



**Cuisinart®**

*& Paul Bocuse*

**La cucina Express**



In questo libro di ricette Cuisinart, vi svelo tutti i trucchi per realizzare delle ricette semplici e veloci con il vostro mini-mixer. Grazie alle sue funzioni, tagliare e macinare, ed al suo microdosatore, è possibile realizzare una grande varietà di preparazioni. La maionese non avrà più segreti e realizzerete la panna montata in un batter d'occhio. Per le vostre serate con gli amici, qualche ricetta espressa per realizzare degli antipasti o improvvisare un aperitivo cena. Grazie alla sua funzione per macinare, potrete creare i vostri personali mix di spezie per realizzare delle ricette esotiche ed ottenere sapori incomparabili in pochi minuti. Il mini-mixer della gamma Elite Cuisinart sarà uno strumento indispensabile nella vostra cucina.

Philippe Lusseau, chef Cuisinart

# Indice


- p. 4 Mix di spezie per brodo
- p. 4 Mix di spezie per patate
- p. 4 Mix di spezie per cottura al vapore
- p. 5 Mix di spezie per carne in salsa
- p. 6 Vinaigrette alla senape
- p. 6 Vinaigrette mediterranea
- p. 6 Tapenade classica
- p. 8 Vinaigrette di primavera
- p. 8 Vinaigrette di spezie
- p. 9 Salsa vergine
- p. 10 Salsa maionese
- p. 11 Salsa provenzale "aïoli"
- p. 11 Salsa bernese
- p. 11 Salsa alla ricotta
- p. 12 Burro alle erbe
- p. 12 Burro di lumache
- p. 12 Pesto alla genovese
- p. 13 Paté di gamberetti per riso Thai
- p. 15 Tapenade di Avignone
- p. 15 Crema di fegatini di pollo
- p. 15 Caviale di melanzane
- p. 16 Crema di groviera
- p. 16 Crema di ceci
- p. 16 Crema di tonno alle olive
- p. 17 Guacamole
- p. 19 Crema di cavolfiore al formaggio fresco di capra
- p. 19 Merluzzo alla provenzale
- p. 19 Tartare di salmone con scorze di agrumi
- p. 20 Purè casalingo per bambini
- p. 20 Sformato per bambini
- p. 20 Purè di carote per bambini
- p. 21 Composta di frutta
- p. 21 Mini clafoutis di ciliegie
- p. 21 Milk-shake ai frutti rossi
- p. 22 Panna montata
- p. 22 Sorbetto espresso

# Mix di spezie per brodo

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 1 cucchiaio di coriandolo tritato
- 6 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di timo tritato
- 1 cucchiaio di semi di sedano
- 2 cucchiaini di santoreggia
- 2 cucchiaini di pepe rosa
- 1 cucchiaio di prezzemolo essiccato
- 2 cucchiaini di cipolle essiccate
- 2 cucchiaini di scalogno essiccati
- 3 cucchiaini di sale grosso

## Come fare?

Macinare grossolanamente tutti gli ingredienti della ricetta utilizzando il tasto per “macinare”.   
Si conserva in un contenitore ermetico.



Idea: far bollire 3 litri d'acqua con 3 cucchiaini del mix per cuocere il pesce. Insaporisce e profuma anche una frittata e le uova sode in insalata.

# Mix di spezie per patate

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 4 cucchiaini di aglio essiccato
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- ½ cucchiaino di noce moscata
- 4 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di pepe arcobaleno
- 3 cucchiaini di cipolle essiccate
- 2 cucchiaini di timo tritato
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di rosmarino secco
- 1 cucchiaino di curcuma

## Come fare?

Macinare il pepe, i semi di finocchio, il timo e il rosmarino, utilizzando il tasto per “tritare”.   
Aggiungere gli altri ingredienti e mixare di nuovo con il tasto per “macinare”.   
Si conserva in un contenitore ermetico.



Idea: questo mix permette d'insaporire e profumare le patate in insalata, fritte, saltate, in purè o al cartoccio.

