



wizzo

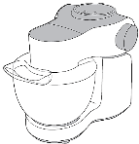
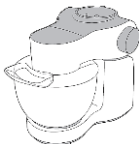
Moulinex®

Tabella delle equivalenze temperature/termostati

Termostato 1	30° C 86° F
Termostato 2	60° C 140° F
Termostato 3	90° C 194° F
Termostato 4	120° C 248° F
Termostato 5	150° C 302° F
Termostato 6	180° C 356° F
Termostato 7	200° C 392° F
Termostato 8	240° C 464° F
Termostato 9	270° C 518° F

Suggerimento: per trovare l'equivalenza del termostato desiderato in °C, moltiplicare il relativo numero per 3.

Tabella delle equivalenze di velocità

 4 velocità 700W	 7 velocità 1000W
Velocità 1	Velocità 1
Velocità 2	Velocità 2-3
Velocità 3	Velocità 4
Velocità 4	Velocità 5-6-7
Pulse	Pulse

Elenco delle abbreviazioni

CdC	- cucchiaino da caffè,
CdM	- cucchiaio da minestra.



Irrinunciabili

- Pastella per crêpe
- Pasta per bigné
- Scones
- Pasta brisée
- Pasta frolla
- Pane bianco
- Pane ai cereali



Momenti eccezionali

- Tenerina al cioccolato
- Plum cake al limone
- Ciambella marmorizzata
- Meringata al limone
- Meringhe
- CLAFOUTIS DI FRUTTA



Bocconcini

- Gougères
- Focaccia
- Maionese
- Bicchierini pomodoro e basilico
- Muffin ai legumi
- Plum cake salato



Istanti salati

- Quiche lorraine
- Coleslaw
- Farcia
- Quiche primavera
- Torta salata al pollo
- Pasta per pizza
- Pizza regina





Pastella per crêpe

“ *Un'idea per trascorrere una serata perfetta in famiglia o con gli amici : organizzare un crêpe-party ! Dolci, salate o in entrambi i modi: scegliete voi!* ”

Per: 4/6 persone

Preparazione 5 min.

Cottura: 5 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

4 uova
50 cl di latte
60 g di zucchero
40 g di burro
½ baccello di vaniglia
180 g di farina

Preparazione

- 1-** Nel vaso frullatore, mettere le uova, il latte, lo zucchero, il burro e i semi di vaniglia prelevati dalla bacca*. Mescolare alla velocità 2 per 30 secondi.
- 2-** Lasciando il frullatore in funzione, aggiungere poco a poco la farina attraverso il foro del coperchio, fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 3-** Lasciar riposare l'impasto al fresco per almeno 1 ora.
- 4-** Imburrare una crepiera e far cuocere le crêpes una alla volta, controllando attentamente la cottura.
- 5-** Ed è pronto! Buona degustazione!

**Per estrarre i semi da una bacca di vaniglia utilizzare un buon coltello e tagliarla a metà nel senso della lunghezza. Separare le due metà e raschiare all'interno della bacca di vaniglia con la lama del coltello.*



Pasta per bigné

“ *Il problema non sarà prepararli, ma smettere di mangiarli ! Ricoprirli di perline di zucchero per ottenere dei bigné fatti in casa: ecco un'idea perfetta per gustarli!* ”

Per: 40 mini bigné

Preparazione 30 minuti

Cottura: 25 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

170 ml d'acqua
130 g di burro
1 pizzico di sale
200 g di farina
170 ml di latte

Preparazione

- 1-** In una casseruola mettere l'acqua, il burro e il sale, e portare a ebollizione. Quindi aggiungere la farina e mescolare energicamente con una spatola di legno. Far asciugare l'impasto per 2 minuti a fuoco lento, quindi travasarla nel recipiente inox di Wizzo.
- 2-** Inserire il miscelatore e mescolare la preparazione alla velocità 1 per 5 minuti. Incorporare le uova uno per volta mescolando alla velocità 3. Versare la preparazione in un recipiente e mettere da parte.
- 3-** Utilizzando due cucchiari o una tasca da pasticciere, formare dei bigné delle dimensioni di una noce, e decorarli con delle perline di zucchero.
- 4-** Cuocere per 25 minuti su una placca ricoperta con della carta da forno, nel forno preriscaldato a 180° C.

