



Moulinex
CLICKCHEF



***AVETE APPENA ACQUISTATO IL NUOVO CLICKCHEF E
VI STATE CHIEDENDO COME PUÒ AIUTARVI IN CUCINA?***

Grazie ai suoi 5 programmi automatici e alla funzione manuale, alla bilancia associata e agli accessori, ClickChef vi aiuta quotidianamente nella preparazione dei pasti.

Permette di padroneggiare la cottura e la preparazione dei piatti in due semplici clic. Con ClickChef, non è più necessario passare ore in cucina per preparare pasti deliziosi da condividere con la famiglia o con gli amici.

Tagliare, tritare, sbattere, macinare, cuocere a fuoco lento, cuocere a vapore, rosolare, bollire, pesare: fa tutto lui! Ultra compatto per risparmiare spazio sul piano di lavoro, facile da pulire e fornito con il suo ricettario: per riscoprire il piacere di cucinare. Dall'antipasto al dessert, dalle ricette di base ai piatti più originali, lasciatevi guidare da 200 ricette che vi aiuteranno in cucina ogni giorno.

CLICKCHEF, LE RICETTE QUOTIDIANE IN 2 SEMPLICI CLIC!

DECIDETE VOI!

Introduzione

ClickChef	P.5
Gli accessori	P.6
Informazioni su ClickChef	P.7
Tabella dei parametri	P.9
Tabella di cottura cestello vapore	P.10
Importante	P.11
Consigli e suggerimenti per la lettura del ricettario	P.12
La mia prima ricetta con ClickChef	P.13



Le Basi

Baguette	P.15
Besciamella	P.15
Burro	P.16
Focaccia	P.16
Focaccia con pomodorini e burrata	P.17
Impasto per pizza	P.17
Impasto per torte salate	P.18
Maionese	P.18
Pane alle noci	P.19
Pane di campagna	P.19
Pane in cassetta	P.20
Pane integrale	P.20
Pane senza glutine	P.21
Panini per hamburger	P.21
Pasta brisée	P.22
Pasta frolla per biscotti	P.22
Pasta frolla senza burro	P.23
Salsa al pepe	P.23
Salsa di pomodoro	P.24
Salsa olandese	P.24
Senape	P.25

Antipasti

Arancini	P.26
Bliny	P.27
Bocconcini con formaggio ed erba cipollina	P.28
Bretzels	P.29
Caviale di melanzane	P.30
Crocchette	P.31
Crocchette di merluzzo	P.32
Empanadas di tonno	P.33
Falafel	P.34
Flan di verdure	P.35
Frittelline di merluzzo	P.36
Guacamole	P.37
Hummus	P.38
Insalata di mare	P.39
Insalata di patate affumicate	P.40
Insalata di pollo	P.41
Insalata di polpo	P.42
Melanzane alla parmigiana	P.43
Muffin di verdure	P.44
Pane naan al formaggio	P.45
Peperoni ripieni	P.46
Pesto	P.47
Piselli con prosciutto	P.48
Rilette di tonno (tonno spalmabile)	P.49
Riso affumicato alla spagnola con gamberi	P.50
Samosa al pollo	P.51
Sfogliette al formaggio	P.52
Soufflé al formaggio	P.53
Spezzatino di pollo alla thailandese	P.54
Spinaci saltati con pinoli e uvetta	P.55
Tapenade di carciofi	P.56
Tartare di salmone	P.57
Tzatziki	P.58
Uova alla benedettina	P.59
Uova in cocotte ai funghi	P.60
Uova mimosa	P.61
Uova strapazzate con speck e ricotta	P.62
Verdure al vapore con salsa allo yogurt	P.63
Zucchine al vapore con ripieno vegetariano	P.64
Zucchine trifolate conscalgno e menta	P.65



Zuppa

Brodo di pollo	P.66
Crema di zucca e porri con timo e mandorle a fette	P.67
Gazpacho	P.68
Minestrone	P.69
Purè di verdure al formaggio	P.70
Vellutata di asparagi	P.71
Vellutata di broccoli e formaggio erborinato	P.72
Vellutata di cavolfiore	P.73
Vellutata di champignon	P.74
Vellutata di piselli	P.75
Vellutata di verdure invernali	P.76
Vellutata di zucca	P.77
Vellutata di zucchini con Kiri®	P.78
Zuppa di pollo e vermicelli	P.79
Zuppa di pomodoro	P.80
Zuppa di verdure e vermicelli	P.81

Portata principale

Baccalà con patate e porri	P.82
Cannelloni	P.83
Carbonade	P.84
Chili con carne	P.85
Coniglio alla birra	P.86
Cotechino con lenticchie	P.87
Cozze alla normanna	P.88
Crocchette di pollo con cereali	P.89
Crocchette di tonno, patate e semi di papavero	P.90
Cubetti di pesce spada con finocchio al vapore	P.91
Cubotti in gremolata	P.92
Curry di agnello	P.93
Curry indiano di verdure	P.94

CONTENUTI

Cuscus di pollo.....	P.95
Cuscus di verdure.....	P.96
Fettine di tacchino con crema di funghi.....	P.97
Filetto di maiale con salsa verde.....	P.98
Filetto di merluzzo alla mediterranea.....	P.99
Filetto di salmone agli asparagi.....	P.100
Frittelle di patate.....	P.101
Gamberi al curry.....	P.102
Giardiniera.....	P.103
Hamburger vegetariano.....	P.104
Involtni di radicchio con carne e prosciutto.....	P.105
Involtni di vitello con formaggio e salvia.....	P.106
Lasagne.....	P.107
Maccheroni con salmone affumicato e funghi.....	P.108
Manzo alla borgognona.....	P.109
Manzo alla Stroganoff.....	P.110
Merluzzo gratinato.....	P.111
Mezze penne integrali con zucchine e groviera.....	P.112
Ossobuco.....	P.113
Paella veloce di gamberi.....	P.114
Patatas bravas.....	P.115
Pesce spada alle mandorle e cipolla rossa.....	P.116
Polenta.....	P.117
Pollo ai funghi con aceto balsamico.....	P.118
Pollo ai pomodori e funghi.....	P.119
Pollo agli anacardi.....	P.120
Pollo alle arance e olive.....	P.121
Pollo alla basca.....	P.122
Polpette di manzo.....	P.123
Polpette di melanzane al timo e sesamo.....	P.124
Polpette di pollo al prosciutto e sesamo.....	P.125
Pomodori ripieni.....	P.126
Purea di broccoli e cavolfiore al timo.....	P.127
Purè di patate.....	P.128
Quinoa al pomodoro.....	P.129
Ragù alla bolognese.....	P.130
Riso al pollo e zucchine alla curcuma.....	P.131
Riso con pollo e verdure.....	P.132
Risotto.....	P.133
Risotto agli asparagi.....	P.134
Risotto agli scampi.....	P.135
Risotto al pecorino e pere.....	P.136

Rolata di pollo ripieno.....	P.137
Scalope di manzo alla pizzaiola.....	P.138
Scaloppine di pollo con mozzarella e pesto.....	P.139
Seppie e piselli in umido.....	P.140
Spaghetti all'amatriciana.....	P.141
Spinaci con panna.....	P.142
Straccetti di manzo stufati al vino e funghi.....	P.143
Stufato di manzo alla birra scura.....	P.144
Tacchino alla senape.....	P.145
Tagliatelle di verdure.....	P.146
Tajine di pollo.....	P.147
Tajine di verdure.....	P.148
Torta al formaggio.....	P.149
Tranci di salmone al pesto.....	P.150
Vitello ai peperoni e zenzero.....	P.151
Zuppa di lenticchie.....	P.152



Desserts

Banana Bread.....	P.153
Brioche con gocce di cioccolato.....	P.154
Brioche di pasqua.....	P.155
Brownie.....	P.156
Budino al cioccolato e cookies.....	P.157
Cioccolata calda.....	P.158
Cheesecake.....	P.159
Crema al cioccolato.....	P.160
Crema al limone.....	P.161
Crème brûlée alla vaniglia.....	P.162
Crema inglese.....	P.163
Crostata al cioccolato.....	P.164
Crumble di mele.....	P.165
Composta di mela e cannella.....	P.166
Cookies al cioccolato.....	P.167
Coulis ai frutti di bosco.....	P.168

Dolcetti al cocco.....	P.169
Finanziere.....	P.170
Flan.....	P.171
Frollini senza glutine.....	P.172
Gazpacho al melone e mango.....	P.173
Granita all'anguria con yogurt.....	P.174
Lingue di gatto.....	P.175
Macaron.....	P.176
Madeleine.....	P.177
Marmellata ai frutti di bosco.....	P.178
Meringhe.....	P.179
Mousse al cioccolato.....	P.180
Pain d'épices.....	P.181
Pancake.....	P.182
Panna cotta.....	P.183
Pere al vapore.....	P.184
Pesche caramellate.....	P.185
Profiterol.....	P.186
Riso Latte.....	P.187
Sorbetto express allefragole.....	P.188
Strudel di mele.....	P.189
Tartufi al cioccolato e castagne.....	P.190
Tiramisù.....	P.191
Torta al cioccolato.....	P.192
Torta allo yogurt al limone.....	P.193
Torta allo yogurt e frutta secca.....	P.194
Torta caprese.....	P.195
Torta di carote.....	P.196
Torta di mele.....	P.197
Torta di pere.....	P.198
Torta marmorizzata.....	P.199
Waffles.....	P.200



CLICKCHEF

ASSICURARSI DI PULIRE IL DISPOSITIVO PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA.

TAPPO

Serve anche come bicchiere misuratore.

PER BLOCCARE E SBLOCCARE

il recipiente sulla sua base
Impugnatura a due mani per facilitare l'uso.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

per evitare che si apra quando il recipiente si trova sulla base del robot. L'apertura del coperchio permette di versare gli ingredienti direttamente nel recipiente durante la preparazione.

BILANCIA

integrata associata: da 1 g a 5 kg

RECIPIENTE IN ACCIAIO INOX

con una capacità massima di 2 l.

PANNELLO DI CONTROLLO

Per controllare i parametri della preparazione.

AVVIO E ARRESTO

Per avviare, interrompere o mettere in pausa le preparazioni.

4 VENTOSE

Per fissare il robot sul piano di lavoro.

ACCENSIONE

Per accendere ClickChef, commutare l'interruttore sul retro del robot da 0 a 1.



TUTTI GLI ACCESSORI, TRANNE IL RECIPIENTE E LA LAMA TRITATUTTO, SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.

GLI ACCESSORI

TUTTI GLI ACCESSORI VENGONO CONSERVATI NEL RECIPIENTE

CESTELLI VAPORE ESTERNI* E INTERNI

funzionano con il programma STEAM che rilascia la quantità di vapore ottimale per la preparazione sia di piccole quantità sia di porzioni più grandi. Il cestello vapore esterno presenta due livelli per cuocere contemporaneamente due diverse preparazioni. Attenzione: non è possibile utilizzare i cestelli vapore interno ed esterno contemporaneamente.

*Cestello vapore esterno disponibile a seconda del modello.



TAPPO

Serve anche come bicchiere dosatore. Capacità di 100 ml.



LO SBATTITORE

Ideale per emulsionare, frullare e montare a neve, può essere posizionato direttamente sulla lama tritatutto per realizzare deliziosi dessert e salse cremose.



RECIPIENTE

Ha una capacità massima di 2 l e permetterà di preparare ricette da 1 a 4 persone. Fare attenzione a non superare i 2 l nelle preparazioni, per evitare ustioni e rischi di traboccamento.



IL MISCELATORE

Da posizionare direttamente sulla lama tritatutto, permette di mescolare delicatamente tutti gli ingredienti.



SPATOLA

Con la sua forma arrotondata è l'ideale per mescolare le preparazioni. Vi permetterà di raschiare facilmente il fondo del recipiente.



LAMA TRITATUTTO

Fissata all'alimentatore del recipiente, permette di tritare tutti i tipi di ingredienti, di realizzare zuppe e preparare impasti a breve e lunga lievitazione.



TUTTI GLI ACCESSORI, TRANNE IL RECIPIENTE E LA LAMA TRITATUTTO, SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.

INFORMAZIONI SU CLICKCHEF

I PROGRAMMI AUTOMATICI

SONO GIÀ PROGRAMMATI E ASSICURANO UN RISULTATO OTTIMALE SENZA FATICA.



Steam

PROGRAMMA A VAPORE.

Per cuocere a vapore piatti equilibrati e gustosi.



Slow cook

PROGRAMMA DI COTTURA A FUOCO LENTO.

Per un semplice controllo degli stufati o dei piatti che richiedono cottura lenta (fino a 2 ore).



Sauce

PROGRAMMA SAUCE.

Per accompagnare tutti i vostri piatti e dessert.



Soup

PROGRAMMA SOUP.

Per cucinare e mescolare deliziose vellutate, zuppe o minestroni.



Pastry

PROGRAMMA PASTRY.

Per preparare in casa pane, prodotti di pasticceria e per ottenere impasti perfetti.











Weight

BILANCIA.

Per pesare facilmente fino a 5 kg senza utensili aggiuntivi.

INFORMAZIONI SUI PROGRAMMI AUTOMATICI

I programmi automatici mostrano impostazioni preselezionate, tuttavia è possibile regolare la temperatura, la velocità e il tempo in base alla ricetta, come indicato nella tabella sottostante:

PROGRAMMI	SCELTA	VELOCITÀ	DURATA PREDEFINITA (REGOLABILE)	TEMPERATURE PREDEFINITE (REGOLABILI)
COTTURA A FUOCO LENTO	 Slow cook	Velocità 0	Lento intermittente	1 ora (da 1 minuto a 2 ore) 100 °C (da 80 °C a 100 °C)
COTTURA A FUOCO LENTO	 Slow cook	Velocità 1	Lento	1 ora (da 1 minuto a 2 ore) 100 °C (da 80 °C a 100 °C)
ZUPPA	 Soup	-	Velocità lenta e successivamente mescolare per 2 minuti	35 minuti (da 25 minuti a 45 minuti) 100 °C
PASTICCERIA	 Pastry	Velocità 3	Velocità intermittente per impasti lievitati (brioche, ecc.)	12 minuti (da 5 secondi a 12 minuti) -
PASTICCERIA	 Pastry	Velocità 4	Velocità continua per impasti a lunga lievitazione (pane, impasti per torte, ecc.)	3 minuti (da 5 secondi a 3 minuti) -
PASTICCERIA	 Pastry	Velocità 5	Velocità continua per impasti leggeri	2 minuti e 30 s. (da 5 secondi a 2 minuti e 30 secondi) -
VAPORE	 Steam	100 °C Cestello interno	-	30 minuti (da 5 minuti a 60 minuti) 100 °C
VAPORE	 Steam	120 °C Cestello esterno*	-	30 minuti (da 5 minuti a 60 minuti) 120 °C
SALSE	 Sauce	-	Velocità 1 predefinita (da velocità 1 a velocità 4)	10 minuti (da 1 minuto a 60 minuti) 85 °C (da 60 °C a 105 °C)

PROGRAMMA MANUALE

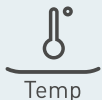
Preferite impostare personalmente l'ora, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione? Utilizzate la modalità manuale.



Time

Selezionate il
TEMPO

di esecuzione fino a 2 ore
di utilizzo continuo



Temp

Selezionate la
TEMPERATURA

di cottura da 30 °C a 120 °C
(regolabile ogni 5 °C).



Speed

Selezionate la
VELOCITÀ
tra 12 velocità



Pulse

Premete il
PULSANTE PULSE
per azionare l'apparecchio una
volta sola.



1 PULSANTE/4 FUNZIONI

- ▶ Per avviare il programma automatico o le impostazioni che avete selezionato manualmente.
- ▶ Per mettere in pausa la preparazione all'avvio dell'apparecchio.
- ▶ Per arrestare la preparazione e/o ripristinare le impostazioni con una pressione di 2 secondi
- ▶ Per aumentare o diminuire le impostazioni per l'uso manuale o automatico (velocità, tempo e temperatura).



Weight

FUNZIONE BILANCIA CON CLICKCHEF, POTETE CUOCERE FACILMENTE CONTROLLANDO LE QUANTITÀ!

Non è necessaria una bilancia supplementare, la bilancia ClickChef si trova direttamente sul robot.

COME FUNZIONA?

- ▶ Selezionate il programma "Weight" per avviare la funzione Bilancia. Quest'ultimo viene visualizzato al posto della temperatura.
- ▶ La tara è automatica: il display mostra 0000 g quando la tara è pronta.
- ▶ Posizionate il recipiente del robot o un altro contenitore sulla bilancia.
- ▶ Per pesare una nuova quantità con la bilancia, premete brevemente il programma "Weight". Vengono visualizzati nuovamente gli 0000 g.
- ▶ Aggiungete quindi gli ingredienti fino a raggiungere la quantità desiderata.
- ▶ Per uscire dalla modalità Bilancia, tenete premuto il programma "Weight".

SUGGERIMENTI

- ▶ Questa bilancia consente di pesare gli ingredienti al grammo fino a 5 kg. Per i liquidi, utilizzate il bicchiere dosatore.
- ▶ Risparmiare tempo: potete utilizzare la bilancia mentre ClickChef è in funzione, in modo da poter anticipare i passi successivi della ricetta.
- ▶ Potete utilizzare la bilancia da sola come semplice accessorio, anche quando non cucinate con ClickChef.

ATTENZIONE

- ▶ Se c'è troppo peso sulla bilancia, il display mostra "stop"
- ▶ Se la quantità diventa negativa, il display mostra "-"

TABELLA DEI PARAMETRI
























				PROG.	 Speed	 Time	 Weight	 Temp	
LAMA TRITATUTTO	TRITARE/FRULLARE		Frullare zuppe	 Soup	10	2 minuti	2 l	100 °C	
			Frullare composte		10	20 secondi	1,2 kg	100 °C	
			Frullare smoothie		12	2 minuti	2 l	-	
			Tritare verdure	 M	12	15 secondi	500 g	-	
			Tritare carne		12	15 secondi	500 g	-	
	Tritare pesce			12	10 secondi	500 g	-		
	IMPASTARE/MIACINARE		Lavorare gli impasti lievitati (brioche.)	 Pastry		3	12 minuti	600 g	-
			Impastare pane bianco			4	3 minuti	800 g	
			Impastare pane speciale			4	3 minuti	600 g	-
			Impastare pasta brisée, pasta frolla			4	3 minuti	750 g	-
Impasto per waffle, pancake, plum-cake			5		2 minuti 30 secondi	1,5 l	-		
Frantumare il ghiaccio	 M	 Pulse		5 x 3 s.	12 pezzi	-			
Tritare le nocciole	 M		12	30 s.	500 g	-			
SBATTITORE	EMULSIONARE/INCORPORARE		Montare a neve	 M	4	4 minuti	5 albumi	-	
			Salsa (besciamella)	 Sauce	1	13 minuti	1 l	90°C	
			Maionese		4	2 minuti	0,5 l	-	
			Panna montata		4	8 minuti	0,4 l	-	
			Purè di patate	 M		4	1 minuto	1 l	-
MISCELATORE	MESCOLARE		Rosolare	 M	1	5 minuti	300 g	120°C	
			Cotture a fuoco lento	 Slow cook	0 o 1	2 ore	2 l	100°C	
			Risotti		1	21 minuti	1,4 kg	95°C	
CESTELLO VAPORE	INTERNO		Cottura a vapore	 Steam	-	5 a 60 minuti	800 g	100°C	
			Zuppe con pezzi	 Soup	10	2 minuti	2 l	100°C	
	ESTERNO*		Cottura al vapore di verdure, pesce o carne	 Steam	-	5 a 60 minuti	1,2kg	120°C	

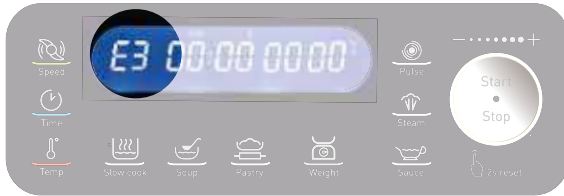
TABELLA DI COTTURA CESTELLO VAPORE

ACQUA NEL RECIPIENTE 700 ML	CESTELLO INTERNO		CESTELLO ESTERNO*	
	QUANTITÀ	DURATA	QUANTITÀ	DURATA
Carota a fette	700 g	35 minuti	1 kg	45 minuti
Zucchine a cubetti	600 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Cimette di broccolo	400 g	20 minuti	600 g	30 minuti
Cime di cavolfiore	400 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Porro a fette (parte bianca)	400 g	30 minuti	800 g	40 minuti
Peperone rosso o verde a fette grandi	400 g	20 minuti	600 g	30 minuti
Patate a cubetti	800 g	30 minuti	1,2 kg	40 minuti
Filetti di pesce fresco o scongelato	500 g	15 minuti	1 kg	25 minuti
Pesce intero fresco o scongelato	-	-	800 g	30 minuti
Cozze	-	-	1,5 kg	30 minuti
Gamberoni interi scongelati	500 g	15 minuti	800 g	25 minuti
Petto di pollo fresco	500 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Filetto di maiale fresco	500 g	30 minuti	1 kg	45 minuti

IMPORTANTE

RECIPIENTE SULLA SUA BASE

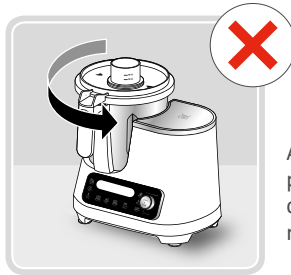
PROMEMORIA



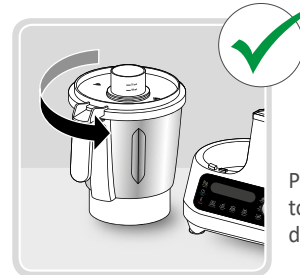
E3

Questo simbolo viene visualizzato quando il robot è acceso, ma il recipiente con il suo coperchio non è sulla base.

LIQUIDI	SOLIDI
1 ml	1 g
1 cl	10 g
1 dl	100 g
1 l	1000 g



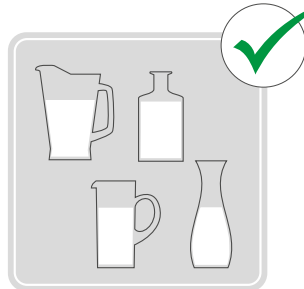
Attenzione, non è possibile sbloccare il coperchio quando il recipiente è sul robot.



Per aprire il coperchio, togliere il recipiente dalla sua base.



Per aggiungere ingredienti durante la preparazione della ricetta, utilizzate l'apertura del coperchio, quando possibile.



Utilizzate un contenitore con beccuccio per versare facilmente gli ingredienti nell'apertura.



ATTENZIONE: per le preparazioni calde, togliete a fine cottura il tappo dosatore per far fuoriuscire il vapore, e attendete che evapori, prima di aprire il coperchio.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA LETTURA DEL RICETTARIO

CLICKCHEF, LE RICETTE QUOTIDIANE IN 2 SEMPLICI CLIC!

SCEGLIETE LA VOSTRA RICETTA.

Leggete attentamente le icone per scegliere le impostazioni, i programmi e gli ingredienti corretti.
Riscoprite il piacere del cibo fatto in casa.

NUMERO DI PERSONE	ACCESSORI	PROGRAMMI	TEMPO DI PREPARAZIONE E DI RIPOSO	TEMPO DI COTTURA FUORI DA CLICKCHEF	TEMPO DI COTTURA IN CLICKCHEF
	 Sbattitore  Miscelatore  Lama tritatutto  Cestello vapore	    			

Le ricette sono per 1-4 persone. Per evitare ogni rischio di fuoriuscita e garantire un risultato ottimale, si consiglia di non superare le quantità massime.

Tuttavia, i tempi di cottura e i tipi di ingrediente possono essere adattati ai gusti individuali. Modificate liberamente la ricetta secondo le vostre preferenze.



LA MIA PRIMA RICETTA CON CLICKCHEF

PURÈ DI PATATE

700 g di patate • 0,7 l di acqua •
15 cl di latte parzialmente scremato •
50 g di burro • Sale

TEMPO TOTALE: 45 MINUTI



4

ACCESSORI:

Cestello vapore e
Sbattitore



Steam
+
Manuale



14 minuti



31 minuti

ATTENZIONE: IL COPERCHIO NON
PUÒ ESSERE SBLOCCATO QUANDO
IL RECIPIENTE È SUL ROBOT. PER
AGGIUNGERE INGREDIENTI DURANTE
LA PREPARAZIONE DELLA RICETTA,
UTILIZZARE L'APERTURA DEL
COPERCHIO O TOGLIERE IL RECIPIENTE
DALLA SUA BASE.

VEDERE PAGINA 128 DEL RICETTARIO



01

Posizionare il robot sulla superficie di lavoro e inserire la spina.



02

Attivare ClickChef.



03

Estrarre il recipiente dalla sua base con l'aiuto del manico.



04

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti di 2 cm.



05

Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura del robot da cucina.



06

Mettere le patate nel cestello vapore.



07

Chiudere il coperchio.



08

Posizionare il recipiente sulla sua base e avviare il programma Steam per 30 minuti a 100 °C.



09
Quando le patate sono cotte, il robot da cucina suona per indicare il termine della preparazione.



10
Estrarre il recipiente dalla sua base con l'aiuto del manico.



11
Sbloccare il coperchio e aprirlo delicatamente. Attenzione al vapore caldo.



12
Estrarre il cestello con le patate cotte.



13
Svuotare l'acqua dal recipiente.



14
Posizionare l'accessorio sbattitore.



15
Aggiungere le patate e chiudere il coperchio.



16
Quindi posizionare il recipiente sulla sua base e premere su velocità 3 per 30 secondi.



17
Aggiungere il latte, il burro, il sale e la noce moscata attraverso l'apertura del tappo e premere su velocità 4 per 30 secondi.



18
Rimuovere il recipiente del robot dalla sua base e aprire delicatamente il coperchio.



19
Servire immediatamente.

Suggerimento

È possibile aggiungere del formaggio al purè di patate. Per riscaldarlo, impostare la velocità 1 a 80 °C per 5 minuti



BAGUETTE

TEMPO TOTALE 68 MINUTI



2
baguette

ACCESSORI

Bicchiere
dosatore



Pastry
Manuale



-



25
minuti in
forno



43
minuti

- **500 g di farina**
 - **2 cucchiaini di sale**
 - **1 cubetto di lievito, 40 g**
 - **1 pizzico di zucchero**
 - **250 ml di acqua tiepida**
 - **3 cucchiaini di olio d'oliva**
1. Posizionare la lama tritatutto.
 2. Mescolare la farina e il sale in un recipiente.
 3. Sbriciolare il lievito nel recipiente e cospargere con lo zucchero. Aggiungere l'olio d'oliva e l'acqua calda e mescolare bene con una spatola. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Pastry Durata: 3 minuti Velocità: 4
 4. Aggiungere lentamente il composto alla farina attraverso l'apertura del coperchio e impastare.
 5. Al termine del programma, impostare manualmente la temperatura e il tempo e lasciare lievitare l'impasto. Modalità: Manuale Durata: 40 minuti Temperatura: 30 C Velocità: 0 Formare una palla con l'impasto. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 200°C. Formare 2 baguette dalla pasta. Tagliare leggermente la superficie dell'impasto e cuocere per circa 25 minuti nella parte centrale del forno.



BESCIAMELLA

TEMPO TOTALE 10 MINUTI



6

ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



1
minuto



-



9
minuti

- **50 g di farina**
 - **50 cl di latte**
 - **Sale e pepe**
 - **50 g di burro**
 - **Noce moscata**
1. Mescolare 50 g di farina e 50 cl di latte nel recipiente di cottura del robot da cucina dotato di sbattitore, aggiungere sale, pepe e noce moscata. Mescolare a velocità 3 per 1 minuto
 2. Aggiungere 50 g di burro tagliato a pezzetti attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma a velocità 1 per 8 minuti a 90 °C.

Suggerimento

Aggiungere il formaggio grattugiato o la salsa di pomodoro per provare diverse varianti di questa salsa.



