

IT

KULINARISK

Libro di ricette

Indice

Tablette di cottura	3	Torta	36
Programmi automatici	25	Dessert	43
Maiale/Vitello	25	Pizza/Pasticcio/Pane	45
Manzo/Selvaggina/Agnello	28	Sfornati/Gratinati	49
Pollame	31	Contorni	53
Pesce	33	Cottura Cibi Confezionati	55

Con riserva di modifiche.

Tabelle di cottura

Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Scaldavivande

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Scaldapiatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70 °C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.

Cottura a vapore

Utilizzare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione o contenitori per cibi in acciaio cromato.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Avviare la cottura a forno freddo, a meno che il pre-riscaldamento non sia consigliato nella seguente tabella.

Tabella vapore

Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Cottura a vapore



AVVERTENZA! Non aprire la porta del forno quando la funzione è attiva. Pericolo di ustione.

La funzione è adatta a tutti i tipi di cibi sia freschi che congelati. Può essere utilizzata

per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, mais dolce, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola operazione. Per cucinare correttamente ogni piatto, utilizzare quelli che prevedono tempi di cottura più o meno simili. Aggiungere la quantità massima di acqua richiesta da uno dei piatti in cottura. Sistemare le pietanze sui ripiani a filo del forno all'interno di pentole idonee. Regolare lo spazio tra le pentole per permettere al vapore di circolare.

Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Carciofi	96	50 - 60	1	800
Melanzane	96	15 - 25	1	450
Cavolfiore intero	96	35 - 45	1	600
Cime di cavolfiore	96	25 - 30	1	500
Broccoletti interi	96	30 - 40	1	550
Cime di rapa	96	20 - 25	1	400
Funghi a fettine	96	15 - 20	1	400
Piselli	96	20 - 25	1	450
Finocchio	96	35 - 45	1	600
Carote	96	35 - 45	1	600
Cavolo rapa a listarelle	96	30 - 40	1	550
Peperoni (falde)	96	15 - 20	1	400
Anelli di porro	96	25 - 35	1	500
Fagiolini	96	35 - 45	1	550

Sterilizzazione con la funzione: Cottura a vapore

- Questa funzione permette di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).
- Posizionare i contenitori puliti al centro della griglia sul primo livello. Assicurarsi che le aperture siano rivolte verso il basso, con una leggera inclinazione.
- Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 min.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Cime di valerianella	96	20 - 25	1	450
Cavoletti di Bruxelles	96	30 - 40	1	550
Barbabietola Rossa	96	70 - 90	1	800 + 400
Scorzoner a ispanica	96	35 - 45	1	600
Sedano a cubetti	96	20 - 30	1	500
Asparagi verdi	96	25 - 35	1	500
Asparagi bianchi	96	35 - 45	1	600
Spinaci, freschi	96	15	1	350
Pomodori pelati	96	15	1	350
Fagioli bianchi	96	25 - 35	1	500
Cavolo verza	96	20 - 25	1	400
Zucchine a fettine	96	15	1	350

Contorni

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Canederli dolci lievitati	96	30 - 40	1	600
Gnocchi di patata	96	35 - 45	1	600
Patate non pelate medie	96	45 - 55	1	750
Riso (acqua/riso proporzione 1,5:1)	96	35 - 40	1	600

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Patate bollite, in quarti	96	35 - 40	1	600
Canederli	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle fresche	96	20 - 25	1	450
Polenta (rapporto liquido/polenta 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Pesce

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Trota, circa 250 g	85	30 - 40	1	550
Gamberi, freschi	85	20 - 25	1	450
Gamberi surgelati	85	30 - 40	1	550
Tranci di salmone	85	25 - 35	1	500
Trota salmonata, circa 1000 g	85	40 - 45	1	600
Cozze	96	20 - 30	1	500
Filetto di platessa	80	15	1	350

Carne

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Prosciutto cotto 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Petto di pollo al vapore	90	25 - 35	1	500

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Pollo bollito, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Vitello/lombo di maiale senza coscio, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (bollito di punta di manzo)	96	110 - 120	1	800 + 700
Piccole Salsicce	80	15 - 20	1	400

Uova

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Uova alla coque	96	10 - 12	1	400
Uova sode mediamente bollite	96	13 - 16	1	450
Uova sode	96	18 - 21	1	500

Cottura Ventilata e Cottura a vapore in successione

Quando si combinano le funzioni, è possibile cuocere carne, verdure e contorni l'uno dopo l'altro. Tutti i piatti saranno pronti da servire allo stesso tempo.

- Per arrostitire inizialmente il cibo utilizzare la funzione: Cottura Ventilata .
- Sistemare nel forno le verdure e i contorni disposti in piatti termoresistenti. Mettere nel forno con l'arrosto.
- Lasciare raffreddare il forno fino ad una temperatura di circa 80 °C. Per raffreddare più velocemente

l'apparecchiatura, lasciare aperta la porta del forno sulla prima posizione per circa 15 minuti.

- Avviare la funzione: Cottura a vapore. Terminare contemporaneamente la cottura di tutte le pietanze.

 La quantità massima di acqua è di 650 ml.

Umidità Elevata

Aggiungere circa 300 ml d'acqua.

Usare il secondo livello griglia.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Budino/Flan in vaschette piccole	90	35 - 40
Uova strapazzate	90	30 - 40
Timballi	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo fino a 0,35 kg	90	25 - 35

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino a 1 kg	90	35 - 45

Riscaldamento

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Gnocchi	85	25 - 35
Pasta	85	20 - 25
Riso	85	20 - 25
Pietanze uniche	85	20 - 25

Umidità Bassa

Aggiungere circa 300 ml d'acqua.

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di maiale	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roast beef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Arrosto di vitello	1 kg	180	80 - 90	1
Polpettone, crudo	0,5 kg	180	30 - 40	1
Lombo di maiale affumicato (lasciare a riposo per 2 ore)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1

Alimenti	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollo	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Anatra	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Patate gratinate	-	160 - 170	50 - 60	1
Pasta al forno	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Tipi di pane differenti	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Panini	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Panini pronti da mettere in forno	-	200	20 - 30	2
Baguette pronte da mettere in forno	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Baguette pronte da mettere in forno, surgelate	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Cottura

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non

serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.

- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperature (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura convenzionale	160	35 - 50	1
Base per flan – pasta frolla ¹⁾	Cottura Ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	70 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio, lamiera dolci ²⁾	Cottura convenzionale	160 - 170	70 - 90	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

Torte/dolci/pane su lamiere per dolci

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia / corona di pane	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	1
Dolce di Natale ¹⁾	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	1
Pane (di segale) ¹⁾	Cottura convenzionale			1
primo		230	20	
poi		160 - 180	30 - 60	
Bigné/eclair ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	2

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Rotolo con marmellata ¹⁾	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	2
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	2
Torta alle mandorle al burro/torta allo zucchero ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	2
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Cottura Ventilata	150 - 160	35 - 55	2
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Cottura convenzionale	170	35 - 55	2
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	2
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con quark, panna, crema) ¹⁾	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 80	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	20 - 35	2
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta ¹⁾	Cottura convenzionale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	2
Dolci con albume montato a neve, meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	2

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	2
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	Cottura Ventilata	170 - 180	20 - 30	2
Panini ¹⁾	Cottura Ventilata	160	10 - 25	2
Panini ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Cottura Ventilata	160	20 - 35	2
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Cottura convenzionale	170	20 - 35	2

1) Preriscaldare il forno.

Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura Ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	1

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Verdure farcite	Cottura Ventilata	160 - 170	30 - 60	1

1) Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bigné/éclair ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pasta frolla	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Preriscaldare il forno.

Torte/pasticcini/pane su lamiere dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 4
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscotti di pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Cottura Ventilata Delicata

Utilizzare la funzione per preparare pezzi di carne e pesce magri e teneri. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi. Sarà possibile usare la Sensore alimenti per

garantire che la carne abbia la temperatura corretta all'interno.



AVVERTENZA! Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.

-  Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione: Cottura Ventilata Delicata e impostare la temperatura interna corretta.

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filetto di manzo	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Arrosti di vitello	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bistecche	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Cottura Pizza

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (torta salata)	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta salata di verdure	160 - 180	50 - 60	1

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane non lievitato ¹⁾	230	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

Cottura arrosto

Usare articoli resistenti al calore, che possono essere messi in forno.

Arrostire i tagli di grandi dimensioni direttamente sul vassoio o sulla griglia sopra al vassoio.

Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.

La carne con cotenna può essere arrostita nella teglia senza coperchio.

Girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).

Per tenere la carne più succulenta:

- arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostire.
- arrostire grandi tranci di carne e pesce (1 kg o più).
- gli arrostiti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Tablette di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	Cottura convenzionale	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue ¹⁾	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	190 - 200	5 - 6 per cm di spessore	1

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosti di manzo o filetto: medio	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	180 - 190	6 - 8 per cm di spessore	1
Arrosti di manzo o filetto: ben cotto	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	170 - 180	8 - 10 per cm di spessore	1

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Braciola, costoletta	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	Doppio Grill Ventilato	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	Doppio Grill Ventilato	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vitello

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosti di vitello	Doppio Grill Ventilato	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Stinco di Vitello	Doppio Grill Ventilato	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agnello

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Sella di agnello	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Selvaggina

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella di lepre, cosce di lepre 1)	Cottura convenzionale	fino a 1 kg	230	30 - 40	1
Sella di capriolo	Cottura convenzionale	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	Cottura convenzionale	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollo, pollo novello	Doppio Grill Ventilato	200 - 250 g ciascuno	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	Doppio Grill Ventilato	400 - 500 g ciascuno	190 - 210	35 - 50	1
Pollo in pezzi	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Anatra	Doppio Grill Ventilato	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Pesce al vapore

Alimenti	Funzione	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	Cottura convenzionale	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.

- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- Preiscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



ATTENZIONE! Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiuso.

Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura al grill (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef, cott. media	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filetto di manzo, cott. media	230	20 - 30	20 - 30	1
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pesce intero, 500 -1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Rapido

Alimenti	Tempo di cottura al grill (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers /Hamburger	9 - 13	8 - 10	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	3
Salsiccia	10 - 12	6 - 8	3
Bistecche di filetto, bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	3
Toast condito	6 - 8	-	3

Cibi Congelati

- Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.

- Non coprire con un piatto o con una ciotola. Potrebbe prolungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	2
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	2
Croquette	220 - 230	20 - 35	2
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	2
Ali Di Pollo	190 - 210	20 - 30	2

Pasti pronti congelati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Patatine fritte ¹⁾ (300 - 600 g)	Cottura convenzionale o Doppio Grill Ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	2
Baguette	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Torta alla frutta	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2

1) Girare le patatine 2 o 3 volte durante la cottura.

Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250 g	30 - 40	10 - 15	-

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Dolce	1,4 kg	60	60	-

Marmellate/Conserve

Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.

Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Fragole/Mirtilli/Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

Frutta con noccioli

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Pere/Mele cotogne/Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lasciare riposare nel forno spento.

Asciugatura

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia
Fagioli	60 - 70	6 - 8	2
Peperoni	60 - 70	5 - 6	2
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	2
Funghi	50 - 60	6 - 8	2
Erbe	40 - 50	2 - 3	2
Prugne	60 - 70	8 - 10	2
Albicocche	60 - 70	8 - 10	2
Mele a fette	60 - 70	6 - 8	2
Pere	60 - 70	6 - 9	2

Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Aggiungere 100 ml di acqua nella vaschetta.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane Bianco	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pane Di Segale	190 - 210	50 - 70	1
Pane nero	180 - 200	50 - 70	1
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	1

Tabella termosonda

Manzo

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Costoletta/Bistecca di filetto: al sangue	45 - 50
Costoletta/Bistecca di filetto: Medio	60 - 65
Costoletta/Bistecca di filetto: ben cotto	70 - 75

Maiale

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Spalla/Prosciutto/Collo di maiale	80 - 82
Costoletta/Lombata di maiale affumicato	75 - 80
Polpettone	75 - 80

Vitello

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Arrosti di vitello	75 - 80
Stinco di Vitello	85 - 90

Castrato/Agnello

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Cosciotto di castrato	80 - 85
Lombo di castrato	80 - 85
Arrosti di agnello/Cosciotto di agnello	70 - 75

Spill

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Lombata di lepre	70 - 75
Coscia di lepre	70 - 75
Lepre intera	70 - 75
Sella di capriolo	70 - 75
Cosciotto di cervo	70 - 75

Pesce

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Salmone	65 - 70
Trote	65 - 70

Programmi automatici

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Programmi automatici

I programmi automatici forniscono impostazioni ottimali per ciascun tipo di carne o per altre ricette.

- Programmi carne con la funzione: Peso Automatico (menu: Cottura Guidata) - Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per utilizzarla è necessario inserire il peso del cibo.
- Programmi carne con la funzione: Sensore alimenti automatico (menu: Cottura Guidata) - Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per utilizzarla è necessario indicare la temperatura interna. Al termine del programma, viene emesso un segnale.
- Programma Automatico (menu: Cottura Guidata) — Questa funzione utilizza valori predefiniti per un piatto.

Pietanze con la funzione: Peso Automatico
Arrosto di maiale
Arrosto di vitello
Carne
Arrosto di selvaggina
Arrosto di agnello
Pollo intero

Pietanze con la funzione: Peso Automatico
Tacchino intero
Anatra intera
Oca intera

Pietanze con la funzione: Sensore alimenti automatico
Lombo di maiale
Roastbeef
Manzo Alla Scandinava
Lombo di selvaggina
Coscia agnello, cott. media
Cosce Di Pollo
Pesce Intero Fino A 1 Kg

Categorie

Nel menù Cottura Guidata i piatti vengono suddivisi in più categorie:

- Maiale/Vitello
- Manzo/Selvaggina/Agnello
- Pollame
- Pesce
- Torta
- Dessert
- Pizza/Pasticcio/Pane
- Sformati/Gratinati
- Contorni
- Cottura Cibi Confezionati

Maiale/Vitello

Arrosto di maiale

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 2.000 g.

Metodo:

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 20 - 40 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Livello: 1

Lombo di maiale**Impostazioni:**

Termosonda automatica, temperatura interna 75°C.

Metodo:

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Stinco Di Maiale**Ingredienti:**

- 1 stinco posteriore di maiale 0,8 - 1,2 kg
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika dolce-nobile
- 1/2 cucchiaino di basilico
- 1 lattina piccola di funghi affettati (280 g)
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- acqua

Metodo:

Tagliare la cotenna tutto intorno allo stinco di maiale. Mescolare olio, sale, paprika e basilico e distribuire su tutto lo stinco di maiale. Mettere lo stinco di maiale dentro a una teglia e disporre sopra i funghi.

Aggiungere le verdure per minestrone e dell'acqua. La parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 160 minuti
- Livello: 1

Spalla Di Maiale**Ingredienti:**

- 1,5 kg di spalla di maiale giovane, con la pelle
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 150 g di sedano sminuzzato
- 1 porro, affettato
- 1 lattina piccola di pomodori finemente tagliati a pezzi (400 g)
- 250 ml di panna
- 2 spicchi di aglio, pelati e tritati
- rosmarino e timo freschi

Metodo:

Con un coltello affilato, fare dei tagli simili a diamanti nella pelle. Condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati con l'olio d'oliva in una leccarda sul fornello, quindi togliere. Rosolare nella teglia il sedano e il porro con un po' d'olio d'oliva, quindi aggiungere pomodori, panna, spicchi di aglio, rosmarino e timo, mescolare e distribuire sopra la spalla di maiale. Sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 130 minuti
- Livello: 1

Arrosto di vitello**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 2.000 g.

Metodo:

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

Stinco Di Vitello**Ingredienti:**

- 1 stinco posteriore di vitello 1,5 - 2 kg
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika dolce-nobile
- 1/2 cucchiaino di basilico
- 1 lattina piccola di funghi affettati (280 g)
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)

Metodo:

Tagliare 8 fettine, per il senso della lunghezza, tutto intorno allo stinco di vitello. Tagliare quattro fette di prosciutto cotto a metà e sistemarle nelle spaccature.

Mescolare olio, sale, paprika e basilico e disporre su tutto lo stinco di vitello. Mettere lo stinco di vitello dentro a una teglia e disporre sopra i funghi. Aggiungere le verdure per minestrone e acqua allo stinco di vitello. La parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 160 minuti
- Livello: 1

Ossobuco

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di burro per rosolare
- 4 pezzi di stinco di vitello, alto 3 - 4 cm circa (tagliati trasversalmente all'osso)
- 4 carote di dimensioni medie, tagliate a dadini
- 4 gambi di sedano, tagliati a dadini
- 1 kg di pomodori maturi, pelati, tagliati a metà, senza torsolo e tagliati a cubetti
- 1 mazzetto di prezzemolo, lavato e tritato grossolanamente
- 4 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di farina, per infarinare
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 250 ml di vino bianco
- 250 ml di brodo di carne
- 3 cipolle di dimensioni medie, pelate e tritate finemente

- 3 spicchi di aglio, pelati e tritati finemente
- 1/2 cucchiaino di timo e mezzo di origano
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- sale, pepe nero macinato fresco

Metodo:

Far sciogliere 4 cucchiaini di burro in una teglia e saltare le verdure. Ritirare le verdure dalla teglia.

Lavare le fette di stinco di vitello, asciugare, condire e quindi impanare con la farina. Togliere la farina in eccesso. Riscaldare l'olio d'oliva e rosolare le fettine a fiamma media fino a che non sono dorate. Ritirare la carne ed eliminare l'olio d'oliva in eccesso dalla teglia.

Diluire il sugo di cottura della carne nella teglia con 250 ml di vino, mettere in un tegame e lasciar bollire per qualche istante. Aggiungere 250 ml di brodo di carne, quindi aggiungere prezzemolo, timo, origano e pomodoro a cubetti. Condire con sale e pepe. Quindi, portare nuovamente a ebollizione.

Mettere le verdure nella teglia, sistemarvi sopra la carne e versarvi sopra la salsa. Coprire la teglia con un coperchio e sistemare all'interno del forno.

- Tempo di cottura nel forno: 120 minuti
- Livello: 1

Petto Di Vitello Ripieno

Ingredienti:

- 1 panino
- 1 uovo
- 200 g di macinato
- sale, pepe
- 1 cipolla tritata
- prezzemolo tritato
- 1 kg di petto di vitello (con una tasca ricavata al suo interno)

- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- 50 g di pancetta affumicata
- 250 ml di acqua

Metodo:

Immergere il panino in acqua, quindi strizzarlo. Successivamente, mescolare con l'uovo, il macinato, il sale, il pepe, la cipolla tagliata e il prezzemolo.

Condire il petto di vitello (con la tasca ricavata al suo interno) e mettere il ripieno di carne all'interno della tasca. Quindi, ricucire l'apertura.

Mettere il petto di vitello su una teglia, aggiungere verdure per il minestrone, pancetta e acqua. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 100 minuti
- Livello: 1

Polpettone**Ingredienti:**

- 2 panini secchi
- 1 cipolla
- 3 cucchiari di prezzemolo tritato
- 750 g di macinato (misto manzo e maiale)
- 2 uova
- sale, pepe e paprika
- 100 g di fettine di pancetta affumicata

Metodo:

Immergere i panini in acqua, quindi strizzarli. Pelare la cipolla e tritare finemente, quindi rosolare e aggiungere il prezzemolo tritato.

