

IT

KULINARISK

Libro di ricette

Indice

Tabelle di cottura	3	Pietanze Al Forno	26
Programmi automatici	14	Pizza/Quiche	30
Pesce/Frutti Di Mare	18	Torta	33
Pollame	20	Pane/Panini	40
Carne	21		

Con riserva di modifiche.

Tabelle di cottura

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

Seguire innanzitutto le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti. Se le indicazioni non sono disponibili, fare riferimento alle tabelle.

- i** La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

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.

Lievitazione Pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande, coprirlo con un asciugamano umido o un pellicola di plastica. Impostare funzione: Lievitazione Pasta e il tempo di cottura..

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 e arrostitura

Torte

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	In uno stampo per dolci da 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Plum cake	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Biscotti / strisce di pasta	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una lamiera dolci
Meringhe - due livelli	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Focaccine	190	3	190	3	12 - 20	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Eclair - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una lamiera dolci
Eclair - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	170	1	160	2 (sinistra e destra)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

Pane e pizza

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 0.5 kg. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Focaccine tonde	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Flan

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Carne

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intero
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intero
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliata a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

Pesce

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

Grill

-  Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Alimenti	Mennyiség		Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Pezzi	Quantità (kg)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Salsiccia	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Braciole di maiale	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (tagliato in 2)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Petto di pollo	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Filetto di pesce	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Doppio Grill Ventilato

Manzo

Alimenti	Mennyiség	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto, cott. media ¹⁾	per cm di spessore	190 - 200	5 - 6	1 o 2

Alimenti	Mennyiség	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto, cott. media ¹⁾	per cm di spessore	180 - 190	6 - 8	1 o 2
Roastbeef o filetto, ben cotto ¹⁾	per cm di spessore	170 - 180	8 - 10	1 o 2

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Braciola, costoletta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 o 2
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 o 2
Stinco di maiale (precott)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 o 2

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Stinco di Vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 o 2

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 o 2
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuna	200 - 220	30 - 50	1 o 2
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuna	190 - 210	35 - 50	1 o 2
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 o 2
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 o 2
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 o 2
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 o 2
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 o 2

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 KG	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 o 2

Cottura Ventilata Delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi. È possibile usare la termosonda per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

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.
- Impostare la temperatura su 120 °C.

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Filetto di manzo, 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Vitello di arrosto, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bistecche, 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

Scongelamento

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Remarques
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Burro	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

Marmellate/Conservas

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
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

Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire

Verdure

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

Frutta

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabella termosonda

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Arrosto di vitello	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90
Roastbeef inglese, al sangue	45 - 50
Roastbeef inglese, cott. media	60 - 65
Roastbeef inglese, ben cotto	70 - 75

Alimenti	Temperatura interna (°C)
Spalla di maiale	80 - 82
Stinco di maiale	75 - 80
Agnello	70 - 75
Pollo	98
Lepre	70 - 75
Trota/Orata	65 - 70
Tonno/Salmone	65 - 70

Programmi automatici



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Programmi automatici

Menu: Cottura Guidata— offre le impostazioni ottimali per ogni tipo di piatto.

Sarà possibile regolarle a seconda delle proprie preferenze.

Peso Automatico— calcola automaticamente il tempo di cottura dopo aver inserito il peso degli alimenti.

Sensore alimenti automatico— calcola automaticamente il tempo di cottura dopo aver inserito la temperatura al cuore.

Menu: Ricette — usa le impostazioni predefinite per un piatto. Preparare la pietanza seguendo la ricetta contenuta in questo libro.

Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare

Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini Di Pesce
	Filetto di pesce surgelato
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
	Pesce intero, grigliato 
Salmone Intero	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Cosce Di Pollo	-
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Pollo, 2 metà

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Carne 
	Polpettone
Roastbeef	Al Sangue
	Al Sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben Cotto
	Ben Cotto 
Manzo Alla Scandinava	Al Sangue 
	Medio 
	Ben Cotto 
Maiale	Costolette Di Maiale
	Stinco di maiale precotto
	Coscia Di Maiale
	Lombo di maiale
	Coppa
	Spalla Di Maiale
Vitello	Stinco Di Vitello
	Lombo di vitello
	Arrosto di vitello 

Piatto	
Agnello	Cosciotto di agnello
	Sella di agnello
	Coscia agnello, cott. media
Selvaggina	Lepre <ul style="list-style-type: none"> • Cosce di lepre • Sella di lepre
	Capriolo <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di capriolo • Sella di capriolo
	Arrostto di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze Al Forno

Piatto	
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Verdure gratinate	-
Dolci	-

