 15 secondi.
- 2** Sostituire la lama ultrablade con l'accessorio per mescolare. Schiacciare gli spicchi d'aglio usando la lama di un coltello. Versarli nel recipiente dell'apparecchio e avviare il programma a cottura lenta P1 a 130°C per 4 minuti.
- 3** Tagliare a pezzetti le zucchine, i finocchi e i pomodori. Aggiungere il brodo, le spezie e le verdure nel recipiente dell'apparecchio e condire con sale e pepe. Avviare il programma di cottura lenta P2 a 95°C per 40 minuti. Servire caldo o freddo, ricoperto di coriandolo affettato.



Sostituire il finocchio e le zucchine con pastinaca, carote e zucca.



Tempo totale : 20 min

4/6 persone 5 min

15 min

Slow cook

VELLUTATA DI SPINACI

800 g di spinaci freschi
½ dado di brodo vegetale
15 cl di panna liquida
 Noce moscata
 Sale

- 1** Lavare gli spinaci e tagliarli a striscioline. Versarli nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio per mescolare e premerli verso il basso se necessario. Aggiungere il dado di brodo di pollo mescolandolo alla panna. Cospargere con un po' di noce moscata e aggiungere il sale.
- 2** Avviare il programma di cottura lenta P2 a 90°C per 15 minuti. Dopo 5 minuti di cottura, aprire il coperchio e portare la miscela verso il centro del recipiente. Dopo 10 minuti di cottura, ripetere questo passaggio.
- 3** Servire caldo.



Variare le verdure, usando ad esempio finocchio o verza.



Tempo totale : 22 min

4 persone 5 min

17 min

MANUEL

WOK DI VERDURE

150 g di cipolle tritate
150 g di peperoni verdi
150 g di zucchine a cubetti
150 g broccoli
2 cucchiaini di olio di sesamo
3 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di aglio tritato
 Sale e pepe

- 1** Tagliare i peperoni verdi a cubetti, quindi fare riscaldare il recipiente Companion dotato di accessorio fondo XL a 150°C per 3 minuti.
- 2** Aggiungere l'olio di sesamo, i 3 cucchiaini di olio vegetale e l'aglio tritato. Fare rosolare il tutto a 150°C per 30 secondi. Mescolare. Aggiungere quindi la cipolla, i peperoni e il sale, avviare la rosolatura a 150°C per 5 minuti e mescolare di tanto in tanto.
- 3** Al termine del programma, aggiungere i broccoli, le zucchine e l'olio rimanente e riavviare la cottura a 150°C per 8 minuti e 30 secondi mescolando regolarmente.



Tempo totale : 20 min

4/ persone 5 min

15 min

100% MANUFATTURA ITALIANA

ZUCCHINE TRIFOLATE

500 g di zucchini
½ cipolla
1 spicchio di aglio
40 ml di olio extravergine d'oliva
 Sale
 Qualche foglia di menta

- 1** Lavare le zucchini, spuntarle e tagliarle a pezzetti.
- 2** Nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, inserire la cipolla e l'aglio sbucciati e tagliati a rondelle sottili. Soffriggere con l'olio per 3 minuti a 100°C con velocità 1.
- 3** Aggiungere le zucchini e cuocere per 12 minuti a 100°C con velocità 4. Aggiustare di sale e servire decorando con le foglie di menta sciacquata.



Tempo totale: 35 min

4 persone 15 min

9 min 11 min

DE MANDORLE

AMARETTI

3 albumi d'uovo
150 g di zucchero
250 g di mandorle tritate
2 gocce di estratto i
 mandorla amara
 Zucchero a velo

- 1** Preriscaldare il forno a 160°C.
- 2** Versare gli albumi nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Mescolare a velocità 7 per 6 minuti senza il tappo.
- 3** Aggiungere lo zucchero e mescolare per 2 minuti a velocità 6.
- 4** Raschiare le pareti del recipiente, aggiungere le mandorle tritate e l'estratto di mandorle amare e mescolare a velocità 6 per 20 secondi.
- 5** Rivestire una teglia con della carta da forno. Con un cucchiaino, versare piccole montagnette di impasto sul vassoio.
- 6** Cuocere per 20 minuti. Cospargere di zucchero a velo prima di servire.



Aggiungere 1 cucchiaino di amaretto o limoncello all'impasto o sostituire le mandorle tritate con nocchie tritate.



Tempo totale: 50 min

15 porzioni 5 min

3 min 30 min 12 min

DE MANUEL

BISCOTTI AL CACAO SENZA GLUTINE

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

- 1 Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, la farina e la fecola. Mescolare per 10 secondi con velocità 8.
- 2 Unire lo zucchero e avviare l'apparecchio per 20 secondi con velocità 5.
- 3 Aggiungere il burro freddo, l'uovo e amalgamare per 1 minuto con velocità 6.
- 4 Mettere il cacao e impastare per 1 minuto con velocità 8. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.
- 5 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.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 15 min

2 min 13 min

MADE MANUALLY

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

350 g di farina
180 g di zucchero di canna
250 g di burro semi-salato ammorbidito
2 cucchiaini di lievito chimico
2 uova
200 g di gocce di cioccolato fondente

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2** Versare la farina, lo zucchero, il burro, il lievito, le uova e le gocce di cioccolato nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare l'apparecchio a velocità 8 per 2 minuti. Intanto, rivestire una teglia con della carta da forno.
- 3** Con un cucchiaio, disporre piccole montagnette di miscela sulla teglia, distanziandole uniformemente. Cuocere per 15 minuti. Al termine della cottura, i biscotti devono essere dorati e morbidi. Si indurranno raffreddandosi.



Usare cioccolato bianco o al latte o aggiungere frutta secca come nocchie o banane essiccate.



Tempo totale: 50 min

15 persone 2 min

34 min 14 min

Pastry

BISCOTTI CON LA MARMELLATA DI FRAGOLE

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

- 1 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.
- 2 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 robot per 30 minuti a 105°C con velocità 5.
- 3 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.



Tempo totale: 1 ora 20 min

4/6 persone 10 min

1 min 60 min 9 min

DE MANUEL

BISCOTTI DI NATALE

300 g di farina
100 g di zucchero
100 g di mandorle
1 bustina di lievito
1 bustina di zucchero alla vaniglia
150 g di burro
2 uova
1 presa di noce moscata
1 presa di cannella macinata
1 presa di zenzero macinato
1 pizzico di sale
 Zucchero a velo

- 1** Versare la farina, le mandorle tritate, lo zucchero, il burro a cubetti, il lievito, lo zucchero vanigliato e le spezie nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 8 per 1 minuto. Lavorare l'impasto per formare una palla, quindi avvolgerla con della pellicola trasparente. Lasciare in frigorifero per 1 ora. Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2** Rivestire una teglia con della carta da forno. Stendere l'impasto usando un mattarello, quindi tagliare dei dischi con uno stampo o un bicchiere. Disporre i biscotti sulla teglia.
- 3** Cuocere per 10 minuti. Al termine della cottura, i biscotti devono essere morbidi, poiché si indurranno raffreddandosi. Cospargere di zucchero a velo e servire.



I biscotti si conservano per diversi giorni in un recipiente ermetico.



