

Miele

Miele

Miele

Miele Italia S.r.l.

Str. di Circonvallazione 27
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

www.miele.it
info@miele.it

Miele Experience Center:

Milano
Corso Garibaldi 99 / angolo Via Moscova

Torino
Piazza Bodoni 4/M

Bolzano
Via della Mostra 1/A

Roma
Via Barberini 24

La cottura a basse temperature

Il ricettario

La cottura a basse temperature

Il ricettario

Premessa

Cari buongustai,

la cucina è da sempre il luogo attorno al quale gravita la vita familiare e quello in cui si ritrovano volentieri gli amici. E quando si ama stare in compagnia, allora anche il cibo assume un ruolo chiave, perché unisce.

Siamo quindi grati di poter apportare il nostro contributo, facendo della nostra passione, condivisa con innumerevoli altre persone, il nostro lavoro. Nella cucina sperimentale Miele sono di scena e s'incontrano quotidianamente conoscenza e curiosità, tradizione e innovazione.

In questo ricettario non solo abbiamo riversato tutto il nostro entusiasmo, ma anche le esperienze raccolte fino ad oggi, di modo che con il vostro nuovo elettrodomestico Miele possiate preparare dei piatti perfetti, con la certezza dei risultati e la massima facilità nelle operazioni.

Inoltre potrete scoprire delle ulteriori ricette, trarre ispirazione e leggere di temi entusiasmanti nella app Miele@mobile.

Avete domande, suggerimenti o ulteriori richieste?

Contattateci, saremo lieti di interagire con voi. Tutti i contatti si trovano in fondo al ricettario.

Vi auguriamo di godere appieno del ricettario e... buon appetito!

La cucina sperimentale Miele

Indice

Premessa	3
Indice	5
Sul ricettario	6
La cottura a basse temperature	7
Buono a sapersi - Quantità e misure - L'ABC in cucina	8
Accessori Miele - Prodotti per la pulizia e la manutenzione Miele	12
Tabella di cottura	14
Ricette della A alla Z	14
Vitello e manzo	17
Filetto di vitello con finocchi marinati	18
Medaglioni di vitello avvolti nella verza	20
Bistecca di vitello con salsa al brandy	22
Bollito di vitello in salsa tonnata	24
Medaglioni di filetto di manzo con funghi geloni	26
Roastbeef con cipolle	28
Costata di manzo con burro al formaggio blu in salsa al vino rosso	30
Maiale	33
Filetto di maiale all'orientale	34
Filetto di maiale con salsa al Calvados	36
Medaglioni di maiale con salsa chili e arachidi	38
Involtoni di maiale con peperoni	40
Agnello	43
Carré di agnello con zucchine e pomodori	44
Carré di agnello con salsa alle erbe	46
Sella di agnello con pomodori e fagioli di Spagna	48
Selvaggina	51
Medaglioni di cervo con gallinacci	52
Sella di capriolo in salsa di mele	54
Pesce	57
Orate con le zucchine e i pomodori	58
Trote al burro di noci	60
Filetto di merluzzo saltimbocca con schiuma di vino bianco	62
Filetto di salmone all'asiatica	64
Branzino in mantello di speck	66

Sul ricettario

Per utilizzare in modo ottimale le ricette, vi preghiamo di osservare le seguenti indicazioni.

- Se dopo il singolo ingrediente si trova una virgola (,), il testo che segue descrive l'alimento. Nella maggior parte dei casi lo si può già acquistare in tale stato. Ad es. la farina di frumento, tipo 00; le uova, di medie dimensioni; il latte, con il 3,5 % di grasso.
- Se dopo il singolo ingrediente si trova una barra verticale (|), la descrizione si riferisce alla lavorazione dell'alimento. Questa fase di lavorazione di solito non viene più citata nel testo sulla preparazione. Ad es. il formaggio, aromatico | grattugiato; le cipolle | tagliate a dadini; il latte, con il 3,5 % di grasso | tiepido.
- Nel caso della carne si indica sempre il peso di lavorazione, se non diversamente specificato.
- Con la frutta e la verdura si indica in genere il peso intero, comprensivo della buccia.
- Anche se la fase di lavorazione non viene riportata nel testo di preparazione, si dà per scontato che la frutta e la verdura prima di essere ridotte a pezzetti vengano mondate o lavate e sbucciate.