BURRO

TEMPO TOTALE 17 MINUTI



1 porzione

ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



10
minuti



-



7
minuti

- **40 cl di panna liquida (35% di grassi minimo)**
 1. Versare la panna liquida nel recipiente dotato di tritattutto, chiudere il coperchio e mescolare a velocità 3 per 7 minuti.
 2. Raccogliere il burro e modellarlo nella forma desiderata. È possibile utilizzare il liquido rimanente (siero di latte) per preparare bevande o dessert.



FOCACCIA

TEMPO TOTALE 69 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritattutto



Pastry
Manuale



-



25
minuti



44
minuti

- **Acqua tiepida 250 ml**
- **lievito fresco 20 g**
- **farina 400 g**
- **un pizzico di sale**
- **olio d'oliva 30 ml**
 1. Preriscaldare il forno a 200 °C (termostato 6-7). 20 g di zucchero di canna. Diluire il lievito in 18 cl di acqua tiepida e versare tutto nel robot da cucina.
 2. Aggiungere la farina, l'olio d'oliva, il sale, le olive e il timo attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Pastry per 4 minuti
 3. Riavviare il robot da cucina senza velocità a 30 °C per 40 minuti
 4. Quando l'impasto è pronto, toglierlo dal robot da cucina e disporlo su una teglia ricoperta da carta da forno. Stendere l'impasto e tagliarlo con un coltello. Cuocere in forno per circa 25 minuti.



Suggerimento Aggiungere filetti di acciughe a piacere

FOCACCIA CON POMODORINI E BURRATA

TEMPO TOTALE 70 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritattutto



Pastry e
Manuale



45
minuti



25
minuti



-

- **Farina 400 g**
 - **lievito 10 g**
 - **olio 30 ml**
 - **acqua 250 ml**
 - **sale 8 g**
 - **pomodorini colorati 200 g**
 - **burrata 200 g**
 - **basilico 4 foglie**
1. Aggiungere il lievito, l'acqua tiepida, la farina, l'olio e un pizzico di sale
 2. Selezionare Pastry per 4 minuti a velocità 3 e premere Start
 3. Impostare 40 °C senza velocità per la lievitazione
 4. Preriscaldare il forno a 200 °C e nel frattempo stendere l'impasto in una teglia
 5. Collocare sull'impasto i pomodorini tagliati a metà
 6. Aggiungere sale e un filo d'olio
 7. Infornare per 25 minuti
 8. A cottura terminata aggiungere dei fiocchi di burrata e le foglie di basilico
 9. Servire calda o fredda a piacere

IMPASTO PER PIZZA

TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritattutto



Pastry e
manuale



1
minuto



-



44
minuti

- **Acqua tiepida 250 ml**
 - **Lievito fresco 20 g**
 - **Farina 400 g, un pizzico di sale**
1. Preriscaldare il forno a 200 °C
 2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungere il tutto all'interno del cestello di cottura
 3. Aggiungere la farina, il sale attraverso il foro sul coperchio
 4. Selezionare Pastry e impostare 4 minuti
 5. Impostare a 30 °C per 40 minuti senza velocità
 6. Una volta pronto l'impasto rimuoverlo dal cestello e stenderlo su una teglia foderata con carta da forno
 7. Condire l'impasto a piacere.
 8. Infornare per 25 minuti





IMPASTO PER TORTE SALATE

TEMPO TOTALE 5 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry



3
minuti



-



1
minuto
e 30
secondi

- **4 uova**
 - **170 g di farina**
 - **1 bustina di lievito in polvere (11 g)**
 - **5 cl di olio d'oliva**
 - **10 cl di vino bianco**
 - **Un pizzico di sale**
1. Mettere nel recipiente del robot da cucina 4 uova, 170 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere (11 g), 5 cl di olio d'oliva, 10 cl di vino bianco e un pizzico di sale. Avviare il programma Pastry a velocità 4 per 1 minuto e 30 secondi.
 2. Aggiungere quindi il ripieno desiderato e mescolare con la spatola prima di versare il composto nello stampo.



MAIONESE

TEMPO TOTALE 5 MINUTI



ACCESSORI

Frusta

Manuale



2
minuti



-



3
minuti

- **Tuorlo 2**
 - **Succo di limone 1**
 - **Aceto 1 cucchiaino**
 - **Olio di semi 250 ml**
 - **Sale e pepe**
1. Inserire la frusta aggiungere i tuorli ,il succo di limone e l'aceto
 2. Impostare velocità 3 per 3 minuti e premere start per avviare
 3. Versare l'olio a filo dal buco sul coperchio fino ad ottenere la consistenza cremosa
 4. Usare la maionese con carne, pesce e verdure a piacere

Suggerimento

La maionese contiene un tuorlo d'uovo crudo e per questo motivo va consumata immediatamente, Se si vuole effettuare la preparazione senza la senape, è possibile sostituirla con un altro cucchiaino di aceto. Si può preparare la maionese con due tuorli d'uovo invece di un uovo intero.



Suggerimento

La farina di castagne può essere sostituita da farina di riso, farina integrale o semilavorati.

PANE ALLE NOCI

TEMPO TOTALE 134 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritattutto



Pastry e manuale



60 minuti



30 minuti



44 minuti

- **Acqua tiepida 250 ml**
 - **Lievito fresco 20 g**
 - **Farina 400 g, un pizzico di sale**
 - **Olio d'oliva 30 ml**
1. Preriscaldare il forno a 200 °C
 2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungere il tutto all'interno del cestello di cottura
 3. Aggiungere la farina, l'olio d'oliva, il sale attraverso il foro sul coperchio
 4. Selezionare Pastry e impostare 4 minuti
 5. Impostare a 30 °C per 40 minuti senza velocità
 6. Una volta pronto l'impasto rimuoverlo dal cestello e stenderlo su una teglia foderata con carta da forno
 7. formate dei buchi con le dita e ungere la focaccia a piacere o lasciarla neutra
 8. Infornare per 25 minuti

PANE DI CAMPAGNA

TEMPO TOTALE 115 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritattutto



Pastry Manuale



56 minuti



15 minuti



44 minuti

- **500 g di farina semi-integrale**
 - **150 ml di latte**
 - **1 uovo**
 - **125 ml di acqua**
 - **10 g di lievito di birra secco**
 - **10 g di sale**
 - **25 ml di olio d'oliva**
1. Mettere nel recipiente tutti gli ingredienti tranne olio e sesamo.
 2. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti. Quando tutti gli ingredienti iniziano a mescolarsi, aggiungere l'olio attraverso l'apertura del coperchio.
 3. Al termine del programma, riavviare a 30 °C senza velocità per 40 minuti per far lievitare l'impasto. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, formare delle palline, disporle sulla teglia e attendere che l'impasto lieviti di nuovo. Cospargere di sesamo e cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti (avendo cura di preriscaldare il forno).





Suggerimento

Guarnire i panini con gli ingredienti preferiti (pomodori, peperoni, pancetta affumicata).

PANE IN CASSETTA

TEMPO TOTALE 78 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry



-



30
minuti



47
minuti

- **500 g di farina semi-integrale**
 - **30 cl di latte**
 - **60 g di burro**
 - **1 bustina di lievito di birra**
 - **20 g di zucchero**
 - **10 g di sale**
1. Mettere nel robot da cucina il latte, il lievito e il burro tagliato a pezzi. Impostare la velocità a 1 per 3 minuti a 40 °C.
 2. Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti. Riavviare a 30 °C senza velocità per 40 minuti per far lievitare l'impasto. Al termine, impastare un po' e versare l'impasto in una tortiera imburrata. Coprire l'impasto con un panno e lasciare riposare per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 180 °C, poi mettere il pane in forno per 30 minuti. Togliere dallo stampo e lasciare raffreddare.



Suggerimento

È inoltre possibile utilizzare farine multicereali e aggiungere frutta secca, erbe aromatiche o frutta disidratata.

PANE INTEGRALE

TEMPO TOTALE 185 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry



95
minuti



45
minuti



45
minuti

- **10 g di lievito di birra secco per panificazione**
 - **370 g di farina semi-integrale**
 - **100 g di farina di segale**
 - **50 g di semi**
 - **5 g di sale**
 - **30 cl di acqua tiepida**
1. Diluire il lievito in 30 cl di acqua tiepida e versare la preparazione nel recipiente del robot da cucina. Aggiungere le farine, i semi e il sale. Avviare il programma Pastry a velocità 5 per 4 minuti.
 2. Al termine, riavviare il robot a 30 °C senza velocità per 40 minuti fino a quando l'impasto non raddoppia di volume. Estrarre l'impasto con la spatola e lavorarlo di nuovo a mano per 5 minuti. Formare una palla e disporla su una teglia ricoperta da carta da forno. Lasciar riposare per 1 ora e 30 minuti.
 3. Preriscaldare il forno a 200 °C. Posizionare un recipiente con acqua nel forno (per ottenere una bella crosta). Cuocere in forno per 25 minuti. Abbassare la temperatura del forno a 180 °C e cuocere di nuovo per 15-20 minuti.



Suggerimento

Il pane senza glutine è più difficile da impastare rispetto al pane normale, è normale quindi che l'impasto abbia un aspetto diverso.

PANE SENZA GLUTINE

TEMPO TOTALE 129 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



45
minuti



40
minuti



44
minuti

- **350 g di farina senza glutine**
 - **8 g di lievito in polvere**
 - **5 g di sale**
 - **5 g di zucchero**
 - **5 ml di olio d'oliva**
 - **35 cl di acqua**
1. Mettere nel robot da cucina la farina, il lievito, lo zucchero e l'olio. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti e aggiungere gradualmente i 35 cl di acqua e sale attraverso l'apertura del coperchio.
 2. Riavviare di nuovo a 30 °C senza velocità per 40 minuti per far lievitare l'impasto.
 3. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 6-7). Alla fine del programma, versare la miscela risultante in uno stampo oliato. Coprire con un panno e lasciare riposare 45 minuti finché l'impasto non raddoppia di volume. Cuocere in forno per 40 minuti. La crosta deve essere dorata e appetitosa.
 4. Una volta sfornato, togliere il pane dallo stampo e lasciare raffreddare. Aspettare che il pane si raffreddi prima di tagliarlo.



PANINI PER HAMBURGER

TEMPO TOTALE 169 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry



100
minuti



20
minuti



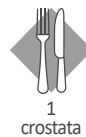
44
minuti

- **7 cl di latte**
 - **5 g di lievito di birra secco**
 - **1 uovo sbattuto**
 - **300 g di farina semi integrale**
 - **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 tiepida**
1. Diluire il lievito in un recipiente con 6 cl di acqua tiepida. Versare il composto nel robot da cucina e aggiungere il latte, l'uovo sbattuto, la farina, il sale, lo zucchero e il burro a piccoli pezzi. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti. Riavviare poi a 30 °C senza velocità per 40 minuti per far lievitare l'impasto.
 2. Con la spatola, togliere l'impasto dal recipiente e dividerlo in 4-6 parti uguali. Formare delle palline, disporle su una teglia ricoperta da carta da forno e appiattirle con il palmo della mano. Lasciar riposare per 1 ora e 30 minuti. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
 3. Spennellare il pane con il tuorlo d'uovo e cospargere con semi di sesamo. Cuocere in forno per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare.



PASTA BRISÉE

TEMPO TOTALE 32 MINUTI



ACCESSORI

Tritatutto



Pastry



30
minuti



0



2
minuti

- **240 g di farina**
 - **120 g di burro ammorbidito**
 - **Un pizzico di sale**
 - **7 cl di acqua**
1. Mettere nel recipiente del robot da cucina 240 g di farina, 120 g di burro morbido, un pizzico di sale e 7 cl di acqua. Avviare il programma Pastry a velocità 5 per 2 minuti fino a formare una palla.
 2. Avvolgere con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



PASTA FROLLA PER BISCOTTI

TEMPO TOTALE 58 MINUTI



ACCESSORI

Tritatutto



Manuale
Pastry



45
minuti



10
minuti



3
minuti

- **300 g di farina**
 - **210 g di burro ammorbidito tagliato a cubetti**
 - **110 g di zucchero a velo**
 - **un pizzico di sale**
 - **1 uovo**
 - **1 cucchiaino di latte**
1. Mettere nel recipiente del robot da cucina 300 g di farina, 210 g di burro ammorbidito tagliato a cubetti, 110 g di zucchero a velo e un pizzico di sale.
 2. Impostare la velocità a 4 per 1 minuto. Aggiungere l'uovo e il cucchiaino di latte attraverso l'apertura del coperchio, mettere il tappo, quindi avviare il programma Pastry a velocità 3 per 1 minuto. Togliere l'impasto dal recipiente e formare una palla impastando con le mani.
 3. Avvolgere con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero da 35 a 45 minuti. Formare i biscotti e lasciare in forno per 10 minuti.

Suggerimento

Aggiungere piccoli pezzi di frutta secca o cioccolato prima di formare i biscotti.



Suggerimento

Frolla adatta per crostate, biscotti e altri prodotti di pasticceria

PASTA FROLLA SENZA BURRO

TEMPO TOTALE 40 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritattutto

Manuale



40
minuti



-



-

- *Farina "00" 300 g* 1. Aggiungere tutti gli ingredienti
- *olio extra vergine 100 ml* 2. Impostare per 3 minuti a velocità 4 e premere Start per amalgamare tutti gli ingredienti
- *uova 2* 3. Formare una palla con l'impasto ottenuto, impellicolarla e far riposare in frigorifero per 30 minuti
- *zucchero 100 g* 4. Stendere la frolla
- *scorza di limone*

SALSA AL PEPE

TEMPO TOTALE 18 MINUTI



6

ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



6
minuti



-



12
minuti

- *1 cucchiaio di pepe macinato* 1. Mettere nel robot da cucina attrezzato con lo sbattitore 1 cucchiaio di pepe macinato, 1 cl di cognac, 10 cl di panna liquida, 1 cucchiaio di brodo di vitello e 1 cucchiaio di farina. Aggiungere 15 cl di acqua e mescolare a velocità 2 per 10 secondi.
- *1 cl di cognac*
- *10 cl di panna liquida*
- *1 cucchiaio di brodo di vitello* 2. Quindi avviare il robot a velocità 2, a 90 °C per 12 minuti. Servire con bistecche.
- *1 cucchiaio di farina*
- *15 cl di acqua*





Suggerimento

se volete una salsa liscia togliere la pala e premere pulse per 10 secondi

SALSA DI POMODORO

TEMPO TOTALE 30 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow cook e
manuale



5
minuti



-



25
minuti

- **Cipolla 1**
 - **spicchi d'aglio 2**
 - **olio 50 ml**
 - **pomodori freschi 800 g**
 - **basilico 1 cucchiaino**
 - **zucchero 20 g**
 - **sale e pepe**
1. Pelare la cipolla e 2 spicchi d'aglio, poi tagliarli in 4
 2. Aggiungere l'aglio e la cipolla all'interno della ciotola e impostare per 10 secondi a velocità 7
 3. Raschiare le pareti del cestello con l'aiuto di una spatola gommata
 4. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere 50 ml di olio
 5. Impostare a 120 °C per 5 minuti a velocità 1
 6. Al segnale acustico aprire il coperchio, aggiungere i pomodori tagliati a pezzi, il basilico spezzato a mano il sale e il pepe chiudere il coperchio
 7. Impostare Slow cook a 100 °C per 25 minuti a velocità 1
 8. Una volta terminata la cottura usarlo per condire la pasta o fare una preparazione in umido



SALSA OLANDESE

TEMPO TOTALE 13 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



5
minuti



-



8
minuti

- **150 g di burro tagliato a pezzi**
 - **40 ml di succo di limone**
 - **4 tuorli d'uovo**
 - **50 ml di acqua**
 - **Sale e pepe**
1. Mettere nel robot da cucina dotato di sbattitore 150 g di burro a pezzi, 40 ml di succo di limone, 4 tuorli d'uovo e 50 ml di acqua.
 2. Condire con sale e pepe e azionare il robot a velocità 2 per 8 minuti a 70 °C.

SENAPE

TEMPO TOTALE 15 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



- 2 scalogni sbucciati
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 250 g di acqua
- 80 g di panna acida
- 1 cucchiaio di Maizena
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaino di brodo granulare
- Sale e pepe

1. Mettere gli scalogni nel robot da cucina con la lama tritatutto e frullare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire il coperchio e posizionare il miscelatore, raschiare le pareti e aggiungere l'olio. Avviare il programma Slow Cook a 95 °C per 2 minuti e 30 secondi. Stemperare il brodo granulare e la Maizena® in 25 cl di acqua.
3. Versare attraverso l'apertura del coperchio con il resto degli ingredienti (senape e panna acida). Avviare il programma Sauce per 8 minuti a 90 °C.

ARANCINI



TEMPO TOTALE 42 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



5 minuti



5 minuti



32 minuti

- *Riso arborio 300, scalogno 1*
- *vino bianco 80 ml*
- *salsa di pomodoro 100 ml*
- *brodo vegetale 700 ml*
- *uova 3*
- *parmigiano 30 g*
- *mozzarella 125 g*
- *pangrattato 100 g*
- *farina 100 g*
- *sale e pepe*
- *olio per friggere*

1. Inserite lo scalogno pulito e tagliato a metà nella ciotola di cottura
2. Premere Pulse per per 5 secondi
3. Aprire il coperchio e inserire la pala mescolatrice
4. Aggiungere l'olio d'oliva e impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1
5. Al segnale acustico aggiungete il riso e il vino bianco dal foro sul coperchio e impostare 120°C per 6 min a velocità 1
6. Al termine del programma aggiungere il brodo e il pomodoro dal foro sul coperchio, salare e selezionare Slow cook a 100 °C per 21 minuti a velocità 1

7. A cottura ultimata riporre il riso in un contenitore e lasciarlo raffreddare
8. Aggiungere un uovo sbattuto, il parmigiano grattugiato e mescolare con la spatola
9. Tagliare la mozzarella in pezzetti da 1 cm circa
10. Formare delle palle con il riso e mettere al centro un pezzo di mozzarella
11. Passare ogni palla di riso nella farina, nelle due uova sbattute rimanenti e infine nel pangrattato
12. Friggere per 5 minuti a 180 °C
13. Servire quando gli arancini risultano dorati

BLINY



TEMPO TOTALE 16 MINUTI



ACCESSORI
Sbattitore



Suggerimento

È possibile sostituire metà della farina con farina di grano saraceno.

- 3 uova
 - 30 cl di latte parzialmente scremato
 - 5 g di zucchero
 - 175 g di farina
 - 5 g di lievito in polvere
 - Sale
 - Olio
1. Separare i tuorli d'uovo e gli albumi.
 2. Mettere nel recipiente tutti gli ingredienti tranne le uova. Aggiungere i 3 tuorli d'uovo. Mescolare a velocità 6 per 30 secondi. Mettere il composto in una scodella e lavare il robot da cucina.
 3. Nel robot dotato di sbattitore, mettere 3 albumi e 1 pizzico di sale, quindi avviare il robot a velocità 3 per 30 secondi e a velocità 4 per 1 minuto e 30 secondi senza il tappo. Incorporare delicatamente gli albumi all'impasto.

4. Scaldare una padella leggermente oliata e mettervi sopra piccole palline di impasto ben distanziate. Dopo qualche minuto, controllare la cottura e girare i bliny. Spostare su un piatto e ripetere l'operazione fino all'esaurimento dell'impasto.

BOCCONCINI CON FORMAGGIO ED ERBA CIPOLLINA

TEMPO TOTALE 61 MINUTI



12 pezzi



Pastry



15 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



2 minuti



44 minuti

Suggerimento

Servire i bocconcini come aperitivo o con uova al prosciutto o uova mimosa.

- 450 g di farina semi-integrale
- 3 cucchiaini di lievito di birra
- 1 cucchiaio di semi di senape
- 1 cucchiaio di pepe
- 50 g di formaggio cheddar grattugiato
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- 50 g di burro
- 22 cl di latte
- 1 uovo grande
- 1 cucchiaio di sale
- 1 tuorlo d'uovo

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere nel robot da cucina la farina, il lievito, le spezie, il formaggio, il burro, il latte, l'uovo intero e il sale. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti. Riavviare a 30 °C senza velocità per 40 minuti.
3. Tagliare l'impasto in 12 pezzi e formare delle palline dello spessore di 2 cm. Disporre su una teglia ricoperta da carta da forno, spennellare con il tuorlo d'uovo e mettere in forno per 15 minuti. Lasciar raffreddare un poco prima di servire.



BRETZELS

TEMPO TOTALE 75 MINUTI



10

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry e
manuale



50 minuti



20 minuti



5 minuti

Suggerimento

Insaporire con del sesamo e del sale grosso

- *Lievito secco istantaneo 8 g*
- *latte scremato 200 ml, farina 350 g*
- *zucchero 10 g*
- *sale fino 5 g*
- *burro 60 g*
- *bicarbonato di sodio 50 g*
- *tuorlo 1*

1. Inserire nel cestello il lievito, 180 ml di acqua e il latte
2. Scaldare a 35 °C per 3 minuti a velocità 1
3. Aggiungere la farina, lo zucchero, il sale e il burro a pezzi dal foro sul coperchio
4. Inserire il tappo e selezionare Pastry per 4 minuti
5. Al terminare lasciare l'impasto all'interno del cestello e impostare 30° C per 30 minuti
6. Al termine formare dei bretzels con l'impasto ottenuto e posizionarli su una teglia ricoperta con carta da forno

7. Lasciare riposare per 45 minuti in un luogo asciutto
8. Preriscaldare il forno a 200 °C
9. Far bollire 1 litro d'acqua con il bicarbonato di sodio e aggiungere i bretzels per 5 secondi, uno dopo l'altro
10. Cospargere i bretzels con il tuorlo d'uovo e infornare per 15/20 minuti

CAVIALE DI MELANZANE



TEMPO TOTALE 40 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto
Misceleatore



Manuale
Slow cook



2 minuti



-



38 minuti

Suggerimento

Questo composto si conserva bene in frigorifero coperto da un sottile strato di olio d'oliva.

- 600 g di melanzane
- 3 spicchi d'aglio
- 15 cl di olio d'oliva
- Il succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- Sale e pepe
- 10 cl di acqua

1. Tagliare le melanzane a pezzi e metterle da parte. Sbucciare gli spicchi d'aglio e metterli nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 0 per 1 minuto a 100 °C.
3. Al termine della cottura, posizionare l'accessorio misceleatore e aggiungere le melanzane, il succo di limone, i 10 cl di acqua, il cumino e la paprica dolce attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 35 minuti a 95 °C.
4. Al termine del programma frullare a velocità 3 per 2 minuti.
5. Servire fresco

CROCCHETTE



TEMPO TOTALE 10 MINUTI



ACCESSORI
Sbattitore
Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



2 minuti



6 minuti

- 85 g di farina
- 55 g di burro
- 25 ml di olio d'oliva
- 40 cl di latte parzialmente scremato
- 1 pizzico di noce moscata
- 150 g di prosciutto serrano a dadini
- 1 uovo
- Pangrattato
- Olio per friggere
- Sale
- Pepe

1. Versare la farina e il latte nel robot da cucina dotato di sbattitore. Condire con sale e pepe e mescolare alla velocità 7 per 30 secondi. Aggiungere il burro e azionare il robot da cucina a velocità 4 per 5 minuti a 90°C.
2. Rimuovere lo sbattitore, aggiungere i pezzetti di prosciutto, quindi mescolare a velocità 9 per 45 secondi. Se necessario, mescolare di nuovo per 30 secondi. Lasciare raffreddare.
3. Infarinare il piano di lavoro e formare un rotolo con il composto. Tagliare il rotolo per formare le crocchette. Farle passare nell'uovo sbattuto e impanare con il pane grattugiato. Impanare nuovamente le crocchette.

4. Riscaldare l'olio per frittura in una padella o in una friggitrice. Immergere le crocchette in olio molto caldo (150 °C) e friggerle per 1 o 2 minuti fino a doratura. Servire.

CROCCHETTE DI MERLUZZO

TEMPO TOTALE 162 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Cestello vapore
Lama tritatutto



Steam
Manuale



120 minuti



10 minuti



32 minuti

Suggerimento

Se necessario, aggiungere 5 cl di latte alla miscela per diluirla.

- 300 g di patate
- 250 g di merluzzo dissalato
- ½ mazzo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 2 uova
- Pepe
- 0,7 l di acqua

1. Sbucciare e tagliare a dadini le patate. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura e mettere le patate nel cestello vapore. Avviare il programma Steam per 30 minuti a 100 °C. Quando le patate sono cotte, metterle in una scodella a parte e svuotare il robot da cucina.
2. Mettere il merluzzo nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi. Sbucciare lo spicchio d'aglio e la cipolla poi tritare le foglie di prezzemolo. Aggiungere il tutto nel recipiente di cottura attraverso l'apertura del coperchio. Frullare a velocità 7 per 10 secondi.
3. Aggiungere le uova attraverso l'apertura del coperchio e frullare di nuovo a velocità 7 per 10 secondi.
4. Versare il composto sulle patate e schiacciare il tutto con una forchetta. Condire con il pepe, mescolare e lasciare raffreddare per 2 ore.
5. Con un cucchiaino grande, formare delle palline e friggerle in una friggitrice per 5-10 minuti. Servire immediatamente.

EMSPANADAS DI TONNO



TEMPO TOTALE 60 MINUTI



4/6



Manuale
Slow cook



30 minuti

ACCESSORI

Miscelatore



4 minuti



26 minuti

Suggerimento

Servire le empanadas calde o fredde.

- 2 confezioni di empanadillas (32 pezzi) o pasta brisée (vedere pagina 22)
- 50 g di zucchine
- 100 g di peperoni rossi
- 40 g di cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cl di olio d'oliva
- 15 cl di passata di pomodoro rustica
- 150 g di tonno
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Tagliare a dadini le zucchine e il peperone.
2. Sbucciare la cipolla e l'aglio, tritarli grossolanamente e metterli nel robot da cucina. Tagliare a velocità 6 per 10 secondi. Togliere il recipiente dalla base, posizionare l'accessorio miscelatore sulle lame e aggiungere olio d'oliva. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Togliere il tappo, aggiungere le zucchine, i pezzi di peperone, la passata di pomodoro rustica e condire con sale e pepe. Mettere il tappo e avviare il programma a 100 °C. A cottura ultimata, aggiungere il tonno sbriciolato attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 1 per 20 secondi.

4. Riempire l'impasto per le empanadas o, se si è optato per la pasta frolla, stendere la pasta e ritagliare alcuni dischi con un bicchiere grande. Riempire per metà la superficie con il ripieno, piegare la pasta per formare un fagottino, poi pizzicare i bordi. Disporre le empanadillas su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocere in forno per 30 minuti o friggere. Spennellare le empanadas con albume d'uovo o uova sbattute per chiuderle e farle dorare in forno.

FALAFEL



TEMPO TOTALE 9 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



8 minuti



1 minuto

Suggerimento

Per una maggior rapidità, utilizzare ceci in scatola (500 g).

- 500 g di ceci secchi
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- ½ mazzo di coriandolo
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di farina
- Sale

1. Immergere i ceci secchi in un una generosa quantità di acqua fredda, 24 ore prima di preparare questa ricetta. Nel giorno di cottura, scolare e asciugare.
2. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli in quattro parti. Lavare il coriandolo e togliere le foglie. Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina. Condire con il sale e tagliare a velocità 8 per 30 secondi. Raschiare dai bordi la cipolla tritata con l'aiuto della spatola.
3. Tritare di nuovo due volte per 30 secondi. Staccare gli ingredienti con la spatola tra una fase e l'altra. Il composto non dovrebbe essere completamente uniforme ma presentare alcuni piccoli pezzi. Bagnare le mani e formare delle palline. Comprimerle bene affinché mantengano la forma in cottura. Friggere in padella per 2 minuti su ciascun lato. Servire caldi

FLAN DI VERDURE



TEMPO TOTALE 56 MINUTI



ACCESSORI

Cestello vapore
Lama tritatutto



Suggerimento

Per far sì che il flan contenga qualche pezzetto di verdura, aggiungere solo la metà delle verdure al composto e mettere il resto nel piatto.

