

# **FINSMAKARE KULINARISK**

**IT**

**Libro di ricette**



## Indice

Tablette di cottura	3	Pollame	25
Programmi automatici	18	Pesce	27
Scongelamento	19	Torta	28
Cottura/Fusione	20	Pizza/Pasticcio/Pane	36
Maiale/Vitello	21	Sfornati/Gratinati	40
Manzo/Selvaggina/Agnello	23	Dessert	46

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

### Consigli per cuocere al forno

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

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

- 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.

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	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambelle 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	2
Base per flan - pasta frolla <sup>1)</sup>	Cottura Ventilata	170 - 180	10 - 25	1
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	70 - 90	1
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio, lamiera dolci <sup>2)</sup>	Cottura convenzionale	160 - 170	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

#### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

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

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Rotolo con marmellata <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	2
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	1
Dolci alle mandorle con burro/zucchero <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	2
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Ventilata	150 - 160	35 - 55	1
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura convenzionale	170	35 - 55	1
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	1
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con quark, panna, crema) <sup>1)</sup>	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	1
Short bread/Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	20 - 35	1
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	1

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Dolci con albume montato a neve, meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	1
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	1
Pasticcini di pasta sfoglia <sup>1)</sup>	Cottura Ventilata	170 - 180	20 - 30	1
Panini <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Pasticcini <sup>1)</sup>	Cottura Ventilata	160	20 - 35	3
Small cakes /Pasticcini <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	Doppio Grill Ventilato	210 - 230	10 - 20	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 lamiera dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bignè/pasticcini <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 3

### 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.



**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.

**i** 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. Selezionare la funzione: Cottura Ventilata Delicata.

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
Arrostito 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) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (molto guarnita) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Torte	180 - 200	40 - 55	3
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (torta salata)	170 - 190	45 - 55	3
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	3
Torta salata di verdure	160 - 180	50 - 60	3
Pane non lievitato <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Tortino di pasta sfoglia <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Piroggen (versione russa del calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

1) Preiscaldare 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:

- arrostitire le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostitire.
- arrostitire 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.

### Tabelle di cottura al forno

#### Manzo

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	Cottura convenzionale	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

#### Maiale

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	Doppio Grill Ventilato	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Polpettone	Doppio Grill Ventilato	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Stinco di maiale (precotto)	Doppio Grill Ventilato	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

## Vitello

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	Doppio Grill Ventilato	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Stinco di Vitello	Doppio Grill Ventilato	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

## Agnello

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	Doppio Grill Ventilato	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

## Pollame

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	Doppio Grill Ventilato	0,2 - 0,25 ciascuno	200	200 - 220	20 - 35	1
Mezzo pollo	Doppio Grill Ventilato	0,4 - 0,5 ciascuno	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pol-lastra	Doppio Grill Ventilato	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Anatra	Doppio Grill Ventilato	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

## Pesce al vapore

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	Cottura convenzionale	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Pietanze

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze dolci	Cottura Ventilata	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze condite con ingredienti cotti (spaghetti, verdure)	Cottura Ventilata	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pietanze condite con ingredienti crudi (patate, verdure)	Cottura Ventilata	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

### 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.
- Preriscaldare 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	Température (°C)	Tempo (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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Pesce intero, 500 -1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Grill Rapido

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers /Hamburger	9 - 13	8 - 10	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2
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	-	2

## 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	3
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	3
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	3
Patatine fritte sottili <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Patatine fritte spesse <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Croquette <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	3

1) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

#### Tabella pietanze pronte surgelate

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Patatine fritte <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Cottura convenzionale oppure Doppio Grill Ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	2
Baguette <sup>3)</sup>	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) Preriscaldare il forno.

2) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

3) Preriscaldare il forno.

#### 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	-
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 <sup>1)</sup>	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

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

## Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane Bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane Di Segale	180 - 200	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

## 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.
- Programma Automatico (menu: Cottura Guidata) — Questa funzione utilizza valori predefiniti per un piatto.

