

speciale NATALE



Moulinex[®]
cuisine companion



ALBERELLI DI NATALE

PER 4 ALBERELLI

- ▣ 300 g di cime di broccoli
- ▣ 300 g di di cavolfiori
- ▣ 2 carote
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ sale
- ▣ 230 g di pasta sfoglia rotonda
- ▣ 1 tuorlo d'uovo
- ▣ formaggio grattugiato
- ▣ olio extravergine di oliva

Lavare le verdure, pelare le carote e tagliarle a rondelle. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale, i broccoli e le carote. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro i cavolfiori e avviare il programma **steam P1**. Scolare le verdure. Stendere la pasta sfoglia e ritagliarla, lungo i due diametri, in quattro parti. Ripiegare leggermente i bordi e creare i tronchi degli alberelli. Bucherellarne il fondo, spennellarli con il tuorlo d'uovo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Disporci sopra le verdure alternandole di colore, cospargere di formaggio, condire con l'olio e rimettere in forno per cinque minuti.





CANAPÈ AL PAPAVERO CON SALMONE

PER 6 PERSONE

- ▣ 50 ml di latte
- ▣ 125 ml di acqua
- ▣ 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- ▣ 3 cucchiaini di sale
- ▣ 300 g di farina
- ▣ 20 g di semi di papavero
- ▣ 10 g di lievito di birra
- ▣ 300 g di fette di salmone affumicato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il latte, l'acqua, l'olio, il sale, la farina, i semi di papavero, il lievito seguendo questo ordine, e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare l'impasto nell'apparecchio e farlo lievitare per un'ora e mezza circa. Sistemare la pasta in uno stampo unto d'olio, inciderlo con piccoli tagli obliqui e farlo lievitare nuovamente per un'ora, spennellarlo con l'uovo sbattuto e cuocerlo in forno preriscaldato a 200°C per 35 minuti circa. Al momento di servire, tagliare il canapè a fette e guarnirle con il salmone.





FOGLIE VERDI AL SALMONE E FUNGHI

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 100 g di salmone affumicato
- ▣ 100 g di funghi surgelati
- ▣ 250 ml di panna
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 350 g di pasta tipo foglie di ulivo

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'olio, il salmone e i funghi. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire la panna, l'acqua, il sale e avviare di nuovo il programma **slowcook P1**. Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 3**. Servire subito.





GNOCCHI DI SEMOLINO AGLI SPINACI

PER 6 PERSONE

- ▣ 150 g di spinaci
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 1,2 litri di latte
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 1 cucchiaino di sale grosso
- ▣ 250 g di semola di grano duro
- ▣ 80 g di formaggio grattugiato
- ▣ 3 tuorli
- ▣ olio extravergine di oliva



Lavare gli spinaci e sistemarli nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra il cestello vapore e avviare il programma **steam P1** per **15 minuti**. Mettere gli spinaci da parte. Svuotare il recipiente, inserirci la **lama per impastare**, il latte, il burro, il sale e avviare il programma **slowcook P1**. Poi cuocere con il programma **slowcook P3** e versare piano piano, dal foro del coperchio, il semolino. Aggiungere gli spinaci, metà del formaggio grattugiato, i tuorli e avviare il programma **pastry P3**. Versare il semolino su una placca da forno unta di olio, livellarlo con una spatola bagnata in modo da ottenere uno strato uniforme spesso un centimetro. Lasciare raffreddare bene. Con un tagliabiscotti ricavare dei dischetti di circa cinque centimetri di diametro. Imburrare una pirofila, sistemarci sul fondo i ritagli di semolino e disporci sopra i dischetti leggermente accavallati. Cospargere col formaggio e il burro rimasti, e fare gratinare in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.