Mescolare il macinato, le uova, i panini strizzati e la cipolla. Condire con sale, pepe e paprika, disporre su una teglia da forno rettangolare e coprire con le fettine di pancetta. Aggiungere un po' di acqua e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 70 minuti
- Livello: 1

Manzo/Selvaggina/Agnello**Roastbeef****Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna per:

- Al sangue - 48°C
- Cott. media - 65°C
- Ben cotto - 70°C

Metodo:

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Manzo Alla Scandinava**Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna per:

- Al sangue - 50°C
- Cott. media - 65°C
- Ben cotto - 70°C

Metodo:

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Carne

Non utilizzare questo programma per il roastbeef e la lombata.

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 2.000 g.

Metodo:

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

Manzo Marinato

Preparazione della marinata:

- 1 l acqua
- 500 ml di aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- 15 granelli di pepe nero
- 15 bacche di ginepro
- 5 foglie di alloro
- 2 mazzi di verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
Portare il tutto a ebollizione e poi lasciar raffreddare.
- 1,5 kg di carne di manzo
Versare la marinata sul manzo fino a che è completamente ricoperto. Lasciar marinare per 5 giorni.

Ingredienti per l'arrosto:

- sale
- pepe
- verdure per minestrone dalla marinata

Metodo:

Togliere il manzo dalla marinata e asciugare. Condire con sale e pepe e rosolare su tutti i lati all'interno di una leccarda, quindi aggiungere alcune verdure per minestrone dalla marinata.

Versare parte della marinata nella leccarda. La parte inferiore deve essere coperta per 10 - 15 mm. Coprire la leccarda con un coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 150 minuti
- Livello: 1

Lombo di selvaggina

Impostazioni:

Termosonda automatica. Temperatura interna 70°C.

Metodo:

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Arrosto di selvaggina

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 2.000 g.

Metodo:

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

Coniglio

Ingredienti:

- 2 selle di lepre
- 6 bacche di ginepro (tritate)
- sale e pepe
- 30 g di burro fuso
- 125 ml di panna acida
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)

Metodo:

Sfregare le selle di lepre con le bacche di ginepro tritate, sale e pepe, e spennellare con burro fuso.

Sistemare le selle di lepre all'interno di una teglia, versare la panna e aggiungere le verdure per minestrone.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Coniglio alla senape

Ingredienti:

- 2 conigli, ciascuno da 800 g
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cipolle tagliate a pezzi
- 50 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 2 cucchiaini di farina
- 375 ml di brodo di pollo
- 125 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino di timo fresco
- 125 ml di panna
- 2 cucchiaini di senape di Digione

Metodo:

Tagliare i conigli in 8 parti simili, condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati in una leccarda sul fornello.

Togliere i pezzi di coniglio e rosolare le cipolle e la pancetta. Spolverizzare con la farina e mescolare. Mescolare in brodo di pollo, vino bianco e timo fino a portare a ebollizione.

Aggiungere la panna e la senape di Digione, rimettere dentro la carne, coprire con coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

Cinghiale

Preparazione della marinata:

- 1,5 l di vino rosso
 - 150 g di sedano rapa
 - 150 g di carote
 - 2 cipolle
 - 5 foglie di alloro
 - 5 spicchi di aglio
 - 2 mazzi di verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- Portare il tutto a ebollizione e poi lasciar raffreddare.
- 1,5 kg di cinghiale (spalla)

Versare la marinata sulla carne fino a che è completamente ricoperta. Lasciar marinare per 3 giorni.

Ingredienti per l'arrosto:

- sale
- pepe
- verdure per minestrone dalla marinata
- 1 lattina piccola di finferli

Metodo:

Togliere il cinghiale dalla marinata e asciugare. Condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati in una leccarda sul fornello. Aggiungere i finferli e alcune delle verdure per minestrone dalla marinata.

Versare la marinata sulla leccarda. La parte inferiore deve essere coperta per 10 - 15 mm. Coprire la leccarda con un coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 140 minuti
- Livello: 1

Arrosto di agnello

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 2.000 g.

Metodo:

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 30 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

Coscia agnello, cott. media

Impostazioni:

Termosonda automatica. Temperatura interna 70°C.

Metodo:

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Cosciotto di agnello

Ingredienti:

- 2,7 kg di cosciotto di agnello
- 30 ml di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino fresco (eventualmente 1 cucchiaino di rosmarino essiccato)
- acqua

Metodo:

Lavare il cosciotto di agnello e poi asciugare, sfregare con olio d'oliva e praticare dei tagli nella carne. Condire con sale e pepe. Pelare gli spicchi d'aglio e tritare, inserire con i ramoscelli di rosmarino all'interno dei tagli praticati sulla carne.

Sistemare il cosciotto di agnello in una casseruola per l'arrosto e aggiungere acqua. La parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 165 minuti
- Livello: 1

Pollame

Pollo intero

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 900 e 2.100 g.

Metodo:

Mettere il pollo in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

Tacchino intero

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.700 e 4.700 g.

Metodo:

Mettere il tacchino in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

Anatra intera

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.500 e 3.300 g.

Metodo:

Mettere l'anatra in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

Oca intera

Impostazioni:

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 2.300 e 4.700 g.

Metodo:

Mettere l'oca in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

Cosce Di Pollo**Impostazioni:**

Termosonda automatica, temperatura interna 75°C.

Metodo:

Condire il petto di tacchino disossato a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Cosce Di Pollo**Ingredienti:**

- 4 cosce di pollo, 250 g ciascuna
- 250 g di crème fraîche
- 125 ml di panna
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di curry
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 250 g di funghi in lattina affettati
- 20 g di amido di mais

Metodo:

Pulire le cosce di pollo e sistemarle in una casseruola per l'arrosto. Mescolare il resto degli ingredienti e versare sopra alle cosce di pollo.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Coq au Vin**Ingredienti:**

- 1 pollo
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 50 g di burro chiarificato
- 500 ml di vino bianco
- 500 ml di brodo di pollo
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 1/2 mazzetto di prezzemolo
- 1 rametto di timo

- 150 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 250 g di funghi cremini, puliti e divisi in quattro parti
- 12 scalogni, pelati
- 2 spicchi di aglio, pelati e tritati

Metodo:

Pulire il pollo, condire con sale e pepe e cospargere di farina.

Scaldare il burro chiarificato in una teglia sul fornello, rosolare il pollo su tutti i lati. Versare il vino bianco, il brodo di pollo e la salsa di soia, quindi portare a ebollizione.

Aggiungere il prezzemolo, il timo, la pancetta a dadini, i funghi, gli scalogni e l'aglio.

Portare nuovamente a ebollizione, coprire con un coperchio e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Anatra all'arancia arrosto**Ingredienti:**

- 1 anatra (1,6 - 2,0 kg)
- sale
- pepe
- 3 arance, pelate, senza semi e tagliate a cubetti
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 arance da succo
- 150 ml di sherry

Metodo:

Pulire l'anatra, condire con sale e pepe e sfregare con la buccia dell'arancia.

Riempire l'anatra con i cubetti di arancia conditi con sale, quindi richiudere.

Mettere l'anatra con il dorso rivolto verso l'alto in una teglia.

Spremere le arance fino a ottenere il succo, mescolare con lo sherry e versare sull'anatra.

Sistemare l'anatra nell'apparecchiatura. Girare dopo 30 minuti. Viene emesso un segnale acustico.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

Pollo Ripieno

Ingredienti:

- 1 pollo, 1,2 kg (con le interiora)
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1/4 di cucchiaino di paprika
- 50 g di pangrattato
- 3 - 4 cucchiaini di latte
- 1 cipolla tritata
- 1 mazzetto di prezzemolo, tritato
- 20 g di burro
- 1 uovo
- sale e pepe

Metodo:

Pulire il pollo e asciugare. Mescolare olio, sale e paprika e sfregare sul pollo.

Farcitura: Mescolare insieme pangrattato e latte. Mettere cipolle tritate, prezzemolo e

burro in una pentola e saltare. Tritare finemente il cuore, il fegato e lo stomaco, quindi aggiungere un uovo. Mescolare tutto insieme e condire con sale e pepe.

Mettere il pollo in una teglia con il petto rivolto verso il basso e sistemarlo nell'apparecchiatura. Girare dopo 30 minuti. Viene emesso un segnale acustico.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

Petto di pollo al vapore

Ingredienti:

- 4 filetti di petti di pollo, disossato
- sale, pepe, paprika e curry in polvere

Metodo:

Condire i petti di pollo, metterli in una terrina di vetro e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 450 ml di acqua nella vaschetta

Pesce

Pesce Intero Fino A 1 Kg

Impostazioni:

Termosonda automatica, temperatura interna 65°C.

Metodo:

Condire il pesce a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

Filetto di pesce

Ingredienti:

- 600 - 700 g lucioperca, salmone o trota salmonata

- 150 g di formaggio grattugiato
- 250 ml di panna
- 50 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di estragone
- prezzemolo tritato
- sale, pepe
- limone
- burro

Metodo:

Irrorare i filetti di pesce con del succo di limone e lasciar marinare per un po' di tempo, quindi assorbire il succo in eccesso servendosi di carta da cucina. Cospargere i filetti di pesce con sale e pepe su entrambi i lati. Successivamente, sistemare i filetti di pesce in uno stampo per sformati unto.

Mescolare insieme il formaggio grattugiato, la panna, il pangrattato, l'estrageone e il prezzemolo tritato. Distribuire il composto immediatamente sui filetti di pesce e disporvi sopra del burro a piccoli fiocchi.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Baccalà

Ingredienti:

- 800 g di baccalà secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cipolle grandi
- 6 spicchi di aglio, pelati
- 2 porri
- 6 peperoni rossi
- 1/2 lattina di pomodori a pezzi (200 g)
- 200 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo ristretto
- pepe, sale, timo, origano

Metodo:

Lasciare in immersione il baccalà secco per una notte. Il giorno successivo, scolare il baccalà secco, sistemarlo in una casseruola con acqua fresca, mettere su un fornello e portare a ebollizione. Successivamente, togliere dal fornello e lasciar raffreddare.