**Far asciugare l'impasto significa scaldarlo a fuoco lento affinché perda l'eccesso di acqua o l'umidità. Per far questo, lavorarlo energicamente con una spatola sul fuoco. Quando, effettuando un movimento avanti e indietro, l'impasto non si incolla più alla casseruola, significa che è ben asciutto.*



Scones

“ *All'ora del tè o per colazione, accompagnati con della marmellata o della panna montata, per un momento di golosità molto british!* ”

Per: 6 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 12 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

50 g di uva passa
1 cucchiaini di rum
225 g di farina
1 cucchiaini di lievito
Sale
25 g di zucchero
75 g di burro
1 uovo
5 cl di latte

Per la doratura:
1 tuorlo d'uovo
latte

Preparazione

- 1-** Mettere l'uvetta a mollo in un recipiente piccolo aggiungendo un cucchiaino di rum o dell'acqua per una quindicina di minuti, affinché si gonfi.
- 2-** Nel recipiente inox di Wizzo munito di miscelatore, mettere la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e il burro. Mescolare a velocità 2 per 3 minuti, poi passare alla velocità 1 prima di aggiungere l'uovo, il latte e l'uvetta sgocciolata. Mescolare fino a ottenere un impasto ben omogeneo.
- 3-** Infarinare il piano di lavoro e stendere l'impasto su uno spessore di 1 cm, utilizzando un rullo da pasticcere. Quindi, servendosi di uno stampino o di un bicchiere, tagliare dei cerchi di 5 cm di diametro, e collocarli su una placca ricoperta con della carta da forno.
- 4-** Cospargere gli scones con una miscela di tuorlo d'uovo e latte.
- 5-** Infornare e far cuocere gli scones per 12 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C, fino a che non diventino ben dorati e gonfi.



Pasta brisée

“ *Un classico insostituibile, una delle ricette di base della cucina : la pasta brisée. Con questa ricetta, le quiche e le torte non avranno più segreti per voi!* ”

Per: 6/8 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: 10 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

200 g di farina
100 g di burro
Sale
Pepe
50 ml d'acqua o un uovo

Preparazione

- 1-** Nel recipiente inox di Wizzo mettere la farina, il burro, il sale e il pepe.
- 2-** Inserire il miscelatore e il coperchio, quindi mettere in funzione l'apparecchio alla velocità 1 per 3 minuti, per ottenere una buona pasta frolla*.
- 3-** Aggiungere l'acqua o l'uovo lasciando in funzione l'apparecchio, fino a che l'impasto non formi una palla.
- 4-** Coprirlo e lasciarlo riposare per almeno 1 ora in frigo.
- 5-** Stendere l'impasto utilizzando il rullo da pasticciere. Ecco fatto, la pasta brisée è pronta per essere farcita o cotta!

* Ottenere una pasta frolla significa renderla friabile.



Pasta frolla

“ *Il grande classico della pasticceria : la pasta frolla ! Ideale per le torte ai frutti di bosco, al cioccolato o agli agrumi.* ”

Per: 8/10 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: 10 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

300 g di farina
180 g di burro
110 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 uovo

Preparazione

- 1-** Nel recipiente inox mettere la farina, il burro, lo zucchero a velo e il sale. Posizionare il miscelatore con il coperchio su Wizzo e azionare l'apparecchio alla velocità 1 per 2 minuti.
- 2-** Aggiungere l'uovo lasciando in funzione l'apparecchio, fino a che l'impasto non formi una palla.
- 4-** Coprirlo e lasciarlo riposare per almeno 1 ora al fresco.
- 4-** Stendere la pasta utilizzando un rullo da pasticciere, quindi tagliarlo con uno stampino. Cuocere i frollini nel forno preriscaldato a 180° C per almeno 10 minuti.
- 5-** Se i frollini risultano un po' molli una volta estratti dal forno, toglierli lo stesso, perché raffreddandosi si induriranno...e infine degustare!

Invece dei frollini, con questa pasta si può anche preparare una torta di frutta o al cioccolato.



Pane bianco

“ *L'alimento di base delle cucine francesi: scoprite come realizzare da soli le vostre pagnotte di pane! Morbide o croccanti: scegliete voi stessi la cottura.* ”

Per: una pagnotta di pane di 800

Preparazione 15 minuti + 1 ora 30 minuti di

Cottura: 40 min. ^{riposo}

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

500 g di farina
320 ml di acqua tiepida
10 g di lievito per pane
disidratato o 20 g de
lievito fresco
1 cucchiaino raso di sale

Preparazione

- 1-** Nel recipiente inox mettere la farina, il sale e il lievito per pane, quindi posizionare il gancio impastatore e il coperchio su Wizzo. Mettere in funzione la macchina per qualche secondo a velocità 1 per mescolare per bene la preparazione.
- 2-** Aggiungere dell'acqua tiepida attraverso il foro del coperchio, quindi impastare per 8 minuti sempre alla velocità 1.
- 3-** Coprire la pasta con un canovaccio e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- 4-** Lavorare nuovamente a mano la pasta formando una palla. Adagiare su una teglia imburata e infarinata. Lasciar lievitare la pasta una seconda volta in un luogo tiepido per circa 1 ora.
- 5-** Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta con un coltello e spennellare con acqua tiepida.
- 6-** Mettere il pane in forno aggiungendo anche un pentolino d'acqua per favorire la formazione di una crosta dorata.
- 7-** Far cuocere per 40 minuti nel forno preriscaldato a 240° C.

