



cuciniamo al **Vapore** con cuisine companion

cuciniamo al **Vapore**

50 ricette sane e gustose con

Moulinex
cuisine companion



cuciniamo al **Vapore**

50 ricette sane e gustose con

Moulinex
cuisine companion



cuciniamo al **Vapore**

le sfizioosità

- 6 Cocktail di gamberi con uovo sodo
- 8 Insalata russa
- 10 Pane con semi
- 12 Panini con noci e pomodorini secchi
- 14 Pannocchie al burro
- 16 Peperoncini tondi ripieni al tonno
- 18 Peperoni sott'aceto
- 20 Sardine in tortiera
- 22 Zucca in salamoia agrodolce

i piatti

- 26 Cappone con la zucca
- 28 Cozze e vongole
- 30 Frittata con formaggio e prosciutto
- 32 Gamberi in salsa di ceci e zucchine
- 34 Involtini di lonza
- 36 Pesce con verdure
- 38 Pollo agli aromi con peperoni
- 40 Ravioli con salsa allo zafferano
- 42 Rombo coi broccoli
- 44 Spiedini di carne con purè
- 46 Timballi di cavolfiore e coste
- 48 Tortini di riso e zucchine
- 50 Totani con piselli
- 52 Trofie con patate, fagiolini e pesto

le pietanze

- 56 Asparagi, uova e pancetta
- 58 Cipolle ripiene di manzo, con finocchi e salsa
- 60 Cotechino, lenticchie e purè di mele
- 62 Filetto di merluzzo con cipolle
- 64 Fregola con salmone e salsa di spinaci
- 66 Insalata di asparagi, uova, gamberi e mais
- 68 Involtini di cicoria con riso e carne
- 70 Involtini di platessa con porri e salsina di verdure
- 72 Melanzane farcite con farro, pomodori e formaggio
- 74 Orata con peperoni e foglie di verza
- 76 Petto di pollo con carote e salsa di pomodoro
- 78 Riso nero con gorgonzola, asparagi e pere
- 80 Salsicce con verze e patate
- 82 Sogliola con farro, patate e pomodorini
- 84 Spiedini di pesce e riso venere
- 86 Wurstel, uova di quaglia e bacon

i dessert

- 90 Biscottini doppi ripieni
- 92 Bunet
- 94 Castagne con salsa di cacao
- 96 Coppette di riso e cioccolato
- 98 Crema rovesciata con savoiardi
- 100 Dolce morbido con marmellata e cioccolato
- 102 Mele al burro con prugne
- 104 Pesche all'amaretto
- 106 Torta di ananas
- 108 Tortini pere e ricotta
- 110 Vaschette di mele e uvetta



le **sfiziosità**



Cocktail di gamberi con uovo sodo

PER 8 PERSONE

- 1 tuorlo
- il succo di 1/2 limone
- 250 ml di olio di oliva
- 30 ml di ketchup
- 700 ml di acqua
- 2 uova
- 500 g di gamberetti sgusciati
- insalata

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere il tuorlo e il succo di limone. Avviare l'apparecchio con **velocità 6** e dal foro del coperchio versare l'olio a filo. Quando la maionese è pronta, unire il ketchup e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Mettere in frigorifero. Nel recipiente versare l'acqua e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C**. Inserire le uova nel **cestello vapore interno**, posizionarlo nel recipiente.

Mettere i gamberi nel **cestello vapore esterno**, sistemare la vaporiera sull'apparecchio e avviare il programma **steam P1** per **10 minuti**.

Sgusciare le uova sode. Servire i gamberi guarnendo con dell'insalata e condendo con la salsa precedentemente preparata e le uova tagliate a spicchi.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



Insalata russa

PER 8 PERSONE

- 400 g di patate
- 400 g di carote
- 700 ml di acqua
- 400 g di piselli sgranati
- 2 tuorli
- il succo di 1 limone
- 500 ml di olio di oliva

Pelare le patate e le carote e tagliarle a dadini piccoli. Versare l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il **cestello vapore interno** dopo averci messo i dadini di patate. Disporre le carote nel **cestello vapore esterno** e i piselli nella **piastra vapore intermedia**.

Avviare l'apparecchio col programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**).

Nel recipiente sciacquato, con l'**accessorio sbattitore**, mettere i tuorli e il succo di limone. Avviare l'apparecchio a **velocità 6** e, dal foro del coperchio, versare a filo l'olio fin quando non sarà pronta la maionese. Al termine aggiungere le verdure cotte al vapore e raffreddate. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Servire per accompagnare salumi.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Pane con semi

PER 8 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 2 cucchiaini di sale
- 150 g di farina di cereali mista
- 470 g di farina bianca
- 40 g di semi di zucca
- 20 g di semi di papavero
- 10 g di lievito di birra fresco

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, 370 millilitri di acqua, il sale, le farine, i semi di zucca, 10 grammi di semi di papavero, il lievito seguendo questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Al termine lasciare lievitare nella macchina per 3 ore. Creare una forma e metterla nel **cestello vapore esterno** infarinato. Spolverizzare sopra il pane i semi di papavero rimanenti. Versare l'acqua rimasta nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Mettere il pane su una superficie asciutta e lasciare riposare prima di affettarlo.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Panini con noci e pomodorini secchi

PER 20 PANINI

- 20 g di pomodorini secchi
- 150 g di noci sgusciate
- 880 ml di acqua
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300 g di farina
- 4 g di lievito secco

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, versare i pomodorini a pezzi, 80 grammi di noci e tritare per 10 secondi con **velocità pulse**. Mettere da parte.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 180 millilitri di acqua, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina e il lievito in questo ordine. Avviare il programma **pastry P1**. Lasciare lievitare l'impasto nell'apparecchio per 2 ore. Unire il trito precedentemente preparato e mescolare per **2 minuti** con **velocità 4**.

Preparare dei panini, metterli nel **cestello vapore esterno**, dopo averlo unto con un filo di olio. Guarnire con le noci rimanenti. Versare nel recipiente l'acqua rimasta e posizionarci sopra la vaporiera. Avviare il programma **steam P1**. Mettere i panini su una superficie asciutta e lasciare riposare prima di servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Pannocchie al burro

PER 4 PERSONE

- 4 pannocchie
- 700 ml di acqua
- sale
- 100 g di burro

Lavare le pannocchie e metterle nel **cestello vapore esterno**. Posizionare la vaporiera sul recipiente dopo averci versato l'acqua e il sale.