Mettere dell'olio di oliva all'interno di un tegame e scaldare. Pelare le cipolle e tagliarle finemente, tritare gli spicchi di aglio e affettare i porri, quindi lavare. Mescolare con molto olio e saltare per qualche istante. Rimuovere i torsoli dai peperoni e tagliare a listarelle. Quindi, versare in una padella con i pomodori a pezzi.

Aggiungere vino bianco e brodo ristretto, quindi lasciar sobbollire per qualche istante. Condire con pepe, sale, timo e origano, quindi lasciar sobbollire nella padella per altri 15 minuti.

Togliere il baccalà secco raffreddato dal tegame e asciugare con carta da cucina.

Togliere la pelle, le ossa e tutte le pinne. Dopo aver squamato il pesce sistemarlo in uno stampo per sformati e mescolarlo con le verdure.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti
- Livello: 1

Pesce in crosta di sale

Ingredienti:

- un pesce intero, di circa 1,5 - 2 kg
- 2 limoni non trattati
- 1 testa di finocchio
- 4 rametti di timo fresco
- 3 kg di sale grosso

Metodo:

Pulire il pesce e immergere nel succo di due limoni non trattati.

Tagliare il finocchio a fettine e farcire insieme con i rametti di timo fresco all'interno del pesce.

Versare metà del sale grosso in uno stampo e posarvi sopra il pesce. Sistemare l'altra metà del sale grosso sul pesce e premere saldamente verso il basso.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Calamari Ripieni

Ingredienti:

- 1 kg di calamari di dimensioni medie, puliti
- 1 cipolla grande
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 90 g di riso a chicchi lunghi
- 4 cucchiaini di pinoli
- 4 cucchiaini di sultanina (uvetta)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale, pepe
- succo di un limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 150 ml di vino
- 500 ml di succo di pomodoro

Metodo:

Sfregare i calamari con vigore con il sale, quindi lavare sotto acqua corrente.

Pelare le cipolle, tritare finemente e saltare con due cucchiaini di olio d'oliva fino a che non diventano trasparenti. Aggiungere il riso a chicchi lunghi, pinoli, uvetta sultanina e prezzemolo tritato alle cipolle, quindi condire con sale, pepe e succo di limone. Farcire i calamari con il composto, quindi ricucire l'apertura.

Mettere quattro cucchiaini di olio d'oliva in una teglia e cuocere a fuoco vivo i calamari sul fornello. Aggiungere vino e succo di pomodoro.

Coprire la teglia con un coperchio e sistemare all'interno del forno.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

Pesce Al Vapore

Ingredienti:

- 400 g di patate
- 2 mazzetti di cipollotti
- 2 spicchi di aglio
- 1 lattina piccola di pomodori tagliati a pezzi (400 g)
- 4 filetti di salmone
- succo di un limone
- sale e pepe
- 75 ml di brodo vegetale
- 50 ml di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 150 ml di vino
- 1/2 mazzetto di timo fresco

Metodo:

Lavare le patate, pelarle, dividerle in quarti e farle cuocere in acqua salata per 25 minuti, quindi scolarle e tagliarle a fette.

Lavare i cipollotti e tritare finemente. Pelare gli spicchi di aglio e tritare. Mescolare cipolle e aglio con i pomodori tagliati.

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone e lasciar marinare. Quindi, asciugare e condire con sale e pepe.

Mescolare verdure e patate e sistemare in uno stampo per sformati unto, quindi condire e sistemarvi sopra il salmone.

Versare il brodo vegetale e il vino bianco e distribuire il rosmarino e il timo sopra la pietanza.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Stufato Di Pesce

Ingredienti:

- 8 - 10 patate
- 2 cipolle
- 125 g di filetti di acciuga
- 300 ml di panna
- 2 cucchiaini di pangrattato
- pepe
- timo tritato fresco
- 2 cucchiaini di burro

Metodo:

Lavare le patate, pelarle e tagliarle a listarelle. Pelare le cipolle e tagliarle a listarelle.

Ungere uno stampo per sformati con del burro. Sistemare un terzo delle patate e delle cipolle all'interno dello stampo. Successivamente, distribuirvi sopra metà dei filetti di acciuga e coprire con un altro terzo delle cipolle e delle patate. Distribuire sopra il resto dei filetti di acciuga. Sistemare sopra il resto delle cipolle e delle patate, terminando con le patate.

Spargere sopra un po' di pepe e il timo tritato.

Versare la salamoia delle acciughe sopra la pietanza, quindi aggiungere la panna. Distribuire il pangrattato e delle piccole noci di burro.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti

- Livello: 2

Pesce al vapore (Trotta)

Ingredienti:

- 1 limone
- pesce

Metodo:

Lavare, asciugare e spruzzare il succo di limone all'interno e all'esterno del pesce.

Lasciare a mollo per un po' di tempo, quindi condire con sale e pepe. Posizionare il pesce in una terrina di acciaio inossidabile con un inserto forato.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti
- Livello: 1

Torta

Torta Al Limone

Ingredienti per il composto:

- 250 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 150 g di farina
- 150 g di amido
- 1 cucchiaino di lievito
- buccia grattugiata di 2 limoni

Ingredienti per la glassa:

- 125 ml succo di limone
- 100 g zucchero a velo

Altro:

- Teglia quadrata, lunghezza 30 cm
- Margarina per imbrattare le teglie
- Pangrattato per rivestire la teglia

Metodo:

Mettere il burro, lo zucchero, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e amalgamare. In seguito, aggiungere le uova ad una ad una e amalgamare di nuovo.

Aggiungere all'impasto il lievito in polvere mescolato con la farina e l'amido e mescolare.

Versare nella teglia unta e cosparsa di pan grattato, amalgamare e sistemare nel forno.

Dopo la cottura mescolare il succo di limone e lo zucchero a velo. Rovesciare la torta su un foglio di alluminio.

Sollevarne il foglio di alluminio ai lati della torta in modo che la glassa non possa fuoriuscire. Forare la torta con un bastoncino di legno e cospargere la glassa con un pennello. Lasciare quindi che la torta assorba la glassa.

- Tempo di cottura nel forno: 75 minuti
- Livello: 1

Torta Svedese

Ingredienti:

- 5 uova
- 340 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- 360 g di farina
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 200 ml di acqua fredda

Altro:

- Teglia da forno Springform rotonda da 28 cm, fondo nero rivestito con carta da forno

Metodo:

Versare lo zucchero, le uova, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e mescolare per 5 minuti. Quindi, aggiungere il burro fuso all'impasto e amalgamare.

Aggiungere la farina con il lievito in polvere nell'impasto e mescolare.

Da ultimo, aggiungere l'acqua fredda e amalgamare bene il tutto. Versare nella teglia, amalgamare e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Biscotti**Ingredienti:**

- 4 uova
- 2 cucchiaini di acqua calda
- 50 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 100 g di zucchero
- 100 g di farina
- 100 g di amido
- 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere

Altro:

- Teglia da forno Springform rotonda da 28 cm, fondo nero rivestito con carta da forno

Metodo:

Separare le uova. Amalgamare i tuorli con acqua calda, 50 g di zucchero, zucchero vanigliato e sale. Sbattere gli albumi con 100 g di zucchero fino a che non si formano dei picchi.

Amalgamare farina, amido e lievito in polvere.

Mescolare accuratamente gli albumi e i tuorli. Quindi, incorporare all'impasto di

farina. Versare nella teglia, amalgamare e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Torta Al Formaggio**Ingredienti per la base:**

- 150 g di farina
- 70 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 uovo
- 70 g di burro ammorbidito

Ingredienti per la crema di formaggio:

- 3 albumi
- 50 g di uvetta
- 2 cucchiaini di rum
- 750 g di quark magro
- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- succo di un limone
- 200 g di crème fraîche
- 1 confezione di polvere da budino alla vaniglia (40 g oppure la quantità corrispondente di polvere per fare un budino con 500 ml di latte)

Altro:

- Teglia da forno Springform nera di 26 cm di diametro, unta

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare con un frullatore manuale. Successivamente, mettere in frigo per 2 ore.

Con ca. 2/3 dell'impasto ricoprire il fondo unto della teglia e forare più volte con una forchetta.

Formare un bordo di circa 3 cm di altezza con il resto dell'impasto.

Montare a neve gli albumi con il frullatore manuale fino a che non si formano dei picchi. Lavare l'uva passa, farla scolare

bene, cospargere con il rum e attendere che si impregni.

Versare il quark magro, i tuorli, lo zucchero, il succo del limone, la crème fraîche e la polvere da budino in un recipiente e mescolare bene.

Per terminare, aggiungere mescolando gli albumi e l'uvetta all'impasto di quark, facendo attenzione.

- Tempo di cottura nel forno: 85 minuti
- Livello: 1

Torta Alla Frutta

Ingredienti:

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 300 g di farina
- 1/2 confezione di lievito in polvere (8 g circa)
- 125 g di ribes
- 125 g di uvetta
- 60 g di mandorle tritate
- 60 g di scorza di limone o arancia candita
- 60 g di ciliegie candite a pezzetti
- 70 g di mandorle intere sbollentate

Altro:

- Teglia da forno Springform nera di 24 cm di diametro
- Margarina per imbrattare le teglie
- Pangrattato per rivestire la teglia

Metodo:

Mettere il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e amalgamare. In seguito, aggiungere le uova ad una ad una e amalgamare di nuovo. Aggiungere all'impasto il lievito in polvere mescolato con la farina e mescolare.