Per non ostacolare la lievitazione, il lievito per pane non deve mai entrare in contatto diretto con lo zucchero o il sale.



Pane ai cereali

“ *In formato familiare o individuale, scoprite il gusto del pane fatto in casa. E per un pizzico di modernità, aggiungete dei semi di papavero o sesamo prima della cottura!* ”

Per: una pagnotta di pane da 800 g

Preparazione 15 minuti + 1 ora 30 minuti di riposo

Cottura: 30 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

*500g di farina speciale
per pane ai cereali*

1 cucchiaino raso di sale

*•10 g di lievito secco per
pane*

*300 ml di acqua tiepida
fiocchi d'avena da
cospargere*

Preparazione

- 1-** Nel recipiente inox mettere la farina, il sale e il lievito per pane, quindi posizionare il gancio impastatore e il coperchio su Wizzo. Mettere in funzione la macchina per qualche secondo a velocità 1 per ottenere un impasto ben omogeneo.
- 2-** Aggiungere dell'acqua attraverso il foro del coperchio, quindi impastare per 8 minuti alla velocità 1.
- 3-** Coprire la pasta con un panno e lasciar riposare per 15 minuti in un luogo caldo, affinché cominci a lievitare.
- 4-** Sistemare la pasta su una superficie infarinata. Appiattirla con la mano formando un quadrato. Riportare i punti verso il centro e riappiattare la pasta, quindi ripetere l'operazione una seconda volta.
- 5-** Formare una pagnotta allungata. e adagiarla in uno stampo lungo 25 cm. Inumidire leggermente la superficie e cospargere coi fiocchi d'avena. Coprire il piatto con un canovaccio umido e lasciar gonfiare la pasta per 1 ora in un luogo caldo.
- 6-** Praticare un'incisione di 1 cm di profondità sulla lunghezza della pagnotta.
- 7-** Preriscaldare il forno a 240°C e infornare con un pentolino d'acqua accanto, per ottenere una bella crosta dorata.
- 8-** Far cuocere per 30 minuti, lasciar raffreddare e...degustare!



Tenerina al cioccolato

“ *La ricetta ideale per gli amanti del cioccolato ! Fondente e generoso secondo i gusti, potete accompagnare questa tenerina con della panna montata o della crema inglese, per renderla ancora più golosa.* ”

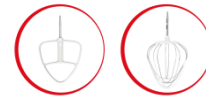
Per: 8 persone

Preparazione 25 min.

Cottura: 35 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
 125g di burro
 4 uova
 150 g di zucchero
 1 pizzico di sale
 20 cl di panna liquida
 1 bustina di zucchero vanigliato
 1 bustina di lievito chimico
 50 g di polvere di mandorle
 125 g di farina

Preparazione

- 1-** Far fondere insieme il burro e il cioccolato, nel forno a microonde o a bagnomaria. Lasciare il tutto e mettere da parte in un recipiente.
- 2-** Separare gli albumi dai tuorli e mettere da parte.
- 3-** Nel recipiente inox di Wizzo munito di miscelatore e coperchio, versare i tuorli, lo zucchero, il sale, la panna, lo zucchero vanigliato e la miscela di cioccolato e burro fuso. Mettere in funzione progressivamente dalla velocità 1 a 3 per 1 minuto, fino a ottenere un impasto ben omogeneo.
- 4-** Passare alla velocità 2 e incorporare il lievito, la polvere di mandorle e la farina, e mescolare nuovamente alla velocità 3. Mettere da parte in un'insalatiera capiente.
- 5-** Pulire il recipiente di Wizzo e inserire la frusta. Montare i bianchi a neve alla velocità 4 per 1 minuto e 20 secondi. Con l'aiuto di una spatola in plastica, incorporarli delicatamente alla preparazione.
- 6-** Versare il composto in uno stampo a cerniera imburato e infarinato e cuocere per 35 minuti nel forno preriscaldato a 180° C.

Infilare la lama di un coltello per verificare la cottura. Se esce pulita, la torta è cotta! Attenzione: questa tecnica non funziona per verificare la cottura di un fondente.