Avviare il programma **steam P1**. Al termine scolare l'acqua, mettere nel recipiente l'**accessorio per mescolare** e il burro. Sciogliere per **3 minuti** a **90°C** con **velocità 3**. Condire le pannocchie con il burro fuso.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



Peperoncini tondi ripieni al tonno

PER 8 PERSONE

- 500 g di peperoncini tondi
- 50 g di pangrattato
- 70 g di tonno
- sott'olio sgocciolato
- 1 cucchiaio di capperi
- qualche filo di erba cipollina tritato
- olio extravergine di oliva
- 700 ml di acqua

Lavare i peperoncini, toglierne la calotta e svuotarli.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare il pangrattato, il tonno, i capperi, l'erba cipollina.

Avviare il programma **pastry P1** e, mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio l'olio a filo fino a ottenere la densità preferita.

Riempire con l'impasto i peperoncini. Inserirli nel **cestello vapore esterno**, su uno strato solo.

Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e cuocere con il programma **steam P1**. Si possono servire sia caldi sia freddi.



DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Peperoni sott'aceto

PER 2 VASETTI

- 1 kg di peperoni gialli
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 600 ml di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale

Lavare e tagliare i peperoni a larghe strisce. Metterli con la buccia verso il basso nel **cestello vapore esterno**. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale. Posizionarci sopra la vaporiera e avviare l'apparecchio per **12 minuti a 100°C con velocità 3**. Inserire i peperoni in vasetti di vetro ben sterilizzati, versarci sopra la miscela del recipiente. Se chiusi ermeticamente sottovuoto i peperoni sott'aceto si conservano a lungo.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

Sardine in tortiera

PER 8 PERSONE

- 20 g di pane secco
- 1 spicchio di aglio
- 15 g di parmigiano
- 50 g di prezzemolo
- 2 pomodori
- 400 g di sardine pulite
- 700 ml di acqua
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, mettere il pane a pezzi, l'aglio sbucciato, il parmigiano e il prezzemolo lavato e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Lavare i pomodori e tagliarli a fette sottili. Usarne una parte per coprire il fondo di una tortiera di carta di alluminio. Sistemare metà delle sardine aperte mettendole a raggiera con le code al centro. Spolverizzare con metà del trito precedentemente preparato. Coprire con un secondo strato di pomodori e uno di pesce. Spolverizzare con il restante trito. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra la vaporiera dopo aver messo la teglia nel **cestello vapore esterno**. Avviare il programma **steam P1**. Lasciare raffreddare e servire a fette con un filo di olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Zucca in salamoia agrodolce

PER 1 VASETTO

- 800 g di zucca
- 500 ml di aceto di vino bianco
- 200 ml di acqua
- 300 g di zucchero
- la scorza di 1 limone
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe in grani

Pulire la zucca e svuotarla dei semi. Tagliarla a pezzi e metterla nel **cestello vapore esterno**. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'aceto, l'acqua, lo zucchero, la scorza di limone, sale e pepe. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare il programma **steam P1**.

Inserire la zucca in un vasetto di vetro ben sterilizzato, versarci sopra la miscela preparata ancora bollente. Se chiuso ermeticamente sottovuoto la zucca in salamoia si conserva per tre mesi.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

i piatti



Cappone con la zucca

PER 6 PERSONE

- 1 kg di cappone
- rosmarino
- 2 litri di acqua
- 3 fette di zucca
- 1 cespo di trevisana
- olio extravergine di oliva
- sale

Mettere il cappone pulito nel **cestello vapore esterno** insieme al rosmarino.

Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra la vaporiera. Avviare l'apparecchio per **2 ore a 120°C**. Nel frattempo lavare la zucca senza sbucciarla. Mettere le fette sulla **piastra vapore intermedia** e dopo un'ora sistemarla sopra il cestello vapore esterno. Terminare la cottura e servire il cappone con la zucca su un letto di trevisana cruda condendo con olio e sale.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 2 ORE E 10 MINUTI

Cozze e vongole

PER 4 PERSONE

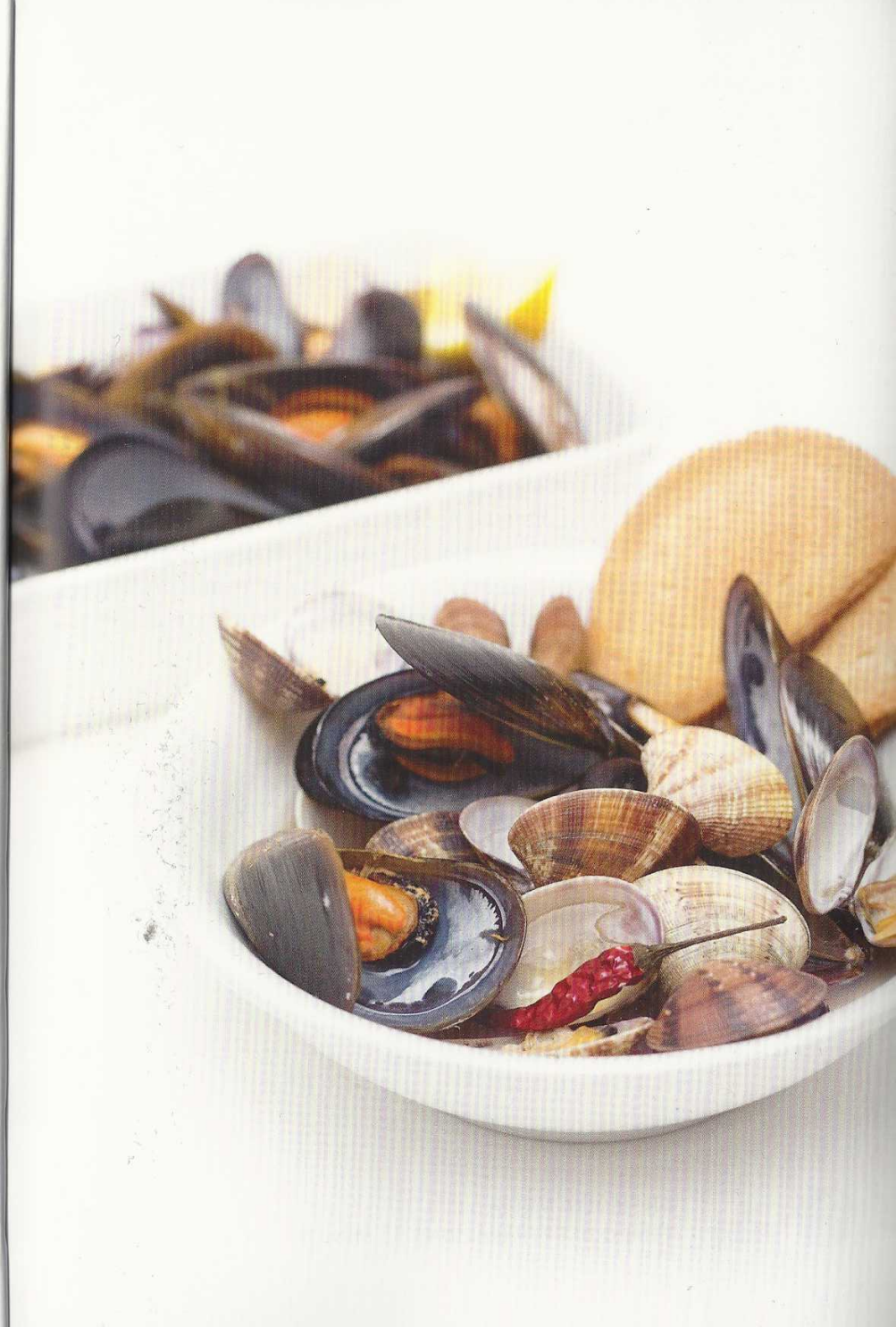
- 600 g di cozze
- 600 g di vongole
- 2 spicchi di aglio
- 2 peperoncini
- 2 spicchi di limone
- 700 ml di acqua
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- crostini