Pietanze con la funzione: Peso Automatico
Arrostito di maiale
Arrostito di vitello
Carne
Arrostito di selvaggina

Pietanze con la funzione: Peso Automatico
Arrostito di agnello
Pollo intero
Tacchino intero
Anatra intera
Oca intera

### Categorie

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

- Scongelamento
- Cottura/Fusione
- Maiale/Vitello
- Manzo/Selvaggina/Agnello
- Pollame
- Pesce
- Torta
- Pizza/Pasticcio/Pane
- Sformati/Gratinati
- Dessert

## Scongelamento

### Scongelamento Pesce

Appoggiare il pesce surgelato su un piatto capovolto e mettere il piatto all'interno di un contenitore per consentire all'acqua di scongelamento di scorrere via senza sporcare l'interno del microonde.

Controllare l'alimento regolarmente durante lo scongelamento e girarlo diverse volte. Mentre il pesce si scongela, separare accuratamente i pezzi di pesce, se congelato, in un unico blocco.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
  - Livello: Bottom glass plate
- Dopo lo scongelamento, lasciare il cibo a temperatura ambiente per un periodo più o meno equivalente al tempo di scongelamento.

### Scongelamento Pollame

Mettere il cibo da scongelare su un piatto capovolto e mettere il piatto all'interno di un contenitore per consentire all'acqua di scongelamento di scorrere via senza sporcare il forno.

Controllare l'alimento regolarmente durante lo scongelamento e girarlo diverse volte. Coprire le zone grasse esposte, come zampe e punte delle ali con fogli di alluminio.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
  - Livello: Bottom glass plate
- Dopo lo scongelamento, lasciare il cibo a temperatura ambiente per un periodo più o

meno equivalente al tempo di scongelamento.

### Scongelamento carne

Sistemare la carne congelata su un piatto rivoltato, quindi mettere il piatto all'interno di un contenitore per consentire all'acqua scongelata di scorrere via senza sporcare il forno.

Controllare l'alimento regolarmente durante lo scongelamento e girarlo diverse volte. Durante lo scongelamento, staccare delicatamente le fette o i pezzi di carne tritata se è stata congelata in blocco.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
  - Livello: Bottom glass plate
- Dopo lo scongelamento, lasciare il cibo a temperatura ambiente per un periodo più o meno equivalente al tempo di scongelamento.

### Scongelamento Pane

Mettete il pane su un piatto.

Girare il pane diverse volte durante lo scongelamento.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
  - Livello: Bottom glass plate
- Dopo lo scongelamento, lasciare il cibo a temperatura ambiente per un periodo più o meno equivalente al tempo di scongelamento.

## Cottura/Fusione

### Verdure fresche

Mettere le verdure sminuzzate in un piatto da microonde e aggiungere circa 50 ml di acqua. Coprire il piatto (con un coperchio o della pellicola forata da microonde).

Girare le verdure diverse volte durante la cottura.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

Suggerimento: se le verdure sono molto croccanti impostare un peso inferiore. se le verdure sono molto morbide impostare un peso maggiore.

### Verdure surgelate

Mettere le verdure surgelate in un piatto da microonde e aggiungere circa 50 ml di acqua. Coprire il piatto (con un coperchio o della pellicola forata da microonde).

Girare le verdure diverse volte durante la cottura.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

Suggerimento: se le verdure sono molto croccanti impostare un peso inferiore. se le verdure sono molto morbide impostare un peso maggiore.

### Cipolle brasate

Tagliare le cipolle a strisce e sistemarle in un piatto adatto per microonde con 1 cucchiaino di burro od olio. Coprire il piatto (con un coperchio o della pellicola forata da microonde).

Girare le verdure diverse volte durante la cottura.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

### Patate al cartoccio

Sistemare le patate in un piatto adatto per microonde e aggiungere circa 100 ml di acqua. Coprire il piatto (con un coperchio o della pellicola forata da microonde).

Girare le patate diverse volte durante la cottura.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

### Riso con verdure

Mettere riso sbollentato in un piatto che possa andare in microonde, quindi aggiungere acqua con un rapporto 1 : 2 (100 g di riso e 200 ml di acqua). Condire a piacere. Aggiungere i fiocchi di burro, le cipolle al vapore o le erbe. Coprire il piatto con un coperchio o della pellicola forata da microonde.