Incorporare all'impasto anche la frutta.

Mettere l'impasto nella teglia preparata e sistemarlo un po' più in alto ai lati che al centro. Decorare il bordo e il centro della torta con le mandorle intere sbollentate. Sistemare la torta nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 100 minuti
- Livello: 1

Torta Streusel

Ingredienti per la pasta:

- 375 g di farina
- 20 g di lievito
- 150 ml di latte tiepido
- 60 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 tuorli
- 75 g di burro ammorbidito

Ingredienti per la parte friabile:

- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 1 cucchiaino di cannella
- 350 g di farina
- 50 g di noci tritate
- 30 g di burro fuso

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro, mescolare insieme al latte e a un po' di farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere lo zucchero, i tuorli, il burro e il sale sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume. Successivamente, spianare la pasta, adagiarla sulla lamiera dolci ben unta e lasciarla lievitare nuovamente.

Versare lo zucchero, il burro e la cannella in un recipiente e mescolare.

Aggiungere la farina e le noci e impastare in maniera da ottenere un impasto sbriciolato.

Distribuire il burro sulla pasta lievitata e versarvi sopra il composto sbriciolato in maniera uniforme.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 2

Pan Briosches

Ingredienti per la pasta:

- 650 g di farina
- 20 g di lievito
- 200 ml di latte
- 40 g di zucchero
- 5 g di sale
- 5 tuorli
- 200 g di burro ammorbidito

Ingredienti per la farcitura:

- 250 g di noci tritate
- 20 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 50 ml di latte
- 60 g di miele
- 30 g di burro fuso
- 20 ml di rum

Ingredienti per la finitura:

- 1 tuorlo
- un po' di latte
- 50 g di mandorle in scaglie

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro e mescolare insieme al latte e a un po' dello zucchero e di farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere il resto dello zucchero sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Per la farcitura, mescolare insieme tutti gli ingredienti. Suddividere la pasta in tre parti uguali e spianarle fino a formare tre lunghi rettangoli. Distribuire un terzo della farcitura su ogni rettangolo, quindi arrotolare insieme i pezzi di pasta.

Formare una treccia dai tre pezzi di pasta. Rivestire la superficie della treccia con un composto di tuorlo d'uovo e latte, quindi spargervi sopra le mandorle in scaglie.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Ciambella

Ingredienti per la base:

- 500 g di farina
- 1 piccola confezione di lievito secco (8 g di lievito secco o 42 g di lievito fresco)
- 80 g zucchero a velo
- 150 g di burro
- 3 uova
- 2 cucchiaini rasi di sale
- 150 ml di latte
- 70 g di uvetta (immergere in 20 ml di kirsch per un'ora prima)

Ingredienti per la finitura:

- 50 g di mandorle intere pelate

Metodo:

Mettere farina, lievito secco, zucchero a velo, burro, uova, sale e latte in un recipiente e impastare fino a ottenere una pasta liscia. Coprire la pasta nel recipiente e lasciar lievitare per 1 ora.

Impastare l'uvetta impregnata nella pasta a mano.

Sistemare le mandorle una per una in ciascun foro in una teglia unta e infarinata.

Quindi dare alla pasta la forma di una salsiccia e sistemare in una teglia unta. Coprire e lasciar lievitare ancora per 45 minuti.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

Torta Savarin

Ingredienti per la pasta:

- 350 g di farina
- 1 piccola confezione di lievito secco (8 g di lievito secco o 42 g di lievito fresco)
- 75 g di zucchero
- 100 g di burro
- 5 tuorli
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 125 ml di latte

Dopo la cottura:

- 375 ml di acqua
- 200 g di zucchero
- 100 ml di prunella o 100 ml di liquore d'arancia

Metodo:

Mettere farina, lievito secco, zucchero, burro, tuorli, sale, zucchero vanigliato e latte in un recipiente e impastare fino a ottenere una pasta liscia. Coprire la pasta nel recipiente e lasciar lievitare per 1 ora. Quindi mettere la pasta in uno stampo per ciambelle unto, coprire e lasciar lievitare per altri 45 minuti.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Dopo la cottura:

Portare acqua e zucchero a ebollizione e lasciar raffreddare.

Aggiungere prunella o liquore d'arancia all'acqua zuccherata, quindi mescolare.

Quando la torta si è raffreddata, forarla ripetutamente con un bastoncino di legno e

lasciare che la torta si impregni del composto in modo uniforme.

Brownies

Ingredienti:

- 250 g di cioccolato fondente
- 250 g di burro
- 375 g di zucchero
- 2 confezioni di zucchero vanigliato (16 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 5 cucchiaini di acqua
- 5 uova
- 375 g di noci
- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

Metodo:

Spezzare la cioccolata in grandi pezzi e sciogliere a bagnomaria.

Amalgamare burro, zucchero, zucchero vanigliato, sale e acqua, aggiungere le uova e il cioccolato fuso.

Tritare le noci, mescolare con farina e lievito in polvere, quindi amalgamare nell'impasto di cioccolato.

Rivestire una lamiera dolci profonda con carta da forno, aggiungere l'impasto e spianare.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 2

Dopo la cottura:

Lasciare raffreddare, togliere la carta da forno e tagliare in pezzi rettangolari.

Muffins

Ingredienti:

- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- scorza di un limone non trattato

- 2 uova
- 50 ml di latte
- 25 g di amido
- 225 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 1 vasetto di amarene (375 g)
- 225 g di scaglie di cioccolato

Altro:

- Stampini di carta, 7 cm circa di diametro

Metodo:

Amalgamare burro, zucchero, zucchero vanigliato, sale e la scorza di un limone non trattato. Aggiungere le uova e amalgamare nuovamente.

Mescolare amido, farina e lievito in polvere e amalgamare nell'impasto con il latte.

Scolare le amarene e amalgamarle nell'impasto con le scaglie di cioccolato.

Mettere il composto negli stampini di carta, sistemare gli stampini nella lamiera dolci e sistemare nel forno. Se disponibile, utilizzare il vassoio da muffin.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 2

Crostata Dolce**Ingredienti:**

- 2 fogli di pasta per dolci svizzera originale o di pasta sfoglia (rettangolari)
- 50 g di nocciole tritate
- 1,2 kg di mele
- 3 uova
- 300 ml di panna
- 70 g di zucchero

Metodo:

Sistemare la pasta su una lamiera dolci ben unta e punzecchiare il fondo con una forchetta. Disporre le nocciole in modo uniforme sulla pasta. Pelare le mele, togliere i torsoli e tagliare in 12 fette. Disporre le fette in modo uniforme sulla pasta. Mescolare insieme uova, panna,

zucchero e zucchero vanigliato e versare sulle mele.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 2

Torta Alle Carote**Ingredienti per il composto:**

- 150 ml di olio di girasole
- 100 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 75 g di sciroppo
- 175 g di farina
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero tritato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 200 g di carote finemente grattugiate
- 75 g di sultanina
- 25 g di cocco grattugiato

Ingredienti per la guarnitura:

- 50 g di burro
- 150 g di crema di formaggio
- 40 g di cristalli di zucchero
- nocciole tritate

Altro:

- Teglia da forno Springform rotonda di 22 cm di diametro, unta

Metodo:

Amalgamare olio di girasole, zucchero di canna, uova e sciroppo. Aggiungere il resto degli ingredienti per il composto.

Versare il composto nella teglia unta.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 2

Dopo la cottura:

Amalgamare burro, crema di formaggio e cristalli di zucchero (se necessario, aggiungere un po' di latte per renderlo spalmabile).

Stendere sulla torta dopo che si è raffreddata e spargere le nocciole macinate sopra.

Torta Alle Mandorle

Ingredienti per il composto:

- 5 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di marzapane
- 200 ml di olio d'oliva
- 450 g di farina
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 50 g di pistacchi tritati
- 125 g di mandorle tritate
- 300 ml di latte

Ingredienti per guarnire:

- 200 g di marmellata di albicocche
- 5 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di acqua calda
- mandorle in scaglie

Altro:

- Teglia da forno Springform da 28 cm

Metodo:

Amalgamare le uova, lo zucchero e il marzapane per 5 minuti, quindi aggiungere lentamente l'olio d'oliva al composto di uova.

Setacciare insieme la farina, la cannella e il lievito, quindi mescolare i pistacchi tritati e le mandorle tritate nella farina. Dopodiché incorporare il tutto accuratamente nel composto di uova con il latte.

Versare nello stampo la cui base sarà stata cosparsa di pangrattato.

- Tempo di cottura nel forno: 70 minuti
- Livello: 1

Dopo la cottura:

Scaldare la marmellata di albicocche quindi spalmare sulla torta servendosi di un pennello. Lasciare raffreddare. Mescolare

zucchero a velo, cannella e acqua calda; quindi, spalmare sulla torta. Distribuire immediatamente le mandorle in scaglie sulla superficie glassata della torta.

Crostata Di Frutta

Ingredienti per la pasta:

- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- 50 ml di acqua fredda

Ingredienti per la farcitura:

- Frutta di stagione (400 g di mele, pesche, amarene, ecc.)
- 90 g di mandorle tritate
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 90 g di burro ammorbidito

Altro:

- Teglia per quiche da 28 cm, unta

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente, mescolare il sale e il burro tagliati a dadini nella farina. Poi, aggiungere uova, zucchero e acqua fredda e impastare il tutto.