- 150 g di zucchine
- 150 g di pomodori
- 100 g di porri
- 20 g di foglie di basilico
- 20 cl di panna liquida light
- 4 uova
- 50 g di formaggio (groviera, parmigiano, formaggio di capra)
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Tagliare le verdure in pezzi.
2. Versare 0,7 l di acqua nel robot da cucina. Posizionare le verdure nel cestello vapore. Condire con sale e pepe. Se necessario, aggiungere un filo di olio d'oliva. Posizionare il cestello vapore nel robot da cucina e avviare il programma Steam per 25 minuti. Quando le verdure sono cotte, attendere che si raffreddino e svuotare il robot da cucina.
3. Versare le verdure, la panna, le uova, il formaggio e il basilico nel robot. Frullare a velocità 6 per 1 minuto. Versare il composto in una teglia da forno e infornare per 30 minuti.

FRITTELLINE DI MERLUZZO

TEMPO TOTALE 46 MINUTI



Manuale
Steam



ACCESSORI

Cestello vapore
Lama tritatutto
Miscelatore



5 minuti



31 minuti

- 300 g di merluzzo dissalato
- 300 g di patate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 70 g di farina
- 2 uova
- 1 mazzetto di prezzemolo
- Sale e pepe
- 0,7 l di acqua

1. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente. Sbucciare le patate, tagliarle in pezzi da 2 cm e metterle nel cestello vapore. Avviare il programma Steam per 30 minuti.
2. Al termine del programma, svuotare il robot da cucina. Sbucciare l'aglio e la cipolla, metterli nel robot da cucina e impostare la velocità a 7 per 10 secondi.
3. Aggiungere il merluzzo dissalato attraverso l'apertura del coperchio e mescolare di nuovo a velocità 7 per 10 secondi. Condire con sale e pepe, quindi aggiungere le patate cotte, la farina, le uova, il pepe e il prezzemolo tritato attraverso l'apertura del coperchio. Mescolare per 1 minuto. a velocità 3.

4. Riscaldare una friggitrice a 170°C e formare delle palline con un cucchiaino. Immergerle nell'olio bollente e friggere per 5-10 minuti. Disporle su carta da forno per eliminare l'olio in eccesso e servire immediatamente.

GUACAMOLE



TEMPO TOTALE 6 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



-



40 Secondi

Suggerimento

Per una versione meno piccante, sostituire il Tabasco® con 1 cucchiaino di paprica dolce.

- 250 g di avocado maturo, pelato e snocciolato
 - 50 g di cipolla rossa
 - 1 spicchio d'aglio
 - ½ pomodoro tagliato a dadini
 - 1 cucchiaino di Tabasco®
 - Il succo di ½ limone
 - Coriandolo fresco, tritato
 - Sale e pepe
1. Sbucciare la cipolla rossa e lo spicchio d'aglio, poi tagliarli in quattro parti.
 2. Mettere nel robot da cucina la cipolla e l'aglio. Tritare a velocità 6 per 10 secondi.
 3. Togliere il tappo e aggiungere l'avocado a dadini, il Tabasco®, il succo di limone, il pepe e il sale attraverso l'apertura del coperchio.
 4. Frullare a velocità 3 per 30 secondi. Raschiare i bordi e frullare di nuovo se si preferisce una consistenza più densa. Infine, aggiungere il pomodoro e il coriandolo tritato. Regolare i condimenti, se necessario. Servire fresco.

HUMMUS

TEMPO TOTALE 5 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



-



3 minuti

Suggerimento

La tahina è una pasta di sesamo. La si può trovare nei negozi che vendono cibo biologico.

- 400 g di ceci sgocciolati
- 1 spicchio d'aglio
- Il succo di ½ limone
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 pizzico di cumino macinato
- 1 cucchiaino di tahina (opzionale)
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- Sale

1. Scolare i ceci. Sbucciare lo spicchio d'aglio.
2. Mettere i ceci, l'aglio, il succo di limone, l'olio d'oliva, il cumino e la tahina nel robot da cucina munito di lama tritatutto. Condire con il sale e frullare a velocità 8 per 3 minuti.
3. Servire fresco, cospargere con un cucchiaino di paprica dolce e irrorare con un filo di olio d'oliva.

INSALATA DI MARE



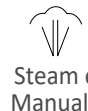
TEMPO TOTALE 26 MINUTI



2

ACCESSORI

Lama tritatutto



Steam e
Manuale



5 minuti 40 secondi



-



20 minuti

Suggerimento

Le cozze possono essere sostituite da altri prodotti, a seconda della loro disponibilità, come scampi o vongole.

- 150 g di gamberetti crudi
- 400 g di cozze
- 50 g di cipolle
- 50 g di peperoni rossi
- 50 g di pomodori
- 10 cl di olio d'oliva
- 2 cl di aceto di sherry
- Sale e pepe
- 0,7 l di acqua

1. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente del robot da cucina. Mettere i gamberi e le cozze nel cestello vapore e posizionarlo sul robot da cucina. Avviare il programma STEAM senza velocità per 15 minuti. A fine cottura, svuotare il robot da cucina.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzi grossi assieme al peperoncino e al pomodoro. Mettere tutto nel robot da cucina. Aggiungere l'olio d'oliva e l'aceto, condire con sale e peperoncino, quindi avviare il programma a velocità 7 per 10 secondi. Per una consistenza maggiore, prolungare il tempo.
3. Disporre i gamberi in un piatto, togliere le cozze dal guscio e aggiungerle al piatto. Coprire con la salsa e servire freddo.

INSALATA DI PATATE AFFUMICATE



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI

Cestello vapore
Lama tritatutto



4 minuti



31 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire il salmone con il prosciutto affumicato. Se possibile, preparare l'insalata la sera prima per far sì che si senta di più il sapore delle patate.

- 300 g di patate
- 150 g di yogurt greco
- 10 rametti di aneto
- 10 cl di olio d'oliva
- 100 g di salmone affumicato
- La scorza di mezzo limone
- Sale
- Pepe misto in grani

1. Sbucciare e tagliare a dadini le patate. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura del robot da cucina. Mettere le patate nel cestello vapore, poi posizionarlo nel robot da cucina. Avviare il programma Steam per 30 minuti. Quando le patate sono cotte, metterle in una scodella a parte e sciacquare con acqua fredda il recipiente del robot da cucina.
2. Mettere lo yogurt, l'aneto e l'olio d'oliva nel robot. Condire con sale e pepe e frullare per 30 secondi a velocità 6. Tagliare il salmone affumicato a strisce.
3. Versare la salsa sulle patate, mescolare e grattugiare la scorza del limone. Coprire con le strisce di salmone. Gustare l'insalata fredda.

INSALATA DI POLLO



TEMPO DI PREPARAZIONE 70 MINUTI



ACCESSORI
Cestello vapore

Manuale



30 minuti



-



40 minuti

- 500 g di petto di pollo
- 2 carote, a pezzi
- 1 cucchiaino d'olio
- 1 mazzo di cipollotti, affettati
- 50 g di polpa di mandarino
- 150 g di ananas fresco, a pezzi
- 150 g di maionese
- 150 g di yogurt bianco
- ¼ cucchiaino di pepe
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di curry in polvere

1. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente. Posizionare il cestello vapore e inserire i petti di pollo. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Steam Durata: 30 minuti Temperatura: 120 °C
2. Al termine del programma, rimuovere il cestello vapore, metterlo da parte e lasciare raffreddare un po' il pollo. Risciacquare il recipiente.
3. Mettere nel recipiente i pezzi di carota e i cipollotti. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 10 secondi Velocità: V 12
4. Mettere tutto al centro con l'aiuto di una spatola. Aggiungere l'olio, chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 10 minuti Velocità: V 1 Temperatura: 100 °C
5. Nel frattempo, tagliare i petti di pollo a pezzi e metterli in un recipiente. Mescolare la maionese, lo yogurt, il pepe, il sale e il curry. Ricoprire il pollo con la salsa. Aggiungere le verdure cotte al vapore e i pezzi di ananas, quindi mescolare bene. Infine, incorporare delicatamente la polpa di mandarino. Prima di servire, lasciate riposare l'insalata di pollo per almeno 30 minuti. Regolare i condimenti, se necessario.

INSALATA DI POLPO

TEMPO TOTALE 160 MINUTI



2

ACCESSORI

Lama tritatutto



130 minuti

Manuale



30 minuti



10 Secondi

Suggerimento

È possibile far marinare il polpo affinché assorba la salsa

- Polpo 500 g
- patate 200 g
- fagiolini 150 g
- pomodorini 100 g
- olio d'oliva 30 ml
- olive taggiasche denocciolate 40 g
- prezzemolo 30 g
- sale e pepe

1. aggiungete l'acqua fino al livello per la cottura a vapore e inserite il cestello interno per la cottura
2. prendete il polipo e tagliate i tentacoli, inseriteli nel cestello per la cottura a vapore
3. selezionate steam a 100° per 40 minuti
4. al segnale acustico togliete il polipo e mettetelo in una ciotola
5. rabboccate l'acqua per la cottura a vapore e nel cestello inserite le patate a cubetti e i fagiolini
6. selezionate Steam a 100°C per 15 minuti e premete start per avviare la cottura

7. a cottura ultimata mettete le patate e i fagiolini in una ciotola e aggiungete il pollo tagliato a rondelle
8. aggiungete le olive, i pomodorini a metà e condite con olio e prezzemolo
9. servite a piacere fredda o tiepida

MELANZANE ALLA PARMIGIANA



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattutto
Miscelatore



Manuale
Slow cook



10 minuti



30 minuti



5 minuti

Suggerimento

Questa ricetta può essere preparata anche con le zucchine.

- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 15 ml di olio d'oliva
- 500 g di salsa di pomodoro
- 30 g di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio 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 (termostato 6). Sbucciare la cipolla e l'aglio, tritarli grossolanamente e metterli nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 20 secondi.
2. Aprire il recipiente e posizionare l'accessorio miscelatore, aggiungere l'olio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C. Aprire il recipiente, aggiungere la salsa e il concentrato di pomodoro, l'origano, il sale e il pepe e mescolare con la spatola.

3. Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza in strisce sottili. Soffriggere qualche minuto in una padella, poi disporre su carta da forno. Oliare una teglia da forno, aggiungere uno strato di melanzane e coprire con salsa di pomodoro. Ripetere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti. Aggiungere il parmigiano e la mozzarella a fette, poi coprire con il pane grattugiato. Infornare per 30 minuti.

MUFFIN DI VERDURE



TEMPO TOTALE 28 MINUTI



ACCESSORI

Sbattitore



Manuale
Pastry



5 minuti



20 minuti



3 minuti

Suggerimento

È anche possibile mettere il preparato in una tortiera (in questo caso, raddoppiare il tempo di cottura).

- 120 g di zucchine
- 60 g di carote
- 3 uova
- 150 g di farina
- ½ bustina di lievito in polvere (5-6 g)
- 12 cl di latte parzialmente scremato
- 10 cl di olio
- 70 g di formaggio grattugiato
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Tagliare le zucchine e le carote a dadini.
2. Mettere nel robot da cucina le uova, la farina, il lievito, il latte, l'olio, il cumino, il sale e il pepe. Avviare il programma Pastry a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi.
3. Alla fine del programma, aggiungere le verdure e il formaggio grattugiato. Mescolare quindi a velocità 2 per 30 secondi.
4. Versare il composto in una teglia per muffin e cuocere in forno per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare e servire.

PANE NAAN AL FORMAGGIO



TEMPO TOTALE 15 MINUTI



6

ACCESSORI

Sbattitore



Pastry
Manuale



3minuti



11 minuti



1 minuto

Suggerimento

Questi panini indiani si sposano magnificamente con il curry e sono perfetti come aperitivo. È possibile cospargere i panini di curry in polvere prima di servire.

- 300 g di farina semi-integrale
- 1 bustina di lievito di birra (11 g)
- 10 cl di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio di girasole o di mais
- 1 yogurt bianco (125 g)
- Formaggio spalmabile (120 g)

1. Mettere nel robot da cucina farina, lievito, sale, 10 cl di acqua, olio e yogurt. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 1 minuto.
2. Preriscaldare il forno a 250 °C. Dividere l'impasto in 6 palline e stenderle tutte. Mettere il formaggio al centro e chiudere l'impasto a forma di triangolo o in una forma tonda. Stendere di nuovo i naan con il mattarello. Disporre i naan su una teglia da forno e cuocere per circa 5 minuti. Servire caldi.
3. Scaldare una padella antiaderente a fuoco vivo e cuocere i naan circa 2 minuti per lato.
4. Servire caldo.

PEPERONI RIPIENI



TEMPO TOTALE 40 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



35 minuti



30 Secondi

Suggerimento

È possibile sostituire la carne con carne di vitello.

- 4 peperoni
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 500 g di manzo
- 10 rametti di menta
- 50 g di pinoli
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 200 °C (termostato 6-7). Sbucciare l'aglio e la cipolla, poi tritarli grossolanamente. Mettere tutto nel robot da cucina con la carne e la menta. Condire con sale e pepe. Tritare a velocità 10 per 20 secondi.
2. Mescolare il contenuto del robot da cucina con la spatola e tritare di nuovo per 10 secondi (mescolare per altri 20 secondi per ottenere un ripieno meno denso).
3. Aprire il recipiente e aggiungere i pinoli, mescolando il ripieno a mano. Tagliare l'estremità del peperone, quindi togliere la membrana bianca e i semi. Mettere in forno e aggiungere il ripieno. Ricollocare le estremità e cuocere per 30-35 minuti. Servire caldi.

PESTO



TEMPO TOTALE 5 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



4 min e 30 sec



30 Secondi

Suggerimento

Per un pesto più originale sostituire la metà del basilico con del pistacchio o della rucola

- Foglie di basilico 30 g
- spicchio d'aglio 1
- parmigiano 35 g
- pecorino 15g
- pinoli 15 g
- olio d'oliva 150 ml
- sale e pepe
- ghiaccio 2 cubetti

1. Inserite il basilico, i pinoli, l'aglio, olio, sale, pepe e il ghiaccio
2. premete pulse per 10 secondi inserire il formaggio grattugiato e selezionare velocità 1 per 1 min solo per amalgamare il formaggio
3. condire la pasta e servitelo

PISELLI CON PROSCIUTTO



TEMPO TOTALE 75 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto
Miscelatore



Slow cook
Manuale



10 minuti



-



65 minuti

- 1 kg di piselli
- 150 g di cipolla
- 300 g di prosciutto a dadini
- 1 bicchierino di vino bianco
- 5/6 foglie di menta fresca
- Sale e pepe
- 1,5 l di acqua

1. Versare i piselli nel robot da cucina e coprire con acqua. Cuocere senza velocità a 100 °C per 40 minuti. Togliere i piselli e metterli da parte. Mettere la cipolla e il prosciutto nel recipiente e tritarli a velocità 7 per 10 secondi.
2. Staccare gli ingredienti dai lati del recipiente con l'aiuto di una spatola, quindi posizionare l'accessorio miscelatore sull'unità lama tritatutto. Lasciare la cipolla e il prosciutto nel recipiente. Avviare la cottura lenta con il programma Slow Cook a velocità 1, a 100 °C per 10 minuti.
3. Incorporare i piselli, la menta e un bicchierino di vino bianco attraverso l'apertura del coperchio. Avviare la cottura lenta Slow Cook a velocità 1, a 100 °C per 15 minuti.
4. Al termine del processo, aggiungere sale e pepe. Servire.

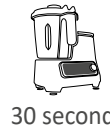
RILLETTE DI TONNO (TONNO SPALMABILE)

TEMPO TOTALE 1 MINUTO E 30 SECONDI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



Suggerimento

È possibile sostituire il tonno con il salmone affumicato o l'eglefino. Per una consistenza molto cremosa, usare il mascarpone al posto del formaggio fresco.

- 350 g di tonno in scatola al naturale (peso netto sgocciolato)
 - Succo di 1 lime
 - 80 g di formaggio fresco
 - 1 cucchiaino di curry
 - 3 cucchiaini di erba cipollina
1. Mettere nel recipiente tutti gli ingredienti tranne l'erba cipollina. Chiudere il coperchio con il tappo. Frullare a velocità 5 per 15 secondi. Per una consistenza più liscia, frullare altri 15 secondi., poi lavare e tagliare l'erba cipollina. Servire freddo e guarnire con l'erba cipollina.

RISO AFFUMICATO ALLA SPAGNOLA CON GAMBERI



TEMPO TOTALE 31 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



-



-



31 minuti

- **Pancetta affumicata a cubetti 50 g**
- **cipolla 50 g**
- **olio 20 g**
- **peperone rosso 200 g**
- **gamberi 300 g**
- **riso a chicco piccolo 300 g**
- **brodo di pesce 800 ml**
- **paprika affumicata 1 cucchiaino**
- **prezzemolo tritato 1 cucchiaino**
- **sale**

1. Aggiungere la cipolla e la pancetta affumicata nella ciotola di cottura
2. Premere Pulse per 10 secondi per tritare finemente
3. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, il peperone a listarelle e i gamberi
4. Impostare a 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. A cottura ultimata aprire il coperchio e aggiungere il riso, il brodo, la paprika affumicata, il sale e richiudere il coperchio
6. Impostare Slow Cook a 100 °C per 18 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
7. A cottura ultimata servire il riso spolverizzando con prezzemolo tritato



SAMOSA AL POLLO

TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



- 250 g di petto di pollo
- 1 cipolla
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 pizzico di zenzero macinato
- 10 cl di salsa di pomodoro
- 10 rametti di coriandolo
- 5 fogli di pasta brick
- Pepe
- 2 albumi d'uovo
- Sale

1. Sbucciare la cipolla e tagliare in quattro parti, poi mettere nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio e le spezie attraverso l'apertura nel coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Aprire l'apparecchio e posizionare l'accessorio miscelatore. Tagliare a dadini il pollo e aggiungere la salsa di pomodoro nel robot da cucina. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 10 minuti a 95 °C.
4. Al termine della cottura, aggiungere il coriandolo attraverso l'apertura del coperchio e condire con sale e pepe. Dividere ogni foglio di pasta brick in 4 strisce. Mettere una piccola quantità di ripieno in una metà. Piegare l'impasto a triangolo e di nuovo fino alla fine della

striscia. Spennellare con l'albume per chiudere il samosa. Ripetere per le altre strisce.

5. Friggere a fuoco vivo per 5 minuti in una padella oliata o cuocere per 15 minuti in forno a 150 °C (termostato 5) su una teglia ricoperta da carta da forno. Servire.

SFOGLIETTE AL FORMAGGIO

TEMPO TOTALE 45 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Frusta



15 minuti

Manuale



20 minuti



10 minuti

- **Farina 40 g,**
- **burro 40 g**
- **latte parzialmente scremato 400 ml,**
- **noce moscata 1 pizzico**
- **pasta sfoglia 2**
- **tuorlo 1**
- **provola grattugiata 120 g**
- **sale e pepe**
- **Comté o Emmental grattugiato**
- **Sale e pepe**

1. Preriscaldare il forno a 180 °C
2. Inserire la frusta e aggiungere la farina, il latte, la noce moscata, sale, pepe e mescolare per 1 minuto a velocità 2
3. Aggiungere il burro a pezzi e impostare 90 °C per 8 minuti a velocità 2
4. Aggiungere il formaggio grattugiato dal foro sul coperchio e impostare 45 secondi a velocità 3. Se non risulta abbastanza omogeneo impostare altri 30 secondi
5. Stendere la pasta sfoglia e ricavarne dei dischi
6. Ricoprire una teglia con carta da forno
7. Sbattere il tuorlo d'uovo aggiungendo 1 cucchiaino d'acqua

8. Versare il composto sulle metà dei dischi di pasta sfoglia, poi piegarli in due per creare delle sfogliatine
9. Fermare i bordi per chiuderli, cospargere con il tuorlo d'uovo e ripetere l'operazione fino al termine della pasta sfoglia
10. Infornare per 15/20 minuti
11. Servire caldi

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO



TEMPO TOTALE 55 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Sbattitore
Miscelatore

Manuale



35 minuti



20 minuti

Suggerimento

Il soufflé deve essere mangiato immediatamente per evitare che si smonti. Si possono utilizzare anche stampi individuali. In questo caso, ridurre il tempo di cottura a 20 minuti.

- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 50 cl di latte parzialmente scremato
- 1 pizzico di noce moscata
- 150 g di formaggio groviera grattugiato
- 5 uova
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Versare la farina, il latte e la noce moscata nel robot da cucina dotato di miscelatore. Condire con sale e pepe e mescolare a velocità 3 per 1 minuto. Aggiungere il burro tagliato a pezzi attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità a 1 per 8 minuti a 90 °C.
2. Separare gli albumi dai tuorli. Alla fine del programma, aggiungere il groviera grattugiato attraverso l'apertura del coperchio, mettere il tappo e mescolare per 50 secondi a velocità 3. Se necessario, mescolare di nuovo per 30 secondi. Aggiungere i tuorli d'uovo attraverso l'apertura del coperchio, mettere il tappo e mescolare a velocità 3 per 45 secondi. Versare il composto in una scodella capiente e pulire il robot da cucina.

3. Versare gli albumi e un pizzico di sale nel recipiente di cottura dotato di miscelatore. Azionare il robot da cucina a velocità 4 per 7 minuti e 30 secondi senza il tappo.
4. Imburrare lo stampo per il soufflé. Incorporare delicatamente nel composto gli albumi montati a neve. Versare il composto nello stampo e cuocere da 30 a 35 minuti senza aprire lo sportello del forno. Gustare immediatamente.

SPEZZATINO DI POLLO ALLA THAILENDESE

TEMPO TOTALE 30 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto



Slow cook



5 minuti



-



25 minuti

- 600 g di filetto di pollo
- 225 g di peperone rosso
- 225 g di peperone giallo
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- Succo di 1/2 lime
- 50 g di ananas, qualche foglia di basilico fresco.
- 1/2 cucchiaio di salsa nuoc mam
- 1 cucchiaio di olio di girasole
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- Sale e pepe
- 10 cl di latte di cocco
- 1 cucchiaino di maizena diluito in latte di cocco

1. Tagliare il pollo a cubetti e tagliare i peperoni. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente, condire con pepe e sale.
2. Cuocere con il programma Slow Cook per 25 minuti a 100 °C a velocità 1.
3. Accompagnare questo piatto con del riso profumato.

SPINACI SALTATI CON PINOLI E UVETTA



TEMPO TOTALE 19 MINUTI



ACCESSORI

Pala mescolatrice

Manuale



5 minuti



-



14 minuti

- **Spinaci 800 g**
- **pinoli 40 g**
- **olio extra vergine 3 cucchiari**
- **peperoncino 1**
- **uvetta 50 g**
- **sale e pepe**

1. Inserire la pala mescolatrice
2. Aggiungere i pinoli nella ciotola di cottura
3. Impostare 120 °C per 4 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Rimuovere i pinoli e conservarli a parte
5. Aggiungere nella ciotola di cottura l'olio, il peperoncino e gli spinaci
6. Impostare 120 °C per 10 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura

7. 3 minuti dal termine della cottura aggiungere l'uvetta, il sale, il pepe e premere di nuovo Start per terminare
8. Servire con pinoli tostanti

TAPENADE DI CARCIOFI



TEMPO TOTALE 6 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



5 minuti e
30 secondi



-



30 Secondi

Suggerimento

Si possono aggiungere piccoli filetti di acciughe e basilico fresco. Deliziosa con il pesce bianco.

- 300 g di cuori di carciofo
- 5 cl di olio
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di olive nere

1. Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina.
2. Impostare la velocità a 8 per 30 secondi. Frullare di nuovo per altri 30 secondi, se necessario.
3. Lasciar riposare in frigorifero. Servire fresca con pezzettini di pane.

TARTARE DI SALMONE

TEMPO TOTALE 6 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



5 minuti 20 secondi



40 Secondi

Suggerimento

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

- 300 g di salmone fresco
- 120 g di salmone affumicato
- ½ cipolla rossa
- 1 pizzico di zenzero grattugiato
- 15 rametti di erba cipollina
- 3 gocce di Tabasco®
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Il succo di 1 lime
- Sale
- Pepe misto in grani

1. Sbucciare ½ cipolla, tagliarla a metà e metterla nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 20 secondi.
2. Tritare l'erba cipollina e aggiungere il resto degli ingredienti nel robot da cucina attraverso l'apertura del coperchio. Impostare quindi la velocità a 3 per 20 secondi.
3. Servire fresco.

TZATZIKI



TEMPO TOTALE 6 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



5 minuti 40 secondi



20 Secondi

Suggerimento

Per una consistenza più morbida, frullare di nuovo a velocità 10 per 30 secondi.

- 250 g di ricotta
- 125 g di cetriolo
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 pizzichi di sale
- Il succo di mezzo limone

1. Tagliare il cetriolo a metà nel senso della lunghezza e togliere i semi con un cucchiaio. Poi tagliare in piccoli pezzi.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina. Impostare la velocità a 3 per 20 secondi.
3. Servire fresco con verdure crude (ad esempio carote crude o pezzi di cetriolo) o su fette di pane tostato.

UOVA ALLA BENEDETTINA



TEMPO TOTALE 145 MINUTI



4



Sauce
Steam
Manuale



4 minuti

ACCESSORI

-



60 minuti



80 minuti

- 4 focaccine
- 2 tuorli d'uovo (per la salsa olandese)
- 2 cucchiari con il succo di mezzo limone
- 33 ml di acqua
- 125 g di burro
- 10 g di panna acida
- 1 mazzo di erba cipollina
- 4 fette di pancetta affumicata
- 4 uova
- ½ cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe

1. Posizionare lo sbattitore nel robot da cucina e aggiungere il burro a pezzi, il succo di limone, l'acqua e i tuorli d'uovo. Avviare il programma Sauce a velocità 4 per 8 minuti a 70 °C. Mescolare la panna acida attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità a 4 per 30 secondi. Mettere da parte la salsa.
2. Versare 2 litri di acqua e un cucchiaino di sale nel recipiente del robot da cucina. Azionare senza velocità a 65 °C per 10 minuti. Aprire il robot da cucina, mettere le uova nel cestello e posizionarlo nell'apparecchio. Avviare il programma Steam per 30 minuti. Al termine del programma, sgusciare le uova e metterle da parte.

3. Tostare le focaccine tagliate a metà. Disporre entrambe le metà delle focaccine su ogni piatto. Guarnirne uno con 2 fette di pancetta affumicata grigliata e 1 uovo, poi coprire con la salsa olandese calda.

UOVA IN COCOTTE AI FUNGHI



TEMPO TOTALE 39 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Steam
Slow Cook
Manuale



-



-



39 minuti

- 500 g di funghi champignon a dadini
- 1 scalogno tagliato a metà
- 30 ml di vino bianco
- 50 g di panna acida
- 6 uova
- Sale e pepe
- 50 g di pancetta
- Un po' di erba cipollina
- 6 fette di pane
- 6 piccole spugnone, a piacere
- 6 verrine resistenti al calore (diametro: 8,5 cm)
- Pellicola per alimenti

1. Posizionare la lama tritatutto e mettere lo scalogno nel recipiente. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 5 secondi Velocità: V 12
2. Posizionare il miscelatore e spingere lo scalogno verso il centro con l'aiuto di una spatola. Aggiungere funghi e vino bianco, sale e pepe. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Slow Cook Durata: 18 minuti Temperatura: 120 °C
3. Versare in un colino e far scolare bene. Posizionare la lama tritatutto e mettere gli champignon nel recipiente. Aggiungere la panna acida. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Fermarsi di tanto in tanto per raschiare i lati del recipiente. Modalità: Manuale Durata: 2 minuti

4. Distribuire il composto di funghi nelle verrine, rompere un uovo qui sopra e coprire le verrine con pellicola per alimenti. Sciacquare il recipiente e riempirlo con 0,7 l di acqua. Chiudere il coperchio, posizionare la base del cestello vapore con le 6 verrine e il coperchio del cestello vapore. Premere «Start». Modalità: Steam Durata: 18 minuti Temperatura: 120 °C
5. Controllare la cottura: l'albume deve essere cotto mentre il tuorlo deve rimanere liquido. Il tempo di cottura potrebbe dover essere prolungato di 2 minuti. Tagliare a fette il pane tostato. Guarnire a piacere le verrine con erba cipollina e funghi spugnone, poi servire subito con il pane tostato.