Girare il riso diverse volte durante la cottura.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

### Cioccolato fuso

Tagliare il cioccolato a pezzi e metterlo in un piatto.

Mescolare il cioccolato diverse volte mentre si fonde.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

**Burro Fuso**

Tagliare il burro a pezzi e metterlo in un piatto. Coprire il piatto (con un coperchio o della pellicola forata da microonde).

Mescolare il burro diverse volte mentre si fonde.

- Tempo di cottura nel forno: dipende dal peso
- Livello: Bottom glass plate

**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

**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

**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

tegami 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: 2

### Stinco Di Vitello

#### Ingredienti:

- 1 stinco posteriore di vitello 1,5 - 2 kg
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiai 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

### Polpettone alle erbe

Ingredienti per 4 persone:

- fette di pane tagliate a pezzetti e ammorbidite con un po' di acqua calda
- 1 cipolla, finemente tritata e appassita in un po' di burro
- 1 spicchio di aglio, schiacciato
- 300 g di manzo macinato
- 300 g di maiale macinato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- pepe
- Paprika
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di rosmarino tagliato finemente
- 1 cucchiaino di foglie di timo
- 4 fette di pancetta affumicata per coprire

#### Metodo:

Mischiare bene tutti gli ingredienti, dare all'impasto la forma di un polpettone e appoggiare su un piatto da microonde resistente al fuoco. Coprire con le fette di pancetta.

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

### Arrosto 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 più 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: 2

## Manzo/Selvaggina/Agnello

### 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 sfornati. 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

### 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 sfornati. 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 (tritrate)

- 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: 2

### 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: 2

## 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

## 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

### 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: 2

### 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 cucchiaini 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

### Ali Di Pollo

#### Ingredienti:

- 1 kg di ali di pollo
- Marinata:
- 2 cucchiaio d'olio
  - 2 cucchiaio di salsa di soia
  - 1 cucchiaio di senape
  - 1 spicchio di aglio, schiacciato
  - rosmarino
  - Timo
  - Pepe nero macinato fresco

#### Metodo:

Mescolare insieme l'olio, la salsa di soia, la senape, l'aglio e le erbe. Coprire le ali di pollo con la marinata e lasciar marinare per 2 - 3 ore.

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

Mettere le alette di pollo in un piatto da microonde, col lato della pelle rivolto verso l'alto.

### Pollo, 2 metà

#### Ingredienti:

- pollo intero da 1 kg diviso in 2 metà
- sale
- pepe
- erbe secondo i gusti
- olio per cospargere
- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 2

Mettere le mezze alette di pollo in un piatto da microonde, col lato della pelle rivolto verso l'alto.

### 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

### 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 sfornati 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

**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

**Pesce****Fil. pesce in salsa crem.****Ingredienti** per 4 persone:

- 400 g di filetto di pesce (trouta di fiume o trouta arcobaleno)
- 20 g di olio da cucina
- 250 g di cipolle, tagliate ad anelli
- 200 g di crème fraîche (panna acida)
- paprika in polvere, dolce
- limone
- sale

**Metodo:**

Appassire le cipolle in una pentola con l'olio fino a renderle trasparenti.

Successivamente, versarle in una teglia imburrata.

Pulire i filetti di pesce, irrorarli con limone e sale e metterli nel piatto sopra gli anelli di cipolla. Mescolare la crème fraîche con la paprika secondo i gusti e versare la salsa sui filetti di pesce. Salare leggermente.

- Tempo di cottura nel forno: 12 minuti
- Livello: 1

Girare il piatto a metà cottura.

**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: 2

### **Involtni di sogliola**

#### **Ingredienti:**

- 4 filetti di sogliola o filetti di platessa
- succo di metà limone
- sale, pepe nero macinato fresco
- 100 g spinaci in foglia congelati, scongelati
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco
- 50 ml di panna
- 1 tuorlo

#### **Metodo:**

Irrorare i filetti di pesce con il succo di limone e condire con sale e pepe. Spremere gli spinaci e condire con l'aglio. Coprire i filetti di sogliola con gli spinaci e arrotolare formando un cilindro. Mettere in una teglia imburrata assicurando che le estremità sottili dei filetti siano piegate verso sotto. Irrorare gli involtni con il vino bianco.