# Mix di spezie per cottura al vapore

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di pepe di Sichuan
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo
- 1 cucchiaio di timo tritato
- 4 cucchiaini di pepe rosa
- 2 cucchiaini di basilico secco
- 4 cucchiaini di cipolle essiccate
- 4 cucchiaini di sale ai semi di sedano

## Come fare?

Macinare a lungo il pepe, i semi di finocchio e di coriandolo, il pepe rosa e il timo utilizzando il tasto per “macinare”.   
Aggiungere gli altri ingredienti e mixare di nuovo rapidamente utilizzando il tasto per “macinare”.   
Si conserva in un contenitore ermetico.

Idea: per insaporire il pesce o la carne bianca prima della cottura. Ideale per una cottura al vapore o al cartoccio.

# Mix di spezie per carne in salsa

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

- 1 cucchiaio di semi di cumino
- 1 cucchiaio di chiodi di garofano
- 8 foglie di alloro
- 3 cucchiaini di aglio essiccato
- 2 cucchiaini di pepe arcobaleno
- 1 cucchiaio di bacche di ginepro
- 3 cucchiaini di timo tritato
- 4 cucchiaini di cipolle essiccate
- 8 foglie di salvia
- 2 stelle di anice
- 2 cucchiaini di scalogno essiccato
- 1 cucchiaino di mix 5 spezie (coriandolo, anice, cannella, finocchio, chiodi di garofano)

## Come fare?

Mixare a lungo il pepe, i semi di cumino, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, la salvia, l'anice stellato e l'alloro, utilizzando il tasto per "macinare". 🍷

Aggiungere gli altri ingredienti e mixare di nuovo rapidamente utilizzando il tasto per "macinare". 🍷

Si conserva in un contenitore ermetico.

Idea: questo mix consente di insaporire e profumare la selvaggina e le carni rosse in salsa, come lo stufato, lo spezzatino e il ragù.



# Vinaigrette alla senape


PREPARAZIONE: 10 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 4 cucchiaini di senape
- 4 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Succo di ½ limone
- Sale e pepe

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer la senape, l'aceto, il succo di limone, il sale e il pepe. Versare l'olio a poco a poco dal micro-dosatore del coperchio utilizzando il tasto per "tritare".

Suggerimento: è possibile aggiungere del prezzemolo fresco tritato alla fine della preparazione, mixando con il tasto per "tritare" per pochi secondi. 

La vinaigrette è ideale per condire insalate, verdure crude e cotte, pesce.

# Vinaigrette mediterranea


PREPARAZIONE: 10 MINUTI



COTTURA: 25 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 2 limoni
- ¼ di litro di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di pesto
- 1 cucchiaio di tapenade
- ½ cucchiaino di Fleur de Sel
- 3 pizzichi di pepe
- Sale e pepe

## Come fare?

Spremere i limoni. Mettere nella ciotola del mini-mixer il pesto e la tapenade, aggiungere il succo di limone. Regolare di sale e pepe a piacere. Mixare con il tasto per "tritare". 

Versare l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio alternando i tasti "tritare" e "macinare".  

Mettere in un contenitore ermetico e conservare al fresco.

Suggerimento: utilizzare questa vinaigrette per condire insalate di pesce freddo, insalate di frutti di mare, uova sode e pomodori in insalata.


# Tapenade classica

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 180 g di olive nere denocciolate
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 2 acciughe sotto sale, lavate e pulite dalle lisce
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo)

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer le olive, i capperi lavati in precedenza sotto l'acqua, le acciughe pulite, l'olio d'oliva e lo spicchio. Mixare con il tasto per "tritare" fino ad ottenere una crema omogenea. 

Suggerimento: questa delicata salsa tipica della Provenza si accompagna a crostini di pane tostato, pesce, pasta e uova sode.