UOVA MIMOSA



TEMPO TOTALE 25 MINUTI



4/6



Steam e
Manuale



-

ACCESSORI

Cestello interno,
frusta



5 minuti



20 minuti

Suggerimento

È possibile aggiungere un cucchiaino di tonno o di prosciutto al composto.

- **Uova grandi 6**
- **tonno 100 g**
- **maionese 2 cucchiaini**
- **capperi 1 cucchiaino**
- **erba cipollina 5 rametti**
- **sale e pepe**

1. mettete l'acqua fino al livello per la cottura a vapore e inserite il cestello interno
2. inserite le uova e selezionate steam a 100°C per 20 minuti e premete start per avviare la cottura
3. a cottura ultimata, raffreddate e sbucciate le uova cotte
4. tagliate le uova a metà e separate il tuorlo dagli albumi e tenete un tuorlo da parte
5. lavate e raffreddate la ciotola, inserite i tuorli il tonno, i capperi, la maionese, sale, pepe e premete pulse per 10 secondi
6. usate il composto ottenuto per farcire le uova e sbriciolate sopra il tuorlo avanzato per creare l'effetto mimosa
7. servire fredde e con l'erba cipollina tritata sopra

UOVA STRAPAZZATE CON SPECK E RICOTTA



TEMPO TOTALE 20 MINUTI



ACCESSORI

Pala mescolatrice

Manuale



10 minuti



-



10 minuti

Suggerimento

Aggiungere a piacere erba cipollina o prezzemolo

- **Uova 8**
- **speck 200 g**
- **ricotta 200 g**
- **olio extra vergine 4 cucchiari**
- **sale e pepe**

1. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere l'olio e lo speck
2. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere le uova, la ricotta, sale e pepe
4. Impostare 120 °C per 10 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Servire caldo

VERDURE AL VAPORE CON SALSA ALLO YOGURT



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



ACCESSORI
Sbattitore
Cestello vapore



Suggerimento

Questo metodo può essere utilizzato per tutti i tipi di verdure.

- 150 g pezzi di zucca
- 150 g di cavolfiore
- 200 g di fave morbide
- 250 g di patate novelle
- 150 ml di yogurt greco
- 200 g di formaggio cremoso
- 1 limone (succo di mezzo limone)

1. Per la salsa allo yogurt: posizionare l'accessorio sbattitore nel recipiente. Aggiungere il formaggio, lo yogurt e il succo di limone. Chiudere il coperchio e impostare la velocità a 3 per 30 secondi. Mettere da parte la salsa.
2. Tagliare le verdure in pezzi uniformi. Mettere le patate nel cestello vapore e coprire con la zucca, il cavolfiore e le fave. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente e posizionare il cestello all'interno. Avviare il programma Steam per 25 minuti.

ZUCCHINE AL VAPORE CON RIPIENO VEGETARIANO



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritattutto, pala mescolatrice, cestello superiore



Steam e manuale



15 minuti



-



20 minuti

- **Zucchine 4**
- **patate medie lesse 2**
- **uovo 1**
- **sale**
- **pepe**
- **pesto 3 cucchiari**
- **mozzarella a cubetti 60 g**

1. Tagliare a metà per il lungo le zucchine. Con un cucchiaino scavare la polpa e tritarla con le patate premendo Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice, versare tutti gli ingredienti e impostare per 2 minuti a velocità 2, premere Start per iniziare la cottura
3. Rimuovere l'impasto e farcire le mezze zucchine scavate
4. Lavare la ciotola e riempire il fondo della ciotola di cottura con acqua sino al livello indicato per la cottura a vapore

5. Inserire il cestello superiore per la cottura a vapore, aggiungere le zucchine e coprire con il coperchio
6. Impostare Steam a 100 °C per 20 minuti e premere Start per avviare la cottura
7. Servire calde o tiepide con una fresca insalata

ZUCCHINE TRIFOLATE CON SCALOGNO E MENTA



TEMPO TOTALE 22 MINUTI



ACCESSORI

Pala mescolatrice



10 minuti



12 minuti

Suggerimento

Servire caldo come contorno di carne o pesce

- Zucchine 600 g
- scalogno 100 g
- menta 10 foglie
- olio extra vergine 3 cucchiaini
- sale e pepe

1. Inserire la pala mescolatrice
2. Aggiungere l'olio, lo scalogno e le zucchine tagliate a bastoncini
3. Impostare Slow Cook a 100 °C per 12 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. A cottura ultimata aggiungere il sale, il pepe e la menta
5. Servire caldo

BRODO DI POLLO



TEMPO TOTALE 60 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Miscelatore



Slow cook



40 minuti



-



20 minuti

Suggerimento

Regolare la quantità di verdure a proprio piacimento. È possibile usare questo brodo per preparare risotti, polenta o salse.

- 1 carcassa di pollo
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 carota
- 1 pizzico di sale

1. Sbucciare la cipolla, la carota e il porro, poi tagliarli a pezzettini. Tagliare la carcassa del pollo.
2. Mettere le verdure, la carcassa del pollo e 1,5 l di acqua nel robot da cucina dotato di miscelatore. Salare e avviare il programma Slow Cook per 20 minuti a 95 °C.
3. Servire caldo o freddo.

CREMA DI ZUCCA E PORRI CON TIMO E MANDORLE A FETTE

TEMPO TOTALE 35 MINUTI



4



Soup e
manuale



-

ACCESSORI

Lama tritatutto



10 minuti



25 minuti

- **Zucca tagliata a cubetti 500 g**
- **timo 10 g, porro 300 g**
- **acqua 500 ml**
- **mandorle a fette**
- **olio extra vergine 10 ml**
- **sale**

1. Aggiungere la zucca sbucciata e il porro tagliati a tocchetti
2. Premere Pulse per 10 secondi per tritare grossolanamente
3. Aggiungere 500 ml di acqua, il timo e un pizzico di sale
4. Impostare Soup per 25 minuti e premere Start per avviare la cottura
5. A cottura ultimata aggiungere l'olio e premere Pulse per 10 secondi per ridurre in purea
6. Servire con mandorle a fette e timo fresco

GAZPACHO

TEMPO TOTALE 10 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



7 minuti



-



3 minuti

Suggerimento

Questa ricetta può essere preparata senza pane aggiungendo acqua al termine della preparazione. Accompagnare il gazpacho con pomodoro a dadini, pepe, cetriolo, cipolla e pane da aggiungere al composto prima di servire.

- 1 kg di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla
- 80 g di cetrioli
- 50 g di peperoni rossi
- 50 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di aceto di sherry
- 10 cl di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di sale

1. Sbucciare l'aglio, la cipolla e i cetrioli e tritare grossolanamente. Lavare i peperoni, togliere i semi e tagliare a dadini. Tritare grossolanamente i pomodori.
2. Mettere nel robot da cucina le verdure, il pane, l'olio, l'aceto di sherry e il sale. Frullare a velocità 8 per 3 minuti.
3. Filtrare con un setaccio fine, aggiungere acqua a piacimento per ottenere una consistenza più liquida e cubetti di ghiaccio per gustare subito. Servire fresco.

MINISTRONE



TEMPO TOTALE 68 MINUTI



4/6



Slow cook
e manuale



-

ACCESSORI

Pala
mescolatrice



16 minuti



52 minuti

- **Fagioli bianchi cotti 120 g**
- **cipolla 50 g**
- **patate 100 g**
- **carote 150 g**
- **bianco del porro 80 g**
- **zucchine 100 g**
- **sedano 50 g**
- **acqua 1,5 l**
- **pomodori 2**
- **pasta piccola 100 g**
- **sale e pepe**

1. inserire la pala mescolatrice e aggiungere la cipolla, le carote, i porri, il sedano, le zucchine tagliate a cubetti, il sale e l'acqua
2. selezionate slow cook 100°C per 40 min velocità 1 premere start per avviare la cottura
3. al segnale acustico aggiungete la pasta, il pomodoro a cubetti e i fagioli, selezionate slow cook a 100°C per 12 min a velocità 1 e premete start per avviare la cottura
4. a cottura ultimata servite caldo con una grattata di pepe e parmigiano a piacere

PURÈ DI VERDURE AL FORMAGGIO

TEMPO TOTALE 56 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto



Soup
Manuale



20 minuti



-



36 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire le patate con topinambur o patate dolci.

- 250 g di porri
 - 250 g di patate
 - 250 g di carote
 - ½ dado di pollo
 - 80 g di formaggio groviera grattugiato
 - 1 l di acqua
1. Sbucciare e tagliare a dadini le verdure.
 2. Mettere tutte le verdure nel robot da cucina. Aggiungere il mezzo dado di pollo e 1 l di acqua. Avviare il programma Soup per 35 minuti.
 3. Al termine del programma, aggiungere il groviera e frullare a velocità 4 per 10 secondi.
 4. Servire caldo.

VELLUTATA DI ASPARAGI



TEMPO TOTALE 56 MINUTI



4



Soup
Manuale



-

ACCESSORI

Lama tritatutto



5 minuti



51 minuti

Suggerimento

È possibile servire questa vellutata con strisce di salmone affumicato.

- 800 g di asparagi selvatici
- 2 scalogni
- 40 g di gambi di sedano
- 1 dado di pollo
- 20 cl di panna liquida light
- 0,7 l di acqua

1. Lavare gli scalogni e tagliarli grossolanamente. Tagliare gli asparagi e il sedano a pezzettini. Mettere gli asparagi, gli scalogni, il sedano e il dado di pollo nel robot da cucina. Aggiungere 0,7 l di acqua calda. Avviare il programma Soup per 50 minuti.
2. Al termine del programma, aggiungere la panna liquida attraverso l'apertura del coperchio e frullare a velocità 4 per 1 minuto. Lasciare raffreddare il composto. Servire caldo o freddo.

VELLUTATA DI BROCCOLI E FORMAGGIO ERBORINATO

TEMPO TOTALE 40 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Soup
Manuale



4 minuti



-



36 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire i broccoli con il cavolfiore.

- 350 g di broccoli
- 80 g di porri (parte bianca)
- ½ dado vegetale (opzionale)
- 80 g di formaggio erborinato (tipo Roquefort)
- Sale e pepe
- 75 cl di acqua

1. Tagliare i broccoli per separare i fiori dal gambo. Tagliare i porri a fette.
2. Mettere nel robot da cucina le cimette di broccolo, le patate e il dado. Aggiungere l'acqua e avviare il programma Soup per 35 minuti. Al termine del programma, aggiungere il formaggio erborinato attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 4 per 1 minuto.
3. Servire caldo.

VELLUTATA DI CAVOLFIORE



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



4

ACCESSORI
Lama tritatutto



Soup



5 minuti



-



40 minuti

Suggerimento

Aggiungere 50 g di Roquefort o 1 cucchiaino di panna liquida alla vellutata.

- 500 g di cavolfiore
- 50 g di porro (parte bianca)
- ½ dado di pollo
- 85 cl di acqua

1. Tagliare i cavolfiori in cimette. Tagliare a fette la parte bianca dei porri.
2. Mettere i cavolfiori e la parte bianca del porro nel robot da cucina. Aggiungere il mezzo dado di pollo e 85 cl di acqua. Avviare il programma Soup per 40 minuti.
3. Servire caldo.

VELLUTATA DI CHAMPIGNON



TEMPO TOTALE 31 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto



Soup
Manuale



5 minuti



-



26 minuti

Suggerimento

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

- 400 g di funghi
- 1 cipolla
- 80 g di porro (parte bianca)
- 15 cl di panna liquida light
- Sale e pepe
- 60 cl di acqua

1. Lavare i funghi e tagliare grossolanamente. Sbucciare la cipolla e la parte bianca del porro, quindi tagliarli in quattro parti.
2. Mettere i funghi, la cipolla e la parte bianca del porro nel robot da cucina. Aggiungere 60 cl di acqua e condire con sale o pepe.
3. Avviare il programma Soup per 25 minuti.
4. Al termine del programma, aggiungere la panna liquida attraverso l'apertura del coperchio e frullare a velocità 4 per 30 secondi.
5. Servire caldo.

VELLUTATA DI PISELLI



TEMPO TOTALE 56 MINUTI



4



Soup
Manuale



-

ACCESSORI

Lama tritatutto



5 minuti



51 minuti

- 150 g piselli
- 50 g porri (parte bianca)
- 50 g carote
- 20 g sedano
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di olio
- 150 g patate
- 100 g pancetta affumicata
- 1 dado vegetale
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- 1 l acqua

1. Sbucciare e tagliare le verdure in pezzi. Tagliare la pancetta affumicata in pezzettini. Mettere la cipolla nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi. Aggiungere la pancetta affumicata, il sedano e l'olio attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 120 °C.
2. Alla fine del programma, aggiungere gli altri ingredienti e 1 l di acqua attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Soup per 45 minuti.
3. Al termine della cottura, lasciare raffreddare il composto e regolare la velocità a 12 per 1 minuto, per una consistenza più morbida.

VELLUTATA DI VERDURE INVERNALI

TEMPO TOTALE 40 MINUTI



2/4



Soup



-

ACCESSORI

Lama tritatutto



5 minuti



35 minuti

Suggerimento

È possibile aggiungere un pizzico di curry in polvere e 1 cucchiaino di panna liquida prima di frullare la zuppa.

- 250 g di zucca
- 200 g di carote
- 200 g di patate dolci
- 80 g di porri (parte bianca)
- 30 g di sedano
- ½ dado di pollo
- 1 l di acqua

1. Sbucciare e tagliare a dadini le verdure. Tagliare il sedano a fette sottili.
2. Mettere le verdure nel robot da cucina, aggiungere mezzo dado di pollo e 1 l di acqua. Avviare il programma Soup per 35 minuti.
3. Servire caldo.

VELLUTATA DI ZUCCA



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



4

ACCESSORI
Lama tritatutto



Soup



10 minuti



-



35 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire metà della zucca con delle carote.

- 800 g di zucca
- 100 g di patate
- 50 g di cipolla
- 50 g di sedano
- ½ dado di pollo
- Sale e pepe
- 80 cl di acqua

1. Sbucciare e tagliare a dadini le verdure.
2. Mettere le verdure nel robot da cucina. Aggiungere il mezzo dado di pollo e 80 cl di acqua. Avviare il programma Soup per 35 minuti. Condire con sale e pepe e servire calda.

VELLUTATA DI ZUCCHINE CON KIRI®

TEMPO TOTALE 31 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Soup
Manuale



5 minuti



-



26 minuti

Suggerimento

Questa vellutata è perfetta per i bambini. Per gli adulti, aggiungere un cucchiaino di curry in polvere e un po' di coriandolo. È possibile sostituire i formaggi da spalmare con il formaggio fresco. Per una vellutata più densa, aggiungere 2 patate medie al punto 1.

- 4 zucchine (800 g)
- ½ dado di pollo
- 4 formaggi spalmabili (tipo Kiri®)
- sale e pepe
- 1 l di acqua
- 2 patate medie

1. Lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Mettere tutto nel robot da cucina. Aggiungere le patate e ½ cubetto di dado di pollo, quindi coprire con 1 l di acqua.
2. Avviare il programma Soup a velocità 1 per 25 minuti.
3. Al termine della cottura, aggiungere i formaggi spalmabili attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe.
4. Frullare a velocità 4 per 1 minuto. Servire caldo.

ZUPPA DI POLLO E VERMICELLI



TEMPO TOTALE 48 MINUTI



ACCESSORI

Miscelatore



Slow cook
Manuale



4 minuti



-



43 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire le carote con la zucca a dadini.

- 250 g lenticchie verdi
- 2 cipolle
- 3 carote
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di semi di senape
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 20 cl di latte di cocco
- 80 cl di brodo vegetale
- Sale e pepe

1. Sbucciare le cipolle e le carote. Affettare le carote. Tritare le cipolle a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere il miscelatore. Aggiungere l'olio e rosolare con il programma Slow Cook per 2 minuti e 30 secondi a 95 °C con le spezie, le carote e l'alloro.
3. Aggiungere il brodo di pollo, il latte di cocco e le lenticchie e avviare il programma Slow Cook per 40 minuti a 105 °C a velocità 1.

ZUPPA DI POMODORO

TEMPO TOTALE 21 MINUTI



Manuale
Soup



ACCESSORI

Tagliere, lama tritatutto, cucchiaio, bicchiere dosatore



21 minuti

- 1 cipolla, tagliata a metà
- 1 spicchio d'aglio, dimezzato
- 600 g di pomodori, tagliati in quattro parti
- 3 gambi di sedano
- 500 ml di acqua
- 1 cucchiaio di dado vegetale
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di zucchero
- Sale e pepe

1. Posizionare la lama tritatutto. Mettere nel recipiente la cipolla e l'aglio. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 10 secondi
Velocità: V 12.
2. Mettere nel recipiente il pomodoro tagliato in quattro parti e il sedano. Staccare le cipolle dalle pareti con la spatola. Aggiungere acqua, brodo vegetale, concentrato di pomodoro, zucchero, sale e pepe. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start».

Modalità: Soup
Durata: 20 minuti
Temperatura: 100 °C
Al termine del programma, condire nuovamente la zuppa e servirla in piatti o ciotole.

ZUPPA DI VERDURE E VERMICELLI



TEMPO TOTALE 1 ORA E 10 MINUTI



ACCESSORI

Miscelatore



-



70 minuti

Suggerimento

Tagliare le verdure in pezzi uniformi per una cottura omogenea.

- 1 patata
- 1 carcassa di pollo tagliata a pezzi
- 1 osso di prosciutto piccolo
- 20 g di vermicelli
- 50 g di porro
- 80 g di zucchine
- 70 g di carote
- 80 g di fagiolini
- 50 g di sedano
- 50 g di cavolo riccio
- 1,5 l di acqua

1. Mettere nel recipiente le ossa di pollo, l'osso di prosciutto e l'acqua. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 50 minuti a 100 °C. Al termine del programma, filtrare il brodo.
2. Versare il brodo nell'apparecchio. Aggiungere le verdure tagliate e la patata. Riavviare il programma Slow Cook per 20 minuti a 100 °C. Cinque minuti prima del termine della cottura, aggiungere i vermicelli attraverso l'apertura del coperchio.
3. Servire caldo.

BACCALÀ CON PATATE E PORRI

**TEMPO TOTALE 30 MINUTI
DI CUI 10 MINUTI DI PREPARAZIONE**



ACCESSORI
Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow Cook
e Manuale



10 minuti



-



20 minuti

- **Baccalà 600 g**
- **porro 200 g**
- **patate 200 g**
- **olio 30 ml**
- **carota 100 g**
- **prezzemolo**
- **vino bianco 100 ml**
- **acqua 100 ml**
- **sale e pepe bianco**

1. Aggiungere le patate e le carote nella ciotola di cottura
2. Premere Pulse per 3 secondi
3. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, i porri tagliati a rondelle e il baccalà a pezzi
4. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aggiungere il vino bianco, l'acqua, il pepe e il sale
6. Impostare Slow Cook a 100 °C per 15 minuti velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
7. A cottura ultimata servire caldo con prezzemolo tritato

CANNELLONI



TEMPO TOTALE 56 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice

Manuale



15 minuti



30 minuti



11 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire la farcia dei cannelloni con della salsa alla bolognese. I 100 ml di olio vanno aggiunti all'acqua di cottura della pasta

- **Pasta per cannelloni 12**
 - **cipolla 50 g**
 - **spicchio d'aglio 1**
 - **olio d'oliva 20 ml**
 - **spinaci surgelati 250 g**
 - **ricotta 400 g**
 - **uova 1**
 - **parmigiano grattugiato 125 g**
 - **besciamella 250 ml**
 - **sale**
1. Aggiungete l'aglio nella ciotola e premete pulse per 5 secondi
 2. Inserite la pala mescolatrice e aggiungete l'olio
 3. Impostate 120°C per 3 minuti a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
 4. Al segnale acustico inserite gli spinaci e impostate 120°C per 8 minuti a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
 5. A cottura ultimata aggiungete la ricotta, il sale e metà del parmigiano, impostate velocità 2 per 2 minuti per amalgamare il composto.
 6. Preparate la pirofila con uno strato di besciamella sul fondo, farcite i cannelloni e adagiateli nella pirofila

7. Coprite i cannelloni con la besciamella rimasta e cospargete il parmigiano rimasto
8. Infornate a forno caldo a 180°C per 30 minuti
9. Servite caldi

CARBONADE



TEMPO TOTALE 80 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



10 minuti



-



70 minuti

- **Manzo 800 g**
- **cipolle 2**
- **spicchi d'aglio 1**
- **olio 50 ml**
- **amido di mais 15 g**
- **vino rosso 500 ml**
- **brodo di manzo 250 ml**
- **chiodi di garofano 2**
- **cannella 1/2 cucchiaino**
- **pepe in grani 10**

1. Inserire le cipolle tagliate a quarti e l'aglio sbucciato
2. Premere pulse per 5 secondi
3. Aggiungere la pala mescolatrice e aggiungere l'olio
4. Selezionare 120°C per 5 minuti a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aggiungere la carne a cubetti e infarinata selezionare 120°C per 5 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
6. Al segnale acustico aggiungere il resto degli ingredienti
7. Selezionare Slow cook a 100°C per 60 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
8. A cottura ultimata servire caldo e accompagnatelo con polenta o patate

CHILI CON CARNE



TEMPO TOTALE 43 MINUTI



ACCESSORI
Lama trit tutto
Miscelatore



5 minuti



38 minuti

Suggerimento

Per una salsa più liquida, aggiungere 20 cl di brodo durante la cottura.

- 500 g di carne di manzo macinata
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone rosso
- 1 peperoncino piccolo
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 2 cipolle
- 600 g di polpa di pomodoro
- 20 g di concentrato di pomodoro
- 500 g di fagioli nani o fagioli pinto in scatola
- Sale

1. Sbucciare l'aglio, tagliare il peperone a metà, poi togliere i semi e la membrana bianca. Mettere i pezzi di peperone, l'aglio e il peperoncino intero nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 5 secondi.
2. Togliere il recipiente dalla base, sollevare il coperchio e inserire l'accessorio miscelatore. Aggiungere l'olio, il cumino e le cipolle tagliate a metà e poi affettate. Impostare la velocità a 1 per 8 minuti a 100 °C. Aggiungere la passata di pomodoro rustica, la carne di manzo macinata e i fagioli attraverso l'apertura del coperchio, condire con sale e pepe e poi avviare il programma Slow Cook senza velocità per 30 minuti a 95 °C.
3. Al termine della cottura, servire immediatamente.

CONIGLIO ALLA BIRRA



TEMPO TOTALE 61 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



Manuale
Slow cook



10 minuti



-



51 minuti

- 800 g di coniglio tagliato a pezzi
- 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
- Sale

1. Sbucciare la cipolla e l'aglio e metterli nel robot da cucina. Tagliare a velocità 7 per 10 secondi. Tagliare la pancetta a pezzettini. Infarinare il coniglio.
2. Aggiungere l'olio e la pancetta attraverso l'apertura del coperchio poi avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Alla fine del programma, aggiungere la birra e il coniglio nel robot dotato di miscelatore. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 45 minuti a 95 °C. Togliere il tappo dopo 5 minuti per far evaporare l'alcool. Al termine della cottura, servire immediatamente.

COTECHINO CON LENTICCHIE



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI

Miscelatore



Slow Cook



5 minuti



-



30 minuti

Suggerimento

L'ammollo delle lenticchie riduce i tempi di cottura e la quantità di acqua utilizzata. È possibile sostituire l'acqua con il brodo e aggiungere due cucchiaini di olio d'oliva extra vergine a fine cottura.

- 300 g lenticchie
- 1 osso di prosciutto piccolo
- 50 g salsiccia
- 50 g di cotechino
- 50 g pancetta
- 1 pomodoro tagliato in quattro
- ½ cipolla piccola tagliata in quattro
- 3 spicchi d'aglio (interi con pelle)
- 1 carota tagliata a cubetti
- 1 foglia di alloro
- 800 ml di acqua
- 1 pizzico di sale e pepe

1. Mettere a bagno le lenticchie in acqua fredda per 2 ore prima di cucinarle.
2. Posizionare l'accessorio miscelatore nel robot da cucina e versare tutti gli ingredienti nel recipiente. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 30 minuti a 100 °C. Servire una volta terminato.

COZZE ALLA NORMANNA



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattutto
Miscelatore



Slow Cook
Manuale



10 minuti



-



20 minuti

- 750 g di cozze pulite
- 125 g di pomodori
- 55 g di cipolla
- 1 testa d'aglio
- 50 ml di olio
- 1 filo di vino bianco
- ½ cucchiaino di farina
- Sale e pepe

1. Mettere la cipolla e l'aglio nel robot da cucina, poi tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Incorporare i pomodori, il vino, la farina, il sale e il pepe attraverso l'apertura del coperchio. Mettere il tappo e impostare la velocità a 4 per 5 secondi per mescolare bene tutti gli ingredienti.
4. Aprire l'apparecchio, aggiungere le cozze pulite e avviare il programma Slow Cook senza velocità per 15 minuti a 95 °C.
5. Infine, regolare i condimenti e servire.

CROCCHETTE DI POLLO CON CEREALI



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



10 minuti



25 minuti



10 Secondi

Suggerimento

Si possono rosolare in padella con un po' d'olio. Bagnare le mani prima di formare le crocchette per evitare che la miscela si attacchi alle dita.

- 350 g petto di pollo
- 50 g di farina
- 10 g di paprica dolce
- 2 albumi d'uovo
- 100 g di fiocchi d'avena
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere nel robot da cucina il petto di pollo tagliato a dadini, il sale e il pepe. Tritare a velocità 8 per 10 secondi. Togliere il recipiente dalla base, aprire il coperchio e mescolare con l'aiuto di una spatola.
3. Mettere la farina e la paprica dolce in un piatto, gli albumi d'uovo sbattuti in un secondo piatto e i fiocchi d'avena in un terzo piatto. Formare a mano le crocchette di pollo e impanare con farina, albumi e avena.
4. Disporre le crocchette su una teglia da forno e cuocere per 20-25 minuti, girandole a metà, oppure friggere in padella con un po' d'olio.

CROCCHETTE DI TONNO, PATATE E SEMI DI PAPAVERO

TEMPO TOTALE 55 MINUTI
DI CUI 40 MINUTI DI PREPARAZIONE



ACCESSORI

Lama tritatutto,
cestello interno



40 minuti



15 minuti

Suggerimento

Accompagnare con salse a piacere

- **Tonno fresco 600 g**
- **patate bollite 4**
- **aglio 1**
- **uova 2**
- **semi di papavero**
- **prezzemolo e sale**

1. Aggiungere le patate, il prezzemolo, l'aglio e l'uovo e premere Pulse per 5 secondi
2. Aggiungere il tonno a cubetti e il sale e premere Pulse per 2 secondi
3. Trasferire tutto il composto in un recipiente, formare le crocchette e rotolarle nei semi di papavero
4. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura al vapore e inserire il cestello interno per la cottura al vapore
5. Aggiungere le crocchette, selezionare Steam a 100 °C per 15 minuti e premere Start per avviare la cottura
6. Servire calde o fredde a piacere

CUBETTI DI PESCE SPADA CON FINOCCHIO AL VAPORE



TEMPO TOTALE 40 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto,
cestello interno



- *Pesce spada 600 g*
- *olio 10 ml*
- *maggiorana 1 cucchiaino*
- *finocchio 300 g*
- *acqua 150 ml*
- *sale*
- *pepe bianco*

1. Aggiungere nella ciotola i finocchi a fette e premere Pulse per 5 secondi
2. Aggiungere l'acqua, il sale e il pepe
3. Inserire il cestello interno e posizionare i cubetti di spada precedentemente conditi con olio, sale, pepe e maggiorana
4. Selezionare Steam, impostare 20 minuti e premere Start per avviare la cottura
5. A cottura ultimata estrarre il cestello e servire lo spada accompagnato dal finocchio al vapore

CUBOTTI IN GREMOLADA



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto e
pala mescolatrice



Slow cook e
manuale



15 minuti



-



30 minuti

- Spezzatino di maiale 600 g
- arancia 1
- limone 1
- cipolla 1
- costa di sedano 1
- rametti di prezzemolo 3
- vino bianco 100 ml
- farina 20 g
- sale e olio

1. Aggiungere la scorza dell'arancia e del limone, il prezzemolo e la farina, poi premere Pulse per 5 secondi
2. Con una spatola gommata rimuovere il trito e riporlo in un ciotola
3. Aggiungere la cipolla e il sedano, poi premere Pulse per 5 secondi
4. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere l'olio
5. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. Al segnale acustico aggiungere la carne, impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura

7. Al segnale acustico aggiungere il vino, la gremolada e il sale.
8. Impostare Slow Cook a 100 °C per 20 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
9. Servire caldo e guarnire con zest d'agrumi



CURRY DI AGNELLO

TEMPO TOTALE 61 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



Suggerimento

Servire questo piatto con del riso basmati.