Pulire i crostacei, mettere le cozze nel **cestello vapore esterno** e le vongole sulla **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'aglio sbucciato, i peperoncini e il limone lavati, l'acqua e il concentrato di pomodoro. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Posizionare la vaporiera sopra l'apparecchio e avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Mettere i crostacei sul piatto di portata, versare il liquido del vassoio raccogli-succo nel recipiente e mescolare per **15 secondi** con **velocità 5**. Versare il guazzetto sui crostacei e servire caldo con dei crostini.



DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



Frittata con formaggio e prosciutto

PER 6 PERSONE

- 6 uova
- sale
- olio extravergine di oliva
- 160 g di groviera a dadini
- 180 g di prosciutto cotto a dadini
- 700 ml di acqua
- parmigiano grattugiato
- insalata

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare le uova e il sale. Sbattere per **2 minuti** con **velocità 5**. Aggiungere, l'olio, il groviera, il prosciutto e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Ricoprire il **cestello vapore esterno** con la carta da forno inumidita e strizzata bene. Versarci sopra il composto preparato. Inserire l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare, aggiungere il parmigiano grattugiato e servire con dell'insalata.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI

Gamberi in salsa di ceci e zucchini

PER 4 PERSONE

- 250 g di ceci secchi
- 1,5 litri di acqua
- 4 pomodorini
- rosmarino
- 2 zucchini
- 300 g di gamberi sgusciati
- sale
- olio extravergine di oliva

Lasciare i ceci a bagno tutta la notte. Scolarli e metterli nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme all'acqua, ai pomodorini lavati e al rosmarino sciacquato. Cuocere col programma **slow cook P2** a **100°C**. Lavare le zucchini e tagliarle a fiammifero. Nel **cestello vapore esterno** mettere i gamberi, sulla **piastra vapore intermedia** le zucchini. Una volta terminata la cottura dei ceci, frullare per **30 secondi** con **velocità 12**. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare il programma **steam P1** per **15 minuti**. Unire i gamberi e le zucchini. Servire caldo condendo con sale e olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI



Involtini di lonza

PER 4 PERSONE

- 200 g di salsiccia
- 8 fette di pancetta affumicata
- 550 g di fette di lonza
- 100 g di prugne secche
- 400 g di cavolini di Bruxelles
- 700 ml di acqua

Preparare gli involtini tagliando la salsiccia in pezzi e arrotolandola con la pancetta. Stendere le fette di lonza, metterci sopra la salsiccia preparata, arrotolare il tutto e fermarlo con degli stecchini. Inserire gli involtini nel **cestello vapore esterno** insieme alle prugne secche. Lavare i cavolini e metterli sulla **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente versare l'acqua, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1**. Al termine tenere nel recipiente, con la **lama per impastare**, 150 millilitri dell'acqua di cottura rimasta, versare le prugne. Frullare per **30 secondi** a **70°C** con **velocità 10**. Servire gli involtini accompagnati dai cavolini e conditi con la salsa di prugne.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



Pesce con verdure

PER 4 PERSONE

- 2 carote nere
- 2 carote
- qualche foglia di cicoria
- 2 orate
- 2 foglie di salvia
- 2 fette di limone
- 2 spicchi di aglio
- pomodorini
- capperi
- olio extravergine di oliva
- 700 ml di acqua
- sale

Pelare e tagliare a pezzi le carote, metterle sulla **piastra vapore intermedia**. Lavare la cicoria e tagliarla a listarelle da sistemare a fianco delle carote.

Pulire le orate, riempirne la pancia con la salvia sciacquata, le fette di limone, e l'aglio sbucciato. Sistemarle nel **cestello vapore esterno**. Ricoprirle con pomodorini lavati e tagliati, i capperi e un filo di olio. Versare l'acqua e il sale nel recipiente e posizionarci sopra la vaporiera. Avviare il programma **steam P1**. Servire il pesce su un letto di verdure.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI

Pollo agli aromi con peperoni

PER 6 PERSONE

- 1 kg di pollo
- olio extravergine di oliva
- sale
- timo
- origano
- 1,5 litri di acqua
- 2 peperoni

Tagliare il pollo a pezzi e metterli nel **cestello vapore esterno**. Condirlo con olio, sale, timo e origano. Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e cuocere per **1 ora a 120°C**. Nel frattempo lavare i peperoni, tagliarli a pezzetti e metterli nella **piastra vapore intermedia**. Quando mancano 20 minuti di cottura sistemare sopra il pollo la piastra. Terminare la cottura e servire guarnendo con altro timo e origano.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



Ravioli con salsa allo zafferano

PER 8 PERSONE

- 200 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 500 g di ravioli di magro
- 250 ml di panna da cucina
- 1 bustina di zafferano
- 700 ml di acqua
- sale
- pistilli di zafferano

Nel **cestello vapore interno** mettere la pancetta. Sistemare i ravioli nel **cestello vapore esterno**. Nella **piastra vapore intermedia** su carta da forno, versare la panna e lo zafferano mescolandoli bene con un cucchiaino. Versare l'acqua nel recipiente insieme al sale, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Al termine servire i ravioli condendoli con la salsa e la pancetta. Guarnire con i pistilli di zafferano.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI

Rombo coi broccoli

PER 4 PERSONE

- 700 g di rombo pulito
- 1 limone
- sale
- cimette di broccolo
- 2 carote
- 600 ml di acqua
- 100 ml di latte

Mettere il rombo nel **cestello vapore esterno**, spruzzare il succo del limone e salare. Nella **piastra vapore intermedia** sistemare le cimette di broccolo lavate e le carote pelate e tagliate a pezzi. Versare nel recipiente l'acqua e il latte, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1**.