# Vinaigrette di primavera


PREPARAZIONE: 10 MINUTI


COTTURA: 10 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 3 uova sode
- 1 scalogno
- ½ mazzetto di prezzemolo
- ½ mazzetto di cerfoglio
- ½ mazzetto di erba cipollina
- 4 cl di aceto balsamico
- 12 cl di olio d'oliva
- 12 cl di olio di girasole
- Sale e pepe

## Come fare?

Sgusciare le uova e separare gli albumi dai tuorli. Mettere nella ciotola del mini-mixer i tuorli delle uova e l'aceto. Regolare di sale e pepe a piacere. Versare l'olio di girasole e l'olio di oliva dal micro-dosatore del coperchio utilizzando il tasto per "tritare". 

Alla fine della preparazione aggiungere lo scalogno tagliato a pezzetti, le foglie delle varie erbe, l'erba cipollina tagliata e gli albumi tagliuzzati. Macinare il tutto utilizzando il tasto "macina". 

Suggerimento: utilizzare come condimento sugli asparagi, su un'insalata di fagiolini e anche sui pomodori o sulle carni bianche fredde.

# Vinaigrette di spezie

PREPARAZIONE: 10 MINUTI


COTTURA: 3 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 1 cucchiaio di senape
- 5 cl di aceto balsamico
- 2 cl di salsa di soia
- 15 cl di olio d'oliva
- 15 cl di olio di girasole
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo
- 2 cucchiaini di semi di anice
- Sale e pepe

## Come fare?

Far tostare in una padella i semi di coriandolo e i semi di anice. Far raffreddare. Macinare questa miscela nel mini-mixer quindi aggiungere la senape, l'aceto e la salsa di soia.

Mixare utilizzando il tasto "tritare".   
Aggiungere entrambi gli oli dal micro-dosatore del coperchio.

Suggerimento: utilizzare per condire un'insalata o un piatto a base di pesce, dei crostacei o una tartare di pesce.



# Salsa vergine


PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE


- 6 pomodori
- ½ mazzetto di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di sale
- 2 pizzichi di pepe
- 10 cl di olio d'oliva
- Succo di 1 limone

## Come fare?

Tagliare i pomodori in quattro, togliere la polpa eliminando i semi.

Mettere nella ciotola del mini-mixer la polpa dei pomodori, il basilico, l'aglio, il sale, il pepe e il succo di limone.

Mixare ad impulsi premendo il tasto "tritare"  per ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio poi dare 2 o 3 impulsi sul tasto "macina"  per miscelare bene.

Questa salsa è indicata per il pesce grigliato o le verdure.

Suggerimento: scaldare leggermente la salsa e accompagnare un'insalata di patate o un pesce freddo.





# Salsa maionese

PREPARAZIONE: 5 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 2 tuorli d'uovo a temperatura ambiente (oppure 1 uovo intero e 1 tuorlo)
- 2 pizzichi di sale
- 1 pizzico di pepe
- ¼ di litro di olio di girasole
- succo di mezzo limone

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer i tuorli d'uovo (o l'uovo intero e il tuorlo), il sale e il pepe. Mescolare leggermente con il tasto per "tritare". 

Aggiungere l'olio dall'apertura sul coperchio dando degli impulsi con il tasto "tritare"  per far assorbire l'olio un po' alla volta.

Aggiungere alla fine della preparazione il succo del limone mescolando a mano con delicatezza.

Suggerimento: per una salsa tipo 'remoulade', aggiungere 2 cucchiaini di senape alla fine della preparazione.

Per una maionese più corposa è possibile utilizzare l'olio di oliva anziché l'olio di girasole.





# Salsa provenzale “aïoli”

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 2 tuorli d'uovo
- 1 patata da 80 g
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 2 spicchi d'aglio piccoli
- 2 pizzichi di sale
- ¼ di litro di olio d'oliva

## Come fare?

Cuocere la patata in acqua salata e farla raffreddare. Mettere nella ciotola del mini-mixer la patata cotta tagliata a pezzetti, il peperoncino, l'aglio e il sale.

Ridurre il tutto in purea utilizzando il tasto per “tritare”,  poi incorporare l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio utilizzando sempre il tasto per “tritare”. 


Suggerimento: aggiungere un pizzico di zafferano alla salsa per le zuppe di pesce.