La cottura a basse temperature

Una preparazione delicata

La cottura a basse temperature è un metodo di cottura professionale, ideale per cucinare prodotti di qualità in modo delicato, aromatico e succoso. Gli aromi e le sostanze nutritive rimangono inalterati. Fino adesso sono stati in particolare gli chef a utilizzare questo metodo nelle loro cucine, ma sta prendendo sempre più piede anche nelle case private.

In realtà la cottura a basse temperature è un metodo di preparazione di antica tradizione: la carne veniva rosolata sul fuoco, poi disposta nell'apposito vano per tenere gli alimenti al caldo nella stufa e così finiva di cuocere. Il processo di cottura durava più ore, ma l'attesa era sempre ricompensata da pietanze deliziose.

Il cassetto scaldavivande Miele utilizza lo stesso principio.

Cucinare in modo rilassato

Il metodo di cottura a basse temperature è particolarmente confortevole per chi lo utilizza, dal momento che non occorre sorvegliare il procedimento. Durante il tempo di cottura si possono effettuare gli altri preparativi per il pasto e intrattenersi più a lungo con i propri ospiti.

Buono a sapersi

La „cottura al contrario“

Miele consiglia il c.d. metodo della “cottura al contrario”. La carne viene prima cotta nel cassetto scaldavivande e solo alla fine viene rosolata in padella. La carne ottiene così una crosticina deliziosa, mentre il pesce una pelle croccante. Inoltre si evita che la pietanza si raffreddi velocemente e la si serve sempre calda.

Preriscaldare

Per ottenere risultati ottimali utilizzare piatti resistenti alle alte temperature o piatti di portata, che possano essere riscaldati per almeno 15 minuti all'impostazione indicata. Si possono utilizzare anche pirofile dal bordo molto basso. I materiali che si adattano bene sono il vetro, la porcellana e la terracotta. Si osservi, però, che i materiali si distinguono nel modo in cui conducono il calore e questa loro caratteristica potrebbe influire sui tempi di cottura.

Le indicazioni relative alle stoviglie di cottura necessarie e ai tempi di preriscaldamento sono riportate nelle ricette e nella tabella di cottura.

Temperatura interna e sonda termometrica

Dalla temperatura interna di un pezzo di carne o di pesce si può desumere il suo grado di cottura. Cuocere in modo preciso in base alla temperatura interna è possibile grazie a una sonda termometrica, facilmente reperibile in commercio.

Posizionare la sonda termometrica nella carne in modo tale, che la punta dell'astina metallica si trovi al centro del pezzo. Accertarsi che non tocchi l'osso o che non venga infilata in uno strato di grasso, altrimenti il risultato ne verrebbe falsato.

Dal momento che la carne sarà rosolata alla fine, essa non deve essere troppo cotta. Come valore indicativo mantenere una differenza di temperatura di -10 °C rispetto alle temperature indicate nelle ricette e nelle tabelle di cottura. Per i pezzi di carne grandi utilizzare una differenza di temperatura inferiore.

Grado di cottura e temperature interne

Per la carne:

al sangue 45-50 °C
media cottura 55-60 °C
ben cotta 65-70 °C

Per il pesce:

vitreo 52-60 °C
ben cotto 65-70 °C

Qualità della carne

Al momento dell'acquisto si dovrebbe poter eseguire la "prova della pressione del dito". La carne dovrebbe risultare bella soda, quando vi si preme sopra. Questo vale per tutti i tipi di carne, non importa che sia manzo, maiale, agnello o selvaggina.

Per la cottura a basse temperature si consiglia di utilizzare sempre della carne fresca, mai surgelata e scongelata. Il motivo risiede nel fatto che la carne subisce un processo di maturazione, sia con la cottura a basse temperature che quando viene surgelata. Se questo processo di maturazione dovesse essere troppo avanzato, la carne tenderebbe con la cottura a basse temperature a spappolarsi.