Servire il rombo accompagnato dalle verdure e guarnire con fettine di limone.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI

Spiedini di carne con purè

PER 4 PERSONE

- 1/2 peperone rosso
- 1/2 peperone giallo
- 1/2 peperone verde
- 250 g di salsiccie
- 200 g di polpa di maiale
- rosmarino
- 250 g di erbette
- acqua
- 1 busta di purè in scatola
- burro
- latte
- sale
- olio extravergine di oliva

Pulire i peperoni e ridurli a pezzettini. Tagliare la carne e preparare degli spiedini intercalando a piacimento salsiccia, carne e peperoni. Metterli nella **piastra vapore intermedia** insieme al rosmarino sciacquato.

Lavare le erbette e sistamarle nel **cestello vapore esterno**. Nel recipiente versare 700 millilitri di acqua, posizionare la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Al termine tenere al caldo gli spiedini e le erbette, controllare quanta acqua è rimasta nel recipiente ed eventualmente aggiungerne altra fino al livello indicato sulla confezione del purè. Inserire l'**accessorio sbattitore**, unire il burro, il latte e il sale sempre seguendo le istruzioni della scatola. Avviare l'apparecchio per **1 minuto** con **velocità 4** e, mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio la bustina di purè. Servire gli spiedini accompagnati dalle erbette e dal purè, condendo con olio extravergine di oliva.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI

Timballi di cavolfiore e coste

PER 6 PERSONE

- 300 g di cavolfiore
- 250 g di coste
- 1,4 litri di acqua
- 2 uova
- 100 g di ricotta
- parmigiano grattugiato
- sale
- olio extravergine di oliva
- burro

Lavare il cavolfiore e tagliarlo in cimette. Pulire le coste e tagliarle a pezzi. Mettere il cavolfiore nel **cestello vapore esterno** e le coste nella **piasta vapore intermedia**. Nel recipiente versare 700 millilitri di acqua, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Al termine svuotare il recipiente, inserire la **lama per impastare**, il cavolfiore cotto, un uovo, metà ricotta, del parmigiano, il sale, un filo d'olio e mescolare con il programma **pastry P3**. Tenere da parte in una ciotola. Mettere nel recipiente le coste, un uovo, la ricotta rimasta, del parmigiano, il sale, un filo d'olio e mescolare per **15 secondi** con **velocità 12**. Sistemare nel **cestello vapore esterno** dei pirottini bene imburrati e, con gli impasti preparati, creare degli strati bicolore. Versare l'acqua rimasta nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1**. Al termine sformare i pirottini e servire i timballi tiepidi.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI



Tortini di riso e zucchine

PER 6 PERSONE

- 2 zucchine
- 100 g di pancetta affumicata a dadini
- 1,7 litri di acqua
- 250 g di riso
- sale
- 1 uovo
- 50 g di fontina
- parmigiano grattugiato

Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle. Metterle nel **cestello vapore esterno**.

Sistemare la pancetta nella **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare un litro di acqua, il riso, il sale. Posizionare sopra la vaporiera e avviare l'apparecchio per **20 minuti a 120°C con velocità 3**. Scolare il riso, rimetterlo nel recipiente insieme all'uovo, alla pancetta, alla fontina tagliata a pezzettini, al parmigiano e mescolare per **1 minuto con velocità 5**. Preparare nel **cestello vapore esterno** dei pirottini bene imburrati, sistemare sul fondo le zucchine e metterci sopra l'impasto di riso. Nel recipiente versare l'acqua rimasta, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Al termine sfornare i pirottini.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI



Totani con piselli

PER 4 PERSONE

- 20 g di pangrattato
- 20 g di prezzemolo
- 10 g di capperi
- sale
- 10 pomodorini
- olio extravergine di oliva
- 700 g di totani
- 200 g di piselli sgranati
- 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, mettere il pangrattato, il prezzemolo lavato, i capperi, il sale, i pomodorini, un filo di olio e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte.

Pulire i totani e sistemarli nel **cestello vapore esterno**. Distribuirli sopra l'impasto preparato. Sistemare i piselli sulla **piastra vapore intermedia**. Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1**.

Servire i totani accompagnati dai piselli e condire con un filo di olio.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Trofie con patate, fagiolini e pesto

PER 4 PERSONE

- 160 g di patate
- 200 g di fagiolini
- 1,5 litri di acqua
- sale
- 350 g di trofie secche
- 150 g di pesto
- basilico
- olio extravergine di oliva

Sbucciare le patate, tagliarle a fettine sottili e sistemarle sul **cestello vapore esterno**. Pulire, lavare i fagiolini e metterli sulla **piastra vapore intermedia**. Versare nel recipiente, con inserito l'**accessorio per mescolare**, l'acqua, il sale e portare a ebollizione per **8 minuti a 130°C** con **velocità 1**. Unire le trofie, posizionare la vaporiera sopra il recipiente e avviare l'apparecchio per **20 minuti a 120°C** con **velocità 3**.

Al termine, scolare le trofie, rimetterle nel recipiente, sempre con l'accessorio per mescolare, insieme al pesto e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Servire decorando con le patate e i fagiolini guarnendo con qualche foglia di basilico e condendo con un filo di olio.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

le **pietanze**



Asparagi, uova e pancetta

PER 4 PERSONE

- 800 g di asparagi
- 700 ml di acqua
- 200 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 4 uova
- sale
- olio extravergine di oliva

Pulire gli asparagi e metterli nel **cestello vapore esterno**. Versare l'acqua nel recipiente, sistemarci sopra il **cestello vapore interno** con la pancetta e la vaporiera. Cuocere con il programma **steam P1**. Quando mancano 8 minuti, rompere le uova sulla **piastra vapore intermedia** rivestita da carta da forno.

Servire gli asparagi con sopra l'uovo e la pancetta, condire con sale e olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Cipolle ripiene di manzo, con finocchi e salsa

PER 4 PERSONE

- 200 g di polpa di manzo tritata
- 80 g di prosciutto cotto
- parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo
- 4 cipolle
- 700 ml di acqua
- curry
- 2 finocchi
- sale
- 4 sottilette
- 1/2 cucchiaino di maizena
- foglie di spinaci freschi

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la carne, il prosciutto, il parmigiano e il tuorlo. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Mettere da parte l'impasto. Sbucciare le cipolle, tagliarle a metà in senso orizzontale e, con un cucchiaino, asportarne la parte interna. Mettere quest'ultima nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme all'acqua e al curry.