Lasciar raffreddare la pasta per 2 ore in frigorifero. Stendere la pasta estratta dal frigo e sistemarla nella teglia unta, quindi punzecchiare con una forchetta. Sbucciare la frutta, togliere i torsoli, i noccioli o i semi e disporla in piccoli pezzi o fette sulla pasta. Mettere le mandorle macinate, le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito in un recipiente e amalgamare. Distribuirvi sopra la frutta e spianare.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 1

Dessert

Flan Al Caramello

Ingredienti per il composto:

- 100 g di zucchero
- 100 ml acqua
- 500 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 4 tuorli

Altro:

- 6 piccoli piatti da soufflé

Metodo:

Versare 100 g di zucchero in un tegame e scioglierlo fino ad ottenere un caramello marrone chiaro. Successivamente aggiungere l'acqua facendo attenzione (c'è il rischio di ustioni) e portare a ebollizione. Cuocere fino a formare uno sciroppo e versare immediatamente in 6 piccoli piatti da soufflé, di modo che la parte inferiore sia coperta da caramello. Mettere il latte nel tegame, rompere a metà il baccello di vaniglia e servirsi di un coltello per estrarre i semi e aggiungerli al latte. Riscaldare il latte fino a portarlo a una temperatura di 90 °C (non portarlo a ebollizione). Mescolare le uova e i tuorli con 100 g di zucchero (non amalgamare). Aggiungere lentamente il latte tiepido al composto di uova e zucchero. Quindi distribuirlo nei piatti.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 500 ml di acqua nella vaschetta

Pudding Al Cocco

Ingredienti:

- 250 ml di latte
- 370 g latte di cocco
- 6 uova

- 120 g di zucchero
- 1 lattina di mango, scolato e ridotto in purea

Altro:

- 6 mini contenitori da budino

Metodo:

Mescolare il latte di cocco. Sbattere leggermente le uova e lo zucchero per aggiungere il latte di cocco. Riempire i mini contenitori da budino con l'impasto. Al termine della cottura, capovolgere e decorare con mango.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 500 ml di acqua nella vaschetta

Torta Al Caffè

Per l'impasto:

- 100 g di burro ammorbidito
- 90 g di zucchero
- 2 tuorli
- i semi di un baccello di vaniglia
- 2 cucchiaini di caffè istantaneo (sciolto in 50 ml di acqua calda)
- 2 albumi
- 50 g di farina
- 50 g di amido
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Per la crema:

- 250 ml di succo d'arancia
- 50 g di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 20 ml di liquore d'arancia

Finitura:

- 200 ml di panna montata per decorare

Altro:

- 6 piccoli piatti o coppette unte con burro

Metodo:

Amalgamare burro, zucchero, tuorli d'uovo, i semi di un baccello di vaniglia e poi mescolare nel caffè sciolto. Sbattere gli albumi. Abburattare la farina, l'amido e il lievito in polvere e aggiungere l'impasto a strati con gli albumi, quindi amalgamare. Versare l'impasto in piattini o coppe unte con burro.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 600 ml di acqua nella vaschetta

Dopo la cottura:

Mettere succo d'arancia, zucchero, cannella e liquore d'arancia in un tegame e abbassare la fiamma fino a che la crema non diventa sciropposa. Ruotare le torte tiepide in un piatto da dessert, decorare con la crema e con panna.

Crostata Di Ciliegie

Ingredienti:

- 500 g di pane
- 750 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 80 g di zucchero
- 4 uova
- 2 barattoli di amarene
- 50 g di burro

Altro:

- Teglia, unta

Metodo:

Tagliare il pane a fette. Mescolare insieme latte, sale, zucchero e uova e versare sopra il pane, mescolare e lasciare bene a mollo. Scolare le amarene e aggiungere all'impasto. Versare il composto nella teglia unta. Distribuire noci di burro sul dolce.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 400 ml di acqua nella vaschetta

Arancini Alla Frutta (6 pezzi)

Per l'impasto (gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente):

- 125 ml di latte
- 20 g di zucchero
- 1 piccola confezione di lievito secco (8 g di lievito secco o 42 g di lievito fresco)
- 300 g di farina
- 30 g di zucchero
- 30 g di burro
- 1 tuorlo
- 1 uovo intero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- un po' di scorza di limone
- passata di prugne

Dopo la cottura:

- 50 g di burro
- 50 g di semi di papavero macinati
- zucchero a velo

Altro:

- piatto unto

Metodo:

Mettere latte e zucchero in un tegame e riscaldare leggermente sul fornello. Aggiungere lievito secco e mescolare. Quindi lasciare riposare per 30 minuti circa. Mettere farina, zucchero, burro, tuorlo, uovo, zucchero vanigliato e un po' di scorza in una ciotola. Aggiungere il latte e il lievito, quindi amalgamare fino a ottenere una pasta malleabile. Coprire la pasta con un canovaccio e lasciare lievitare per altri 45 minuti. Quindi con un cucchiaino dividere la pasta a gnocchetti (ca. 80 g), appiattirli con la mano e riempirli con un cucchiaino di marmellata di prugne. Sollevare i bordi della pasta e coprire la marmellata con la pasta stessa, quindi creare dei dolcetti a forma di palla. Mettere le palle in un piatto unto, coprire e lasciar lievitare per altri 45 minuti, quindi sistemare all'interno del forno.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti

- Livello: 1
- Aggiungere 500 ml di acqua nella vaschetta

Pizza/Pasticcio/Pane

Pizza

Ingredienti per l'impasto:

- 14 g di lievito
- 200 ml acqua
- 300 g di farina
- 3 g di sale
- 1 cucchiaio d'olio

Ingredienti per la guarnitura:

- 1/2 lattina piccola di pomodori a pezzi (200 g)
- 200 g di formaggio grattugiato
- 100 g di salame
- 100 g di prosciutto cotto
- 150 g di funghi (in scatola)
- 150 g di formaggio Feta
- origano

Altro:

- Lamiera dolci, unta

Metodo:

Sbriciolare il lievito in un recipiente e scioglierlo in acqua. Mescolare il sale e la farina e aggiungerlo all'olio nel recipiente.

Impastare gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida, che non aderisca al recipiente. Lasciare quindi lievitare la pasta coperta in un luogo caldo finché raddoppia le sue dimensioni.

Spianare la pasta e adagiarla su una lamiera dolci unta, forare il fondo con un forchetta.

Sistemare gli ingredienti per la guarnitura sulla base nell'ordine fornito.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 1

Crostata Di Cipolle

Ingredienti per l'impasto:

- 300 g di farina
- 20 g di lievito
- 125 ml di latte
- 1 uovo
- 50 g di burro
- 3 g di sale

Ingredienti per la guarnitura:

- 750 g di cipolle
- 250 g di pancetta affumicata
- 3 uova
- 250 g di crème fraîche
- 125 ml di latte
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe macinato

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro.

Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro e mescolare insieme al latte e un po' di farina dal bordo. Cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Disporre l'uovo e il burro sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Nel frattempo pelare e dividere le cipolle in quarti, quindi tagliarle a fettine sottili.

Tagliare a cubetti la pancetta e cuocerla a fuoco basso con le cipolle senza farla abbrustolire. Lasciare raffreddare.

Spianare la pasta e adagiarla su una teglia unta, forare il fondo con una forchetta e premere i bordi verso l'alto. Lasciare lievitare nuovamente.

Mescolare insieme le uova, la crème fraîche, il latte, il sale e il pepe. Distribuire le cipolle e la pancetta sulla base della pasta. Distribuire il composto in maniera omogenea e spianarlo.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

Quiche Lorraine

Ingredienti per la pasta:

- 200 g di farina
- 2 uova
- 100 g di burro
- 1/2 cucchiaino di sale
- un po' di pepe
- 1 pizzico di noce moscata

Ingredienti per la guarnitura:

- 150 g di formaggio grattugiato
- 200 g di prosciutto cotto o pancetta magra
- 2 uova
- 250 g di panna acida
- sale, pepe e noce moscata

Altro:

- Teglia da forno nera, unta, del diametro di 28 cm

Metodo:

Versare la farina, il burro, le uova e le spezie in un recipiente e mescolare fino a ottenere una pasta uniforme. Mettere la pasta in frigo per alcune ore.

Successivamente, spianare la pasta e sistemarla in una teglia nera unta. Forare il fondo con una forchetta.

Disporre la pancetta sulla pasta.

Per preparare il ripieno, mescolare le uova, la panna acida e il condimento. Aggiungere il formaggio.

Versare la farcitura sopra la pancetta affumicata.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 1

Flan al formaggio

Ingredienti per la pasta:

- 125 g di farina
- 60 ml di olio di oliva
- 1 pizzico di sale
- 3 - 4 cucchiaini di acqua fredda

Ingredienti per la guarnitura:

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 2 cipolle
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di timo tagliato
- 125 g di ricotta
- 100 g di formaggio di capra
- 2 cucchiaini di olive
- 1 uovo
- 60 ml di panna

Altro:

- Teglia da forno nera, unta, del diametro di 28 cm

Metodo:

Versare la farina, l'olio d'oliva e il sale in un recipiente, quindi mescolare fino a che l'impasto non assomiglia a pangrattato. Aggiungere l'acqua quindi amalgamare fino a ottenere una pasta. Mettere la pasta in frigo per alcune ore.

Successivamente, spianare la pasta e sistemarla in una teglia nera unta. Forare il fondo con una forchetta.

Mettere 1 cucchiaino di olio d'oliva in un tegame. Pelare le cipolle, tagliarle a fette sottili e saltarle nell'olio per ca. 30 minuti con il coperchio sulla pentola. Condire con sale e pepe e mescolare con 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato.

Lasciare raffreddare le cipolle, poi distribuirle sulla pasta.

Spargere la ricotta e il formaggio di capra e aggiungere le olive. Distribuire 1/2 cucchiaino di timo tritato sulla pietanza.