Tempo totale: 1 ora 20 min

4/6 persone 10 min

4 min 60 min 6 min

DE MARQUEL

BISCOTTI SENZA GLUTINE

200 g di farina di riso
120 g di zucchero di canna
125 g di burro semi-salato ammorbidito
3 tuorli d'uovo
 Scorza di un'arancia
 Zucchero a velo

- 1** Versare la farina di riso, lo zucchero, il burro a dadini, i tuorli d'uovo e la scorza d'arancia nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 8 per 3 minuti. Con una spatola, portare la miscela verso il centro e mescolare per qualche altro secondo.
- 2** Lavorare l'impasto per formare una palla, quindi avvolgerla con della pellicola trasparente. Lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora.
- 3** Preriscaldare il forno a 180°C.
- 4** Rivestire una teglia con della carta da forno. Stendere l'impasto usando una mattarello, quindi tagliare dei dischi con una formina o un bicchiere. Disporre i biscotti sulla teglia.
- 5** Cuocere per 10 minuti. Al termine della cottura, i biscotti devono essere morbidi, poiché si indurranno raffreddandosi. Cospargere di zucchero a velo e servire.



Tempo totale: 30 min

 25 persone	 16 min	
 6 min		 8 min
 Pastry		
		

BISCOTTI UVETTA E NOCI

100 g di uvetta
50 g di noci sgusciate
200 g di farina
130 g di burro
150 g di zucchero di canna
2 uova

- 1** con la lama ultrablade, le noci e tritare grossolanamente per 30 secondi con velocità 12.
- 2** Mettere da parte. Inserire la lama per impastare, la farina e mescolare per 2 minuti con velocità 8.
- 3** Unire il burro, lo zucchero, le uova e avviare il programma pastry P1.
- 4** Aggiungere il trito di noci precedentemente preparato, l'uvetta ben strizzata e amalgamare per 1 minuto con velocità 3.
- 5** Dosando con un cucchiaino distribuire l'impasto alla distanza di 3 centimetri su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 8 minuti a 180°C. Dovranno risultare dorati ai bordi. Trasferirli su una gratella e lasciarli raffreddare.



Tempo totale: 24 min

4/6 persone 10 min

14 min

Dessert

DE MARZETTI

BROWNIES DI CIOCCOLATO ALLE NOCI

- 200 g** di cioccolato fondente
- 200 g** di burro semi-salato
- 160 g** di zucchero
- 80 g** di farina
- 4** uova
- 1** cucchiaino di lievito chimico
- 100 g** di noci

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Versare il burro a cubetti e il cioccolato a pezzetti nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare a velocità 3 a 45°C per 10 minuti.
- 2** Raschiare le pareti del recipiente e aggiungere zucchero, farina, uova, lievito e noci. Avviare il programma di impasto P3. Rivestire una teglia quadrata con della carta da forno. Versare la miscela nella teglia e cuocere per 20-30 minuti circa.
- 3** Al termine della cottura, lasciare raffreddare e rimuovere dalla teglia.



Per variare il sapore di questo dolce, usare pistacchi, nocciole, mandorle o una miscela di frutta secca. Se si preferiscono pezzetti grossi di noci nei brownies, aggiungerle al termine del programma e mescolare rapidamente con una spatola.



Tempo totale: 3 ore 10 min

4 persone 3 min

7 min 180 min

Dessert

DE MARQUEL

BUDINO ALLE MANDORLE

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

- 1 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 per 7 minuti a 100°C con velocità 6.
- 2 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.



Si può accompagnare il budino con il caramello.



Tempo totale: 50 min

50 porzioni 10 min

26 min 14 min

Steam

CANESTRELLI

3 uova
150 g di farina
100 g di fecola di patate
1 bustina di vanillina
75 g di zucchero a velo
150 g di burro
 Scorza grattugiata di 1 limone
 Acqua

- 1 Mettere nel recipiente l'acqua e portarla a ebollizione per 7 minuti a 100°C con velocità 1.
- 2 Posizionare il cestello vapore con dentro le uova e farle cuocere col programma steam per 15 minuti. Quando saranno tiepide, sgusciarle, eliminare gli albumi rassodati e tenere da parte i tuorli.
- 3 Svuotare il recipiente e inserire la lama per impastare. Versarvi la farina, la fecola, la vanillina e 65 grammi di zucchero a velo ben setacciati. Unire il burro a cubetti ammorbidito e la scorza di limone. Aggiungere i tuorli precedentemente rassodati. Avviare il programma pastry P3.
- 4 Ottenuta una palla, ricoprirla con della pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora circa. Estrarre l'impasto dal frigo e stenderlo in una sfoglia alta 1 centimetro. Ricavare dei fiorellini con un taglia-biscotti forato al centro. Disporre i biscotti sopra della carta da forno e cuocerli nel forno per 15 minuti circa a 170°C. I biscotti dovranno cuocersi ma non scurirsi. Lasciare raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



I canestrelli sono dei biscotti tradizionali italiani tipici di molte regioni ma, soprattutto, del Piemonte e della Liguria.



Tempo totale: 40 min

30 porzioni 22 min

4 min 14 min

DE MANDORLE

CANTUCCI

500 g di farina
300 g di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
60 ml di olio extravergine d'oliva
3 uova
2 cucchiaini di sambuca
250 g di mandorle sgusciate
 Scorza grattugiata di 1 limone

- 1** Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, la farina, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone e mescolare per 2 minuti con velocità 5. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio l'olio. Aggiungere le uova e amalgamare per 1 minuto con velocità 7.
- 2** Unire la sambuca, le mandorle e mescolare per 30 secondi con velocità 3.
- 3** Dividere il composto ottenuto in quattro filoncini e trasferirli su una teglia foderata da carta da forno. Mettere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.
- 4** Togliere la teglia dal forno, tagliare i filoncini a fette di 1 centimetro circa. Rimetterle in forno per altri 10 minuti sempre a 180°C. Farli raffreddare prima di servire.



I cantucci sono dei biscotti tipici della Toscana che generalmente vengono serviti da inzuppare nel famoso Vin Santo, un vino liquoroso molto profumato.



Tempo totale: 40 min

10 persone 5 min

5 min 30 min

MADE MANUALLY

CHEESECAKE

125 g di burro
160 g di biscotti di avena
600 g di formaggio fresco (Philadelphia®)
130 g di zucchero
2 albumi d'uovo
5 cl di succo di limone

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Versare il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e avviare a velocità 5 a 80°C per 3 minuti.
- 2 Aggiungere i biscotti schiacciati e mescolare a velocità 11 per 30 secondi.
- 3 Ricoprire il fondo di una teglia (23 cm) con questo impasto. Pressarlo con il retro di un cucchiaio e lasciare che si raffreddi.
- 4 Risciacquare il recipiente dell'apparecchio e montare la lama per impastare/macinare. Versare il formaggio fresco, lo zucchero, gli albumi leggermente sbattuti e il succo di limone. Mescolare a velocità 12 per 45-60 secondi. Versare l'impasto nella teglia.
- 5 Cuocere per 30-35 minuti; la crema deve essersi solidificata. Servire fredda.



Sostituire il succo di limone con la vaniglia e servire con lamponi freschi.



Tempo totale: 15 min

2/4 persone 5 min

10 min

Dessert

DE MANUEL

CIOCCOLATA CALDA

600 g di latte
120 g di zucchero
4 cucchiai di cacao amaro
½ stecca di vaniglia
1 cucchiaino di amido di mais
 Un pizzico di sale

- 1 Posizionare nel recipiente l'accessorio frusta e tutti gli ingredienti escluso il latte. Azionare manualmente a velocità 4 per 20 secondi.
- 2 Unire il latte ed avviare el robot a velocità 4 per 10 minuti a 90°C.