- 800 g di agnello (spalla disossata)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 6 cl di olio d'oliva
- 2 cucchiaini (50 g) di curry in polvere
- 25 cl di latte di cocco
- 200 g di salsa di pomodoro
- 30 cl di brodo di pollo
- 50 g di mela verde
- Sale

1. Sbucciare l'aglio e la cipolla e metterli nel robot da cucina dotato di tritatutto. Tritare a velocità 7 per 10 secondi. Aggiungere l'olio e il curry in polvere attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 120 °C.
2. Tagliare l'agnello a pezzi grandi. Dopo 5 minuti, aggiungere l'agnello, il latte di cocco, la salsa di pomodoro e il brodo nel robot da cucina dotato di miscelatore, quindi aggiungere il sale. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 45 minuti a 95 °C.
3. Sbucciare e tagliare a dadini la mela. Al termine della cottura, servire immediatamente con la mela a dadini.

CURRY INDIANO DI VERDURE

**TEMPO TOTALE 35 MINUTI
DI CUI 8 MINUTI DI PREPARAZIONE**



ACCESSORI

Tagliere, lama tritattutto,
cucchiaio, cucchiaino,
bicchiere dosatore

Manuale



8 minuti



-



27 minuti

- 1 cipolla grande, tagliata in quattro parti
- 2 spicchi d'aglio, tagliati a metà
- 1 cm di zenzero, tagliato a fette sottili
- 1 peperoncino secco
- 2 cucchiaini di olio
- ½ cucchiaino di coriandolo macinato
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- ½ cucchiaino di semi di senape macinati
- 1 cucchiaino curcuma
- 100 ml di acqua
- 400 ml di latte di cocco
- 1 dado vegetale
- 2 cucchiaini di sale
- 600 g di patate a polpa soda, tagliate a dadini
- 2 carote, tagliate a fette di 1 cm
- 150 g di polpa di zucca
- 1 zucchina, tagliata a fette di 1 cm
- 100 g di piselli, surgelati
- qualche foglia di coriandolo
- 1 cucchiaino di farina di cocco

1. Posizionare la lama tritattutto.
Mettere nel recipiente la cipolla, l'aglio, lo zenzero e il peperoncino. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 5 secondi
Velocità: V 12
2. Posizionare il miscelatore.
Raccogliere il composto al centro con l'aiuto della spatola. Aggiungere l'olio e le spezie. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start».
Modalità: Manuale

Durata: 5 minuti
Velocità: V 3
Temperatura: 100 °C

3. Aggiungere l'acqua, il latte di cocco, il dado e il sale, quindi premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 1 minuti
Velocità: V 8
4. Aggiungere patate e carote e premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 10 minuti
Velocità: V 4
Temperatura: 100 °C

5. Aggiungere i pezzi di zucca e zucchine, i piselli, poi premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 10 minuti
Velocità: V 4
Temperatura: 100 °C
Guarnire con coriandolo e farina di cocco. Servire.

CUSCUS DI POLLO



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



Manuale
Slow cook



7 minuti



-



38 minuti

Suggerimento

Si può aggiungere del coriandolo fresco appena prima di servire.

- 650 g petto di pollo
 - 2 spicchi d'aglio
 - 1 cipolla
 - 1 peperone rosso
 - 5 cl di olio d'oliva
 - 1 cucchiaino di cumino macinato
 - 1 cucchiaino di coriandolo macinato
 - 25 cl di brodo di pollo
 - Sale
 - 250 g di couscus di grano
1. Sbucciare l'aglio e la cipolla, poi tagliare il peperone a dadini. Mettere gli ingredienti nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 20 secondi.
 2. Aggiungere l'olio e le spezie attraverso l'apertura nel coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 8 minuti a 100 °C.
 3. Tagliare il pollo a dadini. Alla fine del programma, aggiungere i pezzi di pollo e il brodo nel robot dotato di miscelatore e condire con il sale. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 30 minuti a 95°C.

4. Infine, versare sul couscus 25 cl di acqua bollente mescolata a un cucchiaino di sale. Attendere 5 minuti e mescolare con l'aiuto di una forchetta. Servire il couscus con lo stufato di pollo.
5. Al termine della cottura, servire immediatamente con il couscus.

CUSCUS DI VERDURE

TEMPO TOTALE 25 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto



Manuale
Slow Cook



-



-



25 minuti

Suggerimento

Aggiungere dei ceci in scatola 8 minuti prima della fine della cottura.

- 300 g di semola di grano
- 100 g di cipolla rossa
- 1 spicchio d'aglio
- 15 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di ras-el-hanout (mix di spezie marocchine)
- 300 g di carote
- 300 g di rape
- 50 g di sedano
- 60 cl di brodo di pollo
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- Sale e pepe

1. Preparare la semola seguendo le istruzioni sulla confezione. Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzettini. Mettere i pezzi nel robot da cucina dotato di tritatutto e tritare a velocità 6 per 10 secondi.
2. Schiacciare lo spicchio d'aglio con la lama tritatutto di un coltello. Aggiungerlo con l'olio d'oliva, il ras-el-hanout e la foglia d'alloro nel robot da cucina attraverso l'apertura del coperchio. Mettere il tappo e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 4 minuti a 100 °C.

3. Sbucciare e tagliare a pezzi le verdure. Alla fine del programma, aggiungere il brodo, la salsa di pomodoro e le verdure attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe e poi avviare il programma Slow Cook senza velocità a 95 °C per 20 minuti.
4. Servire caldo con la semola.

FETTINE DI TACCHINO CON CREMA DI FUNGHI

TEMPO TOTALE 45 MINUTI
DI CUI 10 MINUTI DI PREPARAZIONE



4

ACCESSORI

Tagliere, lama tritatutto, cucchiaino, bicchiere dosatore



Manuale
Slow Cook



10 minuti



-



35 minuti

- 2 cipolline, tagliate a metà
- 1 spicchio d'aglio, tagliato a metà
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 500 g di fettine di tacchino, tagliate a strisce
- 250 ml di acqua
- 250 ml di panna
- 1 dado vegetale
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale e pepe
- 200 g di champignon, tagliati a strisce
- 300 g di formaggio fresco alle erbe
- Prezzemolo per guarnire

1. Posizionare la lama tritatutto. Mettere nel recipiente la cipolla e lo spicchio d'aglio. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 5 secondi Velocità: V 10
2. Posizionare il miscelatore sull'unità lama tritatutto e raschiare gli ingredienti verso il centro con l'aiuto della spatola. Aggiungere l'olio e la carne tagliata a strisce. Spalmare uniformemente con la spatola. Chiudere il coperchio, bloccarlo e

- premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 10 minuti
Velocità: V 2
Temperatura: 120 °C Aggiungere l'acqua, la panna, il dado, il concentrato di pomodoro, il sale e il pepe. Mescolare bene.
3. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Dopo 10 minuti, aggiungere i funghi attraverso l'apertura del coperchio. Modalità: Slow Cook Durata: 20 minuti Temperatura: 100 °C Velocità: V 2
 3. Mescolare il formaggio fresco

- alle erbe. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start».
Modalità: Manuale
Durata: 4 minuti
Velocità: V 2
Temperatura: 100 °C
4. Guarnire con prezzemolo prima di servire.

FILETTO DI MAIALE CON SALSA VERDE

TEMPO TOTALE 40 MINUTI
DI CUI 15 MINUTI DI PREPARAZIONE



ACCESSORI

Lama tritatutto e
cestello interno



Steam e
manuale



15 minuti



-



25 minuti

- Filetto di maiale 500 g
- prezzemolo 100 g
- aceto bianco 20 ml
- fette di pane casereccio 2
- olio extra vergine 50 ml
- capperi sott'aceto 1 cucchiaino
- sale

1. Aggiungere tutti gli ingredienti ad eccezione del filetto di maiale
2. Premere Pulse per 10 secondi
3. Rimuovere la salsa e conservarla da parte
4. Pulire la ciotola
5. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura al vapore e inserire il cestello interno della cottura a vapore
6. Aggiungere il filetto di maiale a pezzettoni salato e pepato
7. Selezionare Steam, impostare a 100 °C per 25 minuti e premere Start per avviare la cottura
8. A cottura ultimata servire accompagnato dalla salsa verde ottenuta in precedenza

FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA

TEMPO TOTALE 30 MINUTI
DI CUI 15 MINUTI DI PREPARAZIONE



ACCESSORI

Lama tritatutto,
cestello interno



15 minuti



15 minuti

Suggerimento

In alternativa cuocerli in
umido in padella

- Filetti di merluzzo 600 g
- code di gambero 4
- capperi 2 cucchiaini
- olive verdi 10
- olive nere 10
- pomodori secchi 100 g
- origano fresco 2 rametto
- olio extra vergine 2 cucchiai
- sale e pepi misti

1. Aggiungere i capperi, le olive, i pomodori secchi, le code di gambero, olio e origano
2. Premere Pulse per 5 secondi
3. Rimuovere il composto e riporlo in un contenitore a parte
4. Stendere i filetti di merluzzo, cospargerli con il composto ottenuto, arrotolarli e fermarli con uno stuzzicadenti
5. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura al vapore, inserire il cestello interno per la cottura a vapore e aggiungere i rotoli di merluzzo
6. Selezione Steam, impostare 100 °C per 15 minuti e premere Start per avviare la cottura
7. Servire caldi

FILETTO DI SALMONE AGLI ASPARAGI

TEMPO TOTALE 40 MINUTI
DI CUI 20 MINUTI DI PREPARAZIONE



4



Steam



-

ACCESSORI

Cestello interno



20 minuti



20 minuti



- **Salmone 600 g**
- **asparagi freschi 300 g**
- **porro 1**
- **maggiorana**
- **olio extra vergine**
- **sale e sesamo nero**

1. Pulire i gambi degli asparagi eliminando la buccia più dura con il pelapatate. Una volta puliti condirli con l'olio
2. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura a vapore, inserire il cestello interno per la cottura a vapore e aggiungere gli asparagi puliti
3. Selezionare Steam a 100 °C per 10 minuti e premere Start per avviare la cottura
4. Adagiare gli asparagi sopra i filetti di salmone, avvolgere il tutto con il porro e salare
5. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura a vapore, inserire il cestello interno per la cottura a vapore e adagiare i filetti di salmone al suo interno
6. Selezionare Steam a 100 °C per 10 minuti e premere Start per avviare la cottura
7. A cottura ultimata servire con maggiorana fresca e sesamo nero

FRITTELLE DI PATATE



TEMPO TOTALE 31 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



15 minuti



11 minuti

Suggerimento

Per un gusto più delicato, è possibile sostituire la cipolla con la stessa quantità di porro

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

1. Sbucciare e tagliare a dadini le patate.
2. Sbucciare la cipolla, tagliarla grossolanamente e metterla nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 10 secondi. Mettere da parte.
3. Lavare le patate e metterle nel robot da cucina con 25 cl di acqua. Azionare senza velocità per 10 minuti a 100 °C.
4. Al termine del programma, aggiungere la farina, l'uovo, il tuorlo e la cipolla attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe e mescolare a velocità 3 per 20 secondi. Togliere il recipiente dalla base, aprire l'apparecchio e mescolare con la spatola. Se rimangono dei grumi, mescolare di nuovo a velocità 3 per 20 secondi.
5. Formare delle piccole cialde e fare rosolare su ogni lato in una padella con un po' d'olio per circa 15 minuti.

GAMBERI AL CURRY



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



10 minuti



20 minuti

Suggerimento

Servire questo piatto con del riso basmati.

- **500 g di gamberetti crudi scongelati**
- **1 spicchio d'aglio**
- **1 cipolla grande**
- **1 cucchiaio d'olio**
- **1 cucchiaio raso di curry in polvere**
- **1 cucchiaio di salsa di pomodoro**
- **25 cl di latte di cocco**
- **1 cucchiaio di coriandolo fresco**
- **Sale e pepe**

1. Sbucciare l'aglio e la cipolla, poi tagliare la cipolla in quattro parti. Mettere il tutto nel robot da cucina e tritare a velocità 6 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio, un pizzico di sale e il curry in polvere attraverso l'apertura del coperchio. Azionare senza velocità per 5 minuti a 120 °C senza il tappo.
3. Al termine della cottura, togliere il recipiente dalla base, aprire il coperchio e aggiungere i gamberi (senza le teste), la salsa di pomodoro e il latte di cocco. Condire con sale e pepe. Riavviare senza velocità per 15 minuti a 95 °C.
4. Al termine della cottura, cospargere di coriandolo tritato e servire immediatamente.

GIARDINIERA



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Cestello vapore



Suggerimento

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

- 250 g di patate
- 250 g di carote
- 250 g di piselli
- 15 g di burro o olio d'oliva
- 2 rametti di dragoncello
- Sale
- 0,7 l di acqua

1. Sbucciare e tagliare a dadini le carote e le patate.
2. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura del robot da cucina. Disporre tutte le verdure nel cestello vapore. Posizionare il cestello nel robot e avviare il programma Steam senza velocità per 30 minuti.
3. Servire subito con un pezzettino di burro o un filo di olio d'oliva, dragoncello e un pizzico di sale.

HAMBURGER VEGETARIANO

TEMPO TOTALE 21 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



20 minuti



-



20 Secondi

Suggerimento

Condire il composto per hamburger con salsa piccante e servire con maionese e formaggio, se non si segue una rigorosa dieta vegana.

- 160 g di soia ristrutturata
- 1 mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 160 g di fagioli rossi cotti
- 1 cucchiaio di farina
- 4 panini hamburger messicani o «mollete»
- Qualche foglia d'insalata
- 1 pomodoro a fette
- Sale e pepe

1. Reidratare la soia ristrutturata in una grade quantità di acqua fredda per 15 minuti.
2. Mettere nel recipiente del robot la mezza cipolla tagliata in pezzi e lo spicchio d'aglio. Chiudere il coperchio e impostare la velocità a 7 per 10 secondi.
3. Aggiungere i fagioli rossi e la soia sgocciolata attraverso l'apertura del coperchio, poi condire a piacere. Impostare la velocità a 8 per 10 secondi. Aprire l'apparecchio e aggiungere la farina, mescolando con un cucchiaio.
4. Estrarre parte della miscela e formare gli hamburger a mano. Versare un filo d'olio in una padella e rosolare l'hamburger da ogni lato.

5. Tagliare ogni panino a metà, aggiungere le foglie di insalata, le fette di pomodoro, l'hamburger vegetale e coprire con l'altra metà dell'hamburger.

INVOLTINI DI RADICCHIO CON CARNE E PROSCIUTTO



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto,
cestello interno



Slow cook
steam e manuale



10 minuti



-



25 minuti

- *Radicchio 12 foglie*
- *fette di prosciutto 6*
- *carne macinata di manzo 400 g*
- *pangrattato 250 g, latte 100 ml*
- *cipolla 1*
- *carota 1*
- *erba cipollina 1 cucchiaino*
- *burro 20 g*
- *brodo vegetale*
- *sale pepe*

1. Aggiungere la carota, la cipolla e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola di cottura e aggiungere il latte, il pangrattato, la carne macinata, l'erba cipollina, sale e pepe
3. Impostare per 2 minuti a velocità 2 e premere Start per amalgamare gli ingredienti
4. Rimuovere l'impasto, stendere le foglie di radicchio e posizionare su ognuna mezza fetta di prosciutto e una pallina di ripieno alla carne
5. Richiudere le foglie ad involtino e fermare con uno stuzzicadenti
6. Aggiungere il brodo vegetale sino al segno indicato per la cottura al vapore
7. Inserire il cestello della cottura a vapore
8. Aggiungere gli involtini, selezionare Steam a 100 °C per 15 min e premere Start per avviare la cottura
9. Servire gli involtini ben caldi con il brodo di cottura

INVOLTINI DI VITELLO CON FORMAGGIO E SALVIA



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Pala mescolatrice



Slow cook e
manuale



15 minuti



-



20 minuti

Suggerimento

Servire gli involtini con la salsa di vino profumata di salvia

- Vitello a fette 12
- fontina a fette 6
- salvia in foglie 16
- burro 50 g
- farina 2 cucchiari
- vino bianco 200 ml
- sale
- pepe

1. Stendere le fettine di carne sul piano di lavoro e riporre su ogni fettina mezza fetta di fontina e una foglia di salvia.
2. Arrotolarli su se stessi chiudendo i lati e fermare con uno stuzzicadenti, poi infarinare da entrambe le parti
3. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola di cottura
4. Aggiungere il burro, gli involtini e le foglie di salvia rimaste
5. Impostare 120 °C per 5 min a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. Al segnale acustico aggiungere il vino bianco e regolare di sale e pepe
7. Impostare Slow Cook a 100 °C per 15 minuti a velocità 1 e premere Start per completare la cottura
8. Servire caldi

LASAGNE

TEMPO TOTALE 85 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritattutto
Miscelatore
Sbattitore



Slow Cook,
Manuale



8 minuti



30 minuti



49 minuti

- 300 g di carne di manzo macinata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 5 cl di olio d'oliva
- 500 g di pomodori pelati e scolati (in scatola)
- 10 g di origano
- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 50 cl di latte parzialmente scremato
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 confezione di sfoglie per lasagne precotte
- 100 g di formaggio groviera grattugiato
- Sale e pepe

1. Sbucciare la cipolla e l'aglio e metterli nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare il miscelatore sull'unità lame, aggiungere l'olio e regolare la velocità a 1 per 5 minuti a 120 °C.
3. Aggiungere la carne, i pomodori e l'origano attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe, poi avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 35 minuti a 90 °C. Mettere da parte la salsa e pulire il robot da cucina.
4. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Versare la farina, il latte e la noce moscata nel robot da cucina dotato di miscelatore. Condire con sale e pepe. Mescolare a velocità 3 per 1 minuto.

5. Aggiungere il burro attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità a 2 per 8 minuti a 90 °C.
6. Oliare una teglia da forno e versare un po' di salsa di pomodoro. Coprire con le sfoglie per lasagne, poi aggiungere un po' di salsa di pomodoro, besciamella e formaggio groviera. Ripetere fino a terminare gli ingredienti e infine cospargere con formaggio groviera. Cuocere in forno per 25-30 minuti.

MACCHERONI CON SALMONE AFFUMICATO E FUNGHI

**TEMPO TOTALE 43 MINUTI
DI CUI 20 MINUTI DI PREPARAZIONE**



ACCESSORI
Lama tritattuto,
pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



20 minuti



-



23 minuti

- **Maccheroni 300 g**
- **acqua 450 ml**
- **Champignon 100 g**
- **porro 60 g**
- **salmone 140 g**
- **panna 100 ml**
- **aglio 1**
- **erba cipollina 40 g**
- **sale**
- **olio extra vergine 30 ml**

1. Aggiungere l'aglio e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, i porri tagliati a fette e i funghi tagliati a fette
3. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Aggiungere l'acqua e la panna, impostare Slow Cook a 100 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura

5. Al segnale acustico aggiungere i maccheroni, il sale e il salmone tagliato a striscioline
6. Impostare Slow Cook a 100 °C per 13 minuti a velocità 1 e premere Start per terminare la cottura
7. A cottura ultimata servire con erba cipollina tritata

MANZO ALLA BORGOGNONA



TEMPO TOTALE 65 MINUTI



4/6

Manuale



-

ACCESSORI

Miscelatore



15 minuti



50 minuti

Suggerimento

Per una salsa più densa, aggiungere un tuorlo d'uovo.

- 800 g pezzi di manzo
- 100 g di funghi
- 200 g di carote
- 30 g di gambo di sedano
- 50 g di cipolla
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 mazzetto di odori (prezzemolo, timo e alloro)
- 20 g di farina
- 60 cl di brodo di pollo
- 30 cl di panna liquida light
- Sale e pepe

1. Tagliare la carne. Sbucciare le verdure. Tagliare le carote a fette e dividere in quattro parti i funghi e le cipolle.
2. Posizionare l'accessorio miscelatore, aggiungere la cipolla e l'olio al robot da cucina e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 120 °C senza il tappo.
3. Poi aggiungere la carne preferibilmente infarinata, il mazzetto di odori, le carote, il gambo di sedano e il brodo. Condire con sale e pepe e regolare la velocità a 1 per 30 minuti. Al termine del programma, aggiungere i funghi attraverso l'apertura del coperchio e riavviare a velocità 1 per 45 minuti.
4. Al termine della cottura, mescolare con la panna con l'aiuto di una spatola e regolare i condimenti, se necessario. Servire immediatamente.

MANZO ALLA STROGANOFF

TEMPO TOTALE 40 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



15 minuti



26 minuti

Suggerimento

Per ottenere carne ben cotta, prolungare il tempo di cottura. È possibile utilizzare funghi in scatola.

- 500 g di filetto di manzo
- 250 g di funghi
- 60 g di cipolle
- 2 cl di olio d'oliva
- 90 g di concentrato di pomodoro
- 7 g di paprica dolce
- 15 cl di panna liquida
- Sale e pepe

1. Tagliare i funghi e la carne in strisce sottili. Sbucciare la cipolla, metterla nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 120 °C.
3. Aggiungere la carne, il concentrato di pomodoro e 2 cucchiaini di acqua nel robot dotato di miscelatore. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 10 minuti a 100°C.
4. Aggiungere i funghi e la paprica dolce attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe e avviare il programma Slow Cook per 10 minuti a 100 °C. Dopo 5 minuti, aggiungere la panna liquida attraverso l'apertura del coperchio. 4. Servire caldo.

MERLUZZO GRATINATO



TEMPO TOTALE 60 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Miscelatore

Manuale



32 minuti



20 minuti



8 minuti

- 400 g di merluzzo
- 200 g di cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 50 cl di olio d'oliva
- 400 g di patate
- 100 cl di latte
- 100 g di farina
- 50 g di burro
- 200 g di panna liquida
- Pangrattato
- Sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 220°C (termostato 7). Sbucciare la cipolla e l'aglio poi tagliarli in quattro parti. Mettere i pezzi nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio attraverso l'apertura del coperchio e impostare la velocità 1 per 5 minuti a 120 °C.
3. Disporre le patate e il merluzzo in una teglia da forno.
4. Senza pulire il recipiente di cottura, preparare la besciamella indicata nella sezione «Le basi», rispettando le quantità indicate. Aggiungere la panna liquida e mescolare sulla velocità 3 per 2 minuti. Ricoprire il merluzzo e le patate con la salsa e mescolare bene.
5. Cospargere di pangrattato e cuocere in forno per 20 minuti.

MEZZE PENNE INTEGRALI CON ZUCCHINE E GROVIERA



**TEMPO TOTALE 38 MINUTI
DI CUI 15 MINUTI DI PREPARAZIONE**



ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow Cook
e Manuale



15 minuti



-



23 minuti

- *Mezze penne integrali 300 g*
- *acqua 450 ml*
- *zucchine 200 g*
- *cipolla 1*
- *groviera 100 g*
- *latte 100 ml*
- *noce moscata 2 g*
- *sale*
- *pepe*

1. Aggiungere la cipolla e le zucchine tagliate a pezzi
2. Premere Pulse per 5 secondi, aprire il coperchio e raschiare i bordi con una spatola gommata
3. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere l'olio
4. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aggiungere l'acqua e il latte
6. Impostare Slow Cook a 100 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura

7. Aggiungere le mezze penne integrali, il sale e la noce moscata
8. Impostare 100 °C per 13 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
9. Al termine della cottura aggiungere il groviera e impostare per 1 minuto a velocità 1 per mantecare il tutto
10. Servire caldo.

OSSOBUCCO



TEMPO TOTALE 120 MINUTI



4

ACCESSORI

Pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



20 minuti



-



100 minuti

- ossi buchi vitello 1 kg
- cipolla 1
- carote 2
- sedano 50 g
- olio d'oliva 50 ml
- vino rosso 100 ml
- concentrato di pomodoro 2 cucchiaini
- brodo 400 ml
- foglie di alloro 2
- farina 20 g
- sale e pepe

1. Inserire la palamescolatrice, aggiungere l'olio, la cipolla, le carote e il sedano a fette selezionare 120° per 5 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
2. Al segnale acustico aggiungere gli ossi buchi infarinati e selezionare 120° per 5 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere il resto degli ingredienti e selezionare slow cook a 100° per 90 minuti a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
4. A cottura ultimata servire caldo

PAELLA VELOCE DI GAMBERI

TEMPO TOTALE 36 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattutto
Miscelatore



Slow Cook,
Manuale



10 minuti



-



26 minuti

Suggerimento

Per una maggiore piccantezza, aggiungere un pizzico di peperoncino d'Espelette.

- 200 g di riso tondo
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperone rosso
- 1 latta di passata di pomodoro rustica
- 20 gamberi rossi sgucciati
- 2 filetti di pollo tritati
- 100 g di salsiccia
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 piccole dosi di zafferano
- 50 cl di brodo di pollo
- Timo limone (opzionale)
- Sale e pepe

1. Sbucciare la cipolla rossa e lo spicchio d'aglio, poi tagliarli a pezzi. Lavare, togliere i semi e tagliare il peperone rosso in pezzi. Mettere la cipolla e l'aglio nel recipiente del robot da cucina, quindi tritare a velocità 7 per 10 secondi. Aggiungere il peperone rosso attraverso l'apertura del coperchio e tritare di nuovo a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare l'accessorio miscelatore, quindi aggiungere l'olio e il pollo. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.

3. Aggiungere lo zafferano, il brodo di pollo, la latta di passata di pomodoro rustica, i gamberetti, il chorizo e il riso attraverso l'apertura del coperchio. Condire con un po' di sale e pepe, quindi avviare il programma Slow Cook per 20 minuti a 100 °C senza il tappo. Lasciare riposare la paella per 5-10 minuti. Poco prima di servire, cospargere di foglie di timo limone.

PATATAS BRAVAS



TEMPO TOTALE 50 MINUTI



4

ACCESSORI

Cestello vapore
Lama tritatutto
Miscelatore



Steam



8 minuti



-



42 minuti

Suggerimento

Invece di cuocere le patate al vapore e farle saltare in padella, è possibile immergerle direttamente nell'olio bollente.

- 350 g di patate
- 3 cl di olio d'oliva
- ½ cipolla
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- ½ cucchiaino di paprica forte
- 50 g di farina
- 35 cl di brodo di pollo
- Sale

1. Sbucciare le patate, tagliare a dadini e disporle nel cestello vapore. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura del robot da cucina e posizionare il cestello. Avviare il programma Steam per 30 minuti. Al termine della cottura, svuotare il robot da cucina. Soffriggere le patate in una padella a fuoco vivo con 2 cucchiaini di olio d'oliva.
2. Mettere la cipolla nel robot da cucina e tritarla a velocità 7 per 5 secondi. Togliere il recipiente dalla base, aprire il coperchio e raschiare i piccoli pezzi dai bordi con l'aiuto della spatola. Posizionare il miscelatore. Aggiungere l'olio di oliva e la farina. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 2 minuti a 100 °C.
3. Aggiungere brodo, la paprica dolce e la paprica forte attraverso l'apertura del coperchio. Mettere il tappo e impostare la velocità a 4 per 10 minuti a 90 °C.
4. Ricoprire le patate con la salsa brava e servire.