Plum cake al limone

“ *La freschezza del limone in un plum cake morbido e leggero ! Osate l'abbinamento con la menta, ponendo qualche foglia di menta fresca sulle fette prima di servirle.* ”

Per: 6 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 45 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 limone non trattato
3 uova
175 g di zucchero
Sale
10 cl di latte
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito chimico
80 g di burro fuso

Preparazione

- 1-** Lavare il limone, quindi raschiare finemente la scorza servendosi di un rigalimoni. Spremete il limone per estrarne il succo.
- 2-** Nel recipiente inox munito di frusta e coperchio, versare le uova, lo zucchero, le scorze e il sale. Avviare alla velocità 1 e aumentare progressivamente fino alla velocità 3 per un minuto.
- 3-** Aggiungere il latte e il succo di limone, quindi mescolare nuovamente fino a ottenere una preparazione omogenea.
- 4-** Sostituire la frusta con il mescolatore e avviare Wizzo alla velocità 3. Incorporare la farina, il lievito e il burro, quindi mescolare per 1 minuto.
- 5-** Versare l'impasto in uno stampo per plum cake e far cuocere per 45 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C.

Infilare la lama di un coltello per verificare la cottura. Se esce pulita, la torta è cotta!



Ciambella marmorizzata

“Una ciambella che fa il suo effetto al taglio, per non parlare della degustazione! Con l'abbinamento dei sapori di cacao e vaniglia, questa torta conquisterà grandi e piccini!”

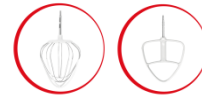
Per: 6 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 55 minuti

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

175 g di farina
1 bustina di lievito chimico
200 g di zucchero in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
175 g di burro
3 uova
15 g di cacao amaro in polvere

Preparazione

- 1-** Nel recipiente inox di Wizzo munito di miscelatore, mettere la farina, il lievito, il sale, lo zucchero vanigliato e il burro. Mescolare alla velocità 2 per 3 minuti.
- 2-** Aggiungere le uova e passare alla velocità 3 per 1 minuto, fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 3-** Foderare uno stampo per plum cake con della carta da forno e versarvi i 2/3 dell'impasto.
- 4-** Aggiungere il cacao nel resto dell'impasto e mescolare per 30 secondi alla velocità 3.
- 5-** Versare il resto dell'impasto nella tortiera e mescolare rapidamente per far amalgamare i due impasti.
- 6-** Cuocere per 55 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C.

Infilare la lama di un coltello per verificare la cottura. Se esce pulita, la torta è cotta!



Meringata al limone

“*Scoprite l'abbinamento perfetto tra il gusto acidulo del limone giallo e la dolcezza della meringa italiana. Una vera delizia, che potrete realizzare anche con altri agrumi!*”

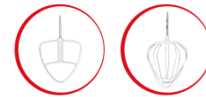
Per: 6/8 persone

Preparazione 30 min.

Cottura: 40 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

Per la pasta:

250 g di farina

125 g di burro

•30 g di mandorle in polvere

80 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

1 uovo

Per la farcitura:

6 uova

300 g di zucchero

•3 limoni non trattati

50 g di burro fuso

Per la meringa:

•3 albumi

120 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

Preparazione

1- Preparazione dell'impasto: nel recipiente inox munito di miscelatore, mettere la farina, il burro tagliato a dadini, le mandorle in polvere, lo zucchero e il sale, quindi posizionare il coperchio. Avviare a velocità 3 per 3 minuti. Quando il composto inizia a sbriciolarsi, aggiungere l'uovo e far girare fino a che la pasta non formi una palla. Quindi far raffreddare la pasta 1 ora in frigo.

2- Preparazione della farcitura : lavare e asciugare i limoni. Grattugiare la scorza e spremerli. Nel contenitore inox munito di frusta e coperchio, mettere le uova, lo zucchero, il burro fuso e il succo e la scorza dei limoni. Quindi frullare dalla velocità 1 alla 3 fino a ottenere una miscela omogenea.

3- Imburrare una tortiera di 28 cm di diametro. Stendere la pasta in modo da ottenere un disco spesso 4 mm e bucherellare con una forchetta. Ricoprirla con della carta da forno e porvi sopra dei legumi secchi. Cuocere la sola pasta nel forno preriscaldato a 180° C per 10 minuti. A cottura ultimata, rimuovere la carta e i fagioli. Versare la farcitura sul fondo della torta e proseguire con la cottura per 25 minuti a 180 °C.

4- Per preparare la meringa : nel recipiente munito di frusta a filo e coperchio, sbattere gli albumi a velocità 3. Dopo 45 secondi, aggiungere lo zucchero, sempre continuando a sbattere. Selezionare la velocità 4 per 2 minuti. Con l'aiuto di un cucchiaino, ricoprire la torta ormai cotta con la meringa, utilizzando una tasca da pasticciere. Rimettere la torta in forno per qualche minuto facendo dorare la meringa.



