Cook EXPERT magimix®



MARABOUT

Ricette e fotografie Sandra Mahut

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 1 07/12/2018 10:11


magimix

IL PIACERE DI CUCINARE COME UNO CHEF

Il Robot multifunzione è **un'invenzione Magimix.**

Nato in Borgogna più di quarant'anni fa, ha rivoluzionato il mondo della ristorazione.

I più grandi ristoranti di tutto il mondo utilizzano i nostri prodotti in versione professionale.

Sempre all'avanguardia, Magimix è lieta di presentarvi il suo robot multifunzione nella sua versione Cottura: **Cook Expert.**

Questo apparecchio vi permetterà di realizzare facilmente ogni tipo di piatto, dal più semplice al più raffinato.



Scopri l'universo di Cook Expert e scarica centinaia di ricette esclusive!



Applicazione Magimix: gratuita al 100% e sempre aggiornata.

Potrai consultare tutte le ricette Magimix su cellulare o tablet grazie alla nostra applicazione gratuita.

Troverai le ricette video proposte da Magimix ma anche dagli altri utenti, potrai condividere le tue ricette preferite e creare direttamente la tua lista della spesa.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 4 07/12/2018 10:11

INDICE

La cucina facile dall'antipasto al dessert 6
Materie prime di altissima qualità 8
Gli ingredienti indispensabili 8
Idee semplici e veloci 9
Come leggere le ricette 10
Adattate le vostre ricette personali 10
Consigli d'uso 11
Salute a tavola 12

GLI ANTIPASTI 16
I PRIMI 66
IL PESCE 118
LE CARNI E IL POLLAME 144
LE VERDURE E I CONTORNI 190
SALSA E CONDIMENTI 218
I DOLCI 234
LA PASTA E IL PANE 306
PER I PIÙ PICCOLI 326
LE BEVANDE 338

Glossario 348
Indice tematico 352
Indice degli ingredienti 356

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 5 07/12/2018 10:11

LA CUCINA FACILE

Ultrapolivalente
La bacinella inox permette numerose funzioni: cottura, impasto, miscelazione...
Con pochi e semplici gesti è possibile alternare e 3 bacinelle trasparenti per realizzare tutte le preparazioni. Gli accessori di precisione assicurano una qualità di taglio perfetta, che si tratti di tritare, affettare o grattugiare.

Semplice
Il suo grande display integrato permette un utilizzo estremamente intuitivo; i suoi 12 programmi automatici gestiscono le più svariate preparazioni. Programmabile da 5 secondi a 2 ore, avvisa quando tutto è pronto!

Rapido e preciso
La cottura a induzione permette un aumento rapido e preciso della temperatura. La temperatura può essere regolata grado per grado, da 30 a 140 °C.
18 velocità di cui 2 intermittenti assicurano tutte le miscelazioni, anche le più delicate.

Grande capacità
Può preparare piatti per 6 - 8 persone (fino a 2,5 litri di zuppa o 1,4 kg di carote, per esempio). Ma è anche in grado di preparare piccole porzioni grazie alla bacinella e alla lama più piccoli.

Esperto
Per tutti coloro che desiderano creare o adattare le proprie ricette, abbiamo creato il programma Esperto: regolate il tempo, la velocità e la temperatura: gli chef siete voi!



Cuocere e mescolare le zuppe
Risultati a scelta: vellutate o passate.



Montare a neve
Per una mousse o le meringhe. Prepara anche la panna montata.



Grattugiare
Grattugiare frutta, verdura o formaggi in 2 o 4 mm.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 6 07/12/2018 10:11

DALL'ANTIPASTO AL DESSERT



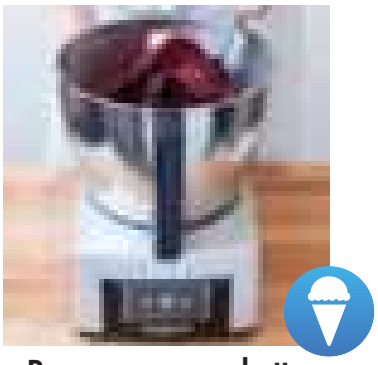
Cuocere a fuoco lento
Piatti unici per tutta la famiglia.



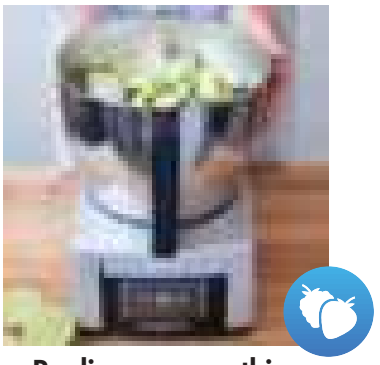
Cuocere al vapore
Una cottura sana che conserva il sapore e i nutrienti.



Impastare, miscelare
Programmi per prodotti da forno: Pane/Brioche o Impasti/Dolci.



Preparare un sorbetto veloce
Preparare un sorbetto in un batter d'occhio.



Realizzare smoothies e milkshake
Stessi risultati del mixer.



Tritare il ghiaccio
Per realizzare in pochi minuti granite o cocktail.



Affettare
Affettare frutta e verdura in 2 o 4 mm.



Miscelare piccole quantità
Per realizzare salse, aperitivi, ecc.



Tritare
Lama Sabatier® per tritare con precisione.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 7 07/12/2018 10:11

MATERIE PRIME...

Frutta e verdura: rispettatene la stagione per garantire il gusto e le qualità nutrizionali.

Pesce e carne: la loro scelta è fondamentale per il risultato della ricetta; meglio consumarne meno ma di migliore qualità.

Uova: preferire le uova a temperatura ambiente per montare gli albumi a neve. Devono essere extra-fresche se consumate crude, in mousse...

Per le nostre ricette consigliamo uova di medie dimensioni: 60 g o 50 g senza guscio.

GLI INGREDIENTI INDISPENSABILI

In dispensa

Condimenti: olio di semi, olio d'oliva, aceto di vino, aceto di mele, aceto di riso, salsa di pomodoro, concentrato di pomodoro, latte di cocco, salsa di soia, *nuoc-mâm*, Tabasco®.

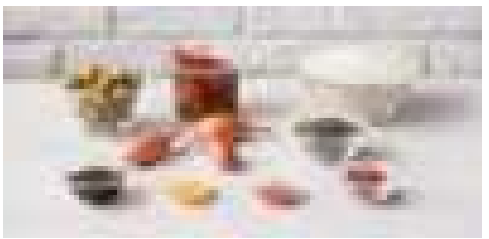
Cereali e leguminose: grano, lenticchie verdi e rosse, polenta, quinoa, boulghour.

Spezie: paprika, noce moscata, cumino, curcuma, peperoncino piccante, curry, cannella, sale, fior di sale, pepe (preferibilmente 5 bacche, più profumato), dado di pollo, fumetto di pesce, dado di miso, aglio, scalogno e cipolle.

Farine e lieviti: 0 "fluida" per le torte, 00 per pane e brioche, lievito chimico, lievito da panificazione (preferibilmente fresco), Maizena®.

Nel frigorifero

Latte, burro, uova, panna da cucina, senape, formaggio tipo Parmigiano, formaggio Philadelphia®, limoni, pancetta, erbe fresche (basilico, menta, prezzemolo), pasta sfoglia, *wasabi* (senape giapponese), *tahina* (pasta di sesamo in vendita nei negozi bio).



Pasta e riso: riso a grani tondi speciale risotto, riso a grani lunghi e integrale, spaghetti, pipe, penne, vermicelli di riso.

Vasetti e conserve: pomodori secchi, olive, cetriolini, tonno, pelati, fagioli bianchi o rossi, ceci...

Zuccheri: in polvere bianco e di canna, zucchero a velo.

Varie: fogli di gelatina o agar-agar, farina di mandorle, baccelli di vaniglia, cacao, frutta secca: uvetta, pinoli, pistacchi, noci, ecc.

Nel congelatore

Verdura (piselli, fagiolini, funghi), gamberetti, filetti di pesce, erbette (aneto, erba cipollina, coriandolo, cerfoglio), qualche ingrediente esotico (citronella, zenzero fresco, basilico thai, peperoncini rossi, foglie di *kefir*), frutta surgelata.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 8 07/12/2018 10:11

...DI ALTISSIMA QUALITÀ

Farina: se si usa una farina diversa da quella indicata nella ricetta, il risultato potrà essere differente e si dovrà adattare la quantità di liquido.

Lievito: per il pane e le brioche, è preferibile l'uso di lievito fresco (venduto in cubetti nella maggior parte delle panetterie). È possibile tuttavia sostituirlo con lievito secco istantaneo, più pratico.

Panna: preferire la panna intera (32% minimo di materia grassa) in particolare per la panna montata. Ha più sapore e soprattutto si monta molto meglio della panna scremata.

IDEE SEMPLICI E VELOCI



Una zuppa

1 kg di verdura per 1 litro di liquido (acqua o brodo). Tagliare la verdura in grossi dadi, aggiungere il liquido e lanciare il programma Minestra vellutata o Passato di verdura. Ridurre la quantità di liquido per ottenere un composto un po' più denso.

Una purea di verdure

800 g di verdure tagliate in dadi da 2 - 3 cm. Farle cuocere nel cestello vapore per 20 - 30 minuti. Conservare un fondo di acqua di cottura, svuotando il resto. Aggiungere la verdura, il burro o l'olio d'oliva e mescolare per circa 3 minuti/velocità 13. Per una versione più golosa, versare in una pirofila, mescolare eventualmente resti di carne o di pesce, cospargere di formaggio tipo Parmigiano grattugiato e far gratinare in forno per 20 minuti a 180 °C (term. 6).

Un piatto al vapore

Semplice, sano, rapido e non solo per le diete. Immergere spezie od erbe nell'acqua (0,5 l) per profumare delicatamente gli alimenti durante la cottura. Idee per il cartoccio: ...salato: un filetto di pesce su un letto di verdure sminuzzate, olio d'oliva, sale e pepe. ...dolce: frutta tagliata a cubetti con un po' di miele, zucchero o cioccolato.

Le insalate complete

Grazie al programma Robot, è possibile realizzare insalate complete in un batter d'occhio: verdure grattugiate o sminuzzate, dadi di pollo o di tonno, un uovo, dei crostini…

I dessert veloci

Milkshake, sorbetto espresso, carpaccio di frutta… non servono più di 5 minuti. È possibile inoltre preparare in anticipo i dessert in piccoli formati (*minifondant, muffin*…), da congelare prima della cottura.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 9 07/12/2018 10:11

COME LEGGERE LE RICETTE

SOUFFLÉ
ai 3 formaggi

Selezione di ricette (p. 14-15)

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 40 min | Selezione Programmi

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

Accessori da utilizzare

100 g di formaggio tipo Parmigiano a dadini

300 g di latte intero

2 cucc. di farina

Le ricette si preparano nella bacinella inox, salvo dove sia previsto il programma Robot.
Lasciare sempre il pressino o il tappo sul coperchio, salvo indicazione contraria specificata nella ricetta.
Il peso di frutta e verdura indicato nella ricetta si riferisce agli ingredienti sbucciati e privati dei semi.
Le parole seguite da un asterisco* sono spiegate nel glossario (p. 384-351).
cucc.ino = cucchiaino da caffè e cucc. = cucchiaio da minestra

ADATTATE LE VOSTRE RICETTE PERSONALI

Lasciatevi ispirare e inventate le vostre ricette personali.
I tempi di miscelazione e di cottura possono variare secondo la temperatura, lo spessore o la varietà degli ingredienti utilizzati: adattateli se necessario.
I tempi di cottura al vapore sono indicati per una data quantità con acqua tiepida (circa 20 °C): non superate le quantità indicate nella modalità d'uso. Questi tempi possono variare secondo la freschezza degli alimenti o il loro spessore. Controllate la cottura e prolungatela se necessario.
Ogni forno è differente: controllate e regolate i tempi di cottura.

Consultate e condividete le vostre ricette e i vostri consigli su:

www.magimix.it/ricette

App gratuita Magimix Cook Expert per smartphone e tablet

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 10 07/12/2018 10:11

CONSIGLI D'USO

Cottura al vapore					
	Pesce	600 g (4 filetti – spessore 2 cm circa)	20 min	–	100 °C
	Carne bianca	600 g (4 petti di pollo)	25 min	–	100 °C
	Verdura	400 - 600 g (in dadi o rondelle)	20 - 40 min	–	110 °C
	Patate	600 g tagliate in dadi da 2 - 3 cm Patate Ratte intere con pelle	30 - 40 min	–	110 °C
	Riso	300 g: in una ciotola inox adatta al cestello a vapore, mettere 1 bicchiere di riso per 1 bicchiere d'acqua	25 min	–	110 °C
Mixer					
	Ghiaccio tritato*	Max 300 g (15/20 cubetti)	AUTO		–
	Semifreddi*	Max 400 g di frutta congelata, in dadi da 2 cm	AUTO		–
Panetteria					
	Pane/Brioche	Pane: max 0,8 kg** Pasta lievitata (*brioche*): max 0,6 kg**	AUTO		–
	Impasti/Dolci*	Pasta (es.: *brisée*): max 1 kg	AUTO		–
	Albumi a neve	Da 2 a 6 albumi/inserire lo sbattitore Bacinella pulita e asciutta/senza tappo	AUTO		–
Esperto					
	Cipolle, scalogno	1 - 4 bulbi tagliati in 4	20 sec	13	–
	Formaggio a pasta dura	200 g, in dadi da 2 cm	30 sec	15	–
	Nocciole, mandorle	250 g intere	20 sec	15	–
	Zucchero a velo	200 g di zucchero in polvere	1 min	18	–
Robot					
	Affettata, grattugiata	1,4 kg di verdura	AUTO		–
	Carne trita	1,4 kg di carne tagliata in dadi da 2 - 3 cm	AUTO		–

*È possibile fermare il programma prima del termine, una volta raggiunta la consistenza desiderata.
** Peso totale degli ingredienti.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 11 07/12/2018 10:11

SALUTE A TAVOLA



Alimentarsi in modo corretto non vuol dire seguire rigidi modelli, privi di sapori e condimenti; al contrario, per seguire nel tempo una dieta sana, occorre rendere il proprio cibo gustoso e ricco di aromi. Come fare? Dedicarsi di più alla cucina! Basta cucinare seguendo semplici buone regole per cominciare a mangiar bene.
Bisogna iniziare con il piede giusto fin dal mattino, a partire da una buona prima colazione.
Un po' per pigrizia, un po' per mancanza di abitudine, spesso non si mangia abbastanza al mattino.
Come conseguenza di questo malsano comportamento si avvertono sentori di irritabilità, stanchezza, maggiore difficoltà a concentrarsi durante tutta la mattinata e soprattutto si è portati a mangiare molto di più al pasto successivo.
Con Cook Expert Magimix è facile preparare delle buone e sane colazioni: esempi possono essere un trancio di focaccia con le olive, per chi ama la colazione salata, oppure per chi preferisce il dolce si può preparare il pan brioche e le marmellate o le composte, realizzate con frutta fresca e poco zucchero, da spalmare sul pane fatto lievitare con la pasta madre, come quello di una volta.
Questi sono solo alcuni dei numerosi esempi di ricette, riportate in questo testo, che possono essere realizzate senza difficoltà, anche da chi non ha tanto tempo da dedicare alla cucina.
Per continuare ad alimentarsi bene, i pasti successivi devono essere pensati considerando i consigli che seguono:

• Accompagnare sempre i principali pasti, pranzo e cena, con delle verdure. Non necessariamente occorre pensare a queste come dei semplici contorni, ma con esse si possono reinventare primi e secondi arricchendoli di sapore senza usare tanti grassi. Ne sono buoni esempi il *couscous* di pesce e i pomodori farciti, le cui ricette sono illustrate all'interno del libro.

• Consumare, almeno a pranzo, cereali in chicco meglio se integrali (riso, orzo, farro, miglio...) e loro derivati come la pasta. L'introduzione di questi alimenti permette di mantenere a lungo il senso di sazietà per tutto il pomeriggio ed evitare quei pericolosi cali di zucchero pomeridiani. Sono loro che spingono inevitabilmente ad essere preda di "attacchi di fame", che portano a consumare molti dolci, i veri responsabili di quei fastidiosi chili in più!

• Va assicurato uno spazio nella propria dieta anche per i legumi. Questi alimenti scarsamente valorizzati dalla dieta moderna rappresentano una preziosa

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 12 07/12/2018 10:11

fonte proteica, da abbinare ai primi piatti, come la pasta con i fagioli. Ma non è questa la sola ragione: comportano elementi importanti per aiutare chi ha problemi con il colesterolo; infatti essi contengono delle sostanze (saponine, lecitine...), in grado di "sequestrare" un po' di colesterolo e non permettere a questo di essere assorbito dall'intestino.

• Non dimenticare di consumare regolarmente il pesce: aiuta a diminuire i livelli di trigliceridi, grassi che circolano nel sangue e se in alte dosi possono creare problemi circolatori; i pesci più interessanti sotto questo profilo sono quelli che contengono grassi come gli Omega 3 (alici, sarde, sgombri...), mentre quelli di mare contengono importanti sali minerali come il selenio, il fosforo ed il preziosissimo iodio, essenziale per la prevenzione delle patologie tiroidee.

Un ultimo consiglio, ma non meno importante, è ricordare che "trasgredire" alle regole della buona alimentazione è lecito, non bisogna essere rigidi: una cena fuori con gli amici, una festa, concedersi un qualcosa in più occasionalmente, non è ciò che può compromette il buon stato di salute; ciò che importa però è farlo con buon senso, in maniera da mantenere nel quotidiano un buon comportamento dietetico.

Dott.ssa SERAFINA PETROCCA, Nutrizionista,
Specialista in Scienza dell'Alimentazione.

LEGENDA



Fanno bene al cuore



Utile per il controllo del peso



Contiene antiossidanti



Utile per nutrire la flora intestinale



Ricco di omega 3

Le informazioni di tipo sanitario contenute in queste pagine non possono in alcun modo intendersi come riferite al singolo e sostitutive dell'atto medico; per i casi personali si invita sempre a consultare il proprio specialista. L 'autrice, l'editore e l'azienda Magimix non sono responsabili degli effetti derivanti dall'uso di queste informazioni.

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 13 07/12/2018 10:11

SELEZIONE RIDURRE COLESTEROLO

FANNO BENE AL CUORE



Hummus.....20
Fagioli cannellini all'olio.....198



Caviale di melanzane....30
Falafel.....202



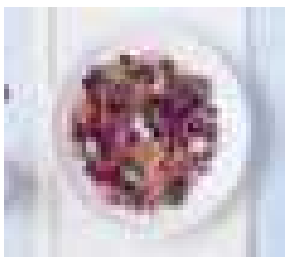
Pasta e fagioli.....80
Tian provenzale.....206



Involtini di sogliola.....132

SELEZIONE OMEGA 3

RICCO DI OMEGA 3



Insalata autunnale.....46
Involtini con le verze....188



Pesce spada alla eoliana.....120



Couscous di pesce.....122



Salmone al cartoccio...126

SELEZIONE ANTIOS-SIDANTI

CONTIENE ANTIOSSIDANTI



Insalata di calamari.....52
Polpette di pesce.....140



Asparagi al vapore.....44
Melanzane farcite.....56



Agnello all'indiana.....160
Falafel.....202



Spiedini kefta.....180

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 14 07/12/2018 10:11

SELEZIONE CONTROLLO PESO

UTILE PER IL CONTROLLO DEL PESO



Insalata di calamari..... 52
Melanzane farcite 56
Gazpacho 86



Polpo con patate..... 128
Zuppa con canederli tirolesi 76



Nasello agli agrumi 136
Crema mele e banane.. 300



Composta di verdure... 210
Green smoothie 344

SELEZIONE BUONA FLORA

UTILE PER NUTRIRE LA FLORA INTESTINALE



Asparagi al vapore 44
Melanzane farcite 56



Zuppa contadina 82
Composta di verdure... 210

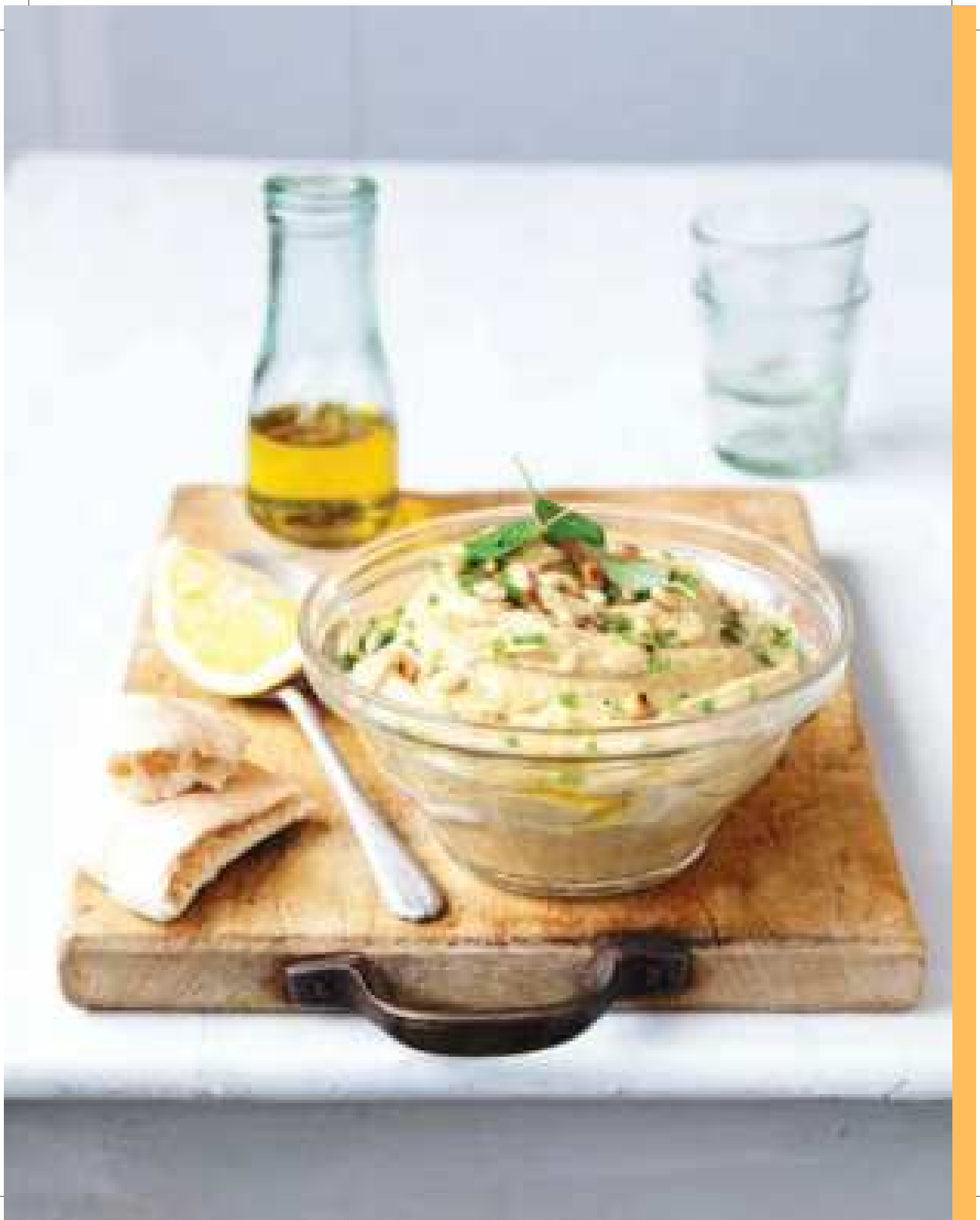


Risotto allo zafferano..... 92
Torta focaccia alle cipolle 116



Polpette di pesce..... 140
Insalata di quinoa 58

V4 MAGIMIX_ITA_001-015-SR-V2.indd 15 07/12/2018 10:11



GLI ANTIPASTI

Muffin al formaggio e pancetta affumicata 18

Dip di tonno 20

Hummus 20

Plumcake alle noci, prosciutto affumicato e Parmigiano 22

Bignè salati al formaggio 24

Chips di verdure 26

Guacamole 28

Tzatziki 28

Caviale di melanzane, grissini casalinghi 30

Salsa d'acciughe in olio d'oliva 32

Patè di olive nere 32

Clafoutis torta alle pere e gorgonzola 34

Soufflé ai 3 formaggi 36

Crespelle salate con crema di sgombro .. 38

Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi 40

Fagottini al tonno 42

Asparagi al vapore, con salsa alle erbe ... 44

Insalata autunnale e *vinaigrette* al sidro .. 46

Samosa alle verdure 48

Bruschetta 50

Insalata di calamari e gamberetti alle verdure 52

Uova in *cocotte* al formaggio e funghi champignon 54

Melanzane farcite 56

Insalata di quinoa, *vinaigrette* di pesto al lime 58

Insalata thai 60

Coleslaw ai mirtilli rossi 62

Crocchette di prosciutto 64

MUFFIN AL FORMAGGIO
e pancetta affumicata

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min

PER UNA DECINA DI *MUFFIN* PROGRAMMA:

6 fette di pancetta affumicata
180 g di farina tipo 0 o 1
1 bustina di lievito secco
3 uova
100 ml di latte
50 ml di olio d'oliva
70 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato
60 g di ricotta
1 rametto di rosmarino
2 cucc.ini di sale, 5 grani di pepe

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Soffriggere la pancetta affumicata in una padella senza condimento, sgocciolarla e metterla da parte.
2 Versare la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio, il sale e il pepe nella bacinella e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
3 Rimescolare se necessario, quindi aggiungere il formaggio tipo Parmigiano e la ricotta, la pancetta affumicata passata in padella e tagliata a pezzetti, il rosmarino, defogliato e sminuzzato. Riavviare il programma per 15 secondi.
4 Versare il composto negli stampini da *muffin* e infornare per 15 minuti.

MUFFIN pollo-basilico, pomodori *confit*

Sostituire il formaggio tipo Parmigiano, la pancetta affumicata e il rosmarino con 150 g di pollo cotto tagliato a pezzetti, 100 g di pomodori *confit* tagliati in tre parti e qualche foglia di basilico.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 18 06/12/2018 17:53



DIP DI TONNO

PREPARAZIONE: 5 min — RIPOSO: 1 h

PER 4/6 PERSONE — PROGRAMMA: — ACCESSORIO:

185 g scatoletta di tonno al naturale
½ mazzetto di cerfoglio
15 steli di erba cipollina
1 scalogno, tagliato in 4
1 cucc.ino di senape fine
2 cucc. di formaggio fresco tipo Philadelphia®
il succo di ½ limone
sale, pepe

1 Sgocciolare il tonno. Tagliare grossolanamente il cerfoglio e l'erba cipollina. Inserire la bacinella trasparente e mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma **ROBOT** per circa 10 secondi.
2 Mettere il *dip* (crema) di tonno in frigorifero per 1 ora. Servirlo fresco, accompagnato da fette di pane rustico grigliate o da verdure crude tagliate a bastoncino.

HUMMUS

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 10 min

PER 4/6 PERSONE — PROGRAMMA: — ACCESSORIO:

275 g di ceci in scatola
50-75 ml di olio d'oliva
1 limone spremuto
40 g di *tahina* (pasta di semi di sesamo) (facoltativo)
1 spicchio d'aglio, degerminato*
6 foglie di menta
1 cucc. di pinoli tostati
sale, pepe

1 Inserire la bacinella trasparente. Sciacquare ed asciugare i ceci e trasferirli nella mini bacinella con 50 ml di olio d'oliva, il succo di limone, la *tahina*, l'aglio, le foglie di menta lavate, il sale e il pepe. Avviare il programma **ROBOT** per circa 1 minuto. L'*hummus* deve essere molto fine, liscio ed omogeneo. Prolungare per 1 minuto, poi aggiungere a poco a poco 25 ml di olio d'oliva se il composto risulta troppo denso.
2 Servire l'*hummus* in una ciotola con pinoli tostati. Gustare accompagnato da pezzi di pane del tipo *pita* (pane arabo).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 20 06/12/2018 17:53



PLUMCAKE ALLE NOCI,
prosciutto affumicato e Parmigiano

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

IMPASTO PER *PLUMCAKE* SALATO:

300 g di farina
0,4 g di lievito di birra
3 uova
120 ml di latte
sale, pepe
100 g di Emmenthal
100 g di prosciutto
100 g di noci sgusciate
5 g di burro

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Sciogliere il lievito nel latte, mettere nella bacinella d'acciaio farina, latte, uova, il burro, avviare il programma **PANE/BRIOCHE**. Dopo 1 minuto il programma si interrompe: aggiungere sale e noci, rilanciare il programma.
3 Trasferire l'impasto in una ciotola , coprire con pellicola e lascia lievitare per 2 ore.
4 Trascorso il tempo di lievitazione unire prosciutto e formaggio, trasferire l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato, coprire con pellicola per 30 minuti, distribuire gherigli di noci in superficie.
Infornare per 45 minuti sempre a 180 °C.

impasto per *plumcake* salato

Mettere la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio d'oliva, il sale e il pepe nella bacinella. Avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**

PLUMCAKE mozzarella e pomodori secchi

Sostituire il formaggio tipo Emmenthal con 100 g di mozzarella tagliata a dadini e il prosciutto affumicato e le noci con 150 g di pomodori secchi tagliati in 2 o 3 pezzi. Aggiungere al composto due pizzichi di origano secco.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 22 07/12/2018 16:22



V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 23 06/12/2018 17:53

BIGNÈ SALATI
al formaggio

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 30 min
PER 4/6 PERSONE
PROGRAMMA:

80 g di burro
200 ml di acqua
180 g di farina
1 pizzico di pepe
1 pizzico di sale
3 uova medie
150 g di formaggio tipo Emmenthal grattugiato

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Versare nella bacinella inox il burro tagliato a pezzetti, l'acqua e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C.**
2 Al termine del programma, aprire il coperchio e aggiungere la farina, il sale e il pepe. Richiudere, togliere il tappo e riavviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 4/100 °C.**
3 La pasta deve formare una palla. Lasciare raffreddare l'impasto. Riavviare **1 minuto/velocità 10 (senza scaldare)** e aggiungere le uova uno alla volta attraverso l'apertura durante il funzionamento. Rimescolare se necessario.
4 Aggiungere quindi il formaggio, riavviare **20 secondi/velocità 10 (senza scaldare).**
5 Versare l'impasto in una tasca da pasticciere* e disporre piccole quantità di impasto di 2-3 cm su una placca da forno rivestita* con carta forno. Infornarli per 25-30 minuti.

CONSIGLI

Per una versione originale, sostituire il formaggio tipo Emmenthal con cheddar e/o noce moscata. Prolungare la cottura se necessario (questi bignè allungati devono essere ben dorati). Non aprire il forno durante la cottura.
Cottura in forno: è preferibile il forno statico piuttosto che il forno ventilato. Non aprire il forno durante la cottura.
A fine cottura, quando i bigné sono dorati, socchiudere lo sportello e lasciare raffreddare in forno: in questo modo i bignè non si sgonfieranno.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 24 07/12/2018 16:22







CHIPS DI VERDURE

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI:

- 2 patate
- 1 carota
- 1 barbabietola cruda
- 1 rapa
- 1 zucchina
- 500 ml di olio di semi per friggere
- paprika o cumino
- sale, 5 grani di pepe

1 Lavare le verdure e asciugarle. Sbucciare le patate, la carota, la barbabietola e la rapa, eliminare le estremità della zucchina. Inserire la bacinella trasparente. Nella bacinella media dotato di disco per affettare 2 mm, affettare separatamente gli ortaggi usando il programma **ROBOT.**

2 Scaldare l'olio in una friggitrice o in una casseruola a bordi alti. Quando è caldo, ma non bollente, immergervi le chips in piccole quantità e lasciarle friggere per circa 3 minuti fino a quando assumeranno un colore dorato.

3 Sgocciolare le chips e farle asciugare su carta da cucina, salare, pepare e cospargere di paprika o cumino.

CONSIGLI

Le chips di verdure possono essere anche cotte in forno a 180 °C per 12-15 minuti. In questo caso, spennellare d'olio le verdure con l'ausilio di un pennello e salare e pepare prima di mettere in forno.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 26 07/12/2018 16:22



GUACAMOLE

PREPARAZIONE: 10 min — RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE — PROGRAMMA: — ACCESSORIO:

1 cipollotto (senza il gambo)
qualche rametto di coriandolo
2 avocado maturi
il succo di ½ limone
1 cucc.ino di peperoncino
2 cucc. di panna da cucina densa
sale, 5 grani di pepe

1 Sbucciare il cipollotto, tagliarlo in due parti e metterlo nella mini bacinella con il coriandolo. Avviare il programma **ROBOT** per 10 secondi circa.
2 Aggiungere la polpa degli avocado nella mini bacinella e unire gli attri ingredienti. Avviare il programma **ROBOT** per circa 1 minuto 30.
3 Regolare di sale e pepe, riporre in frigorifero per 1 ora prima di servire.

TZATZIKI

PREPARAZIONE: 15 min

PER 4/6 PERSONE — PROGRAMMA: — ACCESSORI: R2

2 piccoli cetrioli pelati
il succo di ½ limone
150 g di yogurt greco
1 spicchio d'aglio degerminato*
6 rametti di menta
½ cucc.ino di paprica
sale, pepe

1 Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media con il disco per grattugiare da 4 mm. Grattugiare i cetrioli, porli in un colino con un po' di sale e fare scolare l'acqua di vegetazione per 10 minuti.
2 Inserire la mini bacinella: aggiungere il succo di limone, lo yogurt, l'aglio pestato e le foglie di menta lavate e sminuzzate, la paprica, il pepe e i cetrioli scolati. Avviare il programma **ROBOT** per 30 secondi.

TZATZIKI con feta e mele

Utilizzare un solo cetriolo, eliminare l'aglio, aggiungere una mela verde (tagliata a dadini), 6 rametti di aneto e 200 g di feta. Nella fase 2 frullare tutti gli ingredienti tranne la feta. Rimescolare e riavviare il programma se necessario. Servire con la feta tagliata la dadini.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 28 06/12/2018 17:53



CAVIALE DI MELANZANE,
grissini casalinghi

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 1 ora | RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:

CAVIALE DI MELANZANE:
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla, tagliata in 4
- 1½ cucc. di olio d'oliva
- 2 melanzane (600 g), tagliate a dadini (2 cm)
- 2 cucc. di succo di limone
- sale, pepe

GRISSINI CASALINGHI:
- 150 ml di acqua fredda
- 1 bustina di lievito da fornaio
- 280 g di farina tipo 0 o 00
- 1 cucc. di olio d'oliva
- 4 g di sale
- origano o paprika dolce in polvere
- semi di sesamo

caviale di melanzane

1 Sbucciare lo spicchio d'aglio. Metterli nella bacinella inox con la cipolla e l'olio d'oliva e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/110 °C.**

2 Porre le melanzane nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 45 minuti/velocità 2A/100 °C.**

3 Al termine del programma, rimescolare se necessario. Aggiungere il succo di limone, salare e pepare e riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza scaldare).**

4 Se necessario, ripetere quest'ultimo passaggio fino ad ottenere la consistenza desiderata.Servire il caviale di melanzane fresco accompagnandolo con i grissini fatti in casa.

grissini casalinghi

1 Versare l'acqua e il lievito nella bacinella inox e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Quando il programma termina, aggiungere la farina, l'olio d'oliva e il sale e riavviare il programma premendo Auto.

2 Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Estrarre l'impasto dalla ciotola e lavorarlo a mano per 1 minuto su un piano di lavoro infarinato.

3 Preriscaldare il forno a 180 °C. Aggiungere origano o paprika, stendere l'impasto e tagliarlo a striscioline. Avvolgere le strisce di impasto su se stesse per ottenere una sorta di tortiglioni e cospargerli di semi di sesamo. Premere leggermente i semi per farli aderire. Disporre i grissini sulla placca del forno e infornare per circa 12 minuti.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 30 06/12/2018 17:53



SALSA D'ACCIUGHE
in olio d'oliva

PREPARAZIONE: 10 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

1 fetta di pancarrè
3 cucc. di latte
200 g di acciughe in olio d'oliva, sgocciolate e asciugate
1 cucc.ino di aceto balsamico
2 spicchi d'aglio, degerminati*
1 cucc. di olio d'oliva
5 grani di pepe

1 Inserire la bacinella trasparente. Immergere la fetta di pancarrè nel latte, strizzarla e metterla nella mini bacinella insieme alle acciughe, all'aceto, all'aglio e aggiungere un pizzico di pepe macinato.
2 Avviare il programma **ROBOT** e dopo circa 30 secondi aggiungere poco alla volta l'olio attraverso la tramoggia, fino a ottenere la consistenza di una crema o di una salsa molto omogenea.
3 Servire la salsa d'acciughe con fette di pane casereccio grigliate.

PATÈ DI OLIVE NERE

PREPARAZIONE: 5 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

250 g di olive nere denocciolate
5 filetti d'acciuga
1 cucc. di capperi
2 cucc.ini di senape fine
il succo di ½ limone (facoltativo)
1 cucc. di olio d'oliva
5 grani di pepe

1 Inserire la bacinella trasparente. Mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nella mini bacinella, miscelare con il programma **ROBOT** per circa 30 secondi.
2 Lasciando in funzione l'apparecchio, versare l'olio attraverso la tramoggia fino ad assorbimento completo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 32 06/12/2018 17:53



CLAFOUTIS TORTA ALLE PERE
e gorgonzola

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

3 pere mature
300 ml di latte
200 g di formaggio gorgonzola stagionato
4 uova
100 g di Maizena® (amido di mais)
4 cucc. di panna da cucina densa
1½ cucc. di olio d'oliva
2 rametti di estragone (facoltativo)
1 noce di burro
sale, 5 grani di pepe

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Sbucciare le pere, tagliarle a fettine. Metterle da parte.
2 Mettere il latte e il formaggio tagliato a pezzetti nella bacinella inox, avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 8/80 °C.**
3 Aggiungere le uova, l'amido Maizena®, la panna da cucina e l'olio, salare e pepare leggermente, quindi aggiungere l'estragone sminuzzato e riavviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 11 (senza scaldare).**
4 Imburrare una pirofila, disporre le fettine di pera sul fondo e versarvi sopra il composto. Infornare per 35 minuti.
5 Gustare tiepido con un'insalata di valerianella o di germogli di spinaci.

CLAFOUTIS torta al formaggio di capra, pancetta e porri

Sostituire le pere con due porri (350 g) privati della parte verde, il formaggio gorgonzola con 300 g di formaggio di capra, aggiungere due fette di lardo spesse ed eliminare l'estragone. Affettare grossolanamente i porri dopo averli lavati, rosolarli per 10 minuti in padella con una grossa noce di burro fino a quando sono teneri. Disporre il lardo tagliato a striscioline e i porri sul fondo del piatto prima di versare il preparato.

CONSIGLI

Il *clafoutis* può essere preparato in pirofile singole. In questo caso è necessario adattare i tempi di cottura.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 34 06/12/2018 17:53



SOUFFLÉ
ai 3 formaggi

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

100 g di formaggio tipo Parmigiano a dadini
100 g di fontina a dadini
100 g di formaggio tipo Emmenthal a dadini
20 g di burro + 1 noce
300 g di latte intero
2 cucc. di farina
½ cucc.ino di noce moscata in polvere
6 uova
sale, pepe

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Nella bacinella inox, tritare i formaggi avviando il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare).**
3 Rimescolare, quindi aggiungere il burro, il latte, la farina, sale, pepe e la noce moscata ed avviare il programma **ESPERTO, 8 minuti/velocità 4/100 °C.**
4 Nel frattempo, separare gli albumi dai tuorli. Riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 4/100 °C** ed aggiungere i tuorli uno alla volta attraverso la tramoggia. Versare in un recipiente e lasciare raffreddare.
5 Montare gli albumi a neve: nel recipiente perfettamente pulito e asciutto, inserire lo sbattitore e versare gli albumi con un pizzico di sale. Togliere il tappo per permettere agli albumi di incorporare aria ed avviare il programma **ALBUMI A NEVE.**
6 Aggiungere delicatamente al composto di formaggi gli albumi montati a neve. Imburrare uno stampo da soufflé o una pirofila grande, versare il composto e cuocere in forno per circa 30 minuti. Servire subito.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 36 06/12/2018 17:53



CRESPELLE SALATE
con crema di sgombro

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 15 min | RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

CRESPELLE SALATE:

- 2 yogurt cremosi
- 2 uova
- 2 vasetti da yogurt di farina
- 1 bustina di lievito secco
- 2 pizzichi di sale

CREMA DI SGOMBRO:

- 1 scalogno, tagliato in 2
- 200 g di filetti di sgombro in scatola
- 1 pizzico di peperoncino o di paprika affumicata
- 10 steli di erba cipollina sminuzzata*
- 200 g di formaggio fresco tipo Philadelphia®
- scorza di pompelmo bio (facoltativo)
- 5 grani di pepe
- impasto per le crespelle

crespelle salate

1. Mettere tutti gli ingredienti delle crespelle nella bacinella inox e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
2. Rimescolare se necessario. Versare l'impasto in una ciotola e lasciarlo riposare 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, preparare la crema.
3. Cuocere l'impasto in una padella per crespelle o in una padella antiaderente: quando compaiono delle bolle, girare le crespelle per terminare la cottura.

crema di sgombro

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà e tritarlo nella mini bacinella per una decina di secondi usando il programma **ROBOT.**
2. Sgocciolare lo sgombro e versarlo nella mini bacinella insieme agli altri ingredienti. Mescolare per circa 10 secondi fino ad ottenere una crema spalmabile dal sapore affumicato.