PESCE SPADA ALLE MANDORLE E CIPOLLA ROSSA

TEMPO TOTALE 30 MINUTI
DI CUI 15 MINUTI DI PREPARAZIONE



ACCESSORI

Lama tritatutto,
cestello interno



15 minuti



15 minuti

Suggerimento

In alternativa possono essere
cotti in forno

- *Pesce spada a fette sottili 600 g*
- *mandorle 100 g*
- *olio extra vergine 20 ml*
- *cipolla rossa 1*
- *capperi 1 cucchiaino*
- *fette di pane bianco in cassetta 2*
- *timo*
- *pepe rosa*

1. Aggiungere le mandorle tostate, l'olio, i capperi, il pane bianco in cassetta, il timo, la cipolla e il sale
2. Premere Pulse per 5 secondi per tritare grossolanamente
3. Stendere le fette di pesce spada e salarle, riporre il composto al centro, arrotolarle e fermarle con uno stuzzicadenti
4. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura al vapore e inserire il cestello interno per la cottura al vapore
5. Aggiungere gli involtini, selezionare Steam, impostare 100 °C per 15 minuti e premere Start per avviare la cottura
6. A cottura ultimata servire caldi con timo fresco e pepe rosa

POLENTA



TEMPO TOTALE 17 MINUTI



ACCESSORI

Frusta

Manuale



5 minuti



-



12 minuti

Suggerimento

È possibile aggiungere delle erbe o della salsa di pomodoro. Può essere consumata calda, fredda, tagliata a cubotti o saltata in padella

- **Farina di mais 250 g**
- **acqua 1 L**
- **sale**
- **olio extra vergine 10 ml**

1. Inserire la pala mescolatrice
2. Aggiungere l'acqua, il sale e l'olio
3. Impostare 120°C per 10 minuti a velocità 0 e premere start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico impostare slow cook a 100°C per 50 minuti a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
5. Inserire la farina a pioggia dal buco sul coperchio un po' alla volta e continuare la cottura senza il tappo dosatore
6. A cottura ultimata servirla calda o farla raffreddare per fare dei cubotti da grigliare

POLLO AI FUNGHI CON ACETO BALSAMICO



TEMPO TOTALE 40 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow cook e
Manuale



15 minuti



-



25 minuti

- *Petto di pollo 600 g*
- *funghi 300 g*
- *acqua 150 ml*
- *aceto balsamico 3 cucchiari*
- *senape 1 cucchiario*
- *olio extra vergine 2 cucchiari*
- *aglio 1*
- *timo*
- *sale*

1. Aggiungere l'aglio e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere l'olio
3. Impostare 120 °C per 4 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico aggiungere il pollo a tocchetti, i funghi a fette e il sale
5. Impostare 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. Al segnale acustico aggiungere l'acqua e l'aceto balsamico
7. Impostare Slow Cook a 100 °C per 15 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
8. Servire con il timo fresco

POLLO AI POMODORI E FUNGHI



TEMPO TOTALE 61 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattutto
Miscelatore



Slow cook
Manuale



5 minuti



-



56 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire i funghi con le patate. In questo caso, aggiungerle a inizio cottura. Se i pomodori sono molto succosi, non usare il brodo.

- 750 g di fusi di pollo
- 2 scalogni
- 250 g di funghi
- 5 cl di olio d'oliva
- 15 cl di vino bianco
- 200 g di pomodori pelati (in scatola)
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 15 cl di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di Maizena®
- Sale

1. Sbucciare gli scalogni. Tagliare i funghi in quattro parti. Mettere gli scalogni nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aggiungere l'olio di oliva e il vino bianco attraverso l'apertura del coperchio poi avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Al termine del programma, posizionare il miscelatore, aggiungere il pollo, il timo, l'alloro e la Maizena® diluita nel brodo attraverso l'apertura del coperchio e il sale. Avviare il programma Slow Cook per 50 minuti a 95 °C. Dopo 20 minuti, aggiungere i funghi attraverso l'apertura del coperchio. Al termine della cottura, servire immediatamente.

POLLO AGLI ANACARDI

TEMPO TOTALE 56 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattutto
Miscelatore



Suggerimento

È possibile aggiungere un cucchiaino di harissa.

- 750 g di fusi di pollo
- 100 g di anacardi salati tostiti
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 300 g di peperoni rossi
- 5 cl di olio d'oliva
- 5 cl di salsa di soia
- 20 g di concentrato di pomodoro
- 25 cl di brodo di pollo
- 12 g di coriandolo fresco
- Il succo di mezzo limone
- Pepe

1. Sbucciare aglio e cipolla. Togliere i semi dai peperoni e tagliarli a fette.
2. Mettere nel robot da cucina l'aglio e la cipolla. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
3. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
4. A termine del programma, aggiungere nel robot dotato di miscelatore il pollo, i peperoni, la salsa di soia, il concentrato di pomodoro, gli anacardi e il brodo. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 45 minuti a 95 °C.
5. Lavare e tagliare il coriandolo. Al termine della cottura, servire subito con il coriandolo tritato e il succo di limone.

POLLO ALLE ARANCE E OLIVE



TEMPO TOTALE 45 MINUTI

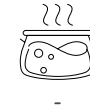


ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



5 minuti



40 minuti

- **Arance 2**
- **scalogno 150 g**
- **sedano 100 g**
- **carota 100 g**
- **olio 10 ml**
- **sovracosce di pollo 4**
- **alloro 2**
- **olive nere denocciolate 50 g**
- **farina 1 cucchiaino**
- **vino bianco 100 ml**
- **sale**

1. Pelare le arance con un pelapatate, spremere il succo e tagliare la buccia in zest (striscioline sottili)
2. Inserire la lama nella ciotola di cottura, aggiungere gli scalogni sbucciati, la costa di sedano e la carota a tocchetti, poi premere Pulse per 5 secondi per tritare grossolanamente
3. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, le sovracosce di pollo, l'alloro e la buccia delle arance tagliata a zest
4. Impostare Slow Cook a 100 °C per 40 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aprire il coperchio, aggiungere le olive, la farina, il vino ed il succo delle arance, infine salare e pepare
6. Richiudere il coperchio, premere nuovamente Slow Cook e impostare 10 min per completare la cottura
7. A cottura ultimata dividere nei piatti e guarnire con il fondo di cottura e le zest d'arancia

POLLO ALLA BASCA



TEMPO TOTALE 60 MINUTI



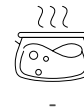
ACCESSORI
Lama tritattuto
Miscelatore



Manuale
Slow Cook



7 minuti



-



53 minuti

Suggerimento

Si possono aggiungere olive nere.

- 750 g di fusi di pollo
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone rosso
- 5 cl di olio d'oliva
- 5 cl di vino bianco
- 200 g di passata di pomodoro rustica
- 25 cl di brodo di pollo
- Sale

1. Sbucciare la cipolla e gli spicchi d'aglio. Lavare, pelare e tagliare il peperone.
2. Mettere nel recipiente l'aglio, la cipolla e il peperone. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
3. Aggiungere l'olio di oliva e il vino bianco attraverso l'apertura del coperchio poi avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 8 minuti a 100 °C.
4. Al termine, aggiungere il pollo, la passata rustica e il brodo nel robot dotato di miscelatore, poi condire con il sale. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 45 minuti a 95 °C.
5. Al termine della cottura, servire immediatamente.

POLPETTE DI MANZO



TEMPO TOTALE 70 MINUTI



4

ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



60 minuti



10 minuti



10 Secondi

Suggerimento

È anche possibile cuocere le polpette in forno (dopodiché aggiungere un po' di salsa di pomodoro al piatto). Questa ricetta può essere preparata con una miscela di carne di manzo e di maiale macinata.

- 500 g di carne di manzo
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 g di paprica dolce
- 20 g di prezzemolo
- Sale e pepe
- Olio d'oliva

1. Tagliare a dadini la carne di manzo, farla indurire in freezer per 1 ora, poi metterla nel recipiente e tritarla a velocità 8 per 10 secondi. Aggiungere il tuorlo d'uovo sbattuto, il prezzemolo e la paprica. Mescolare il tutto con l'aiuto di una spatola. Condire con sale e pepe.
2. Formare delle palline con la carne condita. Scaldare una padella a fuoco vivo e aggiungere un po' di olio d'oliva. Friggere le polpette per circa 10 minuti.
3. Gustare immediatamente.

POLPETTE DI MELANZANE AL TIMO E SESAMO



TEMPO TOTALE 50 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



15 minuti



20 minuti



15 minuti

Suggerimento

Servire calde o fredde con salsa di pomodoro

- **Melanzane 2**
- **uovo 1**
- **parmigiano 2 cucchiaini**
- **prezzemolo tritato 1 cucchiaino**
- **timo 1 cucchiaino**
- **salvia 2 foglie**
- **aglio 1**
- **semi di sesamo 100 g**
- **sale**
- **pepe**
- **acqua 2 cucchiaini**
- **pangrattato 50 g (se necessari)**

1. Aggiungere nella ciotola di cottura le melanzane a pezzi, l'acqua, il sale e il pepe
2. Impostare a 120 °C per 15 min a velocità 2 e premere Start per iniziare la cottura
3. Al termine aggiungere tutti gli ingredienti all'infuori del sesamo e premere Pulse per 10 secondi per amalgamare
4. Rimuovere il composto, verificare la consistenza e se necessario incorporare poco pane grattugiato
5. Formare delle polpette che andranno rotolate nei semi di sesamo
6. Sistemare le polpette su una teglia con carta da forno e dorarle in forno a 180 °C per 20 minuti
7. Servire fredde o calde a piacere

POLPETTE DI POLLO AL PROSCIUTTO E SESAMO



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto,
cestello interno



10 minuti



20 minuti

- *Petto di pollo 400 g*
- *panna fresca 100 ml*
- *scalogno 30 g*
- *prosciutto cotto 100 g*
- *semi di sesamo 50 g*
- *uovo 1*
- *sale*
- *pepe*

1. Aggiungere il prosciutto, lo scalogno, il pollo a pezzettoni, la panna, l'albume d'uovo, sale e pepe
2. Impostare 1 minuto a velocità 8 e premere Start
3. Estrarre il ripieno dalla ciotola con la spatola gommatata
4. Con un cucchiaino raccogliere una porzione di farcia grande come una noce e rotolarla nei semi di sesamo disposti in un piatto sino a terminare il composto
5. Disporre le polpette nel cestello interno per la cottura a vapore, selezionare Steam, impostare 15 min e premere Start per avviare la cottura
6. A cottura ultimata servire accompagnando con salse a piacere

POMODORI RIPIENI



TEMPO TOTALE 46 MINUTI



ACCESSORI

Pala mescolatrice,
cestello superiore



Slow Cook
e steam



15 minuti



-



31 minuti

- **Pomodori ramati 4, riso 150 g**
- **tonno 160 g**
- **piselli 60 g**
- **parmigiano 50 g**
- **cipolla rossa piccola 1**
- **olio 20 ml**
- **sale**

1. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'acqua, il riso, i piselli e il sale
2. Impostare Slow Cook a 100 °C per 21 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
3. A cottura ultimata riporre il composto in una ciotola
4. Aggiungere il tonno, la cipolla rossa tritata, il parmigiano, i capperi, l'olio e il sale
5. Mescolare il tutto
6. Riempire i pomodori precedentemente svuotati
7. Aggiungere l'acqua sino al livello indicato per la cottura a vapore e inserire il cestello superiore per la cottura a vapore

8. Aggiungere i pomodori, selezionare Steam a 100 °C per 10 minuti e premere Start per avviare la cottura
9. Servire freddo

PUREA DI BROCCOLI E CAVOLFIORE AL TIMO



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto



Suggerimento

Ideale per accompagnare arrosti o pesce al forno

- *Cimette di broccoli 200 g*
- *cimette di cavolfiore 200 g*
- *patate 200 g*
- *parmigiano grattugiato 100 g*
- *acqua 300 ml*
- *latte 100 ml*
- *timo*
- *sale*

1. Aggiungere le cimette di broccoli, le patate, i cavolfiori e premere Pulse per 10 secondi
2. Aggiungere l'acqua, il latte ed un pizzico di sale
3. Selezionare Steam, impostare 25 minuti e premere Start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico aggiungere il parmigiano, il timo e mescolare ancora per 10 secondi a velocità 3
5. Servire caldo

PURÈ DI PATATE

TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI
Cestello vapore
Sbattitore



Suggerimento

È possibile aggiungere del formaggio al purè di patate. Per riscaldarlo, impostare la velocità 1 a 80 °C per 5 minuti.

- 700 g di patate
- 0,7 l di acqua
- 15 cl di latte parzialmente scremato
- 50 g di burro
- Sale

1. Sbucciare e tagliare le patate a dadini da 2 cm.
2. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente del robot da cucina e disporre le patate nel cestello vapore. Avviare il programma Steam per 30 minuti.
3. Quando le patate sono cotte, svuotare il recipiente e posizionare l'accessorio sbattitore. Aggiungere le patate e frullare a velocità 3 per 30 secondi. Aggiungere il latte, il burro e il sale attraverso l'apertura del coperchio e frullare a velocità 3 per 30 secondi o fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Servire immediatamente.

QUINOA AL POMODORO



TEMPO TOTALE 31 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritattutto
Miscelatore



Slow Cook,
Manuale



10 minuti



-



21 minuti

Suggerimento

È possibile cucinare la quinoa da sola e condirla con erbe fresche e spezie poco prima di servirla. Questa ricetta è deliziosa fredda o in insalata.

- 150 g di quinoa
- 1 cipolla
- 5 cl di olio d'oliva
- 10 cl di salsa di pomodoro
- 200 g di pomodori
- 10 foglie di basilico
- Sale e pepe
- Acqua

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Mettere i pezzi nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare il miscelatore. Aggiungere l'olio d'oliva, la quinoa, la salsa di pomodoro e il doppio dell'acqua rispetto alla quinoa. Condire con sale e pepe. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 20 minuti a 95 °C con il tappo.
3. Tagliare i pomodori a pezzettini.
4. Al termine della cottura, aggiungere i pomodori e mescolare delicatamente con una spatola. Servire immediatamente, cosparsa di foglie di basilico.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI

Miscelatore



Slow Cook
Manuale



5 minuti



-



40 minuti

Suggerimento

Questo sugo si può congelare senza problemi. Per un sugo più liquido, aggiungere 20 cl di brodo durante la cottura.

- 300 g di carne di manzo
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 15 g di olio d'oliva
- 500 g di polpa di pomodoro
- 30 g di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di origano
- Sale e pepe

1. Tagliare a dadini il manzo e mettere il tutto nel robot da cucina. Frullare a velocità 8 per 10 secondi. Mettere da parte in una scodella.
2. Sbucciare la cipolla e l'aglio, poi tagliarli a pezzi. Mettere il tutto nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
3. Aprire l'apparecchio e posizionare l'accessorio miscelatore. Aggiungere l'olio e impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 120 °C.

4. Al termine del programma, aggiungere la carne, la polpa di pomodoro e la salsa, l'origano, il sale e il pepe attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 35 minuti a 90 °C.
5. Al termine della cottura, servire immediatamente con la pasta.

RISO AL POLLO E ZUCCHINE ALLA CURCUMA



TEMPO TOTALE 46 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto, pala mescolatrice



Slow Cook
e manuale



15 minuti



-



31 minuti

- **Riso a chicco piccolo 300 g**
- **petto di pollo 200 g**
- **zucchine a cubetti 150 g**
- **cipolla 50 g**
- **olio d'oliva 20 ml**
- **curcuma 1 cucchiaino**
- **brodo vegetale 800 ml**
- **sale**
- **prezzemolo tritato 1 cucchiaio**

1. Aggiungere la cipolla e premere Pulse per 5 secondi per tritare finemente
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio e il pollo tagliato a cubetti
3. Impostare a 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. A cottura ultimata aprire il coperchio e aggiungere il riso, le zucchine, il brodo, la curcuma, il sale e richiudere il coperchio
5. Impostare Slow Cook a 100 °C per 25 min a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato

RISO CON POLLO E VERDURE



TEMPO TOTALE 41 MINUTI



ACCESSORI

Tritatutto
Miscelatore



Slow Cook
Manuale



10 minuti



-



31 minuti

- 450 g di riso per paella
- 300 g di pollo tagliato a pezzi
- 330 ml di birra
- 800 ml di brodo di pollo
- 200 g di pomodori in scatola sgocciolati
- 200 g di peperoncini rossi e verdi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 100 g di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zafferano
- 1 pizzico di pepe

1. Avviare il robot, vuoto, senza velocità a 120 °C per 5 minuti. Aprire la macchina e aggiungere 1 cucchiaino di olio d'oliva. Incorporare il pollo a pezzetti e condire con sale e pepe. Posizionare l'accessorio miscelatore e avviare il programma a velocità 1, a 120 °C per 5 minuti. Soffriggere fino a quando il composto cambia colore e diventa leggermente dorato. Mettere da parte.
2. Togliere l'accessorio miscelatore, incorporare l'aglio, i peperoncini tritati e i pomodori in scatola sgocciolati. Chiudere il coperchio e avviare il programma a velocità 7 per 15 secondi.
3. Aggiungere il resto dell'olio e la pasta di paprica dolce attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma a velocità 1, a 120 °C per 5 minuti.

4. Sollevare il coperchio e posizionare l'accessorio miscelatore. Aggiungere il riso, la birra, il brodo, lo zafferano e il sale.
5. Chiudere il coperchio e avviare il programma Slow Cook a velocità 1, a 95 °C per 15 minuti. Infine, incorporare il pollo messo da parte in precedenza, attraverso l'apertura del coperchio. Mescolare, lasciar riposare 5 minuti e servire.

RISOTTO



TEMPO TOTALE 33 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



5 minuti



27 minuti

Suggerimento

Arricchire il risotto con verdure, spezie o erbe a piacere

- *Riso arborio 300 g*
- *cipolla 50 g*
- *olio d'oliva 30 ml*
- *vino bianco 80 ml*
- *brodo di verdure 800 ml*
- *parmigiano 30 g*
- *burro 15 g*
- *sale e pepe*

1. Mettere la cipolla nella ciotola e premere pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice aggiungere olio e Impostare 120° per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per iniziare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere il riso e il vino selezionare slow cook a 100° per 5 min a velocità 1

4. Al segnale acustico aggiungere il brodo e impostare slow cook a 100° per 20 min a vel 1 e premere Start per proseguire la cottura senza il tappo dosatore
5. A cottura ultimata aggiungere il parmigiano, il burro e il pepe selezionare velocità 1 per 2 min per mantecare il riso, servire caldo

RISOTTO AGLI ASPARAGI

**TEMPO TOTALE 46 MINUTI
DI CUI 15 MINUTI DI PREPARAZIONE**



ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow Cook
e Manuale



15 minuti



-



31 minuti

- **Riso Carnaroli 300 g**
- **asparagi 200 g**
- **scalogno 1**
- **vino bianco 50 ml**
- **stracciatella 200 g**
- **sale**
- **brodo vegetale 800 ml**
- **olio extra vergine 4 cucchiari**

1. Aggiungere lo scalogno tagliato a metà e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio e il riso
3. Impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Aggiungere gli asparagi e il vino bianco, impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1
5. Aggiungere il brodo, impostare Slow Cook a 100 °C per 21 minuti a velocità 1 e premere Start per terminare la cottura
6. Impiattare e adagiare la stracciatella al centro del risotto

RISOTTO AGLI SCAMPI



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Miscelatore



Slow Cook
Manuale



4 minuti



-



26 minuti

Suggerimento

Non è strano che l'impasto sia un po' liquido: il parmigiano darà una consistenza cremosa al risotto.

- 300 g di riso arborio
- 1 scalogno
- 10 cl di olio d'oliva
- 8 cl di vino bianco
- 90 cl di brodo di pollo
- 250 g di scampi
- 50 g di parmigiano
- 50 g di pomodori secchi
- 10 foglie di basilico
- 50 g di burro
- Sale e pepe

1. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo grossolanamente. Mettere i pezzi nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare il miscelatore sull'unità lama tritatutto. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 6 minuti a 100 °C senza il tappo.
3. Quattro minuti prima del termine della cottura, aggiungere il riso e gli scampi attraverso l'apertura del coperchio. Quando manca 1 minuto, aggiungere il vino bianco. Al termine del programma, versare il brodo di pollo attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Slow Cook per 20 minuti a 95 °C con il coperchio.

4. Al termine della cottura, aprire l'apparecchio e aggiungere il parmigiano, il burro e i pomodori a pezzi, quindi mescolare delicatamente con una spatola. Condire con sale e pepe. Servire immediatamente, cosparsa di foglie di basilico.

RISOTTO AL PECORINO E PERE

TEMPO TOTALE 40 MINUTI



4

ACCESSORI

Pala mescolatrice



Slow Cook
Manuale



10 minuti



-



30 minuti

Suggerimento

Servire con pepe macinato fresco e qualche cubetto di pera fresca

- *Riso carnaroli 320 g*
- *cipolla 1*
- *vino bianco 100 ml*
- *burro 30 g*
- *pere a cubetti 2*
- *pecorino grattugiato 120 g*
- *brodo vegetale 1000 ml*
- *sale*
- *pepe*

1. Aggiungere la cipolla nella ciotola e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere il burro, impostare a 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere il riso e il vino
4. Impostare Slow Cook a 100° per 5 min a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aggiungere il brodo, impostare Slow Cook a 100 °C per 20 min a velocità 1 e premere Start per proseguire la cottura senza il tappo dosatore
6. A 5 minuti dal termine della cottura aggiungere le pere, regolare di sale e terminare la cottura senza tappo dosatore
7. Aggiungere il pecorino e il pepe e impostare per 2 minuti a velocità 1 per mantecare il riso.
8. Servire caldo

ROLATA DI POLLO RIPIENO



TEMPO TOTALE 25 MINUTI



4

ACCESSORI

Tagliere, lama tritatutto, pellicola



Steam



5 minuti



-



20 minuti

- 2 petti di pollo
- 80 g di mozzarella
- 4 pomodori secchi, tagliati a dadini
- 8 foglie di basilico
- Sale
- e pepe

1. Disporre ciascun petto di pollo su un foglio di pellicola per alimenti. Distribuire la mozzarella, i pomodori e il basilico sul pollo. Condire con sale e pepe. Arrotolare i petti di pollo con la pellicola per alimenti, per formare un involtino.
2. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente. Posizionare il cestello vapore e inserire gli involtini avvolti con la pellicola.
Modalità: Steam
Durata: 20 minuti
Temperatura: 120°C

SCALOPPE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA

TEMPO TOTALE 36 MINUTI



4

ACCESSORI

Pala mescolatrice



Slow Cook e
Manuale



15 minuti



-



21 minuti

Suggerimento

Servire le scaloppe con il sugo e una spolverata di origano fresco

- **Manzo a fettine 400 g**
- **polpa di pomodoro 300 g**
- **capperi 10**
- **aglio 1**
- **olive nere denocciolate 30**
- **origano secco 1/2 cucchiaino**
- **olio extra vergine 20 ml**
- **sale, pepe**
- **farina 2 cucchiaini**

1. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola di cottura
2. Aggiungere l'olio, l'aglio e le fettine di manzo leggermente infarinate
3. Impostare 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico aggiungere i capperi, le olive, il pomodoro e regolare di sale
5. Impostare Slow Cook a 100 °C per 15 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. Servire le scaloppe con il sugo e una spolverata di origano

SCALOPPINE DI POLLO CON MOZZARELLA E PESTO



TEMPO TOTALE 40 MINUTI



2

ACCESSORI

Cestello vapore



Steam



20 minuti



20 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire il pesto con tapenade o salsa di pomodoro.

- 2 fettine di pollo
- 100 g di mozzarella
- 35 g di pesto
- Sale e pepe
- 0,7 l di acqua

1. Tagliare la mozzarella a dadini. Disporre ogni scaloppina di pollo su pellicola trasparente. Con un coltello, incidere ogni fettina senza tagliarla a metà. Guarnire ogni intaglio con mozzarella. Condire con sale e pepe e spennellare generosamente con il pesto. Avvolgere ogni fettina nella pellicola trasparente per formare un rotolo molto compatto.
2. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente di cottura del robot da cucina. Posizionare i rotoli nel cestello vapore. Mettere il cestello nel robot e avviare il programma Steam per 20 minuti.
3. Al termine della cottura, gustare immediatamente con del pesto, per esempio.

SEPIE E PISELLI IN UMIDO



TEMPO TOTALE 25 MINUTI



4

ACCESSORI
Lama tritatutto



Slow cook
e manuale



10 minuti



-



15 minuti

- *Seppie 600 g,*
- *piselli surgelati 400 g,*
- *pomodorini 150 g*
- *aglio 1*
- *prezzemolo*
- *olio extra vergine 20 ml*
- *sale e pepe*

1. Aggiungere l'aglio e premere Pulse per 5 secondi
2. Aggiungere l'olio e le seppie, impostare 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere i piselli, il sale e i pomodorini tagliati a metà
4. Impostare Slow Cook a 100 °C per 10 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. A cottura ultimata servire con prezzemolo tritato

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



TEMPO TOTALE 60 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritattuto,
pala mescolatrice



Slow Cook e
Manuale



5 minuti



8 minuti



46 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire il guanciale con delle melanzane tritate

- Spaghetti 400 g
- olio d'oliva 1 cucchiaino
- guanciale 200 g
- polpa di pomodoro 400 g
- sale e pepe

1. Inserire la pala mescolatrice e inserire l'olio, l'aglio sbucciato e il guanciale a cubetti
2. Impostare 120°C per 8 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
3. Al segnale acustico aggiungere il pomodoro, il sale e il pepe
4. Selezionare slow cook a 100° per 15 min velocità 1 e premere start per avviare la cottura
5. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in acqua bollente in una casseruola
6. Al segnale acustico usare il sugo per condire gli spaghetti e servire caldi

SPINACI CON PANNA

TEMPO TOTALE 15 MINUTI



ACCESSORI
Miscelatore
Lama tritatutto



Slow Cook
Manuale



10 minuti



-



5 minuti

Suggerimento

Per un risultato ottimale, aprire il coperchio dopo 8 minuti e mescolare il preparato con l'aiuto di una spatola, portando gli ingredienti verso il centro.

- 300 g di spinaci freschi
- ½ dado vegetale
- 10 cl di panna liquida
- Noce moscata
- Sale

1. Mettere la cipolla nel robot da cucina e tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Posizionare il frullatore e aggiungere gli spinaci, il brodo vegetale mescolato alla panna, la noce moscata e il sale. Avviare il programma Slow Cook senza velocità per 15 minuti a 90°C. Servire.

STRACCETTI DI MANZO STUFATI AL VINO E FUNGHI



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



ACCESSORI

Lama tritatutto,
pala mescolatrice



Slow Cook
e manuale



15 minuti



-



30 minuti

- *Scalogni 150 g*
- *sedano 100 g*
- *carota 100 g*
- *olio evo 10 ml*
- *straccetti di manzo 600 g*
- *alloro 2*
- *bacche di ginepro 4*
- *champignon 300 g*
- *farina 2 cucchiari*
- *vino rosso 200 ml*
- *dado di carne 1*
- *sale pepe*

1. Aggiungere gli scalogni sbucciati, la costa di sedano, la carota a tocchetti e premere Pulse per 5 secondi per tritare grossolanamente
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, i funghi tagliati a metà e il manzo
3. Impostare a 120 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Aprire il coperchio, aggiungere la farina, il vino, l'alloro, il ginepro e il dado di carne. Salare, pepare e richiudere il coperchio lasciando il tappo dosatore inserito
5. Impostare Slow Cook a 100 °C per 25 minuti a velocità 1 e premere Start per proseguire la cottura
6. A cottura ultimata dividere nei piatti e guarnire con il fondo di cottura.

STUFATO DI MANZO ALLA BIRRA SCURA



TEMPO TOTALE 71 MINUTI



ACCESSORI
Pala mescolatrice



Slow Cook
e Manuale



20 minuti



-



51 minuti

Suggerimento

Servire in ciotole accompagnando con fette di pane croccante

- Polpa di spalla di manzo 500 g
- carote 3
- patate 3
- cipolla a fette 1
- olio extra vergine 30 ml
- birra scura 400 ml
- dado 1
- acqua 400 ml
- concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
- paprika affumicata 2 cucchiaini
- sale
- pepe

1. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola di cottura
2. Aggiungere l'olio, la cipolla, le carote e la carne
3. Impostare 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico aggiungere la birra, il dado, l'acqua, le patate, la paprika, il concentrato di pomodoro e regolare di sale e pepe
5. Impostare Slow Cook a 100 °C per 45 min a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. A cottura ultimata servire caldo.