Montare la panna e il tuorlo e salare leggermente. Spargere sugli involtni di pesce.

- Tempo di cottura nel forno: 17 minuti
- Livello: 2

### **Filetto di pesce**

#### **Ingredienti:**

## **Torta**

### **Crostata Dolce**

#### **Ingredienti:**

- 2 fogli di pasta per dolci svizzera originale o di pasta sfoglia (rettangolari)
- 50 g di nocciole tritate

- 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: 2

### **Filetto di pesce surgelato**

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

- 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. Mischiare insieme uova, panna, zucchero e zucchero vanigliato e versare sulle mele.

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

### 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 pangrattato, 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.

Sollevarre 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: 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.

### **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: 2

### **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: 2

### 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.

### 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

### 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: 45 minuti
- Livello: 2

### 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 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: 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: 2

### 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: 40 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 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.

**Strudel di mele surgelato**

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

**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: 2

### 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 imburrare 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: 2

### 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

## Pizza/Pasticcio/Pane

### 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: 2

- Livello: 2

### Pizza Americana surgelata

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### Pizza fredda

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### Pizza surgelata

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### Pizzette surgelate

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### 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: 3

### 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: 45 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: 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

### 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

### **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: 55 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

### **Pane/Panini**

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

## **Sformati/Gratinati**

### **Funghi ripieni**

**Ingredienti** per 3 persone:

- 6-8 grossi funghi
- sale
- pepe
- Succo di limone
- 1 pomodoro polposo piccolo, tagliato a pezzi, di circa 150 g
- 1/2 mazzo di prezzemolo, tritato
- diverse foglie di basilico, tagliate a pezzi
- 1 fetta di pane bianco, tagliata a pezzi
- 75 g di Gorgonzola, tagliato a cubetti
- 3 cucchiaini di panna

#### **Metodo:**

Pulire i funghi. Togliere i gambi e tagliare a cubetti. Condire con sale e pepe e irrorare con succo di limone.

Mescolare i gambi dei funghi conditi con il pomodoro polposo, il prezzemolo e il basilico, il pane, il gorgonzola e la panna, quindi condire con sale e pepe. Riempire i cappelli dei funghi e sistemarli in una teglia imburrata (verificare che possa andare in microonde).

- Tempo di cottura nel forno: 33 minuti
- Livello: 1

### **Pane/Panini surgelati**

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### **Pomodori ripieni**

**Ingredienti** per 2 persone:

- 4 pomodori grandi, ciascuno di circa 300 g
- 1 piccola zucchina, di circa 80 g
- 60 g di funghi
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini d'olio
- 100 g di riso cotto
- 50 ml di brodo vegetale
- 75 g di mozzarella
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- Pepe nero macinato fresco

#### **Metodo:**

Togliere il cappello dai pomodori. Con un cucchiaino, togliere l'interno fino a lasciare un bordo di circa 1 cm. Tagliare finemente la polpa del pomodoro. Preparare la zucchina e tagliarla a cubetti. Tagliare i funghi a fettine. Pelare e tagliare finemente gli scalogni.

Scaldare l'olio in una pentola. Saltare gli scalogni. Aggiungere la zucchina e i funghi e far saltare brevemente. Aggiungere il riso, il pomodoro tagliato a pezzi e il brodo e lasciar cuocere per 5 minuti. Tagliare la mozzarella a cubetti. Aggiungere la mozzarella e il prezzemolo al riso e condire

con sale e pepe. Riempire i pomodori con il riso e rimettere loro i cappelli. Mettere i pomodori in una teglia da forno imburata (verificare che possa andare in microonde).

- Tempo di cottura nel forno: 15 minuti
  - Livello: Bottom glass plate
- Girare il piatto a metà cottura.