# Salsa bernese

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
COTTURA: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di burro fuso
- 4 tuorli d'uovo
- 10 cl di aceto bianco
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- 1 cucchiaino di sale
- 5 g di pepe macinato
- 1 scalogno
- 5 cl di acqua

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer lo scalogno tagliato in 4 e il pepe. Mixare utilizzando il tasto per “macinare”. 

In una casseruola mettere il composto, l'aceto, il dragoncello e il sale. Far ridurre. Aggiungere l'acqua e portare ad ebollizione. Nella ciotola del mini-mixer aggiungere i tuorli d'uovo, poi il composto ridotto ancora caldo e mescolare leggermente con il tasto per “tritare”. 


Versare delicatamente il burro fuso dal micro-dosatore del coperchio utilizzando il tasto “tritare” ad impulsi. Questa salsa si accompagna perfettamente alle grigliate di carne. Suggerimento: se la salsa diventa troppo compatta, aggiungere un cucchiaino di acqua calda per ammorbidirla.

# Salsa di “fromage blanc”

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di fromage blanc (o ricotta)
- 2 limoni
- 2 cucchiaini di rafano
- 1 cucchiaino di sale
- 3 pizzichi di peperoncino
- ½ mazzetto di erba cipollina tritata
- 2 pizzichi di paprica

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer il succo dei due limoni e tutti gli ingredienti della ricetta. Mixare per alcuni secondi utilizzando il tasto per “tritare”. 

Usare questa salsa per un aperitivo, immergendo dei bastoncini di verdura cruda o guarnendo uova di quaglia sode.

Suggerimento: per un aperitivo leggero, usare la ricotta. È inoltre possibile aggiungere alla ricetta un cucchiaino di tapenade. È molto gradevole con un'insalata di pasta fredda.

# Burro alle erbe

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di burro non salato
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe in grani
- 1 mazzetto di cerfoglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di dragoncello

## Come fare?

Ammorbidire il burro in modo che raggiunga una consistenza cremosa. Macinare i grani di pepe utilizzando il tasto “macina”.  
Aggiungere le erbe. Mixare il tutto per circa 30 secondi ad impulsi, alternando i tasti per “tritare” e “macinare”.  
Quindi aggiungere il burro a pezzetti e ricominciare. Riporre il tutto in un contenitore ermetico in frigorifero.

Suggerimento: arrotolare il burro alle erbe in un foglio di pellicola trasparente in modo da formare dei piccoli cilindri. Conservarli in freezer e tagliarli a rondelle disponendoli su una base di carne o pesce alla griglia al momento di servire.

# Burro di lumache

PREPARAZIONE: 5 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di burro ammorbidito
- 2 spicchi d'aglio
- 1 scalogno
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di sale
- ½ cucchiaino di pepe macinato
- 1 pizzico di noce moscata

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer l'aglio, lo scalogno, il prezzemolo, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata. Mixare utilizzando il tasto “tritare” fino alla consistenza desiderata. Aggiungere il burro ammorbidito e mixare ancora alternando i due tasti “macinare” e “tritare”.  
Riporre in un contenitore ermetico in frigorifero. Incorporarlo durante la cottura delle lumache o delle cosce di rana.

Suggerimento: arrotolare il burro di lumache in un foglio di pellicola trasparente in modo da formare dei piccoli cilindri. Conservarli in freezer e utilizzarli al momento della cottura.

# Pesto alla genovese

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 100 g di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di pinoli
- 150 g di parmigiano o grana
- 50 g di pecorino
- 200 ml di olio extravergine
- Sale e pepe

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer il basilico spezzettato, l'aglio e i pinoli. Mixare con il tasto per “tritare”.  
Aggiungere il pecorino e il parmigiano, tagliati in piccoli pezzi. Mixare di nuovo e versare l'olio extravergine, fino ad ottenere una crema. Regolare di sale e pepe e mettere in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero.  
Il pesto è usato per condire la pasta calda o fredda, le verdure cotte o per insaporire il minestrone di verdure.