CONSIGLI

Per variare il sapore, al posto dello sgombro si possono usare altri pesci, come le sardine in scatola, il tonno o il salmone affumicato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 38 07/12/2018 16:22



TORTA SALATA AI POMODORI
ciliegini e asparagi

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

1 pasta *brisée* (vedi pag. 320)
½ mazzo di asparagi verdi
4 uova
200 ml di panna da cucina intera
200 ml di latte
2 cucc. di senape
150 g di pomodori ciliegini
sale, pepe

1 Iniziare con il preparare la pasta *brisée*. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2 Mondare gli steli degli asparagi con uno sbucciatore e tagliarli a pezzi di 3 cm di lunghezza. Inserirli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nella bacinella inox e avviare il programma **VAPORE.**
3 Mettere da parte. Stendere la pasta *brisée* sul piano di lavoro con il mattarello e metterla in una tortiera precedentemente rivestita* con un foglio di carta forno. Bucare la superficie con i rebbi di una forchetta e precuocere in bianco* per 10 minuti a 200 °C.
4 Eliminare l'acqua dalla bacinella e versarvi le uova, la panna da cucina, il latte, la senape, sale e pepe. Avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza scaldare).**
5 Versare il preparato sulla base precotta. Guarnire con gli asparagi ed aggiungere i pomodori ciliegini depicciolati, lavati e tagliati a metà. Cuocere in forno per 30 minuti a 200 °C.

TORTA SALATA agli spinaci, formaggio e noci

Sostituire gli asparagi e i pomodori ciliegini con 600 g di spinaci freschi da cuocere per **10 minuti** usando il programma **VAPORE.** Disporli sulla pasta *brisée* con la preparazione* di uova (senza la senape), poi aggiungere 100 g di formaggio erborinato sbriciolato e 40 g di noci tritate.

TORTA SALATA alle zucchine e formaggio di capra

Sostituire gli asparagi con una zucchina (200 g) e una cipolla rosolate in padella per 10 minuti con un filo d'olio d'oliva. Disporre le verdure sulla pasta *brisée* con 100 g di formaggio di capra sbriciolato, quindi aggiungere il preparato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 40 06/12/2018 17:53



FAGOTTINI AL TONNO

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min

PER 16-20 FAGOTTINI PROGRAMMI:

1 carota (100 g)
½ zucchina (100 g)
1 scalogno, tagliato in 4
2 cucc. di olio d'oliva
200 g di tonno al naturale, sgocciolato
il succo + la scorza di 1 limone
½ cucc.ino di peperoncino
30 g di capperi sgocciolati
3 rametti di prezzemolo
2 pasta *brisée* (vedi pag. 320)
1 tuorlo
sale, pepe

1 Tagliare a pezzi le verdure. Versare il tutto nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Rimescolare il composto se necessario. Versare nella bacinella l'olio d'oliva, il tonno spezzettato, la scorza e il succo di limone, il peperoncino, i capperi e il prezzemolo sminuzzato. Salare e pepare, quindi avviare il programma **STUFATO.**
3 Nel frattempo, abbassare finemente la pasta *brisée* su un piano di lavoro infarinato e, con l'ausilio di uno stampino di 10-12 cm di diametro, ricavare dei dischi nella pasta.
4 Preriscaldare il forno a 190 °C. Dopo aver fatto raffreddare la farcia, stenderne una cucchiaiata su ogni disco di pasta. Bagnare leggermente il bordo della pasta con poca acqua, ripiegare la pasta a mezzaluna e saldare i bordi premendo fino a formare un orlo.
5 Spennellare i fagottini con il tuorlo d'uovo sbattuto e disporli sulla placca del forno rivestita* di carta forno. Cuocere i fagottini in forno per 12-15 minuti e lasciar raffreddare per 10 minuti prima di gustarli.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 42 06/12/2018 17:53



ASPARAGI AL VAPORE,
con salsa alle erbe

ANTIOS-SIDANTI

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

2 mazzi di asparagi verdi o bianchi

SALSA ALLE ERBE:

½ mazzetto di cerfoglio
½ mazzetto di estragone
½ mazzetto di erba cipollina
2 cipollotti
1 cucc. di aceto di riso
1 cucc.ino di senape
50 ml di olio d'oliva
1 cucc. di sciroppo d'acero
½ cucc.ino di bacche rosa
2 pizzichi di sale rosa dell'Himalaya o di fiore di sale

1 Iniziare con il preparare la salsa alle erbe. Metterla da parte.
2 Sciacquare gli asparagi e mondarli con uno sbucciatore, tagliare le estremità quindi metterli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nella bacinella inox (è inutile risciacquare la bacinella dalla salsa alle erbe). Avviare il programma **VAPORE, 40 minuti.** La cottura degli asparagi varia a seconda delle loro dimensioni.
3 Quando gli asparagi sono cotti, sgocciolarli su carta da cucina e servirli accompagnati dalla salsa alle erbe.

salsa alle erbe

1 Lavare le erbe, asciugarle con carta da cucina e sminuzzarle* grossolanamente. Tagliare in due i cipollotti.
2 Versare tutti gli ingredienti nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare).**

CONSIGLI

Gli asparagi possono essere serviti anche con la salsa *mousseline* (vedi pag. 220).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 44 06/12/2018 17:53



INSALATA AUTUNNALE
e *vinaigrette* al sidro

OMEGA 3

PREPARAZIONE: 15 min

PER 8 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI:

- 2 mele rosse
- 300 g di cavolo rosso
- 100 g di noci decorticate
- ½ mazzetto di prezzemolo, sminuzzato
- 60 g di uvetta o di mirtilli rossi
- 150 g di formaggio gorgonzola, stagionato

VINAIGRETTE AL SIDRO:

- 3 cucc. di aceto di sidro
- 3 cucc. di succo di limone
- 100 ml di olio d'oliva o di colza
- sale, 5 grani di pepe

1 Sbucciare le mele ed eliminare i semi. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Affettare le mele tagliate in quattro parti e il cavolo affettato con il disco per affettare 2 mm usando il programma **ROBOT.**
2 Tritare le noci nella mini bacinella.
3 Se si usa l'uvetta, immergerla per 5 minuti in poca acqua calda per reidratarla e poi scolarla. Tagliare il formaggio a fettine sottili.
4 In un recipiente, mescolare le mele affettate, il cavolo rosso e il prezzemolo, l'uvetta rinvenuta o i mirtilli rossi. Versare la vinaigrette, mescolare bene e aggiungere il formaggio e le noci per ultimi. Servire subito.

vinaigrette al sidro

In una ciotola, mescolare l'aceto di sidro con il succo di limone e l'olio, emulsionare e regolare di sale e pepe.

INSALATA vitaminizzata e salsa al sesamo

Preparare questa ricetta eliminando il formaggio, sostituire il prezzemolo con il coriandolo ed aggiungere dei chicchi di melagrana. Servire questa insalata con una salsa al sesamo: mescolare in una ciotola tre cucchiai di salsa *tahina*, due cucchiai di olio di sesamo, tre di olio d'oliva, uno di aceto di vino bianco e un cucchiaino di senape. Emulsionare, salare e pepare.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 46 06/12/2018 17:53



SAMOSA
alle verdure

PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA:

- 2 carote (200 g)
- 1 zucchina (200 g)
- ½ peperone rosso privato dei semi (75 g)
- 1 cipolla, tagliata in 4
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 3 cucc. di olio d'oliva
- 1 cucc. di curry Madras in polvere
- ½ cucc.ino di peperoncino
- 10 fogli di pasta brick (pasta tipo fillo)
- ½ mazzetto di coriandolo
- 200 ml di olio per friggere
- sale, pepe

1 Tagliare a pezzi le verdure e porle nella bacinella inox con l'aglio schiacciato e la cipolla. Avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Aggiungere l'olio d'oliva, il curry, il peperoncino, il sale, il pepe e avviare il programma **ESPERTO, 25 minuti/velocità 1A/95 °C.**
3 Quando le verdure sono cotte, lasciarle sgocciolare in uno scolapasta.
4 Preparare delle strisce di fogli di pasta brick: tagliare i fogli a rettangoli larghi 10 cm e alti 25 cm. Disporre ogni striscia in verticale, depositarvi un cucchiaio di farcia di verdure e qualche foglia di coriandolo sminuzzato a 3 cm dal bordo inferiore, piegare in diagonale su un lato, quindi ripiegare dall'altro lato fino al bordo superiore in modo che tutti i lati siano chiusi.
5 Scaldare l'olio per friggere in una padella e immergervi i *samosa* tre o quattro alla volta quando l'olio sarà caldo ma non bollente. Lasciarli dorare per 2 minuti per lato. I *samosa* possono anche essere cotti in forno (preriscaldato) a 200 °C per 15 minuti.

SAMOSA di pollo al curry

Per gli amanti della carne, ridurre le porzioni di verdure (1 carota, ½ zucchina) e sostituirle con 200 g di carne di pollo arrosto macinata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 48 06/12/2018 17:53









BRUSCHETTA

PREPARAZIONE: 10 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 1 spicchio d'aglio
- ½ scalogno (25 g)
- 1 kg di pomodori ben maturi
- 3 cucc. di olio di oliva
- 1 mazzo di basilico
- ½ cucc.ino di sale
- pepe macinato fresco
- pane ciabatta

1. Mettere lo spicchio d'aglio e un mezzo scalogno nella bacinella trasparente. Tritare con il programma **ROBOT.**
2. Tagliare i pomodori in 4 e togliere i semi. Aggiungere i pomodori, le foglie di basilico, il sale, il pepe e l'olio di oliva nella bacinella trasparente. Tritare gli ingredienti con il programma **ROBOT** utilizzando il tasto Pulse.
3. Servire la bruschetta sulle fette di ciabatta e guarnire con alcune foglie di basilico.

CONSIGLI

Si può mescolare la bruschetta con cubetti di mozzarella o pezzetti di formaggio grana. Per profumare le tartine di ciabatta, sfregarle con mezzo spicchio di aglio e mettere un po' di olio di oliva al basilico o al peperoncino.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 50 06/12/2018 17:54



INSALATA DI CALAMARI
e gamberetti alle verdure

ANTIOS-SIDANTI

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

500 g di calamari tagliati a rondelle
200 g di gamberetti crudi
1 mazzetto di prezzemolo
100 ml di olio d'oliva extravergine
il succo di ½ limone
2 carote
1 finocchio
6 ravanelli rosa
sale, pepe

1 Lavare i calamari e gamberetti, porre i calamari nel fondo del cestello vapore e i gamberetti sul vassoio vapore. Avviare il programma **VAPORE, 15 minuti/110 °C.**
2 Mettere da parte. Inserire la mini bacinella e il coltello piccolo. Introdurre il prezzemolo e avviare il programma **ROBOT,** 20 secondi circa. Aggiungere l'olio d'oliva e il succo di limone, salare e pepare, quindi lanciare il programma **ROBOT,** 20 secondi circa.
3 Inserire la bacinella media con il disco per grattugiare da 2 mm, avviare il programma **ROBOT** per grattugiare la carota.
4 Togliere il disco per grattugiare da 2 mm, inserire il disco per affettare da 2 mm, avviare il programma **ROBOT** e affettare il finocchio e i ravanelli.
5 Disporre le verdure su un piatto, adagiarvi sopra calamari e gamberetti, regolare di sale e pepe.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 52 14/12/2018 09:57



UOVA IN COCOTTE
al formaggio e funghi champignon

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 12 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 4 grosse uova bio freschissime a temperatura ambiente
- 4 cucc. di panna da cucina densa
- 50 g di formaggio (tipo vaccino)
- 4 funghi champignon
- sale, pepe

1. Riempire la bacinella inox con 500 ml di acqua ed inserire il cestello vapore.
2. Rompere le uova nelle cocottine, aggiungere un cucchiaio di panna da cucina densa in ogni cocottina, salare e pepare.
3. Tagliare il formaggio e i funghi a fettine sottili.
4. Distribuire il formaggio e i funghi nelle cocottine e inserirle nel cestello avviando il programma **VAPORE** per **12 minuti.** Regolare il tempo di cottura se necessario.

UOVA IN *COCOTTE* al salmone e formaggio fresco

Sostituire i funghi con strisce di salmone affumicato e il formaggio (tipo vaccino) con formaggio fresco del tipo Philadelphia®.

CONSIGLI

Il tempo di cottura delle uova varia a seconda della loro grandezza.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 54 06/12/2018 17:54



MELANZANE FARCITE

ANTIOS-SIDANTI | CONTROLLO PESO | BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA:

2 melanzane medie
1 limone
260 g carne di manzo tritata
2 scalogni grigi
1 piccolo spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 cucc.ino di salsa Worcestershire
1 cucc. d'olio d'oliva
sale, pepe

1 Preriscaldare il forno a 190 °C.
2 Tagliare le melanzane per il lungo e a metà, poi cospargerle di limone per evitare che anneriscano. Disporre le melanzane in un piatto da forno e lasciar cuocere 20 minuti in forno (o 10 minuti nel microonde, ricoperte da una pellicola per alimenti). Poi, con un cucchiaio, estrarre una parte della polpa di ogni melanzana.
3 Sistemare la carne di manzo tritata nella bacinella trasparente dopo avere inserito il coltello. Aggiungere la polpa delle melanzane, gli scalogni tagliati in due, l'aglio e il prezzemolo. Avviare il programma **ROBOT** utilizzando la funzione Pulse.
4 Versare la salsa Worcestershire dalla tramoggia, salare e pepare. Dare qualche impulso. Versare la preparazione tritata in una padella, dove è stato precedentemente riscaldato l'olio, e far rosolare qualche minuto.
5 Riempire ogni metà di melanzana con questa farcia. Regolare di sale e pepe e infornare per 30 minuti.

CONSIGLI

Le melanzane possono essere servite con una salsa di pomodoro.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 56 06/12/2018 17:54



INSALATA DI QUINOA,
vinaigrette di pesto al lime

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA:

1 cipolla rossa, tagliata in 4
700 ml di brodo vegetale (vedi pag. 230)
300 g di quinoa
150 g di pomodori ciliegini, tagliati in 2
½ cetriolo, tagliato a dadini
1 avocado, tagliato a dadini
200 g di ceci sgocciolati
qualche foglia di basilico

VINAIGRETTE DI PESTO AL LIME:

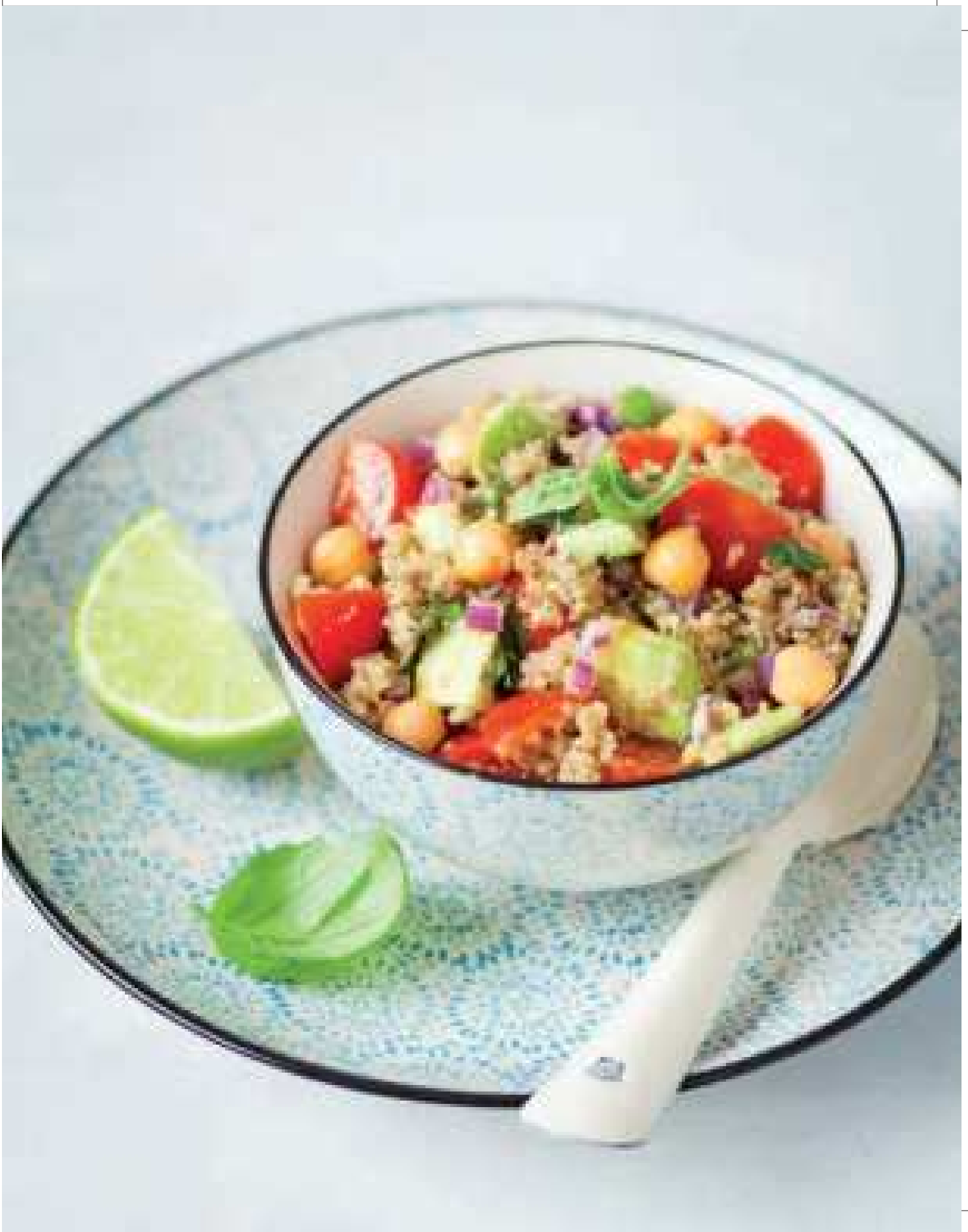
2 lime
1½ cucc.ino di olio d'oliva
1 cucc.ino di pesto (vedi pag. 102)
½ mazzetto di erba cipollina
½ mazzetto di basilico
sale, pepe macinato

1 Porre la cipolla rossa nella bacinella inox. Avviare il programma **ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Mettere da parte. Versare il brodo e il quinoa nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.**
3 Quando il quinoa è cotto, svuotare la bacinella e passarla sotto l'acqua fredda per raffreddarla. Mescolare i ceci, i pomodori, l'avocado, la cipolla rossa e il cetriolo con il quinoa e versare la vinaigrette di pesto al lime. Mescolare il tutto, mettere qualche foglia di basilico sopra e servire molto fresco come un *taboulé*.

vinaigrette di pesto al lime

1 Spremere i lime, mescolare il succo con l'olio d'oliva, salare, pepare e aggiungere un cucchiaio di pesto.
2 Lavare l'erba cipollina e il basilico, sminuzzarli* finemente e mescolarli alla *vinaigrette*.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 58 06/12/2018 17:54



INSALATA THAI

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

50 g di arachidi non salate
700 g di filetto di manzo o scamone
½ mazzetto di basilico tailandese o menta
300 g di vermicelli di riso o di soia
½ cetriolo, apettato
10-15 pomodori ciliegini rossi e gialli
1 cipolla rossa, apettata
qualche foglia di coriandolo

SALSA PER INSALATA THAI:

qualche foglia di coriandolo
1 peperoncino privato dei semi
6 cucc. di *nuoc-mâm* (salsa di pesce)
il succo di 1 lime
3 cucc.ini di zucchero grezzo o di palma

1 Introdurre le arachidi nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 15 (senza scaldare).**
2 Mettere da parte e preparare la salsa. Porre la carne nella bacinella inox con il basilico tailandese defogliato e lavato (conservare qualche foglia per la decorazione) e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/70 °C**.
3 Nel frattempo, versare i vermicelli di riso in un'insalatiera contenente acqua bollente per 3-5 minuti, scolarli e lasciarli in acqua fredda.
4 Mettere i vermicelli di riso con un po' di carne tritata marinata* in ogni piatto, versare la rimanente salsa ed aggiungere il cetriolo, i pomodori ciliegini tagliati a metà e la cipolla rossa. Lavare il coriandolo. Decorare con le arachidi, le foglie di basilico e di coriandolo.

salsa per insalata thai

Lavare il coriandolo e il peperoncino. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma **ROBOT** per circa 30 secondi.

CONSIGLI

La qualità della carne è fondamentale per la riuscita della ricetta.
Se non amate la carne cruda, è possibile farla rosolare in padella per 5 minuti.
La carne di manzo può essere sostituita con i gamberetti e il basilico tailandese con del basilico classico.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 60 06/12/2018 17:54



COLESLAW
ai mirtilli rossi

PREPARAZIONE: 15 min | RIPOSO: 1 ora

PER 8 PERSONE | PROGRAMMA:  | ACCESSORI: 

- 3 carote (300 g)
- ¼ di cavolo bianco (400 g)
- ¼ di cavolo rosso (400 g)
- 5 cucc. di maionese (vedi pag. 226)
- 50 g di mirtilli rossi essiccati
- 1 cucc. di aceto di sidro o di sherry
- 1 cucc. di senape fine
- 1 cucc. di zucchero in polvere (facoltativo)
- qualche noce tritata
- sale, 5 grani di pepe

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e grattugiarle nella bacinella media, su cui sarà stato installato il disco per grattugiare 2 mm, avviando il programma **ROBOT,** quindi mettere in un recipiente e lasciare da parte.
2. Mondare i quarti di cavolo, tagliarli a metà o in quattro parti. Affettarli con il disco per affettare 2 mm e il programma **ROBOT** e metterli nel recipiente insieme alle carote. Aggiungere la maionese, i mirtilli rossi essiccati, l'aceto, la senape, lo zucchero, sale e pepe.
3. Mescolare il tutto e mettere da parte al fresco per almeno 1 ora.
4. Guarnire con le noci tritate prima di servire.

CONSIGLI

Per una versione più tradizionale è sufficiente togliere i mirtilli rossi che possono anche essere sostituiti con l'uvetta.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 62 06/12/2018 17:54



CROCCHETTE
di prosciutto

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 25 min | RIPOSO: 1 ora

PER 55 CROCCHETTE | PROGRAMMI: | ACCESSORIO:

- 1 cipolla tagliata in 4
- 160 g di prosciutto di Parma o San Daniele tagliato a pezzi
- 2 cucc. di olio d'oliva
- 25 g di burro
- 500 ml di latte
- 80 g di farina
- 50 g di Maizena® (amido di mais)
- 3 uova (tuorli e albumi separati)
- sale, pepe e noce moscata

PER L'IMPANATURA:

- farina
- 3 albumi
- pangrattato
- olio da frittura

1. Inserire la bacinella trasparente e aggiungere la cipolla nella mini bacinella. Avviare il programma **ROBOT** per circa cinque secondi. Ritirare la cipolla e mettere da parte.
2. Aggiungere allo stesso modo il prosciutto iberico nella mini bacinella e avviare il programma **ROBOT** per circa 10 secondi. Mettere da parte.
3. Inserire la bacinella inox e mettervi l'olio, il burro tagliato a pezzi e la cipolla. Togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 1A/110 °C.**
4. Al termine del programma, aggiungere il prosciutto e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 1A/110 °C.**
5. Mettere da parte la preparazione. Versare il latte, la farina, la Maizena®, il tuorli, un po' di sale, pepe e noce moscata nella bacinella, avviare il programma **ESPERTO, 15 secondi/velocità 8 (senza scaldare).**
6. Aggiungere la preparazione con prosciutto e cipolla e riavviare il programma **ESPERTO, 7 minuti/velocità 3/110 °C.**
7. Porre la preparazione in un piatto e lasciar riposare un'ora nel frigorifero.
8. Formare le crocchette della dimensione desiderata. Impanarle prima con la farina di grano, poi con gli albumi sbattuti a neve e infine con il pangrattato.
9. Far friggere le crocchette in una quantità abbondante di olio caldo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 64 06/12/2018 17:54





I PRIMI

Crema di patate e porri 68
Vellutata di pomodori 70
Zuppa asiatica alle uova 72
Zuppa con i canederli tirolesi 74
Minestrone e chips di Parmigiano 76
Pasta e fagioli 78
Zuppa contadina 80
Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra 82
Gazpacho 84
Vellutata di carote 86
Vellutata di piselli e chips di pancetta 88
Frittata 90
Risotto allo zafferano 92
Risotto alla pescatora 94
Riso con calamari e vongole 96
Pasta all'uovo 98
Pasta fresca senza uova 98
Sughi di pomodoro 100
Pesto 102
Pesto alla trapanese 102
Ravioli 104
Lasagne alla bolognese 106
Polenta classica 108
Gnocchi di patate 110
Pizza al pecorino 112
Pizza margherita 114
Torta focaccia alle cipolle 116

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 67 06/12/2018 17:54

CREMA DI PATATE E PORRI

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

300 g di porri
500 g di patate (patata belga Bintje)
+ 1 patata per la decorazione
200 ml di latte
550 ml d'acqua
3 cucc. di olio extravergine d'oliva
½ mazzetto di erba cipollina
sale, pepe

1 Inserire la bacinella trasparente con il disco per affettare da 4 mm. Avviare il programma **ROBOT** e affettare i porri già lavati. Pelare e tagliare le patate a dadini (2 cm). Metterle da parte.
2 Versare il latte, l'acqua, due cucchiai di olio e un cucchiaio di sale nella bacinella inox. Aggiungere le verdure e avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**
3 Versare la crema di patate e porri in ciotole o fondine, cospargere con erba cipollina sminuzzata e qualche dadino di patata dorato in padella. Salare e pepare.

MINESTRA di patate e porri

Eliminare il latte e la crema e aumentare la quantità d'acqua a un litro. Aggiungere uno spicchio d'aglio, una cipolla e un dado per brodo (di pollo o vegetale) e sostituire l'erba cipollina con il timo. Per prima cosa far rosolare aglio e cipolla tritati, con il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C.** Aggiungere gli altri ingredienti e avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**

CONSIGLI

Far rosolare dei dadini di patate per 10-15 minuti in una padella con una noce di burro salato. Prima di servire, cospargere i dadini sulla minestra.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 68 06/12/2018 17:54



VELLUTATA DI POMODORI

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

- 1 kg di pomodori maturi
- 1 cipolla piccola
- ½ spicchio d'aglio, tagliatio in 4 e degerminato*
- 1½ cucc. di olio d'oliva
- 500 ml d'acqua
- 1 cucc.ino di zucchero
- ½ mazzetto di basilico
- 1 cucc. di formaggio tipo Philadelphia®
- ½ ciabatta (pane all'olio d'oliva)
- 1 mozzarella
- 50 g di pinoli tostati
- 1 cucc.ino di sale,
- 5 grani di pepe

1 Eliminare la buccia dei pomodori, tagliarli in quattro ed eliminare i semi facendo una leggera pressione nel lavello.
2 Porre i pomodori, la cipolla e l'aglio nella bacinella inox. Aggiungere l'olio d'oliva, e l'acqua. Aggiungere sale e pepe e poi lo zucchero e le foglie di basilico tritate grossolanamente. Avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**
3 Aggiungere il Philadelphia® dalla tramoggia e riavviare il programma **1 minuto**.
4 Versare la vellutata di pomodori nelle ciotole. Irrorare con un filo d'olio d'oliva.

CONSIGLI

Servire la minestra con piccole fette di pane strofinate con aglio, accompagnate da mozzarella e/o pinoli abbrustoliti.
Per una versione più veloce o se si è fuori stagione, sostituire i pomodori freschi con pomodori pelati in scatola.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 70 06/12/2018 17:54



ZUPPA ASIATICA
alle uova

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMA:

- 1,2 litri di acqua calda
- 3 dadi di miso per brodo
- 1 bastoncino di citronella
- 1 cipolla
- 1 peperoncino rosso privato dei semi
- ½ cipolla rossa
- 1 cucc.ino di Maizena® (amido di mais)
- 2 cucc.ini di salsa di soia
- 2 cucc. di aceto di riso
- 1 scatoletta di polpa di granchio
- ½ mazzetto di coriandolo
- 3 uova sbattute
- 100 g di germogli di soia

1 Versare l'acqua nella bacinella inox insieme ai dadi di miso e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 5/100 °C.**

2 Nel frattempo, eliminare le prime foglie del bastoncino di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Sminuzzare* la citronella e la cipolla e tritare finemente il peperoncino e la cipolla rossa. Diluire la Maizena® in poca acqua e versarla nel brodo attraverso la tramoggia mentre il programma è in funzione. Aggiungere la salsa di soia, l'aceto, la cipolla (metterne da parte un quarto per la decorazione) e la citronella.

3 Al termine del programma, aggiungere il granchio, il coriandolo sminuzzato (metterne da parte una piccola quantità per la decorazione), il peperoncino e la cipolla rossa e riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/90 °C.**

4 Versare poco alla volta le uova sbattute attraverso la tramoggia. Riavviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 3/90 °C.**

5 Servire molto calda nelle ciotole con i germogli di soia, la restante cipolla e il coriandolo.

CONSIGLI

È possibile sostituire la polpa di granchio con il pollo, meno costoso.
In mancanza dei dadi di miso, utilizzare dadi o brodi vegetali.
Per una versione più leggera, non aggiungere le uova.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 72 06/12/2018 17:54



ZUPPA
con i canederli tirolesi

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 1 ora 45 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

BRODO DI VERDURE:

1,5 l d'acqua
2 carote (200 g) tagliate a pezzi
1 costa di sedano tagliata a fettine
2 cipolle
2 chiodi di garofano
1 foglia di alloro
sale e pepe

CANEDERLI TIROLESI:

20 g di burro
120 g di speck tagliato a cubetti
250 ml di latte
1 pizzico di noce moscata
5-6 panini raffermi oppure 250 g di pane in cassetta (non dolce)
2 uova
3-5 cucc. di pangrattato
sale e pepe

DECORAZIONE:

2 cucc. di erba cipollina tritata

brodo

1 Mettere l'acqua, le verdure e le spezie nella bacinella inox e avviare il programma **VAPORE, 90 minuti.**
2 Versare il brodo con un colino per separare le verdure dal liquido. Servire il brodo con i canederli.

canederli

1 Mettere il burro e lo speck nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/120 °C.**
2 Aggiungere il latte, il sale, il pepe e la noce moscata e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 1A/80 °C.**
3 Tagliare il pane a cubetti e metterlo in una grande terrina. Aggiungere la miscela di latte e speck e le uova assieme al pangrattato. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 10 minuti.
4 Pulire la bacinella inox e mettere due litri d'acqua leggermente salata. Portare a ebollizione con il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/120 °C.**
5 Formare otto palline e farle cuocere nel cestello vapore avviando il programma **ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/98 °C.**
6 Servire i canederli in piatti fondi con il bordo e cospargere di erba cipollina.

CONSIGLI

Sostituire lo speck con cipolle. Seguire la ricetta e servire i canederli come contorno per il goulasch o altre pietanze.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 74 06/12/2018 17:54



MINESTRONE
e chips di Parmigiano

PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMA:

- 1 carota (100 g)
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 cucc. e mezzo di olio d'oliva
- 150 g di pancetta a cubetti
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 1,25 litri d'acqua
- 1 patata (100 g)
- 1 zucchina (150 g)
- 150 g di fagiolini
- 1 scatola di fagioli bianchi cotti o precotti (200 g)
- 2 pomodori (200 g)
- 150 g di pasta corta
- 3 cucc. di prezzemolo lavato
- 3 cucc. di basilico lavato
- sale, pepe

CHIPS DI PARMIGIANO:

- 100 g di Parmigiano grattugiato

1. Tagliare la carota, la cipolla e il sedano a cubetti e versarli nella bacinella inox con l'olio d'oliva e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/120 °C.**
2. Aggiungere la pancetta a cubetti, l'aglio schiacciato, l'acqua, sale e pepe. Avviare il programma **ESPERTO, 8 minuti/velocità 3/110 °C.**
3. Tagliare la patata e la zucchina a cubetti di 2 cm e tagliare i fagiolini a tocchetti. Versare le verdure nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.**
4. Sciacquare i fagioli in scatola in acqua corrente e tagliare i pomodori a dadini. Al termine del programma, aggiungere i pomodori, la pasta corta, i fagioli, il basilico e il prezzemolo sminuzzati* e riavviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/110 °C**.
5. Regolare di sale e pepe e servire caldo accompagnato da chips di Parmigiano e da un cucchiaino di pesto (opzionale, vedi pag. 102) per ogni piatto.

chips di Parmigiano

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Stendere uno strato fine di Parmigiano grattugiato su un foglio di carta forno. Infornare per 5-7 minuti controllando il colore: il formaggio deve dorarsi leggermente.
2. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare e staccare le chips dalla carta.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 76 06/12/2018 17:54



PASTA E FAGIOLI

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 1 ora e 45 min
PER 6 PERSONE
PROGRAMMI:

1 carota (100 g)
1 gambo di sedano
3 scalogni
olio extra vergine d'oliva
900 g di fagioli borlotti congelati
1,4 litri d'acqua
200 g di pasta tipo ditaloni rigati
pepe e sale

1 Mettere le verdure tagliate a pezzi (salvo i fagioli) nella bacinella inox e tritare con il programma **ESPERTO per 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).** Raccogliere verso il fondo, aggiungere un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e rosolare per **2 minuti/velocità 3/130 °C** con il programma **ESPERTO.**
2 Unire i fagioli, coprire con 1,2 litri d'acqua ed avviare il programma **ESPERTO per 1 ora/velocità 1A/110 °C.**
3 Aprire il coperchio, togliere 1 piatto di fagioli e mettere da parte, richiudere e lanciare il programma **MINESTRA VELLUTATA.** Aggiungere la pasta e 200 ml di acqua e cuocere con il programma **ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/100 °C.** Salare.
4 Servire nei piatti aggiungendo 2 cucchiai di fagioli interi, un filo di olio extra vergine e pepe.

CONSIGLI

Eliminando la pasta ed utilizzando la funzione **MINESTRA VELLUTATA** si ottiene una delicata purea di fagioli da gustare come primo o per accompagnare i secondi.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 78 06/12/2018 17:54



ZUPPA CONTADINA

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

- 3 carote (300 g)
- 1 porro (150 g)
- 1 gambo di sedano
- 2 cipolle
- 3 patate (300 g)
- 800 ml d'acqua
- 4 cucc. di olio d'oliva
- sale, pepe

1 Tagliare le carote, il porro e il sedano a tocchetti di 1 o 2 cm circa, le cipolle in quattro parti e le patate a dadini di 2 cm circa. Mettere il tutto nella bacinella inox.
2 Aggiungere l'acqua, il sale, quindi avviare il programma **PASSATO DI VERDURA.**
3 Regolare di sale e pepe e aggiungere l'olio.

MINESTRA contadina

Alla fine del programma si possono aggiungere 200 g di pasta corta prolungando la cottura con il programma **ESPERTO, velocità 1A/100 °C** per il tempo indicato sulla confezione.

CONSIGLI

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto. Per una versione più saporita, aggiungere un goccio di latte o di panna da cucina e/o del formaggio tipo Emmenthal grattugiato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 80 06/12/2018 17:54



VELLUTATA DI ZUCCHINE,
menta e formaggio di capra

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: 

4 zucchine (800 g)
200 ml di acqua
1 spicchio d'aglio, degerminato*
100 g di formaggio di capra fresco
½ mazzetto di menta fresca
1 cucc. – 1½ cucc. di olio d'oliva
pepe

1 Tagliare le zucchine a rondelle di 1-2 cm di spessore. Mettere le zucchine nella bacinella inox e versare l'acqua. Aggiungere lo spicchio d'aglio tagliato a fettine sottili, e un pizzico di sale. Avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**
2 Aggiungere il formaggio di capra e metà delle foglie di menta lavate e sminuzzate*. Riavviare il programma per 30 secondi.
3 Servire subito, condita con un filo d'olio d'oliva, e cospargere con la restante menta sminuzzata*.

CREMA DI ZUCCHINE al curry

Eliminare il formaggio di capra e la menta e sostituire l'aglio con un cipollotto. Nella fase 1 aggiungere un cucchiaino di curry. Nella fase 3 aggiungere 100 ml di crema di cocco. Si può anche cospargere la crema con coriandolo fresco sminuzzato.

CONSIGLI

Per una versione più saporita aggiungere nella fase 1 un dado per brodo o sostituire l'acqua con brodo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 82 06/12/2018 17:54



GAZPACHO

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 25 min RIPOSO: 3-6 ore

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

- 1,5 kg di pomodori
- 1 cetriolo (300 g)
- ½ peperone rosso (100 g)
- ½ peperone verde (100 g)
- 2 cipollotti
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 100 ml di olio d'oliva
- 2 cucc. di aceto balsamico
- peperoncino
- sale, pepe

1 Mondare i pomodori ed eliminare i semi e il peduncolo. Tagliare i pomodori in quattro parti. Mettere da parte i due più sodi per la guarnizione. Sbucciare ed eliminare i semi dal cetriolo e tagliarlo a pezzi. Metterne da parte un quarto per la guarnizione. Eliminare i semi dai peperoni, tagliarli a tocchetti e metterne da parte metà per la guarnizione. Sbucciare i cipollotti, tagliarli a metà e metterne da parte metà per la guarnizione. Tagliare grossolanamente lo spicchio d'aglio.

2 Porre tutti questi ingredienti (tranne la guarnizione) nella bacinella inox aggiungendo l'olio d'oliva, l'aceto, sale e pepe e avviare il programma **SMOOTHIE.**

3 Mettere il *gazpacho* al fresco per 3-6 ore dopo averlo coperto con pellicola per alimenti.

4 Tagliare le verdure messe da parte a piccoli dadi e salarle leggermente.

5 Al momento di servire regolare di sale e pepe e insaporire il *gazpacho* con un pizzico di peperoncino. Versare il *gazpacho* in piccole ciotole e aggiungere un filo d'olio d'oliva per decorazione. Cospargere ogni scodella con le verdure messe da parte per la guarnizione: cetriolo, peperone, pomodoro e cipolla.

CONSIGLI

Accompagnare con crostini abbrustoliti: in un po' d'olio d'oliva far rosolare del pane raffermo tagliato a dadini. I crostini devono essere dorati e croccanti.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 84 06/12/2018 17:54



VELLUTATA DI CAROTE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

1 cipolla, tagliata in 4
6 carote (600 g)
1 cucc.ino di cumino in polvere
1 cucc. di olio d'oliva
500 ml d'acqua
80 g di Philadelphia®
un po' d'olio extravergine d'oliva per condire
qualche seme di cumino
sale, pepe

1 Porre la cipolla nella bacinella. Pelare le carote, tagliarle a pezzi di 1-2 cm, poi versarle nella bacinella insieme al cumino, all'olio d'oliva e all'acqua, coprire e avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**
2 Aggiungere il formaggio, sale, pepe dalla tramoggia e riavviare il programma.
3 Versare la zuppa nelle ciotole, condire con un filo di olio extra vergine e con una spolverata di semi di cumino.

CONSIGLI

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto.
Servire la vellutata con un cucchiaio di spinaci freschi (dopo averli cotti 10 minuti al vapore).
Per una vellutata più originale, è possibile sostituire metà delle carote con una patata dolce pelata e tagliata a dadini, oppure con lenticchie corallo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 86 06/12/2018 17:54



VELLUTATA DI PISELLI
e chips di pancetta

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 30 min
PER 6 PERSONE
PROGRAMMA:

3 cipolle verdi piccole
400 ml di acqua
700 g di piselli sgranati
100 g di Philadelphia®
olio extra vergine d'oliva
3 rametti di menta fresca
sale, pepe macinato

1 Tagliare le cipolle verdi piccole a metà e versarle nella bacinella inox. Aggiungere l'acqua e i piselli e avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**
2 Incorporare il Philadelphia®, salare e pepare. Riavviare il programma 10 secondi.
3 Servire la vellutata con un filo di olio extravergine e qualche foglia di menta.