TACCHINO ALLA SENAPE



TEMPO TOTALE 35 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritattuto,
pala mescolatrice



Slow Cook
e Manuale



10 minuti



-



25 minuti

- **Petto di tacchino 600 g**
- **cipolla bianca 1**
- **carota 1**
- **sedano 1**
- **vino bianco 50 ml**
- **timo 1**
- **senape 1 cucchiaino**
- **olio extra vergine 20 ml**
- **1 dado**

1. Aggiungere la cipolla bianca, il sedano, la carota a pezzettoni nella ciotola e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice
3. Aggiungere l'olio, il vino, il timo, il dado per brodo
4. Impostare Slow Cook a 100 °C per 5 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
5. Al segnale acustico aprire il coperchio, aggiungere il tacchino tagliato a striscioline, la senape e chiudere
6. Impostare Slow Cook a 100 °C per 20 min a velocità 1 e premere Start per proseguire la cottura
7. A cottura ultimata servire accompagnando a piacere con riso Basmati bollito

TAGLIATELLE DI VERDURE



TEMPO TOTALE 30 MINUTI



2

ACCESSORI

Cestello vapore



Steam



5 minuti



-



25 minuti

Suggerimento

La pastinaca è una verdura invernale. In estate, è possibile sostituirla con le zucchine e sostituire il sugo con il pesto.

- 200 g di carote
- 100 g di pastinaca
- 50 g di prosciutto candito
- 20 g di parmigiano grattugiato
- 5 cl di panna liquida light
- Pepe

1. Sbucciare le carote e la pastinaca, poi tagliare a strisce con un pelapatate.
2. Versare 0,7 l di acqua nel robot da cucina. Mettere le verdure nel cestello vapore e inserirlo nel robot da cucina. Avviare il programma Steam per 25 minuti.
3. Tagliare il prosciutto a bastoncini. Mettere in un recipiente il prosciutto, il parmigiano e la panna, condire con il pepe e mescolare bene.
4. Al termine della cottura, versare le tagliatelle di verdure in un recipiente e mescolare. Servire immediatamente.

TAJINE DI POLLO

TEMPO TOTALE 56 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Miscelatore



Suggerimento

È possibile sostituire metà delle patate con zucchine.

- 750 g di fusi di pollo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla dolce
- 1 limone candito
- 5 cl di olio d'oliva
- 400 g di patate
- 100 g di olive verdi snocciolate
- 40 cl di brodo di pollo
- 12 g di coriandolo fresco
- Sale

1. Sbucciare aglio e cipolla. Tritare grossolanamente il limone candito. Mettere nel recipiente l'aglio, la cipolla e il limone candito. Tritare a velocità 7 per 10 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare l'accessorio miscelatore. Aggiungere l'olio d'oliva e avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 5 minuti a 100 °C.
3. Sbucciare e tagliare a dadini le patate.
4. Al termine del programma, aggiungere il pollo, le patate a dadini, le olive e il brodo attraverso l'apertura del coperchio e condire con sale. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 45 minuti a 95 °C. Lavare e tagliare il coriandolo. Servire immediatamente cospargendo di coriandolo.

TAJINE DI VERDURE

TEMPO TOTALE 60 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto
Misceleatore



Slow Cook,
Manuale



16 minuti



-



44 minuti

Suggerimento

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

- 80 g di cipolla rossa
- 100 g di peperone rosso
- 2 spicchi d'aglio
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cannella
- 1 cucchiaio di zenzero
- 1 cucchiaio di cumino
- 250 g di zucchine
- 250 g di finocchio
- 300 g di pomodori
- 20 cl di brodo vegetale
- ½ mazzo di coriandolo
- Sale e pepe

1. Sbucciare la cipolla rossa e tagliarla grossolanamente. Lavare, pelare e tagliare il peperone. Mettere la cipolla e il peperone nel recipiente di cottura del robot da cucina e tritare a velocità 7 per 15 secondi.
2. Aprire l'apparecchio e posizionare il misceleatore. Schiacciare gli spicchi d'aglio con la lama tritatutto di un coltello. Versare il tutto nel robot da cucina con l'olio d'oliva e impostare la velocità a 1 per 3 minuti a 120 °C.
3. Tritare le zucchine, il finocchio e i pomodori. Aggiungere nel robot da cucina attraverso l'apertura del coperchio il brodo, le spezie e le verdure, poi condire con sale o pepe. Avviare il programma Slow Cook a velocità 1 per 40 minuti a 95°C.
4. Servire caldo o freddo cosparso di coriandolo tritato.

TORTA AL FORMAGGIO



TEMPO TOTALE 43 MINUTI



4

ACCESSORI

Miscelatore

Manuale



5 minuti



30 minuti



8 minuti

- 200 g di fette di formaggio vaccino semi-stagionato
 - 1 pasta brisée
 - 200 g di pancetta
 - 3 uova
 - 2 tuorli d'uovo
 - 25 cl di panna liquida light
 - Noce moscata macinata
 - Sale e pepe
1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
 2. Tagliare la pancetta a fette e metterla nel robot da cucina dotato di accessorio miscelatore. Impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 120 °C. Disporre la pancetta sulla carta da forno e pulire il robot da cucina.
 3. Aggiungere le uova e i tuorli sbattuti, la panna liquida e la noce moscata attraverso l'apertura del coperchio. Condire con sale e pepe, poi mescolare a velocità 3 per 1 minuto.
 4. Foderare la base dello stampo con pezzi di pancetta, versarvi sopra il composto di panna e uova e ricoprirlo con fette di formaggio. Mettere in forno per circa 30 minuti. Servire caldo o freddo.

TRANCI DI SALMONE AL PESTO



TEMPO TOTALE 15 MINUTI



2

ACCESSORI
Cestello vapore



Steam



5 minuti



-



10 minuti

Suggerimento

Si può anche condire il piatto con succo di limone e aneto tritato.

- **2 tranci di salmone, da 125 g ciascuno**
 - **50 g di pesto (vedere ricetta a pag 47)**
 - **0,7 l di acqua**
1. Ricoprire i tranci di salmone con un cucchiaino di pesto.
 2. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente del robot da cucina. Disporre il salmone al pesto nel cestello vapore e posizionarlo nel robot.
 3. Avviare il programma Steam per 10 minuti. Al termine della cottura, gustare immediatamente.

VITELLO AI PEPERONI E ZENZERO



TEMPO TOTALE 46 MINUTI



ACCESSORI

Lama trit tutto,
pala mescolatrice



Slow cook
e manuale



15 minuti



-



31 minuti

Suggerimento

Per un brodo più piccante, aggiungere un peperoncino. È anche possibile congelare questo brodo e usarlo come base per la zuppa.

- Vitello 600 g
- cipolla rossa 1
- aglio 1
- peperone rosso 1
- peperone giallo 1
- zenzero fresco 30 g
- vino bianco 100 ml
- olio extra vergine 20 ml
- rosmarino
- dado 1
- sale

1. Aggiungere la cipolla rossa, l'aglio, lo zenzero e premere Pulse per 5 secondi
2. Inserire la pala mescolatrice, aggiungere l'olio, i peperoni e il vitello tagliati a striscioline
3. Impostare a 120 °C per 6 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
4. Al segnale acustico aprire il coperchio, aggiungere il vino, il rosmarino e il dado per brodo
5. Impostare Slow Cook a 100 °C per 25 minuti a velocità 1 e premere Start per avviare la cottura
6. A cottura ultimata servire accompagnando a piacere con riso Basmati bollito

ZUPPA DI LENTICCHIE

TEMPO TOTALE 70 MINUTI



ACCESSORI

Tagliere, lama tritattutto, cucchiaino, bicchiere dosatore

Manuale



15 minuti



-



55 minuti

- 1 cipolla, tagliata a metà
- 2 cucchiaini di olio
- 150 g di lenticchie (lenticchie verdi, non ammollate)
- 1 l di acqua
- 2 cucchiaini di brodo vegetale
- Sale e pepe
- 300 g di patate, tagliate a dadini
- 1 carota
- ½ porro
- Aceto balsamico

1. Posizionare la lama tritattutto. Mettere la cipolla tagliata a metà nel recipiente. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 5 secondi Velocità: V 12
2. Posizionare il miscelatore. Raschiare i pezzi di cipolla dal bordo del recipiente con l'aiuto della spatola. Aggiungere l'olio. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 5 minuti

Velocità: V 3
Temperatura: 120 °C

3. Aggiungere le lenticchie, l'acqua, il brodo vegetale, un po' di sale e pepe nel recipiente. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 50 minuti Velocità: V2 Temperatura: 100 °C
4. 30 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le patate a dadini attraverso l'apertura del coperchio.

5. 20 minuti prima della fine della cottura, aggiungere i pezzi di carota e di porro. Alla fine del programma, condire nuovamente la zuppa con sale e pepe. Insaporire il tutto con un po' di aceto balsamico, poi servire.

BANANA BREAD



TEMPO TOTALE 50 MINUTI



6

ACCESSORI
Lama tritatutto



Pastry



2 minuti



45 minuti



3 minuti

Suggerimento

Preparare questa ricetta con banane mature. Guarnire con del caramello a cubetti.

- 100 g di burro semi-salato morbido
 - 100 g di zucchero di canna
 - 2 uova
 - 5 cl di panna liquida
 - 120 g di scaglie di cioccolato
 - 220 g di farina
 - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere
 - 2 banane (ca. 250 g)
1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere nel robot da cucina il burro, lo zucchero, le uova, la panna liquida, la farina e il lievito. Avviare il programma Pastry a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi.
 2. Sbucciare le banane e tagliare grossolanamente. Al termine del programma, aggiungere le gocce di cioccolato e frullare con il programma Pastry a velocità 4 per 30 secondi.
 3. Versare la preparazione in una tortiera foderata con carta da forno e cuocere per circa 45 minuti. Se verso la fine della cottura la superficie risulta troppo scura, abbassare la temperatura del forno a 160 °C.
 4. Lasciar raffreddare, poi togliere dallo stampo.

BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

TEMPO TOTALE 122 MINUTI



4/6



Pastry
Manuale



25 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



90 minuti



7 minuti

Suggerimento

Sostituire la crema spalmabile al cioccolato con crema di mandorle, marmellata, ecc.

- 200 g di crema spalmabile al cioccolato (vedi ricetta a pag 160)
 - 13 cl di latte parzialmente scremato
 - 1 bustina di lievito di birra
 - 3 tuorli d'uovo
 - 300 g di farina semi-integrale
 - 40 g di zucchero
 - 40 g di burro tagliato a pezzettini
 - 50 g di scaglie di cioccolato (facoltativo)
 - Sale
1. Versare il latte e il lievito nel robot da cucina e riscaldare a 35 °C a velocità 2 per 3 minuti. Aggiungere la farina, i 2 tuorli d'uovo, il sale, lo zucchero e il burro attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti.
 2. Lavorare l'impasto a mano per 1 minuto e stenderlo con il mattarello per formare un triangolo. Tagliare 8 strisce e ricoprirle con la crema spalmabile al cioccolato. Arrotolare ogni striscia su se stessa e metterla in uno stampo. Lasciate riposare 1 ora e 30 minuti lontano da correnti d'aria.
 3. Preriscaldare il forno a 165 °C. Spennellare la brioche con il tuorlo d'uovo rimasto e cospargere con scaglie di cioccolato. Cuocere in forno per 25 minuti.

BRIOCHE DI PASQUA



TEMPO TOTALE 159 MINUTI



1 unità 4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry
Manuale



90 minuti



25 minuti



40 minuti

Suggerimento

Prima di infornare, spennellare la brioche con il tuorlo d'uovo.

- 250 g di frutta in scatola
- 13 cl di latte scremato
- 12 g di lievito di birra
- 300 g di farina semi integrale (tipo 2)
- 2 tuorli d'uovo
- 3 g di sale fino
- 40 g di zucchero
- 40 g di burro

1. Tagliare la frutta in scatola in piccoli pezzi e metterla da parte.
2. Mescolare il lievito con il latte tiepido fino a scioglierlo. Versare il composto nel recipiente del robot da cucina, quindi aggiungere la farina, i 2 tuorli d'uovo, il sale, lo zucchero e il burro. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti, per l'impasto. Riavviare di nuovo senza velocità a 30 °C per 40 minuti, per far lievitare l'impasto.
3. Aggiungere la frutta in scatola all'impasto. Formare 3 palline e metterle una accanto all'altra in uno stampo. Coprire con un panno e lasciare riposare per 1 ora e 30 minuti a temperatura ambiente.
4. Preriscaldare il forno a 170 °C. Infornare per 25 minuti.

BROWNIE



TEMPO TOTALE 50 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry
Manuale



5 minuti



30 minuti



14 minuti

Suggerimento

Si possono usare pistacchi, nocciole, mandorle o anche una miscela di due di questi ingredienti per variare il gusto di questo dolce.

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro salato
- 160 g di zucchero
- 80 g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 100 g di noci

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Mettere nel robot da cucina il burro e il cioccolato tagliato a pezzi. Impostare la velocità a 1 per 10 minuti a 45 °C.
2. Aggiungere lo zucchero, la farina, le uova, il lievito e le noci attraverso l'apertura del coperchio. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti e 3 secondi.
3. Rivestire uno stampo per torte con carta da forno. Versare il composto nella teglia e infornare. Cuocere per 20-30 minuti.
4. Terminata la cottura, lasciare raffreddare e togliere dallo stampo.

BUDINO AL CIOCCOLATO E COOKIES

TEMPO TOTALE 25 MINUTI



4

Manuale

ACCESSORI

lama tritatutto e
pala mescolatrice



10 minuti



-



15 minuti

- Latte intero 500 ml
- zucchero 80 g
- amido di mais 50 g
- cacao amaro 30 g
- cookies 2

1. Aggiungere i cookies al cioccolato
2. Premere Pulse per 5 secondi, raschiare i bordi e mettere da parte il contenuto
3. Inserire la pala mescolatrice e aggiungere il latte, l'amido di mais, lo zucchero e il cacao amaro
4. Impostare 90 °C per 15 minuti a velocità 2 e premere Start per avviare la cottura
5. A cottura ultimata versare il composto negli appositi stampini e lasciare in frigorifero per almeno 3 ore
6. Servire il budino con una spolverata di biscotti tritati

CIOCCOLATA CALDA

TEMPO TOTALE 15 MINUTI



ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



4 minuti



-



11 minuti

Suggerimento

Per questa preparazione è possibile sostituire l'acqua con latte vaccino, latte d'avena o latte di soia. Aggiungere un pizzico di cannella in polvere prima di servire.

- 1 l di acqua
- 100 g di zucchero
- 50 g di cacao in polvere
- 300 g di cioccolato fondente (55% minimo)

1. Tagliare a pezzi il cioccolato, versarlo nel recipiente del robot e frullare a velocità 8 per 30 secondi. Aggiungere l'acqua, il cacao in polvere e lo zucchero attraverso l'apertura del coperchio.
2. Impostare la velocità a 2 per 10 minuti a 100 °C. Togliere quindi il composto dal recipiente e versare in una caraffa. Lasciar riposare per 5 minuti perché si solidifichi.
3. Versare la cioccolata in tazze singole e servire molto calda.

CHEESECAKE



TEMPO TOTALE 42 MINUTI



6/8

ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



35 minuti



2 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire il limone con la vaniglia e servire con lamponi freschi o marmellata come guarnizione.

- 50 g di burro
- 80 g di biscotti
- 300 g di formaggio fresco (Philadelphia®)
- 90 g di panna fresca
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di mais
- 2 uova
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia

1. Preriscaldare il forno a 180°C, mettere i biscotti nel robot da cucina e tritare a velocità 8 per 15 secondi. Mettere il burro tagliato a pezzettini nel robot da cucina attraverso l'apertura del coperchio e farlo sciogliere a velocità 2 per 2 minuti a 80 °C. Mescolare a velocità 4 per 30 secondi.
2. Coprire la base di uno stampo (23 cm) con questo composto. Utilizzare il dorso di un cucchiaino per spalmare, poi lasciare raffreddare.
3. Risciacquare il robot da cucina. Aggiungere nel robot da cucina la crema di formaggio, la panna fresca, lo zucchero, le uova, l'amido di mais, l'aroma di vaniglia e il succo di limone. Mescolare a velocità 6 per 30 secondi. Versare il composto nello stampo.
4. Cuocere in forno per 35 minuti. Servire freddo

CREMA AL CIOCCOLATO



TEMPO TOTALE 130 MINUTI



ACCESSORI

Sbattitore



Sauce



120 minuti



-



10 minuti

Suggerimento

Per un gusto di cioccolato più intenso, raddoppiare la quantità di cioccolato. Aggiungere un cucchiaino di crema alla nocciola per ottenere una crema al cioccolato e nocciola.

- 125 g di cioccolato
- 50 g di zucchero
- 2 uova
- 0,5 l di latte
- 2 cucchiaini di farina

1. Tagliare a pezzi il cioccolato. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente del robot dotato di sbattitore, chiudere il coperchio e mettere il tappo. Avviare il programma Slow Cook a velocità 4 per 10 minuti a 85 °C.
2. Al termine della preparazione, riempire 4 pirottini e metterli in frigorifero per almeno 2 ore.

CREMA AL LIMONE

TEMPO TOTALE 191 MINUTI



6

ACCESSORI

Sbattitore



Sauce
Manuale



3 ore.



-



11 minuti

Suggerimento

È possibile utilizzare altri agrumi e decorare la crema con scorze candite.

- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 20 g di farina di mais
- 50 cl di latte parzialmente scremato
- 18 cl di succo di limone

1. Mettere le uova e lo zucchero nel recipiente del robot da cucina dotato di sbattitore. Mescolare a velocità 3 per 1 minuto
2. Diluire la Maizena® nel latte, aggiungerla attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Sauce a velocità 2 per 10 minuti a 90 °C senza il tappo. Quando si avvia l'apparecchio, mescolare il succo di limone attraverso l'apertura del coperchio.
3. Al termine della cottura, distribuire la crema nei pirottini. Coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per 3 o 4 ore. Gustare molto fresco.

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

TEMPO TOTALE 35 MINUTI



4/6

Manuale



25 minuti

ACCESSORI

Sbattitore



4 minuti



6 minuti

Suggerimento

Servire questo dessert con caramello o coulis di frutta.

- 6 tuorli d'uovo
- 80 g di zucchero
- 50 cl di latte parzialmente scremato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella macinata

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere i tuorli d'uovo e lo zucchero nel robot da cucina dotato di accessorio sbattitore. Mescolare a velocità 3 per 1 minuto. Dopo 30 secondi, aggiungere l'estratto di vaniglia e il latte attraverso l'apertura del coperchio.
3. Azionare il robot a velocità 3 per 5 minuti a 70 °C.
4. Al termine della cottura, versare la panna ottenuta in pirottini, metterli a bagnomaria e poi in forno per 25 minuti. Cospargere di cannella e servire.

CREMA INGLESE



TEMPO TOTALE 16 MINUTI



4/6



Sauce
Manuale



-

ACCESSORI

Sbattitore



3 minuti



13 minuti

Suggerimento

È possibile utilizzare 3 uova intere invece di 6 tuorli.

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

1. Mettere i tuorli d'uovo e lo zucchero nel robot da cucina dotato di accessorio sbattitore. Sbattere la miscela a velocità 3 per 1 minuto. Dopo 30 secondi, aggiungere l'estratto di vaniglia e il latte attraverso l'apertura del coperchio.
2. Avviare il programma Sauce a velocità 1 per 12 minuti a 85 °C.
3. Al termine della cottura, mettere da parte in una salsiera in frigorifero prima di servire.

CROSTATA AL CIOCCOLATO



TEMPO TOTALE 147 MINUTI



4

ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



120 minuti



25 minuti



2 minuti 30 sec

Suggerimento

È possibile decorare la torta con arance in scatola o ciliegie fresche prima di servirla.

- 1 pasta frolla per biscotti al burro
- 250 g di cioccolato fondente
- 20 cl di panna liquida

1. Preriscaldare il forno a 210°C (termostato 6-7). Stendere l'impasto e metterlo in una tortiera imburrata. Coprire con un foglio di carta da forno, ricoprire con fagioli secchi o riso per far sì che non si alzi, poi infornare per 15 minuti. Togliere la carta, rimettere in forno per 10 minuti e lasciare raffreddare l'impasto.
2. Versare la panna liquida nel robot da cucina dotato di miscelatore e riscaldare a 70 °C a velocità 1 per 1 minuto.
3. Aggiungere il cioccolato tagliato a pezzi attraverso l'apertura del coperchio e ricollocare il tappo. Frullare a velocità 2 per 1 minuto e 30 secondi.
4. Versare il composto sull'impasto e mettere in frigorifero per 2 ore.

CRUMBLE DI MELE



TEMPO TOTALE 44 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry



2 minuti



40 minuti



1 minuto e
30 secondi

Suggerimento

È possibile sostituire le mele con le pere o mescolarle con frutti rossi.

- 150 g di farina
- 125 g di polvere di mandorle
- 200 g di burro semi-salato
- 150 g di zucchero
- 850 g di mele

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero e il burro nel robot da cucina e avviare il programma Pastry a velocità 4 per 1 minuto e 30.
3. Sbucciare e tagliare a dadini le mele e disporle in una teglia. Coprire le mele con l'impasto.
4. Infornare per 40 minuti. Servire caldo o freddo

COMPOSTA DI MELA E CANNELLA



TEMPO TOTALE 13 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



-



11 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire la cannella con la vaniglia. Per una composta più fluida, frullare di nuovo per 20 secondi. Sostituire metà delle mele con le pere.

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

1. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle in quattro parti.
2. Metterle nel robot da cucina, aggiungere lo zucchero di canna, il succo di limone e la cannella. Avviare la cottura a velocità 1 per 10 minuti a 105 °C.
3. Al termine della cottura, frullare a velocità 4 per 40 secondi.

COOKIES AL CIOCCOLATO



TEMPO TOTALE 18 MINUTI



12 Pezzi

Manuale



13 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



4 minuti



1 minuto

- 175 g di farina
- 100 g di zucchero di canna
- 125 g di burro semi-salato
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 150 g di scaglie di cioccolato fondente

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere nel recipiente la farina, lo zucchero, l'estratto di vaniglia, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, il sale, il burro e l'uovo. Avviare il robot a velocità 6 per 20 secondi. Aggiungere le scaglie di cioccolato attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 3 per 5 secondi.
3. Nel frattempo, ricoprire una teglia con carta da forno.
4. Con l'aiuto di un cucchiaino, disporre sulla teglia da forno piccole palline di pasta, ripartendole in modo uniforme.

5. Cuocere per 13 minuti e lasciare raffreddare su una griglia. I cookies devono essere ben dorati e morbidi quando sono cotti. Si induriscono raffreddandosi. Se non si hanno a disposizione le gocce di cioccolato, tagliare dei quadratini di cioccolato a velocità 6 per 5 secondi.

COULIS AI FRUTTI DI BOSCO



TEMPO TOTALE 18 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



-



15 minuti

Suggerimento

Questa coulis può essere congelata senza difficoltà. Perché non raddoppiarne la quantità in inverno?

- 200 g di fragole
- 200 g di ciliegie
- 50 g di zucchero
- 5 cl di acqua

1. Lavare la frutta, tagliare a metà le fragole e denocciolare le ciliegie.
2. Mettere la frutta, 5 cl di acqua e lo zucchero nel robot da cucina.
3. Avviare il programma Sauce a velocità 3 per 15 minuti a 80 °C.
4. Attendere che il composto si raffreddi, quindi frullare a velocità 12 per 10 secondi.

DOLCETTI AL COCCO



TEMPO TOTALE 20 MINUTI



ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



4 minuti



10 minuti



6 minuti

Suggerimento

I dolcetti al cocco possono essere conservati per diversi giorni in una scatola chiusa.

- 200 g di cocco grattugiato
- 4 albumi d'uovo
- 120 g di zucchero raffinato
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

1. Preriscaldare il forno a 210°C (termostato 7).
2. Mettere gli albumi nel recipiente del robot da cucina dotato di accessorio sbattitore e impostare la velocità a 3 per 5 minuti senza il tappo.
3. Aggiungere lo zucchero, il cocco e l'estratto di vaniglia attraverso l'apertura del coperchio, quindi mescolare a velocità 2 per 30 secondi. Se l'impasto non è omogeneo, riportare gli ingredienti al centro del recipiente con la spatola e mescolare di nuovo.
4. Coprire una teglia con carta da forno. Formare delle palline e disporle su una teglia da forno. Cuocere in forno per 5-10 minuti. I macaron devono essere morbidi quando escono dal forno, si induriscono raffreddandosi.

FINANZIERE

TEMPO TOTALE 56 MINUTI



12 Pezzi



Manuale
Pastry



20 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



30 minuti



6 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire la polvere di mandorle con polvere di nocciola o pistacchi.

- 125 g di polvere di mandorle
- 125 g di farina
- 180 g di zucchero a velo
- 150 g di burro
- 5 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1 pizzico di sale

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Mettere il burro nel robot da cucina e fare sciogliere a velocità 3 per 3 minuti a 120 °C.
3. Aggiungere gli ingredienti rimanenti attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Pastry a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi. Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
4. Imburrare lo stampo per finanziere e riempire fino a due terzi con la miscela. Infornare per 15-20 minuti.
5. Lasciare raffreddare prima di togliere dallo stampo.



FLAN

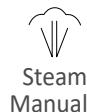
TEMPO TOTALE 135 MINUTI



6

ACCESSORI

Sbattitore
Cestello vapore



Steam
Manuale



95 minuti



-



40 minuti

Suggerimento

È anche possibile cuocere i flan a bagnomaria in forno a 180°C per 50 minuti.

- 4 cucchiaini di caramello liquido
- 375 ml di latte intero
- 100 g di zucchero
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 uova

1. Versare nel robot il latte, le uova, lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Quindi mescolare a velocità 3 per 15 secondi con lo sbattitore.
2. Versare 1 cucchiaino di caramello sul fondo di 6 stampi singoli per flan con una capacità di 10 cl. Riempire gli stampi fino a due terzi con il composto di uova, latte e zucchero e coprire con un foglio di alluminio o una pellicola trasparente. Posizionarli nel cestello vapore.
3. Versare 0,7 l di acqua nel recipiente e avviare il programma Steam per 40 minuti.
4. Lasciare raffreddare e mettere in frigorifero prima di togliere dallo stampo.

FROLLINI SENZA GLUTINE



TEMPO TOTALE 76 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



60 minuti



15 minuti



1 minuto

- 200 g di farina di riso
- 125 g di burro
- 120 g di zucchero di canna
- 3 tuorli d'uovo
- La scorza di 1 arancia
- Zucchero a velo

1. Mettere la farina di riso, lo zucchero, il burro a pezzettini, i tuorli d'uovo e la scorza d'arancia nel robot da cucina. Mescolare a velocità 6 per 20 secondi.
2. Raccogliere la pasta in una palla e avvolgerla in pellicola trasparente. Lasciar riposare per 1 ora in frigorifero.
3. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
4. Coprire una teglia con carta da forno. Stendere l'impasto con il mattarello, poi tagliare con un coltello o un bicchiere. Disporre le frolle sul piatto.
5. Cuocere per 15 minuti. Le frolle devono essere morbide a cottura terminata, si induriscono raffreddandosi. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

GAZPACHO AL MELONE E MANGO



TEMPO TOTALE 6 MINUTI



4/6

ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



-



4 minuti

- 300 g di melone (senza buccia)
- 300 g di mango (senza buccia)
- 5 cl di succo di lime
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 10 foglie di menta

1. Mettere nel robot da cucina la polpa di melone e mango, il succo di lime, l'olio d'oliva e lo zenzero.
2. Frullare a velocità 12 per 4 minuti.
3. Servire fresco con foglie di menta.

GRANITA ALL'ANGURIA CON YOGURT

TEMPO TOTALE 32 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



30 minuti



-



2 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire lo yogurt con formaggio fresco (20% di grassi).
Attenzione: non ricongelare mai un prodotto scongelato.