# Paté di gamberetti per riso Thai

PREPARAZIONE: 5 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone dolce
- 1 radice di zenzero
- 250 g di gamberetti sgusciati
- 1 mazzetto di coriandolo fresco
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone
- 5 cl salsa di soia
- 2 cl di aceto di riso
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di cumino in polvere
- 10 cl di olio di sesamo
- 100 g di mandorle in scaglie

## Come fare?

Tritare nel mini-mixer l'aglio, il pepe, lo zenzero pelato, il coriandolo fresco spezzettato, la scorza grattugiata del limone, il coriandolo e il cumino in polvere.

Aggiungere dal micro-dosatore del coperchio la salsa di soia, l'aceto e l'olio di sesamo.

Aggiungere le scaglie di mandorle e i gamberetti al termine della preparazione e tritarli leggermente. Si conserva qualche giorno in frigo in un contenitore ermetico.

Idea: mescolare con del riso bianco, accompagnando pesce o verdure leggermente soffritte.







# Tapenade di Avignone

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di olive nere snocciolate
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di tonno in scatola
- 2 cucchiaini di capperi
- 2 filetti di acciughe

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer le olive, il tonno, i capperi e i filetti d'acciuga. Mixare il tutto alternando degli impulsi sui tasti "tritare" e "macinare".  

Aggiungere l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio per rendere il composto omogeneo. Servire su crostini di pane abbrustolito strofinati con aglio.



Suggerimento: aggiungere un po' di questa tapenade in una salsa vinaigrette per accompagnare grigliate di pesce o verdure.



# Crema di fegatini di pollo

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
COTTURA: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 250 g di fegatini di pollo
- 100 g di burro ammorbidito
- 2 spicchi d'aglio
- ½ mazzetto di prezzemolo riccio
- Sale e pepe
- ½ litro d'acqua
- 1 dado di brodo di pollo

## Come fare?

Fare un brodo con ½ litro d'acqua e il dado di pollo. Cuocere i fegatini di pollo nel brodo per 5 minuti. Scolare e far raffreddare. Nella ciotola del mini-mixer porre i fegatini di pollo, l'aglio e il prezzemolo. Ridurre in purea utilizzando i tasti "tritare" e "macinare".  

Aggiustate di sale, quindi incorporare il burro. Mixare di nuovo, alternando i tasti "tritare" e "macinare".    
Regolare il condimento e conservare al fresco.



Idea: servire come antipasto su crostini di pane integrale leggermente tostato.

# Caviale di melanzane

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
COTTURA: 30 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 3 melanzane
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- Sale e pepe
- ½ mazzetto di coriandolo fresco
- 3 cl di aceto balsamico

## Come fare?

Tagliare le melanzane a metà longitudinalmente e metterle in una teglia. Cospargerle con un poco d'olio d'oliva e con il cumino, condire a piacere. Cuocere in forno a 190° per circa 30 minuti. Alla fine della cottura, con l'aiuto di un cucchiaio, togliere la polpa della melanzana. Versare la polpa e le foglie di coriandolo nella ciotola del mini-mixer poi mixare alternando i tasti "tritare" e "macinare".  

Aggiungere il rimanente olio d'oliva e l'aceto dal micro-dosatore del coperchio, regolare di sale e pepe.

Idea: servire come aperitivo su mini cracker con sopra dei pezzettini di pesce affumicato.

# Crema di groviera


PREPARAZIONE: 10 MINUTI


COTTURA: 5 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 125 g di groviera grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- 60 g di panna
- 1 pizzico di noce moscata
- 50 g di pancetta affumicata

## Come fare?

Tagliare la pancetta a dadini e friggerla in una padella. Mettere da parte. Versare il groviera nella ciotola del mini-mixer, aggiungere i tuorli, la panna e un pizzico di noce moscata. Mixare grossolanamente il tutto usando il tasto "tritare". 

Aggiungere la pancetta tagliata a dadini. Mixare di nuovo pochi secondi usando il tasto "macina". 