CONSIGLI

Accompagnare con chips di pancetta o di bacon: tagliare tre fette di pancetta o di bacon in tre parti e farle rosolare qualche secondo in padella (con un cucchiaio d'olio). I pezzi di pancetta o bacon devono essere dorati e croccanti. Posarli su carta assorbente per raccogliere l'unto in eccesso prima di servire.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 88 06/12/2018 17:54



FRITTATA

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

8 uova
6 cucc. di Parmigiano grattugiato
120 g di prosciutto tagliato a pezzetti
140 g di piselli surgelati (scongelati)
sale, pepe e un filo d'olio di oliva

1 Inserire lo sbattitore nella bacinella inox e aggiungere le uova, e il Parmigiano. Avviare il programma **ALBUMI A NEVE.**
2 Mettere da parte in una ciotola, lavare la bacinella e svuotare l'acqua. Avviare il programma **VAPORE, 8 minuti/120 °C.**
3 Preparare nel frattempo il cestello vapore: rivestire il fondo del cestello e del vassoio vapore con carta forno. Porre la metà del prosciutto tagliato a pezzetti e i piselli sul fondo del cestello, poi versarvi la metà della preparazione a base di uova. Salare e pepare. Aggiungere il vassoio e procedere allo stesso modo con il resto degli ingredienti. Avviare il programma **VAPORE, 15 minuti/110 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 90 07/12/2018 16:22



RISOTTO
allo zafferano

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min

PER 4-6 PERSONE PROGRAMMA:

2 bustine di zafferano in polvere o pistilli

RISOTTO DI BASE:

½ cipolla
2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
320 g di riso Carnaroli
100 ml di vino bianco secco
700 ml brodo vegetale
50 g di burro
30 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato

Seguire la ricetta del risotto di base. Alla tappa n°2 unire lo zafferano.

risotto di base

1 Tagliare la mezza cipolla in 2 e tritare con la funzione **ESPERTO, 15 secondi/velocità 13.**
2 Raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio e soffriggere usando il programma **ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/130 °C (senza tappo).** Aggiungere il riso e continuare per la tostatura 3 minuti e dopo 2 minuti aggiungere il vino.
3 Aggiungere il brodo (preparato in precedenza) e lo zafferano (opzionale) con il programma **ESPERTO per 18 minuti/velocità 2A/100 °C.**
4 Aggiungere il burro ed il formaggio grattugiato e continuare per **2 minuti/velocità 2A/100 °C.** Attenzione: i tempi di cottura possono variare secondo la qualità del riso e delle differenti marche in commercio. Terminare la mantecatura eventualmente a mano con una spatola.

RISOTTO ai funghi

Aggiungere appena prima del brodo 300 g di funghi porcini freschi, puliti e tagliati a pezzi grossi, oppure 1 bustina di funghi essiccati, precedentemente messi a bagno in una tazza di brodo e filtrandone il liquido.

RISOTTO al gorgonzola

Ridurre il burro a 20 g ed aggiungere 150 g di gorgonzola dolce tagliato a pezzetti nella fase della mantecatura.

RISOTTO con salsiccia

Aggiungere 200 g di salsiccia di maiale, privata della pelle, sbriciolata con la rosolatura della cipolla. Ridurre a 1 cucchiaio di olio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 92 06/12/2018 17:54



RISOTTO ALLA PESCATORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

400 g di gamberi
2 pomodori maturi
2 cipolle
1 mazzetto di prezzemolo
500 ml di acqua
500 g di cozze
500 g di vongole
1 seppia
1 calamaro
4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
1 spicchio d'aglio, degerminato*
320 g di riso Carnaroli
100 ml di vino bianco secco
700 ml brodo di pesce

1 Sgusciare e togliere le teste dei gamberi e con questi fare un brodo di pesce mettendo nella bacinella inox i pomodori, 1 cipolla, 2 rametti di prezzemolo e l'acqua. Aggiungere il cestello vapore mettendo le cozze e le vongole precedentemente ben lavate. Chiudere il coperchio e lanciare il programma **VAPORE.**
2 Controllare che le cozze e le vongole si siano schiuse altrimenti prolungare un po' la cottura. Togliere il cestello a vapore con i frutti di mare. Sgusciarne una parte mantenendone qualcuno con il guscio. Frullare con il programma **SMOOTHIE.**
3 Filtrare il brodo ottenuto con un colino. Mettere da parte. Sciacquare la bacinella inox con la funzione **RISCIACQUO,** asciugare la bacinella.
4 Lavare e pulire la seppia ed il calamaro e tagliarli a striscioline. Lavare e asciugare le foglie rimanenti di prezzemolo e tritarle. Appartare.
5 Iniziare il procedimento per fare il risotto come per la ricetta di base (vedi pag. 92): tritare a cipolla, aggiungere l'olio ed 1 spicchio d'aglio, quindi il riso, il vino e far evaporare. Aggiungere a poco a poco il brodo di pesce appartato (650 ml), i gamberi e dopo qualche minuto seppia e calamaro. Aggiungere altro brodo se si dovesse asciugare troppo. Un minuto prima della fine aggiungere i frutti di mare sgusciati ed il prezzemolo tritato.
6 Aggiungere nei piatti qualche frutto di mare con il guscio per guarnire.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 94 06/12/2018 17:54



RISO CON CALAMARI e vongole

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

300 g di vongole
80 g di peperoni rossi
80 g di peperoni verdi
2 spicchi d'aglio degerminati*
50 g di pomodori freschi tagliati a pezzetti
1 cucc. di concentrato di pomodoro
60 g di olio d'oliva
1 calamaro medio tagliato a rondelle
120 g di piccoli gamberetti
275 g di riso per paella (tipo Bomba)
2 cucc.ini di prezzemolo tritato
800 ml di brodo o di fumetto di pesce
1 dose di zafferano
sale

1 Pulire le vongole mettendole in una bacinella d'acqua fredda con un po' di sale. Cambiare più volte l'acqua.
2 Pulire, tagliare e svuotare i peperoni rossi e verdi dai semi e metterli nella bacinella inox con lo spicchio d'aglio. Avviare il programma **ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
3 Riportare la preparazione verso il centro e aggiungere i dadini di pomodoro, il concentrato di pomodoro e l'olio d'oliva. Avviare il programma **ESPERTO, 6 minuti/velocità 2A/110 °C** senza tappo.
4 Porre il calamaro a rondelle e i gamberetti nella bacinella inox. Salare, pepare e poi avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/110 °C.** Rimettere il tappo.
5 Incorporare il riso con un cucchiaio di prezzemolo e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/110 °C.**
6 Versare nella bacinella la totalità del brodo, il secondo cucchiaio di prezzemolo e lo zafferano. Raschiare la bacinella con la spatola per scollare il riso, in modo che si mescoli bene al brodo, e avviare il programma **ESPERTO, 12 minuti/velocità 1A/110 °C** senza tappo.
7 Dopo aver pulito le vongole dalla sabbia, introdurle nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 1A/110 °C.** Servire immediatamente.

CONSIGLI

Con questo tempo di cottura il riso sarà al dente. Per un riso più cotto, prolungare la cottura di 2-3 minuti nella fase 6.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 96 06/12/2018 17:54


1/3 cup Barley
1 1/4 cup Water
1/4 cup White Wine
Potatoes, Diced

PASTA ALL'UOVO

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 5 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA:

400 g di farina 00 o di grano duro
4 uova
sale
olio extra vergine d'oliva (se necessario)

1 Mettere nella bacinella inox la farina, le uova sgusciate, un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.
2 Si deve ricavare una palla d'impasto elastico ma compatto. Se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, se troppo duro un po' d'acqua o un cucchiaio di olio d'oliva. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella. Fatta una grossa palla, far riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.
3 Tirarla poi a sfoglia, con un mattarello e con la macchina da pasta, per ricavare secondo le necessità, lasagne, tagliatelle, ecc. Cuocere poi in abbondante acqua salata, aggiungendo 1 cucchiaio di olio per evitare che si incollino tra loro. Tenere conto che la pasta fresca cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca ed assorbe più condimento.

PASTA FRESCA SENZA UOVA

PREPARAZIONE: 10 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA:

250 g di farina 0
250 g di farina di semola rimacinata
250 g di acqua
sale
olio extra vergine d'oliva (se necessario)

1 Mettere nella bacinella inox la farina, l'acqua e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.
2 Si deve ricavare una palla d'impasto elastico ma compatto. Se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, se troppo duro un po' d'acqua o un cucchiaio di olio d'oliva. Fatta una grossa palla, far riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 98 06/12/2018 17:55



SUGO AL POMODORO

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: 

¼ di cipolla dorata
1 scatola di pelati o pomodori a peretta 500 g (privare dei semi se pomodori freschi)
2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
1 rametto di basilico
sale

1 Mettere la cipolla sbucciata nella bacinella inox e tritare con il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiai d'acqua e rilanciare il programma **ESPERTO per 5 minuti/velocità 3/100 °C** sino a far asciugare l'acqua.
3 Aggiungere la scatola di pelati o i pomodori freschi tagliati a pezzi, 2 cucchiai d'olio extra vergine e salare. Lanciare il programma **ESPERTO per 30 minuti/velocità 3/110 °C.**
4 Frullare la salsa con il programma **SMOOTHIE** ed eventualmente far ridurre* se troppo liquido con il programma **ESPERTO, velocità 1A/110 °C** per qualche minuto. Aggiungere il basilico fresco e condire la pasta.

SUGO ALL'AMATRICIANA

Aggiungere 1 cipolla, 100 g di guanciale tagliato a cubetti, 1 peperoncino. Aggiungere il guanciale nella fase 2 ed eliminare l'acqua. Aggiungere il peperoncino nella fase 3. Condire spaghetti, penne...

SUGO ALL'ARRABBIATA

Mettere a rosolare l'olio con il peperoncino sminuzzato e l'aglio sbucciato, che va tolto appena ha preso colore, al posto della cipolla. Aggiungere prezzemolo tritato a fine cottura.

SUGO ALLA PUTTANESCA

Aggiungere 2 spicchi d'aglio e rosolare al posto della cipolla. Aggiungere 2 cucchiai di capperi sotto sale sciacquati, i filetti di 2 acciughe salate e 100 g di olive nere denocciolate nella fase 3. Aggiungere 1 peperoncino sminuzzato e prezzemolo tritato (1 cucchiaio) a fine cottura. Condire spaghetti, penne...

CONSIGLI

Per una versione più saporita, far rosolare la cipolla con l'olio extra vergine invece dell'acqua. Per una versione più leggera, unire l'olio a crudo una volta terminata la cottura.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 100 06/12/2018 17:55



PESTO

PREPARAZIONE: 10 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio, degerminato*
- 70 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato
- 30 g pecorino romano grattugiato
- 15 g di pinoli
- 100 ml di olio d'oliva extravergine
- sale

1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare il basilico, sfogliarlo e asciugare accuratamente le foglie.
2 Sistemare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) nella mini bacinella e tritare finemente per circa 1 minuto usando il programma **ROBOT.** Aggiungere l'olio attraverso la tramoggia lasciando girare la macchina. Aggiustare di sale se necessario. È possibile eliminare l'aglio, se desiderato.

PESTO ALLA TRAPANESE

PREPARAZIONE: 10 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio, degerminato*
- 150 g pomodori San Marzano sbucciati
- 50 ml di olio d'oliva extravergine
- ½ cucc.ino di peperoncino
- sale

Frullare tutti gli ingredienti nella mini bacinella con il programma **ROBOT** per 1 minuto.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 102 06/12/2018 17:55



RAVIOLI

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI:  ACCESSORIO: 

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 1 chiodo di garofano
- 2 foglie di salvia
- 2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
- 200 g di carne suina tritata
- 300 g di carne trita di vitello
- 50 ml di vino rosso
- 1 cucc.ino di fondo bruno (facoltativo)
- 100 g di Parmigiano o pecorino
- 100 g di prosciutto iberico
- sale e pepe
- pasta all'uovo (vedi pag. 98)

1 Porre nella bacinella la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio (pelati e tagliati a pezzi). Avviare il programma **ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Aggiungere l'alloro, il chiodo di garofano, la salvia e l'olio d'oliva poi avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/120 °C.**
3 Condire e aggiungere la carne suina, la carne di vitello, il vino rosso e il fondo bruno (facoltativo). Avviare il programma **ESPERTO, 5 secondi/velocità 6 (senza scaldare).**
4 Togliere il tappo e riavviare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100 °C.** Al termine del programma, versare la farcia in un colapasta e farla scolare bene, togliere la foglia d'alloro e lasciar raffreddare completamente.
5 Nel frattempo, porre il Parmigiano nella mini bacinella con il prosciutto e avviare il programma **ROBOT, 25 secondi** circa. Unire le due preparazioni e mescolare bene.
6 Stendere la pasta con il mattarello o con la macchina per la pasta. Formare i ravioli con un apposito stampo e lasciarli asciugare per un'ora.
7 Far cuocere i ravioli in acqua bollente salata, con un po' d'olio, per 3-5 minuti.
8 Condire i ravioli con salsa di pomodoro, pesto, ecc.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 104 06/12/2018 17:55



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 1 ora

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMI:

SALSA ALLA BOLOGNESE :

- 3 cipolle tagliate in 2
- 2 carote (200 g)
- 1 gambo di sedano
- 2 spicchi d'aglio degerminati*
- 70 ml d'olio d'oliva
- 600 g di carne bovina macinata
- 800 g di passato di pomodoro
- 100 ml di vino rosso
- 2 foglie d'alloro
- 1 cucc.ino di timo secco
- sale, pepe

LASAGNE :

- 1 cucc. d'oliva
- 600 ml di besciamella (vedi pag. 222)
- 12 sfoglie di lasagne
- 125 g di Parmigiano grattugiato
- 70 g di groviera grattugiato

salsa alla bolognese

1 Nella bacinella inox, porre le cipolle, le carote e il sedano tagliati a pezzi, gli spicchi d'aglio e avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**

2 Rimescolare e aggiungere l'olio d'oliva e la carne, poi avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C.**

3 Aggiungere gli altri ingredienti e avviare il programma **STUFATO.**

4 Prolungare la cottura se necessario. Mettere da parte.

lasagne

1 Preriscaldare il forno a 200 °C. Preparare la besciamella.

2 Oliare una pirofila con olio d'oliva, versare un sottile strato di besciamella, poi adagiare le sfoglie di lasagne, coprire con salsa alla bolognese, adagiare nuovamente le sfoglie di lasagne, uno strato di besciamella e ancora salsa alla bolognese. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti e terminare con uno strato di besciamella.

3 Spolverare con i formaggi grattugiati e cuocere in forno per 25 minuti.

CONSIGLI

È possibile tritare la carne con il programma **ROBOT.** Frullare utilizzando il funzionamento a impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 106 06/12/2018 17:55



POLENTA CLASSICA

PREPARAZIONE: 5 min
COTTURA: 1 ora
PER 6 PERSONE
PROGRAMMA:

1,5 l di acqua
1 cucc. di sale grosso
400 g di farina di granoturco

1 Mettere l'acqua nella bacinella inox e portarla ad ebollizione con il programma **ESPERTO** circa **10 minuti/velocità 0/110 °C.**
2 Aprire il tappo e aggiungere il sale, riavviare il programma **ESPERTO per 50 minuti/velocità 3/100 °C**, versare a pioggia la farina e continuare la cottura. Miscelare con l'aiuto di una spatola per ben incorporare la farina, se necessario.
3 Nel caso risulti troppo densa aggiungere un po' di acqua dalla tramoggia, se troppo liquida aumentare la cottura per ridurre*. Le variazioni sono dovute al tipo di farina ed al suo grado di macinatura.

POLENTA al gorgonzola

Aggiungere a fine cottura 200 g di gorgonzola dolce tagliato a tocchetti e 50 g di formaggio tipo Parmigiano gratuggiato e continuare con programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A (senza scaldare),** per miscelare completamente.

POLENTA taragna

Sostituite la farina di granoturco con la farina di grano saraceno procedendo allo stesso modo. A fine cottura aggiungere 300 g di fontina tagliata a tocchetti e 70 g di burro e continuare con programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A (senza scaldare).**

CONSIGLI

La polenta è un ottimo accompagnamento di brasati e spezzatini ricchi di sugo, ragù alla bolognese, sughi di pomodoro...
La polenta avanzata, tagliata a fettine di 1 cm di spessore è ottima abbrustolita, da entrambi i lati, in una padella antiaderente leggermente unta di olio o burro, oppure sulla griglia. Può quindi essere gustata in accompagnamento di brasati e spezzatini o facendo fondere del formaggio sulla superficie una volta abbrustolita cospargendola di formaggio in una padella con coperchio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 108 06/12/2018 17:55



GNOCCHI DI PATATE

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

1 kg patate (meglio bianche o rosse)
250 g farina 00
1 uovo
50 g fiocchi di patate disidratate (quelli per puré)
sale

1 Versare 500 ml di acqua nella bacinella inox, inserire il cestello vapore e fare cuocere le patate solo lavate col programma **VAPORE per 30 minuti.**
2 Alla fine del programma verificare la cottura con una forchetta e proseguire se del caso. Far raffreddare le patate, sbucciarle e schiacciarle con una forchetta o uno schiacciapatate.
3 Inserire le patate schiacciate nella bacinella inox, aggiungere la farina, l'uovo. Chiudere il coperchio ed avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 5 (senza scaldare).** Si deve ottenere un impasto elastico e soffice. Se troppo umido, aggiungere i fiocchi di patate disidratate per ottenere la giusta consistenza dell'impasto. Le proporzioni tra farina e patate possono variare in funzione della qualità di queste, ma mettere la minor quantità possibile di farina per non indurire troppo gli gnocchi: con poca farina si sfalderanno in fase di cottura, con troppa farina resteranno duri.
4 Quando l'impasto è pronto, formare dei lunghi rotolini del diametro di 2,5 cm. Tagliarli ogni 2 cm, passarli sui rebbi di una forchetta o il retro di una grattugia, premendoli delicatamente con l'indice. Disporre su un tovagliolo infarinato.
5 Lessarli in abbondante acqua salata. A mano a mano che vengono a galla, ritirarli con una paletta forata, sgocciolarli, metterli su un piatto da portata e condirli con la salsa prescelta (burro fuso e salvia, salsa di pomodoro, pesto...). Aggiungere formaggio tipo Parmigiano grattugiato a piacere.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 110 06/12/2018 17:55



PIZZA AL PECORINO

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 15 min | RIPOSO: 1 ora

PER 1 PIZZA | PROGRAMMI: | ACCESSORI:

- 10 cucc. di passato di pomodoro
- 1 cipolla tagliata finemente
- 6 pomodori ciliegini, lavati e tagliati in 2
- 125 g di pecorino romano grattugiato
- basilico fresco

PASTA PER LA PIZZA:

- 300 g farina 0
- 4 g lievito di birra secco
- 3 cucchiai di olio evo
- 6 g sale
- 150-160 ml acqua

1 Preparare la pasta per la pizza e preriscaldare il forno a 220 °C. Disporre il passato di pomodoro sulla pasta con il dorso di un cucchiaio, facendo dei cerchi concentrici, fino a 1 cm dal bordo della pasta. Inserire la bacinella trasparente e il disco per affettare da 2 mm, lanciare il programma **ROBOT** e tagliare la cipolla. Disporre quindi la guarnizione sulla pasta: i pomodorini ciliegini e la cipolla.

2 Infornare la pizza nella parte inferiore del forno per 8 minuti, poi spostarla nella parte centrale del forno per altri 7 minuti. Dopo averla sfornata, cospargere la pizza calda con il pecorino romano e le foglie di basilico fresco. Da gustare subito!

pasta per la pizza

1 Porre il lievito e l'acqua nella bacinella, poi avviare il programma **PANE/BRIOCHE.**

2 Al termine del programma, dopo un minuto, aggiungere la farina, il sale, l'olio d'oliva e l'origano e premere sul pulsante Auto. Rimescolare la pasta e modellarla* fino a ottenere la forma di una sfera, poi sistemarla in una ciotola e ricoprirla con un panno umido. Lasciar riposare almeno un'ora in un luogo caldo, quindi trasferirla su un piano di lavoro infarinato.

3 Lavorare la sfera di pasta con le mani: stenderla e colpire delicatamente con le dita per eliminare le bolle di gas. Stendere quindi la pasta con il mattarello.

PIZZA scamorza-prosciutto

Eliminare la cipolla, sostituire il pecorino con la scamorza e aggiungere il prosciutto.

PIZZA vegetariana

Per la guarnizione conservare il passato di pomodoro e sostituire gli altri ingredienti con ricotta, zucchine tagliate a fette, melanzane alla griglia e carciofini sott'olio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 112 06/12/2018 17:55



PIZZA MARGHERITA

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 25 min | RIPOSO: 1-3 ore

PER 4 PERSONE | PROGRAMMA:

olio extra vergine d'oliva
250 g di salsa di pomodoro o sugo di pomodoro liscio fatto in casa
1 mozzarella
6 foglie di basilico fresco

PASTA PER LA PIZZA:
300 g farina 0
4 g lievito di birra secco
3 cucchiai di olio evo
6 g sale
150-160 ml acqua

1 Preparare la pasta per la pizza e preriscaldare il forno a 220 °C.
2 Appiattire l'impasto fino ad un spessore di ½ cm (aiutandosi eventualmente con un mattarello). Disporlo in una pirofila unta d'olio o ricoperta di carta da forno.
3 Cospargere l'impasto di salsa di pomodoro sino ad 1 cm dal bordo, aggiungere un filo d'olio. Cuocere per 18 minuti in forno.
4 Aggiungere la mozzarella tagliata a fettine, il sale e rimettere in forno per altri 7-8 minuti. A cottura ultimata aggiungere le foglie di basilico ed il restante olio a crudo.

pasta per la pizza

1 Porre il lievito e l'acqua nella bacinella, poi avviare il programma **PANE/BRIOCHE.**
2 Al termine del programma, dopo un minuto, aggiungere la farina, il sale, l'olio d'oliva e l'origano e premere sul pulsante Auto. Rimescolare la pasta e modellarla* fino a ottenere la forma di una sfera, poi sistemarla in una ciotola e ricoprirla con un panno umido. Lasciar riposare almeno un'ora in un luogo caldo, quindi trasferirla su un piano di lavoro infarinato.
3 Lavorare la sfera di pasta con le mani: stenderla e colpire delicatamente con le dita per eliminare le bolle di gas. Stendere quindi la pasta con il mattarello.

PIZZA alla napoletana

Nella fase 4 sostituire la mozzarella con 2 acciughe salate, lavate, senza lische sfilettate, e un pizzico di origano.

PIZZA 4 stagioni

Aggiungere per la farcitura 100 g di funghi sott'olio, 100 g di carciofini sott'olio, 70 g di prosciutto cotto a fette e 50 g di olive nere denocciolate. Nella fase 4 guarnire con i diversi ingredienti separando in 4 spicchi: 1 con mozzarella ed olive, 1 con prosciutto cotto, 1 con carciofini, 1 con i funghetti.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 114 06/12/2018 17:55



TORTA FOCACCIA
alle cipolle

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora e 40 min RIPOSO: 1 ora e 30 min

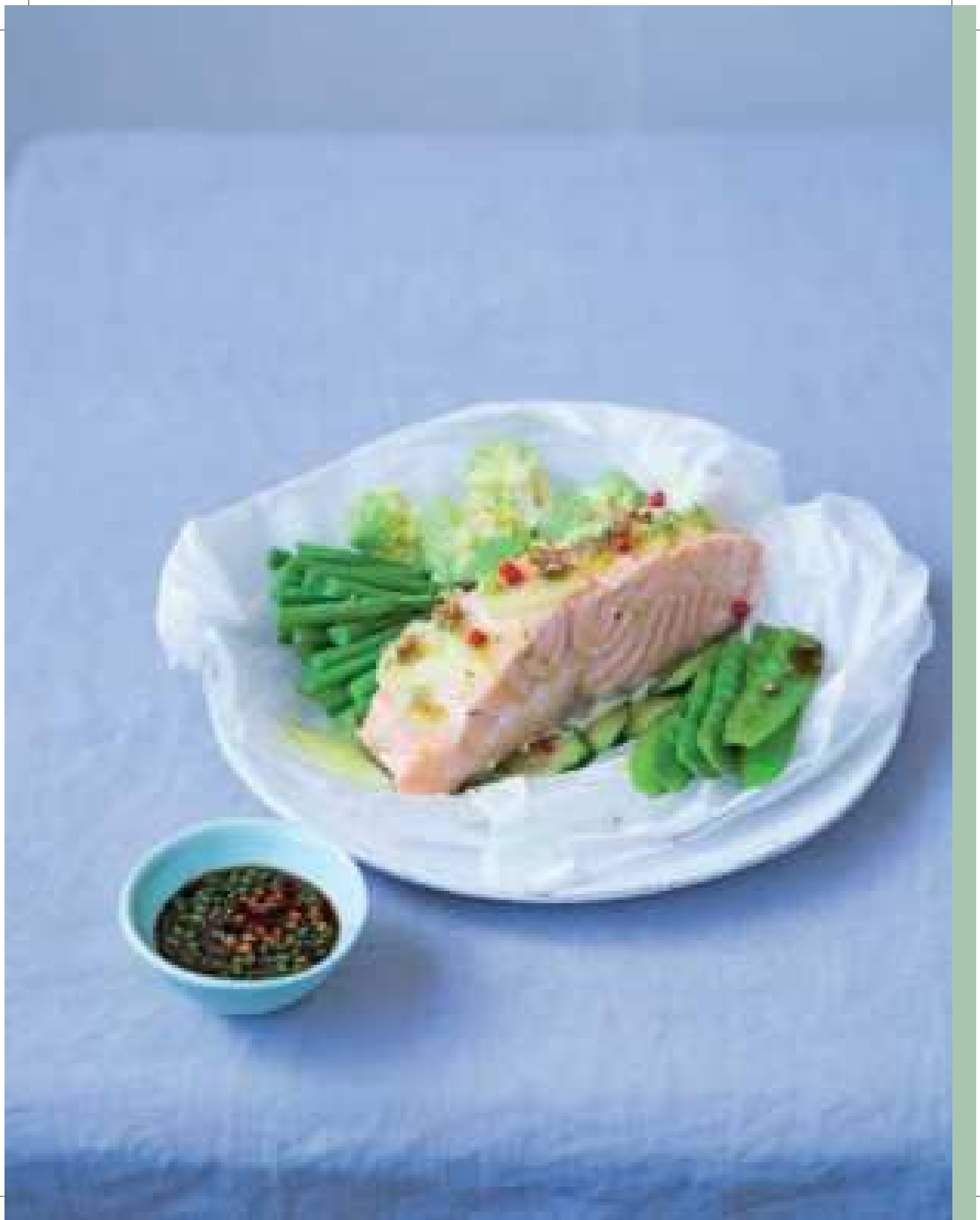
PER 6 PERSONE PROGRAMMI:  ACCESSORI: 

400 g di patate
750 g di cipolle bianche
¾ cubetto di lievito di birra fresco
oppure 7 g di lievito secco
400 g di farina 00
100 g di pecorino romano grattugiato
4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
sale e pepe dal macinino

1 Mettere 500 ml d'acqua nella bacinella inox ed inserire il cestello vapore. Mettere le patate medio/piccole lavate con la buccia nel cestello, con il programma **VAPORE per 40 minuti.** Appartarle e lasciarle raffreddare.
2 Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare le cipolle, tagliarle in 2 pezzi e affettarle con il disco per affettare da 2 mm nella bacinella media con il programma **ROBOT.** Appartarle.
3 Sbucciare le patate raffreddate, schiacciarle con una forchetta. Mettere il lievito e 100 ml di acqua nella bacinella inox e lanciare il programma **PANE/BRIOCHE.** Quando il programma si ferma, aggiungere le patate schiacciate, la farina, un pizzico di sale e premere il tasto Auto. Bisogna ottenere un impasto soffice ma compatto. Se troppo colloso aggiungere farina e lavorarlo a mano per aumentare la consistenza. Mettere a lievitare 1 ora e 30 minuti in una ciotola grande, cosparsa di farina e coperta con un panno o con pellicola trasparente.
4 Ripulire la bacinella inox, mettere dentro le cipolle affettate, aggiungere 2 cucchiai di acqua ed avviare la cottura **ESPERTO, 30 minuti/velocità 1A/ 95 °C.** Far asciugare il liquido e colorire le cipolle con il programma **ESPERTO, 10 minuti (o più)/velocità 1A/120 °C, senza il tappo.** Mettere da parte e lasciar raffreddare.
5 Una volta raffreddate le cipolle incorporare 80 g di pecorino grattugiato, 3 cucchiai d'olio extra vergine ed amalgamare il tutto a mano con un cucchiaio.
6 Dividere l'impasto lievitato in 2 parti, una di 2/3 e l'altra di 1/3. Con le mani unte di olio d'oliva distendere la parte più grande d'impasto in una teglia da forno, in precedenza unta d'olio, rialzandola leggermente sui bordi. Distribuire la preparazione con le cipolle in modo uniforme e ricoprire con la restante parte di impasto distendendolo uniformemente. Ungere la superficie con un po' d'olio, cospargere il pecorino rimasto ed aggiungere il pepe macinato al momento ed il sale.
7 Cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 240 °C o sino a che la superficie sia dorata. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti. Servire tiepida o anche fredda.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 116 06/12/2018 17:55





IL PESCE

Pesce spada alla eoliana 120

Couscous di pesce 122

Brandacujun ligure.....124

Salmone al cartoccio con verdure croccanti e salsa giapponese 126

Polpo con patate 128

Cozze al curry e al vino bianco 130

Involtini di sogliola, patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico.....132

Curry di gamberetti 134

Nasello agli agrumi al cartoccio con *julienne* di verdure 136

Crocchette di granchio con maionese allo zenzero 138

Polpette di pesce all'orientale 140

Tartare al salmone, ricetta classica.....142

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 119 06/12/2018 17:55

PESCE SPADA
alla eoliana

OMEGA 3

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

½ cipolla
½ spicchio d'aglio, degerminato*
800 g di pomodori pelati
4 tranci di pesce spada alti 1 cm, 600 g
4 rametti di timo
4 rametti di origano fresco
12 capperi sotto sale
2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
40 g olive taggiasche
sale e pepe

1 Mettere la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi nella bacinella inox con l'aglio e tritare con il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13.** Raggruppare sul fondo e aggiungere 1 cucchiaio d'acqua, richiudere il coperchio e rosolare con programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/120 °C.** Aggiungere i pelati e lanciare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 2A/120 °C.** Frullare con il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 16.**
2 Inserire il cestello a vapore foderato di carta da forno bagnata e strizzata, adagiare le trance di spada private della pelle e tagliate a pezzi di 5-6 cm di lato, cospargendo di timo, origano e un po' di pepe macinato al momento, usando anche la seconda griglia a vapore per non sovrapporle. Chiudere il coperchio e lanciare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100 °C.** Cuocerà così contemporaneamente il sugo e, con il vapore emesso, il pesce. Verificare la cottura del pesce ed eventualmente proseguire per 10 minuti.
3 Aprire il coperchio e togliere il cestello vapore, appartare coperto. Inserire nella salsa i capperi, senza dissalarli, l'olio extra vergine e le olive, richiudere e lanciare il programma **ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/100 °C.**
4 Mettere su un piatto da portata le trance di spada e coprirle con la salsa calda. Servire immediatamente. Il sugo e le trance di spada eventualmente avanzate sono ottime per condire gli spaghetti.

TONNO alla eoliana

Sostituire le trance di pesce spada con tonno fresco.

TRIGLIE, ALICI, O SARDINE alla eoliana

Sostituire il pesce spada con filetti di triglie, alici, sardine fresche, arrotolati e fissati con uno stecco. Ridurre i loro tempi di cottura a vapore (15-20 minuti).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 120 06/12/2018 17:55



COUSCOUS DI PESCE

OMEGA 3

PREPARAZIONE: 30 min | COTTURA: 55 min | RIPOSO: 2 ore

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMA:

800 g di pesce bianco dalla carne soda (merluzzo fresco, cernia...)
½ limone *confit*
50 ml di olio d'oliva + 1 filo
2 cipolle, tagliate in 4
2 carote (200 g)
1 zucchina (200 g)
1 melanzana (200 g)
1 rapa (80 g)
150 g di ceci cotti
2 cucc. di *ras el hanout* in polvere (spezia marocchina)
1 cucc.ino di curcuma in polvere
1 bustina di zafferano
300 ml di brodo di pesce
50 g di uvetta
sale, 5 grani di pepe

1 Tagliare i filetti di pesce in pezzi di 3-4 cm per lato, eliminare le eventuali lische e metterli in un recipiente con il limone *confit* tagliato a pezzetti e l'olio d'oliva. Marinare* per 2 ore in frigorifero.
2 Nel frattempo, tritare le cipolle con il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13.** Rimescolare se necessario.
3 Aggiungere un filo d'olio e riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C.**
4 Tagliare le verdure a dadi piuttosto grossi. Aggiungere le verdure, i ceci, le spezie, il pepe e il sale nella bacinella. Versare il brodo e completare con un po' d'acqua, se necessario, per coprire le verdure, quindi avviare il programma **ESPERTO, 40 minuti/velocità 1A/100 °C.**
5 Aggiungere quindi i pezzi di pesce e l'uvetta e proseguire la cottura riavviando il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.**

CONSIGLI

Il *ras el hanout* comprende: cannella, zenzero, coriandolo, cardamomo, noce moscata, pepe nero e curcuma.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 122 06/12/2018 17:55



BRANDACUJUN LIGURE

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 1 ora e 5 min | RIPOSO: 24-48 ore

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA: 

- 1 kg di baccalà ammollato
- 750 g di patate
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 40 g di pinoli
- 1 limone
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe bianco

1. Mettere il baccalà in una grande pirofila da forno o in un recipiente di grandi dimensioni e coprire con abbondante acqua fredda. Lasciare immerso in acqua per 24-48 ore cambiando l'acqua 4 o 5 volte per eliminare il sale.
2. L'indomani, lavare il pesce in acqua fredda, tagliarlo a pezzi, metterlo nella bacinella inox e ricoprirlo con acqua fredda. Avviare il programma **ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/110 °C.**
3. Quando raggiunta l'ebollizione, aggiungere le patate lavate e sbucciate e continuare la cottura per 30 minuti sino a cottura delle patate. Una volta cotto, scolare, togliere le patate e metterle da parte; per il baccalà: eliminare la pelle e le lische e sminuzzarlo grossolanamente con la forchetta. Tritare il prezzemolo, l'aglio ed i pinoli con una spruzzata di limone ed abbondante olio extra vergine. Rimettere nella bacinella il baccalà e le patate. Avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/90 °C** sino ad ottenere un composto omogeneo ma dove si possano individuare sia le patate che il baccalà.
4. Servire tiepido aggiungendo olia extra vergine d'oliva.

CONSIGLI

Per una versione più veloce, utilizzare il merluzzo già dissalato o dei filetti di merluzzo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 124 06/12/2018 17:55



SALMONE AL CARTOCCIO

con verdure croccanti e salsa giapponese

OMEGA 3

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

125 g di fagiolini
125 g di taccole
4 cime di broccolo romanesco (facoltativo)
2 cm di zenzero fresco sbucciato
1 zucchina (150 g)
4 tranci di salmone (600 g)
la scorza di ½ lime bio
sale, pepe

SALSA GIAPPONESE:

½ mazzetto di erba cipollina
1 lime bio (succo + scorza)
3 cucc. di salsa di soia
2 cucc. di aceto di riso
2 cucc. di olio di semi
1 cm di radice di zenzero grattugiato

1 Depicciolare i fagiolini. Riempire la bacinella inox con 500 ml di acqua, versare le taccole, i fagiolini e il broccolo nel cestello vapore e avviare il programma **VAPORE.**
2 Nel frattempo, affettare lo zenzero e la zucchina e ritagliare 4 fogli di carta forno 30 x 20 cm. Ungere leggermente ogni foglio e distribuirvi sopra le fettine di zucchina, quindi lo zenzero ed aggiungere un trancio di salmone. Salare, pepare ed aggiungere un po' di scorza di lime.
3 Chiudere i cartocci* ripiegando prima i bordi lunghi verso l'alto e poi verso il basso e piegare le estremità come in un pacchetto regalo.
4 Sistemare i cartocci* nel cestello vapore sopra le verdure. Avviare il programma **VAPORE.** Prolungare la cottura per qualche minuto se i tranci di salmone sono spessi.
5 Quando i cartocci* sono cotti, disporli sui piatti aperti, aggiungere le verdure in ogni piatto e servire accompagnandoli con la salsa giapponese.

salsa giapponese

1 Sminuzzare* molto finemente l'erba cipollina. Mettere da parte.
2 Mescolare tutti gli altri ingredienti in una ciotola ed aggiungere alla fine l'erba cipollina e lo zenzero.

CARTOCCIO* di pesce

Sostituire le trance di salmone con: pesce spada, tonno, filetti di orata, filetti di branzino o altro a vostro piacere. Sostituire anche le verdure a vostro piacere.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 126 06/12/2018 17:55



POLPO CON PATATE

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 50 min
PER 4-6 PERSONE
PROGRAMMI:
ACCESSORIO:

- 1 polpo congelato (già pulito) da 1 kg
- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- 5 patate medie
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
- ½ limone

1. Mettere il polpo ancora congelato nella bacinella inox e coprire a ¾ con acqua e ½ bicchiere di aceto. Lanciare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/110 °C.** Alla fine del programma inserire le patate sbucciate e lavate e continuare la cottura per **20 minuti/velocità 0/110 °C.**
2. Controllare con una forchetta la cottura sia del polpo (deve entrare ed uscire facilmente) che delle patate e nel caso continuare la cottura a vapore per altri 10 min.
3. Versare il polpo in una ciotola e coprire con il suo liquido di cottura e lasciare raffreddare. Quando il polipo è tiepido, togliere la sua pelle (con le mani o aiutandosi con un coltellino), tagliarlo a pezzetti di 2-3 cm, tagliare a tocchetti anche le patate e mettere su un piatto da portata.
4. Inserire la bacinella trasparente e tritare nella mini bacinella con il programma **ROBOT** il mazzetto di prezzemolo, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva ed il ½ limone spremuto ed emulsionare brevemente.
5. Versare l'emulsione sul polpo e le patate e servire ancora tiepido. Può essere sia un secondo piatto che un antipasto. Buono anche freddo.

CONSIGLI

Può anche essere utilizzato il polpo fresco e, se del caso, ridurre la cottura di 5-10 minuti.
Con lo stesso procedimento possono essere cotti vari tipi di molluschi: moscardini, totani, seppie, adattando i tempi di cottura secondo il tipo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 128 07/12/2018 16:22



COZZE AL CURRY
e al vino bianco

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

1 kg di cozze
2 scalogni
1 spicchio d'aglio
50 ml di olio d'oliva
150 ml di vino bianco
300 ml d'acqua
1 cucc. di prezzemolo tritato
1 cucc. di curry
(o di *kari gosse*)
1 cucc. di farina

1 Pulire, lavare e sgocciolare le cozze.
2 Porre lo scalogno e l'aglio nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 10 (senza scaldare).**
3 Aggiungere l'olio e riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/105 °C.**
4 Versare il vino bianco, l'acqua, il prezzemolo tritato e il curry e riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/105 °C.**
5 Al termine del programma, introdurre le cozze nel cestello vapore e avviare il programma **VAPORE.** Quando le cozze sono aperte, metterle da parte mantenendole in caldo.
6 Chiudere il coperchio della bacinella inox ritirando il tappo e avviare nuovamente il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/98 °C** per far bollire il succo di cottura. Riavviare il programma se necessario. Allo stesso tempo, versare progressivamente la farina dalla tramoggia fino ad ottenere la densità desiderata.
7 Sistemare le cozze nelle fondine, versarvi sopra la salsa, spolverare di prezzemolo tritato e servire subito.

CONSIGLI

Per una grande quantità di cozze, questa ricetta può essere realizzata con il cestello vapore XXL.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 130 06/12/2018 17:55



INVOLTINI DI SOGLIOLA,
patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

18-20 semi filetti di sogliola
100 g di patè di olive nere (vedi pag. 32)
200 g di pomodori essiccati
un poco di olio
qualche foglia di basilico
sale, pepe

SALSA DI POMODORO AL BASILICO:

5 pomodori perini maturi
5 foglie di basilico
1 cipolla, tagliata in 4
1 spicchio d'aglio, degerminato*
1 cucc. di olio d'oliva
sale, pepe

1 Preparare prima la salsa di pomodoro. Mettere da parte.
2 Eliminare le eventuali lische dai filetti di sogliola. Salare, pepare e spalmare uno strato di patè di olive nere sui filetti e disporre un pomodoro essiccato all'inizio di ogni filetto. Arrotolare i filetti su se stessi e chiuderli con uno stuzzicadenti di legno.
3 Mettere tutti gli involtini di sogliola nel cestello vapore (unto precedentemente) della bacinella inox riempita con 500 ml di acqua e avviare il programma **VAPORE** (regolare il tempo di cottura in base allo spessore dei filetti).
4 Lavare il basilico. Servire gli involtini con la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico. Questo piatto può essere servito con una composta di verdure alla provenzale (vedi pag. 210).

salsa di pomodoro al basilico

1 Sbucciare i pomodori, tagliarli in quattro parti ed eliminare i semi. Lavare il basilico.
2 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella iniziando con l'olio d'oliva e avviare il programma **ESPERTO, 12 minuti/velocità 1A/100 °C.**
3 Riavviare poi il programma **45 secondi/velocità 18 (senza scaldare)** per mescolare bene la salsa.

INVOLTINI di pesce

Sostituire la sogliola con filetti di orata, branzino, triglie, alici.