Sostituire il latte con del latte vegetale (di riso o di mandorle) e aggiungere spezie come cannella o una presa di pepe.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 10 min

20 min 20 min

MANUEL

COMPOSTA DI MELE E CANNELLA

1 kg di mele
80 g di zucchero di canna
10 cl di succo di limone
1 cucchiaino di cannella

- 1 Sbucciare le mele e tagliarle in quarti.
- 2 Versarle nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere lo zucchero di canna, il succo di limone e la cannella. Avviare la cottura a velocità 3 a 100°C per 20 minuti.
- 3 Al termine della cottura, mescolare a velocità 10 per 40 secondi.



Sostituire la cannella con la vaniglia.
 Per una consistenza più liquida,
 mescolare per altri 20 secondi.
 Sostituire metà delle mele con pere.



Tempo totale: 15 min

4 persone 6 min

9 min

DE MANUEL

CREMA AL MASCARPONE

3 uova
50 g di zucchero
250 g di mascarpone

- 1** Separare i tuorli dagli albumi, inserire questi ultimi nel recipiente, con l'accessorio sbattitore, e montare per 5 minuti con velocità 7. Mettere da parte.
- 2** Versare i tuorli, lo zucchero e sbattere per 4 minuti con velocità 4.
- 3** Aggiungere il mascarpone e mescolare per 2 minuti con velocità 6. Unire gli albumi montati e amalgamare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Servire in ciotoline.



Tempo totale: 15 min

6 persone 6 min

9 min

Pastry

CREMA CHANTILLY

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

- 1 Nel recipiente con l'accessorio sbattitore versare la panna e montarla per 4 minuti con velocità 7. Togliere e mettere da parte in frigorifero.
- 2 Pulire il recipiente e l'accessorio e, inseriti lo zucchero e i tuorli, montarli per 4 minuti con velocità 4.
- 3 Aggiungere la farina, la vanillina e amalgamare per 1 minuto con velocità 3. Versare il latte e cuocere per 15 minuti a velocità 6 a 90°C. Versare la crema in una ciotola e lasciare raffreddare coprendola con della pellicola trasparente.
- 4 Quando è ben fredda amalgamare la panna montata, rimestando dal basso verso l'alto, fino al completo assorbimento.



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.



Tempo totale: 15 min

4/6 persone 15 min

CREMA DI NOCCIOLE

100 g di margarina
80 g di cioccolato fondente
120 g di cioccolato al latte
20 cl di latte condensato
 zuccherato
60 g di nocciole spellate e
 tostate

- 1 Posizionare la lama per impastare nel contenitore, porvi le nocciole e far girare 2 minuti.
- 2 Unire il cioccolato spezzettato e metà della margarina, far girare a velocità 7 per 10 minuti, temperatura di 50°C.
- 3 Unire il resto della margarina e far girare a velocità 6 per 4 minuti.
- 4 Aggiungere il latte condensato e il purè di nocciole e mescolare a velocità 7 per 30 secondi.
- 5 Versare la miscela in un vasetto e conservare in frigorifero.



Sostituire le nocciole con le mandorle.



Tempo totale: 17 min

 4/6 persone	 5 min
 12 min	 25 min
 Dessert	
	

CREMA INGLESE

6 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
50 cl di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- **1** Versare i tuorli e lo zucchero nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Mescolare a velocità 4 per 1 minuto. Dopo 30 secondi, aggiungere l'estratto di vaniglia e il latte attraverso l'apertura nel coperchio.
- **2** Avviare il programma a velocità 4 a 85°C per 12 minuti.
- **3** Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire.



Tempo totale: 20 min

4 persone 5 min

15 min

Dessert

CREMA PASTICCERA SENZA GLUTINE

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

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



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.



Tempo totale: 2 ore 30 min

 **6 persone**
 **10 min**

 **20 min**
 **120 min**
 **6 min**

Pastry




CRÈME CARMEL

- 3** uova
- 400 ml** di latte
- 120 g** di salsa al caramello
- 20 g** di zucchero
- 1** bustina di zucchero vanigliato
- 1** cucchiaino di aroma di vaniglia
- Acqua

- 1** Nel recipiente del robot munito dello sbattitore, mettete le uova, gli zuccheri, la vaniglia e 75 g di crema al caramello. Frullate 1 min alla velocità 7.
- 2** Aggiungete il latte e frullate per altri 30 sec alla velocità 7. Togliete la schiuma in superficie servendovi di un cucchiaino grande. Riempite 6 terrine con il composto e ricoprite con della pellicola per alimenti.
- 3** Sciacquate il recipiente, poi versate 0,7 l d'acqua fredda nel recipiente senza accessori. Chiudete il coperchio e collocate il cestello vapore esterno con le 6 terrine. Fate cuocere su P2 steam per 20 min

Al termine della cottura, programmate il robot per 10 min senza riscaldare per terminare la cottura delle creme.

- 4** In seguito togliete le creme dal cestello e lasciatele riposare per 1 ora a temperatura ambiente, poi mettetele in frigo per altre 2 ore almeno prima di gustarle. Potete servire le creme nelle terrine, oppure trasferirle facilmente su un piatto. Ricoprite con la salsa al caramello restante.



Questa ricetta richiede la vaporiera esterna.



Tempo totale: 15 min

4/6 persone 5 min

5 min 5 min

DE MANUEL

CRÊPES

100 g di burro
75 cl di latte parzialmente scremato
4 uova
50 g di zucchero
375 g di farina
1 cucchiaino di acqua ai fiori d'arancia

- 1** Versare il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e avviare a velocità 5 a 80°C per 3 minuti.
- 2** Aggiungere il latte, le uova e lo zucchero e mescolare a velocità 10.
- 3** Aggiungere gradualmente la farina. Dopo averla incorporata, aggiungere l'acqua ai fiori d'arancio e lasciare in funzione per altri 2 minuti.
- 4** Scaldare una padella antiaderente a fuoco alto e ungerla con poco burro. Quando è calda, versare un mestolo di impasto. Dopo qualche minuto, rivoltare la crêpe e farla cuocere per altri 1-2 minuti. Trasferirla su un piatto e ripetere l'operazione fino a esaurire la pastella.



Sostituire il latte con del latte vegetale (latte di riso o di mandorla).



Tempo totale: 3 ore 10 min



4 persone



10 min



6 min



150 min



24 min



CROSTATA AL CIOCCOLATO

1 pasta frolla

250 g di cioccolato fondente

20 cl di panna liquida, molto fredda

- 1 Preriscaldare il forno a 210°C. Stendere la pasta, disporla su una tortiera di 22/24 cm di diametro e coprire con un foglio di carta da forno. Cuocere per 15 minuti. Rimuovere la carta da forno; cuocere per altri 10 minuti, quindi lasciare che la pasta si raffreddi (30 minuti circa).
- 2 Versare la panna liquida nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e riscaldare a 70°C a velocità 4 per 5 minuti. Dopo 2 minuti e 30 secondi, aggiungere il cioccolato a pezzetti.
- 3 Al termine del programma, mescolare a velocità 5 per 30 secondi. Versare la miscela sulla pasta e raffreddare per 2 ore.



Guarnire la crostata con arance sciroppate o ciliegie fresche prima di servire.