### Patate e zucchine gratin

**Ingredienti** per 2 persone:

- 250 g di patate
- 200 g di zucchine
- sale
- pepe bianco macinato fresco
- 130 g di formaggio grattugiato misto (come mix per pizza)
- 1 lattina piccola di acciughe, 60 g
- 1 spicchio di aglio, schiacciato
- 1 scalogno finemente tagliato
- 150 ml di panna intera
- erbe fresche (come basilico, maggiorana, origano, timo) o mix per condimento
- un po' di olio d'oliva

#### Metodo:

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili.

Lavare le zucchine e asciugarle con cura con un panno da cucina. Tagliarle a fette sottili. Ungere leggermente una teglia da forno con olio di oliva (verificare che possa andare in microonde).

Mischiare le fette di patate e zucchine e condire con sale e pepe. Mescolare 100 g di formaggio, l'aglio e gli scalogni e sistemare a strati nella teglia con le acciughe.

Mescolare la panna con il resto del formaggio. Aggiungere le erbe tagliate finemente o il mix per condimento.

Mescolare con cura e spargere sul piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 33 minuti
- Livello: 1

### Formaggio gratin

**Ingredienti** per 3 persone:

- 8 fette di pane bianco
- 100 ml di vino bianco
- 1 cipolla, tagliata ad anelli sottili
- 100 g di formaggio grattugiato (Groviera o formaggio Alpino)
- 400 ml di latte
- 3 uova
- sale
- Pepe nero macinato fresco
- noce moscata appena tritata
- 100 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 40 g di burro in fiocchi
- 1 mazzetto di erba cipollina

#### Metodo:

Tagliare il pane diagonalmente in entrambe le direzioni per creare 32 triangoli. Sistemare strati alternati di pane e anelli di cipolla in una teglia piatta (verificare che possa andare in microonde). Irrorare con il vino bianco.

Montare il formaggio con il latte e le uova. Condire a piacere e versare sopra il pane. Cospargere in modo omogeneo la pancetta sul piatto e aggiungere sopra i fiocchi di burro.

Spargere l'erba cipollina sul piatto prima di servire.

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

### Sformato di porri

**Ingredienti** per 2 - 3 persone:

- 500 g di porri
- 250 g di quark (semigrasso)
- 50 ml di crème fraîche
- 1 uovo
- 50 g di formaggio grattugiato, come parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- sale

- Pepe nero macinato fresco
- 2-3 fettine di prosciutto
- 1 cucchiaino pieno di pangrattato
- fiocchi di burro

**Metodo:**

Tagliare i porri ad anelli dello spessore di 1 cm e cuocere nell'acqua bollente salata per 5 minuti. Eliminare l'acqua e far scolare bene. Tagliare il prosciutto a strisce.

Mescolare il quark, la crème fraîche, le uova e 2/3 del formaggio. Schiacciare l'aglio e aggiungerlo all'impasto mescolandolo. Infine aggiungere i porri e il prosciutto. Condire con sale e pepe. Mettere subito gli spaetzle in una teglia da forno imburrata (verificare che possa andare in microonde).

Mescolare insieme il formaggio rimasto e il pangrattato e distribuirli sul piatto. Spruzzare generosamente con il burro in scaglie.

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

**Cannelloni ripieni**

Come antipasto per 4 persone

Come primo piatto per 2 persone

**Ingredienti:**

- 1 cipolla tagliata finemente
- 1 cucchiaino di margarina
- 1 spicchio di aglio
- 1 pacchetto di spinaci in foglia congelati (300 g)
- 150 g di formaggio grattugiato
- 1 lattina di pomodori (400 g)
- 10 cannelloni (crudi)
- mix per brodo istantaneo
- sale
- Pepe bianco
- origano
- Paprika
- Noce moscata

**Metodo:**

Far saltare le cipolle nella margarina in una pentola. Aggiungere gli spinaci congelati e mescolare occasionalmente mentre gli spinaci si scongelano. Continuare a cuocere per circa 5 minuti, condire con 50 g di formaggio grattugiato, pepe bianco, mix per brodo istantaneo, spicchio d'aglio tritato e noce moscata. Portare a ebollizione e far cuocere per 3 - 4 minuti. Riempire i cannelloni con il composto.