Meringhe

“ *Ideali per accompagnare il caffè, o semplicemente da sgranocchiare quando ne avete voglia, queste deliziose meringhe francesi delizieranno il vostro palato!* ”

Per: 4/6 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: 2 ore

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

3 albumi succo di limone
125 g di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione

- 1-** Nel recipiente in acciaio inox di Wizzo, munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi a neve a velocità 3.
- 2-** Passati 45 secondi aggiungere lo zucchero, sempre continuando a sbattere. Selezionare la velocità 4 per 2 minuti.
- 3-** Realizzare le meringhe utilizzando un cucchiaino o una tasca da pasticciere, in modo che abbiano un diametro di circa 3 cm, direttamente su una placca da forno ricoperta di carta da forno.
- 4-** Cuocere nel forno preriscaldato a 90° C per 2 ore.

Per ottenere una consistenza morbida all'interno e croccante all'esterno, ridurre i tempi di cottura di circa 1 ora.



Clafoutis di frutta

“ *Una ricetta sorprendente e deliziosa per utilizzare la frutta di stagione, che i più golosi accompagneranno con una pallina di gelato!* ”

Per: 6/8 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 40 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

300 g di frutta a scelta
(mele, pere, ciliegie,
prugne...)
2 uova
15 cl di latte
50 g di zucchero
200 g di panna
75 g di farina

Preparazione

- 1-** Lavare la frutta, privarla dei gambi e tagliarla a pezzi piccoli. Imburrare e infarinare uno stampo a cerniera* e disporvi la frutta.
- 2-** Collocare l'accessorio frullatore su Wizzo, quindi mettervi le uova, il latte e lo zucchero. Mettere in funzione per 30 secondi a velocità 2, quindi aggiungere a poco a poco la farina. Far funzionare ancora per qualche secondo.
- 3-** Versare la preparazione sulla frutta e cuocere per 40 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C.

*Uno stampo a cerniera è generalmente rotondo od ovale, con i bordi alti, e si utilizza per preparare pandolci, torte o clafoutis.



Gougères

“*Scoprite la nostra ricetta delle gougères tradizionali al comté ! Non dimenticate di contarle prima di metterle in tavola, perché potrebbero sparire velocemente dai piatti!*”

Per: 4 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 20 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

250 ml d'acqua
80 g di burro
Sale
150 g di farina
150 g di comté grattugiato
1 pizzico di noce moscata

Preparazione

- 1-** In una casseruola mettere l'acqua, il burro e il sale, e portare a ebollizione. Aggiungere la farina e mescolare energicamente con una spatola. Far asciugare l'impasto per 2 minuti a fuoco lento, quindi travasarla nel recipiente inox di Wizzo.
- 2-** Inserire il miscelatore su Wizzo e mescolare alla velocità 1 per 5 minuti. Incorporare le uova uno ad uno mescolando a velocità 3. Una volta che la preparazione è omogenea, aggiungere i 2/3 del comté, la noce moscata e mescolare per 20 secondi.
- 3-** Con l'ausilio di un cucchiaino o di una tasca da pasticciere, formare i bigné su una placca da forno e cospargerli con il resto del comté.
- 6-** Cuocere per 20 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C.

**Far asciugare l'impasto significa scaldarlo a fuoco lento affinché perda l'eccesso di acqua o l'umidità. Per far questo, lavorarlo energicamente con una spatola sul fuoco. Quando, effettuando un movimento avanti e indietro, l'impasto non si incolla più alla casseruola, significa che è ben asciutto.*



Focaccia

“ *Il sole è a portata di bocca, grazie a questa ricetta della focaccia alle olive. Potete personalizzarla a vostro piacimento, aggiungendo dei pomodori secchi o del formaggio di capra...* ”

Per: 4/6 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: 20 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

400 g di farina
5 cl d'olio d'oliva
10 g di lievito per pane
disidratato o 20 g di lievito
fresco
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
10 olive snocciolate
1 cucchiaio di timo
240 ml di acqua tiepida

Preparazione

- 1-** Nel recipiente in acciaio inox munito di impastatore, versare la farina, l'olio di oliva, il lievito, il sale e il pepe. Posizionare il coperchio su Wizzo e azionarlo alla velocità 1.
- 2-** Versare l'acqua tiepida e impastare per 5 minuti, sempre alla velocità 1. Aggiungere le olive tagliate a pezzettini e il timo, quindi impastate nuovamente (velocità 1) per qualche secondo, per amalgamare il tutto.
- 3-** Far lievitare per 40 minuti in un luogo né troppo caldo né troppo freddo.
- 4-** Stendere la pasta con un rullo e praticarvi delle incisioni con un coltello. Far lievitare nuovamente per 40 minuti.
- 5-** Cuocere per circa 20 minuti nel forno preriscaldato a 200° C.



Maionese

“ *Il condimento fatto in casa ideale per accompagnare le verdure crude e le carni fredde ! Potete aggiungere qualche ciuffo di erba cipollina o delle scorze di limone verde, per ottenere una salsa deliziosa per accompagnare il pesce alla griglia !* ”

Per: 4/6 persone

Preparazione 5 min.