Tempo totale: 45 min

 8 persone	 10 min	
 4 min		 31 min
 <u>Pastry</u>		
		

CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE

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

- 1 Mettere nel recipiente, con inserita la lama per impastare, la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma pastry P3.
- 2 Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla, tenendone da parte un po' per le decorazioni. Mettere l'impasto in una tortiera imburata di 27 centimetri di diametro e bucherellare il fondo. Inserire in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C.
- 3 Tirare fuori, versare la marmellata sulla base della pasta e ricoprirla con strisce dell'impasto rimasto. Rimettere la torta in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.



Tempo totale: 1 ora

8 persone 30 min

9 min 21 min

Pastry

CROSTATA DI PERE

210 g di farina
130 g di zucchero
140 g di burro
2 uova
1 cucchiaino di lievito per dolci
50 ml di latte
20 g di mandorle grattugiate
2 pere
 zucchero a velo

- 1 Mettere nel recipiente, con inserita la lama per impastare, 140 grammi di farina, 50 grammi di zucchero, 60 grammi di burro freddo, un uovo e avviare il programma pastry P3.
- 2 Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla con il mattarello quindi trasferirla in uno stampo per dolci e bucherellarne il fondo.
- 3 Mettere nel recipiente, sempre con la lama per impastare, l'uovo, lo zucchero, la farina, il burro rimasti e mescolare con il programma pastry P1.
- 4 Aggiungere le mandorle, il lievito, il latte e riavviare il programma pastry P1.
- 5 Sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Disporne uno strato a raggiera sulla base della pasta frolla. Versarci l'impasto preparato. Metterci sopra un altro strato di pere a raggiera. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Lasciare raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.



Tempo totale: 1 ora 37 min



4 persone



20 min



17 min



60 min



Dessert



CUORI DI FRAGOLE ALLA VANIGLIA

50 g di burro
12 biscotti palets bretons
250 g di fragole
4 tuorli d'uovo
50 g di zucchero
40 g di farina
 Maizena®
50 cl di latte parzialmente
 scremato
1 baccello di vaniglia

- 1 Versare il burro nel robot dotato di lama impastatrice/frantumatrice e avviarlo a velocità 3 e a 50°C per 5 minuti. Aggiungere i biscotti e miscelare a velocità 12 per 1 minuto con il tappo. Raccogliere l'impasto al centro del recipiente.
- 2 Versare un po' di impasto negli stampi a forma di cuore e appianarlo in modo omogeneo per ottenere uno strato spesso. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora. Lavare e asciugare il recipiente.
- 3 Versare i tuorli, lo zucchero, la farina e la maizena nel robot dotato di sbattitore. Grattugiare il baccello di vaniglia tagliato in due per il senso della lunghezza. Miscelare a velocità 6 per 1 minuto aggiungendo progressivamente il latte.
- 4 Inserire il tappo e avviare il robot a velocità 4 e a 90°C per 10 minuti. Al termine del programma, miscelare a velocità 9 per 10 secondi. Versare la crema in un recipiente e lasciarla raffreddare.
- 5 Lavare e depicciolare le fragole. Tagliarle a lamelle.
- 6 Versare uno strato spesso di crema pasticcera sul fondo di ciascuna tortina (è possibile usare una tasca da pasticciere), e ricoprire di fragole a lamelle.



Sostituire le fragole con altri frutti di stagione (ciliegie, lamponi...).



Tempo totale: 24 min

4 persone 2 min

2 min 20 min

DE MANUEL

DOLCETTI MANDORLE E CAROTE

200 g di carote
60 g di mandorle pelate
200 g di zucchero
2 uova
100 g di latte
90 g di olio di semi di girasole spremuto a freddo
300 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

- 1** Lavate le carote e tagliatele grossolanamente. Mettete nel recipiente con le mandorle e frullatele con la lama ultrablade per 15 secondi a velocità 10, poi mettetele da parte.
- 2** Mettete nel recipiente le uova con lo zucchero e montatele con l'accessorio frusta per 1 minuto a velocità 5. Sostituite l'accessorio frusta con la lama per impastare.
- 3** Unite carote e mandorle tritate, il latte e l'olio di semi e mescolate per 20 secondi a velocità 6.
- 4** Unite quindi la farina, il lievito e un pizzico di sale e mescolate per 1 minuto a velocità 5.
- 5** Suddividete il composto in stampini per muffin foderati da pirottini di carta. Infornate a 170°C per 20 minuti circa finché non saranno dorati.



Tempo totale: 45 min

 4/6 persone	 15 min
 14 min	  16 min
 Pastry	
	

FONDANT DI CIOCCOLATO

200 g di cioccolato fondente
100 g di burro semi-salato ammorbidito
3 uova
120 g di zucchero di canna
150 g di mandorle tritate
6 g di lievito chimico

- 1** Preriscaldare il forno a 180°C. Versare il burro e il cioccolato a dadini nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare l'apparecchio a velocità 3 a 45°C per 10 minuti.
- 2** Aggiungere le uova, lo zucchero, le mandorle macinate e il lievito e avviare il programma di impasto P3.
- 3** Rivestire una tortiera di 22/24 cm di diametro alta con della carta da forno. Al termine del programma, versare l'impasto nella tortiera e cuocere per 20-30 minuti. Lasciar raffreddare prima di consumare.



Sostituire le mandorle tritate con nocciole tritate. Regolare il tempo di cottura secondo i propri gusti: dopo 15 minuti di cottura sarà morbidissima!



Tempo totale: 55 min

 4/6 persone	 15 min	
 5 min		 35 min
 Pastry		
		

FONDANT DI NOCI

125 g di burro ammorbidito
250 g di noci
300 g di zucchero di canna
80 g di farina
5 uova
2 cucchiaini di rum scuro
1 bustina di lievito

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Versare le noci nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare. Mescolare a velocità 12 per 45 secondi.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e avviare il programma di impasto P3.
- 4 Versare l'impasto in uno stampo per plumcake imburato ed infarinato, infornare e cuocere 45 minuti.
- 5 Lasciare raffreddare prima di estrarre. Servire caldo o freddo.



Sostituire le noci con nocciole, mandorle o altra frutta secca.



Tempo totale: 10 min




4 persone 10 min









FRAPPÉ ALLA FRUTTA

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

- 1 Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, il ghiaccio e tritarlo per 5 secondi con velocità 12.
- 2 Lavare le fragole e sbucciare le banane, tagliarle grossolanamente. Inserirle nel recipiente con il latte e lo zucchero. Mescolare per 30 secondi con velocità 10.
- 3 Mescolare ancora per 10 secondi con velocità 2.



Tempo totale: 10 min

4 persone 4 min

6 min

Dessert

GELATO AL FIORDILATTE

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

- 1 Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, il latte, la panna e lo zucchero. Avviare il robot per 6 minuti a 80°C con velocità 2.
- 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.
- 3 Togliere il contenitore dal freezer, tagliare il gelato a pezzi e rimetterlo nel recipiente con la lama per impastare. Mantecare per 30 secondi con velocità 6. Servire subito.



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



Tempo totale: 15 min

4/6 persone 5 min

10 min

DE MANUEL

LIQUORE AL CIOCCOLATO

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

- 1 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.
- 2 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.



Tempo totale: 45 min

3 porzioni 5 min

40 min

Pastry

MARMELLATA DI ARANCE

1 kg di arance
700 g di zucchero

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



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.