CONSIGLI

Per accelerare i tempi è possibile cuocere contemporaneamente la salsa ed i filetti di pesce, questi messi nel cestello vapore foderato di carta da forno bagnata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 132 06/12/2018 17:55



CURRY DI GAMBERETTI

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

- 1 stelo di citronella
- 2 cucc. di olio d'oliva
- 1 cipolla, tagliata in 4
- 2 spicchi d'aglio, degerminati*
- ½ peperoncino rosso
- 500 ml di latte di cocco
- 2 cucc. di fumetto di pesce in polvere (facoltativi)
- 2 cucc. di coriandolo in polvere
- 2 cucc. di curry in polvere
- 400 g di gamberetti sgusciati, precotti
- ½ mazzetto di basilico tailandese o menta

1 Eliminare le prime foglie dello stelo di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Affettare lo stelo a rondelle sottili e mettere da parte.

2 Versare nella bacinella inox l'olio d'oliva, la cipolla, l'aglio schiacciato, la citronella e il peperoncino privato dei semi. Avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare)** per mescolare tutti gli ingredienti e rimescolare se necessario.

3 Aggiungere il latte di cocco, il fumetto di pesce, il coriandolo e il curry e riavviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/100 °C.**

4 Aggiungere infine i gamberetti sgusciati e il basilico lavato e defogliato, quindi continuare la cottura con il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.**

5 Servire il curry di gamberetti con riso basmati.

CURRY di pollo

Eliminare il fumetto di pesce e sostituire con mezzo dado per brodo di pollo. Sostituire i gamberetti con quattro petti di pollo tagliati a cubetti da cuocere con il programma **ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/100 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 134 06/12/2018 17:55



NASELLO AGLI AGRUMI
al cartoccio con *julienne* di verdure

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 15 min
COTTURA: 30 min
PER 4 PERSONE
PROGRAMMI:
ACCESSORI:

- 1 carota (100 g)
- 1 zucchina piccola (150 g)
- ½ finocchio (100 g)
- ½ pompelmo rosa
- 1 arancia piccola
- 1 lime
- 1 filo d'olio d'oliva
- 4 filetti di nasello (480 g)
- sale, 5 grani di pepe

1. Inserire la bacinella trasparente con la bacinella media. Grattugiare le verdure con il disco per grattugiare 4 mm usando il programma **ROBOT.** Tagliare il pompelmo e l'arancia a vivo ricavandone le *suprême** e il lime a fettine sottili.
2. Ritagliare quattro rettangoli di carta forno o di carta alluminio 30 x 20 cm circa.
3. Inserire la bacinella inox con 500 ml di acqua ed il cestello vapore. Versare un filo d'olio d'oliva sui rettangoli. Versare le verdure grattugiate e cuocere i cartocci* nel cestello vapore (senza chiuderli) con il programma **VAPORE per 15 minuti** per ottenere una cottura al dente. Prolungare la cottura di 5 minuti se si preferiscono le verdure più cotte.
4. Al termine del programma, aggiungere i pezzetti di nasello, salare, pepare e guarnire con le *suprême** di agrumi e la fettina di lime. Richiudere i cartocci* in modo ermetico come piccoli pacchetti regalo ripiegando le estremità verso il basso.
5. Riavviare il programma **VAPORE, 15 minuti.**

PESCE agli agrumi

Sostituire il nasello con filetti di orata, branzino, spada...

CONSIGLI

Per insaporire il piatto, mettere due o tre fettine sottili di zenzero in ogni cartoccio* prima della cottura.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 136 06/12/2018 17:55



CROCCHETTE DI GRANCHIO

con maionese allo zenzero

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 10 min | RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

- 60 g di panatura (vedi pag. 184)
- 5 rametti di prezzemolo
- 300 g di polpa di granchio
- 2 cucc. di maionese (vedi pag. 226)
- 1 cucc. di senape
- 2 uova
- 1 cucc. di salsa Worcestershire
- 2 cucc. di olio di semi
- 40 g di burro
- sale, 5 grani di pepe

MAIONESE ALLO ZENZERO:

- 3 cucc. di maionese
- 1 cucc. di acqua
- 2 cm di zenzero grattugiato

1 Inserire la bacinella trasparente con il coltello in metallo. Versare metà panatura, il prezzemolo, il granchio sgocciolato, la maionese, la senape, le uova e la salsa Worcestershire. Salare, pepare e avviare il programma **ROBOT** per circa 30 secondi.

2 Mettere il composto ottenuto in frigorifero per 30 minuti. Modellare* quindi formando delle crocchette (bagnarsi le mani per facilitare l'operazione e/o aggiungere un po' di panatura alla farcitura), passarle nella rimanente panatura e schiacciarle leggermente per formare delle crocchette di 3-4 cm di diametro.

3 Scaldare l'olio e il burro in una padella e far dorare le crocchette per 3 minuti per lato. Servire subito su carta da cucina accompagnandole con la maionese allo zenzero e un'insalata di mesticanza.

maionese allo zenzero

Mescolare 3 cucchiai di maionese con 1 cucchiaio d'acqua e 2 cm di zenzero grattugiato.

CROCCHETTE di gamberetti

Sostituire il granchio con 300 g di gamberetti grigi o rosa cotti e sgusciati. Metterli nella bacinella trasparente con il coltello di metallo e mescolare avviando il programma **ROBOT** per circa **30 secondi.** Oppure con alici o sardine.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 138 06/12/2018 17:55



POLPETTE DI PESCE
all'orientale

ANTIOS-SIDANTI

BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 2 steli di citronella
- 1 peperoncino rosso
- ½ peperone verde (75 g)
- 1 cipollotto
- 500 g di merluzzo fresco
- 1 filetto di sgombro (facoltativo)
- 1 cucc.ino di curcuma in polvere
- 1 cucc.ino di cumino in polvere
- 1 cucc.ino di zenzero in polvere
- 1 uovo
- 1½ cucc. di *nuoc-mâm* (salsa di pesce) (facoltativo)
- 1½ cucc. di olio d'oliva
- sale, 5 grani di pepe

1 Eliminare le prime foglie dagli steli di citronella e tagliarli a 6 cm dal bulbo. Affettarli a rondelle fini e metterli da parte. Lavare, tagliare in quattro parti il peperoncino e il peperone eliminando i semi.

2 Nella bacinella trasparente dotata del coltello in metallo mescolare la citronella, il peperoncino, il peperone e il cipollotto avviando il programma **ROBOT** per circa 30 secondi. Aggiungere il pesce tagliato a pezzi grossi e le spezie, quindi l'uovo, il *nuoc-mâm*, sale e pepe. Mescolare per 1 minuto con il programma **ROBOT.**

3 Versare il composto in un recipiente e modellare* formando delle polpettine, quindi schiacciarle leggermente per formare delle polpette di circa 3-4 cm di diametro.

4 Scaldare l'olio in una padella grande e rosolare le polpettine per 3 minuti su ogni lato.

POLPETTE DI PESCE classiche

Sostituire la curcuma, il cumino, lo zenzero e la salsa di pesce con scorze di limone bio, un cucchiaino di semi di finocchio e due cucchiai di prezzemolo tritato. É possibile sostituire anche il tipo di pesce con orata, branzino, alici, sarde...

CONSIGLI

Se non si dispone della citronella, è possibile sostituirla con scorze di limone bio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 140 06/12/2018 17:55



TARTARE AL SALMONE,
ricetta classica

PREPARAZIONE: 10 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

2 cipollotti
650 g di salmone fresco Label Rouge
1 cucc. di capperi
½ mazzetto di erba cipollina
1 cucc. d'olio d'oliva
½ peperone giallo tagliato a dadini
il succo di 1 lime o di 1 limone

1 Nella bacinella trasparente porre i cipollotti pelati e tagliati in quattro e avviare il programma **ROBOT.** Dare quattro impulsi premendo il tasto Pulse. Aggiungere il salmone tagliato a pezzetti, i capperi, l'erba cipollina tagliata grossolanamente, l'olio e il peperone. Dare nuovamente quattro impulsi.
2 Raschiare la bacinella con la spatola e dare ancora qualche impulso se il pesce non è completamente tritato.
3 Cospargere con il succo di limone e versare il contenuto della bacinella in una ciotola.
4 Per presentare elegantemente la *tartare*, utilizzare un tagliapasta (6-8 cm di diametro). Servire fresco, eventualmente con mesticanza.

TARTARE versione asiatica

Aggiungere mezzo mazzetto di basilico thailandese o di coriandolo e mezzo peperoncino privato dei semi. Sostituire l'olio d'oliva con l'olio di sesamo ed eliminare il mezzo peperone giallo tagliato a dadini. Servire accompagnato con fette di mango. È possibile anche servire con maionese al wasabi (vedi pag. 226).

CONSIGLI

Per un sapore più croccante, si può anche aggiungere un quarto di cetriolo tritato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 142 06/12/2018 17:55





LE CARNI E IL POLLAME

Involtini di maiale al pomodoro 146

Manzo alla borgognona 148

Spezzatino di vitello 150

Straccetti al limone 152

Stufato irlandese, *irish stew* 154

Chili con carne 156

Vitello tonnato 158

Agnello all'indiana e *naans* 160

Roast beef al vapore 162

Stufato d'anatra, *pot-au-feu de canard* .. 164

Pollo alla cacciatora 166

Bollisto misto 168

Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 170

Cotechino con le lenticchie 172

Coniglio alla ligure 174

Gratin di polpette di carne al pomodoro 176

Cheeseburger e panini per hamburger .. 178

Spiedini *kefta* 180

Tartare di manzo 182

Pomodori ripieni 184

Parmentier di carne e patate 186

Involtini con le verze 188

INVOLTINI DI MAIALE
al pomodoro

PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 1 ora e 10 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI:  ACCESSORIO: 

½ mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio, degerminato*
100 g di pecorino romano grattugiato
10 fettine sottili di lonza di maiale per 450 g
50 g di pancetta tesa a fette sottili
½ cipolla
2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
2 scatole di conserva di pomodoro per un totale di 900 g
1 rametto di basilico fresco

1 Preparare il prezzemolo tritato con l'aglio ed il pecorino tritato nella mini bacinella con la sua lama in programma **ROBOT.** Mettere da parte.
2 Distendere le fettine sottili di lonza su un tagliere, posare sopra una fettina di pancetta, un pizzico della miscela di prezzemolo e di pecorino grattugiato, pepe, arrotolarle e fissarle molto bene con dello spago da cucina. È importante fissarle molto bene per evitare che si sfaldino.
3 Inserire la bacinella inox. Tritare la cipolla con il programma **ESPERTO per 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).** Raggrupparla sul fondo aiutandosi con la spatola in dotazione, aggiungere 2 cucchiai d'olio e soffriggere con programma **ESPERTO per 2 minuti/velocità 3/120 °C (senza tappo).** Aprire il coperchio ed inserire gli involtini, richiudere il coperchio senza tappo e lanciare il programma **ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/100 °C.**
4 Aggiungere la salsa di pomodoro ed 1 cucchiaio di acqua e continuare con il programma **STUFATO, 1 ora/velocità 1A/100 °C.** Se la salsa risultasse troppo liquida ridurre* in programma **ESPERTO, velocità 0/110 °C** per qualche minuto. Aggiungere le foglie di basilico fresco.
5 Togliere il filo e servire l'involtino con il sugo, cosparso di pecorino grattugiato.

CONSIGLI

Questa preparazione è molto adatta ad essere degustata come sugo di condimento per spaghetti unendo l'involtino e cospargendo di pecorino grattugiato. In questo caso far bollire abbondante acqua, salarla e cuocere 400 g di spaghetti al dente. Condire con l'involtino ed il sugo e pecorino grattugiato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 146 06/12/2018 17:55



MANZO ALLA BORGOGNONA

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 2 ore 25 min | RIPOSO: 12 h

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

- 1 kg di polpa di spalla di manzo tagliata a cubetti (3-4 cm)
- 500 ml di vino rosso corposo
- 3 carote (300 g) affettate (4 mm circa)
- 1 cipolla affettata
- 1 mazzetto aromatico*
- 150 g di pancetta a cubetti
- 2 spicchi d'aglio degerminati*
- 3 cucc. d'olio
- 2 cucc. di concentrato di pomodoro
- 2 cucc.ini di fondo di vitello
- 4 cucc. di Maizena® (amido di mais)
- sale, pepe

1 Fare precedentemente marinare* la carne nel vino rosso con le carote, la cipolla e il mazzetto aromatico* per una notte.

2 Il giorno della preparazione: prelevare i pezzi di manzo con una schiumaiola, separarli dalla guarnizione e mettere da parte la marinata*. Porre la pancetta, l'aglio, i pezzi di carne e l'olio nella bacinella inox. Avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/110 °C.**

3 Aggiungere quindi le carote e le cipolle della marinata*, il mazzetto aromatico* e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e versare sopra il fondo di vitello (dopo averlo diluito con 200 ml di acqua tiepida) e la marinata*(quest'ultima deve ricoprire la carne). Avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.**

4 Aggiungere la Maizena® (dopo averla diluita in quattro cucchiai di acqua fredda), poi riavviare il programma **ESPERTO, 2 ore/velocità 1A/95 °C.**

5 Controllare la cottura (la carne deve essere tenera) e prolungarla se necessario con il programma **ESPERTO, da 15 a 30 minuti/velocità 0/95 °C** (senza tappo in modo da ridurre* sufficientemente la salsa).

CONSIGLI

Se si utilizza un altro taglio di carne al posto della polpa di spalla di manzo, può essere necessario adattare il tempo di cottura.
Per una preparazione più rapida ridurre il tempo di marinatura o non fare marinare gli ingredienti.
Accompagnare il manzo alla borgognona con funghi champignon e cipollotti rosolati in padella. Servire con patate al vapore.
Per un manzo alla borgognona più gustoso, aggiungere un pizzico di zenzero.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 148 06/12/2018 17:55



SPEZZATINO DI VITELLO

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora 40 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI : 

50 g di burro
1 cipolla affettata
800 g di vitello
40 g di Maizena® (amido di mais)
150 ml di vino bianco
1 grossa carota affettata (4 mm)
1 dado per brodo di pollo
1 dado vegetale
300 ml d'acqua
2 foglie d'alloro
½ mazzetto di prezzemolo sminuzzato
sale e 5 bacche di pepe

1 Porre il burro nella bacinella, aggiungere la cipolla e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/120 °C.**
2 Tagliare la carne a grossi dadi di 3-4 cm circa, infarinare i dadi con la Maizena® e introdurli nella bacinella inox. Avviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 1A/120 °C.**
3 Aggiungere quindi il vino bianco, la carota, i dadi, l'acqua e l'alloro. Salare, pepare e togliere il tappo, poi avviare il programma **VAPORE, 1 ora 30 min/105 °C.** Per controllare la cottura, trafiggere la carne con la lama di un coltello: quando la lama penetra facilmente la carne è cotta. Se necessario prolungare la cottura di 10-20 minuti.
4 Cospargere di prezzemolo sminuzzato e servire con del riso.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 150 07/12/2018 16:22



STRACCETTI AL LIMONE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min

PER 4-6 PERSONE PROGRAMMA:

½ spicchio d'aglio, degerminato*
1 scalogno
3 cucc. di olio extra vergine d'oliva
500 g di fettine di vitello dello spessore di 5 mm
farina
½ limone
2 cucc. di prezzemolo tritato
sale e pepe

1 Sbucciare l'aglio e lo scalogno, tagliarli e metterli nella bacinella inox con programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13.** Raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio e rilanciare il programma **ESPERTO per rosolare, 2 minuti/velocità 3/120 °C.** Nel frattempo tagliare a listarelle di 2 cm le fettine e passarle nella farina.
2 Aggiungere la carne togliendo la farina in eccesso e rosolare con programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/110 °C** poi aggiungere dalla tramoggia il succo di limone filtrato ed una pari quantità di acqua. Lanciare il programma **ESPERTO, 15 minuti/velocità 1A/110 °C.**
3 Controllare con una forchetta la cottura della carne, aggiungere il prezzemolo tritato e continuare per **2 minuti/velocità 1A/110 °C** con il programma **ESPERTO.**

STRACCETTI al vino bianco

Sostituire al limone una pari quantità di vino bianco secco.

STRACCETTI alla pizzaiola

Sostituire il limone e l'acqua con un sugo di pomodoro (già fatto), capperi ed origano.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 152 06/12/2018 17:55



STUFATO IRLANDESE,
irish stew

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora e 35 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

- 2 carote
- 4 patate (400 g)
- 2 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 600 g di agnello (ad es. la spalla)
- 2 cucc. di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio, degerminati*
- 300 ml di birra scura del tipo Guinness®
- 2 cucc. di concentrato di pomodoro
- 50 ml di salsa Worcestershire
- 250 ml di brodo di carne o 250 ml di acqua
- ½ dado per brodo di manzo
- 1 cucc.ino di Maizena® (amido di mais)
- ½ mazzetto di prezzemolo
- sale, pepe

1 Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e le patate. Sbucciare le cipolle e affettare tutte le verdure insieme al sedano nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma **ROBOT.** Mettere da parte e inserire la bacinella inox.

2 Tagliare l'agnello in pezzi di 3-4 cm, versarlo nella bacinella con l'olio d'oliva e l'aglio (tagliato a metà), quindi avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C.**

3 Aggiungere nella bacinella le carote, le patate, il sedano e le cipolle, quindi versare la birra e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare, versare la salsa Worcestershire, il brodo o l'acqua con il dado di manzo e la Maizena® (dopo averla diluita in un cucchiaio di acqua fredda), quindi avviare il programma **ESPERTO, 1 ora e 30 minuti/velocità 1A/95 °C.**

4 Decorare lo stufato irlandese con prezzemolo sminuzzato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 154 06/12/2018 17:55



CHILI CON CARNE

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora 5 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI:

1 grossa cipolla tagliata in 4
50 ml d'olio d'oliva
2 spicchi d'aglio degerminati*
1 carota affettata (100 g)
400 g di pomodori pelati
1 cucc. di concentrato di pomodoro
500 g di carne bovina macinata
1 peperone rosso affettato (150 g)
1 piccolo peperoncino piccante affettato
½ gambo di sedano affettato
1 cucc. di cumino in polvere
400 g di fagioli rossi in scatola
qualche foglia di coriandolo
sale, pepe macinato di fresco

1 Inserire la bacinella inox. Aggiungere la cipolla e avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Rimescolare poi versare l'olio d'oliva con l'aglio schiacciato e la carota e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C.**
3 Aggiungere poi i pomodori pelati con il sugo, il concentrato di pomodoro, la carne trita, il peperone, il peperoncino, il sedano, le spezie, sale e pepe. Avviare il programma **STUFATO, 50 minuti.**
4 Al termine del programma aggiungere i fagioli e poi riavviare il programma **STUFATO, 10 minuti.**
5 Servire con qualche foglia di coriandolo fresco e contorno di riso.

CONSIGLI

Per risparmiare tempo, usare la carne già macinata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 156 06/12/2018 17:56



VITELLO TONNATO

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 30 min | RIPOSO: 2 ore

PER 4 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORI: 

200 g tonno sott'olio
5 acciughe sott'olio
1 cucc. di capperi
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
200 ml di vino bianco
500 g arrosto di vitello
1 uovo
1 cucc. di senape
250 ml di olio di girasole
il succo di mezzo limone
sale, pepe

1 Porre il tonno, le acciughe, i capperi e le verdure (pulite, sbucciate e tagliate a pezzetti) nella bacinella inox. Ricoprire il tutto con il vino e 300 ml d'acqua.
2 Sistemare il cestello vapore con la carne di vitello, salare e pepare. Avviare il programma **VAPORE, 30 minuti/110 °C.** Mettere da parte la carne e lasciare raffreddare completamente (circa due ore).
3 Filtrare il brodo e lasciare le verdure, il tonno, le acciughe e i capperi nella bacinella inox, poi avviare il programma **SMOOTHIE.** Riportare la preparazione verso il fondo della bacinella inox e mettere da parte.
4 Sistemare la bacinella trasparente con la mini bacinella e il coltello per preparare la maionese. Introdurre l'uovo, la senape, un filo d'olio, poi salare e pepare. Avviare il programma **ROBOT.** Dopo 20 secondi, senza arrestare il programma, versare un po' d'olio dalla tramoggia, poi interrompere affinché la maionese possa amalgamarsi. Ripetere lo stesso procedimento. Quando la maionese si è ispessita, versare senza fermarsi il resto dell'olio a filo e il limone.
5 Incorporare la maionese nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 18 (senza scaldare).** Riportare la preparazione verso il centro della bacinella, se necessario, e riavviare il programma per qualche secondo.
6 Sistemare la bacinella trasparente con il disco per affettare da 4 mm. Avviare il programma **ROBOT** e affettare l'arrosto. Servire l'arrosto nappato con la salsa.

CONSIGLI

Se si desidera una preparazione più leggera, incorporare un uovo intero nella fase 1 ed eliminare le fasi 4 e 5.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 158 07/12/2018 16:22



AGNELLO ALL'INDIANA

e *naans*

ANTIOS-SIDANTI

PREPARAZIONE: 25 min | COTTURA: 35 min | RIPOSO: 30 min

PER 4 PERSONE | PROGRAMMI:

- 2 cipolle, tagliate in 4
- 2½ cucc. di olio d'oliva
- 500 g di agnello (cosciotto)
- 200 g di pomodori ciliegini depicciolati*
- 1 cucc. di *garam masala* (spezia indiana) in polvere
- 1 cucc. di curry in polvere
- 1 cucc. di paprika dolce in polvere
- 1 cucc. di curcuma in polvere
- 1 cucc. di cardamomo in polvere
- 100 g di anacardi non salati
- 100 g di datteri denocciolati
- ½ mazzetto di coriandolo
- 100 ml di panna da cucina

NAANS:

- 100 ml di latte
- 5 g di lievito fresco da fornaio o ½ bustina di lievito secco da fornaio
- 320 g di farina
- 1 yogurt naturale (125 g)
- 2 cucc. di burro morbido*
- 1 cucc. di olio d'oliva
- 1 cucc. di sale

1. Iniziare con il preparare i *naans*. Mettere le cipolle nella bacinella inox con l'olio d'oliva e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare).** Rimescolare se necessario.
2. Tagliare la carne a grossi pezzi, versarla nella bacinella e riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120 °C.**
3. Aggiungere i rimanenti ingredienti (tranne la panna da cucina e il coriandolo) e avviare il programma **STUFATO.**
4. Sminuzzare il coriandolo. Circa 1 minuto prima della fine del programma, versare la panna da cucina e il coriandolo attraverso l'apertura. Servire con riso basmati e i *naans*.

naans

1. Versare il latte e il lievito nella bacinella inox ed avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Il programma dura un minuto: aggiungere quindi il resto degli ingredienti e riavviare il programma premendo Auto.
2. Prelevare l'impasto con l'ausilio di una spatola e metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con un panno umido e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Infarinare il piano di lavoro e con le mani dividere l'impasto in 6 palline.
3. Stendere ogni panetto* di pasta dandogli la forma di una focaccina dello spessore di 0,5 cm. Far dorare ogni focaccina in una padella antiaderente a fuoco medio per circa 2 minuti per lato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 160 06/12/2018 17:56



ROAST BEEF AL VAPORE

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

1 carota (100 g)
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 rametto di rosmarino
3 chiodi di garofano
750 g di *roast beef* di manzo
2 cucc. di olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

1 Pelare le verdure e tagliarle a grossi pezzi. Mettere 500 ml di acqua e la verdura con gli aromi nella bacinella inox.
2 Aggiungere il cestello vapore e foderare con la carta da forno precedentemente bagnata e strizzata. Cospargere la carne su tutti i lati con sale e pepe macinato, chiudere il coperchio e lanciare il programma **VAPORE.**
3 Verificare la cottura possibilmente con una termosonda, la temperatura interna deve essere tra i 57 °C e 60 °C. Prolungate la cottura se preferite una carne più cotta.
4 Togliere la carne e lasciare raffreddare. Tagliarla a fettine sottili.
5 Togliere il brodo vegetale dalla bacinella inox, eliminare il rametto di rosmarino, aggiungere una parte di sugo di cottura della carne rimasto all'interno del cestello a vapore, trattenuto dalla carta da forno, alle verdure nella bacinella inox, 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva e con il programma **SMOOTHIE** frullare il tutto. Usare come salsa di accompagnamento, mentre il brodo vegetale può essere utilizzato a parte (ad esempio per il risotto). Buono anche freddo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 162 06/12/2018 17:56



STUFATO D'ANATRA,
pot-au-feu de canard

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

- 3 carote (300 g)
- 2 pastinache (200 g)
- 2 gambi di sedano
- 3 patate (300 g)
- 500 ml di acqua
- 1 foglia di alloro
- 1 cucc.ino di semi di coriandolo
- 4 cosce d'anatra *confit*
- ½ mazzetto di prezzemolo
- sale, 5 grani di pepe

1 Pelare le carote, le pastinache, il sedano e le patate e tagliarli a bastoncini o a cubetti di circa 3 cm.
2 Versare l'acqua nella bacinella inox, aggiungere la foglia di alloro e i semi di coriandolo e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C.**
3 Aggiungere le verdure, salare, pepare e avviare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/100 °C.** Nel frattempo, prelevare un poco del grasso dell'anatra ed usarlo per dorare le cosce in una padella mantenendo la pelle contro il fondo della padella, fino a quando la pelle sarà croccante. Al termine del programma, versare le cosce d'anatra nella bacinella e riprendere la cottura con il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100 °C.**
4 Al momento di servire lo stufato d'anatra, aggiungere il prezzemolo tritato.

CONSIGLI

Le cosce possono essere servite direttamente nel piatto per mantenere la croccantezza.
Se non si trovano le cosce d'anitra *confit*, sostituirle con cosce d'anatra da cuocere.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 164 06/12/2018 17:56



POLLO ALLA CACCIATORA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

- 1 cipolla, tagliata in 2
- 50 ml di olio d'oliva
- 2 carote (200 g), tagliate a dadini di 2 cm
- 3 gambi di sedano tagliati a dadini di 2 cm
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 500 g di polpa di pomodoro tagliata a dadini
- 1 rametto di rosmarino
- 100 ml di vino bianco
- 2 cosce di pollo intere
- 1 rametto di prezzemolo
- sale, pepe

1 Inserire la bacinella inox. Tritare la cipolla con il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**

2 Raggruppare sul fondo della bacinella. Versare l'olio, ed avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120 °C.** Aggiungere quindi il resto degli ingredienti (tranne il pollo ed il prezzemolo) e riavviare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/95 °C.** Nel frattempo, separare le sovracosce dalle cosce di pollo. Rosolarle in una padella con poco olio d'oliva, fino a che saranno dorate da tutti i lati.

3 Versare nella bacinella i pezzi di pollo e riavviare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/95 °C.**

4 Servire con prezzemolo sminuzzato.

POLLO ai peperoni

Sostituire le carote ed il sedano con un peperone, lavato, mondato e tagliato a striscioline; inserire nella bacinella inox. Ridurre l'olio a 10 ml ed aggiungere 40 g di pancetta a cubetti nella fase 2.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 166 06/12/2018 17:56



BOLLITO MISTO

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 1 ora e 40 min
PER 6 PERSONE
PROGRAMMA:

1 carota (100 g)
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 foglia di alloro
2 chiodi di garofano
400 g manzo per bollito (tipo cappello del prete)
400 g vitello per bollito (tipo cappello del prete)
½ gallina senza pelle

1 Pelare, lavare le verdure e tagliarle a pezzettoni se necessario, mettere 1,5 litri di acqua nella bacinella inox con le verdure e gli aromi.
2 Chiudere il coperchio ed avviare il programma **ESPERTO per 10 minuti/ velocità 0/110 °C.**
3 Aprire il coperchio ed aggiungere le carni. Richiudere il coperchio e riavviare il programma **ESPERTO per 1 ora e 30 minuti/velocità 0/110 °C.**
4 Controllare con una forchetta la cottura delle carni (deve entrare ed uscire facilmente) e nel caso continuare la cottura per altri 10 minuti.
5 Tagliare a pezzi le carni e servire ben caldo, accompagnato da salsa verde (vedi pag. 222), senape e insalata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 168 06/12/2018 17:56



WRAPS DI POLLO

con carote e cavolo rosso

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 10 min | RIPOSO: 30 min

PER 4 PERSONE (8 WRAPS) | PROGRAMMI:  | ACCESSORI: 

¼ di cavolo rosso (250 g)
3 carote (300 g)
1 avocado
½ mazzetto di erba cipollina
6-8 cucc. di maionese (vedi pag. 226)
3 petti di pollo cotti
1 pugno di germogli di spinaci
8 pomodori secchi

WRAPS (*TORTILLAS* DI GRANO):

400 g di farina di grano
1 cucc.ino di sale
2 cucc.ini di olio d'oliva + 1 filo
150 ml di acqua tiepida

1 Iniziare con il preparare i *wraps*. Tagliare il cavolo rosso a pezzi grossi. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media e affettare il cavolo con il disco per affettare da 2 mm usando il programma **ROBOT.** Mettere da parte.
2 Grattugiare le carote con il disco per grattugiare da 4 mm e il programma **ROBOT,** mettere da parte anche le carote. Tagliare l'avocado a lamelle. Lavare e sminuzzare l'erba cipollina ed aggiungerla alla maionese. Infine, tagliare i petti di pollo a fettine sottili.
3 Stendere le *tortillas* e spalmarle di maionese. Aggiungere il cavolo rosso e le carote, le fettine di avocado e una fettina di pollo. Aggiungere qualche germoglio di spinaci e un pomodoro essiccato.
4 Arrotolare i *wraps* facendo pressione e procedendo dal basso verso l'alto. Tagliarli in due in obliquo e avvolgere le due metà in carta forno per la conservazione.

wraps (*tortillas* di grano)

1 Versare nel recipiente la farina, il sale, l'olio d'oliva, aggiungere metà dell'acqua tiepida e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
2 Aggiungere la rimanente acqua attraverso la tramoggia e riavviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Se necessario, aggiungere un po' d'acqua o della farina.
3 Stendere la pasta su un piano di lavoro infarinato e dividerla in otto panetti*, tutti delle stesse dimensioni. Appiattirli leggermente con il palmo della mano, coprirli con un panno pulito e lasciare riposare per circa 30 minuti.
4 Preriscaldare una padella a fuoco medio e versarvi l'olio d'oliva. Appiattire ogni panetto* con il mattarello in modo che diventi il più sottile possibile. Passare in padella 1 minuto per ogni lato e una volta pronti, avvolgere i *wraps* in un tovagliolo umido affinché rimangano morbidi.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 170 06/12/2018 17:56







COTECHINO CON LE LENTICCHIE

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 1 ora

PER 4 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

- 2 carote (200 g), tagliate a dadini di 2 cm
- 2 scalogni, tagliati in 2
- 1 gambo di sedano, tagliato a dadini di 2 cm
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 250 g di lenticchie secche
- 1 foglia di alloro
- 600 ml d'acqua
- 1 cotechino precotto
- sale, pepe

1. Mettere le carote, gli scalogni e il sedano nella bacinella inox e tritare con programma **ESPERTO, 10 secondi/velocità 13.**
2. Raggruppare sul fondo della bacinella, aggiungere l'olio e soffriggere con programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 1A/130 °C.**
3. Aggiungere le lenticchie scolate (tenute a bagno nell'acqua precedentemente per almeno 2 ore), la foglia di alloro e l'acqua e cuocere con programma **ESPERTO per 25 minuti/velocità 1A/100 °C.**
4. Al termine del programma, aprire il coperchio, inserire il cestello vapore e posizionare il cotechino nel suo involucro. Richiudere il coperchio e rilanciare il programma **ESPERTO per 30 minuti/velocità 1A/100 °C.** Togliere il cotechino, aprire il suo involucro, scolare il liquido (fare attenzione perché sarà molto caldo), tagliare a fette di circa 1 cm e posizionare su un piatto da portata.
5. Salare e pepare le lenticchie, aggiungere sul piatto da portata del cotechino e servire caldo.

CONSIGLI

Il cotechino è ottimo anche accompagnato da purè.
Le lenticchie eventualmente avanzate sono ottime anche come minestra con aggiunta di brodo vegetale.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 172 06/12/2018 17:56



CONIGLIO ALLA LIGURE

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI:

- 1 cipolla grossa
- 4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
- 1 coniglio da 1,2 kg tagliato a pezzi
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, salvia e timo legati insieme)
- 10 cl di vino bianco secco
- 1 cucc. di rosmarino ed alloro tritati
- 80 g di olive taggiasche
- sale

1. Tritare la cipolla con il programma **ESPERTO, 10 secondi/velocità 13** nella bacinella inox.
2. Raccogliere verso il fondo ed aggiungere l'olio con il programma **ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120 °C**, senza tappo.
3. Aprire il coperchio ed inserire i pezzi di coniglio precedentemente lavato ed asciugato, l'aglio tritato ed il mazzetto di erbe aromatiche. Richiudere il coperchio senza il tappo e continuare la cottura con il programma **STUFATO per 40 minuti/velocità 1A/110 °C** facendo asciugare l'acqua di cottura del coniglio.
4. Aggiungere il vino bianco e proseguire con il programma **ESPERTO per 20 minuti/velocità 0/100 °C** facendo ridurre*.
5. Aggiungere il trito di erbe rosmarino ed alloro e le olive taggiasche, salare e continuare con il programma **ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/110 °C.** Servire ed accompagnare eventualmente con insalata verde.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 174 06/12/2018 17:56



GRATIN DI POLPETTE DI CARNE
al pomodoro

PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 35 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

POLPETTE DI CARNE:

- 1 piccola pagnotta o pancarré, raffermi
- 500 g di carne bovina, tagliata a dadini (3 cm)
- 3 cipolle (100 g), tagliate in 4
- ½ mazzetto di timo, fresco
- 1 uovo
- 1 cucc. di paprica dolce, in polvere
- 2 spicchi d'aglio
- sale, pepe nero

SALSA E *GRATIN*:

- 3 cipolle (100 g), tagliate in 4
- 1 peperone rosso, tagliato a pezzetti
- 2 cucc. di olio d'oliva
- 80 g di concentrato di pomodoro
- 400 g di pomodori pelati (freschi o in scatola)
- 1 cucc.ino di succo di limone
- 1 cucc. di miele
- ½ mazzetto di erbe provenzali
- 1 mozzarella

polpette di carne

1. Mettere a bagno il pane per 15 minuti nell'acqua calda e poi strizzare l'acqua.
2. Introdurre tutti gli ingredienti per le polpette nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare).** Dare forma alle polpette e pulire la bacinella.
3. Preriscaldare il forno a 220 °C.

salsa e *gratin*

1. Introdurre le cipolle, il peperone e l'olio d'oliva nella bacinella e far rosolare con il programma **ESPERTO, 6 minuti/velocità 2A/120 °C.**
2. Aggiungere il concentrato di pomodoro e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/120 °C.**
3. Aggiungere il resto degli ingredienti, tranne le erbe e la mozzarella, e avviare il programma **ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/100 °C.**
4. Incorporare le erbe nella salsa e frullare con il programma programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 15 (senza scaldare).**
5. Versare la salsa in uno stampo per *gratin*, incorporare le polpette nella salsa al pomodoro e lasciar cuocere 15 minuti sulla griglia superiore del forno.
6. Tagliare a fette la mozzarella e disporla sulle polpette. Prolungare la cottura di cinque minuti per far sciogliere la mozzarella.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 176 06/12/2018 17:56



CHEESEBURGER
e panini per hamburger

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 15 min | RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA:

- 6 foglie di lattuga
- 6 hamburger (750 g)
- 6 fette di formaggio cheddar
- 6 cucc.ini di maionese (vedi pag. 226)
- 6 cucc.ini di ketchup
- 2 pomodori, affettati (2 mm)
- 1 cipolla rossa, affettata (2 mm)
- sale, pepe

PANINI PER HAMBURGER:

- 10 g di lievito fresco da fornaio
- 120 ml di acqua
- 300 g di farina tipo 0
- 40 g di burro fuso
- 25 g di zucchero
- 3 g di sale
- 1 uovo + 1 tuorlo sbattuto con 3 cucc.ini di latte
- 6 pizzichi di semi di sesamo (facoltativo)

1 Preparare i panini. Mentre cuociono, preparare la guarnizione: lavare l'insalata e tagliarla a strisce.
2 Cuocere gli hamburger in padella e regolare di sale e pepe, poi disporre sopra la carne una fetta di formaggio cheddar in modo che fonda.
3 Mescolare la maionese con il ketchup, spalmare la salsa sui panini tagliati a metà, poi aggiungere una foglia di insalata, un hamburger, una fetta di pomodoro e la cipolla e richiudere.

panini per hamburger

1 Mettere nella bacinella inox il lievito e l'acqua e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Dopo 1 minuto il programma si interrompe: aprire il coperchio, aggiungere la farina, il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata, coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti.
2 Premere delicatamente l'impasto con il pugno per eliminare l'aria e metterlo sul piano di lavoro infarinato: dividerlo in sei panetti* uguali e, tenendoli nel cavo delle mani, lavorarli eseguendo movimenti circolari fino ad ottenere una superficie liscia affinché siano uniformi dopo la cottura. Disporli sulla placca del forno rivestita* di carta forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti.
3 Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220 °C. Spennellare i panini con il latte mescolato all'uovo, aggiungere una spolverata di grani di sesamo ed infornare per 10 minuti fino a quando saranno dorati. Lasciare raffreddare prima di farcirli.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 178 06/12/2018 17:56







SPIEDINI KEFTA

ANTIOS-SIDANTI

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 10 min
PER 4/6 PERSONE
PROGRAMMA:
ACCESSORIO:

2 cipolle, tagliate in 4
500 g di carne di manzo
1 cucc. di olio di semi
2 cucc.ini di cumino in polvere
2 cucc.ini di paprika in polvere
2 cucc.ini di curry in polvere
6 rametti di prezzemolo
6 rametti di coriandolo
6 rametti di menta
sale, pepe macinato

1 Inserire la bacinella trasparente munita del coltello in metallo. Porre le cipolle nella bacinella. Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi, l'olio di semi, le spezie e le erbe aromatiche lavate e defogliate. Salare, pepare e avviare il programma **ROBOT** per circa 20-30 secondi (la carne deve essere tritata finemente e deve assomigliare ad un impasto).
2 Modellare* formando delle polpettine e infilarle a due a due o a tre a tre su spiedini di legno, poi appiattirle leggermente. Se la preparazione risulta appiccicosa, bagnare le mani per facilitare la preparazione delle polpettine.
3 Fare dorare gli spiedini sulla piastra, con il grill o in una padella antiaderente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 180 06/12/2018 17:56



TARTARE DI MANZO

PREPARAZIONE: 10 min | RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

- ½ mazzetto di prezzemolo
- 1 cipolla rossa, tagliata in 4
- 2 scalogni, tagliati in 2
- 600 g di manzo (ad es.: filetto di manzo)
- 3 cucc. di capperi
- 2 cucc. di salsa Worcestershire
- 1 cucc.ino di Tabasco®
- 2 cucc.ini di ketchup
- 1 cucc.ino di senape
- 2½ cucc. di olio d'oliva
- sale, 5 grani di pepe

1. Mettere il prezzemolo defogliato, la cipolla e gli scalogni nella bacinella trasparente munita di coltello in metallo, quindi tritare per circa 10 secondi con il programma **ROBOT.**
2. Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi e i capperi, sale, pepe, le salse, la senape, l'olio d'oliva e premere più volte il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata. Attenzione, la carne non deve essere tritata troppo finemente, ma devono rimanere dei pezzetti di una certa consistenza.
3. Mettere la *tartare* in frigorifero per 30 minuti prima di servire.
4. Versare in ogni piatto due o tre cucchiai di *tartare* all'interno di uno stampo ad anello. Servire con mesticanza o rucola.

CONSIGLI

La *tartare* può essere servita anche condita con un tuorlo d'uovo.
Il filetto di manzo può essere sostituito con la noce di manzo o con il girello di manzo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 182 06/12/2018 17:56



POMODORI RIPIENI

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORIO:

6 grossi pomodori da farcire
1 cucc. di olio d'oliva

PANATURA:

100 g di pane raffermo
3-4 rametti di prezzemolo

FARCIA:

50 g di mollica di pane
8 cucc. di latte
1 cipolla, tagliata in 4
½ mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio, degerminati*
300 g di carne macinata
250 g di salsiccia
paprika
sale, 5 grani di pepe

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Tagliare le calotte dei pomodori. Svuotarli dei semi (conservare la polpa per la farcia, capovolgerli su un foglio di carta da cucina affinché perdano l'acqua). Nel frattempo, preparare la panatura e la farcia.
2 Farcire i pomodori con una quantità abbondante di farcia.
3 Mettere i pomodori ripieni in una pirofila, spolverizzare con la panatura, riposizionare la calotta, irrorarli d'olio d'oliva ed infornare per 45 minuti.

panatura

1 Mettere il pane raffermo e il prezzemolo (defogliato) nella bacinella trasparente munita di coltello di metallo.
2 Miscelare avviando il programma **ROBOT** per 20 secondi circa. Il prezzemolo permette di insaporire il gusto della panatura. Mettere da parte.

farcia

1 Inzuppare la mollica del pane nel latte. Inserire la bacinella trasparente con il coltello in metallo. Porre la cipolla nella bacinella insieme al prezzemolo e agli spicchi d'aglio. Avviare il programma **ROBOT** per 15 secondi circa.
2 Aggiungere la carne, la carne della salsiccia, la mollica di pane strizzata e metà della polpa dei pomodori privati dei semi. Aggiungere la paprika, sale e pepe e riavviare il programma **ROBOT** per 20 secondi circa.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 184 06/12/2018 17:56



PARMENTIER DI CARNE E PATATE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 55 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

- 3 cipolle, tagliate in 4
- 1½ cucc. di olio d'oliva
- 600 g di carne bovina macinata
- 3 rametti di prezzemolo
- 1 kg di patate per purè (Agata o Bintje)
- 100 ml di latte
- 50 g di burro
- 3 cucc. di panatura (vedi pag. 184)
- noce moscata
- sale, pepe

1 Introdurre le cipolle nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**

2 Rimescolare. Aggiungere l'olio d'oliva, la carne e il prezzemolo sminuzzato. Avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/120 °C.** Mettere da parte.