Stendere il composto su fettine di pane tostato e passare in forno in posizione grill fino a doratura.

Suggerimento: cuocere delle patate in acqua, tagliarle a metà e guarnirle con la crema. Passarle sotto il grill e servirle con un'insalata di valeriana.


# Crema di ceci

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 300 g di ceci cotti e scolati
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 1 spicchio d'aglio
- Succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 10 cl di olio d'oliva

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer i ceci, il prezzemolo, la scorza grattugiata di limone, l'aglio, il succo di limone e il cumino. Frullare il tutto alternando gli impulsi sui tasti "tritare" e "macinare".  Quindi aggiungere l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio.

Questo condimento tipico libanese può essere servito con pane pita o utilizzato per "tuffare" le verdure.

Suggerimento: per un aperitivo, tagliare a metà e scavare dei pomodorini, riempirli di crema e guarnirli con gamberetti sgusciati.



# Crema di tonno alle olive

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 300 g di tonno in scatola al naturale
- 100 g di olive nere snocciolate
- 4 formaggi freschi tipo caprini
- ½ mazzetto di aneto
- Sale e pepe
- Succo di 1 limone

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer il tonno sgocciolato e spezzettato, il formaggio, le olive, l'aneto e il succo del limone. Utilizzare il tasto "tritare"  poi il tasto "macinare"  per rendere il composto omogeneo. Regolare di sale e pepe e conservare al fresco. Degustare su pane tostato.

Idea: tagliare a metà 4 limoni, togliere la polpa e tagliare una parte della base perché restino stabili su un piatto. Riempire ogni ½ limone con la crema, sovrapporre un'oliva nera e una foglia di basilico e degustare.



# Guacamole

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 3 avocado maturi
- succo e scorza grattugiata di 2 lime
- ½ cucchiaino di sale
- ½ mazzetto di coriandolo fresco
- 1 cipolla tritata
- 3 pizzichi di pepe macinato fresco
- ½ cucchiaino di cumino in polvere
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 peperoncino verde piccante tritato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pomodori maturi senza i semi e tagliati a pezzetti

## Come fare?

Pelare gli avocado e togliere i noccioli. Mettete la polpa nella ciotola del mini-mixer.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mixare il tutto alternando i due tasti "tritare" e "macinare".



Conservare in luogo fresco prima di degustare.

Servire con tacos, tortilla, nachos o pane. Ottimo anche con le verdure crude o per accompagnare grigliate di carne o pesce.

Suggerimento: per prevenire l'imbrunimento del guacamole porre il nocciolo al centro del composto e coprire con pellicola trasparente.






# Crema di cavolfiore al formaggio fresco di capra

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 300 g di cavolfiore cotto
- 1 formaggio fresco di capra
- ½ mazzetto di prezzemolo
- Sale e pepe
- 8 cl di olio d'oliva
- 40 g di semi di sesamo nero

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer il cavolfiore, il formaggio fresco e il prezzemolo tritato. Utilizzare il tasto “tritare” per miscelare.  Regolare di sale e pepe e incorporare l'olio d'oliva dal micro-dosatore nel coperchio. Conservare al fresco.

Idea: sbucciare delle code di scampi o dei gamberetti crudi. Arrotolarli in ½ fetta di pancetta affumicata e cuocerli in forno sotto il grill. Porre una cucchiata di crema di cavolfiore su un piatto, un paio di crostacei arrostiti, condire con un filo salsa vergine e degustare.

# Merluzzo alla provenzale

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
COTTURA: 15 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 100 g di patate cotte
- 500 g di polpa di merluzzo bianco
- 4 spicchi d'aglio
- 30 cl di latte
- 10 cl di olio d'oliva
- ½ mazzetto di prezzemolo
- Sale e pepe

## Come fare?

Pelare le patate e metterle da parte. Tritare gli spicchi d'aglio nel mini-mixer. Cuocere la polpa di merluzzo bianco nel latte con l'aglio tritato. Condire il tutto secondo i vostri gusti. A fine cottura aggiungere le patate tagliate a pezzi per riscaldarle. Versare nella ciotola del mini-mixer il merluzzo e le patate sgocciolate. Mixare delicatamente ad impulsi aggiungendo l'olio d'oliva dal micro-dosatore del coperchio fino alla consistenza desiderata. Regolare il condimento e conservare al fresco.