Tempo totale: 1 ora 40 min

4/6 persone 10 min

10 min 1 ora 20 min

DE MARQUE

MERINGHE

3 albumi d'uovo
125 g di zucchero finissimo
1 presa di sale

- 1** Preriscaldare il forno a 110°C.
- 2** Versare gli albumi, lo zucchero e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Avviare l'apparecchio a velocità 8 a 40°C per 10 minuti senza il tappo.
- 3** Rivestire una teglia con della carta da forno. Con un cucchiaino, disporre piccole montagnette di miscela sulla teglia. Cuocere nel forno per 1 ora e 30 minuti.
- 4** Al termine della cottura, estrarre la teglia e lasciare che le meringhe si raffreddino.



Le meringhe si conservano per diversi giorni. Poco prima della cottura, cospargerle di pistacchi tritati o praline per decorarle.



Tempo totale: 1 ora 40 min



8 persone



10 min



90 min



MINI CHEESECAKE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

150 g di biscotti secchi
70 g di burro
300 g di formaggio robiola
300 g di yogurt bianco cremoso
2 cucchiaini di marmellata ai frutti di bosco
3 cucchiaini di latte
80 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di miele

- 1** inserire nel recipiente i biscotti con la lama ultrablade insieme al burro morbido per 1 minuto velocità 9.
- 2** Aggiungete un cucchiaino di latte e uno di miele e mescolate per 1 minuto a velocità 7.
- 3** Prendete uno stampo per muffin multiplo e riempitelo con pirottini di carta e distribuite un cucchiaino di composto per pirottino, compattando le basi con il dorso di un cucchiaino; ponete il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora.
- 4** Inserite nel recipiente, con l'accessorio frusta, il formaggio e lo yogurt, lo zucchero e mescolate per 2 minuti velocità 5 fino a che il composto non risulti ben amalgamato e senza grumi.
- 5** Distribuite 2 cucchiaini di composto sulle basi di biscotti e mettetle in frigorifero per un'ora.
- 6** Prima di servire aggiungete un sottile strato di marmellata di frutti di bosco.



Al posto della marmellata di frutti di bosco potete usare anche quella di fragole o di lamponi.



Tempo totale: 2 ore 15 min

4/6 persone 5 min

10 min 120 min

DE MANUEL

MOUSSE CIOCCOLATO

- 4 tuorli
- 4 albumi
- 25 g di zucchero
- 70 g di latte
- 200 g di cioccolato
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di cognac

- 1 Separare gli albumi dai tuorli, posizionare i primi con lo zucchero, il sale e l'accessorio frusta nel contenitore, montare a velocità 7 a neve ben ferma (4 minuti circa). Travasare in una ciotola e riporre in frigorifero.
- 2 Porre nel contenitore lavato e ben asciugato il cioccolato spezzettato ed il latte, far fondere il tutto azionando a velocità 4 per 5 minuti a 50°C.
- 3 A fine processo unire i tuorli, il cognac e amalgamare facendo girare a velocità 5 per 30 secondi.
- 4 Unire, rimestando delicatamente, gli albumi montati. Porre in tazze o in una ciotola e lasciare riposare in frigo almeno 2 ore prima di servire.



Per una mousse ancora più cremosa è possibile sostituire gli albumi con 250 g di panna montata.



Tempo totale: 15 min

4/6 persone 10 min

4 min 1 min

DE MANUEL

PANCAKE

250 g di farina
30 cl di latte parzialmente scremato
3 uova
30 g di zucchero
1 bustina di lievito chimico (**11 g**)
 Sale

- 1** Versare il latte, le uova, lo zucchero e il sale nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Mescolare a velocità 10 per 30 secondi. Aggiungere gradualmente il lievito e la farina attraverso l'apertura sul coperchio, sempre a velocità 10, fino a quando non si raggiunge una consistenza adeguata.
- 2** Scaldare una padella leggermente unta a fiamma alta, versare piccole cucchiariate di pastella e friggere per 5 minuti voltandole a metà cottura.
- 3** Ripetere l'operazione fino a esaurire tutta la pastella.



Servire i pancake a colazione con della frutta fresca.



Tempo totale: 12 ore 15 min

4 persone 10 min

5 min 720 min

Dessert

DE MARQUEL

PANNA COTTA

15 cl di latte intero
60 cl di panna liquida intera
50 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
3 fogli di gelatina (**6 g**)

- 1 Immergere i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda. Aprire il baccello di vaniglia e rimuovere i semi.
- 2 Versare il latte, la panna, lo zucchero e i semi di vaniglia nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta e avviare il robot a velocità 4 a 95°C per 5 minuti.
- 3 Al termine della cottura, aggiungere la gelatina scolata e mescolare a velocità 6 per 1 minuto.
- 4 Versare la crema nei pirottini, coprire con della pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 12 ore.



Servire con della coulis di frutta.



Tempo totale: 1 ora 55 min

8 persone 30 min

18 min 30 min 37 min

Pastry

PASTIERA NAPOLETANA

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

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** 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.



Tempo totale: 1 ora 10 min

 2 persone
  20 min

 50 min
 




[Steam](#)





PLUMCAKE DI CIOCCOLATO AL VAPORE

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

- 1 Mettere nel recipiente, con inserita la lama per impastare, il cioccolato a pezzetti e tritare per 2 minuti con velocità turbo.
- 2 Sostituire la lama con l'accessorio per mescolare. Aggiungere il burro e fondere per 3 minuti a 50°C con velocità 4.
- 3 Unire lo zucchero, il cacao, il lievito, la farina, le uova, il sale e mescolare per 1 minuto con velocità 6.
- 4 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 il plumcake con uno stecchino e, se l'impasto risulta ancora umido, continuare la cottura per alcuni minuti a 100°C.



Tempo totale: 25 min

4 persone 20 min

5 min

Slow cook

RISO AL LATTE

1L di latte
200 g di riso
 Sale
 Cannella

- 1 Mettere nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, il latte e scaldarlo per 5 minuti a 90°C con velocità 3.
- 2 Aggiungere il riso e il sale e avviare senza tappo il programma slow cook P3.



Servire aggiungendo a piacere la cannella.



Tempo totale: 6 ore 8 min



 4/6 persone 5 min




 3 min 360 min





SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

300 g di frutti di bosco surgelati

2 cucchiaini di zucchero a velo

1 albume d'uovo

- 1** Lavare e tagliare i frutti, quindi disporli su un piatto da riporre in congelatore. Lasciarli in congelatore per 6 ore.
- 2** Quando i frutti sono duri, versarli nel recipiente del robot, ben freddo, dotato di accessorio per impastare/macinare. Mescolare a impulsi per 1 minuto e 30 secondi.
- 3** Raschiare le pareti del recipiente e del coperchio, aggiungere lo zucchero a velo e gli albumi, quindi mescolare a velocità 12 per 30 secondi.
- 4** Raschiare nuovamente le pareti del recipiente e del coperchio, quindi continuare a mescolare a velocità 12 per 30 secondi. Mescolare nuovamente la preparazione a velocità 12 per 30 secondi. Consumare immediatamente.



È possibile aggiungere menta o basilico. Dopo averlo miscelato, il sorbetto deve essere consumato immediatamente; non può essere congelato.