3 Tagliare le patate a dadini di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e metterle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nella bacinella, mettere il cestello e avviare il programma **VAPORE per 25 minuti.** Al termine del programma, controllare che le patate siano cotte, altrimenti prolungare la cottura.

4 Eliminare l'acqua di cottura dalla bacinella e inserire lo sbattitore. Introdurre le patate, il latte, il burro e il condimento. Mescolare il purè in modalità **ESPERTO, 1 minuto/velocità 3 (senza scaldare).** Aumentare il tempo e/o aggiungere un po' di latte a seconda della consistenza desiderata e mettere da parte. Preriscaldare il forno a 210 °C.

5 Imburrare una pirofila e versarvi la carne. Versare il purè di patate sopra la carne e livellare con una spatola. Spolverizzare con la panatura e cuocere in forno per 20 minuti.

COTTAGE PIE

Nel recipiente della carne tritata, aggiungere un cucchiaio di salsa Worcestershire e di ketchup, una carota (pelata e tagliata a dadini piccoli) e due pomodori (tagliati a dadini piccoli), poi procedere come per la preparazione della *Parmentier* di carne. Al momento di preparare il purè di patate, aggiungere 60 g di formaggio cheddar grattugiato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 186 06/12/2018 17:56



INVOLTINI
con le verze

OMEGA 3

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 1 ora 45 min RIPOSO: 10 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

INVOLTINI:
- ½ verza
- 4 cucc. di pangrattato
- 52 ml di latte
- 1 cucc. di prezzemolo tritato
- 100 g di mortadella
- 60 g di Parmigiano grattugiato
- 300 g di carne bovina tritata
- sale, pepe
- spago per alimenti

SALSA:
- 800 g di pomodori pelati
- 1 cucc. d'olio d'oliva extravergine
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 1 dado per brodo

1. Staccare le foglie della verza, introdurle nel cestello vapore e avviare il programma **VAPORE, 15 minuti/120 °C.**
2. Mettere da parte. Pulire la bacinella inox. Sistemare la bacinella trasparente con il coltello. Introdurre il pangrattato, versare il latte freddo e lasciare riposare in modo che il pangrattato assorba il latte, assumendo una consistenza cremosa. Aggiungere il prezzemolo, la mortadella, il parmigiano e la carne. Salare, pepare e avviare il programma **ROBOT.**
3. Introdurre la farcia nelle foglie di verza e formare degli involtini di circa 4 cm. Se necessario, legarli con lo spago per alimenti.
4. Introdurre nella bacinella inox tutti gli ingredienti per la salsa e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 0/130 °C.**
5. Sistemare il cestello vapore con gli involtini disposti su due livelli, senza svuotare la bacinella inox. Avviare il programma **STUFATO, 1 ora 30 min/velocità 1A/95 °C.**
6. Ritirare il cestello vapore, avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare)** per tritare e mescolare la salsa. Introdurre gli involtini nella bacinella inox, chiudere il coperchio e lasciare riposare il tutto per 10 minuti prima di servire.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 188 07/12/2018 16:22





LE VERDURE E I CONTORNI

Peperonata 192
Purè di patate..... 194
Purea di sedano rapa 196
Fagioli cannellini all'olio..... 198
Crumble di verdure all'italiana..... 200
Falafel con salsa *tahina* 202
Parmigiana di melanzane 204
Tian provenzale.....206
Rœsti.....208
Composta di verdure alla provenzale.....210
Gratin dauphinois..... 212
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur .. 214
Crespelle di mais 216

PEPERONATA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: 

½ cipolla
4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
2 peperoni rossi (300 g)
2 peperoni gialli (300 g)
1 bicchiere di pomodori pelati
1 rametto di basilico
sale e pepe

1 Sbucciare e tagliare a pezzi la cipolla, mettere nella bacinella inox e tritare con programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Raccogliere sul fondo, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva e rosolare con programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C (senza tappo).**
3 Aggiungere i peperoni lavati, mondati dei semi e tagliati a pezzetti e lanciare il programma **STUFATO per 10 minuti.**
4 Aggiungere pomodori pelati, sale e pepe e rilanciare il programma **STUFATO per 40 minuti/velocità 1A.**
5 Se troppo liquida, lanciare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 0/110 °C.** Aggiungere infine il basilico fresco.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 192 06/12/2018 17:56



PURÈ DI PATATE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

1 kg di patate per purè
100 ml di latte
noce moscata
50 g di burro
sale, pepe

1 Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e versarle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nella bacinella inox e avviare il programma **VAPORE per 30 minuti.** Alla fine del programma, controllare la cottura delle patate: devono essere ben cotte, altrimenti prolungare la cottura.
2 Eliminare l'acqua di cottura e inserire lo sbattitore. Porre nella bacinella le patate e il resto degli ingredienti. Mescolare il purè con il programma **ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza scaldare).** Aumentare il tempo e/o aggiungere un po' di latte a seconda della consistenza desiderata.

PURÈ DI PATATE, tartufo e Parmigiano

Togliere la noce moscata. Aggiungere alla preparazione di base un cucchiaino di tartufo nero tritato finemente e 50 g di Parmigiano grattugiato. In mancanza di tartufo fresco, è possibile usare olio di tartufo (l'equivalente di 1 cucchiaino).

CONSIGLI

Il peso indicato si riferisce alle patate sbucciate.
La varietà delle patate è fondamentale: scegliere di preferenza la qualità Agata o Bintje.
Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di patate usato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 194 06/12/2018 17:56



PUREA DI SEDANO RAPA

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

1 sedano rapa (750 g)
50 ml di latte
50 g di Philadelphia®
2½ cucc. di olio d'oliva
sale, pepe macinato

1 Lavare, sbucciare e tagliare il sedano rapa a cubetti di 2 cm per lato. Versare 500 ml di acqua nella bacinella inox e cuocere il sedano rapa nel cestello vapore con il programma **VAPORE per 30 minuti.**
2 Al termine del programma, eliminare l'acqua dalla bacinella, versarvi il sedano rapa cotto ed aggiungere il latte e il Philadelphia®, l'olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare con il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza scaldare).**

PUREA DI SEDANO RAPA alle mele

Sbucciare tre mele e tagliarle in quarti. Usare solo 500 g di sedano rapa. Mettere i pezzi di mela nel cestello vapore insieme al sedano rapa e procedere come per la ricetta classica.

CONSIGLI

Per la decorazione è possibile aggiungere olio di noci e delle nocciole tritate!

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 196 06/12/2018 17:56



FAGIOLI CANNELLINI
all'olio

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 1 ora e 10 min | RISOPO: 12 ore

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA :

500 g di fagioli cannellini secchi
1 cipolla
olio extra vergine d'oliva
1 pomodoro
1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia
1 foglia di alloro
sale, pepe

1 Mettere a bagno in acqua la sera prima i fagioli secchi.
2 Sbucciare, tagliare in quarti la cipolla e tritare nel contenitore di metallo con il programma **ESPERTO, 10 secondi/velocità 13**.
3 Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiai d'olio extra vergine e rosolare con il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C.**
4 Aggiungere i fagioli, il pomodoro a pezzettoni, 600 ml di acqua e le erbe aromatiche e cuocere con programma **ESPERTO per 1 ora e 10 minuti/velocità 0/110 °C.** Aggiungere acqua se necessario.
5 Servire tiepidi con un filo d'olio extravergine, sale e pepe macinato.

FAGIOLI con salsiccia

Aggiungere, alla fase 3, 300 g di salsiccia di maiale tagliata a pezzettoni. In questo caso verificare e se necessario aggiungere sale. Questa ricetta è da considerarsi un secondo piatto.

CONSIGLI

I cannellini così preparati possono essere anche transformati in un'ottima vellutata utilizzando alla fine il programma **SMOOTHIE,** aggiungendo eventualmente del brodo vegetale per regolare a piacere la densità.
I fagioli cannellini sono un ottimo contorno a carni grigliate.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 198 06/12/2018 17:56



CRUMBLE DI VERDURE
all'italiana

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI:

- 1 peperone rosso (150 g), tagliato in 4
- 1 peperone giallo (150 g), tagliato in 4
- 1 melanzana (300 g), tagliata in 4
- 2 zucchine (300 g)
- 60 ml di olio d'oliva
- sale, 5 grani di pepe

CRUMBLE SALATO :

- 60 g di farina
- 60 g di mandorle in polvere
- 60 g di Parmigiano grattugiato
- 60 g di burro freddo
- origano o timo

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Inserire la bacinella trasparente. Affettare i peperoni e la melanzana nella bacinella media con il disco per affettare da 4 mm usando il programma **ROBOT.** Procedere allo stesso modo con le zucchine.
3 Mettere tutte le verdure affettate in una terrina. Aggiungere l'olio d'oliva, del sale e del pepe, mescolare e mettere le verdure in una pirofila.
4 Mettere la pirofila in forno per 30 minuti, cospargere generosamente di *crumble* e rimettere in forno per 20 minuti.

crumble salato

Versare tutti gli ingredienti nella mini bacinella e frullare premendo il tasto Pulse, fino ad ottenere una preparazione granulosa (circa 30 secondi).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 200 06/12/2018 17:56



FALAFEL
con salsa *tahina*

RIDURRE COLESTEROLO

ANTIOS-SIDANTI

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 20 min | RIPOSO: 1 ora

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA:

240 g di ceci sgocciolati
2 fette di pane bianco
1 spicchio d'aglio, degerminato*
1 rametto di prezzemolo, sminuzzato
½ rametto di coriandolo, sminuzzato
2 cucc. di olio d'oliva
1 cucc. di lievito secco (facoltativo)
1 cucc.ino di cumino
½ cucc.ino di paprika
¼ di cucc.ino di *baharat* (facoltativo)
1 cucc. di sale
pepe

SALSA *TAHINA*:

1 spicchio d'aglio, degerminato*
50 g di *tahina* (salsa di sesamo)
il succo di 1 limone giallo
1 cucc.ino di miele
2 cucc. di olio d'oliva
2-3 cucc. di acqua

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere i ceci, il pane e lo spicchio d'aglio nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 8 (senza scaldare).**
2 Raschiare la bacinella con la spatola per riportare la crema di ceci verso il basso e aggiungere il resto degli ingredienti. Avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza scaldare).** Raschiare la bacinella con la spatola.
3 Con la pasta ottenuta, formare delle palline arrotolando un cucchiaio di pasta nel cavo di una mano. Per facilitare l'operazione si possono bagnare le mani. Lasciare riposare al fresco per 1 ora.
4 Infornare i falafel per 20-25 minuti girandoli a metà cottura, finché saranno ben dorati.
5 Gustare i falafel caldi con della salsa *tahina*.

salsa *tahina*

Sistemare tutti gli ingredienti nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 10 (senza scaldare)** fino ad ottenere una consistenza liscia, né troppo densa né troppo liquida. È anche possibile preparare questa salsa nella mini bacinella.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 202 06/12/2018 17:56



PARMIGIANA DI MELANZANE

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 1 ora e 10 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORI:

- 1 kg di melanzane viola
- 200 g di provola dolce o simile
- 200 g Parmigiano
- farina 00
- olio per friggere
- 1 cipolla
- 4 cucc. di olio extra vergine d'oliva
- 1,5 kg di conserva di pomodoro (circa 3 scatole)
- 1 rametto di basilico fresco
- sale

1 Inserire la bacinella trasparente, lavare le melanzane ed affettarle nella bacinella grande trasparente con disco di 4 mm in programma **ROBOT.** Posarle ad asciugare su un panno asciutto.

2 Affettare la provola nella bacinella media del robot con disco di 4 mm in programma **ROBOT.** Tagliarla a strisce di 2 cm. Riporla da parte.

3 Grattugiare il Parmigiano nella bacinella media con disco per grattugiare da 2 mm in programma **ROBOT,** tenerlo da parte in una ciotola o nella stessa bacinella.

4 Infarinare le fette di melanzane e friggerle in una padella in abbondante olio sino a completa doratura. Posarle su carta assorbente per raccogliere l'unto in eccesso. In alternativa, per una versione *light*, grigliarle in una pentola antiaderente senza averle infarinate.

5 Nella bacinella inox tritare la cipolla (pelata e tagliata in quarti) con il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13.** Raccoglierla sul fondo, aggiungere l'olio extravergine, chiudere il coperchio senza tappo e soffriggere in programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/120 °C.** Aggiungere i pelati ed il basilico, salare e lanciare il programma **ESPERTO per 30 minuti/velocità 3/120 °C.** Se troppo liquida ridurre* con il programma **ESPERTO, velocità 0/110 °C** per qualche minuto.

6 Preriscaldare il forno a 180 °C. In una teglia da forno cominciare a cospargerla di sugo di pomodoro, spolverare di Parmigiano, fare uno strato di melanzane, fritte o grigliate. Aggiungere la provola a tocchetti e ricominciare sino a 2/3 differenti strati. Terminare sempre l'ultimo strato con il sugo di pomodoro cosparso di Parmigiano.

7 Cuocere in forno per 40 minuti. La superficie deve essere leggermente colorata. Mangiare sia calda che fredda.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 204 07/12/2018 16:22



TIAN PROVENZALE

RIDURRE COLESTEROLO

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI: E4

- 3 pomodori (240 g)
- 1 grossa melanzana (500 g)
- 1 zucchina (200 g)
- 1 peperone rosso (150 g), privo dei semi
- 1 cipolla, tagliata in 4
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 70 g di olive nere
- 1 cucc. di timo
- olio d'oliva
- sale, 5 grani di pepe

1. Preriscaldare il forno a 210 °C.
2. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Sistemare il disco per affettare da 4 mm e affettare separatamente tutte le verdure una dopo l'altra e l'aglio usando il programma **ROBOT.**
3. Sistemare le verdure tagliate in un piatto da forno oliato in precedenza alternandole e cospargere di olive, timo, sale, pepe. Innaffiare generosamente con olio d'oliva.
4. Mettere in forno per 50 minuti. A metà cottura, se necessario aggiungere mezzo bicchiere di acqua per evitare che le verdure si secchino.

CONSIGLI

Se le verdure si scuriscono troppo rapidamente, a metà cottura si può coprire la pirofila con un foglio di alluminio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 206 06/12/2018 17:56



RŒSTI

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI:

2 spicchi d'aglio, degerminati*
½ mazzetto di prezzemolo
1 kg di patate pelate
50 ml di olio d'oliva
100 g di burro
sale, pepe

1 Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Sistemare gli spicchi d'aglio nella mini bacinella con il prezzemolo e tritare avviando il programma **ROBOT,** 20 secondi circa.
2 Mettere il disco per grattugiare da 2 mm nella bacinella media e grattugiare le patate una ad una (le patate devono essere messe in orizzontale nella tramoggia). Sistemare le patate grattugiate in una terrina con l'aglio e il prezzemolo, salare e pepare. Mescolare accuratamente.
3 Scaldare un po' d'olio e di burro in una padella. Formare delle gallette prelevando delle cucchiaiate di preparato dalla bacinella e appiattirle nella padella. Lasciare cuocere i *rœsti* per circa 10 minuti su ogni lato e girarli quando sono belli dorati.

GALLETTE di zucchine e patate

Sostituire metà delle patate con 500 g di zucchine e aggiungere due uova sbattute.

CONSIGLI

Per dare una forma particolare ai *rœsti*, tagliarli con un tagliapasta.
Se si desidera una consistenza più spessa, si può anche usare il disco per grattugiare da 4 mm.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 208 07/12/2018 16:22



COMPOSTA DI VERDURE
alla provenzale

CONTROLLO PESO BUONA FLORA

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora

PER 4 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

- 1 peperone (200 g)
- 1 zucchina (200 g)
- 1 melanzana (300 g)
- 1½ cucc. di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 3 cipolle, tagliate in 8 pezzi
- 2 cucc.ini di concentrato di pomodoro
- 3 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- sale, pepe

1. Privare il peperone dei semi e tagliare le verdure a pezzi di 2-3 cm.
2. Nella bacinella inox piena di 500 ml di acqua, sistemare il cestello del vapore e mettere all'interno la zucchina. Avviare il programma **VAPORE, 15 minuti.** Mettere da parte la zucchina, svuotare l'acqua e asciugare la bacinella.
3. Versare l'olio nella bacinella, mettere l'aglio, la cipolla e il peperone e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/110 °C.**
4. Aggiungere la melanzana e riavviare il programma per **40 minuti/velocità 1A/110 °C.**
5. Aggiungere la zucchina, il concentrato di pomodoro, il timo e l'alloro, salare, pepare e riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 1A/110 °C.** Togliere il tappo durante la cottura per fare evaporare l'acqua.

CONSIGLI

Per evitare i pezzi d'aglio, tritare gli spicchi nella mini bacinella oppure usare uno spremi aglio.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 210 06/12/2018 17:56



GRATIN DAUPHINOIS

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora

PER 6 PERSONE PROGRAMMA: ACCESSORI: 

130 g di Emmenthal
10 patate (1 kg)
1 spicchio d'aglio
10 g di burro
80 ml di panna da cucina (facoltativa)
400 ml di latte
1 pizzico di noce moscata
50 g di Parmigiano grattugiato
sale, 5 grani di pepe

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Sistemare la bacinella trasparente. Nella bacinella media, grattugiare l'Emmenthal con il disco per grattugiare da 2 mm usando il programma **ROBOT.** Mettere da parte.
3 Pelare le patate e tritarle nella bacinella media con il disco per affettare da 2 mm usando il programma **ROBOT.**
4 Sfregare una pirofila con uno spicchio d'aglio sbucciato e imburrarla. Disporre un letto di patate e aggiungere dell'Emmenthal grattugiato, del sale, del pepe e della panna da cucina. Ricominciare fino ad esaurire gli ingredienti.
5 Versare il latte sur *gratin*. Aggiungere la noce moscata, cospargere di Parmigiano grattugiato e mettere in forno per circa 1 ora.

CONSIGLI

Per profumare il *gratin* al rosmarino: far scaldare il latte (senza farlo bollire) con dei rametti di rosmarino per 10 minuti. Spegnere il fuoco e lasciare in infusione nel latte mentre si prepara il *gratin*. Seguire il resto della ricetta.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 212 06/12/2018 17:57



MELANZANE E PEPERONI RIPIENI
con bulgur

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 55 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

- 2 melanzane (600 g)
- 3 peperoni (450 g)
- 200 g di bulgur
- 400 ml di brodo di pollo o vegetale
- 2 cipolle, tagliate in 4
- 1 spicchio d'aglio, degerminato*
- 50 ml di olio d'oliva
- 1 uovo
- 200 g di prosciutto cotto
- 200 g di prosciutto crudo
- 1 pizzico di cumino in polvere
- 4 cucc.ini di erbe fresche sminuzzate (origano, prezzemolo, basilico...)
- 60 g di Parmigiano grattugiato
- 5 grani di pepe

1. Tagliare le melanzane a metà, togliere la polpa con un cucchiaio e metterla da parte. Togliere la parte superiore dei peperoni, tagliarli a metà e togliere i semi. Riempire la bacinella inox con 500 ml di acqua, sistemare le melanzane svuotate nel cestello vapore e avviare il programma **VAPORE, 10 minuti.** Svuotare la bacinella e mettere da parte.
2. Nel frattempo, far cuocere il bulgur in una pentola con il brodo seguendo le indicazioni della confezione. Mettere da parte.
3. Preriscaldare il forno a 200 °C. Sistemare cipolle e aglio nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 15 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
4. Mescolare. Aggiungere due cucchiai d'olio e riavviare il programma **5 minuti/velocità 3/120 °C.**
5. Aggiungere la polpa delle melanzane con l'uovo, i prosciutti tagliati grossolanamente, del pepe, il cumino e le erbe sminuzzate. Avviare il programma **ESPERTO, 7 minuti/velocità 6/80 °C.** Mescolare il preparato al bulgur e riempire le melanzane e i peperoni con questo ripieno.
6. Sistemare le verdure ripiene in una pirofila, cospargerle di Parmigiano grattugiato, annaffiare con il resto dell'olio d'oliva e mettere in forno per 35 minuti circa.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 214 06/12/2018 17:57



CRESPELLE DI MAIS

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA:

3 uova
100 g di farina
1 cucc. di latte
1 scatola di mais da 250 g
1 noce di burro
sale, pepe

1 Mettere le uova, la farina, il latte, il sale e il pepe nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Se necessario, mescolare. Aggiungere il mais sgocciolato e riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13.**
3 Mettere l'impasto in una terrina. Far scaldare una noce di burro in una padella e versare mezzo mestolo di impasto. Lasciare cuocere 2 minuti per lato: quando compaiono delle bollicine e la crespella è dorata, tirarla fuori dalla padella e ricominciare finché tutto l'impasto è terminato.

CONSIGLI

Servire per accompagnare della carne, o un'insalata con guacamole (vedi pag. 28) per un pasto rapido.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 216 06/12/2018 17:57





SALSE E CONDIMENTI

Salsa olandese 220
Besciamella 222
Salsa verde 222
Burro bianco 224
Salsa curry 224
Maionese 226
Maionese all'italiana 226
Salsa bernese 228
Brodo vegetale 230
Fondo di verdure 232

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 219 06/12/2018 17:57

SALSA OLANDESE

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:

3 cucc. d'acqua
3 tuorli
il succo di ½ limone
150 g di burro morbido* tagliato a dadini
sale, pepe bianco

1 Sistemare l'acqua, i tuorli, il sale e un pizzico di pepe nella bacinella. Avviare il programma **ESPERTO, 8 minuti/velocità 7/73 °C (senza tappo).** I tuorli devono avere una consistenza cremosa, se necessario riavviare il programma per 1-2 minuti.
2 Riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 7/73 °C (senza tappo),** aggiungere il succo di limone e i dadini di burro uno per uno, dalla tramoggia. Controllare il condimento e regolare se necessario. Servire subito.

SALSA *mousseline*

Aggiungere delicatamente 2 albumi sbattuti a neve con un pizzico di sale (programma **ALBUMI A NEVE, senza tappo**) alla salsa olandese raffreddata.

SALSA OLANDESE agli agrumi

Sostituire il succo di limone con il succo di un'arancia piccola o di una clementina grande.

SALSA OLANDESE alle spezie

Alla fine della preparazione aggiungere un pizzico di cumino o di miscela per tajine (ad esempio *ras el hanout*).

CONSIGLI

Se la salsa è troppo liquida, si possono aggiungere 1 o 2 minuti di cottura.
Il tempo di cottura può variare in funzione della temperatura degli alimenti.
Per riprendere una salsa, aggiungere un filo d'acqua e mescolare di nuovo per **1 minuto/velocità 7 (senza scaldare).**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 220 06/12/2018 17:57



BESCIAMELLA

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 9 min

PER 6 PERSONE (per una pirofila di lasagne) PROGRAMMA:

500 ml di latte a temperatura ambiente
50 g di burro a temperatura ambiente
50 g di farina
15 g di fecola di patata
sale, pepe, noce moscata

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 9 minuti/velocità 4/95 °C.**

BESCIAMELLA *light*

Mettere 40 ml di olio di semi al posto del burro e sostituire la farina con la farina di grano semintegrale o con 30 g di fecola di mais e 30 g di farina di mais.

SALSA VERDE

PREPARAZIONE: 20 min RIPOSO: 1 ora

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA: ACCESSORIO:

1 uovo
3 cl aceto di vino bianco
3 cl vino bianco secco
3 cl acqua
80 g pane raffermo
1 mazzetto di prezzemolo (120 g)
1 cucc. di capperi (sotto sale o sottaceto)
50 ml di olio d'oliva
sale e pepe

1 Preparare un uovo sodo. Farlo raffreddare. Mettere ad ammollare in aceto, vino e acqua la mollica di pane raffermo senza crosta.
2 Lavare il prezzemolo e recuperare le foglie. Asciugarlo e metterlo nella mini bacinella del robot e tritare finemente con programma **ROBOT.** Aggiungere i capperi, la mollica di pane eliminando il liquido in eccesso, l'uovo sgusciato e raffreddato e tritare finemente con programma **ROBOT.**
3 Aggiungere dalla tramoggia l'olio a filo. Ottenere una salsa piuttosto densa. Se troppo liquida, aggiungere del pane grattato. Aggiustare di sale e pepe a piacere.
4 Svuotare la bacinella e mettere la salsa al fresco per 1 ora prima di gustarla accompagnando bollito, roastbeef o pesce lessato. Per una versione più saporita aggiungere 3 filetti di acciuga dissalata (o sottolio), da tritare congiuntamente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 222 06/12/2018 17:57



BURRO BIANCO

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 8 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:

2 scalogni, tagliati in 2 (60 g)
100 ml di vino bianco secco
1 cucc. di aceto bianco
30 ml di acqua
250 g di burro freddo
sale, 5 grani di pepe

1 Tritare gli scalogni usando il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).**
2 Riunire gli scalogni in fondo alla bacinella inox con la spatola e aggiungere il vino bianco, l'aceto e l'acqua. Salare e pepare. Togliere il tappo e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/100 °C.**
3 Programmare di nuovo **3 minuti/velocità 5/60 °C,** poi aggiungere progressivamente il burro freddo tagliato a pezzetti. Se la salsa non è abbastanza liscia, aggiungere un filo d'acqua e mescolare per **30 secondi/velocità 18 (senza scaldare).**

BURRO rosso

Sostituire il vino bianco con un vino rosso, tipo Côtes-du-Rhône.

CONSIGLI

Per una versione speziata aggiungere un cucchiaino di curry e delle foglie di dragoncello sminuzzate. Generalmente questa salsa si serve con il pesce.

SALSA CURRY

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:

30 g di burro
40 g di farina
2 cucc.ini di curry in polvere
150 ml di latte freddo
150 ml di acqua
½ dado di pollo
1½ cucc. di panna da cucina
sale, pepe

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/80 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 224 06/12/2018 17:57



MAIONESE

PREPARAZIONE: 5 min RIPOSO: 30 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:  ACCESSORIO: 

1 tuorlo d'uovo
1 cucc. di senape
250 ml di olio di girasole
1 cucc.ino di sale, pepe macinato

1 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella porre il tuorlo d'uovo, la senape, un cucchiaio d'olio, salare, pepare e avviare il programma **ROBOT** per 20 secondi circa.
2 Mentre l'apparecchio gira, versare progressivamente l'olio attraverso la tramoggia in un filo sottile. Premere il pulsante Stop quando la maionese si è ispessita. Riporre di preferenza la maionese nel frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirla.

SALSA tartara

Nella mini bacinella, mettere una cipolla rossa sbucciata e tagliata in quattro, due cucchiai di capperi, uno di prezzemolo e di erba cipollina secchi e cinque cetriolini. Miscelare per circa **30 secondi** usando il programma **ROBOT,** aggiungere la maionese e miscelare altri 10 secondi. Riporre nel frigorifero.

SALSA cocktail

Versare nella mini bacinella 130 ml di ketchup, un cucchiaio di panna da cucina, un cucchiaio di succo di limone, un cucchiaio di cognac o di calvados, due gocce di Tabasco® e la maionese. Miscelare per **10 secondi** usando il programma **ROBOT** e riporre nel frigorifero.

MAIONESE all'italiana

PREPARAZIONE: 5 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:  ACCESSORIO: 

1 uovo
1 cucc. di succo di limone filtrato
250 ml di olio di girasole
1 cucc.ino di sale, pepe macinato

1 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere l'uovo sgusciato, il succo di limone e un cucchiaio di olio. Salare, pepare e avviare il programma **ROBOT** per 20 secondi circa. Mentre l'apparecchio gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 226 06/12/2018 17:57



SALSA BERNESE

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 7 min

PER 1 CIOTOLA PROGRAMMA:

2 rametti di dragoncello
2½ scalogni, tagliati in 2 (60 g)
30 ml di aceto di vino
3 tuorli d'uovo a temperatura ambiente
100 g di burro freddo
sale, pepe macinato

1 Mettere nella bacinella inox il dragoncello sminuzzato e lo scalogno, insieme all'aceto, al sale e al pepe. Avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).** Mescolare.
2 Togliere il tappo e avviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 4/100 °C.**
3 Riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 6/80 °C** e aggiungere i tuorli mentre il robot è in funzione.
4 Riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/45 °C** aggiungendo il burro freddo tagliato a pezzettini a poco a poco attraverso la tramoggia.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 228 06/12/2018 17:57



BRODO
vegetale

PREPARAZIONE: 10 min
COTTURA: 1 ora e 30 min
PER 6 PERSONE
PROGRAMMA:

1,5 l d'acqua
2 carote (200 g)
1 gambo di sedano
2 cipolle
2 chiodi di garofano
1 foglia di alloro
sale e pepe

1 Mettere l'acqua nella bacinella inox con le verdure pelate e lavate, tagliate a pezzettoni se necessario, e gli aromi.
2 Chiudere il coperchio ed avviare il programma **ESPERTO per 1 ora e 30 minuti/ velocità 0/110 °C.**
3 Filtrare il brodo se necessario, e le verdure possono essere consumate in insalata condite con olio. Il brodo si conserva 3 giorni in frigorifero.

BRODO di carne

Aggiungere 500 g di carne di manzo per bollito (biancostato, cappello del prete...) alla preparazione sin dall'inizio a freddo.

BRODO di pollo

Sostituire la carne di manzo con uguale quantità di carne di pollo, gallina, cappone.

CONSIGLI

Con le verdure, fatte essiccare in forno e tritate finemente con il blender, si può ottenere un granulato vegetale conservabile, da utilizzare per rinforzare i sapori delle vostre preparazioni.
Il brodo è una preparazione facile che serve per molti usi: risotti, arrosti e carni stufate e consente di eliminare conservanti presenti nei preparati industriali che sono ricchi di glutammato. È ricco di vitamine e sali minerali.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 230 06/12/2018 17:57



FONDO DI VERDURE

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 2 ore | RIPOSO: 24 ore

PER 4 PERSONE | PROGRAMMI:

100 g di carote
150 g di sedano
140 g di cipolle
1 scalogno
1 zucchina
1 pomodoro
2 foglie di basilico
1 rametto di prezzemolo
1 foglia d'alloro
1 chiodo di garofano
400 g di sale grosso
pepe

1 Introdurre 1,5 l d'acqua nella bacinella inox con le verdure lavate, mondate e tagliate a pezzetti. Aggiungere le erbe sminuzzate e il chiodo di garofano.
2 Chiudere il coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 1 ora 30 minuti/ velocità 0/110 °C.**
3 Filtrare il brodo e sgocciolare bene le verdure. Porre le verdure nella bacinella inox con il sale grosso e il pepe, poi avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/ velocità 18 (senza scaldare).** Mettere da parte.
4 Ricoprire di carta forno un piatto adatto al microonde e spalmarvi tre cucchiai della preparazione ottenuta. Introdurre il piatto nel forno a microonde e far cuocere per 7 minuti a 700 watt. Riavviare il microonde se necessario. Bisognerà ottenere una preparazione completamente asciutta, senza bruciarla. Ripetere l'operazione fino a esaurimento della preparazione.
5 Quando è completamente asciutta, introdurre la preparazione nella bacinella trasparente e avviare il programma **ROBOT, 15 secondi** circa. Avviare nuovamente il programma, se necessario, per ottenere una consistenza granulare/polvere.
6 Lasciare riposare ventiquattr'ore prima di mettere il fondo di verdure in un barattolo di vetro per conservarlo.

CONSIGLI

Il brodo è di facile preparazione e può essere utilizzato in vari modi (risotti, arrosti e stufati di carne). Permette inoltre di eliminare i conservanti presenti nelle preparazioni industriali, ricchi di glutammato. Contiene molti minerali e vitamine.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 232 06/12/2018 17:57





I DOLCI

Cupcake ai mirtilli 236
Pane alla banana 238
Carpaccio di frutta..... 240
Torta sottile di mele 242
Crumble di mele e frutti di bosco..... 244
Biscotti alla vaniglia 246
Brownie al cioccolato 248
Riso al latte, composta di lamponi 250
Crème brûlée 252
Torta di compleanno alla NUTELLA® 254
Zabaione agli agrumi 256
Profiteroles 258
Panna cotta..... 260
Cheesecake, salsa di albicocche..... 262
Mini-babà al rum 264
Biscottini al cocco e cioccolato..... 266
Gelatine all'albicocca 266
Finanzieri al pistacchio 268
Torta di mandorle alle ciliegie 270
Torta pazza al cioccolato e caramello... 272
Strudel alle mele tradizionale 274
Crème caramel.....276
Pavlova, composta di ciliegie..... 278
Mousse al cioccolato 280
Tortini al cioccolato 282
Tiramisù 284
Cialde e *crêpe* con crema spalmabile .. 286
Gocciole al cioccolato e caramello 288
Dolce allo yogurt con *lemon curd*..... 290
Millefeuille 292
Torta al limone meringata.....294
Gelato mango e zenzero..... 296
Sorbetto al lampone 296
Marmellata di albicocche 298
Gelatina di mele e pere..... 298
Composta mele, fragole e rabarbaro... 300
Crema mele e banane alla cannella..... 300
Torta lucida al cioccolato..... 302
Plumcake marmorizzato 304

CUPCAKE AI MIRTILLI

PREPARAZIONE: 35 min | COTTURA: 25 min | RIPOSO: 1 ora

PER CIRCA 10 *CUPCAKE* | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

MUFFIN AI MIRTILLI:

- 150 g di zucchero in polvere
- 2 uova
- 1 bustina di lievito secco
- 280 g di farina
- 1 pizzico di sale fino
- 80 g di burro fuso
- 120 ml di latte
- 200 g di mirtilli freschi o surgelati, asciutti

CREMA AL BURRO:

- 300 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia®
- 50 g di burro morbido* o a temperatura ambiente
- 1 cucc.ino di succo di limone
- la scorza di 1 limone giallo bio
- 100 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Preparare la crema al burro.
2. Mettere tutti gli ingredienti (tranne i mirtilli) nella bacinella inox e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Se necessario, mescolare.
3. Aggiungere i mirtilli (conservarne qualcuno per la decorazione) e mescolare una volta sola con la spatola. Versare la pasta per *muffin* in stampi per *cupcake* e infornare per 25 minuti. Lasciare intiepidire.
4. Quando i *muffin* e la crema al burro sono freddi, mettere la tasca da pasticciere* sopra i *cupcake* e premere per formare delle spirali di crema al burro. Decorare con mirtilli freschi, palline colorate o paillette commestibili.

crema al burro

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella e miscelare per 1 minuto circa con il programma **ROBOT.**
2. Travasare la crema in una tasca da pasticciere* con beccuccio seghettato e metterla da parte nel frigorifero per almeno 1 ora prima di decorare i *cupcake*.

MUFFIN con pepite di cioccolato

Ridurre la quantità di farina a 200 g e la quantità di zucchero a 100 g. Sostituire i mirtilli con 120 g di pepite di cioccolato. Cuocere per 20 minuti a 180 °C.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 236 06/12/2018 17:57



PANE ALLA BANANA

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora

PER 8/10 PERSONE PROGRAMMA:

2 uova
100 g di burro (non salato)
175 g di zucchero in polvere
225 g di farina
1 bustina di lievito chimico
2 cucc. di latte
2 banane molto mature, schiacciate (250 g)
50 g di noci pecan tritate

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Porre tutti gli ingredienti tranne le banane e le noci pecan nella bacinella. Avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Rimescolare.
3 Aggiungere le banane, le noci e riavviare il programma per **10 secondi.**
4 Imburrare un grande stampo per *plumcake* e infarinarlo leggermente. Versare la pasta nello stampo e incidere il *cake* per il lungo con il coltello.
5 Infornare per un'ora circa finché il *cake* sia ben gonfio e dorato.
6 Sformare il *cake* su una griglia per torte e lasciarlo raffreddare. Servirlo eventualmente accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia o al caramello.

BASE per il *cake* zuccherato

Introdurre tutti gli ingredienti nella bacinella, tranne le banane e le noci di pecan. Avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**

CAKE alle pere

Preparare il *plumcake* dolce. Sostituire le banane con lamelle di pere molto mature e le noci con nocciole tostate o gocce di cioccolato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 238 06/12/2018 17:57



CARPACCIO DI FRUTTA,
con salsa di kiwi e menta

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 5 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORI: 

- 3 kiwi
- ½ ananas
- ½ melone
- 2 pesche bianche
- 2 arance piccole
- 1 melagrana

SALSA DI KIWI E MENTA:

- 100 ml di acqua
- 1 cucc.ino di sciroppo di menta
- 50 ml di miele
- 5 foglie di menta fresca
- 2 kiwi

1. Preparare la salsa di kiwi e menta e metterla da parte.
2. Sbucciare i kiwi, l'ananas, il melone, tagliare le pesche a metà (togliere il nocciolo) e pelare le arance a vivo.
3. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media, affettare tutta la frutta con il disco per affettare da 4 mm usando il programma **ROBOT.** Mettere da parte.
4. Tagliare la melagrana a metà e recuperare tutti i semini (togliere i pezzi bianchi che sono amari).
5. Disporre lamelle sottili di frutta in ogni piatto. Cospargere di semi di melagrana e aggiungere un po' di salsa.
6. Mettere da 30 minuti a 1 ora nel frigorifero prima di servire.

salsa di kiwi e menta

1. Versare nella bacinella inox l'acqua, lo sciroppo, il miele e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/130 °C.**
2. Alla fine del programma, aggiungere le foglie di menta attraverso la tramoggia, poi incorporare al preparato la polpa di 2 kiwi, rimettere il tappo e riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 18 (senza scaldare).**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 240 06/12/2018 17:57



TORTA SOTTILE DI MELE

con panna montata

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 30 min | RIPOSO: 30 min

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORI: 

250 g di farina
1 uovo
100 g di burro morbido*
100 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)
1 pizzico di sale
4 mele tipo Golden o renette sbucciate e tagliate in 2 (600 g)
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di cannella
1-2 cucc.ini di miele liquido

PANNA MONTATA:

500 ml di panna per dolci (30% minimo di grasso) molto fredda
60 g di zucchero a velo

1 Preparare la pasta: mettere la farina, l'uovo, il burro, lo zucchero e il sale nella bacinella inox e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Mettere il panetto* nel frigorifero avvolto in una pellicola per alimenti per almeno 30 minuti.
2 Inserire la bacinella trasparente. Affettare le mele nella bacinella media usando il disco per affettare da 4 mm con il programma **ROBOT.** Preriscaldare il forno a 180 °C.
3 Tirare* la pasta e porla in uno stampo apribile, ricoperto di carta forno. Bucare la pasta con i rebbi di una forchetta, disporre a rosa le sottili lamelle di mele, spolverare con zucchero vanigliato e infornare per 30 minuti. All'uscita dal forno, cospargere di cannella e miele e servire subito con la panna montata.

panna montata

1 Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti.
2 Raffreddare la bacinella inox: mettere del ghiaccio nella bacinella, avviare il programma **GHIACCIO TRITATO,** svuotarla e asciugarla con cura.
3 Mettere lo sbattitore nella bacinella, versare la panna e lo zucchero a velo nella bacinella, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza scaldare).** A seconda della panna usata e della sua temperatura, può essere necessario rilanciare il programma per qualche minuto, facendo ben attenzione che la panna non diventi burro. La panna è pronta quando si vedono le tracce delle fruste dello sbattitore.

TORTA DI MELE con sciroppo di caramello

Togliere la cannella e sostituire il miele con uno sciroppo di caramello.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 242 06/12/2018 17:57



CRUMBLE
di mele e frutti di bosco

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

½ cm di radice di zenzero fresco
200 g di lamponi
150 g di more
500 g di mele tipo Pink Lady® o gala, sbucciate e tagliate a dadoni

CRUMBLE DOLCE:
40 g di mandorle affettate
100 g di farina
50 g di zucchero grezzo di canna
100 g di burro

1 Iniziare preparando la pasta per il *crumble*. Mentre cuoce, versare 500 ml di acqua nella bacinella inox e aggiungervi lo zenzero pelato e tagliato a rondelle. Passare i frutti di bosco delicatamente sotto l'acqua fredda per pulirli.
2 Inserire il cestello vapore, mettervi la frutta e avviare il programma **VAPORE.**
3 Quando la frutta è cotta, suddividerla in coppette o piattini e cospargervi sopra il *crumble*. Servire tiepido o freddo.

crumble dolce

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox, il burro per ultimo. Avviare il programma **ESPERTO, 10 secondi/velocità 13 (senza scaldare),** mescolare di nuovo per 10 secondi, se necessario.
3 Mettere il preparato su una placca coperta di carta forno e infornare per 10 minuti.