Posizionarvi sopra il **cestello vapore interno** con i finocchi lavati e tagliati a pezzi.

Riempire le cipolle con l'impasto preparato precedentemente e sistemarle nel **cestello vapore esterno**. Sulla **piastra vapore intermedia** stendere le sottilette. Posizionare la vaporiera sopra il recipiente e avviare l'apparecchio per **20 minuti** a **120°C** con **velocità 2**.

Dal contenitore raccogli-succo prelevare il sugo, metterlo nel recipiente pulito, con l'accessorio per mescolare, e aggiungere la maizena. Avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Servire le cipolle accompagnate dai finocchi e da foglie di spinaci freschi lavate e condire con la salsa ottenuta.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Cotechino, lenticchie e purè di mele

PER 4 PERSONE

- 500 g di cotechino
- 1 mela
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- salvia
- olio extravergine di oliva
- 250 g di lenticchie piccole
- 700 ml di acqua
- 1 dado vegetale

Mettere il cotechino avvolto nel suo involcro sopra il **cestello vapore esterno**. Sistemare la mela sbucciata e tagliata a fettine sulla **piastra vapore intermedia**.

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere la carota e la cipolla sbucciate e tagliate a pezzi, la salvia e l'olio. Soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 5**. Aggiungere le lenticchie e rosolare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Unire l'acqua, il dado e posizionarci sopra la vaporiera. Cuocere per **30 minuti** a **120°C** con **velocità 2**. Mettere da parte il cotechino e le lenticchie tenendoli caldi. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, le mele, il burro e un goccio di acqua. Tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Cuocere per **2 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. Servire il cotechino con le lenticchie accompagnati dal purè di mele.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI

60



Filetto di merluzzo con cipolle

PER 4 PERSONE

- 400 g di filetti di merluzzo
- 100 g di acciughe sottolio
- 500 g di cavolo lungo
- 100 g di cipolle
- olio extravergine di oliva
- 400 ml di latte
- 300 ml di acqua
- 50 g di burro
- 25 g di farina

Mettere i filetti di merluzzo sulla **piastra vapore intermedia** insieme a metà delle acciughe. Lavare il cavolo lungo tagliarlo a metà e inserirlo nel **cestello vapore esterno**. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere la cipolla sbucciata e a pezzi, l'olio e soffriggere per **2 minuti a 130°C con velocità 3**. Unire il latte, l'acqua, il burro, la farina, le acciughe rimaste, posizionare la vaporiera sopra il recipiente e cuocere per **30 minuti a 120°C con velocità 3**. Servire il pesce accompagnato dal cavolo e condito con la salsa di cipolle.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



Fregola con salmone e salsa di spinaci

PER 4 PERSONE

- 130 g di fregola
- 1 litro di acqua
- sale
- 250 g di spinaci
- 4 tranci di salmone
- 300 g di cime di rapa
- 100 ml di panna fresca

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere la fregola, l'acqua e il sale. Inserire nel **cestello vapore interno** gli spinaci lavati e posizionare sopra la vaporiera con il salmone sulla **piastra vapore intermedia** e le cime di rapa lavate nel **cestello vapore esterno**. Cuocere per **25 minuti** a **120°C** con **velocità 3**. Al termine scolare la fregola, inserire la **lama ultrablade**, la panna, il sale, gli spinaci e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Servire il salmone, accompagnato dalle cime di rapa, dalla fregola e condito con la salsa di spinaci.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Insalata di asparagi, uova, gamberi e mais

PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 4 uova
- 300 g di gamberi
- 500 g di asparagi
- 400 g di insalata
- 250 g di mais in scatola sgocciolato
- olio extravergine di oliva
- sale

Nel recipiente versare l'acqua e metterci le uova. Sistemare i gamberi nel **cestello vapore esterno**. Sulla **piastra vapore intermedia** mettere gli asparagi lavati. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Lavare l'insalata, scolare le uova sode e toglierne il guscio. Servire aggiungendo gli asparagi tagliati a pezzi, i gamberi e il mais sciacquato. Condire con olio e sale.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI

Involtini di cicoria con riso e carne

PER 4 PERSONE

- 1,7 litri di acqua
- 150 g di polpa di vitello
- 1 carota
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva
- 150 g di riso thai
- 8 foglie di cicoria
- salsa di soia

Nel recipiente versare 700 millilitri di acqua, il vitello a pezzi, la carota e la cipolla pelate.

Rivestire il **cestello vapore interno** con la carta da forno, metterci sopra il riso e 300 millilitri di acqua. Sistemare la vaporiera con la cicoria lavata nel **cestello vapore esterno**. Avviare il programma **steam P1**.

Scolare l'acqua, e mettere nel recipiente, con **lama per impastare**, la carne, la carota, la cipolla, l'olio e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**.

Aggiungere il riso e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Stendere le foglie di cicoria, inserirvi sopra il composto di riso e carne, creare degli involtini chiusi con lo spago. Metterli nel **cestello vapore esterno**, posizionarlo sopra il recipiente dopo averci versato l'acqua rimasta. Avviare il programma **steam P1** per **10 minuti**. Condirli con la salsa di soia.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Involtini di platessa con porri e salsina di verdure

PER 4 PERSONE

- 1 kg di filetti di platessa
- concentrato di pomodoro
- salvia
- olio extravergine di oliva
- 2 porri
- 700 ml di acqua
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- sale

Coprire da un solo lato i filetti di platessa con un leggero strato di concentrato di pomodoro. Mettere su ogni filetto una foglia di salvia sciacquata. Arrotolare il filetto su se stesso chiudendo all'interno il ripieno, tenendolo fermo con uno stecchino. Quindi sistemare gli involtini nel **cestello vapore esterno** e condirli con un filo di olio. Sulla **piastra vapore intermedia** mettere i porri lavati e tagliati a metà per il lungo. Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, versare l'acqua, la carota pelata e il sedano lavato e tagliato a pezzi. Posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Al termine porre da parte la vaporiera, chiudere il tappo del recipiente e avviare l'apparecchio per **30 secondi** con **velocità 10**.

Servire gli involtini sul letto di porri, conditi con la salsina di verdure e un filo di olio.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Melanzane farcite con farro, pomodori e formaggio

PER 4 PERSONE

- 2,7 litri di acqua
- sale
- 4 melanzane lunghe
- 100 g di pomodori
- 100 g di farro
- 1 manciata di capperi
- 2 acciughe
- origano
- olio extravergine di oliva
- 1 sottileta tagliata a quadratini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare 2 litri di acqua, sale e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**.

Lavare le melanzane, spuntarle e tagliarle a metà, metterle nel **cestello vapore esterno**.