Tempo totale: 1 ora 20 min

4/6 persone 10 min

10 min 60 min

MANUELE

TARTUFI DI CIOCCOLATO

200 g di cioccolato fondente
100 g di burro da centrifugazione
15 g di zucchero a velo
80 g di cacao in polvere

- 1** Versare il burro e il cioccolato a dadini nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare l'apparecchio a velocità 3 a 45°C per 10 minuti.
- 2** Aggiungere lo zucchero a velo e mescolare a velocità 8 per 20 secondi.
- 3** Trasferire la miscela su piatto e coprire con della pellicola trasparente. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
- 4** Versare il cacao in polvere su un piatto e versare una piccola quantità di pastella con un cucchiaino. Formare una pallina con le mani e arrotolarla nel cacao. Ripetere l'operazione fino a esaurire tutta la pastella.



Aggiungere 2 cucchiaini di alcol alla pastella. I tartufi si conservano in frigorifero per qualche giorno.



Tempo totale: 15 min

6 persone 15 min

Icone: forchetta, piatto, coltello; persona con coltello; pentola, zzz, orologio, forno; logo 'DE MARQUE' con un dito; nave.

TIRAMISÙ

- 16** savoiardi
- 3** uova
- 50 g** di zucchero
- 250 g** di mascarpone
- 25 cl** di caffè forte
- 50 g** di cacao amaro in polvere

- 1** Separare gli albumi dai tuorli. Versare i tuorli e 25 g di zucchero nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta. Mescolare a velocità 7 per 1 minuto e 30 secondi.
- 2** Aggiungere il mascarpone e mescolare a velocità 7 per 3 minuti. Trasferire la miscela in un contenitore separato, poi lavare e asciugare il recipiente dell'apparecchio.
- 3** Versare gli albumi nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta e mescolare a velocità 7 per 2 minuti.
- 4** Aggiungere 25 g di zucchero e lasciare in funzione a velocità 7 per 4 minuti senza il tappo. Con una spatola, incorporare delicatamente gli albumi nell'impasto.
- 5** Immergere i savoiardi nel caffè e lasciarli riposare su un piatto. Coprirli con la crema e cospargerli di cacao. Conservare in frigorifero prima di consumare.



Aggiungere del liquore Amaretto al caffè e usare scaglie di cioccolato al posto del cacao.



Tempo totale: 55 min

 6/8 persone	 15 min	
 7 min		 33 min
 Pastry		
		

TORTA DI ARANCE

1 arancia
200 g di zucchero
10 cl di olio d'oliva
3 uova
10 cl di latte parzialmente scremato
250 g di farina
15 g di lievito chimico
 Burro

- **1** Preriscaldare il forno a 180°C.
- **2** Tagliare l'arancia in quarti senza sbucciarla. Rimuovere i semi, la colonna carpellare e il picciolo. Versare quindi i quarti con la buccia nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultrablade. Aggiungere lo zucchero, l'olio, le uova e il latte. Mescolare a velocità 11 per 3 minuti.
- **3** Avviare il programma di impasto P3 e aggiungere gradualmente la farina e il lievito.
- **4** Imburrare una teglia alta e versarvi la miscela. Cuocere per 35-40 minuti circa. Lasciare che si raffreddi e servire.



Servire con della crema di cioccolato amaro.



Tempo totale: 1 ora 45 min

4/6 persone 15 min

4 min 1 ora 26 min

DE MANUEL

TORTA DI CAROTE

300 g di carote
3 uova
190 g di zucchero di canna
260 g di farina
½ cucchiaino di cannella
½ cucchiaino
 Di noce moscata
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 bustina di lievito chimico **(11 g)**
25 cl di olio di semi di girasole

- 1** Preriscaldare il forno a 170°C. Sbucciare le carote, tagliarle a rondelle alte circa 5/6 mm, versare nel recipiente con la lama ultrablade, mescolare con funzione pulse per 40 secondi.
- 2** Versare tutti gli altri ingredienti nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare e avviare il programma per impasto P3 per 3 minuti.
- 3** Al termine del programma, aggiungere le carote e mescolare a velocità 6 per 20 secondi.
- 4** Rivestire una tortiera di 22/24 cm di diametro con carta da forno e versarvi la miscela. Cuocere per circa 1 ora e 30 minuti. Per controllare quando è pronta, forarla con un coltello: la lama deve uscire pulita.



Lasciare raffreddare prima di estrarre. Raddoppiare la quantità di cannella per un sapore più forte. Servire spolverata con zucchero a velo.



Tempo totale: 30 min

4/6 persone 10 min

3 min 17 min

DE MANDORLE

TORTA DI MELE CROCCANTE

150 g di farina
125 g di mandorle tritate
150 g di zucchero
200 g di burro semi-salato
850 g di mele
 Scorza grattugiata di limone

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Montare la lama per impastare, porre nel contenitore lo zucchero e le mandorle, azionare 1 minuto in modalità "pulse".
- 3 Unire la farina dal foro sul coperchio e mescolare a velocità 4 per 30 secondi.
- 4 Unire infine il burro e la scorza di limone e lasciar girare ancora 45 secondi. Lavare, sbucciare e tagliare le mele a cubetti di 1 cm di lato, porle in una tortiera di 22/24 cm di diametro foderata con carta forno e coprire con il composto ottenuto al punto 1.
- 5 Cuocere per 20 minuti. Servire caldo o freddo.



Sostituire le mele con pere o mescolare a lamponi.



Tempo totale: 1 ora

 6 persone	 20 min	
 5 min		 35 min
		
		

TORTA DI RICOTTA

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

- **1** Mettere nel recipiente, con la lama per impastare, la ricotta e lo zucchero e lavorarli per 1 minuto con velocità 4.
- **2** Aggiungere le uova e mescolare per 1 minuto con velocità 4.
- **3** Unire la farina e il lievito e avviare l'apparecchio per 2 minuti con velocità 4.
- **4** Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare per 20 secondi con velocità 2.
- **5** 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.



Tempo totale: 1 ora 50 min

6 persone 15 min

5 min 60 min 30 min

DE MANUEL

TORTA DI ROSE

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

- 1 Inserire nel recipiente, con l'accessorio per mescolare, 10 grammi di zucchero e la scorza di limone e miscelare per 15 secondi con velocità turbo.
- 2 Unire il latte, l'olio, il lievito, i tuorli; amalgamare per 30 secondi con velocità 7.
- 3 Inserire la lama per impastare, aggiungere la farina, il sale e avviare l'apparecchio per 1 minuto con velocità 6.
- 4 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.
- 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.



Tempo totale: 1 ora 15 min



6/8 persone



15 min



5 min



55 min



Pastry



TORTA MARMORIZZATA

175 g di farina
1 bustina di lievito chimico (11 g)
200 g di zucchero finissimo
3 uova
175 g di burro semi-salato ammorbidito
25 g di cacao amaro in polvere

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Versare il lievito, la farina, lo zucchero, le uova e il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama per impastare/macinare. Avviare il programma per impasto P3.
- 3 Foderare una tortiera di 22/24 cm di diametro con della carta da forno. Al termine del programma, versare metà della miscela nella tortiera.
- 4 Aggiungere alla miscela il cacao in polvere e mescolare a velocità 6 per 40 secondi. Versare il resto della miscela. Con un cucchiaino, mescolare velocemente per combinare le due miscele.
- 5 Cuocere per circa 55 minuti. Lasciare che si raffreddi e servire.



Sostituire il cacao in polvere con della crema di pistacchi o aggiungere del limone a parte della miscela.