- 400 g di anguria
- 100 g di yogurt greco
- 40 g di zucchero a velo

1. Il giorno prima, tagliare l'anguria a cubetti di 1 cm e togliere la buccia. Disporre su carta da forno e mettere in freezer.
2. Quando i cubetti sono ben congelati, disporli nel recipiente del robot da cucina. Frullare per 30 secondi a velocità 8.
3. Togliere il recipiente dalla base, aprire il coperchio, raschiare i bordi e il coperchio con una spatola. Aggiungere lo zucchero a velo e lo yogurt e frullare a velocità 8 per 20 secondi.
4. Servire immediatamente in bicchieri o congelare per altri 30 minuti per formare delle palline.

LINGUE DI GATTO

TEMPO TOTALE 15 MINUTI



60 pezzi

ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



10 minuti



3 minuti

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 3 uova
- 150 g di farina
- 1 pizzico di estratto di vaniglia
- Sale

1. Preriscaldare il forno a 200 °C (termostato 6-7).
2. Mettere il burro nel recipiente di cottura del robot da cucina. Impostare la velocità a 2 per 2 minuti a 80°C.
3. Aggiungere lo zucchero, la vaniglia e un pizzico di sale attraverso l'apertura del coperchio, quindi mescolare a velocità 4. Dopo 30 secondi, aggiungere le uova una ad una attraverso l'apertura del coperchio. Quando le uova sono state incorporate, aggiungere la farina un cucchiaino alla volta attraverso l'apertura del coperchio.

4. Aprire il recipiente, raschiare l'impasto dai bordi e mescolare di nuovo per 30 secondi.
5. Disporre piccole palline di impasto su una teglia ricoperta da carta da forno e formare rotoli lunghi. Infornare per 10 minuti, finché i bordi non iniziano a scurirsi. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

MACARON

TEMPO TOTALE 52 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



30 minuti



15 minuti



7 minuti

Suggerimento

Aggiungere del cacao o qualche goccia di colorante alimentare per variare il colore dei macaron.

- 110 g di polvere di mandorle
- 200 g di zucchero a velo
- 100 g di albume
- 40 g di zucchero

1. Mettere la polvere di mandorle e lo zucchero nel robot da cucina, quindi tritare a velocità 5 per 30 secondi. Rimuovere e poi pulire il robot da cucina.
2. Mettere gli albumi nel robot da cucina dotato di accessorio sbattitore e impostare la velocità a 4 per 6 minuti senza il tappo. Dopo 2 minuti, aggiungere lo zucchero a pioggia attraverso l'apertura del coperchio dell'apparecchio.
3. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Con la spatola, mescolare delicatamente le due preparazioni ottenute. Il composto risultante deve avere un aspetto lucido e omogeneo. Versare l'impasto in un sacchetto di plastica e disporre piccoli dischi di pasta su una teglia

- ricoperta di carta da forno. I dischi devono avere tutti la stessa dimensione. Lasciare asciugare per 30 minuti all'aria aperta.
4. Cuocere in forno per 12-15 minuti. Lasciare raffreddare i macaron, assemblare a due a due e guarnire con marmellata o crema al cioccolato.

MADELEINE



TEMPO TOTALE 139 MINUTI



4/6



Pastry
Manuale



15 minuti

ACCESSORI
Lama tritatutto



120 minuti



4 minuti

Suggerimento

È possibile aggiungere alla miscela estratto di vaniglia, limone o rosa.

- 130 g di burro
- 3 uova
- 10 g di miele
- 125 g di zucchero
- 130 g di farina
- 4 g di lievito in polvere

1. Mettere il burro nel robot da cucina e fare sciogliere a velocità 2 per 2 minuti a 120°C.
2. Aggiungere gli ingredienti rimanenti attraverso l'apertura del coperchio e avviare il programma Pastry a velocità 4 per 2 minuti. Far raffreddare per almeno 2 ore.
3. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Imburrare uno stampo per madeleines o stampi di carta e riempire per tre quarti (le madeleines si gonfiano in cottura).
4. Cuocere per 15 minuti. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO DI BOSCO

TEMPO TOTALE 30 MINUTI



4

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



4 minuti



-



26 minuti

Suggerimento

La gelatina consente di ridurre la quantità di zucchero utilizzata nella marmellata. Per diventare marmellata, il composto deve raggiungere i 105 °C.

- 600 g di frutti di bosco (more, lamponi, fragole)
- 400 g di zucchero
- 5 cl di succo di limone
- 1 foglio di gelatina (2 g)

1. Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina dotato di lama tritatutto. Frullare a velocità 3 per 10 secondi.
2. Impostare la velocità a 2 per 25 minuti a 105 °C senza il tappo. Cinque minuti prima del termine del programma, aggiungere il foglio di gelatina reidratata in acqua fredda attraverso l'apertura del coperchio.
3. Versare la miscela in barattoli ermetici.



MERINGHE

TEMPO TOTALE 1 ORA E 50 MIN



ACCESSORI

Sbattitore

Manuale



5 minuti



90 minuti



10 minuti

Suggerimento

Le meringhe possono essere conservate per qualche giorno. Poco prima di infornare, cospargere con pistacchi tritati o mandorle caramellate.

- 3 albumi d'uovo
- 125 g di zucchero
- 1 pizzico di sale

1. Preriscaldare il forno a 110°C (termostato 3-4).
2. Mettere gli albumi, lo zucchero e un pizzico di sale nel robot da cucina dotato di sbattitore. Avviare il robot a velocità 4 per 10 minuti a 40°C senza il tappo.
3. Coprire una teglia con carta da forno. Con l'aiuto di un cucchiaino, disporre delicatamente palline di miscela per meringhe sulla teglia da forno. Cuocere per 1 ora e 30 minuti.
4. Al termine della cottura, togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare le meringhe.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

TEMPO TOTALE 135 MINUTI



ACCESSORI
Sbattitore
Lama tritatutto

Manuale



120 minuti



-



15 minuti

Suggerimento

Questo composto contiene uova crude e quindi non si conserva a lungo. Distribuire la mousse tra le verrine prima di mettere a raffreddare.

- 250 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 6 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 30 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo

1. Mettere nel robot da cucina il cioccolato e il burro tagliato a pezzi. Scioglierli a velocità 2 a 45 °C per 10 minuti. Mettere da parte in un recipiente a parte.
2. Aggiungere i tuorli d'uovo al cioccolato attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 3 per 1 minuto.
3. Pulire e asciugare il recipiente, quindi mettere gli albumi nel robot da cucina con l'accessorio sbattitore e aggiungere un pizzico di sale. Impostare la velocità a 4 per 8 minuti senza il tappo. Dopo 4 minuti, spolverare con lo zucchero. Mettere da parte. Poi, incorporare delicatamente gli albumi nell'impasto.
4. Coprire con pellicola trasparente e lasciare raffreddare per almeno 2 ore.

PAIN D'ÉPICES



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



4/6



Pastry



40 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



2 minuti



3 minuti e
30 secondi

Suggerimento

Per un sapore più deciso, sostituire metà della farina con farina di castagne. È possibile aggiungere frutta candita. Avvolta in una pellicola aderente, si conserva per diversi giorni.

- 250 g di miele liquido
- 2 cucchiaini di acqua
- 200 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 50 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di zenzero

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Ungere una tortiera. Mettere il miele nel recipiente del robot e riscaldarlo per 1 minuto a 35 °C.
2. Aggiungere gli ingredienti rimanenti e mescolare con il programma Pastry per 2 minuti e 30 secondi a velocità 4.
3. Versare in padella e cuocere per circa 40 minuti. Controllare la cottura con la punta di un coltello.
4. Quando la torta è cotta, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare.

PANCAKE



TEMPO TOTALE 10 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



2 minuti



5 minuti



3 minuti

Suggerimento

È possibile servire i pancake per colazione con frutta fresca.

- 250 g di farina
- 30 cl di latte parzialmente scremato
- 3 uova
- 30 g di zucchero
- 1 bustina di lievito in polvere
- Sale

1. Mettere nel robot da cucina il latte, le uova, lo zucchero e il sale. Mescolare a velocità 5 per 3 minuti. Aggiungere gradualmente il lievito e la farina attraverso l'apertura del coperchio, sempre a velocità 5.
2. Scaldare una padella a fuoco vivo con un filo d'olio, versarvi piccoli palline di impasto e dorare per 5 minuti su entrambi i lati.
3. Ripetere fino ad esaurire l'impasto.



PANNA COTTA

TEMPO TOTALE 12 ORE



4/6

Manuale



-

ACCESSORI

Sbattitore



12 ore



5 minuti

Suggerimento

Servire questo dessert con coulis di frutta.

- 15 cl latte
- 60 cl panna liquida intera
- 50 g zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 3 foglie di gelatina (6 g)

1. Immergere le foglie di gelatina in un recipiente con acqua fredda. Incidere la stecca di vaniglia ed estrarre i semi.
2. Mettere il latte, la panna, lo zucchero e i semi di vaniglia nel robot da cucina con lo sbattitore, quindi impostare la velocità a 2 per 5 minuti a 95 °C.
3. Al termine della cottura, aggiungere la gelatina sgocciolata e mescolare a velocità 3 per 1 minuto.
4. Versare la panna nei pirottini, coprirli con pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per almeno 12 ore.

PERE AL VAPORE



TEMPO TOTALE - 35 MINUTI



ACCESSORI
Lama tritatutto



- *Pere Williams 4*
- *zucchero semolato 4 cucchiari*
- *cannella macinata 4 cucchiaini*
- *cardamomo 1 cucchiaino*
- *scorza d'arancia*

1. Sbucciare le pere, tagliarle a metà e privarle del torsolo
2. In una ciotola mescolare lo zucchero con la cannella e il cardamomo macinato
3. Disporre le mezze pere sul fondo della ciotola inferiore per la cottura a vapore
4. Spolverizzare le pere con la mistura di zucchero e spezie
5. Riempire il fondo della ciotola di cottura con acqua sino al livello indicato per la cottura a vapore
6. Posizionare la ciotola con il coperchio per la cottura a vapore inserito

7. Selezionare Steam, impostare 25 minuti e premere Start per avviare la cottura
8. A cottura ultimata servire a piacere con una pallina di gelato alla vaniglia

PESCHE CAMELLATE



TEMPO TOTALE 17 MINUTI



4/6

Manuale



-

ACCESSORI
Lama tritatutto



2 minuti



15 minuti

Suggerimento

Per questa ricetta è inoltre possibile utilizzare albicocche, fichi, mango, ecc. Per una consistenza ancora più fine, mescolare per altri 30 secondi.

- 1 kg di pesche
- 150 g di miele
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 ml di acqua

1. Sbucciare e tagliare le pesche in quattro parti.
2. Mettere le pesche nel recipiente di cottura del robot. Aggiungere il miele, i 100 ml di acqua e l'estratto di vaniglia.
3. Avviare la cottura a velocità 1, a 100 °C per 15 minuti.
4. Al termine del tempo di cottura, mescolare per 3 secondi a velocità 4.

PROFITTEROL



TEMPO TOTALE 50 MINUTI



4/6



Pastry
e manuale



20 minuti

ACCESSORI

Lama tritattutto,
frusta



15 minuti



11 minuti

- *Acqua 250 ml*
- *burro 80 g*
- *farina 150 g*
- *uova 4*
- *crema alla vaniglia 500 ml*
- *cioccolato 200 g*
- *panna liquida 250 ml*
- *crema pasticcera 200g*
- *sale*

1. Mettere nella ciotola l'acqua, il burro e il sale: 5 min. 100° vel. 1 e premere start per avviare la cottura
2. Aggiungere la farina setacciata per 20 secondi a velocità 4 e premere start per avviare la cottura
3. Impostare 90° 6 minuti a velocità 3
4. Aggiungere le uova, una alla volta, dal foro del coperchio: 30 secondi a velocità 6 e premere start per avviare la cottura
5. Con una sac à poche formare i bignè con l'impasto su una teglia ricoperta da carta forno
6. Infornare in forno preriscaldato statico a 200° per 20 minuti circa, fino a doratura
7. Spegner il forno e lasciare lo sportello leggermente aperto per far asciugare i bignè nel forno spento ma caldo per 10 minuti circa.
8. Inserire la frusta e aggiungere la panna (200ml) impostare velocità 8 per 5 minuti e premere start per avviare
9. Al segnale acustico selezionare velocità 1 e avviare, aggiungere la crema pasticcera dal buco sul coperchio
10. Quando sarà ben amalgamato con l'aiuto di un sac à poche farcire i bignè ed acatastarli
11. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola e aggiungere il cioccolato e 50 ml di panna impostare 40° per 5 minuti a velocità 1
12. Usare il cioccolato caldo per coprire i bignè e servirli freddi

RISO LATTE

TEMPO TOTALE 45 MINUTI



4

ACCESSORI

Pala mescolatrice



Manuale
Sauce



10 minuti



-



35 minuti

Suggerimento

Aggiungere dell'acqua di fiori d'arancio o estratto alla vaniglia

- **Riso carnaroli 300 g**
- **latte 1 l**
- **cannella in polvere 1 cucchiaino**
- **scorza di limone**
- **bacca di vaniglia 1**
- **pizzico di sale 1**
- **zucchero 100 g**

1. inserire la pala mescolatrice e aggiungere il latte, la scorza, la bacca di vaniglia incisa
2. selezionare sauce a 100°C per 10 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
3. al segnale acustico aggiungere il riso e selezionare sauce a 100°C per 25 min a velocità 1 e premere start per avviare la cottura
4. a cottura ultimata versare negli stampini e far raffreddare, al momento di servirlo cospargerlo con la cannella

SORBETTO EXPRESS ALLE FRAGOLE



TEMPO TOTALE 3 MINUTI



6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Pulse
Manuale



1 minuto



-



2 minuti

Suggerimento

Sostituire i lamponi con altra frutta congelata. Aggiungere qualche mandorla leggermente tostata a scaglie.

- 100 g di zucchero a velo
- 500 g di lamponi congelati
- 1 albume d'uovo
- 100 g di lamponi freschi
- Qualche foglia di menta

1. Mettere i lamponi congelati nel recipiente. Chiudere il recipiente e frullare in modalità Pulse per 30 secondi.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e l'albume attraverso l'apertura. Frullare a velocità 9 per 1 minuto. Raschiare i bordi a metà del ciclo.
3. Mettere il sorbetto in coppette da gelato e servire con lamponi freschi e menta.



STRUDEL DI MELE

TEMPO TOTALE 115 MINUTI



6 pezzi

Manuale



45 minuti. in forno

ACCESSORI

Pellicola,
carta da forno,
carta assorbente



60 minuti



10 minuti

- 200 g di farina di frumento, tipo 00
- 1 pizzico di sale
- 100 ml di acqua tiepida
- 3 cucchiaini di olio di noci
- 600 g di mele sbucciate e tagliate a dadini
- ½ limone biologico, succo e scorza
- 3 cucchiaini di uva passa
- 50 g di mandorle macinate
- 4 cucchiaini di zucchero e cannella
- 150 g di burro fuso
- Zucchero a velo

1. Posizionare la lama tritatutto. Mettere nel recipiente la farina, il sale, l'acqua e l'olio. Chiudere il coperchio, bloccarlo e premere «Start». Modalità: Manuale Durata: 10 minuti Velocità: V 3
2. Togliere l'impasto dal recipiente e lavorarlo brevemente su un piano di lavoro infarinato. Formare una palla, disporla in un recipiente, cospargerla di olio, coprirla con pellicola trasparente e lasciare riposare per circa 1 ora.
3. Mescolare le mele tagliate a dadini con il succo e la scorza del limone. Mescolare anche l'uvetta, le mandorle macinate e la miscela di zucchero e cannella.
4. Coprire una teglia con carta da forno e preriscaldare il forno ventilato a 170 °C. Asciugare con carta assorbente

l'olio sull'impasto. Stendere un canovaccio sul piano di lavoro e infarinarlo leggermente.

5. Per prima cosa, appiattire l'impasto a mano sul canovaccio. Poi stendere uno strato sottile dal centro verso l'esterno. Di tanto in tanto, sollevare l'impasto, girarlo e infarinarlo leggermente. Sollevare l'impasto con entrambe le mani e passarlo delicatamente sul dorso della mano. Ricollocare l'impasto sul canovaccio e rialzarlo alle estremità. Distribuire il composto di mele sull'impasto, lasciando un ampio spazio intorno ai bordi. Avvolgere lo strudel con l'aiuto del canovaccio. Sigillare i bordi e posizionare lo strudel nello stampo, i bordi verso il basso. Cuocere per circa 45 minuti a metà altezza. Spalmare il burro fuso sullo strudel ancora caldo. Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.

TARTUFI AL CIOCCOLATO E CASTAGNE



TEMPO TOTALE 126 MINUTI



50 pezzi

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



120 Minuti



-



6 Minuti

Suggerimento

È possibile sostituire la crema di castagne con burro di arachidi e il cacao in polvere con cocco grattugiato o pezzi di biscotti.

- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro salato
- 300 g di crema di castagne
- 40 g di cacao in polvere

1. Tagliare a pezzi il cioccolato e mettere nel robot da cucina assieme al burro. Azionare il robot a velocità 1 per 5 minuti a 45 °C.
2. Aggiungere la crema di castagne attraverso l'apertura del coperchio, mettere il tappo e mescolare a velocità 3 per 30 secondi.
3. Versare il composto in uno stampo in silicone e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
4. Prendere piccole porzioni del composto con un cucchiaio, passare nella polvere di cacao e formare delle palline con le mani. Conservare in frigorifero.

TIRAMISÙ



TEMPO TOTALE 15 MINUTI



6

Manuale



5 minuti

ACCESSORI

Frusta



2 minuti



8 minuti

Suggerimento

È possibile aggiungere al caffè del liquore all'amaretto e sostituire il cacao in polvere con delle scaglie di cioccolato

- **Savoiardi 16**
- **uova 3**
- **zucchero 50 g**
- **mascarpone 250 g**
- **caffè 250 ml**
- **cacao in polvere senza zucchero 50 g**

1. Inserire la frusta, aggiungere gli albumi e montare a neve. Impostare la massima velocità finché sono montati
2. Tenere gli albumi a parte
3. Inserire i tuorli e lo zucchero nella ciotola e azionare la frusta a velocità 8 per 4 minuti
4. Quando il composto sarà spumoso aggiungere il mascarpone e impostare velocità 3 per 1 minuto
5. Incorporare gli albumi a velocità 1 per 1 minuto
6. Bagnare i savoiardi e cominciare a comporre il tiramisù

7. Prima di servire spolverare la superficie col cacao

TORTA AL CIOCCOLATO



TEMPO TOTALE 43 MINUTI



6/8

ACCESSORI

Sbattitore
Lama tritatutto
Cestello vapore



Manuale
Steam



10 minuti



-



33 minuti

- 120 g di cioccolato fondente (cacao 64% minimo)
- 40 g di burro
- 3 uova
- 60 g di zucchero
- 25 g di farina
- 20 g di mandorle in polvere
- Acqua

1. Mettere il cioccolato e il burro nel recipiente del robot da cucina dotato di miscelatore. Impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 50°C. Mettere da parte.
2. Mettere 2 tuorli d'uovo e 40 g di zucchero, quindi mescolare a velocità 3 per 2 minuti. In seguito, aggiungere la farina e la polvere di mandorle attraverso l'apertura del coperchio e continuare a mescolare per 1 minuto. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare per altri 15 secondi a velocità 3.
3. Mettere da parte la preparazione in un contenitore e pulire il recipiente del robot.
4. Asciugare completamente il recipiente e posizionare lo sbattitore. Aggiungere 3 albumi e montare a velocità 3 per 4 minuti. Dopo 3 minuti, aggiungere i rimanenti 20 g

- di zucchero attraverso l'apertura del coperchio. Quando gli albumi sono montati, mescolarne delicatamente un terzo al composto di cioccolato con una spatola, quindi incorporare il resto degli albumi. Riempire fino a metà con l'impasto 6 pirottini imburattati da 8,5 cm.
5. Coprire ogni pirottino con pellicola trasparente e disporli nel cestello vapore.
6. Risciacquare il recipiente e aggiungere 0,7 l di acqua. Chiudere il coperchio e posizionare il cestello vapore. Avviare la cottura in modalità Steam per 25 minuti. Al termine della cottura, attendere 5 minuti prima di aprire il coperchio.
7. Togliere dallo stampo ogni tortino, deporlo su un piatto e servire con la crema inglese.

TORTA ALLO YOGURT AL LIMONE



TEMPO TOTALE 55 MINUTI



6/8

Manuale



45 minuti

ACCESSORI

Sbattitore



3 minuti



7 minuti

- 4 uova di dimensioni medie
- La scorza di un limone
- 1 yogurt al limone
- Zucchero: 2 vasetti (uso come dosatore)
- Farina: 3 vasetti
- Olio: 1 vasetto
- 1 bustina di lievito in polvere

1. Posizionare nel robot l'accessorio sbattitore. Mettere nel recipiente le uova, lo zucchero e il limone. Sbattere il composto a velocità 4 per 5 minuti fino a che non diventi bianco.
2. Aggiungere lo yogurt e l'olio attraverso l'apertura del coperchio. Sbattere a velocità 4 per 30 secondi.
3. Aggiungere la farina e il lievito attraverso l'apertura del coperchio. Battere a velocità 4 per 1 minuto e 30 secondi.
4. Infine, versare l'impasto in uno stampo e cuocere per 45 minuti in forno preriscaldato a 170 °C.

TORTA ALLO YOGURT E FRUTTA SECCA



TEMPO TOTALE 38 MINUTI



1 unità 4/6

ACCESSORI

Tritatutto



Pastry



5 minuti



30 minuti



2 minuti 30 sec

Suggerimento

Se si preferisce la frutta essiccata intera, aggiungerla alla fine del programma e mescolare a velocità 6 per 30 secondi.

- 1 yogurt bianco (125 g)
- 170 g di farina
- 250 g di zucchero
- 70 g di olio
- 3 uova
- 1 confezione di frutta essiccata (uvetta, fichi, datteri)
- 1 bustina di lievito in polvere (11 g)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. Mettere lo yogurt, la farina, lo zucchero, l'olio, le uova, la frutta essiccata a pezzi, il lievito e l'essenza di vaniglia nel robot da cucina. Avviare il programma Pastry a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi.
3. Foderare una teglia alta con carta da forno.
4. Alla fine del programma, versare il composto nella teglia e cuocere per circa 30 minuti.
5. Lasciare raffreddare e servire.

TORTA CAPRESE



TEMPO TOTALE 37 MINUTI



4/6

ACCESSORI
Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



30 minuti



2 minuti

Suggerimento

È possibile sostituire la polvere di mandorle con polvere di nocciole. Adattare il tempo di cottura a piacimento: 15 minuti per una consistenza molto morbida e cremosa.

- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 3 uova
- 120 g di zucchero di canna
- 150 g di mandorle in polvere
- 6 g di lievito in polvere

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6).
2. Mettere nel robot da cucina il burro e il cioccolato tagliato a pezzi. Impostare la velocità a 1 per 5 minuti a 45 °C.
3. Aggiungere le uova, lo zucchero, la polvere di mandorle e il lievito attraverso l'apertura del coperchio e regolare la velocità a 3 per 1 minuto.
4. Rivestire uno stampo a bordi alti con carta da forno. Al termine del programma, versare il composto nella teglia e cuocere in forno per 20-30 minuti.
5. Lasciare raffreddare prima di assaggiare la torta.

TORTA DI CAROTE



TEMPO TOTALE 93 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto



Pastry
Manuale



-



90 minuti



3 minuti

Suggerimento

Lasciare raffreddare prima di togliere dallo stampo. Per un gusto più intenso, raddoppiare la quantità di cannella.

- 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 in polvere (11 g)
- 25 cl di olio di girasole

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Sbucciare le carote e metterle nel robot da cucina. Tritare a velocità 7 per 20 secondi. Mettere da parte in un recipiente.
2. Mettere nel robot da cucina gli ingredienti rimanenti e avviare il programma Pastry per 2 minuti e 30 secondi alla velocità 4.
3. Al termine del programma, aggiungere le carote attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 3 per 20 secondi. Rivestire uno stampo con carta da forno e versarvi il composto. Cuocere in forno per 1 ora e 30 minuti circa. Per controllare la cottura, infilare la punta di un coltello nella torta. Deve risultare asciutta.

TORTA DI MELE

TEMPO TOTALE 50 MINUTI



4/6



Pastry



40 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



5 minuti



4 minuti

Suggerimento

Per togliere più facilmente dallo stampo, utilizzarne uno con fondo estraibile.

- 6 mele
- 3 uova
- 180 g di zucchero di canna
- 125 g di farina
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Cannella
- Rum

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (termostato 6). Imburrare la base di uno stampo di dimensioni regolari.
2. Sbucciare le mele, tagliare a pezzi e distribuirle nello stampo.
3. Mettere nel robot da cucina le uova, lo zucchero di canna, la farina, la vaniglia, la cannella e il rum. Avviare il programma Pastry a velocità 3 per 4 minuti.
4. Versare il composto nello stampo. Cuocere in forno per circa 40 minuti. Lasciare raffreddare e servire.



TORTA DI PERE

TEMPO TOTALE 50 MINUTI



6/8



Pastry



45 minuti

ACCESSORI

Lama tritatutto



2 minuti



2 minuti 30 sec

- 4 pere
- 125 g di burro
- 150 g di zucchero grezzo
- 3 uova
- 140 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- cannella
- Rum

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Imburrare uno stampo a bordi alti.
2. Sbucciare e tagliare le pere a cubetti piccoli. Disponerli nello stampo. Mettere tutti gli ingredienti nel robot, chiudere il coperchio.
3. Frullare a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi con il programma Impasto.
4. Versare il composto sulle pere e cuocere in forno per circa 45 minuti.
5. Quando la torta è cotta, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare.

TORTA MARMORIZZATA



TEMPO TOTALE 45 MINUTI



6/8

Manuale



40 minuti

ACCESSORI
Lama tritatutto



2 minuti



3 minuti

Suggerimento

Sostituire il cacao in polvere con della crema di pistacchi o profumare una parte dell'impasto con del limone.

- 175 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere (11 g)
- 200 g di zucchero a velo
- 3 uova
- 175 g di burro morbido
- 25 g di cacao in polvere non zuccherato

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Imburrare e infarinare una tortiera. Mettere nel recipiente tutti gli ingredienti tranne il cacao. Chiudere il recipiente. Frullare a velocità 4 per 2 minuti e 30 secondi con il programma Impasto. Versare metà dell'impasto nella tortiera. Aggiungere il cacao nel recipiente e frullare a velocità 3 per 30 secondi.
2. Versare l'impasto al cacao nello stampo e mescolare rapidamente con un cucchiaio. Cuocere per 40 minuti circa. Controllare la cottura con la punta di un coltello. Quando la torta è cotta, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare.



WAFFLES

TEMPO TOTALE 20 MINUTI



4/6

ACCESSORI

Lama tritatutto

Manuale



5 minuti



5 minuti



10 minuti

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

1. Mettere il burro nel robot da cucina e fare sciogliere a velocità 2 per 2 minuti a 90°C.
2. Aggiungere il latte e lo zucchero attraverso l'apertura del coperchio e mescolare a velocità 4. Aggiungere gradualmente la farina attraverso l'apertura del coperchio.
3. Dopo aver mescolato la farina, aggiungere l'estratto di vaniglia e lasciare agire per 2 minuti. Versare il composto in un recipiente a parte, poi pulire e asciugare il recipiente di cottura.
4. Mettere gli albumi e un pizzico di sale nel robot da cucina dotato di miscelatore. Impostare la velocità a 3 per 5 minuti senza il tappo.
5. Con una spatola, incorporare delicatamente gli albumi nell'impasto.
6. Riscaldare la piastra per waffles e imbrattare con poco burro. Quando è calda, versare un mestolo di impasto. Lasciare cuocere qualche minuto, controllando la cottura. Togliere i waffles e ripetere fino ad esaurire l'impasto.

clickchef robot da cucina



Ref. 8020005499 - ISBN: 978-2-37247-126-8 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -

Deposito legale : 2° semestre 2019 - Tutti i diritti riservati

Impressione fatta nel 2° semestre 2020 - Portugal

Progettato e prodotto da  CONTENT Factory