Sulla **piastra vapore intermedia**, mettere i pomodori lavati e tagliati a metà.

Aggiungere il farro, posizionare la vaporiera e cuocere per **20 minuti** a **120°C** con **velocità 3**. Scolare il farro e tenerlo da parte. Scavare l'interno delle melanzane, e metterlo nel recipiente, con la **lama ultrablade**, insieme ai capperi, le acciughe, l'origano, i pomodori, l'olio e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Unire il farro e mescolare con l'aiuto di una spatola.

Riempire le melanzane con l'impasto ottenuto, versare un filo d'olio, i quadratini di sottileta, e lasciarle nel cestello vapore esterno. Mettere l'acqua rimanente nel recipiente, posizionare la vaporiera e cuocere col programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Servire su un letto di insalata.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI



Orata con peperoni e foglie di verza

PER 4 PERSONE

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 600 ml di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- 100 g di verza
- 4 filetti di orata
- fette di limone
- 12 pomodorini
- timo

Lavare i peperoni e tagliarli a pezzi. Metterli nel recipiente, con la **lama ultrablade**, insieme all'acqua, olio, sale. Frullare per **1 minuto** con **velocità 10**. Lavare le foglie di verza e metterle nel **cestello vapore esterno**. Sulla **piastra vapore intermedia** stendere i filetti di orata, con sopra i pomodorini lavati, le fette di limone e il timo. Condirli con un filo di olio. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare l'apparecchio per **30 minuti** a **120°C** con **velocità 3**. Servire l'orata su un letto di verza condendo-la con la salsina di peperoni e le fette di limone.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Petto di pollo con carote e salsa di pomodoro

PER 4 PERSONE

- 4 carote
- 500 g di petto di pollo
- olio extravergine di oliva
- sale
- origano tritato
- 350 g di passata di pomodoro
- olive verdi
- 350 ml di acqua

Pelare le carote e tagliarle a fettine sottili e posizionarle sulla **piastra vapore intermedia**. Inserire nel **cestello vapore esterno** le fettine di pollo. Condire con un filo di olio, sale e origano. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare la passata, un goccio di olio, sale, le olive e l'acqua. Posizionarvi sopra la vaporiera e avviare l'apparecchio per **45 minuti a 120°C con velocità 3**. Servire il pollo accompagnato dalla salsa di pomodoro e guarnendo con altro origano e un filo d'olio.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA



Riso nero con gorgonzola, asparagi e pere

PER 8 PERSONE

- 2 litri di acqua
- sale
- 200 g di asparagi
- 4 pere
- 350 g di riso venere
- 200 g di gorgonzola
- 150 ml di panna da cucina

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua e il sale. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Nel frattempo lavare gli asparagi e metterli sulla **piastra vapore intermedia**.

Lavare le pere, tagliarle a metà e sistemarle nel **cestello vapore esterno**. Quando l'acqua bolle, versare nel recipiente il riso, posizionare la vaporiera e cuocere per **20 minuti** a **120°C** con **velocità 3**.

Al termine scolare il riso e rimetterlo nel recipiente, sempre con l'accessorio per mescolare. Unire il gorgonzola, la panna e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**.

Servire accompagnando con gli asparagi e le pere.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

Salsicce con verze e patate

PER 4 PERSONE

- 2 patate
- 700 ml di acqua
- 400 g di verza
- 8 salsicce
- ketchup

Pelare e lavare le patate, tagliarle a rondelle sottili. Metterle nel **cestello vapore interno**. Sistemarlo sul recipiente con dentro l'acqua. Pulire la verza e inserire le foglie tagliate a listarelle nel **cestello vapore esterno**. Tagliare le salsicce a metà e porle sulla **piastra vapore intermedia**. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Servire le salsicce sul letto di verze, e accompagnare il tutto con patate e ketchup.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Sogliola con farro, patate e pomodorini

PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- sale
- 150 g di patate
- 200 g di filetti di sogliola
- 200 g di pomodorini datterini
- 200 g di farro
- olio extravergine di oliva
- salvia

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua, il sale e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Nel frattempo, pelare le patate e tagliarle a rondelle sottili. Posizionarle nel **cestello vapore interno**. Mettere i filetti di sogliola nel **cestello vapore esterno**. Nella **piastra vapore intermedia** inserire i pomodorini interi lavati.

Quando l'acqua bolle, versare nel recipiente il farro, posizionarvi sopra il cestello vapore interno con le patate, il cestello vapore esterno con il pesce e la piastra intermedia con i pomodorini. Avviare la cottura per **25 minuti** a **120°C** con **velocità 3**. Scolare il farro e servire con un filo di olio e foglie di salvia.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Spiedini di pesce e riso venere

PER 4 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 250 g di riso venere
- sale
- 2 zucchine
- 250 g di trancio di rana pescatrice
- 250 g di trancio di salmone
- 8 code di gamberi
- 700 g di broccoli
- olio extravergine di oliva

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare, l'acqua, il riso e salare. Lavare le zucchine e ridurle a rondelle. Tagliare il pesce e preparare degli spiedini intercalando a piacimento rana pescatrice, salmone, zucchine e gamberi. Lavare i broccoli, tagliarli a cimette e inserirle nel **cestello vapore esterno**. Sulla **piastra vapore intermedia** sistemare gli spiedini e condirli con un filo di olio e sale. Posizionare la vaporiera sul recipiente e avviare l'apparecchio per **25 minuti a 120°C** con **velocità 3**. Scolare il riso venere e servirci sopra gli spiedini accompagnati dai broccoli.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Wurstel, uova di quaglia e bacon

PER 4 PERSONE

- 700 ml di acqua
- 8 wurstel
- 200 g di bacon a fette
- 8 uova di quaglia

Sistemare, sul recipiente con dentro l'acqua, il **cestello vapore interno** con il bacon. Posizionarci sopra la vaporiera con i wurstel nel **cestello vapore esterno**. Avviare il programma **steam P1**. Quando mancano 5 minuti rompere sulla **piastra vapore intermedia**, ricoperta di carta da forno, le uova di quaglia. Servire i wurstel accompagnati dalle uova e dal bacon.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 35 MINUTI



i dessert



Biscottini doppi ripieni

PER 6 PERSONE

- 100 g di nocciole sgusciate
- 100 g di zucchero
- 20 g di burro
- 2 albumi
- 700 ml di acqua
- 80 g di cioccolato bianco

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, frullare le nocciole con lo zucchero per **10 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere il burro, gli albumi e mescolare con il programma **pastry P1**. Con l'aiuto di un tagliabiscotti fare delle forme rotonde con l'impasto e sistemarle nel **cestello vapore esterno** ricoperto di carta da forno.