Suggerimento: è inoltre possibile utilizzare il merluzzo, dissalato prima della preparazione. Fare attenzione al condimento finale.

# Tartare di salmone con scorze di agrumi

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
ESSICCAZIONE SCORZE: 3 GIORNI  
PER 6 PERSONE

- 500 g di polpa di salmone
- 1 lime
- 1 arancia
- 5 cl di salsa di soia
- 30 g di zenzero fresco
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- ½ mazzetto di coriandolo fresco
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo

## Come fare?

Prelevare le scorze di lime e arancia e farle essiccare per 3 giorni all'aperto. Mettere nella ciotola del mini-mixer i semi di coriandolo e le scorze di agrumi e con il tasto “macina”  ridurre il tutto in polvere, passare poi il composto al setaccio. Aggiungere il coriandolo fresco, la salsa di soia, l'aglio, lo zenzero sbucciato e il succo degli agrumi. Mixare il tutto utilizzando il tasto “tritare”.  Mettere da parte. Tritare il salmone per ottenere una tartare. Mescolare il salmone con la marinata e poi aggiungere lentamente l'olio d'oliva.

Suggerimento: preparare la marinata in maggior quantità aggiungendo l'olio e conservandola in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero. Utilizzare con pesce a vostra scelta.

# Purè casalingo per bambini


PREPARAZIONE: 15 MINUTI


COTTURA: 10 MINUTI

PER 4 DOSI

- 4 cuori di carciofo surgelati
- 250 g di polpa di salmone
- 50 g di formaggio fresco
- 1 litro di acqua
- ½ limone
- Sale

## Come fare?

Cuocere i cuori di carciofo, poi cuocere il salmone in un brodo fatto con acqua e limone. Mixare i cuori di carciofo con il formaggio fresco utilizzando il tasto “tritare”. 

Salare a vostro piacere e mettere da parte. Mixare leggermente il salmone con il tasto “macina”. 

In quattro ciotole di vetro porre a strati il purè di carciofi e il salmone. Passare 30 secondi al microonde prima di servire.

Suggerimento: per i più piccoli mescolare assieme il salmone e i carciofi aggiungendo un po' di latte, poi passare il composto al setaccio per avere un purè senza grumi.

# Sformato per bambini

PREPARAZIONE: 20 MINUTI


COTTURA: 30 MINUTI

PER 4 DOSI

- 1 melanzana
- 1 patata schiacciata
- 1 scaloppa di vitello
- 20 g di burro
- 60 g di panna
- 8 cl di olio d'oliva
- Sale

## Come fare?

Cuocere la patate in acqua, sbucciarla e metterla da parte. Tagliare la melanzana a metà longitudinalmente, spennellarla con un filo d'olio e metterla in una teglia. Cuocerla in forno per 30 minuti a 180°C. Una volta cotta, togliere la pelle e conservare la polpa. Friggere la scaloppa con un po' di burro o olio, salare a piacere e tagliarla a dadini.

Mixare separatamente la scaloppa utilizzando il tasto per “tritare”,  le melanzane incorporando l'olio d'oliva dal micro-dosatore e la panna con la patata. In un piatto fare degli strati di purè di melanzane, carne macinata e purè di patata.

Suggerimento: utilizzare diversi stampini individuali e riscaldare ogni porzione nel forno a microonde.

# Purè di carote per bambini

PREPARAZIONE: 20 MINUTI



COTTURA: 30 MINUTI


PER 4 DOSI

- 5 carote
- 1 arancia
- 2 petti di pollo
- 20 g di burro
- Sale

## Come fare?

Sbucciare le carote e cuocerle al vapore. Spremere l'arancia. Salare leggermente i petti di pollo e metterli al cartoccio con un po' di burro o olio d'oliva, farli cuocere circa 15 minuti in forno a 180°C.