Categoria cibo: Pizza/Quiche

Piatto	
Pizza	Pizza sottile
	Pizza, farc. extra
	Pizza surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate

Piatto	
Baguettes gratinate	-
Crostata Flambé	-
Tortino svizzero, salato	-
Quiche Lorraine	-
Torta Speziata	-

Categoria cibo: Torte/Pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Torta Con Lievito In Polvere	-
Crostata Di Mele	-
Torta Al Formaggio, Stampo	-
Brioche	-
Torta Margherita	-
Crostata	-
Tortino svizzero, dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffins	-
Pasticceria	-
Strisce Di Pasta	-
Bigné	-
Pasticcini Di Sfoglia	-
Eclair	-

Piatto	
Macarons	-
Biscotti Di Pasta Frolla	-
Dolce Di Natale	-
Strudel di mele surgelato	-
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida
	Pasta Lievitata
Torta Al Formaggio, Teglia	-
Brownies	-
Rotolo Con Marmellata	-
Torta Lievitata	-
Torta Friabile	-
Torte Con Zucchero	-
Base Per Flan	Pasta Frolla
	Base Per Flan Torte Lievitate
Flan Di Frutta	Pasta Frolla, Flan Di Frutta
	Flan Di Frutta Torte Lievitate
	Pasta Lievitata

Categoria cibo: Pane/Panini

Piatto	
Panini	Panini surgelati

Piatto	
Ciabatta	-
Pane	Corona Di Pane
	Pan Brioches
	Pane Non Lievitato

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Croquette	-
Croquette	-
Sformato Di Patate	-

 Quando è necessario modificare il peso o la temperatura interna del piatto, utilizzare \wedge o \vee per impostare i nuovi valori.

Ricette

I piatti sono suddivisi in diverse categorie:

- Pesce/Frutti Di Mare
- Pollame
- Carne
- Pietanze Al Forno
- Pizza/Quiche
- Torte/Pasticceria
- Pane/Panini

Pesce/Frutti Di Mare

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

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'estragone 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: 3

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

Filetto di salmone

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: 3

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

Pollame

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

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 cucchiai 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

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

Carne**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: 3

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

Polpettone**Ingredienti:**

- 2 panini secchi
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini 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

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

Arrostò Alla Svedese

Ingredienti:

- 200 g di prugne secche
- 150 ml di vino bianco
- 1,5 kg di lombo di maiale o di vitello (disossato)
- 1 cipolla media
- mela
- sale, pepe e paprika

Metodo:

Far ammorbidire le prugne nel vino bianco due ore. Sciacquare rapidamente la carne con dell'acqua, quindi asciugare. Praticare degli intagli sul lato inferiore della carne e sistemare una prugna in ognuno di essi, spingendola il piú possibile nella carne.

Condire la carne e metterla nella teglia con il lato integro rivolto verso l'alto. Pelare le cipolle e la mela, tagliarle in otto parti e sistemarle attorno all'arrosto. Aggiungere dell'acqua al vino in cui erano state appassite le prugne fino a un quarto di litro e versare il tutto sull'arrosto. Contorni adatti: croquette, patate gratinate, broccoli o simili.

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

Stinco Di Vitello

Ingredienti:

- 1 stinco posteriore di vitello 1,5 - 2 kg
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiái 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 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 cucchiái 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 cucchiái di burro
- 2 cucchiái di farina, per infarinare
- 6 cucchiái 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

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

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

Pietanze Al Forno

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.

Ungere un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaino di burro. Stendere alternativamente uno strato di pasta, ragù di carne, besciamella e mix di formaggi. Da ultimo stendere uno strato di besciamella cosparsa 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.

Ungere un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaino 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 cosparsa di formaggio. Distribuire il resto del burro a piccole noci in cima al piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 55 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

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 cucchiaini 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

Patate Gratinat

Ingredienti:

- 1.000 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 cucchiaini di burro

Metodo:

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

Strofinare uno spicchio d'aglio su una teglia per sformati, quindi ungere 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: 65 minuti
- Livello: 2

Gnocco Alla Franconia

Ingredienti:

- 1.000 g di listarelle di tacchino circa
- 1 lattina di funghi (a testa piccola)
- 500 g di cipolle, a pezzi
- 1 kg di pasta per gnocchi
- 400 g di formaggio grattugiato
- 250 ml di panna

Metodo:

Condire le listarelle di tacchino con sale, pepe, paprika, ecc. e far rosolare le cipolle. Scolare accuratamente i funghi. Quindi mescolare la carne, le cipolle e i funghi e

versare il tutto in uno stampo da forno. Mescolare l'impasto degli gnocchi con il formaggio e versarli sul tacchino. Quindi aggiungere la panna.