Cottura: -

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di aceto
Sale
Pepe
20 cl d'olio

Preparazione

- 1-** Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, versare il tuorlo d'uovo, la senape, l'aceto, il sale e il pepe.
- 2-** Azionare alla velocità 4, versando l'olio a filo. Quando l'olio è ben incorporato nella preparazione, far funzionare per qualche secondo ancora, per far montare per bene la maionese.
- 3-** La vostra maionese è pronta! Metterla in un recipiente e far riposare in frigo prima di servire.



Bicchierino pomodoro e basilico

“ *Sbalordite i vostri invitati con questo bicchierino primaverile, fresco e leggero ! Per renderlo ancora più goloso, servitelo con dei grissini all'olio di oliva...* ”

Per: 6/8 persone

Preparazione 20 min.

Cottura: -

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

400 g di pomodori
mondati e privati dei semi
• 2 peperoni rossi
14 foglie di basilico
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto di
Xérès
• 20 cl di panna liquida
intera con il 30% di
materia grassa, ben
fredda
Sale
Pepe

Preparazione

1- Posizionare l'accessorio frullatore su Wizzo. Mettere i pomodori mondati* e privati dei semi, i peperoni cotti tagliati grossolanamente, l'olio d'oliva e la metà delle foglie di basilico. Frullare 1 minuto aumentando progressivamente la velocità da 1 a 4. Salare e pepare a piacere.

2- Nel recipiente in acciaio inox munito di frusta e coperchio, versare l'aceto di Xérès, la panna, il sale e il pepe. Selezionare la velocità 4 e montare fino a ottenere una crema ben densa (circa 1 minuto e 30 secondi). Aggiungere alla preparazione il resto del basilico tritato finemente. Aggiustare di sale se necessario.

3- Versare il succo di pomodoro nei bicchierini e porvi un cucchiaino di chantilly sopra prima di servire, per sbalordire i vostri invitati!

**Per mondare i pomodori, togliere il picciolo e praticare un incisione a forma di croce sul lato opposto. Immergerli in acqua bollente salata per 10 secondi. Farli sgocciolare e immergerli immediatamente in acqua fredda per arrestare la cottura. Noterete che la pelle si stacca molto facilmente!*



Muffin ai legumi

“ Cercate un'idea di ricetta originale per l'aperitivo che sbalordisca i vostri invitati ? Noi l'abbiamo trovata : dei muffin alle zucchine e carote con il cumino, morbide secondo i vostri gusti... ”

Per: 4/6 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 20 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 zuccina
 1 carota
 150 g di farina
 3 uova
 •10 cl di olio
 12 cl di latte
 1 cucchiaino di cumino
 Sale
 Pepe
 1 cucchiaino di lievito
 chimico formaggio
 grattugiato

Preparazione

- 1-** Tagliare la zuccina e la carota a dadini.
- 2-** Nel recipiente in acciaio inox munito di miscelatore e coperchio, mettere la farina, le uova, l'olio, il latte, il cumino, il sale, il pepe e il lievito. Mescolare dalla velocità da 1 alla 3.
- 3-** Quando l'impasto è ben omogeneo, aggiungere i dadini di verdura e mescolare per qualche secondo a velocità 1.
- 4-** Versare la preparazione negli stampini per muffin, aggiungere sopra il formaggio grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti.



Plum cake salato

“ *Una ricetta di plum cake salato da realizzare secondo i vostri gusti. Striscioline di pollo tipo pancetta, cubetti di formaggio, olive o verdure grigliate : avete moltissimi sapori a disposizione!* ”

Per: 6/8 persone

Preparazione 15 minuti

Cottura: 45 minuti

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

170 g di farina

4 uova

•5 cl di olio d'oliva

10 cl di vino bianco

•10 g di lievito chimico

Sale

Pepe

Ingredienti a scelta:

Olive, striscioline di pollo tipo pancetta, cubetti di formaggio...

Preparazione

1- Nel contenitore in acciaio inox munito di miscelatore e coperchio, versare la farina, le uova, l'olio d'oliva, il vino bianco e il lievito avviando alla velocità 1, poi aumentare fino alla velocità 3.

2- Aggiungere la farcitura prescelta (carne, verdure grigliate, formaggio...) e mescolare per qualche secondo a velocità 1.

3- Versare la preparazione in uno stampo per plum cake imburrrato e infarinato e cuocere per 45 minuti circa nel forno preriscaldato a 180° C.

Infilare la lama di un coltello per verificare la cottura. Se esce pulita, il vostro plum cake è cotto!