CRUMBLE alle mele della nonna

Aumentare la quantità di mele a 600 g e togliere l'altra frutta e lo zenzero. Dopo averle pelate, aver tolto il torsolo e i semi, tagliare le mele a pezzettoni e metterle nella bacinella con 30 g di zucchero di canna, 2 cucchiaini di miele e 100 ml di acqua. Avviare il programma **ESPERTO per 10 minuti/velocità 2A/100 °C.** Quando le mele sono cotte, metterle in coppette e coprirle con il *crumble* dolce.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 244 06/12/2018 17:57



BISCOTTI ALLA VANIGLIA

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 20 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:

250 g di farina di grano 00
200 g di burro
100 g di mandorle in polvere
60 g di zucchero semolato
2 cucc. di zucchero vanigliato

PER SPOLVERARE:

150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia

zucchero a velo per spolverare

Mettere lo zucchero semolato e il baccello di vaniglia nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 18 (senza scaldare)** per preparare lo zucchero a velo alla vaniglia. A seconda delle dimensioni del baccello, riavviare il programma.

croissant alla vaniglia

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella bacinella inox e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.**
2. Coprire la pasta con una pellicola per alimenti e metterla in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 175 °C.
3. Tirare fuori la pasta dal frigorifero e formare un rotolo da 3 cm di diametro e 30 cm di lunghezza. Tagliare a pezzi di 1 cm e arrotolarli per formare spicchi di luna.
4. Mettere in forno i croissant alla vaniglia per 18 minuti a 175 °C.
5. Appena tirati fuori dal forno, spolverare i croissant con lo zucchero a velo alla vaniglia.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 246 06/12/2018 17:57



BROWNIE AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min

PER 4/6 PERSONE PROGRAMMA:

200 g di cioccolato fondente tagliato a pezzi
125 g di burro tagliato a dadi
150 g di zucchero
3 uova
70 g di farina
½ cucc.ino di lievito chimico
1 pizzico di sale

GUARNIZIONE:

150 g di noci pecan

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Porre nella bacinella il cioccolato e il burro, avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C.** Mescolare il composto.
3 Aggiungere i due terzi delle noci pecan, lo zucchero, le uova, la farina, il lievito e il sale. Riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare).** Alla fine del programma, versare il preparato in uno stampo per brownie quadrato (24 x 24 cm).
4 Cospargere con il resto delle noci pecan tagliate in due o tre parti e infornare per 25 minuti. Attendere che il dolce si intiepidisca prima di sformarlo.

BROWNIE senza glutine

Sostituire la farina di grano con 100 g di farina di riso, eliminare il lievito e portare la quantità di burro a 150 g. Per cambiare, si possono utilizzare mandorle, nocciole, ecc. al posto delle noci pecan.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 248 06/12/2018 17:57



RISO AL LATTE,
composta di lamponi

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min

PER 6/8 PERSONE PROGRAMMA:

650 ml di latte
120 g di riso tondo per dolci
1 stecca di vaniglia
la scorza di ¼ arancia bio
50 g di zucchero
qualche lampone fresco

COMPOSTA DI LAMPONI:

200 g di lamponi
100 g di zucchero
50 ml di acqua

1 Preparare la composta di lamponi. Nella bacinella inox mettere il latte, il riso lavato e asciutto, l'interno della stecca di vaniglia tagliata in due, la scorza dell'arancia grattugiata e lo zucchero poi avviare il programma **ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100 °C.**
2 Se si desidera accentuare la cremosità del riso, quando il riso al latte è cotto, mescolarlo usando il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).**
3 Versare in cocottine o verrine. Mettervi sopra un cucchiaio di composta di lamponi e decorare con qualche lampone fresco. Servire tiepido o freddo.

composta di lamponi

Lavare delicatamente i lamponi. Metterli con lo zucchero e l'acqua nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/110 °C.** Mettere da parte al fresco.

RISO AL LATTE, caramello al burro salato

In una pentola, far sciogliere 90 g di zucchero in polvere con 100 ml di acqua a fuoco vivo senza mescolare, fino ad ottenere un caramello biondo scuro. Togliere dal fuoco, aggiungere 40 g di burro salato (con cristalli) tagliato a pezzettini e mescolare finché il burro è completamente fuso. Mettere di nuovo la pentola sul fuoco basso e incorporare quattro cucchiai di panna, poi mescolare bene. Quando il caramello è liscio ed uniforme, versarlo direttamente sul riso al latte.

CONSIGLI

È essenziale scegliere un riso speciale per dolci.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 250 06/12/2018 17:57



CRÈME BRÛLÉE

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 10 min | RIPOSO: 2-4 ore

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

- 3 fogli di gelatina (3 g)
- 500 ml di panna da cucina intera
- 1 baccello di vaniglia
- 5 tuorli
- 40 g di zucchero in polvere
- 25 g di di Maizena® (amido di mais)
- zucchero grezzo di canna da spolverizzare

1. Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti.
2. Mettere tutti gli ingredienti insieme (con l'interno del baccello di vaniglia e i fogli di gelatina strizzati) nella bacinella.
3. Avviare il programma **ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95 °C.**
4. Riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 10 (senza scaldare).**
5. Versare la crema alla vaniglia in pirofile monoporzione. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e mettere in frigorifero per circa 2-4 ore.
6. Al momento di servire, cospargere di zucchero grezzo di canna e caramellare la parte superiore usando un cannello da cucina oppure passare sotto il grill del forno.

CREMA alla vaniglia

Seguire la ricetta fino alla fase 5.

CRÈME BRÛLÉE al cioccolato

Mettere nella bacinella inox 285 ml di panna fresca, 90 ml di latte, 3 tuorli e 60 g di zucchero. Avviare il programma **ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95 °C.** Aggiungere 150 g di cioccolato tagliato a pezzi e riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 5 (senza scaldare).** Lasciare riposare al fresco e caramellare con lo zucchero.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 252 06/12/2018 17:57



TORTA DI COMPLEANNO
alla NUTELLA®

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 45 min | RIPOSO: 3 ore e 30 min

PER 15 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORI: 

PAN DI SPAGNA:

- 5 uova
- 160 g di zucchero in polvere
- 160 g di farina
- 7 g di lievito per dolci (in polvere)
- 1 noce di burro

GLASSA* ALLA NUTELLA®:

- 150 g di Philadelphia®
- 30 g di burro a temperatura ambiente
- 35 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)
- 3 cucc. di NUTELLA®

300 g di NUTELLA®

1 Preparare il pan di spagna. Quando è completamente freddo, tagliarlo in tre dischi di uguale spessore. Spalmare uno strato abbondante di NUTELLA® tra i dischi. Mettere da parte il dolce nel frigorifero e preparare la glassa*.
2 Tirare fuori il dolce dal frigorifero e stendere la glassa* tutto intorno con una spatola flessibile: lisciare la glassa* oppure scolpirla a forma di scaglie.
3 Mettere il dolce per almeno 3 ore in frigorifero (anche tutta una notte) prima di consumarlo.

pan di spagna

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Con lo sbattitore per albumi, mescolare le uova e lo zucchero con il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/40 °C.**
2 Aggiungere la farina setacciata*, il lievito e riavviare per **30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).**
3 Alla fine del programma, versare l'impasto in uno stampo per *charlotte* imburrato e infarinato di 18-20 cm di diametro.
4 Infornare per 40 minuti. Quando il pan di spagna è cotto, lasciarlo raffreddare prima di sformarlo su una gratella.

glassa* alla NUTELLA®

Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettervi il Philadelphia® e il burro e avviare il programma **ROBOT** fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere lo zucchero a velo e la NUTELLA® attraverso la tramoggia continuando a mescolare. Il preparato deve essere molto omogeneo. Mettere la glassa* in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarla.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 254 06/12/2018 17:57



ZABAIONE
agli agrumi

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 10 min | RIPOSO: 30 min

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

- 4 tuorli
- 75 g di zucchero in polvere
- 50 ml di succo d'arancio (1 arancio)
- 2 cucc. di Cointreau®
- 2 pompelmi
- 2 arance

1. Nella bacinella porre i tuorli con lo zucchero e il succo d'arancia.
2. Inserire lo sbattitore, togliere il tappo e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/68 °C.** Raggruppare la preparazione al centro della bacinella, se necessario.
3. Quando lo zabaione comincia ad addensarsi (dopo 7 o 8 minuti), aggiungere il liquore dalla tramoggia.
4. Nel frattempo tagliare i pompelmi e le arance a vivo, ricavadone delle *suprême**.
5. Disporre le *suprême** in coppette o verrine e versarvi sopra lo zabaione, poi mettere in frigorifero per almeno 30 minuti. Servire molto fresco.

ZABAIONE classico

Eliminare i pompelmi e le arance.

ZABAIONE gratinato

Mettere nella bacinella 8 tuorli, 80 g di zucchero in polvere e 175 ml di succo d'arancia. Inserire lo sbattitore di albumi, togliere il tappo e avviare il programma **ESPERTO, 9 minuti/velocità 7/75 °C.** Versare il preparato in una pirofila, aggiungere della frutta tagliata a pezzi e infornare per 15 minuti a 180 °C.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 256 06/12/2018 17:57



PROFITEROLES

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min

PER 16/20 BIGNÉ PROGRAMMA:

IMPASTO PER BIGNÉ DOLCI:
- 80 g di burro tagliato a pezzetti
- 200 ml di acqua
- 180 g di farina
- 10 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 3 uova medie

SALSA AL CIOCCOLATO:
- 250 g di cioccolato fondente
- 150 ml di latte
- 20 g di burro

gelato alla vaniglia

bigné dolci

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Porre il burro e l'acqua nella bacinella, avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C.**

2 Al termine del programma, aprire il coperchio e aggiungere la farina, lo zucchero e il sale. Richiudere, togliere il tappo e riavviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 4/100 °C.** La pasta deve prendere la forma di una sfera.

3 Riavviare **1 minuto/velocità 10 (senza scaldare)** e aggiungere le uova uno alla volta dalla tramoggia mentre il programma gira. Rimescolare con la spatola se necessario.

4 Versare l'impasto per bignè nella tasca da pasticciere*. Formare delle sfere di 3 cm circa e disporle su una placca da forno ricoperta di carta forno, facendo attenzione a distanziarle tra loro.

5 Infornare per 25-30 minuti, fino a che i bigné siano ben dorati e asciutti. Non aprire il forno durante la cottura. Lasciarli raffreddare completamente.

salsa al cioccolato

Sistemare tutti gli ingredienti nella bacinella inox. Avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/60 °C.**

Tagliare i bignè in due, disporre una pallina di gelato alla vaniglia all'interno di ogni bignè. Nappare* con la salsa al cioccolato e servire immediatamente.

CONSIGLI

Se si preferiscono bignè più morbidi, utilizzare 100 ml d'acqua e 100 ml di latte. Al termine della cottura, socchiudere la porta del forno e lasciare raffreddare lentamente nel forno: in questo modo i bignè non si sgonfieranno.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 258 06/12/2018 17:57



PANNA COTTA,
con salsa ai frutti di bosco

PREPARAZIONE: 25 min | COTTURA: 10 min | RIPOSO: 2-3 ore

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMI:

PANNA COTTA:

800 ml di panna da montare
120 g di zucchero in polvere
2 stecche di vaniglia
4 fogli di gelatina (4 g)

SALSA AI FRUTTI DI BOSCO:

100 g di fragole
100 g di mirtilli
200 g di lamponi
50 g di more
60 g di zucchero in polvere

1 Versare la panna e lo zucchero nella bacinella inox con l'interno delle stecche di vaniglia tagliate in due e grattato, poi avviare il programma **ESPERTO, 6 minuti/ velocità 1A/85 °C.** Lasciare raffreddare 10 minuti.
2 Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti, poi strizzarli e aggiungerli nella bacinella. Riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 3/85 °C.**
3 Versare la crema ottenuta in piccoli stampi per panna cotta o cocottine, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente poi coprirli con la pellicola e metterli in frigorifero per 2-3 ore.
4 Servire la panna cotta sformata, accompagnata da un cucchiaio di salsa ai frutti di bosco.

salsa ai frutti di bosco

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox.
2 Avviare il programma **SMOOTHIE.** Eventualmente, passare la salsa al *chinoise** per eliminare i semi. Lasciare raffreddare.

CONSIGLI

Per sformare bene la panna cotta, mettere gli stampi per 3 secondi sotto l'acqua calda.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 260 06/12/2018 17:57



CHEESECAKE,
salsa di albicocche

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 1 ora e 5 min | RIPOSO: 2 ore

PER 6 PERSONE | PROGRAMMA:

200 g di biscotti secchi o frollini
120 g di burro fuso
20 g di farina
150 g di zucchero
600 g di Philadelphia®
3 tuorli
200 ml di panna fresca

SALSA DI ALBICOCCHE:
300 g di albicocche fresche o scongelate
80 g di zucchero in polvere

1 Mettere i biscotti nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 40 secondi/velocità 13 (senza scaldare).** Mescolare e riavviare per **30 secondi**. Durante il funzionamento del programma, aggiungere il burro fuso attraverso la tramoggia.
2 Rivestire* di carta forno uno stampo a bordo alto* di 26 cm di diametro, stendere la pasta fatta di biscotti e comprimere bene con il fondo di un bicchiere. Mettere da parte per un'ora in frigorifero.
3 Preriscaldare il forno a 180 °C.
4 Mettere la farina, lo zucchero e il formaggio fresco nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare).** Mentre il programma gira, aggiungere le uova una ad una dalla tramoggia e introdurre poi la panna.
5 Versare la crema sul fondo della torta fredda e infornare per 15 minuti, abbassare la temperatura a 130 °C e proseguire la cottura per 45 minuti. Nel frattempo preparare la salsa di albicocche.
6 A fine cottura, spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciarvi il cheesecake ancora per 10 minuti. Metterlo poi in frigorifero per almeno un'ora e servirlo freddo con la salsa di albicocche.

salsa di albicocche

Mettere le albicocche e lo zucchero nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare),** poi proseguire **5 minuti/velocità 7/60 °C.**

FONDO DELLA TORTA ricetta express

Seguire le fasi 1 e 2 della ricetta.

CONSIGLI

Si possono sostituire le albicocche con dei frutti di bosco.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 262 06/12/2018 17:57



MINI-BABÀ AL RUM

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 45 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

3 uova
1 pizzico di sale
150 g di zucchero
60 ml di latte caldo
50 g di burro morbido*
120 g di farina
1 bustina di lievito per dolci (in polvere)
200 ml di panna montata (vedi pag. 242)
qualche frutto fresco a scelta

SCIROPPO AL RUM:
1 arancia bio
100 ml di rum
400 ml di acqua
200 g di zucchero

1 Rompere le uova, mettere da parte i tuorli ed iniziare a montare gli albumi a neve. Nella bacinella inox, inserire lo sbattitore per albumi e versare gli albumi e il pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma **ALBUMI A NEVE.**
2 Svuotare la bacinella e mettere da parte. Mettere i tuorli nella bacinella con lo zucchero e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 4 (senza scaldare),** finché il composto diventa bianco.
3 Aggiungere il latte caldo, il burro, la farina e il lievito poi riavviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 6 (senza scaldare).** Se necessario, mescolare. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve con una spatola.
4 Imburrare 6 stampi per babà, suddividervi la pasta e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere i babà in forno per 25 minuti.
5 Nel frattempo, preparare lo sciroppo. Sformare i babà e lasciarli intiepidire su una griglia. Annaffiarli con lo sciroppo, imbevendoli al massimo. Lasciare sgocciolare lo sciroppo.
6 Mettere la panna montata in una tasca da pasticciere* con un beccuccio seghettato e guarnire il centro dei babà. Decorare con frutta fresca tagliata e annaffiare un'ultima volta con lo sciroppo.

sciroppo al rum

1 Prelevare la scorza e il succo d'arancia e metterli nella bacinella con tutti gli altri ingredienti.
2 Avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/120 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 264 06/12/2018 17:57



BISCOTTINI
al cocco e cioccolato

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 15 min | RIPOSO: 1 ora

PER CIRCA 20 BISCOTTI | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

4 albumi
1 pizzico di sale
160 g di zucchero in polvere
250 g di noce di cocco grattugiata
100 g di cioccolato fondente

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Inserire nella bacinella inox lo sbattitore per albumi, mettervi gli albumi con un pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma **ALBUMI A NEVE.**
2 Quando gli albumi sono montati, aggiungere lo zucchero attraverso la tramoggia e riavviare il programma **ALBUMI A NEVE per 1 minuto.**
3 Versare gli albumi zuccherati in una terrina, aggiungere la noce di cocco e mescolare delicatamente con la spatola per amalgamarli fino ad ottenere un composto omogeneo.
4 Con due cucchiai, formare dei mucchietti di pasta di 2-3 cm su una placca da forno ricoperta di un foglio di carta forno e infornare per 15 minuti.
5 Tirare fuori i biscotti, lasciarli raffreddare. Nel frattempo, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria*, poi immergere la base nel cioccolato fuso, lasciarli riposare per 1 ora in frigorifero.

GELATINE ALL'ALBICOCCA

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 1 ora | RIPOSO: 24 ore

PER CIRCA 60 GELATINE | PROGRAMMA: 

550 g di albicocche molto mature denocciolate
550 g di zucchero semolato (peso equivalente alla frutta)
10 g di agar-agar
zucchero cristallizzato per la decorazione

1 Mettere le albicocche nella bacinella inox con lo zucchero e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 10 (senza scaldare).**
2 Aggiungere l'agar-agar attraverso l'apertura del coperchio e riavviare il programma **ESPERTO, 1 ora/velocità 1A/100 °C.**
3 Stendere il preparato di 2 cm di spessore in un piatto rettangolare ricoperto di pellicola per alimenti. Lasciare asciugare per 24 ore in un luogo asciutto, poi tagliare la pasta a quadratini e avvolgerli nello zucchero cristallizzato.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 266 06/12/2018 17:57



FINANZIERI AL PISTACCHIO

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min

PER CIRCA 12 FINANZIERI PROGRAMMI:

200 g di burro
60 g di farina
150 g di polvere di mandorle
170 g di zucchero a velo
(vedi pag. 292)
1 pizzico di sale
1 pizzico di lievito chimico
½ cucc.ino di estratto di mandorla amara
½ cucc.ino di pasta di pistacchi
5 albumi
30 g di pistacchi tritati + 10 g per la decorazione

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Mettere il burro tagliato a pezzetti nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/80 °C.**
3 Aggiungere la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero, il sale, il lievito, l'estratto di mandorla amara e la pasta di pistacchi. Avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
4 Raccogliere il preparato al centro della bacinella con la spatola, riavviare il programma **IMPASTI/DOLCI** e aggiungere gli albumi e i pistacchi tritati attraverso la tramoggia.
5 Quando il programma è terminato, versare la pasta in stampi per finanzieri, cospargerli di pistacchi tritati e infornare per 20 minuti circa. Attendere che i dolci siano raffreddati prima di sformarli.

FINANZIERI alle mandorle

Seguire la ricetta eliminando la pasta di pistacchi e i pistacchi tritati.

CONSIGLI

Se non si riesce a reperire la pasta di pistacchi, la si può sostituire con un cucchiaino di aroma di pistacchio e qualche goccia di colorante alimentare.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 268 06/12/2018 17:57



TORTA DI MANDORLE
alle ciliegie

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 45 min | RIPOSO: 2 ore

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMA:

- 1 pasta *brisée* (vedi pag. 320)
- 1 noce di burro
- 600-800 g di ciliegie denocciolate (fresche o scongelate)
- 5 cucc. di zucchero in polvere
- 1 bustina di gelatina per torte
- 80 ml di acqua calda

CREMA DI MANDORLE:

- 165 g di zucchero in polvere
- 165 g di polvere di mandorle
- 165 g di burro morbido*
- 3 uova

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (term 6).
2. Stendere la pasta e disporla in uno stampo per torta imburrato. Farla cuocere in bianco* per 15 minuti.
3. Nel frattempo preparare la crema di mandorle.
4. Tirare fuori il fondo della torta dal forno e ricoprirla di crema di mandorle. Infornare di nuovo per circa 25 minuti.
5. Quando la torta è cotta, mettere le ciliegie sulla torta, cospargere con un cucchiaio di zucchero e infornare per altri 5 minuti.
6. In una terrina, mescolare la bustina di gelatina, lo zucchero rimanente e l'acqua. Nappare* la torta con questa gelatina e mettere in frigorifero per 2 ore.

crema di mandorle

Nella bacinella inox, mettere lo zucchero, la polvere di mandorle e il burro e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare).** Aggiungere le uova uno ad uno e riavviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare).** Se necessario, mescolare.

TORTA DI MANDORLE alle pere

Sostituire le ciliegie con dieci mezze pere sciroppate. Sgocciolarle bene con della carta assorbente prima di usarle, in modo che non rilascino troppo sciroppo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 270 06/12/2018 17:57



TORTA PAZZA AL CIOCCOLATO
e caramello con frutta secca

PREPARAZIONE: 25 min | COTTURA: 30 min | RIPOSO: 3 ore e 30 min

PER 8 PERSONE | PROGRAMMA:

1 pasta frolla (vedi pag. 320)
200 g di caramello al burro salato in vasetto
100 g di frutta secca tritata (noci, mandorle, pistacchi)
20 g di uvetta
30 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)

GANACHE AL CIOCCOLATO:
250 g di cioccolato fondente
50 g di burro
100 ml di panna fresca

1 Preriscaldare il forno a 180 °C (term 6). Stendere la pasta e disporla in uno stampo per torte di 26 cm di diametro circa.
2 Far cuocere la pasta in bianco*per 25 minuti (dev'essere ben cotta). Durante la cottura preparare la *ganache* al cioccolato e metterla da parte.
3 Tirare fuori il fondo di torta dal forno e lasciarlo raffreddare.
4 Versare il caramello sul fondo della torta e cospargere di frutta secca e uvetta. Mettere da parte per 30 minuti al fresco in modo che il caramello si indurisca.
5 Coprire la torta con la *ganache* al cioccolato, lisciare con una spatola e lasciare ispessire a temperatura ambiente per tre ore. Cospargere di zucchero a velo al momento di servire.

ganache al cioccolato

Porre il cioccolato a pezzi, il burro e la panna nella bacinella, poi avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C.** Rimescolare se necessario. Riavviare per **30 secondi/velocità 3/100 °C** se necessario per lisciare la *ganache*.

CONSIGLI

Per preparare il caramello al burro salato: in una pentola far scaldare 100 g di zucchero a fuoco lento finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola far scaldare 100 ml di panna fino all'ebollizione. Quando il caramello ha assunto un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere 30 g di burro mezzo sale tagliato a pezzetti finché si scioglie completamente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 272 06/12/2018 17:57



STRUDEL
alle mele tradizionale

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 55 min

PER 4 PERSONE PROGRAMMA:

PASTA PER LO STRUDEL:
250 g di farina
1 pizzico di sale
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
80 ml d'acqua (temperatura ambiente)
25 ml d'olio di oliva

PER IL RIPIENO:
150 g di uva sultanina
1 cucc. di succo di limone
½ cucc.ino di scorza di limone
1 cucc. di rum
50 g di burro
100 g di pangrattato
1 cucc. di cannella
140 g di zucchero
1 kg di mele tipo renetta o golden delicious a fettine
30 g di burro fuso
2 cucc. di zucchero a velo
(vedi pag. 292)

1 Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella bacinella inox e mescolare con il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 6 (senza scaldare).** Mettere un cucchiaio d'olio in una terrina e posare sopra l'impasto per oliarlo. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, ricoperto con un canovaccio inumidito.
2 Far marinare* l'uvetta con il succo e le scorze del limone al rum.
3 Mettere il burro nella bacinella inox e farlo fondere con il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 0/110 °C.**
4 Aggiungere il pangrattato e farlo tostare con il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C.**
5 Aggiungere la cannella, lo zucchero e l'uvetta con la marinata e frullare con il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).**
6 Preriscaldare il forno a 190 °C.
7 Stendere un canovaccio sul tavolo e cospargere con un po' di farina. Spolverare anche l'impasto con un po' di farina. Posare l'impasto su un canovaccio e stendere la pasta. Tirare delicatamente i bordi dell'impasto con le mani facendo dei cerchi.
8 Mettere prima la miscela di zucchero e uvetta sulla pasta, quindi aggiungere le mele a fettine. Cominciare ad arrotolare la pasta senza stringere troppo, utilizzando un canovaccio, e posare lo strudel su una leccarda ricoperta con carta da forno. Cuocere lo strudel in forno per circa 50 minuti.
9 Quando lo si tira fuori dal forno, spennellare con il burro fuso e lasciarlo raffreddare. Cospargere lo strudel con due cucchiai di zucchero a velo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 274 06/12/2018 17:57



CRÈME CARAMEL

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

3 uova
80 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
500 ml di latte
250 g di zucchero
65 ml di acqua
1 cucc.ino di aceto bianco

1 Preriscaldare il forno a 160 °C.
2 Mettere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il latte nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 4/80 °C.**
3 In una pentola, far sciogliere lo zucchero in polvere con l'acqua e un cucchiaino di aceto bianco, senza mescolare, fino ad ottenere un caramello dorato.
4 Versare il caramello caldo nelle cocottine e versare sopra la crema calda. Mettere le cocottine in una pirofila piena per tre quarti di acqua e lasciare cuocere in forno per 45 minuti circa.
5 Lasciare raffreddare il *crème caramel* prima di sformarlo.

CRÈME CARAMEL alla noce di cocco

Circa 1 minuto prima della fine del programma **ESPERTO** aggiungere alla crema 125 g di noce di cocco grattugiata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 276 06/12/2018 17:57



PAVLOVA,
composta di ciliegie

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 ora e 35 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMI: ACCESSORIO:

MERINGHE FRANCESI:

6 albumi temperati
1 pizzico di sale
250 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)

COMPOSTA DI CILIEGIE:

200 g di ciliegie denocciolate (fresche, sciroppate o decongelate)
4 cucc. di zucchero in polvere

200 ml di panna montata (vedi pag. 242)
100 g di pistacchi tritati

1 Preparare le meringhe. Mentre si cuociono, preparare la composta di ciliegie.
2 Quando le meringhe sono cotte, lasciarle raffreddare fino al momento di servire, poi sistemare una meringa su ogni piatto, mettere uno o due cucchiai di panna montata e un cucchiaio di composta di ciliegie sopra.
3 Cospargere di pistacchi tritati e consumare immediatamente.

meringhe francesi

1 Preriscaldare il forno a 110 °C.
2 Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere gli albumi e il pizzico di sale nella bacinella inox pulita e asciutta. Avviare il programma **ALBUMI A NEVE,** senza mettere il tappo. Dopo 4 minuti, aggiungere lo zucchero a velo progressivamente attraverso la tramoggia.
3 Rivestire* una placca da forno di carta forno e mettervi dei mucchietti di meringhe di 5 cm di diametro e 2 cm di altezza circa usando un cucchiaio.
4 Premere leggermente al centro per creare un piccolo incavo e infornare per circa 1 ora e 30 minuti – 2 ore. Le meringhe saranno cotte quando si staccheranno perfettamente. A fine cottura, socchiudere la porta del forno e lasciare raffreddare le meringhe insieme al forno.

composta di ciliegie

1 Porre le ciliegie nella bacinella inox con lo zucchero e avviare il programma **ESPERTO, 7 minuti/velocità 2A/120 °C.**
2 Versare la composta in una terrina e mettere da parte al fresco.

CONSIGLI

La temperatura e il tempo di cottura delle meringhe variano in funzione delle dimensioni ma anche del forno (consultare le istruzioni per l'uso del forno).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 278 06/12/2018 17:57



MOUSSE AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 5 min | RIPOSO: 2 ore

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

5 uova
1 pizzico di sale
200 g di cioccolato fondente tagliato a pezzetti
100 g di panna fresca intera

1 Montare gli albumi a neve: la bacinella deve essere perfettamente pulita e asciutta. Inserire lo sbattitore per albumi, versare gli albumi nella bacinella con il pizzico di sale, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma **ALBUMI A NEVE.** Mettere da parte gli albumi montati a neve in una ciotola.
2 Porre il cioccolato e la panna nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C.**
3 Mescolare la preparazione e riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto.**
4 Aggiungere i tuorli dalla tramoggia e avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 10 (senza scaldare).** Versare in una ciotola.
5 Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve alla preparazione a base di cioccolato, usando la spatola.
6 Mettere da parte la mousse al cioccolato per almeno due ore prima di servire.

MOUSSE al cioccolato bianco

Usare 200 g di cioccolato bianco.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 280 06/12/2018 17:58



TORTINI AL CIOCCOLATO
con cuore di caramello

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min

PER 6 TORTINI PROGRAMMI: 

100 g di cioccolato fondente
100 g di burro
2 uova intere + 2 tuorli
50 g di farina
100 g di zucchero a velo (vedi pag. 292) + 40 g per la decorazione
150 g di caramello al burro salato in vasetto, molto freddo

1 Preriscaldare il forno a 210 °C. Porre il cioccolato tagliato a pezzetti nella bacinella, incorporare il burro e fare sciogliere il tutto con il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 3/60 °C.**
2 Aggiungere le uova intere, i tuorli, la farina e lo zucchero a velo nella bacinella e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Se necessario, mescolare.
3 Versare l'impasto in cocottine imburrate (6-8 cm di diametro) fino alla metà di ogni cocottina e aggiungere al centro un cucchiaino di caramello al burro salato. Riempire poi le cocottine con il resto dell'impasto.
4 Infornare subito per 12 minuti circa. Sformare nei piatti di portata e spolverare con zucchero a velo.

CONSIGLI

Si può sostituire il caramello con un quadretto di cioccolato bianco o di cioccolato al latte.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 282 06/12/2018 17:58



TIRAMISÙ

PREPARAZIONE: 25 min | RIPOSO: 12 ore

PER 8/10 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

- 5 uova
- 1 pizzico di sale
- 60 g di zucchero
- 500 g di mascarpone
- 300 g di savoiardi
- 200 ml di caffè di caffettiera o caffè espresso
- 3 cucc. di marsala o di amaretto (facoltativo)
- 4 cucc. di cacao in polvere

1. Nella bacinella inox pulita, inserire lo sbattitore per albumi. Rompere le uova separando gli albumi dai tuorli, mettere gli albumi nella bacinella con un pizzico di sale e avviare il programma **ALBUMI A NEVE** togliendo il tappo dal coperchio. Togliere lo sbattitore e mettere da parte.
2. Mettere i tuorli nella bacinella, aggiungere lo zucchero e avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza scaldare).**
3. Quando il composto diventa bianco aggiungere il mascarpone. Riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare).** Incorporare delicatamente gli albumi nella crema al mascarpone con una spatola.
4. Tappezzare il fondo di una pirofila di savoiardi leggermente imbevuti di caffè freddo e, eventualmente, di liquore.
5. Coprire con la crema, aggiungere uno strato di savoiardi imbevuti e poi di nuovo uno strato di crema. Mettere il piatto in frigorifero per una notte.
6. Al momento di servire, cospargere di cacao con un setaccio* sottile.

TIRAMISÙ con biscotti *spéculoos* (biscotti alla cannella)

Sostituire i savoiardi con dei biscotti *spéculoos*. Metterne da parte un quarto. Imbevere leggermente gli altri *spéculoos* di caffè freddo (e eventualmente di liquore). Tappezzare il fondo del piatto con i biscotti e alternare gli strati di crema e di *spéculoos*. Terminare con uno strato di crema. Inserire la bacinella trasparente e mescolare il quarto di *spéculoos* rimanente nella mini bacinella usando il programma **ROBOT.** Come sostituto del cacao, cospargere il tiramisù con la polvere così ottenuta.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 284 06/12/2018 17:58



CIALDE E CRÊPE
con crema spalmabile

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 45 min | RIPOSO: 1 ora

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMA:

CRÊPE:

250 g di farina
3 uova
2 cucc. di olio vegetale
50 g di burro fuso + 1 noce
500 ml di latte
1 tappo di rum (facoltativo)
1 pizzico di sale

CIALDE:

250 g di farina
100 g di zucchero
2 uova
75 g di burro fuso + 1 noce
1 pizzico di sale
400 ml di latte
1 bustina di lievito chimico

CREMA SPALMABILE:

50 g di nocciole
200 g di cioccolato al latte, spezzettato a quadretti
100 g di cioccolato fondente, spezzettato a quadretti
400 g di latte concentrato zuccherato
1 pizzico di sale

crêpe

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare),** lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
2 Versare un mestolo di impasto in una padella calda e imburrata e far cuocere per 1 minuto da ogni lato. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

cialde

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare),** lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
2 Versare un mestolo di impasto nell'apparecchio per cialda caldo e imburrato, lasciare cuocere la cialda per 3-5 minuti poi scollarla. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

crema spalmabile

1 Mettere le nocciole nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 15 (senza scaldare).** Se necessario, mescolare.
2 Aggiungere la cioccolata tagliata a quadretti, il latte concentrato, il sale e riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C.**
3 Raschiare le pareti della bacinella con la spatola e avviare un'ultima volta il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/60 °C.**
4 Versare l'impasto in vasetti di vetro e conservare a temperatura ambiente per 15 giorni al massimo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 286 06/12/2018 17:58



GOCCIOLE AL CIOCCOLATO
e caramello

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min

PER CIRCA 15 BISCOTTI PROGRAMMA:

150 g di burro morbido*
½ cucc.ino di estratto di vaniglia
100 g di zucchero in polvere
50 g di zucchero di canna
1 uovo grande
300 g di farina
150 g di gocce di cioccolato
100 g di gocce di caramello (o caramelle mou tagliate a dadini)

1 Preriscaldare il forno a 160 °C.
2 Mettere nella bacinella inox il burro morbido*, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e lo zucchero di canna. Avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 11 (senza scaldare).** Dopo 1 minuto, aggiungere l'uovo attraverso la tramoggia.
3 Aggiungere la farina e rilanciare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 11 (senza scaldare).**
4 Riavviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza scaldare),** e aggiungere le gocce di cioccolato e di caramello attraverso la tramoggia.
5 Formare delle palline di 2-3 cm di diametro e appiattirle con il palmo della mano. Disporle su una placca da forno ricoperta di carta forno e infornare per 15 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti o consumarli tiepidi.

BISCOTTI con cioccolato bianco e noci

Sostituire il cioccolato con 50 g di gocce di cioccolato bianco (o, in mancanza, di cioccolato bianco tritato) e il caramello con 50 g di noci sminuzzate grossolanamente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 288 06/12/2018 17:58



DOLCE ALLO YOGURT

con *lemon curd*, glassa con semi di papavero

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 40 min | RIPOSO: 30 min

PER 6 PERSONE | PROGRAMMI:

DOLCE ALLO YOGURT:

- 1 vasetto di yogurt naturale (125 g)
- 250 g di zucchero in polvere
- 375 g di farina
- 3 uova
- 125 ml d'olio di semi
- 1 limone bio (succo e scorza)
- 1 bustina di lievito vanigliato

GLASSA*:

- 1 albume
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 170 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)
- 80 g di semi di papavero

LEMON CURD (crema di limone):

- il succo di 3 limoni bio
- la scorza di 1 limone bio
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 100 g di burro molle

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. Mettere nella bacinella inox tutti gli ingredienti del dolce allo yogurt e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Versare l'impasto in uno stampo per dolce imburrato di 20 cm di diametro.
3. Infornare per 30-35 minuti. Nel frattempo, preparare il *lemon curd.*
4. Sformare il dolce e attendere che si raffreddi. Quando è freddo, tagliarlo a metà nello spessore e spalmare generosamente il disco inferiore di *lemon curd*. Rimettere il cappello del dolce. Preparare la glassa*: mettere nella bacinella tutti gli ingredienti tranne i semi di papavero e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza scaldare).** Versarlo sul dolce e cospargere di semi di papavero.

lemon curd

Mettere nella bacinella inox tutti gli ingredienti tranne il burro e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/95 °C.** Dopo 1 minuto, aggiungere attraverso la tramoggia il burro tagliato a pezzetti. Attendere che i pezzi si sciolgano uno ad uno prima di aggiungerne altri. Lasciare raffreddare la crema in frigorifero per almeno 30 minuti.

DOLCE ALLO YOGURT con cioccolato e nocciole, glassa* alla noce di cocco

Eliminare il limone, sostituire il *lemon curd* con della NUTELLA® e i semi di papavero con della noce di cocco grattugiata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 290 06/12/2018 17:58



MILLEFEUILLE

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min

PER 6 PERSONE PROGRAMMA:

500 g di pasta sfoglia (vedi pag. 322)

CREMA PASTICCIERA:

1 uovo intero
+ 3 tuorli
75 g di zucchero
50 g di Maïzena® (amido di mais)
1 baccello di vaniglia
500 ml di latte temperato

ZUCCHERO A VELO:

100 g di zucchero in polvere

1 Preriscaldare il forno a 200 °C. Tirare finemente la pasta sfoglia e ritagliarne tre rettangoli. Porre i rettangoli di pasta su fogli di carta forno e bucare la pasta con i rebbi di una forchetta.
2 Porre quindi la sfoglia su una placca da forno con griglia per evitare che si gonfi e infornare per 10 minuti circa. Rigirare delicatamente i rettangoli di pasta e lasciar cuocere l'altra parte per circa cinque minuti, finché la sfoglia sia ben dorata e asciugata all'interno.
3 Nel frattempo preparare la crema pasticciera.
4 Quando la sfoglia è cotta e si è raffreddata, stendere la crema pasticciera sul primo strato di sfoglia poi procedere allo stesso modo con il secondo e assemblare i due strati. Terminare con uno stato di sfoglia e spolverare con zucchero a velo.

crema pasticciera alla vaniglia

1 Introdurre nella bacinella le uova, lo zucchero, la Maizena® e i semi contenuti all'interno del baccello di vaniglia (dopo averli raschiati). Avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 3 (senza scaldare).**
2 Aggiungere il latte e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/90 °C.**
3 Riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 4/95 °C** (la crema deve ispessirsi). Lasciare raffreddare.

zucchero a velo

Introdurre lo zucchero in polvere nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 18 (senza scaldare).**

CONSIGLI

Aggiungere fragole o lamponi freschi tagliati in due o in quattro tra ogni strato di sfoglia.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 292 06/12/2018 17:58



TORTA AL LIMONE

meringata

PREPARAZIONE: 25 min | COTTURA: 1 ora e 5 min

PER 8 PERSONE | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

PASTA :

250 g di farina
125 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)
100 g di burro morbido*
1 uovo

CREMA AL LIMONE :

3 uova
il succo di 4 limoni
la scorza di 2 limoni bio
150 g di zucchero in polvere
1 cucc. di Maïzena®
(amido di mais)

MERINGA SVIZZERA:

4 albumi
1 pizzico di sale
160 g di zucchero a velo

1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
2 Porre tutti gli ingredienti della pasta nella bacinella e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI,** prelevare la pasta e foderarne* uno stampo per torte di 28 cm di diametro circa. Far cuocere la pasta in bianco* per 20 minuti, finché sia ben cotta.
3 Preparare la crema al limone: introdurre le uova nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare).**
4 Aggiungere il succo dei limoni, la scorza, lo zucchero e la Maizena®, poi avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare).**
5 Stendere la crema sul fondo della torta e infornare per 25 minuti. Tirare fuori la torta dal forno, abbassare la temperatura a 150 °C e preparare la meringa svizzera.
6 Stendere la meringa sulla torta al limone e, con un cucchiaio, sollevarla un po' per formare dei "becchi". Infornare di nuovo per 10 minuti. Spegnere il forno, lasciarvi la torta per 10 minuti, poi tirarla fuori e lasciar raffreddare.

meringa svizzera

Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella, pulita e asciutta. Togliere il tappo e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/ velocità 5/50 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 294 06/12/2018 17:58



GELATO MANGO E ZENZERO

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

400 g di mango surgelato tagliato a dadini da 1 cm di lato circa
1 vasetto di yogurt naturale
1 cucc. di zenzero grattugiato
75 g di zucchero in polvere
50 ml di latte di cocco

1 Nella bacinella inox molto fredda, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma **SEMIFREDDI.** Se necessario, mescolare.
2 Fare delle *quenelle** (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

GELATO alla banana

Sostituire il mango con la stessa quantità di banana congelata e tagliata a pezzi. Cospargere di noce di cocco grattugiata al momento di servire.

SORBETTO AL LAMPONE

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

400 g di lamponi surgelati
75 g di zucchero in polvere
1 albume
1 cucc.ino di succo di limone

1 Nella bacinella inox molto fredda, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma **SEMIFREDDI.** Se necessario, mescolare.
2 Fare delle *quenelle** (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

SORBETTO alla pesca

Sostituire i lamponi con 400 g di pesche surgelate e tagliate a dadini.