Tempo totale: 52 min

 4 persone	 5 min
 3 min	 44 min
	
	

TORTA SBRISOLONA

200 g di zucchero di canna
250 g di farina 00
150 g di farina di semola
200 g di mandorle sbucciate e tostate
200 g di burro
2 tuorli
 Un pizzico di sale
 La scorza grattugiata di un limone non trattato
50 g di zucchero a velo

- 1** Mettete le mandorle nel recipiente con l'accessorio per impastare e impastate a velocità 12 per 1 minuto.
- 2** Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne lo zucchero a velo e impastate con la lama per impastare a velocità 8 per 2 minuti.
- 3** Togliete la lama dal recipiente, quindi con i polpastrelli prendete una noce di composto alla volta e sbriciolatela direttamente nella tortiera di 22/24 cm di diametro imburata e infarinata. Durante la cottura gli ingredienti si uniranno tra loro. Infornate a 180°C per 45 minuti.
- 4** Sfornate e polverizzate con zucchero a velo.



Tempo totale: 1 ora 10 min



6 persone



15 min



55 min



2 ore



8 min



TRONCHETTO AL CIOCCOLATO

4 uova

80 g di zucchero

20 g di cacao amaro

50 g di farina

Per la farcitura:

4 uova

150 g cioccolato fondente
70%

Per decorare:

250 ml di panna fresca da
montare

100 g mascarpone

50 g zucchero a velo

Q.b. mirtilli, ribes, scaglie di
cioccolato

- 1 Inserire la frusta nel Companion, i tuorli d'uovo, un cucchiaino di acqua e lo zucchero impostando la velocità 8 per 10 minuti e mettere da parte il composto
- 2 Per montare gli albumi a neve inseriamo nuovamente la frusta, gli albumi, lo zucchero e lavoriamo gli albumi per 10 minuti; unirli al composto di uova e zucchero lavorando delicatamente
- 3 Mescolare il cacao alla farina e inserirlo in un setaccio, unire poi al composto
- 4 Stendere sulla placca da forno rivestita con la carta e cuocere nel forno per 8 minuti a 200 gradi.
- 5 Una volta cotto, coprire il composto con la pellicola affinché rimanga morbido.
- 6 Sciogliere il cioccolato fondente a 50 gradi per 5 minuti e mettere da parte.
- 7 Inserire la frusta montando a neve gli albumi a velocità 7 per 10 minuti e mettere da parte.
- 8 Montare i tuorli a velocità 6 per 10 minuti unendo poco alla volta il cioccolato sciolto. Unire quindi il composto con gli albumi montati a neve.
- 9 Una volta raffreddato il biscuit, togliere la pellicola e farcire il tronchetto con la confettura di frutti rossi e la mousse di cioccolato appena preparata.
- 10 Arrotolare il tronchetto e metterlo in frigorifero per almeno 2 ore. Si può valorizzare il piatto decorandolo con della frutta fresca.



Tempo totale: 21 min

4/6 persone 10 min

10 min 1 min

MADE MANUALLY

WAFFLE

100 g di burro
125 g di latte intero
25 g di zucchero
110 g di farina
3 albumi d'uovo
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
 Sale

- 1 Versare il burro nel recipiente dell'apparecchio con la lama ultra-blade e riscaldare a 90°C a velocità 5 per 3 minuti.
- 2 Aggiungere il latte e lo zucchero e mescolare a velocità 10. Aggiungere gradualmente la farina attraverso l'apertura. Dopo che la farina si è amalgamata, aggiungere l'aroma di vaniglia e lasciare in funzione per altri 2 minuti.
- 3 Versare l'impasto in un contenitore separato e lavare e asciugare il recipiente dell'apparecchio.
- 4 Versare gli albumi e una presa di sale nel recipiente dell'apparecchio con l'accessorio frusta/sbattitore. Avviare l'apparecchio a velocità 6 per 5 minuti senza il tappo.
- 5 Con una spatola, versare e mescolare delicatamente gli albumi montati nell'impasto.
- 6 Scaldare la piastra per waffle e ungerla leggermente con del burro. Quando è calda, versare un mestolo di pastella nella piastra. Lasciare cuocere per qualche minuto supervisionando la cottura. Rimuovere il waffle e disporlo su un piatto; ripetere l'operazione fino ad esaurire tutta la pastella.



Tempo totale: 11 min

4 persone 1 min

10 min

DE MANUEL

ZABAIONE

120 g di zucchero semolato
6 tuorli freschissimi a temperatura ambiente
80 g di vino liquoroso

- 1 Versate zucchero e tuorli nel recipiente con l'accessorio frusta. È importante che i tuorli siano a temperatura ambiente. Montate per 3 minuti a 40°C, velocità 5.
- 2 Aggiungete il vino e cuocete per 7 minuti a 70°C, velocità 4.
- 3 Versate in coppette, guarnite con biscotti, gocce di cioccolato o frutta fresca.

INDICE

PER INIZIARE

Crema pasticcera	15
Vellutata di zucca	15
Pizza	16
Risotto allo zafferano	16
Sogliola alle olive	17
Besciamella	17

PREPARAZIONI DI BASE

Albumi a neve	34
Biscotti di riso senza glutine	35
Brezel	36
Brodo di pollo	37
Burro fatto in casa	38
Dado granulare di verdure	39
Focaccia con pomodori secchi	40
Ganache al cioccolato fondente con spezie	41
Grissini all'origano	42
Muesli con frutta secca	43
Pane integrale	44
Pane per hamburger	45
Pane senza glutine	46
Pane viennese	47
Panna montata	48
Pasta brisée	49

Pasta fillo	50
Pasta fresca senza uovo	51
Pasta frolla	52
Pasta per bigné	53
Pasta sfoglia	54
Paté di salmone con formaggio fresco ed erbe fini	55
Piadina	56
Pizza alla crescenza	57
Pizza vegetariana senza glutine al cavolfiore	58

SALSE E SUGHI

Cocktail di gamberi	59
Maionese	60
Maionese ipocalorica	61
Pesto	62
Pesto rosso	63
Ragù alla bolognese	64
Salsa al pepe	65
Salsa alla senape con pancetta	66
Salsa bernese	67
Salsa di pomodoro	68
Sugo ai quattro formaggi	69
Tzatziki	70

ANTIPASTI

Arancini di riso e mozzarella	71
Asparagi con uovo mimosa	72
Cipolline in agrodolce	73
Couscous di verdure	74
Crema di finocchi e salmone	75
Crocchette di merluzzo alla portoghese	76
Empanadas	77
Fagottini di formaggio	78
Flan di verdure	79
Frittata di verdure al vapore	80
Frittata di zucchine	81
Funghi alla greca	82
Gamberoni saltati con verdure	83
Gazpacho andaluso	84
Cuacamole	85
Impepata di cozze	86
Insalata croccante e paté di sardine	87
Insalata di polpo e patate	88
Melanzane sott'olio	89
Millefoglie di spinaci alla greca	90
Mousse di salmone in verrine	91
Muffin di verdure	92
Muffin Salati	93