Quiche lorraine

“ *Accompagnata con un'insalata verde condita con un filo d'olio d'oliva, questa ricetta di quiche lorraine con dadini di pancetta è l'ideale per una cena in famiglia!* ”

Per: 4 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: 30 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 pasta brisée
300 g di pancetta a cubetti
200 g di panna da cucina densa
4 uova
1 cucchiaino di noce moscata
Sale
Pepe
100 g di gruviera grattugiato

Preparazione

- 1-** Preparare la pasta brisée secondo la ricetta Moulinex illustrata in questo libro. Stenderla in una tortiera di 28 cm di diametro. Far cuocere la sola pasta a 180° C per 10 minuti.
- 2-** Far rosolare le striscioline di pollo in una padella ben calda e versarli su della carta assorbente.
- 3-** Nel recipiente in acciaio inox munito di miscelatore, versare la panna, le uova, la noce moscata, il sale e il pepe, e mescolare a velocità 3 per 30 secondi.
- 4-** Porre le striscioline di pollo sul fondo della torta, aggiungere la miscela di panna e uova, e cospargere con la gruviera grattugiata.
- 5-** Cuocere per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180° C.

**Cuocere la sola pasta significa realizzare una prima cottura. Ricoprire la pasta con un foglio di carta da forno e porvi al di sopra dei legumi secchi, affinché conservi la sua forma iniziale.*



Coleslaw

“*Impazzirete per l'abbinamento sottile tra il croccante della carota e della pastinaca e la morbidezza della barbabietola, il tutto leggermente messo in risalto dalla senape.*”

Per: 4/6 persone

Preparazione 10 min.

Cottura: -

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

2 carote
2 pastinache
1 barbabietola
3 cucchiari di maionese
1 cucchiaino di senape
dolce
Sale
Pepe

Preparazione

- 1-** Pelare le carote, la pastinaca e la barbabietola.
- 2-** Posizionare l'accessorio taglia-verdure munito del tamburo "grattugia grossa" su Wizzo. Grattugiare le verdure a velocità 3 nel recipiente in acciaio inox.
- 3-** Mescolare la maionese e la senape in un recipiente a parte. Condire a piacimento, quindi versare la salsa sulle verdure crude.
- 4-** Ricoprire l'insalatiera con la pellicola e far riposare per 30 minuti al fresco prima di servire!



Farcia

“*Scoprite questa ricetta di farcia di carne, autentica e originale al contempo con il suo gusto di prezzemolo. Sarà perfetta per le vostre terrine o per farcire le verdure!*”

Per: 4/6 persone

Preparazione 10 minuti

Cottura: 2 ore

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 cipolla
2 scalogni
½ ciuffo di prezzemolo piatto
500 g di petto di maiale
500 g di vitello
1 cucchiaio di cognac
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaino di pepe

Preparazione

- 1-** Innanzitutto pelare e tritare finemente la cipolla e gli scalogni.
- 2-** Lavare il prezzemolo e tritare anch'esso.
- 3-** Mettere il tutto nel recipiente in acciaio inox e posizionarlo su Wizzo.
- 4-** Posizionare l'accessorio tritacarne munito della griglia " a fori piccoli " e inserire le due carni, precedentemente tagliate e cubetti di circa 2 cm, ² poco a poco alla velocità 3.
- 5-** Versare il cognac e aggiustare di sale e pepe.
- 6-** Posizionare il miscelatore e il coperchio su Wizzo, quindi azionare la macchina alla velocità 1 per 1 minuto.
- 7-** Per realizzare una cottura in terrina, far cuocere la farcia a bagno maria, nel forno preriscaldato a 160° C, per circa 2 ore.

Se possedete l'accessorio recipiente tritatutto potete frullare la cipolla, gli scalogni e il prezzemolo in modalità pulse.



Quiche primavera

“ *Un piatto primaverile, leggero e colorato, perfetto per una cena in famiglia o con gli amici. Accompagnate questa quiche con un'insalata di valeriana, e farete contenti tutti!* ”

Per: 6/8 persone

Preparazione 30 min.

Cottura: 35 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

1 pasta brisée
350 g di carote
350 g di zucchine
350 g di salmone fresco
3 uova
20 di panna da cucina
10 cl di latte
Paprica
Sale
Pepe

Preparazione

- 1-** Preparare la pasta brisée secondo la ricetta Moulinex riportata in questo libro. Stenderla in una tortiera di 30 cm di diametro. Far cuocere la sola pasta a 180° C per 10 minuti circa.
- 2-** Posizionare l'accessorio taglia-verdure munito del tamburo "grattugia grossa" su Wizzo. Pelare le carote e grattugiarle alla velocità 3. Ripetere la stessa operazione con le carote.
- 3-** In una padella, porre una noce di burro e far cuocere le verdure a fuoco lento per 25 minuti.
- 4-** Tagliare il salmone a strisce, quindi porle insieme alle verdure sulla pasta precotta.
- 5-** Nel recipiente in acciaio inox mettere le uova, la panna, il latte, la paprica, il sale e il pepe. Posizionare il miscelatore su Wizzo e mescolare per 45 secondi alla velocità 2. Versare la preparazione sulle verdure.
- 6-** Infornare e cuocere per 35 minuti nel forno preriscaldato a 180° C.