Per preparare il ripieno, mescolare le uova e la panna. Versare la farcitura sopra la torta.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

Crostata Al Formaggio

Ingredienti:

- 1,5 fogli di pasta per dolci svizzera originale o di pasta sfoglia (rettangolari)
- 500 g di formaggio grattugiato
- 200 ml di panna
- 100 ml di latte
- 4 uova
- sale, pepe e noce moscata

Metodo:

Sistemare la pasta su una lamiera dolci ben unta. Successivamente, forare la pasta con una forchetta.

Disporre il formaggio sulla pasta.

Mescolare la panna, il latte e le uova e condire con sale, pepe e noce moscata.

Mescolare bene nuovamente e versare il formaggio.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 2

Torta Di Formaggio

Ingredienti:

- 400 g di formaggio Feta
- 2 uova
- 3 cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta tritato
- pepe nero
- 80 ml di olio di oliva
- 375 g di pasta sfoglia

Metodo:

Mescolare Feta, uova, prezzemolo e pepe. Coprire la pasta sfoglia con un panno umido, di modo che non si secchi. Disporre 4 fogli l'uno sull'altro, strofinando ciascuno leggermente con dell'olio.

Tagliare in 4 listarelle, ognuna di 7 cm di lunghezza circa.

Versare 2 cucchiaini pieni di impasto di Feta su un angolo di ogni listarella quindi piegarle in diagonale in modo da formare un triangolo.

Sistemare capovolto su una teglia e spennellare con olio.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 2

Pane Bianco

Ingredienti:

- 1000 g di farina
- 40 g di lievito fresco o 20 g di lievito secco
- 650 ml di latte
- 15 g di sale

Altro:

- Teglia unta o rivestita con carta da forno

Metodo:

Versare la farina e il sale in un ampio recipiente. Sciogliere il lievito nel latte e versare sulla farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. A seconda della qualità della farina, potrebbe essere necessario un po' più di latte per ottenere una pasta malleabile.

Far lievitare la pasta fino a farla crescere del doppio.

Tagliare la pasta in due, lavorarla fino a ottenere due forme lunghe e sistemare le suddette sulla teglia unta o rivestita con carta da forno.

Far lievitare le forme di un'altra metà del proprio volume.

Prima della cottura spolverare con un po' di farina e praticare con un coltello tagliente 3 - 4 incisioni diagonali di almeno 1 cm di profondità.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 200 ml di acqua nel cassetto.

Pane Integrale

Ingredienti:

- 500 g di farina di frumento
- 250 g di farina di segale
- 15 g di sale
- 1 piccola confezione di lievito secco
- 250 ml acqua
- 250 ml di latte

Altro:

- Teglia unta o rivestita con carta da forno

Metodo:

Versare la farina di frumento, la farina di segale, il sale e il lievito secco in un recipiente capiente.

Mescolare acqua, latte e sale e aggiungere alla farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. Far lievitare la pasta fino a farla crescere del doppio.

Dare alla pasta una forma lunga e sistemare la suddetta sulla lamiera dolci unta o rivestita con carta da forno.

Far lievitare la forma di un'altra metà del proprio volume. Prima della cottura spolverare con un po' di farina.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 300 ml di acqua nel cassetto.

Pierogi (30 piccoli pezzi)

Ingredienti per l'impasto:

- 250 g di farina di farro
- 250 g di burro
- 250 g di quark magro
- sale

Ingredienti per la farcitura:

- 1 piccolo cespo di cavolo bianco (400 g)
- 50 g di pancetta affumicata
- 2 cucchiaini di burro chiarificato
- sale, pepe e noce moscata
- 3 cucchiaini di panna acida
- 2 uova

Altro:

- Teglia con carta da forno

Metodo:

Amalgamare la farina di farro, il burro, il quark magro e un po' di sale nella pasta e mettere in frigorifero.

Tagliare il cavolo bianco a listarelle. Tagliare la pancetta a dadini e friggere nel burro chiarificato. Aggiungere il cavolo e saltare fino a che non diventa morbido. Condire con sale, pepe e noce moscata, quindi amalgamare nella panna acida.

Continuare a brasare fino a che tutto il liquido non è evaporato.

Bollire le uova, lasciar raffreddare e poi tagliare a cubetti e mescolare coi cavoli, quindi lasciar raffreddare.

Srotolare la pasta e tagliare dei cerchi con un diametro di 8 cm.

Mettere un po' di farcitura in mezzo a ognuno e ripiegare. Fissare i bordi premendoli con una forchetta.

Sistemare il pierogi su una teglia rivestita con carta da forno e spennellare con tuorlo d'uovo.

- Tempo di cottura nel forno: 20 minuti
- Livello: 2

Briosches

Ingredienti per la pasta:

- 750 g di farina
- 30 g di lievito
- 400 ml di latte
- 10 g di zucchero
- 15 g di sale
- 1 uovo

- 100 g di burro ammorbidito

Ingredienti per la finitura:

- 1 tuorlo
- un po' di latte

Metodo:

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro, mescolare insieme al latte e a un po' di zucchero e farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere il resto dello zucchero, sale, uova e burro sul bordo della farina. Impastare tutti

gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Quindi suddividere la pasta in tre pezzi dello stesso peso e dare la forma di una corda. Intrecciare le tre corde.

Coprire e lasciar lievitare per un'altra mezz'ora. Rivestire la superficie della treccia con un composto di tuorlo d'uovo e latte; infornare.

- Tempo in forno: 50 minuti
- Livello: 2

Sformati/Gratinati

Lasagne

Ingredienti per il ragù di carne:

- 100 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 100 g di sedano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 400 g di macinato (misto manzo e maiale)
- 100 ml di brodo di carne
- 1 barattolo piccolo di pomodori a pezzetti (circa 400 g)
- origano, timo, sale e pepe

Ingredienti per la salsa besciamella:

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

Mescolare con:

- 3 cucchiaini di burro
- 250 g di lasagne verdi
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio dolce, grattugiato

Metodo:

Con un coltello tagliente togliere dalla pancetta la cotenna e le cartilagini e tagliarla a dadini. Pelare la cipolla e la carota, pulire il sedano e tagliare il tutto a dadini.

Scaldare l'olio in una casseruola, mettere a rosolare la pancetta e i dadini di verdura mescolando continuamente.

Aggiungere a poco a poco il macinato, farlo rosolare mescolando continuamente e aggiungere il brodo di carne. Aromatizzare il ragù di carne con la polpa di pomodoro, le spezie, sale e pepe, mettere il coperchio e fare cuocere per circa 30 minuti a fuoco basso.

Nel frattempo preparare la besciamella: Far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando continuamente. Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Condire la salsa con sale, pepe e noce moscata e cuocere senza coperchio per circa 10 minuti.

Ungero un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaio di burro. Stendere alternativamente uno strato di pasta, ragù di carne, besciamella e mix di formaggi. Da ultimo stendere uno strato di besciamella cosperso di formaggio. Distribuire il resto del burro a piccole noci in cima al piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Cannelloni

Ingredienti per la farcitura:

- 50 g di cipolle, a pezzi
- 30 g di burro
- 350 g di spinaci in foglie, a pezzi
- 100 g di crème fraîche
- 200 g di salmone fresco a cubetti
- 200 g di persico africano a cubetti
- 150 g di gamberetti
- 150 g di polpa di cozze
- sale, pepe

Ingredienti per la salsa besciamella:

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

Mescolare con:

- 1 confezione di cannelloni
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di formaggio grattugiato
- 40 g di burro

Metodo:

Mettere le cipolle tritate e il burro in una pentola e cuocere a fuoco basso fino a quando diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci in foglia tritati e cucinare qualche istante delicatamente. Aggiungere la crème fraîche, mescolare e lasciar raffreddare.

Nel frattempo preparare la besciamella: Far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando

continuamente. Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Aromatizzare la salsa con sale, pepe e noce moscata e far cuocere senza coperchio per 10 minuti.

Aggiungere il salmone, il persico, i gamberetti e la polpa di cozze, il sale e il pepe agli spinaci raffreddati e mescolare.

Ungero un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaio di burro.

Riempire i cannelloni con l'impasto di spinaci e sistemare nella teglia. Versare la besciamella tra le singole file di cannelloni. Da ultimo stendere uno strato di besciamella cosperso di formaggio. Distribuire il resto del burro a piccole noci in cima al piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

Patate Gratinat

Ingredienti:

- 1000 g di patate
- 1 cucchiaino di sale, 1 di pepe e 1 di noce moscata
- 2 spicchi di aglio
- 200 g di formaggio grattugiato
- 200 ml di latte
- 200 ml di panna
- 4 cucchiai di burro

Metodo:

Pelare le patate, tagliarle a fette sottili, asciugarle e condirle.

Strofinare uno spicchio d'aglio su una teglia per sformati, quindi ungero quest'ultima con un po' di burro.

Distribuire metà delle fette di patate condite nella teglia e spargervi sopra del formaggio grattugiato. Stendervi sopra il resto delle fette di patate e spolverare con il restante formaggio.

Schiacciare il secondo spicchio d'aglio e sbatterlo assieme al latte ed alla panna. Versare il composto sopra le patate e distribuire sul gratin il resto del burro a piccoli pezzetti.

- Tempo di cottura nel forno: 70 minuti
- Livello: 1

Moussaka (per 10 persone)

Ingredienti:

- 1 cipolla tritata
- olio d'oliva
- 1,5 kg di carne macinata
- 1 lattina di pomodori tagliati a pezzi (400 g)
- 50 g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- sale e pepe
- cannella
- 1 kg di patate
- 1,5 kg di melanzane
- burro da frittura

Ingredienti per la salsa besciamella:

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

Mescolare con:

- 150 g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiai di pangrattato
- 50 g di burro

Metodo:

Appassire la cipolla tritata con un po' di olio d'oliva, quindi aggiungere il macinato e cuocere mescolando.

Aggiungere i pomodori a pezzi, Emmental grattugiato e pangrattato, mescolare bene e portare a ebollizione. Quindi, condire con sale, pepe e cannella e togliere dal fornello.