- Tempo di cottura nel forno: 75 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: 3

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: 3

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: 3

Pizza/Quiche

Pizza

Ingredienti per l'impasto:

- 14 g di lievito
- 200 ml acqua
- 300 g di farina
- 3 g di sale
- 1 cucchiaino 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: 2

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

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: 3

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: 3

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 cucchiaio 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

Torta

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: 2

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.

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: 3

Dopo la cottura:

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

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: 3

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 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

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

Focaccia alle mele

Ingredienti:

- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 confezione di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 100 g di marzapane
- 5 uova
- 500 g di farina
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 1 bustina di pan di spezie (circa 20 g)
- 50 g di polvere di cacao
- 150 ml di vino rosso
- 1,2 kg di mele

Metodo:

Versare in un recipiente il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e sbattere fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere il marzapane in piccoli pezzi e mescolare fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere le uova, una ad una, e mescolare fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il pan di spezie e la polvere di cacao al composto. Aggiungere il vino rosso e mescolare. Versare la pasta in una lamiera dolci profonda rivestita con carta da forno e spianare la superficie. Sbucciare ed eliminare il torsolo delle mele

e tagliarle a fette alte 0,5 cm. Purea di prugne: Disporre le fette sulla pasta e ricoprire i fori lasciati dall'assenza del torsolo con la purea di prugne. Quindi sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 3
- A fine cottura, lasciar raffreddare la torta e togliere la carta da forno.

Glassa:

- 250 ml di succo di mela
- 1 bustina di gelatina
- A fine cottura, lasciar raffreddare la torta e togliere la carta da forno.

Mescolare la glassa con il succo di mela e la gelatina e spennellare la torta con il composto.

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 la 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

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: 3

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.

Torta Con Lievito In Polvere**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 nell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti
- Livello: 3

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 lasciare 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: 3

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

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. Meschiare insieme uova, panna, zucchero e zucchero vanigliato e versare sulle mele.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 2

Torta Alle Carote

Ingredienti per il composto:

- 4 albumi
- 1 pizzico di sale
- 80 g zucchero a velo
- 120 g di zucchero
- 200 g di carote finemente grattugiate

- 200 g di mandorle tritate finemente
- 1 limone, succo e scorza grattugiata
- 1 cucchiaio di kirsch
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 60 g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti per la guarnitura:

- 150 g zucchero a velo
- 1 cucchiaio di kirsch
- 12 decorazioni di carote di marzapane
- nocciole tritate

Altro:

- Stampo apribile di 26 cm di diametro, imburato e con fondo rivestito con carta da forno.

Metodo:

Montare a neve gli albumi con il sale, aggiungere lo zucchero a velo e montare a neve densa. Sbattere i tuorli con lo

zucchero, aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare un quarto degli albumi montati a neve con l'impasto di tuorli, quindi aggiungere all'impasto i restanti albumi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto. Mettere la pasta nello stampo preparato e spianarla.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 3

Dopo la cottura:

Fare raffreddare la torta. Si consiglia di eseguire la preparazione uno o due giorni prima e di conservare la torta coperta in frigorifero. Per la glassatura, mescolare lo zucchero a velo con lo sherry. Aggiungere acqua, se necessario. Coprire la torta con glassatura e decorare con le carote di marzapane.

Pane/Panini

Panini, dolci

Ingredienti:

- 420 g di farina
- 60 g di burro
- 50 g di zucchero
- un pizzico di zucchero vanigliato
- scorza di limone grattugiata
- un pizzico di sale
- 200 ml latte tiepido
- 30 g di lievito
- 2 tuorli
- 100 g di uvetta

Metodo:

Abburattare la farina in una ciotola e praticare un foro al centro. Ridurre il lievito e inserirlo nel foro con del latte e un po' di zucchero. Aggiungere della farina dal bordo. Spolverizzare con la farina e lasciare riposare in un luogo asciutto finché la farina non crea delle fessure sulla pasta.

Aggiungere lo zucchero, il sale, lo zucchero vanigliato, la scorza del limone, l'uovo e il burro restanti sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida lievitata.

Lasciare riposare la pasta in un luogo asciutto finché non ha raddoppiato di dimensioni.

Quindi mettere l'uvetta lavata nella pasta e formare 12 panini delle stesse dimensioni.

Sistamarli su una lamiera dolci foderata con carta da forno e lasciare coperti per un'altra mezz'ora.

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

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: 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: 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: 3

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: 3