Nel recipiente versare l'acqua, posizionarci sopra la vaporiera e cuocere col programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**).

Tritare il cioccolato bianco nel recipiente, sempre con la lama per impastare, per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Versare il cioccolato su metà dei biscotti e coprirli con i rimanenti. Decorare con il cioccolato rimasto.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA

Bunet

PER 8 PERSONE

- 100 g di amaretti
- 10 tuorli
- 260 g di zucchero
- 30 g di cacao amaro
- 700 ml di latte
- 2 cucchiaini di Amaretto di Saronno
- 780 ml di acqua

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, gli amaretti e sminuzzarli per **2 minuti** con **velocità 6**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**. Versare nel recipiente i tuorli e 160 grammi di zucchero. Sbatterli per **5 minuti** con **velocità 4**.

Aggiungere il cacao e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Unire il latte e cuocere per **2 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Durante la cottura aggiungere anche l'Amaretto di Saronno. Unire il trito di amaretti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**.

Sul fornello far caramellare lo zucchero rimanente con l'acqua, poi dividerlo in due stampi rettangolari. Versarvi il composto del recipiente. Mettere gli stampi nel **cestello vapore esterno**, coprirli con un foglio di alluminio con un foro, versare l'acqua rimasta nel recipiente, posizionarci sopra la vaporiera e cuocere col programma **steam P1** per **50 minuti**. Fare raffreddare i budini in frigorifero per almeno 2 ore quindi sformarli e guarnirli con gli amaretti.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI

Castagne con salsa di cachi

PER 8 PERSONE

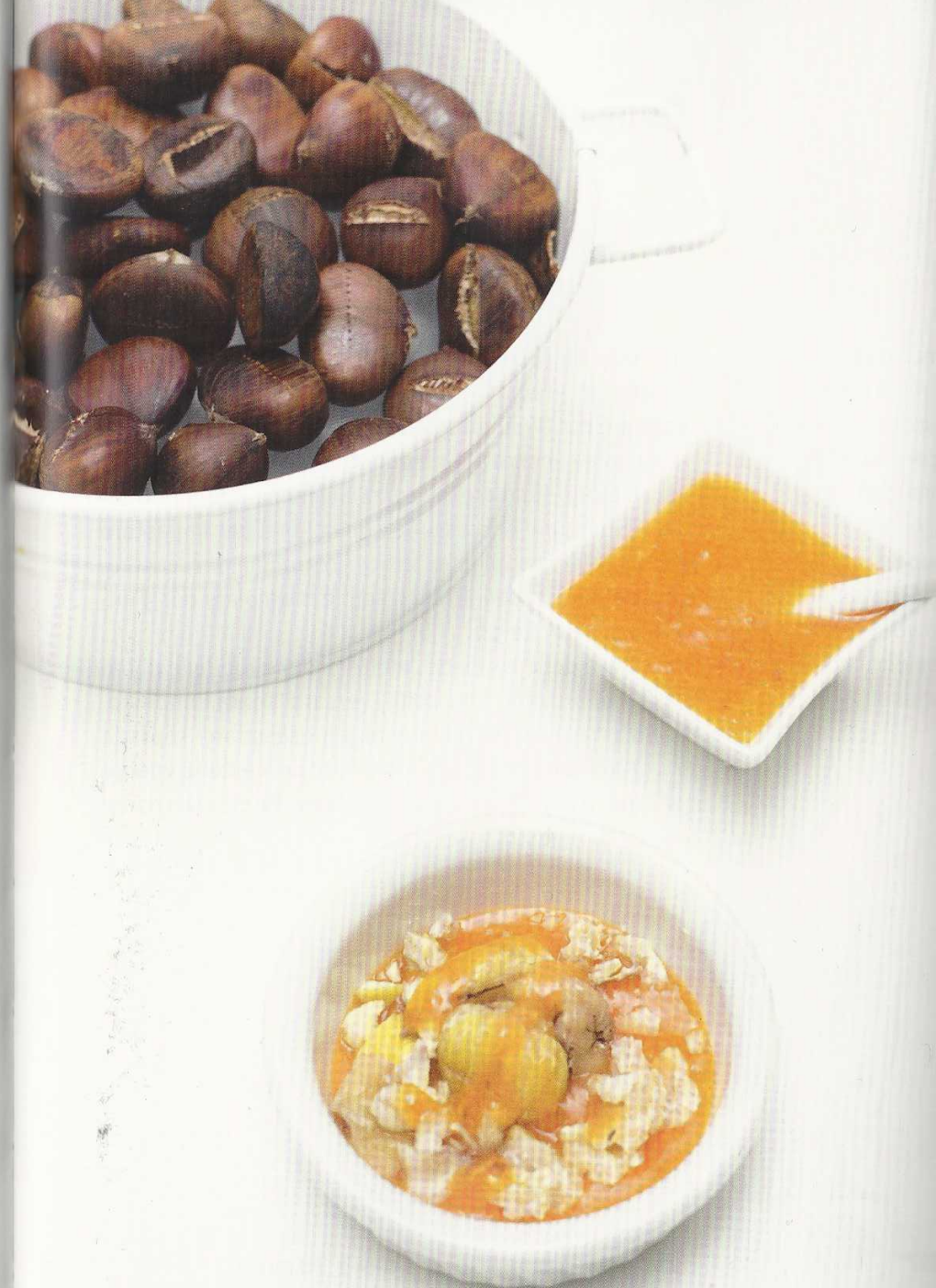
- 700 g di castagne
- 2 cachi
- 700 ml di acqua

Lavare le castagne e incidere bene il guscio. Sistemarle nel **cestello vapore esterno**. Lavare e sbucciare i cachi dividerli a metà e metterli sulla **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente versare l'acqua, posizionare sopra la vaporiera e cuocere col programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**).

Svuotare il recipiente, inserire la **lama ultrablade**, i cachi e frullare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Servire le castagne accompagnate dalla salsa di cachi.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Coppette di riso e cioccolato

PER 6 PERSONE

- 300 ml di latte
- 120 g di zucchero
- la scorza di 1/2 limone non trattato
- 80 g di riso
- 1 uovo
- 30 g di cacao amaro in polvere
- gocce di cioccolato
- 2 banane

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il latte, 30 grammi di zucchero, la scorza di limone e scaldare per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere il riso e cuocere per **22 minuti** a **100°C** con **velocità 3** senza tappo. Togliere la scorza di limone e fare raffreddare. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** e inserire nel recipiente l'uovo, 30 grammi di zucchero, 15 grammi di cacao, il cioccolato e mescolare per **3 minuti** con **velocità 5**.