Mettere nella ciotola del mini-mixer le carote, il succo d'arancia e il burro. Mixare utilizzando i tasti “trita” e “macina”.  

Mettere da parte. Tagliare i petti di pollo a pezzetti, versarli nella ciotola del mini-mixer e mixare usando unicamente il tasto “macina”.  Mescolare le due preparazioni o servirle in piccole ciotole alternando gli strati.

Suggerimento: incorporare al purè la metà di un formaggio caprino per dare una consistenza più morbida.

# Composta di frutta

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

PER 4 PERSONE

- 2 pere
- 1 mela
- 1 pesca
- 2 albicocche
- 1 stecca di cannella
- 100 g di zucchero di canna
- 50 g di burro

## Come fare?

Sbucciare, togliere semi e noccioli alla frutta. Tagliarla in quarti e metterla da parte. Sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero e la cannella, cuocere mescolando per ottenere un caramello chiaro. Aggiungere la frutta e cuocere il tutto per 10 minuti. Togliere la cannella e mixare con il tasto "tritare" per ottenere una purea.

Suggerimento: aggiungere 80 g di mandorle in polvere al composto, versare un po' di impasto su un fondo di pasta frolla e mettere sopra dei quarti di mela o pera. La crostata sarà più morbida.

# Mini clafoutis di ciliegie

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

PER 6 PERSONE

- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 120 g di zucchero
- 50 g di farina
- 350 g di panna
- 200 g di ciliegie

## Come fare?

Snocciolare le ciliegie e tritarle grossolanamente nel mini-mixer. Metterle su un foglio di carta assorbente per eliminare il succo. Mettere nella ciotola del mini-mixer i tuorli, le uova intere, lo zucchero, la farina e la panna. Mixare il tutto con il tasto "tritare" e aggiungere tutte le ciliegie delicatamente. Versare il composto in stampi individuali in silicone e cuocere 10 minuti in forno a 180°. Degustare tiepido. Suggerimento: foderare degli stampini con della frolla, cuocere in forno e guarnire con la preparazione sostituendo le ciliegie con dei mirtilli freschi.




# Milk-shake ai frutti rossi

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 4 PERSONE

- 100 g di lamponi
- 100 g di fragole
- 100 g di mirtilli
- 2 palline di gelato alla vaniglia
- 15 cl di latte

## Come fare?

Mettere nella ciotola del mini-mixer i lamponi, le fragole e i mirtilli. Frullare utilizzando il tasto per “tritare”.   
Aggiungere le palline di gelato alla vaniglia e frullare di nuovo.  
Aggiungere il latte dal micro-dosatore del coperchio.

Suggerimento: è possibile sostituire il ghiaccio con 125 g di latte condensato zuccherato.


# Panna montata

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

## Ingredienti

- 40 cl di panna da montare intera
- 1 bustina di zucchero vanigliato

## Come fare?

Versare nella ciotola la panna molto fredda. Mescolare utilizzando il tasto per “tritare”  ad impulsi per circa 40 secondi. Una volta che la panna si è addensata aggiungere lo zucchero vanigliato e mescolare di nuovo per ottenere una panna ben montata e soda.

La preparazione è estremamente veloce.



Suggerimento: è possibile profumare la panna montata con cacao in polvere o cannella in polvere.

# Sorbetto espresso

PREPARAZIONE: 10 MINUTI  
PER 6 PERSONE

- 500 g di frutta surgelata
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 80 g di panna fresca

## Come fare?

Versare nella ciotola del mini-mixer la panna fresca e la frutta schiacciata. Mixare utilizzando il tasto per “tritare” e “macinare” ad impulsi.  

Non appena si forma il sorbetto aggiungere lo zucchero vanigliato e mixare ancora.

Suggerimento: è anche possibile preparare il sorbetto con cubetti di ghiaccio, frutta fresca e zucchero. Utilizzare il tasto per “macinare” ad impulsi. 