Per preparare la salsa di pomodoro, versare il contenuto della lattina in una teglia (verificare che possa andare in microonde), schiacciare i pomodori utilizzando una forchetta, condire con sale, pepe bianco, origano e paprika. Estrarre metà della salsa di pomodoro in una ciotola separata.

Mettere metà della salsa di pomodoro nella teglia e posizionare sopra i cannelloni ripieni, coprire col resto della salsa di pomodoro.

- Tempo di cottura nel forno: 26 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 cucchi di burro

**Metodo:**

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

Strofinare uno spicchio d'aglio su una teglia per sformati (compatibile col microonde), 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: 45 minuti
- Livello: 1

### Spaetzle alle verdure

**Ingredienti** per 2 persone:

- 250 g di Spaetzle freschi
- 2 gambi di sedano medi, circa 100 g
- 1 carota grande, di circa 150 g
- 1 cucchiaino di burro
- 50 ml di brodo
- 100 g di crema di formaggio bianca o alle erbe (come Cantadou)
- sale
- Pepe nero macinato fresco
- 1/2 mazzetto di erba cipollina
- 30 g di formaggio grattugiato, come Sbrinz o Parmigiano
- 100 ml di panna liquida

#### Metodo:

Mettere gli spaetzle in una teglia da forno imburrata (verificare che possa andare in microonde).

Preparare e tagliare il sedano e la carota a cubetti. Far saltare brevemente nel burro in una padella. Aggiungere il brodo, coprire e far cuocere le verdure per 5 minuti. Togliere la padella dal fuoco. Aggiungere mescolando la crema di formaggio. Condire le verdure con sale e pepe.

Versare la salsa alle verdure sugli spaetzle. Con delle forbici tagliare l'erba cipollina sul piatto. Cospargere con formaggio grattugiato e panna.

- Tempo di cottura nel forno: 16 minuti
- Livello: 2

### 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: 2

### 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: 2

**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: 2

### Lasagne/Cannelloni surgelati

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### 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: 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: 2

### Patatine Fritte

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### Sformato Di Patate

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

## Dessert

### Crema all'albicocca

**Ingredienti** per 2 persone:

- 250 g di albicocche
- 100 ml di vino bianco
- 2 - 3 cucchiaini di zucchero
- 150 g di mascarpone o quark (crema di formaggio)
- 250 ml di panna
- 2 cucchiaini di liquore all'albicocca o brandy alla ciliegia

#### **Metodo:**

Mescolare le albicocche con il vino bianco e lo zucchero in un recipiente e selezionare il programma Crema all'albicocca. Lasciare raffreddare.

Sbattere il composto all'albicocca per amalgamarlo completamente o passarlo con un frullatore manuale. Aggiungere mescolando il mascarpone o quark alla purea un cucchiaino alla volta.

Montare la panna fino a quando è soda e aggiungere mescolando facendo attenzione nella crema all'albicocca. Aggiungere il liquore all'albicocca o il brandy alla ciliegia per dare alla crema all'albicocca un sapore delicato.

Mettere la crema in un luogo fresco.

- Tempo di cottura nel forno: 6 minuti
- Livello: Bottom glass plate

### Croquette

Le istruzioni sui tempi e la temperatura sono riportate sulla confezione. Attenersi alle indicazioni del produttore.

### Pesche agli amaretti

**Ingredienti** per 2 persone:

- 4 metà pesche in lattina
- 50 g di amaretti
- 1 cucchiaino pieno di zucchero (1)
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di Vin Santo (vino da dessert italiano) o Grand Marnier
- fiocchi di burro
- 100 ml di crème fraîche
- 1 cucchiaino di zucchero (2)

#### **Metodo:**

Far scolare bene le pesche e sistemarle in una teglia ben imburata. Spezzare i biscotti all'amaretto e mescolare con lo zucchero (1) e il cacao in polvere. Aggiungere il Vin Santo per formare un impasto denso. Formare 4 palline e sistemarle nelle metà delle pesche.

Servire le pesche calde con la crème fraîche addolcita con lo zucchero (2).

- Tempo di cottura nel forno: 5 minuti
- Livello: Bottom glass plate