INDICE

Pissaladière	94	Vellutata di carote	116
Pomodori ripieni	95	Vellutata di cavolfiore	117
Quenelle di zucchine e salmone	96	Vellutata di fave con mazzetto di aromi	118
Quiche al formaggio maredsous	97	Vellutata di finocchi	119
Quiche al pomodoro	98	Vellutata di funghi	120
Samosas di carne	99	Vellutata di funghi	120
Samosas di pollo	100	Vellutata di piselli	121
Soufflé al formaggio	101	Vellutata di porri e patate	122
Tartare di manzo	102	Vellutata di topinambur con porcini	123
Tartare di salmone	103	Vellutata di zucca e fontina con aceto balsamico	124
Tortine di patate	104	Vellutata di zucchine e gamberetti	125
Tortini di patate e prosciutto	105	Zuppa di cavolfiore	126
Vol-au-vent con mousse di mortadella	106	Zuppa di cipolle	127

ZUPPE

Bisque di gamberi	107	Zuppa di pancetta e lenticchie	129
Cappuccino alla zucca	108	Zuppa di peperoni al chorizo	130
Crema di broccoli e zucchine	109	Zuppa di pesce senza spine	131
Crema di carciofi e patate	110	Zuppa di verdure	132
Crema di zucca cocco e salmone affumicato	111	Zuppa di zucchine formaggio di capra pancetta	133
Vellutata di peperoni	112	Zuppa thailandese alla noce di cocco	134
Vellutata di asparagi	113		
Vellutata di broccoli e formaggio erborinato	114		
Vellutata di cannellini	115		

PRIMO

Pasta

Bucatini all'amatriciana	135
Canederli agli spinaci	136
Cannelloni ricotta e spinaci	137
Conchiglie alla puttanesca	138
Fusilli al tonno e pomodoro	139
Maccheroni al ragù di verdure	140
Pasta alla carbonara	141
Pasta cacio e pepe	142
Pasta e ceci	143
Pasta e fagioli	144
Penne al radicchio e speck	145
Pizzoccheri alla valtellinese	146
Ruote al tonno e piselli	147
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	148
Spätzle	149
Tagliatelle al ragù di salsiccia	150
Trenette alla ligure	151

Risotto

Risotto agli asparagi	152
Risotto al pesto	153
Risotto al prosciutto e piselli	154
Risotto al radicchio	155



INDICE

Risotto al salmone	156	Minestrone	178	Filetto mignon di maiale in agrodolce	198
Risotto alle mele e rosmarino	157	Pappa al pomodoro	179	Goulash	199
Risotto allo scoglio	158	Passatelli	180	Involtoni al vino bianco	200
Risotto alla barbabietola	159	Polpette di patate	181	Involtoni veloci	201
Risotto classico	160	Quinoa con pomodori	182	Manzo alla borgogna	202
Risotto con gli spinaci	161	Quinoa con verdure e ceci	183	Manzo alla Stroganoff	203
Risotto con i carciofi	162	Ribollita	184	Moscardini affogati	204
Risotto con la salsiccia e i funghi	163	Riccioli alle zucchine , pancetta e pinoli	185	Ossobuchi in gremolada	205
Risotto con la zucca	164			Ossobuco	206
Risotto con pesce spada e olive	165			Pezzi di pollo con le mandorle	207
Risotto con zucchine e gamberetti	166			Pollo al curry	208
Risotto cremoso agli scampi	167			Pollo alla basca	209
Risotto dell'orto	168			Pollo alla provenzale	210
Altri				Pollo, pomodoro e funghi	211
Crêpe con prosciutto cotto e formaggio	169	SECONDI		Polpette di manzo	212
Gnocchi al gorgonzola	170	<i>Carne</i>		Polpettone di carne	213
Gnocchi di patate	171	Agnello ai carciofi	186	Polpettone di carne ai funghi	214
Gnocchi di semolino	172	Agnello al curry	187	Saltimbocca	215
Gratin di bietole con besciamella	173	Anatra all'arancia	188	Spezzatino in umido	216
Insalata di farro	174	Bollito	189	Straccetti di manzo alla birra	217
Lasagne	175	Brasato al vino rosso e verdure invernali	190	Stracotto di carne al barolo	218
Malloreddus alla campidanese	176	Carne alla pizzaiola	191	Tacchino al chorizo	219
Melanzane alla parmigiana	177	Coniglio agli aromi	192	Vitello tonnato	220
		Coniglio alla birra	193		
		Cotechino e lenticche	194		
		Faraona alle cipolline e uva	195		
		Filetto al cognac	196		
		Filetti di anatra con uva e cavoli farciti al foie gras	197		



INDICE

Pesce

Baccalà alla vicentina	221
Bocconcini di merluzzo con miele e limone sciroppati	222
Branzino all'acqua pazza	223
Gamberi al curry	224
Gamberoni al cognac	225
Involentino di pesce bianco con limone	226
Merluzzo gratinato	227
Pesce spada con pomodoro e capperi	228
Polpettone di tonno	229
Sushi burrito	230
Tajine di rana pescatrice	231
Trancio di salmone con pesto	232

Altri

Hamburger vegetariano	233
Cavolo ripieno	234
Fonduta	235
Hamburger di legumi per bambini	236
Pasticcio di carne	237
Polpette di melanzane	238
Tofu	239
Torta di zucca, formaggio comté e bacon	240

CONTORNI

Asparagi alla fiamminga	241
Broccoli gratinati con il pecorino	242
Caponata	243
Carciofi al vapore	244
Carciofi con capperi e olive	245
Caviale di melanzane	246
Cavolini di Bruxelles impanati	247
Chili classico	248
Crauti	249
Farinata	250
Finocchi al prosciutto	251
Hummus	252
Lenticchie al curry	253
Melanzane al funghetto	254
Misto di verdure	255
Patatas bravas	256
Patate duchessa	257
Peperonata	258
Piselli con pancetta	259
Polenta	260
Purè di arance e carote	261
Purè di patate	262
Ratatouille	263
Spinaci con formaggio fuso	264

Stufato di tuberi	265
Tagliatelle di verdure	266
Tajine di verdure	267
Vellutata di spinaci	268
Wok di verdure	269
Zucchine trifolate	270

DOLCI

Amaretti	271
Biscotti al cacao senza glutine	272
Biscotti al cioccolato	273
Biscotti con la marmellata di fragole	274
Biscotti di Natale	275
Biscotti senza glutine	276
Biscotti uvetta e noci	277
Brownies di cioccolato alle noci	278
Budino alle mandorle	279
Canestrelli	280
Cantucci	281
Cheesecake	282
Cioccolata calda	283
Composta di mele e cannella	284
Crema al mascarpone	285
Crema chantilly	286



INDICE

Crema di nocciole	287	Tartufi di cioccolato	312
Crema inglese	288	Tiramisù	313
Crema pasticcera senza glutine	289	Torta di arance	314
Crème caramel	290	Torta di carote	315
Crêpes	291	Torta di mele croccante	316
Crostata al cioccolato	292	Torta di ricotta	317
Crostata di marmellata di arance	293	Torta di rose	318
Crostata di pere	294	Torta marmorizzata	319
Cuori di fragole alla vaniglia	295	Torta sbrisolona	320
Dolcetti mandorle e carote	296	Tronchetto al cioccolato	321
Fondant di cioccolato	297	Waffle	322
Fondant di noci	298	Zabaione	323
Frappé alla frutta	299		
Gelato al fiordilatte	300		
Liquore al cioccolato	301		
Marmellata di arance	302		
Meringhe	303		
Mini cheesecake allo yogurt e frutti di bosco	304		
Mousse cioccolato	305		
Pancake	306		
Panna cotta	307		
Pastiera napoletana	308		
Plumcake di cioccolato al vapore	309		
Riso al latte	310		
Sorbetto ai frutti di bosco	311		