Pelare le patate e tagliare a fette di 1 cm di spessore, lavare le melanzane e tagliarle a fette di 1 cm di spessore.

Asciugare tutte le fettine con carta da cucina. Quindi, rosolare in una padella con abbondante burro.

Nel frattempo preparare la besciamella: far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando continuamente.

Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Aromatizzare la salsa con sale, pepe e noce moscata e far cuocere senza coperchio per 10 minuti.

Sistemare le fettine di patate sul fondo di una teglia unta e spargervi sopra un po' di formaggio grattugiato. Sopra, disporre uno strato di melanzane. Quindi, aggiungere un po' di macinato. Successivamente, aggiungere un po' di besciamella.

Quindi procedere con un nuovo strato di patate, seguito da melanzane e poi di nuovo da macinato. L'ultimo strato dovrebbe essere di besciamella. In cima distribuire il resto del formaggio e del pangrattato. Far sciogliere il burro e versare sopra alla moussaka.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

Pasta Gratinata

Ingredienti:

- 1 litro d'acqua
- sale
- 250 g di tagliatelle
- 250 g di prosciutto cotto
- 20 g di burro
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata
- 50 g di parmigiano grattugiato

Metodo:

Portare l'acqua con un po' di sale a ebollizione. Mettere le tagliatelle nell'acqua salata in ebollizione e tenere sul fuoco per 12 minuti circa. Quindi scolare.

Tagliare il prosciutto a cubetti.

Riscaldare il burro in un tegame.

Tritare il prezzemolo e pelare la cipolla, quindi sminuzzarla. Saltare entrambi questi ingredienti nel tegame.

Ungere la teglia con un po' di burro.

Mescolare tagliatelle, prosciutto, prezzemolo e cipolle saltati e disporre il tutto nel piatto.

Mescolare le uova e il latte e condire con sale, pepe e noce moscata, quindi versare il tutto nel composto di pasta.

Successivamente, distribuire il parmigiano sulla pietanza.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

Verdure Gratinate

Ingredienti:

- 8 cicorie di media grandezza
- 8 fette di prosciutto cotto
- 30 g di burro
- 1,5 cucchiaini di farina
- 150 ml di brodo vegetale (estratto dalla cicoria)
- 5 cucchiaini di latte
- 100 g di formaggio grattugiato

Metodo:

Tagliare a metà la cicoria e togliere il cuore amaro. Successivamente, lavare accuratamente e cuocere a vapore in acqua bollente per 15 minuti.

Togliere le metà della cicoria dall'acqua, rinfrescare in acqua fredda e rimettere insieme le metà. Avvolgere ognuna in una fetta di prosciutto e sistemarla in una teglia imburrata.

Far sciogliere il burro e aggiungere la farina. Far saltare brevemente, aggiungere il brodo vegetale e il latte e portare a ebollizione.

Aggiungere mescolando 50 g di formaggio alla salsa e versare sulla cicoria.

Successivamente, distribuire il resto del formaggio sul piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

Spezzatino

Ingredienti:

- 600 g di manzo
- sale e pepe
- farina
- 10 g di burro
- 1 cipolla
- 330 ml di birra scura
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 500 ml di brodo di manzo

Metodo:

Tagliare il manzo a cubetti, condire con sale e pepe, quindi spargervi sopra un po' di farina.

Scaldare il burro in un tegame e rosolare i pezzi di carne. Sistemare quindi in una casseruola.

Pelare la cipolla e tritare finemente, friggere con un po' di burro, quindi distribuire il condimento sopra la carne.

Mescolare la birra scura, lo zucchero di canna, il concentrato di pomodoro e il brodo di manzo, versarli nel tegame e cuocere. Quindi, versare sulla carne fino a ricoprirla interamente.

Coprire e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 120 minuti
- Livello: 1

Sformato Vegetariano**Ingredienti:**

- 1 cavolo (800 g)
- maggiorana
- 1 cipolla
- olio per saltare in padella
- 400 g di carne macinata
- 250 g di riso a chicchi lunghi
- sale, pepe e paprika
- 1 litro di brodo di carne
- 200 ml di crème fraîche
- 100 g di formaggio grattugiato

Metodo:

Tagliare il cavolo in quattro parti ed estrarre il gambo. Sbollentare in acqua salata condita con maggiorana.

Pelare la cipolla e tritare finemente, friggere con un po' di olio. Quindi aggiungere il macinato e il riso a grani lunghi, far saltare e condire con sale, pepe e paprika. Aggiungere brodo di carne e lasciar bollire a fuoco lento per 20 minuti con un coperchio sulla pentola.

Sistemare a strati il cavolo e l'impasto di riso e macinato in uno stampo.

Distribuire la crème fraîche sulla pietanza e spargervi sopra del formaggio.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

Contorni**Verdure alla mediterranea****Ingredienti:**

- 200 g di zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 100 g di funghi
- 2 cipolle
- pomodori ciliegini 150 g
- olive verdi e nere

Metodo:

Lavare e tagliare le verdure a pezzi. Pelare le cipolle e tagliarle a listarelle. Mettere le verdure nel piatto di vetro. Mettere il piatto all'interno dell'apparecchiatura. Sminuzzare le olive. Al termine della cottura, condire le verdure con sale, pepe, basilico e origano a seconda dei propri gusti.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 600 ml di acqua nella vaschetta

Verdure**Ingredienti/Metodo:**

Comporre a piacere la verdura, circa 750 g in totale.

- cavolo rapa, pelato e tagliato a listarelle
- carote, pelate e tagliate a dadini
- cavolfiore, lavato e diviso in cime
- cipolle, pelate e tagliate a fettine
- finocchio, pelato e tagliato a fettine
- sedano, pulito e tagliato a dadini
- porri, puliti e tagliati a fettine

Dopo la cottura:

- 50 g di burro
- se lo si desidera, pepe e sale

Metodo:

Disporre le verdure in una terrina di acciaio inossidabile o vetro con inserto forato. Dopo la cottura versarvi il burro fuso e cospargere eventualmente con pepe e sale.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 650 ml di acqua nella vaschetta

Pomodori Pelati

Metodo:

Incidere a forma di croce la parte superiore dei pomodori, sistemarli nel piatto per la cottura a vapore e introdurre nell'apparecchiatura. Al termine del tempo di cottura, togliere la pelle dai pomodori.

- Tempo di cottura nel forno: 10 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 150 ml di acqua nella vaschetta

Patate al cartoccio

Ingredienti:

- 1000 g di patate intere di media grandezza

Metodo:

Lavare le patate e collocare in un piatto per la cottura a vapore.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti.
- Livello: 1
- Aggiungere 800 + 200 ml di acqua nella vaschetta

Patate Bollite

Ingredienti:

- 1000 g di patate

Metodo:

Pelare le patate e tagliare in parti di dimensioni uguali. Mettere le patate in un piatto per la cottura a vapore e salare.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti.
- Livello: 1
- Aggiungere 800 ml di acqua nella vaschetta

Fagottini Salati

Ingredienti/Metodo:

- 300 g di pretzel morbidi
- 200 ml di latte
- 3 uova

- 2 mazzetti di prezzemolo, tritato
- 2 cipolle, tagliate finemente a cubetti
- 10 g di burro
- sale, pepe, noce moscata

Metodo:

Scaldare il latte. Tagliare i pretzel in pezzi di 1 cm, versarli sopra il latte caldo e lasciarli a bagno per ca. 5 minuti. Sbattere le uova e aggiungerle. Cucinare lievemente le cipolle tritate nel burro fino a che non diventano quasi trasparenti, quindi aggiungere il prezzemolo. Lasciar raffreddare per un po' e aggiungere al composto dei pretzel. Condire, quindi mescolare accuratamente il tutto. Dal composto, formare all'incirca 6 fagottini e sistemarli su un piatto piano per la cottura a vapore.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 650 ml di acqua nella vaschetta

Riso con verdure

Ingredienti:

- 200 g di riso a chicchi lunghi
- 50 g di riso selvatico
- sale e pepe
- 1 piccolo peperoncino rosso
- 400 ml di brodo

Dopo la cottura:

- 1 lattina piccola di mais dolce (150 g)

Metodo:

Mettere il riso a chicchi lunghi, riso selvatico, sale, pepe, brodo vegetale e acqua in un recipiente mezz'ora prima della cottura. Preparare il peperone, tagliarlo a dadini, aggiungere al riso e cucinare.

- Tempo di cottura nel forno: 40
- Livello: 1
- Aggiungere 800 ml di acqua nella vaschetta

Dopo la cottura: Scolare il mais dolce e aggiungere al riso cotto.

Crema Pasticcera Cotta

Ingredienti:

- 3 uova
- 100 ml di latte
- 50 ml di panna
- sale, pepe, noce moscata
- prezzemolo tritato

Metodo:

Mescolare bene la panna, il latte e le uova. Non montare. Successivamente, condire e aggiungere il prezzemolo tritato. Versare in piatti di vetro o porcellana unti.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 1
- Aggiungere 400 ml di acqua nella vaschetta

Dopo la cottura: togliere il composto dai piatti e tagliare a dadini o a forma di diamante.

Cottura Cibi Confezionati

L'apparecchiatura prevede una serie di funzioni automatiche per i seguenti piatti. La temperatura e il tempo sono predefiniti.

Piatto	Posizione della griglia
Pizza surgelata	1
Pizza Americana surgelata	1
Pizza fredda	1
Pizzette surgelate	1
Patatine Fritte	2
Croquette	2
Sformato Di Patate	2
Pane/Panini	1
Pane/Panini surgelati	2
Strudel di mele surgelato	2
Filetto di pesce surgelato	2
Ali Di Pollo	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	2

867344612-B-232018



© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085780-2