CONSIGLI

Per raffreddare la bacinella, miscelare qualche cubetto di ghiaccio con il programma **GHIACCIO TRITATO,** svuotarla e asciugarla accuratamente.
Per un sorbetto più aerato, inserire lo sbattitore per albumi e aggiungere **30 secondi/velocità 6** usando il programma **ESPERTO.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 296 06/12/2018 17:58



MARMELLATA DI ALBICOCCHE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min

PER 3/4 VASETTI DI MARMELLATA PROGRAMMA: 

500 g di albicocche snocciolate
400 g di zucchero (speciale per marmellate)
il succo di ½ limone

1 Mettere le albicocche nella bacinella, aggiungere lo zucchero e il succo di limone, togliere il tappo del coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 25 minuti/velocità 2A/105 °C.** Porre un goccio di marmellata su un piatto freddo: se resta compatta, la marmellata è pronta. In caso contrario, rilanciare il programma per qualche minuto.
2 Versare subito la marmellata in vasetti sterilizzati (o precedentemente bolliti), chiudere i vasetti con il coperchio e capovolgerli per circa 15 minuti. Rivoltarli a testa insù e lasciar raffreddare.

CONSIGLI

In base alla stagione, la frutta può contenere più zucchero e produrre una schiuma quando bolle. Controllare attentamente la cottura.

GELATINA DI MELE E PERE

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min

PER 3/4 VASETTI DI MARMELLATA PROGRAMMA: 

1 kg di mele e/o pere o 600 ml di succo di mela e pera non filtrato
600 g di zucchero (speciale per marmellate)
succo di ½ limone
1 cucc.ino di estratto di vaniglia

1 Lavare le mele e le pere, tagliarle in quarti e passarli nella centrifuga, oppure usare del succo di mela e pera.
2 Mettere i succhi nella bacinella con lo zucchero, il succo di limone, l'estratto di vaniglia, togliere il tappo del coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 25 minuti/velocità 3/105 °C.** Porre un goccio di marmellata su un piatto freddo: se resta compatta, la marmellata è pronta. In caso contrario, rilanciare il programma per qualche minuto.
3 Versare subito la gelatina nei vasetti sterilizzati (o precedentemente bolliti), chiudere i vasetti con il coperchio e capovolgerli per circa 15 minuti. Rivoltarli a testa insù e lasciar raffreddare.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 298 06/12/2018 17:58



COMPOSTA
mele, fragole e rabarbaro

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 30 min | RIPOSO: 1 ora

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

200 g di rabarbaro, sbucciato e tagliato a pezzetti da 1 cm
50 g di zucchero
250 g di fragole, tagliate a metà
400 g di mele tipo Golden o Boskoop, sbucciate e tagliate a pezzi grossi
50 g di zucchero di canna

1 Cospargere il rabarbaro di zucchero e lasciarlo macerare* per un'ora.
2 Mettere le mele, le fragole, il rabarbaro (e il suo sugo) nella bacinella inox con lo zucchero di canna e avviare il programma **PASSATO DI VERDURA.**

COMPOSTA di albicocche, mele e banane

Ridurre la quantità di mele a 300 g e sostituire le fragole e il rabarbaro con 400 g di albicocche e 1 banana. Aggiungere dello zucchero se necessario.

CREMA
mele e banane alla cannella

CONTROLLO PESO

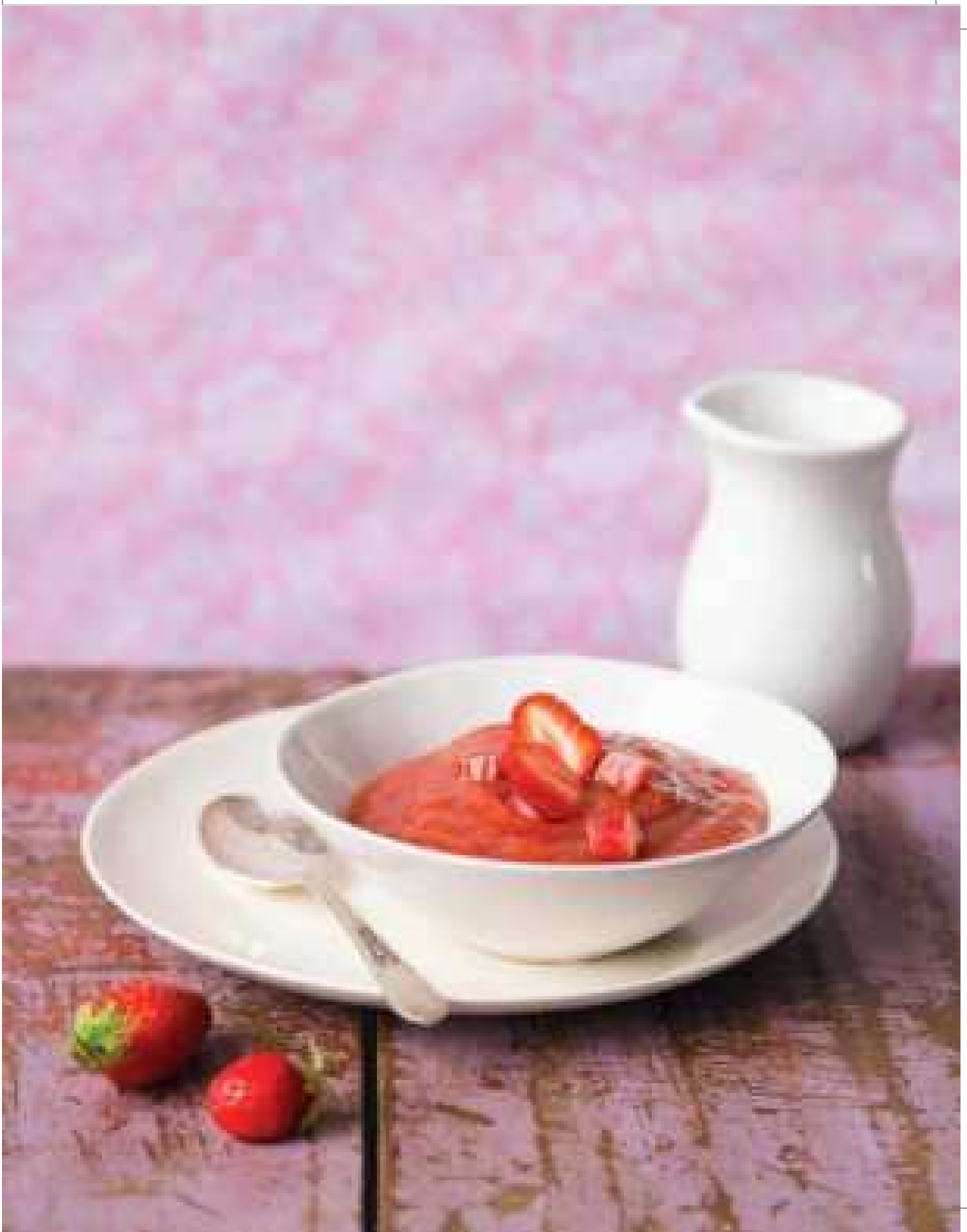
PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 20 min

PER 4/6 PERSONE | PROGRAMMA:

3 mele tipo Golden (500 g), tagliate a pezzi di circa 2 cm circa
1 banana (200 g), tagliata a rondelle
25 g di zucchero di canna
1 cucc. di cannella in polvere
100 ml di acqua

Mettere le mele e le banane nella bacinella inox con lo zucchero di canna, la cannella e l'acqua. Avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/100 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 300 06/12/2018 17:58



TORTA LUCIDA
al cioccolato

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 40 min | RIPOSO: 4-12 ore

PER 6/8 PERSONE | PROGRAMMI: | ACCESSORIO:

4 uova
1 pizzico di sale
160 g di burro, tagliato a pezzi + 1 noce
160 g cioccolato fondente, tagliato a pezzi
150 g di zucchero a velo (vedi pag. 292)
60 g di Maizena® (amido di mais)
10 lamponi lavati

GLASSA* AL CIOCCOLATO:

100 g di quadretti di cioccolato fondente
80 g di zucchero
50 ml di acqua

1 Preriscaldare il forno a 180 °C. Inserire lo sbattitore per albumi. Separare gli albumi dai tuorli e mettere gli albumi nella bacinella inox pulita e asciutta con un pizzico di sale, avviare il programma **ALBUMI A NEVE.** Mettere da parte e risciacquare la bacinella.
2 Mettere nella bacinella il burro, il cioccolato e avviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60 °C.**
3 Aggiungere lo zucchero a velo e i tuorli, riavviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 9/60 °C.**
4 Versare il preparato nelle uova montate a neve e sollevare delicatamente la pasta per amalgamare il tutto. Setacciare* la Maizena® sopra il preparato e mescolarla con la spatola. Imburrare uno stampo a bordo alto* di 24 cm di diametro e versarvi dentro l'impasto, infornare per 30 minuti.
5 Tirare fuori il dolce dal forno e lasciarlo completamente raffreddare su una gratella.
6 Preparare la glassa*. Quando il dolce è freddo, napparlo* di glassa* più volte usando una marisa* flessibile. Lasciare che la nappatura* si fissi per almeno 4 ore (anche tutta la notte) e decorare con lamponi freschi.

glassa* al cioccolato

Mettere il cioccolato tagliato a pezzetti, lo zucchero e l'acqua nella bacinella e avviare il programma **ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/90 °C.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 302 06/12/2018 17:58



PLUMCAKE MARMORIZZATO

PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 50 min

PER 15 FETTE PROGRAMMI:

300 g di burro morbido* a pezzetti
250 g di zucchero
sale
5 uova
370 g di farina
1 cucc. di lievito chimico
70 ml di latte
1 baccello di vaniglia
40 g di cacao in polvere

GLASSA:

50 g di cioccolato fondente a pezzi

1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare lo stampo.
2 Mettere il burro nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO 1 minuto/ velocità 5 (senza scaldare)** per ottenere una crema di burro morbida.
3 Aggiungere lo zucchero, il sale, le uova, la farina, il lievito, 40 ml di latte, il contenuto di un baccello di vaniglia e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Mettere la metà dell'impasto nello stampo e tenere l'altra metà nella bacinella inox.
4 Mettere il cacao in polvere e 30 ml di latte nella bacinella inox e avviare di nuovo il programma **IMPASTI/DOLCI.** Mettere quindi l'impasto con il cacao sull'impasto nello stampo e mescolare i due impasti con una forchetta facendo delle spirali.
5 Far cuocere il dolce 50 min a 180°C. Prima di tirarlo fuori dal forno verificare la cottura con un coltello. Lasciar raffreddare il dolce su una griglia. Far fondere il cioccolato fondente nella bacinella pulita con il programma **ESPERTO, 10 minuti/ velocità 0/55 °C** e stendere la glassa sul dolce. Mangiare quando la glassa si è raffreddata.

CONSIGLI

Si possono decorare le fette di dolce con un po' di zucchero a velo (vedi pag. 292).

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 304 06/12/2018 17:58





LA PASTA E IL PANE

Pane rustico 308

Baguette 310

Panini al *chorizo* e alle olive 312

Focaccia alle olive 314

Treccia di pan brioche 316

Kouglof 318

Pasta *brisée* 320

Pasta frolla 320

Pasta sfoglia 322

Focaccina da tè con uvetta 324

Pancarré 324

PANE RUSTICO

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 30 min | RIPOSO: 3 ore

PER 1 PANE RUSTICO | PROGRAMMA:

5 g di lievito fresco o ½ bustina di lievito secco
240 ml di acqua fredda
400 g di farina 0
5 g di sale fino

1 Mettere nella bacinella inox il lievito e l'acqua e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Dopo 1 minuto il programma si ferma. Aggiungere la farina e il sale nella bacinella e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la pasta in una terrina infarinata, coprirla con un panno umido e lasciarla riposare per 2 ore.
2 Dopo la prima lievitazione, tirare fuori la pasta dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato. Lavorarla con i palmi delle mani e stenderla tirando verso l'esterno, poi ripiegare i quattro angoli al centro, girarla e posarla su una placca da forno coperta di carta forno. Lasciarla riposare per un'altra ora, coperta con un panno umido.
3 Prima della fine della seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 220 °C. Infarinare la palla di pasta e fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore del panetto* con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornare, con un po' d'acqua nella leccarda, per 30 minuti circa. Per verificare la cottura, girare il pane e battervi sopra, deve suonare vuoto. Lasciarlo raffreddare su una gratella.

CONSIGLI

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.





V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 308 06/12/2018 17:58



BAGUETTE

PREPARAZIONE: 20 min | COTTURA: 15-20 min | RIPOSO: 2 ore

PER 2 *BAGUETTE* | PROGRAMMA:

5 g di lievito fresco o ½ bustina di lievito secco
150 ml di acqua fresca
250 g di farina 0
5 g di sale fino

1 Versare nella bacinella inox il lievito e l'acqua, poi avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la palla di pasta ottenuta in una terrina infarinata, ricoprire con un panno umido e lasciare riposare per 1 ora.
2 Infarinarsi le mani e togliere l'aria dalla pasta colpendola delicatamente con il pugno. Tirarla fuori dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato prima di dividerla in due parti uguali. Arrotolare ogni parte con le dita in modo da modellare* due *baguette* della stessa lunghezza e lasciare lievitare ancora 1 ora sulla griglia del forno ricoperta di carta forno.
3 Preriscaldare il forno a 220 °C. Infarinare leggermente le *baguette* prima di praticare dei tagli con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornarle con un po' d'acqua nella leccarda per 15-20 minuti. Per verificare la cottura, girare le *baguette* e battervi sopra, devono suonare vuote. Lasciarle raffreddare su una gratella.

CONSIGLI

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.





V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 310 06/12/2018 17:58



V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 311 06/12/2018 17:58

PANINI AL CHORIZO
e alle olive

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 20 min | RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 6 PANINI | PROGRAMMI:

- 4 g di lievito fresco o ½ bustina di lievito secco
- 180 ml di acqua
- 250 g di farina 0
- 4 g di sale
- 80 g di salame piccante, tagliato a dadini
- 40 g di olive nere denocciolate
- ½ cucc.ino di erbe provenzali

1. Mettere nella bacinella inox il lievito e l'acqua e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale nella bacinella e riavviare il programma premendo Auto.
2. Aggiungere il salame piccante, le olive (tagliate grossolanamente) e le erbe provenzali e avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 6 (senza scaldare).**
3. Infarinarsi le mani, prendere la pasta e fare una palla prima di sistemarla in una terrina infarinata e di ricoprirla con un panno umido per lasciarla riposare per 1 ora.
4. Alla fine della prima lievitazione, infarinarsi le mani e togliere l'aria colpendo delicatamente la pasta con un pugno. Infarinare il piano di lavoro, mettervi sopra la palla e arrotolarla per formare un panetto*, dividerla in sei parti uguali. Arrotolare i sei panetti* in modo da formare delle palline e infarinarle di nuovo, metterli sulla griglia del forno ricoperta con carta forno e lasciare riposare per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 240 °C e riempire la leccarda di acqua.
5. Prima di infornare i panini, fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore con la lama umida di un coltello molto affilato. Abbassare la temperatura a 200 °C e mettere i panini in forno per 20 minuti.
6. Per verificare la cottura, girare i panini e battervi sopra, devono suonare vuoti. Quando sono cotti, lasciarli raffreddare su una gratella.

PANINI con pomodori secchi e prosciutto

Sostituire il salame piccante con 80 g di fettine sottili di prosciutto e le olive con 50 g di pomodori secchi tritati.

CONSIGLI

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 312 06/12/2018 17:58







FOCACCIA
alle olive

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 15-20 min | RIPOSO: 1 ora e 30 min

PER 1 FOCACCIA | PROGRAMMA:

- 6 g di lievito fresco di birra o ½ bustina di lievito secco da panettiere
- 150 ml d'acqua fredda
- 5 g di sale
- 250 g di farina 00 o Manitoba
- 50 ml di olio d'oliva
- 100 g di olive nere denocciolate
- timo fresco
- 2 cucc.ini d'olio d'oliva
- 1 cucc. di fiore di sale

1. Nella bacinella, mettere il lievito con l'acqua e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il sale, la farina e l'olio d'oliva e riavviare premendo Auto.
2. Mettere la pasta in una pirofila unta di olio, coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare per un'ora. Piegare delicatamente la pasta due volte nella pirofila e ricoprirla con un panno umido. Lasciarla riposare ancora 30 minuti.
3. Durante la seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 240 °C. Coprire una placca da forno con carta forno e posarvi delicatamente la pasta per focaccia. Fare attenzione a non eliminare le bolle d'aria.
4. Stendere grossolanamente l'impasto con il palmo delle mani. Appiattirlo con le punte delle dita (la pasta deve essere spessa circa 1 cm) poi guarnirne la metà con olive e timo, lavato e sfogliato. Piegare l'impasto in due per formare una sorta di calzone. Spennellare di olio d'oliva, cospargere di fiore di sale e infornare per 15-20 minuti. Consumare tiepido o freddo.

FOCACCIA alle acciughe

Cospargere l'interno della focaccia con 150 g di salsa d'acciughe (vedi pag. 32). Eliminare il timo e il fiore di sale. Infornare per 20 minuti a 180 °C.

CONSIGLI

Il risultato può variare in base alla farina utilizzata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 314 06/12/2018 17:58



TRECCIA DI PAN BRIOCHE

PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min RIPOSO: 1 ora

PER 1 TRECCIA DI PAN BRIOCHE PROGRAMMA:

10 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
125 ml di latte
20 g di burro morbido*
4 g di sale fino
40 g di zucchero in polvere
250 g di farina 0
1 uovo

1 Mettere nella bacinella inox il lievito con il latte e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere il burro tagliato a pezzettini, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, alla fine del programma girare la pasta con la spatola e riavviare per 15 secondi. Prendere la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido.
2 Preriscaldare il forno a 60 °C. Posare la pasta su un piano da lavoro infarinato, dividerla in tre porzioni uguali e modellare* tre panetti* lunghi arrotolandoli con la punta delle dita. Se la pasta inizia ad incollarsi aggiungere della farina. Unire insieme la parte alta dei tre panetti*, intrecciarli e mettere la treccia in uno stampo per *plumcake* imburrato, quindi metterla in forno e lasciare lievitare per 30 minuti.
3 Togliere il pan brioche dal forno e aumentare la temperatura a 180 °C. Rompere l'uovo e sbatterlo in un contenitore. Spennellarlo sul pan brioche, in modo che sia bello dorato. Mettere in forno per 20 minuti. Se si dora troppo, ricoprirlo con un foglio di alluminio.
4 Lasciare raffreddare un po' prima di sformarlo. Consumare il pan brioche tiepido.





V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 316 06/12/2018 17:58



KOUGLOF

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 50 min | RIPOSO: 2 ore e 30 min

PER 1 *KOUGLOF* | PROGRAMMA:

- 3 cucc. di kirsch (facoltativo)
- 100 g di uvetta
- 15 g di lievito fresco o 1½ bustina di lievito secco
- 160 ml di latte freddo
- 80 g di burro morbido* + 1 grossa noce
- 100 g di zucchero in polvere
- 300 g di farina 0
- 1 uovo
- 50 g di mandorle sbollentate
- 1-2 pizzichi di sale
- zucchero a velo (facoltativo)

1 Versare il kirsch e un po' d'acqua in un recipiente, aggiungere l'uvetta e lasciare macerare* per 30 minuti.

2 Nella bacinella inox, mettere il lievito con il latte e avviare il programma **PANE/BRIOCHE.** Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il burro morbido* tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero in polvere, la farina, l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, girare la pasta con la spatola alla fine del programma e riavviare per 15 secondi. Prelevare la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti coperta con un panno umido.

3 Infarinarsi le mani, colpire delicatamente la pasta con un pugno per togliere l'aria e aggiungere l'uvetta sgocciolata. La pasta deve essere appiccicosa.

4 Imburrare generosamente uno stampo per *kouglof* di terracotta, mettervi le mandorle sul fondo e versare la pasta nello stampo fino ai tre quarti. Lasciare lievitare di nuovo per 1 ora e 30 minuti nel forno a 30 °C. Se il forno non scende al di sotto di 50 °C, lasciare lo sportello socchiuso durante la lievitazione.

5 Dopo 1 ora e 30 minuti, la pasta deve aver raggiunto il bordo dello stampo. Tirare fuori il *kouglof*, aumentare la temperatura a 180 °C e rimetterlo nel forno per 50 minuti.

6 Lasciare raffreddare il *kouglof* prima di sformarlo, eventualmente cospargerlo di zucchero a velo e consumarlo entro 2 giorni.

CONSIGLI

Il materiale dello stampo influisce sul tempo di cottura, regolare se necessario.
Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 318 06/12/2018 17:58







PASTA BRISÉE

PREPARAZIONE: 5 min RIPOSO: 30 min

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA:

125 g di burro a pezzetti
250 g di farina
80 ml di acqua fredda
1 pizzico di sale

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
2 Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per almeno 30 minuti prima di stenderlo su un piano di lavoro infarinato.

PASTA *brisée* dolce

Aggiungere al preparato 100 g di zucchero in polvere.

PASTA FROLLA

PREPARAZIONE: 5 min RIPOSO: 30 min

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA:

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero in polvere
1 uovo

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.**
2 Con l'impasto formare una palla e riporla nella pellicola alimentare. Metterla in frigorifero per almeno 30 minuti prima di usarla.

BISCOTTI al burro

Aggiungere 1 cucchiaino di lievito in polvere e 1 estratto e ½ di vaniglia liquido. Preriscaldare il forno a 180 °C. Quando l'impasto ha riposato, stenderlo con un matterello su una superficie infarinata fino ad ottenere una pasta spessa 0,5 cm. Con dei tagliapasta, tagliare i frollini e metterli su una placca da forno coperta di carta forno. Infornare per 10-15 minuti. I frollini sono cotti quando assumono una bella colorazione dorata.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 320 06/12/2018 17:58



PASTA SFOGLIA

PREPARAZIONE: 20 min RIPOSO: 3 ore

PER 1 TORTA (6/8 PERSONE) PROGRAMMA: 

250 g di farina 00
50 g di burro morbido*
130 ml di acqua
sale
200 g di burro freddo

1 Mettere la farina, il burro morbido* tagliato a pezzettini, l'acqua e il sale nella bacinella inox, avviare il programma **IMPASTI/DOLCI.** Quando il programma si ferma l'impasto deve essere omogeneo.
2 Tirare fuori l'impasto dalla bacinella, formare una palla, avvolgerla nella pellicola alimentare e appiattirla leggermente. Lasciare riposare per 1 ora al fresco.
3 Infarinare l'impasto e stenderlo con il matterello, formare una specie di croce tirando i quattro angoli esterni.
4 Mettere il burro freddo tra due fogli di pellicola alimentare e appiattirli a formare un quadrato spesso 2 cm. Mettere questo quadrato di burro al centro della croce e ripiegare i quattro lati verso il centro.
5 Stendere l'impasto in modo da ottenere un rettangolo lungo. Chiudere il rettangolo in tre come un portafoglio. Girare l'impasto di un quarto di giro e ricominciare.
6 Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per 30 minuti.
7 Per ottenere una sfoglia ottimale ripetere ancora due volte i punti 5 e 6.
8 Quando l'impasto è pronto, dargli la forma desiderata e riporlo per 30 minuti in frigorifero prima di usarlo.

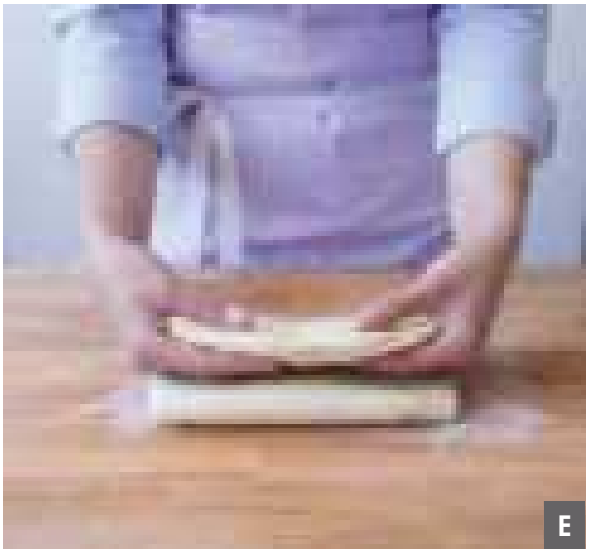
V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 322 06/12/2018 17:58


A


B


C


D


E


F

FOCACCINA DA TÈ CON UVETTA

PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 12-15 min

PER CIRCA 15 FOCACCINE PROGRAMMA:

350 g di farina
1 bustina di lievito
30 g di zucchero in polvere
1 pizzico di sale
60 g di burro ammorbidito
210 ml di latte
70 g di uvetta essicata

1 Preriscaldare il forno a 220 °C. Mettere la farina, il lievito, lo zucchero, il sale ed il burro tagliato a dadi nella bacinella inox e lanciare il programma **IMPASTI/ DOLCI.** Fermare l'apparecchio dopo 30 secondi.
2 Raggruppare se necessario la preparazione sul fondo della bacinella e rilanciare il programma, poi versare il latte poco alla volta attraverso la tramoggia ; aggiungere infine l'uvetta quando mancano 20 secondi alla fine del programma.
3 Sistemare l'impasto su una superficie infarinata ed appiattirla ad uno spessore di circa 2 cm. Tagliare quindi con un tagliapasta dei dischi di circa 5 cm di diametro e sistemarli su una placca di cottura ricoperta con carta da forno.
4 Spennelare le focaccine eventualmente con un po di latte, quindi mettere in forno preriscaldato per 12-15 minuti di cottura fino a quando sono ben dorate. Servire le focaccine da tè tiepide, tagliate a metà, con della confettura o del burro.

PANCARRÉ

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min RIPOSO: 1 ora e 30 min

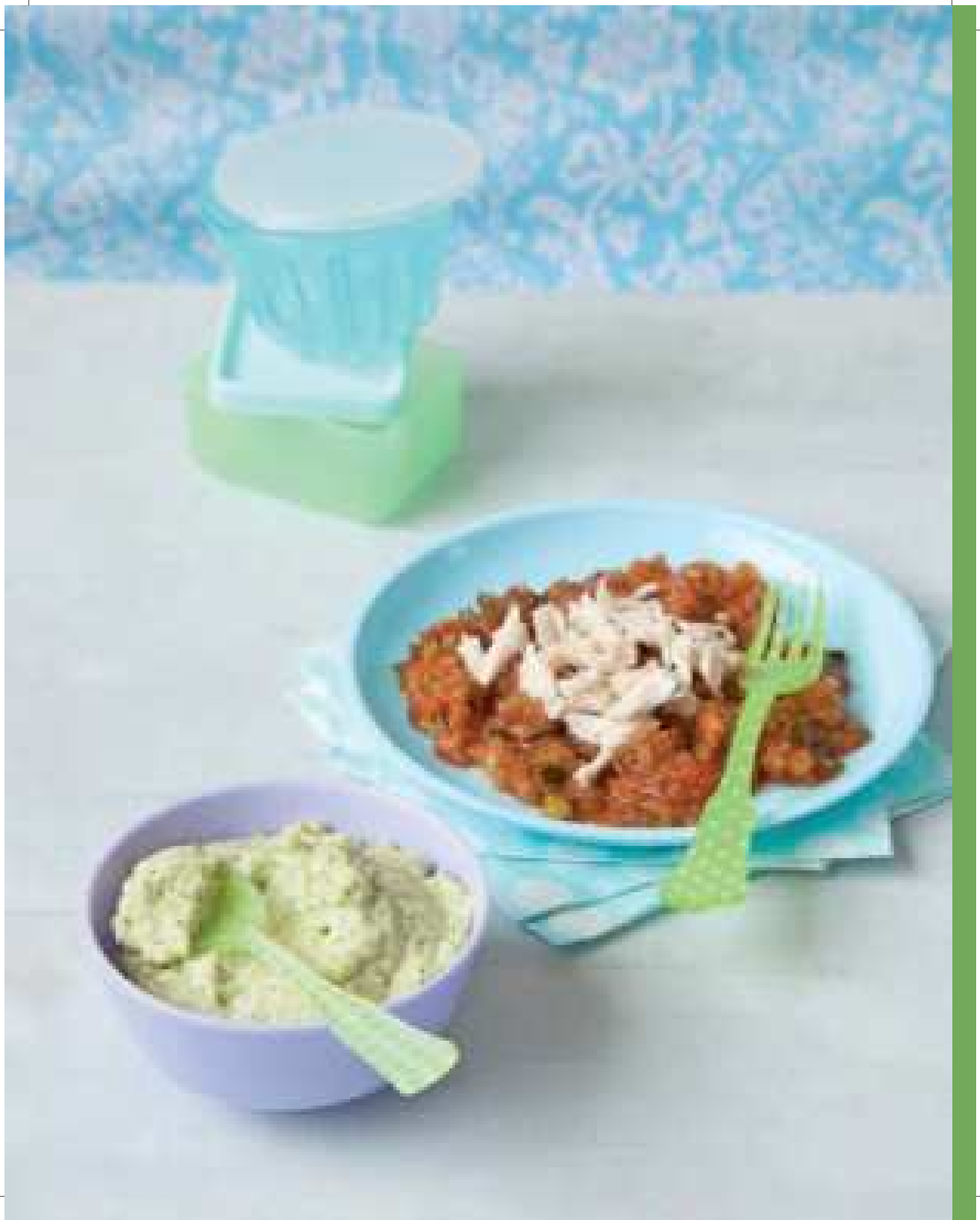
PER 1 FORMA DI PANCARRÉ PROGRAMMA:

10 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
275 ml di latte
30 g di burro morbido* + 1 noce
5 g di sale
10 g di zucchero in polvere
350 g di farina 0

1 Mettere nella bacinella inox il lievito con il latte e avviare il programma **PANE/ BRIOCHE.** Dopo 1 minuto, il programma si ferma. Aggiungere il burro morbido* tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma. Mettere l'impasto (che deve essere appiccicoso) in un contenitore infarinato, coprirlo con un panno umido e lasciarlo riposare per 1 ora.
2 Modellare* l'impasto e metterlo nello stampo per *plumcake* imburrato. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3 Infornare il pane per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180 °C. Sformare e lasciare raffreddare su una gratella.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 324 06/12/2018 17:59





PER I PIÙ PICCOLI

Nasello con patate dolci 328

Purè di verdure e manzo 328

Zuppa di *Halloween* 330

Purea di zucchine al prezzemolo 330

Crema di broccoli al gruviera 332

Ratatouille di pollo 332

Crema di frutta pesca e banana 334

Baby *milkshake* 334

Composta di mele e albicocche 336

Composta di pere alla vaniglia 336

NASELLO
con patate dolci

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 20 min | A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

300 g di patate dolci
300 g di filetti di nasello
1 foglia di alloro

1 Sbucciare la patata dolce e tagliarla a dadini di 0,5 cm di lato.
2 Versare 500 ml di acqua nella bacinella inox e inserire il cestello vapore. Mettere i dadini di patata nel cestello, mettervi sopra il nasello e la foglia di alloro. Avviare il programma **VAPORE.**
3 Servire.

PURÈ DI VERDURE E MANZO

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 30 min | A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMA: 

200 g di patate
200 g di carote
200 g di manzo (bistecca)
300 ml di acqua

1 Pelare le patate e le carote e tagliarle a dadini di 2 cm. Tagliare il manzo a piccoli pezzi.
2 Inserire le patate, le carote ed il manzo nella bacinella inox e lanciare il programma **MINESTRA VELLUTATA.**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 328 06/12/2018 17:59



ZUPPA DI HALLOWEEN

PREPARAZIONE: 10 min | COTTURA: 30 min | A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMA: 

1 carota (100 g)
½ cipolla
200 g di zucca (*butternut* o *hokkaido*)
450 ml di acqua

1 Tagliare a pezzi la carota, la cipolla et la zucca. Metterle nella bacinella inox con l'acqua e avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA:** la zuppa deve essere liscissima.
2 Se necessario, a seconda dell'età del bambino, aggiungere un po' di sale.

PUREA DI ZUCCHINE
al prezzemolo

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 20 min | A PARTIRE DA 1 ANNO

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

500 g di zucchine
120 g di formaggio fresco tipo Mio®
2 cucc.ini di prezzemolo

1 Sbucciare parzialmente le zucchine e tagliarle a pezzi lunghi 2 cm.
2 Versare 500 ml di acqua nella bacinella inox e mettere il cestello vapore, poi le zucchine. Avviare il programma **VAPORE.**
3 Svuotare la bacinella e mettervi le zucchine cotte e strizzate insieme al formaggio fresco e al prezzemolo. Avviare il programma **ESPERTO, 20 secondi/velocità 15 (senza scaldare).**

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 330 06/12/2018 17:59



CREMA DI BROCCOLI AL GRUVIERA

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 25 min | A PARTIRE DA 1 ANNO

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMI:  | ACCESSORIO: 

500 g di broccoli (freschi o surgelati)
100 g di gruviera grattugiato
70 ml di panna da cucina

1 Dividere i broccoli a mazzetti. Versare 500 ml di acqua nella bacinella inox e inserire il cestello vapore, quindi mettervi i broccoli e avviare il programma **VAPORE per 25 minuti.**
2 Svuotare la bacinella della metà dell'acqua di cottura, aggiungervi i broccoli, il gruviera, la panna e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 12 (senza scaldare).**

CREMA di cavolfiore al gruviera

Sostituire i broccoli con del cavolfiore (fresco o surgelato) diviso a mazzetti.

RATATOUILLE DI POLLO

PREPARAZIONE: 15 min | COTTURA: 25 min | A PARTIRE DA 9 MESI

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMA:  | ACCESSORIO: 

150 g di zucchine
150 g di pomodori
100 g di melanzane
2 cucc.ini di concentrato di pomodoro o di polpa di pomodoro bio
200 ml di acqua
½ cucc. di timo fresco o secco
2 filetti di pollo ruspante
½ limone (facoltativo)

1 Sbucciare le zucchine e i pomodori e tagliare tutte le verdure a dadini di 2 cm. Mettere le verdure, il concentrato di pomodoro, l'acqua, il timo nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/95 °C.**
2 Al termine del programma, mettere il cestello vapore e sistemarvi i filetti di pollo tagliati a striscioline, avviare il programma **ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/95 °C.** Si possono aggiungere delle rondelle di limone sul pollo.
3 Alla fine della cottura, riavviare **il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 10 (senza scaldare)** per ottenere una consistenza più liscia di quella di una *ratatouille* classica.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 332 07/12/2018 16:22



CREMA DI FRUTTA
pesca e banana

PREPARAZIONE: 5 min | RIPOSO: 30 min | A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI | PROGRAMMA:

2 banane (200 g)
3 pesche molto mature (300 g)
150 ml di yogurt naturale

1 Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettoni. Metterla nella bacinella inox e avviare il programma **ESPERTO, 1 minuto 30 /velocità 13 (senza scaldare).** Dopo 30 secondi, aggiungere lo yogurt attraverso la tramoggia.
2 Suddividere la crema in vasetti e metterli in frigorifero per 30 minuti.

BABY MILKSHAKE

PREPARAZIONE: 5 min | A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4 PORZIONI | PROGRAMMA:

300 g di fragole
2 yogurt naturale per neonati
100 ml di latte di crescita
1 cucc.ino di cereali in polvere per neonati (facoltativo)

1 Depicciolare* le fragole, tagliarle a metà e metterle nella bacinella inox con lo yogurt e il latte.
2 Avviare il programma **SMOOTHIE.** Suddividere il *baby milkshake* in bicchierini e cospargere di cereali.

BABY MILKSHAKE fragola-pera

Per un milkshake ancora più fresco, ridurre la quantità di fragole a 200 g e aggiungere 100 g di lamelle di pere molto mature.

BABY MILKSHAKE alla banana

Usare 300 g di banane schiacciate (preferibilmente molto mature). Non modificare gli altri ingredienti.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 334 07/12/2018 16:22



COMPOSTA DI MELE E ALBICOCCHE

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 25 min | A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI | PROGRAMMA:

400 g di mele (tipo Canada o renette)
600 g di albicocche molto mature
2-3 cucc. di acqua

1 Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi grossi. Lavare le albicocche e tagliarle a metà, togliere il nocciolo.
2 Mettere la frutta nella bacinella inox, aggiungere l'acqua e avviare il programma **ESPERTO, 25 minuti/velocità 2A/100 °C.**
3 Alla fine della cottura, per ottenere una composta molto liscia, riavviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare).**

COMPOSTA DI PERE
alla vaniglia

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 20 min | A PARTIRE DA 6 MESI

PER 4/5 PORZIONI | PROGRAMMA:

1 kg di pere mature
1 stecca di vaniglia

1 Sbucciare le pere e tagliarle a dadoni.
2 Mettere i pezzi di pera nella bacinella inox, aggiungere la vaniglia tagliata a metà e grattata e avviare il programma **ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/100 °C** togliendo il tappo.
3 Quando la composta è cotta, togliere la stecca di vaniglia e riavviare il programma **ESPERTO, 10 secondi/velocità 15 (senza scaldare),** rimettere il tappo per mescolare.
4 Lasciare raffreddare la composta e versarla in 4 o 5 vasetti. Servire con un savoiardo.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 336 06/12/2018 17:59





V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 338 06/12/2018 17:59

LE BEVANDE

Mojito analcolico 340

Granita al pompelmo rosa..... 340

Milkshake alle fragole 342

Milkshake alla banana
con latte di mandorla..... 342

Green smoothie..... 344

Smoothie esotico..... 344

Frappé al caffé con caramello..... 346

Cioccolata calda tradizionale..... 346

MOJITO
analcolico

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 BICCHIERI | PROGRAMMA:

300 g di cubetti di ghiaccio
4 cucc. di zucchero di canna
1 cucc. di sciroppo di menta
75 ml di succo di lime
½ mazzetto di menta
500 ml di soda o acqua frizzante

1 Mettere i cubetti di ghiaccio nella bacinella inox e avviare il programma **GHIACCIO TRITATO.** Quando il ghiaccio è tritato premere Stop.
2 Aggiungere lo zucchero, lo sciroppo di menta e il lime. Riavviare il programma **GHIACCIO TRITATO.**
3 Versare il preparato nei bicchieri, decorare con foglie di menta (accuratamente lavate) e terminare riempiendo i bicchieri fino all'orlo di acqua frizzante. Consumare immediatamente.

GRANITA
al pompelmo rosa

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 BICCHIERI | PROGRAMMA:

800 g di cubetti di ghiaccio
300 ml di succo di pompelmo rosa (o 4-5 pompelmi spremuti)
80 g di zucchero in polvere

1 Mettere i cubetti di ghiaccio nella bacinella inox e avviare il programma **GHIACCIO TRITATO.**
2 Aggiungere il succo di pompelmo e lo zucchero, riavviare il programma **GHIACCIO TRITATO per 10 secondi.**
3 Versare la granita in bicchieri alti e consumare immediatamente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 340 06/12/2018 17:59



V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 341 06/12/2018 17:59

MILKSHAKE
alle fragole

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 BICCHIERI | PROGRAMMA:

375 g di fragole
600 ml di latte intero
3 palline di gelato alla fragola o alla vaniglia (+ 4 palline per la decorazione)
75 g di zucchero
1 cucc. di estratto di vaniglia liquido
150 g di cubetti di ghiaccio

1 Lavare e depicciolare* le fragole. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **SMOOTHIE.**
2 All'ultimo momento, aggiungere una pallina di gelato in ogni bicchiere e servire immediatamente.

MILKSHAKE banana e cioccolato

Sostituire le fragole e le palline di gelato con 375 g di banane tagliate a rondelle e 3 palline di gelato al cioccolato. Conservare gli altri ingredienti. Servire con della salsa al cioccolato.

MILKSHAKE ALLA BANANA
con latte di mandorla

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 BICCHIERI | PROGRAMMA:

3 banane
3 palline di gelato alla banana o alla vaniglia
500 ml di latte di mandorla
½ cucc. di estratto di mandorla dolce
3-4 cucc.ini di miele o di sciroppo d'agave

1 Tagliare le banane grossolanamente, mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma **SMOOTHIE.**
2 Versare i *milkshake* in bicchieri alti e consumare immediatamente.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 342 14/12/2018 09:57



GREEN SMOOTHIE

CONTROLLO PESO

PREPARAZIONE: 10 min | PER 4 BICCHIERI | PROGRAMMA:

200 g di cetriolo
150 g di finocchio
250 ml di succo di mela
50 ml di succo di lime
3 cucc.ini di sciroppo d'agave

1 Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a cubotti. Tagliare il finocchio allo stesso modo.
2 Nella bacinella inox, versare il succo di mela, il succo di lime e mettere i pezzi di cetriolo e di finocchio.
3 Aggiungere lo sciroppo d'agave e avviare il programma **SMOOTHIE.**
4 Versare in bicchieri alti e servire molto fresco.

CONSIGLI

In assenza di sciroppo d'agave, usare il miele.