RISO BUONE FESTE

PER 4 PERSONE

- ▣ acqua
- ▣ sale
- ▣ 250 g di riso rosso
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 135 g di mozzarelline
- ▣ foglie di basilico
- ▣ peperoncino

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare** inserito, l'acqua fino al limite massimo, salarla, e portarla a ebollizione col programma **slowcook P1**. Aggiungere il riso e cuocere col programma **slowcook P3**. Terminata la cottura, scolare, rimettere il riso nel recipiente assieme all'olio, le mozzarelline, il basilico sciacquato, il peperoncino a pezzi e avviare il programma **pastry P1**. Servire, volendo, in vasetti.





ANATRA NATALIZIA

PER 4 PERSONE

- ▣ 360 g di petto di anatra
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 60 g di burro
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ cucchiaini di marmellata di ribes
- ▣ 1 cucchiaio di acqua
- ▣ 1/2 dado
- ▣ 4 cavoletti di Bruxelles
- ▣ ribes

Tagliare il petto di anatra a fette. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire le fette di anatra, un goccio di olio, il burro, la cipolla, sbucciata e tagliata a fette. Avviare il programma **slowcook P1**. Unire due cucchiaini di marmellata di ribes, l'acqua, il dado, i cavoletti e un rametto di ribes lavato. Cuocere, senza tappo, col programma **slowcook P3**. Servire con altra marmellata, guarnendo con dei ribes freschi.





TORTA DI COTECHINO E BIETOLE

PER 8 PERSONE

- ▣ 300 g di farina
- ▣ sale
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 5 uova
- ▣ 500 g di bietole
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ 400 g di cotechino cotto
- ▣ 80 g di grana
- ▣ semi di sesamo
- ▣ noce moscata

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la farina, il sale, il burro a pezzi e un uovo. Avviare il programma **pastry P2**. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per mezz'ora. Nel recipiente inserire le bietole, lavate e tagliate a pezzi, l'acqua, il sale e avviare il programma **slowcook P3**. Scolarle, lasciarle raffreddare e strizzarle bene. Rimetterle nel recipiente insieme al cotechino a pezzi, tre uova, il grana, la noce moscata e avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta e ricavarne due dischi, uno più piccolo dell'altro. Con il più grande foderare uno stampo a cerniera risalendo lungo i bordi. Versarci dentro l'impasto di cotechino e coprire, con il disco più piccolo, sigillando bene i bordi della torta. Spennellare la superficie con l'uovo rimasto, cospargere i semi di sesamo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.





BISCOTTI AI DATTERI

PER 40 BISCOTTI

- ▣ 150 g di datteri secchi
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 1 uovo
- ▣ 120 g di burro
- ▣ un pizzico di cannella
- ▣ un pizzico di zenzero

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere i datteri senza il nocciolo e tritarli con velocità **pulse** per **30 secondi**. Aggiungere la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro, la cannella, lo zenzero e avviare il programma **pastry P2**. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per mezz'ora. Stendere l'impasto sottile e, con un taglia-biscotti, ricavarne dei cerchi da disporre su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.





CREMA DI PISTACCHI PER PANETTONE

PER 4 VASETTI

- ▣ 100 g di pistacchi sgusciati (non salati)
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 250 g di cioccolato bianco
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 100 ml di latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere i pistacchi, lo zucchero e avviare l'apparecchio con velocità **pulse** per **1 minuto**. Raccogliere il trito sul fondo. Aggiungere il cioccolato a pezzi, il burro, il latte e avviare il programma **sauce**. Servire per accompagnare il panettone.





GELATO AL TORRONE

PER 4 PERSONE

- ▣ 70 g di torrone
- ▣ 50 g di nocciole
- ▣ 220 ml di latte
- ▣ 220 ml di panna fresca
- ▣ 120 g di zucchero
- ▣ 1 cucchiaino di caffè liofilizzato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il torrone, le nocciole e avviare il programma **pulse** per **1 minuto**. Versare il latte, la panna, lo zucchero, il caffè e avviare il programma **sauce**. Mettere la miscela in quattro contenitori e conservarli in freezer per almeno sei ore. Sformare e servire accompagnando con pezzi di altro torrone.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
segui su