**Cuocere la sola pasta significa realizzare una prima cottura. Ricoprire la pasta con un foglio di carta da forno e porvi al di sopra dei legumi secchi, affinché conservi la sua forma iniziale.*



Torta salata al pollo

“ Ricca di sapori, la torta salata al pollo e alle verdure delizierà il palato dei vostri invitati ! Impressionateli : prima della cottura prendete una forchetta e disegnate delle roselline sulla pasta. ”

Per: 6 persone

Preparazione 15 min.

Cottura: 45 min.

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

Per la pasta:

250 g di farina
115 g di burro
65 g di margarina
Sale
50 ml d'acqua

Per la salsa:

40 g di burro
50 g di farina
25 cl di brodo di pollo
6 cl di panna liquida

Per la farcitura:

1 cipolla
2 porri
50 g di piselli
2 gambi di sedano
50 g di funghi freschi 450 g di pollo cotto e tagliato a pezzi
1 uovo sbattuto
Sale e pepe

Preparazione

1- Preparazione della pasta: nel recipiente inox mettere la farina, il burro, la margarina, il sale e il pepe. Posizionare il miscelatore e il coperchio, quindi mettere in funzione l'apparecchio alla velocità 1 per 3 minuti, per ottenere una buona pasta frolla. 2- Versare l'acqua lasciando in funzione l'apparecchio, fino a che l'impasto non formi una palla. Coprire la pasta e lasciar riposare al fresco per almeno 1 ora prima di stenderla.

2- Preparazione della salsa: in una casseruola far fondere il burro, aggiungere la farina e mescolare energicamente per ottenere una sorta di besciamella. Aggiungere il brodo di pollo e sbattere per 2-3 minuti. Versare la panna liquida, aggiustare di sale e mettere da parte.

3- Preparazione della farcitura: dopo aver lavato le verdure, sminuzzare le cipolle e tagliare i porri e i gambi di sedano a rondelle. Affettare i funghi. Far rosolare il tutto in una padella imburrata per 10 minuti. Aggiungere i dadini di pollo e far cuocere per altri 5 minuti. Mescolare il contenuto della padella con la salsa besciamella rivisitata.

4- Comporre: stendere i 2/3 della pasta sul piano di lavoro, quindi trasferirla in una tortiera di 28 cm di diametro. Farcire la torta con la preparazione realizzata. Stendere l'ultimo terzo della pasta e adagiarlo sulla farcitura. Premere i bordi della torta affinché aderiscano per bene. Quindi creare un piccolo comignolo al centro della torta utilizzando della carta da forno. Infine, spennellare la pasta con l'uovo sbattuto per ottenere un bel colore dorato con la cottura.

5- Cuocere: infornare e far cuocere per circa 45 minuti nel forno preriscaldato a 180° C.



Pizza regina

“ Con la nostra ricetta di impasto per la pizza regina, farete un viaggio nei sapori italiani ! La pizza napoletana, ai tre formaggi, margherita, vi attendono ! ”

Per: 4 persone

Preparazione 10 minuti

Cottura: 10 minuti

Difficoltà : ★★★

Accessori:



Ingredienti

Per la pasta:

400 g di farina

2 cucchiaini di olio d'oliva

4 g di lievito secco per pane

2 cucchiaini di sale

220 ml di acqua tiepida

Per la farcitura:

1 mozzarella

2 fette di prosciutto cotto

120 g di champignon

3-4 cucchiaini di salsa di pomodoro

Preparazione

1- Preparazione della pasta : nel recipiente in acciaio inox munito di impastatore, versare la farina, l'olio di oliva, il lievito e il sale. Posizionare il coperchio. Azionare alla velocità 1.

2- Versare l'acqua tiepida e lasciare in funzione fino a formare una palla omogenea.

3- Lasciar lievitare fino a che la pasta non raddoppi il proprio volume.

4- Preparazione della pizza : tagliare la mozzarella e il prosciutto a dadini e affettare i funghi. Cospargere di salsa di pomodoro la pasta precedentemente stesa, quindi ricoprirla con la metà dei dadini di mozzarella e con il prosciutto e i funghi tagliati.

4- Ricoprire il tutto con il resto della mozzarella.

5- Cuocere nel forno preriscaldato a 260° C per 10 minuti.

Moulinex



WIZZO

Gradirete della compagnia...