SMOOTHIE ESOTICO

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4 BICCHIERI | PROGRAMMA:

180 g di ananas
180 g di mango
4 frutti della passione
200 ml di succo d'arancia
2 cucc.ini di sciroppo d'agave
1 lime

1 Sbucciare l'ananas e il mango e tagliarli a pezzi grossi.
2 Tagliare i frutti della passione a metà e recuperare la polpa. Versarla in un colino sottile e comprimere piano i semi contro il setaccio* per estrarre il succo.
3 Nella bacinella inox, versare il succo d'arancia, aggiungere il succo dei frutti della passione, i pezzi di ananas e di mango, lo sciroppo d'agave e il succo del lime. Avviare il programma **SMOOTHIE.**
4 Servire e consumare molto fresco.

SMOOTHIE pesche nettarine e banana

Eliminare i frutti della passione. Sostituire il succo d'arancia con del succo di mela, e l'ananas e il mango con 250 g di pesche nettarine e 100 g di banane.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 344 06/12/2018 17:59



FRAPPÉ AL CAFFÉ
con caramello

PREPARAZIONE: 5 min | PER 4/6 BICCHIERI | PROGRAMMA:

300 ml di caffè preparato con la caffettiera
150 ml di latte parzialmente scremato
200 g di cubetti di ghiaccio
3 cucc. di zucchero in polvere
150 ml di panna montata (vedi pag. 242)
salsa di caramello
granella

1 Preparare del caffè con la caffettiera e lasciarlo raffreddare.
2 Mettere nella bacinella inox il latte, i cubetti di ghiaccio, lo zucchero e il caffè freddo e avviare il programma **SMOOTHIE.**
3 Versare il preparato in bicchieri alti e aggiungere subito la panna montata, la salsa di caramello e granella. Bere immediatamente.

FRAPPÉ alla vaniglia

Sostituire il caffè con 300 ml di gelato alla vaniglia e aggiungere tre cucchiai di sciroppo di vaniglia al preparato prima di miscelare.

CIOCCOLATA CALDA TRADIZIONALE

PREPARAZIONE: 5 min | COTTURA: 5 min
PER 4 BICCHIERI | PROGRAMMA:

200 g di cioccolato fondente con 70% di cacao
500 ml di latte intero
100 ml di panna per dolci

1 Rompere il cioccolato a pezzetti nella bacinella inox e tagliarlo usando il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare).** Raschiare le pareti.
2 Aggiungere il latte e la panna e riavviare il programma **ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/90 °C.** Alla fine del programma, versare la cioccolata nella tazza e bere immediatamente.

CONSIGLI

Si può anche usare il cioccolato al latte. In tal caso, non aggiungere zucchero.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 346 06/12/2018 17:59



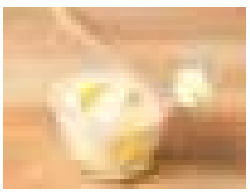
GLOSSARIO

Bagnomaria

Modalità di cottura che consiste nel mettere un recipiente (ciotola, casseruola o altro) contenente una preparazione in un secondo recipiente riempito d'acqua che viene mantenuta ai limiti dell'ebollizione. La cottura a bagnomaria può essere effettuata sia sul fornello che in forno.

Burro morbido

Burro lavorato con l'ausilio di una spatola a temperatura ambiente, fino ad ottenere una consistenza morbida e soffice.



Cartoccio

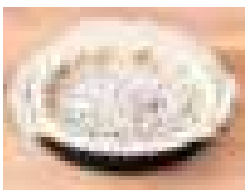


Metodo di cottura che permette di cuocere gli alimenti al vapore preservandone il sapore. Gli alimenti sono posti all'interno di un foglio di alluminio o di carta forno che vengono ripiegati in modo da formare una sorta di pacchetto. Si possono usare anche foglie di banano o cialde di mais. Il cartoccio può essere cotto in forno, nel cestello per la cottura al vapore oppure sul barbecue.

Chinoise

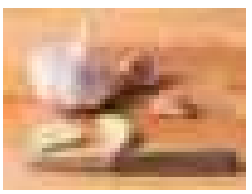
Colino di forma conica a maglie fitte dotato di manico, solitamente usato per filtrare le salse.

Cottura in bianco



Cuocere la base di una torta senza farcitura allo scopo di farla asciugare o di renderla più croccante. Per cuocere in bianco, si dispone la pasta nello stampo e si buca la superficie con i rebbi della forchetta. Prima di infornarla, si può applicare o una corona fatta con un foglio di alluminio per proteggere i bordi, oppure coprire la pasta con un foglio di carta forno su cui verranno messi dei pesi (ad es. biglie di ceramica o fagioli secchi).

Degerminare



Togliere i germogli, ossia la parte della crescita, di un frutto o di un ortaggio. Per l'aglio, in particolare, è molto frequente togliere il germoglio che risulta spesso indigesto.

Depicciolare

Togliere il peduncolo, ossia il picciolo, di un frutto o di un ortaggio. Per quanto riguarda gli spinaci, ad esem-

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 348 06/12/2018 17:59



pio, si tolgono i gambi che possono essere fibrosi. In questo caso, bisogna piegare la foglia in due e tirare delicatamente la costola centrale.

Foderare

Guarnire l'interno di uno stampo o di un anello da pasticceria con una sfoglia di pasta e abbassarla delicatamente sui bordi.



Glassa



Strato liscio e lucido che serve a decorare un alimento cotto, come una torta o un biscuit. La glassa può essere modellata anche con l'ausilio di una spatola per rendere la consistenza meno liscia e darle maggior rilievo. La glassa usata più di frequente è la glassa allo zucchero fatta con zucchero a velo mescolato a un liquido che può variare a seconda del sapore che si vuole ottenere (acqua, limone...).

Macerare

Immergere per un tempo più o meno lungo un alimento solido, un frutto o un ortaggio in un liquido allo scopo di aromatizzarlo o di ammorbidirlo. Le pesche possono essere fatte macerare nello sciroppo.

Marinare

Immergere in un liquido mescolato a varie sostanze aromatiche, chiamato marinata, la carne o la selvaggina per un certo periodo di tempo per renderla più tenera e più saporita. Per la carne di pollo, ad esempio, si può usare un mix di limone, aglio, rosmarino, basilico, olio di oliva e un pizzico di pepe macinato.

Marisa

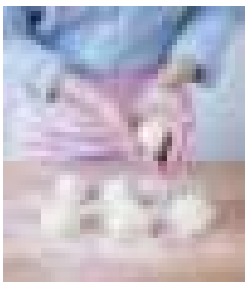
Spatola flessibile che serve a raschiare o a mescolare delicatamente le preparazioni e che può essere utilizzata soprattutto per non smontare gli albumi montati a neve.

Mazzetto aromatico

Assortimento di varie erbe aromatiche legate insieme in un mazzetto ed usate per aromatizzare un court-bouillon o un alimento in umido e che viene tolto a fine cottura. Un mazzetto aromatico è solitamente composto da rosmarino, timo, alloro, prezzemolo e dalla parte verde dei porri.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 349 06/12/2018 17:59

Modellare



Lavorare degli alimenti, la pasta, degli impasti o delle preparazioni con le mani prima di farli cuocere, per dare loro la forma desiderata.

Nappare



Ricoprire delicatamente e uniformemente una preparazione con una salsa, una gelatina o una purea al momento della disposizione nei piatti.

Panetto

Pezzo di pasta che viene impastato per realizzare una preparazione.

Parare

Eliminare le parti non commestibili o inestetiche di un alimento come il grasso o i nervi di un pezzo di carne.



Preparazione

Questo termine indica una miscela di ingredienti che permettono di realizzare una ricetta.

Quenelle



Le *quenelle* sono solitamente di forma allungata. Si possono realizzare quenelle di gelato servendosi di due cucchiai da minestra: immergere i cucchiai in acqua fredda per evitare che il gelato si attacchi, poi riempire un primo cucchiaio di gelato; con il secondo cucchiaio, premere leggermente portando il composto verso di sé. Ripetere il movimento più volte da un cucchiaio all'altro, fino ad ottenere una forma regolare.

Ridurre

Diminuire la quantità di liquido di un brodo, di una salsa, facendolo scaldare a fuoco vivo allo scopo di far evaporare l'acqua in esso contenuta. Il liquido così ottenuto, più denso e dal gusto più pronunciato, è denominato riduzione.

Rivestire

Foderare le pareti di uno stampo con carta forno, pellicola per alimenti o con un alimento prima di versare nello stampo un'altra preparazione.

V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 350 06/12/2018 17:59

Setacciare



Passare al setaccio (utensile da cucina costituito da una rete metallica tesa) un ingrediente o un preparato in polvere per eliminare i grumi e renderlo più fine. La setacciatura è particolarmente importante in pasticceria.

Sminuzzare

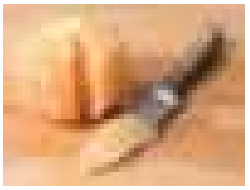
Con l'ausilio di un coltello o di forbici da cucina, tagliare le verdure o le erbe aromatiche per ottenere fettine sottilissime o pezzetti piccolissimi.



Stampo a bordo alto

Tortiera a bordo alto di varie forme utilizzata per pan di spagna, torte, biscuit, clafoutis o per la tarte Tatin.

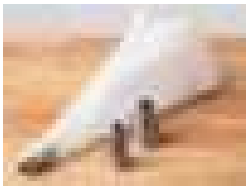
Suprême



Parte più delicata del pollame, del pesce o di un frutto. Per il frutto, ad esempio, può riferirsi allo spicchio di un agrume privato della membrana bianca che gli conferisce il sapore amarognolo. Per ottenere le suprême di un frutto, tagliare le estremità del frutto fino al livello della polpa, poi, con l'ausilio di un coltello, incidere delicatamente la pelle partendo dall'alto verso il basso e facendo dei cerchi. Da non confondere con la vellutata di pollo alla panna che porta lo stesso nome.

Tasca da pasticciere

La tasca da pasticciere è una sacca di forma conica a cui viene applicata una bocchetta, che serve a decorare o a guarnire dei piatti riempiendo la tasca con una ganache o una crema. Esistono bocchette di tutti i tipi e di tutte le dimensioni: lisce per bignè o gougère, bocchette dentellate per la panna montata oppure forme geometriche per le decorazioni.



Tirare

Con l'aiuto di un mattarello, stendere, su un piano di lavoro infarinato, la pasta eseguendo un movimento avanti-indietro fino ad ottenere lo spessore desiderato. Il risultato ottenuto è una sfoglia.



V4 MAGIMIX_ITA_016-351-0512.indd 351 06/12/2018 17:59

INDICE TEMATICO

LE RICETTE DI BASE

Base per il *cake* zuccherato 238
Bignè dolci 258
Bignè salati al formaggio 24
Brodo di carne 230
Brodo di pollo 230
Brodo vegetale 230
Chips di Parmigiano 78
Cialde 286
Crema al burro 236
Crema al limone 294
Crema alla vaniglia 252
Crema di mandorle 270
Crema di sgombro 38
Crema pasticciera alla vaniglia 292
Crema spalmabile 286
Crêpe 286
Crespelle salate 38
Crumble dolce 244
Crumble salato 200
Farcia 184
Fondo della torta 262
Ganache al cioccolato 272
Glassa al cioccolato 302
Glassa alla NUTELLA® 254
Impasto per *plumcake* salato 22
Lemon curd 290
Meringa svizzera 294
Meringhe francesi 278
Naans 160
Pan di spagna 254
Panatura 184
Panini per hamburger 178
Panna montata 242
Pasta all'uovo 98
Pasta fresca senza uova 98
Pasta per la pizza 108
Risotto di base 92
Salsa al cioccolato 258
Salsa alla b=olognese 106
Salsa ai frutti di bosco 260
Salsa di albicocche 262
Salsa di kiwi e menta 240
Salsa di pomodoro al basilico 132
Sciroppo al rum 264
Sugo al Pomodoro 100
Sugo all'amatriciana 100
Sugo all'arrabbiata 100
Sugo alla puttanesca 100
Wraps (*tortillas* di grano) 170
Zabaione classico 256
Zucchero a velo 292

LA PASTA E IL PANE

Baguette 310
Biscotti al burro 320
Focaccia alle acciughe 314
Focaccia alle olive 314
Focaccina da tè con uvetta 324
Grissini casalinghi 30
Kouglof 318
Naans 160
Pan carré 324
Pane rustico 308
Panini al *chorizo* e alle olive 312
Panini con pomodori secchi e prosciutto 312
Panini per hamburger 178
Pasta *brisée* 320
Pasta *brisée* dolce 320
Pasta frolla 320
Pasta sfoglia 322
Torta focaccia alle cipolle 120
Treccia di pan brioche 316
Wraps (*tortillas* di grano) 170

GLI ANTIPASTI

Asparagi al vapore, con salsa alle erbe 44
Bignè salati al formaggio 24
Bruschetta 50
Caviale di melanzane, grissini casalinghi 30
Chips di verdure 26
Clafoutis torta al formaggio di capra, pancetta e porri 34
Clafoutis torta alle pere e gorgonzola 34
Coleslaw ai mirtilli rossi 62
Crespelle salate con crema di sgombro 38
Crocchette di prosciutto 64
Dip di tonno 20

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 352 06/12/2018 18:01

Fagottini al tonno 42
Guacamole 28
Hummus 20
Insalata autunnale e *vinaigrette* al sidro 46
Insalata di calamari
e gamberetti alle verdure 52
Insalata di quinoa, *vinaigrette*
di pesto al lime 58
Insalata thai 60
Insalata vitaminizzata e salsa al sesamo 46
Melanzane farcite 56
Muffin al formaggio e pancetta affumicata .. 18
Muffin pollo-basilico, pomodori *confit* 18
Patè di olive nere 32
Plumcake alle noci, prosciutto affumicato
e Parmigiano 22
Plumcake mozzarella e pomodori secchi 22
Salsa d'acciughe in olio d'oliva 32
Samosa alle verdure 48
Samosa di pollo al curry 48
Soufflé ai 3 formaggi 36
Torta salata agli spinaci, formaggio e noci ... 40
Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi .. 40
Torta salata alle zucchine
e formaggio di capra 40
Tzatziki con feta e mela 28
Tzatziki 28
Uova in *cocotte* al formaggio
e funghi champignon 54
Uova in *cocotte* al salmone
e formaggio fresco 54

I PRIMI

Crema di patate e porri 68
Crema di zucchine al curry 84
Frittata 90
Gazpacho 84
Gnocchi di patate 110
Lasagne alla bolognese 106
Minestra contadina 82
Minestra di patate e porri 68
Minestrone e chips di Parmigiano 76
Pasta all'uovo 98
Pasta e fagioli 78
Pasta fresca senza uovo 98
Pesto 102
Pesto alla trapanese 102
Pizza 4 stagioni 114
Pizza alla napoletana 114
Polenta al gorgonzola 110
Polenta classica 108
Polenta taragna 110
Pizza margherita 114
Pizza pecorino 112
Pizza scarmozza-prosciutto 108
Pizza vegetariana 108
Ravioli 104
Riso con calmari e vongole 96
Risotto ai funghi 92
Risotto al gorgonzola 92
Risotto alla pescatora 94
Risotto allo zafferano 92
Risotto con salsiccia 92
Sugo al Pomodoro 100
Sugo all'amatriciana 100
Sugo all'arrabiata 100
Sugo alla puttanesca 100
Torta focaccia alle cipolle 116
Vellutata di carote 86
Vellutata di piselli e chips di pancetta 88
Vellutata di pomodori 70
Vellutata di zucchine, menta
e formaggio di capra 82
Zuppa asiatica alle uova 72
Zuppa con i canederli tirolesi 74
Zuppa contadina 80

IL PESCE

Brandacujun ligure 124
Cartoccio di pesce 126
Couscous di pesce 122
Cozze al curry e al vino bianco 130
Crocchette di gamberetti 138
Crocchette di granchio con maionese
allo zenzero 138
Curry di gamberetti 134
Involtini di pesce 132
Involtini di sogliola, patè di olive nere e
salsa di pomodoro al basilico 132
Nasello agli agrumi al cartoccio
con *julienne* di verdure 136
Pesce agli agrumi 136
Pesce spada alla eoliana 120
Polpo con patate 128

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 353 06/12/2018 18:01

Polpette di pesce all'orientale 140
Polpette di pesce classiche 140
Salmone al cartoccio con verdure croccanti e salsa giapponese 126
Tartare versione asiatica 142
Tartare al salmone, ricetta classica 142
Tonno alla eoliana 120
Triglie, alici, o sardine alla eoliana 120

LE CARNI E IL POLLAME

Agnello all'indiana e *naans* 160
Spezzatino di Vitello 150
Bollito misto 168
Cheeseburger e panini per hamburger 178
Chili con carne 156
Coniglio alla ligure 174
Cotechino con le lenticchie 172
Cottage pie 186
Curry di pollo 134
Involtini di maiale al pomodoro 146
Manzo alla borgognona 148
Parmentier di carne e patate 186
Pollo ai peperoni 166
Pollo alla cacciatora 166
Pomodori ripieni 184
Roast beef al vapore 162
Spiedini *kefta* 180
Straccetti al limone 152
Straccetti al vino bianco 152
Straccetti alla pizzaiola 152
Stufato d'anatra, *pot-au-feu de canard* 164
Stufato irlandese, *irish stew* 154
Tartare di manzo 182
Vitello tonnato 158
Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 170

LE VERDURE E I CONTORNI

Composta di verdure alla provenzale 210
Crespelle di mais 216
Crumble di verdure all'italiana 200
Fagioli cannellini all'olio 198
Fagioli con salsiccia 198
Falafel con salsa *tahina* 202
Gallette di zucchine e patate 208
Gratin dauphinois 212
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur 214
Parmigiana di melanzane 204
Peperonata 192
Purè di patate 194
Purè di patate, tartufo e Parmigiano 194
Purea di sedano rapa 196
Purea di sedano rapa alle mele 196
Rœsti 208
Tian provenzale 206

SALSE E CONDIMENTI

Besciamella 222
Besciamella *light* 222
Brodo di carne 230
Brodo di pollo 230
Brodo vegetale 230
Burro bianco 224
Burro rosso 224
Fondo di verdure 232
Maionese 226
Maionese all'italiana 226
Maionese allo zenzero 138
Salsa alle erbe 44
Salsa bernese 228
Salsa cocktail 228
Salsa curry 224
Salsa giapponese 126
Salsa *mousseline* 220
Salsa olandese 220
Salsa olandese agli agrumi 220
Salsa olandese alle spezie 220
Salsa per insalata thai 60
Salsa *tahina* 202
Salsa tartara 226
Salsa verde 222
Vinaigrette al sidro 46
Vinaigrette di pesto al lime 58

I DOLCI

Biscotti alla vaniglia 246
Biscotti con cioccolato bianco e noci 288
Biscottini al cocco e cioccolato 266
Brownie al cioccolato 248

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 354 06/12/2018 18:01

Brownie senza glutine 248
Cake alle pere 238
Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta 240
Cheesecake, salsa di albicocche 262
Cialde e *crêpe* con crema spalmabile 286
Composta di albicocche, mele e banane ... 300
Composta di lamponi 250
Composta mele, fragole e rabarbaro 300
Composta di ciliegie 278
Crema mele e banane alla cannella 300
Crema alla vaniglia 252
Crème brûlée 252
Crème brûlée al cioccolato 252
Crème caramel 276
Crème caramel alla noce di cocco 276
Crumble alle mele della nonna 244
Crumble di mele e frutti di bosco 244
Cupcake ai mirtilli 236
Dolce allo yogurt con cioccolato e nocciole, glassa alla noce di cocco 290
Dolce allo yogurt con *lemon curd*, glassa con semi di papavero 290
Finanzieri al pistacchio 268
Finanzieri alle mandorle 268
Gelatina di mele e pere 298
Gelatine all'albicocca 266
Gelato alla banana 296
Gelato mango e zenzero 296
Gocciole al cioccolato e caramello 288
Marmellata di albicocche 298
Meringhe francesi 278
Millefeuille 292
Mini-babà al rum 264
Mousse al cioccolato 280
Mousse al cioccolato bianco 280
Muffin ai mirtilli 236
Muffin con pepite di cioccolato 236
Pane alla banana 238
Panna cotta, con salsa ai frutti di bosco ... 260
Pavlova, composta di ciliegie 278
Plumcake marmorizzato 304
Profiteroles 258
Riso al latte, composta di lamponi 250
Riso al latte, caramello al burro salato 250
Sorbetto al lampone 296
Sorbetto alla pesca 296
Strudel alle mele tradizionale 274
Tiramisù 284
Tiramisù con biscotti *spéculoos* 284
Torta al limone meringata 294
Torta di compleanno alla NUTELLA® 254
Torta di mandorle alle ciliegie 270
Torta di mandorle alle pere 270
Torta di mele con sciroppo di caramello ... 242
Torta lucida al cioccolato 302
Torta pazza al cioccolato e caramello con frutta secca 272
Torta sottile di mele con panna montata ... 242
Tortini al cioccolato con cuore al caramello 284
Zabaione agli agrumi 256
Zabaione classico 256
Zabaione gratinato 256

PER I PIÙ PICCOLI

Baby *milkshake* 334
Baby *milkshake* alla banana 334
Baby *milkshake* fragola-pera 334
Composta di mele e albicocche 336
Composta di pere alla vaniglia 336
Crema di broccoli al gruviera 332
Crema di cavolfiore al gruviera 332
Crema di frutta pesca e banana 334
Nasello con patate dolce 328
Purè di verdure e manzo 328
Purea di zucchine al prezzemolo 330
Ratatouille di pollo 332
Zuppa di *Halloween* 330

LE BEVANDE

Cioccolata calda tradizionale 346
Frappé alla vaniglia 346
Frappé al caffè con caramello 346
Granita al pompelmo rosa 340
Green smoothie 344
Milkshake alla banana con latte di mandorla 342
Milkshake alle fragole 342
Milkshake banana e cioccolato 342
Mojito analcolico 340
Smoothie esotico 344
Smoothie pesche nettarine e banana 344

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 355 06/12/2018 18:01

INDICE DEGLI INGREDIENTI

AGNELLO

Agnello all'indiana e *naans* 160
Stufato irlandese, *irish stew*.....154

ALBICOCCA

Composta di albicocche, mele e banane.....300
Composta di mele e albicocche 336
Gelatine all'albicocca....266
Marmellata di albicocche.....298
Salsa di albicocche 262

ALCOLICI

Rum
Mini-babà al rum 264

Sidro
Vinaigrette al sidro.....46

Vino bianco
Burro bianco 224

Vino rosso
Burro rosso.....224

ANANAS

Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta.....240
Smoothie esotico.....344

ANATRA

Stufato d'anatra, *pot-au-feu de canard*.....164

ARANCIA

Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta.....240
Salsa olandese agli agrumi.....220
Smoothie esotico.....344
Zabaione agli agrumi....256
Zabaione gratinato 256

ASPARAGI

Asparagi al vapore, con salsa alle erbe 44
Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi 40

AVOCADO

Guacamole 28

BANANA

Baby *milkshake* alla banana.....334
Crema di frutta pesca e banana.....334
Crema mele e banane alla cannella 300
Gelato alla banana.....296
Milkshake alla banana con latte di mandorla 342
Milkshake banana e cioccolato.....342
Pane alla banana 238
Smoothie pesche nettarine e banana.....344

BARBABIETOLA

Chips di verdure 26

BISCOTTI

Cheesecake, salsa di albicocche 262
Tiramisù con biscotti *spéculoos*.....284

BROCCOLI

Crema di broccoli al gruviera 332

CAFFÈ

Frappé al caffè con caramello.....346
Tiramisù 284

CALAMARI

Insalata di calamari e gamberetti alle verdure 52
Riso con calamari e vongole 96
Risotto alla pescatora 94

CARAMELLO E ZUCCHERO

Crème caramel.....276
Gocciole al cioccolato e caramello 288
Riso al latte, caramello al burro salato 250
Torta di mele con sciroppo di caramello 242
Torta pazza al cioccolato e caramello con frutta secca.....272
Tortini al cioccolato con cuore di caramello 282
Zucchero a velo 292

CARCIOFINI

Pizza 4 stagioni.....114

CAROTE

Brodo vegetale 230
Minestra contadina 82
Samosa alle verdure.....48
Vellutata di carote 86
Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 170
Zuppa contadina 80

CAVOLFIORE

Crema di cavolfiore al gruviera 332

CAVOLO

Coleslaw ai mirtilli rossi ...62
Insalata autunnale e *vinaigrette* al sidro 46
Insalata vitaminizzata e salsa al sesamo 46
Wraps (*tortillas* di grano) 170

CECI

Falafel con salsa *tahina*.....202
Hummus.....20

CEREALI

Crespelle di mais 216
Insalata di quinoa, *vinaigrette* di pesto al lime.....58
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur.....214
Polenta classica 108
Polenta taragna 110

CETRIOLO

Green smoothie 344
Tzatziki.....28
Tzatziki con feta e mele ...28

CILIEGIE

Composta di ciliegie 278
Pavlova, composta di ciliegie.....278
Torta di mandorle alle ciliegie 270

CIOCCOLATO

Biscotti con cioccolato bianco e noci 288
Biscottini al cocco e cioccolato.....266
Brownie al cioccolato 248
Brownie senza glutine....248
Cioccolata calda tradizionale.....346
Crema spalmabile.....286
Crème brûlée al cioccolato.....252
Gocciole al cioccolato e caramello 288
Mousse al cioccolato 280
Mousse al cioccolato bianco 280
Muffin con pepite di cioccolato 236
Salsa al cioccolato 258
Torta lucida al cioccolato.....302
Torta pazza al cioccolato e caramello con frutta secca.....272
Tortini al cioccolato con cuore di caramello 282

CIPOLLA

Salsa tartara.....226
Torta focaccia alle cipolle 116

CONIGLIO

Coniglio alla ligure 174

COZZE

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 356 06/12/2018 18:01

Cozze al curry
e al vino bianco.....130
Risotto alla pescatora 94

ERBE AROMATICHE

Pesto 102
Pesto alla trapanese 102
Salmone al cartoccio
con verdure croccanti
e salsa giapponese 126
Salsa alle erbe.....44
Salsa bernese.....228
Salsa verde 222

FAGIOLI

Chili con carne 156
Fagioli cannellini
all'olio 198
Fagioli con salsiccia 198
Minestrone e chips
di Parmigiano.....76
Pasta e fagioli 78

FORMAGGI

Capra
Clafoutis torta al formaggio
di capra, pancetta
e porri 34
Torta salata alle zucchine
e formaggio di capra 40
Vellutata di zucchine, menta
e formaggio di capra 82

Emmenthal
Bignè salati al
formaggio.....24
Soufflé ai 3 formaggi.....36

Feta
Tzatziki con feta e mele ...28

Formaggio da spalmare
Crema al burro.....236

Formaggio fresco
Cheesecake, salsa di
albicocche 262
Uova in *cocotte*
al formaggio e funghi
champignon 54

Gorgonzola
Clafoutis torta alle
pere e gorgonzola 34
Polenta al gorgonzola ...110
Risotto al gorgonzola 92

Gruviera
Crema di broccoli
al gruviera 332
Crema di cavolfiore
al gruviera 332

Mascarpone
Tiramisù con biscotti
spéculoos.....284

Mozzarella
Pizza margherita 114
Plumcake mozzarella
e pomodori secchi.....22

Parmigiano
Chips di Parmigiano.....78
Muffin al formaggio
e pancetta affumicata 18
Parmigiana di
melanzane 204
Pesto 102
Pesto alla trapanese 102
Plumcake alle noci,
prosciutto affumicato
e Parmigiano.....22
Purè di patate, tartufo
e Parmigiano.....194
Risotto di base 92

Pecorino
Pizza pecorino 112

Ricotta
Pizza vegetariana 108

Scarmozza
Pizza scarmozza-
prosciutto 108

FRAGOLA

Baby milkshake.....334
Baby milkshake
fragola-pera.....334
Composta mele, fragole
e rabarbaro 300
Milkshake alle fragole ...342

FUNGO

Pizza 4 stagioni.....114
Risotto ai funghi 92
Uova in *cocotte*
al formaggio e funghi
champignon 54

GAMBERETTI

Curry di gamberetti 134
Insalata di calamari
e gamberetti alle verdure ..52
Risotto alla pescatora 94

GRANCHIO

Crocchette di granchio con
maionese allo zenzero...138

KIWI

Carpaccio di frutta, con
salsa di kiwi e menta.....240

LAMPONE

Composta di lamponi 250
Salsa ai frutti di bosco ...260
Sorbetto al lampone 296

LATTE

Besciamella.....222
Besciamella *light*.....222
Cialde 286
Crème caramel.....276
Crêpe.....286
Pan carrè 324
Riso al latte, caramello
al burro salato 250
Riso al latte, composta
di lamponi 250
Treccia di pan brioche...316

LENTICCHIE

Cotechino con
le lenticchie 172

LIMONE

Crema al limone 294
Lemon curd 290
Maionese all'italiana.....226
Torta al limone
meringata 294
Vinaigrette di pesto
al lime 58

MAIALE

Involtini di maiale al
pomodoro.....146
Panini al *chorizo* e alle olive .
312
Risotto con salsiccia 92
Zuppa con i canederli
tirolesi 74

MANDORLA

Crema di mandorle 270
Finanzieri alle
mandorle 268

MANGO

Smoothie esotico.....344

MANZO

Bollito misto.....168
Brodo di carne 230
Cheeseburger e panini
per hamburger.....178
Chili con carne 156
Cottage pie.....186
Farcia.....184
Gratin di polpette
di carne al pomodoro....176
Insalata thai 60
Involtini con le verze.....188
Manzo alla
borgognona 148
Parmentier di carne
e patate 186
Purè di verdure
e manzo 328
Roast beef al vapore 162
Spiedini *kefta* 180
Tartare di manzo.....182

MELANZANA

Caviale di melanzane,
grissini casalinghi 30
Composta di verdure
alla provenzale.....210
Crumble di verdure
all'italiana.....200
Melanzane e peperoni
ripieni con bulgur.....214
Melanzane farcite 56
Parmigiana di
melanzane 204
Tian provenzale 206

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 357 06/12/2018 18:01

MELE

Composta di albicocche, mele e banane.....300
Composta di mele e albicocche 336
Composta mele, fragole e rabarbaro 300
Crema mele e banane alla cannella 300
Crumble alle mele della nonna 244
Crumble di mele e frutti di bosco 244
Gelatina di mele e pere.....298
Strudel alle mele tradizionale.....274
Torta sottile di mele con panna montata 242
Torta di mele con sciroppo di caramello....242

MELONE

Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta.....240

MENTA

Mojito analcolico 340
Salsa di kiwi e menta 240
Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra 82

MIRTILLI

Cupcake ai mirtilli.....236
Muffin ai mirtilli 236

NETTARINE

Smoothie pesche nettarine e banana.....344

NOCE DI COCCO

Biscottini al cocco e cioccolato.....266
Crème caramel alla noce di cocco.....276

NUOC-MÂM (salsa di pesce)

Salsa per insalata thai 60

NUTELLA®

Dolce allo yogurt con cioccolato e nocciole, glassa alla noce di cocco.....290
Glassa alla NUTELLA® ...254
Torta di compleanno alla NUTELLA®.....254

OLIVE

Focaccia alle olive 314
Panini al *chorizo* e alle olive 312
Patè di olive nere 32

PANCETTA

Clafoutis torta al formaggio di capra, pancetta e porri 34
Muffin al formaggio e pancetta affumicata 18

PANE

Bruschetta 50
Impanatura.....64
Panatura 184
Zuppa con i canederli tirolesi 74

PANNA

Panna cotta, con salsa ai frutti di bosco.....260
Panna montata 242

PASTA

Lasagne alla bolognese ..106
Pasta e fagioli 78
Ravioli 104

PATATE

Chips di verdure 26
Crema di patate e porri ...68
Gallette di zucchine e patate.....208
Gnocchi di patate 110
Gratin dauphinois 212
Minestra contadina 82
Minestra di patate e porri 68
Parmentier di carne e patate 186
Polpo con patate.....128
Purè di patate.....194
Purè di patate, tartufo e Parmigiano.....194
Rœsti.....208
Zuppa contadina 80

PEPERONI

Composta di verdure alla provenzale.....210
Melanzane e peperoni ripieni con bulgur 214
Peperonata.....192
Pollo ai peperoni 166

PERA

Baby milkshake fragola-pera.....334
Cake alle pere.....238
Composta di pere alla vaniglia.....336
Gelatina di mele e pere.....298
Torta di mandorle alle pere 270

PESCA

Carpaccio di frutta, con salsa di kiwi e menta.....240
Crema di frutta pesca e banana.....334
Sorbetto alla pesca 296

PESCE

Cartoccio di pesce 126
Couscous di pesce 122
Involtini di pesce 132
Pesce agli agrumi.....136
Triglie, alici o sardine alla eoliana.....120

Acciughe
Focaccia alle acciughe ..314
Pizza alla napoletana....114
Salsa d'acciughe in olio d'oliva.....32

Baccalà
Brandacujun ligure 124

Merluzzo
Polpette di pesce all'orientale 140
Polpette di pesce classiche 140

Nasello
Nasello agli agrumi al cartoccio con *julienne* di verdure 136
Nasello con patate dolce.....328

Pesce spada
Pesce spada alla eoliana.....120

Salmone
Salmone al cartoccio con verdure croccanti e salsa giapponese.....126
Tartare al salmone, ricetta classica.....142
Tartare versione asiatica.....142
Uova in *cocotte* al salmone e formaggio fresco.....54

Sgombro
Crespelle salate con crema di sgombro.....38

Sogliola
Involtini di sogliola, patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico 132

Tonno
Dip di tonno 20
Fagottini al tonno 42
Tonno alla eoliana 120

PISELLI

Frittata.....90
Vellutata di piselli.....88

PISTACCHIO

Finanzieri al pistacchio ..268

POLLO

Brodo di pollo 230
Curry di pollo 134
Muffin pollo-basilico, pomodori *confit* 18
Pollo ai peperoni 166

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 358 06/12/2018 18:01

Pollo alla cacciatora..... 166
Ratatouille di pollo 332
Samosa di pollo al curry..... 48
Wraps di pollo con carote e cavolo rosso 170

POLPO

Polpo con patate..... 128

POMODORI

Bruschetta 50
Gazpacho 84
Gratin di polpette di carne al pomodoro... 176
Involtini con le verze..... 188
Panini con pomodori secchi e prosciutto..... 312
Pomodori ripieni 184
Ratatouille di pollo 332
Salsa alla bolognese 106
Salsa cocktail 226
Salsa di pomodoro al basilico 132
Sugo al Pomodoro 100
Sugo all'amatriciana 100
Sugo all'arrabbiata 100
Sugo alla puttanesca 100
Tian provenzale..... 206
Torta salata ai pomodori ciliegini e asparagi 40
Vellutata di pomodori 70

POMPELMO

Granita al pompelmo rosa 340
Zabaione agli agrumi... 256

PORRO

Clafoutis torta al formaggio di capra, pancetta e porri 34
Crema di patate e porri 68
Minestra di patate e porri 68

PROSCIUTTO

Crocchette di prosciutto .. 64
Frittata..... 90
Panini con pomodori secchi e prosciutto..... 312
Plumcake alle nocci, prosciutto affumicato e Parmigiano..... 22
Ravioli 104

RABARBARO

Composta mele, fragole e rabarbaro 300

RISO

Riso tondo per dolci
Riso al latte, caramello al burro salato..... 250
Riso al latte, composta di lamponi 250

Riso Carnaroli
Risotto ai funghi..... 92
Risotto al gorgonzola 92
Risotto alla pescatora 94
Risotto allo zafferano..... 92
Risotto con salsiccia 92
Risotto di base..... 92

SALSA DI SOIA

Salsa giapponese 126

SEDANO

Fondo di verdure 232

SEDANO RAPA

Purea di sedano rapa... 196
Purea di sedano rapa alle mele..... 196

SPEZIE

Cozze al curry e al vino bianco..... 130
Crema di zucchine al curry..... 84
Curry di gamberetti..... 134
Curry di pollo..... 134
Polpette di pesce all'orientale..... 140
Risotto allo zafferano..... 92
Salsa curry..... 224
Salsa olandese alle spezie 220
Samosa di pollo al curry..... 48

SPINACI

Torta salata agli spinaci, formaggio e noci 40

UOVA

Base per il *cake* zuccherato 238
Crème brûlée..... 252
Crème caramel..... 276
Crocchette di prosciutto 64
Frittata..... 90
Maionese..... 226
Meringa svizzera..... 294
Meringhe francesi..... 278
Mini-babà al rum 264
Pan di spagna 254
Pasta all'uovo..... 98
Plumcake marmorizzato..... 304
Salsa *mousseline*..... 220
Salsa olandese 220
Uova in *cocotte* al formaggio e funghi champignon 54
Uova in *cocotte* al salmone e formaggio fresco..... 54
Zabaione agli agrumi... 256
Zabaione classico..... 256
Zabaione gratinato 256
Zuppa asiatica alle uova 72

UVA

Focaccina da tè con uvetta 324
Kouglof..... 318

VANIGLIA

Biscotti alla vaniglia 246
Composta di pere alla vaniglia..... 336
Crema alla vaniglia..... 252
Crema pasticciera alla vaniglia..... 292
Frappé alla vaniglia 346
Millefeuille 292
Profiteroles 258

VITELLO

Bollito misto..... 168
Spezzatino di Vitello 150
Ravioli 104
Straccetti al limone.....152
Straccetti al vino bianco..... 152
Straccetti alla pizzaiola..... 152
Vitello tonnato 158

VONGOLE

Riso con calamari e vongole..... 96
Risotto alla pescatora 94

YOGURT

Dolce allo yogurt con cioccolato e nocciole, glassa alla noce di cocco..... 290
Dolce allo yogurt con *lemon curd*, glassa con semi di papavero 290
Naans..... 160

ZENZERO

Gelato mango e zenzero 296
Maionese allo zenzero..... 138

ZUCCA

Zuppa di H*alloween*..... 330

ZUCCHINE

Composta di verdure alla provenzale..... 210
Crema di zucchine al curry..... 84
Crumble di verdure all'italiana..... 200
Gallette di zucchine e patate..... 208
Purea di zucchine al prezzemolo..... 330
Ratatouille di pollo 332
Samosa alle verdure..... 48
Torta salata alle zucchine e formaggio di capra 40
Vellutata di zucchine, menta e formaggio di capra 82

V4 MAGIMIX_ITA_352-360-0512.indd 359 06/12/2018 18:01

Tutte le fotografie di questo libro sono di Sandra Mahut, tranne le seguenti : pagg. 53, 57, 71, 109, 131, 159, 189 e 232 fotografie di Amélie Roche – pagg. 65 e 96 fotografie di Silvia Icart.

I ringraziamenti di SANDRA MAHUT

I miei sentiti ringraziamenti a tutto il team di Magimix per la fiducia che mi hanno dimostrato.
Ringrazio in particolare la mia assistente Elea che ha lavorato con me alla stesura di queste ricette, Tania che è stata il nostro modello « manuale » e Jessie Kanelos Weiner per l'aiuto prezioso che ha saputo dare al momento giusto!
Grazie di cuore a Coralie per il suo sostegno e la sua professionalità.
Ringrazio Olivier per il suo lavoro di ritocco ed il suo supporto quotidiano.
Grazie a Marabout per la fiducia e perché mi propone progetti ogni volta più impegnativi ed appassionanti.

I ringraziamenti di MAGIMIX

Ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato alla stesura di questo libro, in particolare coloro che hanno testato le ricette: Daniela, Romana, Giuseppe, Monny, Serafina e Angelo che hanno realizzato ed assaggiato ogni ricetta.
Grazie anche a Anna, Chiara, Sara, Angelo, Francesco, Gilbert, Edouard, Béatrice, Oriane, Stéphanie, Virginie, Nicolas, Octave, Marie, Pascal, Marc, Richard, Myriam, Emmanuelle, Karine, Julie, Anne, Constance, Solène e Caroline per il loro aiuto e i loro golosi suggerimenti.

Tutti i diritti riservati. La riproduzione o l'utilizzo dell'opera in qualsiasi forma e con qualunque mezzo elettronico, fotocopia, registrazione o altro sono severamente vietati senza il consenso dell'editore.

Editrice: Coralie Borderie
Traduzione : Tradutec, Daniele Orsini (www.capito.pro)
Correzione: Daniele Orsini (www.capito.pro)
Concezione e realizzazione grafica: Gaëlle Chartier
Impaginazione: Patrick Leleux PAO
Fotoincisione: Graphium
Fabbricazione: Pernelle Pecot-Kleiner
Contatti commerciali: Dana Lichiardopol
(dlichiardopol@hachette-livre.fr)

Edito da Éditions Marabout
(58, rue Jean Bleuzen, 92178 Vanves Cedex, Francia)
© Hachette Livre (Marabout) 2016
www.marabout.com

Terminato di stampare in Gennaio 2019 su presse Graficas Estella, Spagna.

Deposito legale: Gennaio 2019
2122967
3010000057819/3