Imburrare delle coppette, metterci delle rondelle di banane dopo averle sbucciate, versarci sopra l'impasto. Versare l'acqua nel recipiente, e posizionarci sopra la vaporiera con le coppette sistemate nel **cestello vapore esterno**. Avviare il programma **steam P1**. Spolverizzare col cacao rimasto.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI



Crema rovesciata con savoiardi

PER 6 PERSONE

- 500 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 5 cucchiaini di caffè liofilizzato
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 6 savoiardi
- 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere lo zucchero, la vanillina, il caffè, le uova e il tuorlo e avviare il programma **pastry P1**. Unire il latte e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Mettere in stampini imburrati dei pezzi di savoiardi e unirli sopra l'impasto.

Nel recipiente versare l'acqua, posizionarci sopra la vaporiera con gli stampini sistemati nel **cestello vapore esterno**. Cuocere con il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare e guarnire con la panna montata e le fragole.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA
TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI



Dolce morbido con marmellata e cioccolato

PER 8 PERSONE

- 400 g di pan di spagna in tre dischi
- 100 g di cioccolato
- 3 uova
- 120 g di zucchero
- 300 ml di latte
- 200 g di marmellata di ciliegie
- 700 ml di acqua
- cacao amaro

Tagliare il pan di spagna a fette e disporre un primo strato nel **cestello vapore esterno** dopo averlo foderato con la carta da forno. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato e tritare per **1 minuto** con velocità **pulse**. Tenere da parte. Versare nel recipiente le uova, lo zucchero, il latte e mescolare per **4 minuti** con **velocità 5**. Versare una parte di miscela ottenuta sul primo strato di fette di pan di spagna.

Distribuirvi sopra parte del cioccolato tritato e sovrapporre un altro strato di pan di spagna. Stendervi sopra la marmellata, aggiungere il terzo stato di pan di spagna e versarvi sopra la miscela rimasta.

Mettere l'acqua nel recipiente e disporvi sopra la vaporiera. Avviare il programma **steam P1** per **60 minuti**.

Una volta cotta, far raffreddare la torta, sformarla su un piatto e cospargerla con il cacao e le scaglie di cioccolato rimaste.



DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI

Mele al burro con prugne

PER 6 PERSONE

- 3 mele
- il succo di 1 limone
- 8 prugne
- 140 g di farina
- 140 g di zucchero
- 100 g di burro freddo
- biscotti al cioccolato sbriciolati

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Rivestire il **cestello vapore esterno** con la carta da forno, metterci sopra le mele e spruzzarle col succo di limone. Sistemare le prugne lavate e denocciolate sulla **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, lo zucchero e il burro e avviare l'apparecchio per **15 secondi con velocità 2**. Ottenuto un composto di briciole cospargerlo sulle mele. Versare l'acqua nel recipiente posizionarci sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1**. Al termine servire le mele con sopra le prugne e alcuni biscotti sbriciolati.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Pesche all'amaretto

PER 10 PERSONE

- 5 pesche
- 1 grappolo di uva
- 70 g di amaretti
- 80 g di zucchero
- 1 tuorlo
- il succo di 1 limone
- 700 ml di acqua
- 10 g di scaglie di cioccolato

Lavare le pesche, tagliarle a metà e togliere il nocciolo. Posizionarle sul **cestello vapore esterno**. Lavare l'uva e metterla sulla **piastra vapore intermedia**. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere gli amaretti, 70 grammi di zucchero, il tuorlo e il succo di limone. Avviare il programma **pastry P1**. Dividere l'impasto nel centro di ogni metà pesca. Versare l'acqua nel recipiente insieme allo zucchero rimasto. Posizionare sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Guarnire con le scaglie di cioccolato e con l'uva.



DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



Torta di ananas

PER 6 PERSONE

- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 1 uovo
- 40 g di amido di frumento
- 40 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 700 g di ananas in scatola sgocciolata
- 700 ml di acqua
- 1 melagrana

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il burro e sciogliere per **3 minuti** a **30°C** con **velocità 2**. Unire lo zucchero e avviare il **pastry P3** e, mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio l'uovo, l'amido di frumento, la farina e il lievito. Imburrare una tortiera di carta di alluminio, coprirne il fondo con le fette di ananas, unirvi sopra l'impasto e rimetterci altre fette di ananas. Versare l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra la vaporiera con la tortiera sistemata nel **cestello vapore esterno**. Avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Lasciare raffreddare, sformare e guarnire con chicchi di melagrana.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI



Tortini di pere e ricotta

PER 6 PERSONE

- 100 g di cioccolato
- 2 pere
- 250 g di ricotta
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 150 g di farina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità turbo** e mettere da parte. Lavare le pere e tagliarle a fettine.

Nel recipiente, sempre con la lama per impastare, inserire la ricotta, 100 grammi di zucchero e lavorarli per **1 minuto** con **velocità 4**. Aggiungere le uova e mescolare ancora per **1 minuto** con **velocità 4**.

Unire la farina e il lievito e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 4**. Imburrare degli stampini, metterci alcune fettine di pere. Aggiungere qualche granella di cioccolato tritato precedentemente. Mettere altre fettine di pere, unire sopra l'impasto, concludere con ancora una fettina di pera e granella di cioccolato. Sistemare gli stampini nel **cestello vapore esterno**. Coprirli con la stagnola creando un foro.

Mettere nella **piastra vapore intermedia** le fettine di pere rimanenti con sopra lo zucchero rimasto. Versare l'acqua nel recipiente, posizionare sopra la vaporiera e avviare il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare e guarnire con le fettine di pere.



DIFFICOLTÀ COMPLESSA
TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA



Vaschette di mele e uvetta

PER 6 PERSONE

- 100 g di uvette
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- cannella
- 200 g di farina
- 500 ml di latte
- 500 g di mele
- 700 ml di acqua

Mettere a bagno le uvette. Mentre si ammolano preparare la crema mettendo nel recipiente, con la **lama per impastare**, le uova, lo zucchero, la cannella e montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Unire la farina e il latte e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**.

Mettere in stampini imburrati le mele sbucciate e tagliate a fettine, le uvette strizzate e la crema preparata.

Nel recipiente versare l'acqua, posizionarci sopra la vaporiera con gli stampini sistemati nel **cestello vapore esterno**. Cuocere con il programma **steam P2** (o **steam P1** per **35 minuti**). Sformare in vaschette e guarnire con la cannella.



DIFFICOLTÀ MEDIA
TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Realizzazione e impaginazione
Elena Brandolini

Fotografie
Marta Carezzi

Stampa
Galli Thierry srl

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