Dopo l'acquisto estrarre la carne dalla confezione o dall'imballaggio e disporla in un recipiente pulito al livello più alto in frigorifero, fino al suo effettivo utilizzo. Il tempo di conservazione massimo dipende dalle dimensioni del pezzo di carne. Più è grande, più si può conservare la carne a lungo. Si consiglia tuttavia di lavorare subito la carne al fine di consumarla, perché il sapore risulta migliore.

In frigorifero la selvaggina si può conservare al massimo 2-3 giorni, la carne di maiale massimo 3 giorni, la carne di manzo e di agnello non più di 4 o 5 giorni.

Quantità e misure

c = cucchiaino

C = cucchiaio

g = grammo

kg = chilogrammo

ml = millilitro

punta di coltello = piccola quantità, quella che può essere raccolta appunto sulla punta di un coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/amido/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

L'ABC in cucina

Bardare	Avvolgere la carne, il pollame o il pesce in sottili fette di affettati grassi, per evitare che l'alimento si secchi troppo durante la cottura.
Disossato o privato di lische	Che si tratti di carne o pesce, s'intende il pezzo che non presenti più ossa né lische.
Emulsione	Unire due componenti non mescolabili tra loro grazie a un movimento molto rapido, ad es. l'olio e l'aceto per un dressing con il frullatore a immersione.
Pronto da cucinare	Gli alimenti che sono già stati mondati, puliti, ma non sono ancora stati cucinati. Ad es. la carne una volta privata del suo grasso e dei nervetti, il pesce squamato ed eviscerato, oppure la frutta e la verdura mondata e sbucciata.
Scottare	Far bollire per breve tempo carni, frutta o verdura per renderle più tenere o conservarle più a lungo

Accessori Miele

12 Per una buona riuscita delle ricette non servono solo un elettrodomestico eccellente e ingredienti di prima qualità, ma anche gli accessori giusti.

Miele offre un'ampia scelta di accessori. Per poter garantire risultati perfetti, questi accessori per dimensioni e funzioni sono stati appositamente ideati per gli elettrodomestici Miele e intensamente testati seguendo gli standard Miele. I prodotti si possono acquistare facilmente sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o presso il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Casseruola Gourmet Miele

La casseruola Gourmet Miele è perfetta per rosolare in modo semplice grandi pezzi di carne oppure pesci interi. Grazie al suo rivestimento antiaderente non si attacca nulla persino se si utilizza poco olio.

Padella iittala

La padella iittala con un diametro di 28 cm si distingue per un fondo a più strati, molto piatto, ideale per la conduzione del calore. La padella può essere utilizzata con tutti i piani cottura a induzione Miele e dispone di un pregiato rivestimento antiaderente. Inoltre convince per il suo design dalla spazzolatura opaca, un'esclusiva disponibile solo presso Miele.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione Miele

Per esaltare e preservare nel tempo le prestazioni degli elettrodomestici Miele si consiglia di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione con regolarità. I prodotti per la cura e la manutenzione originali Miele sono stati creati appositamente per gli elettrodomestici Miele. I prodotti si possono acquistare sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o presso il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Kit MicroCloth

Il set composto da panno universale, per vetri e per lucidare si distingue per la trama fine delle microfibre. I panni particolarmente resistenti garantiscono risultati di pulizia ottimali e rimuovono le impronte e lo sporco leggero senza fare fatica.

Tabella di cottura

14

Tipo di carne	Tempo di rosolatura in minuti	Temperatura interna* in °C	Durata di cottura in minuti	Impostazione area temperatura
Vitello				
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	
Bistecca ca. 160 g altezza 2 cm	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	
Manzo				
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	
Bistecca 170 g circa	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	
Costata di manzo ca.200 g	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	
Maiale				
Filetto ca. 550 g	6-8 in tutto	65	90-110	
Medaglioni altezza ca. 4 cm	2 per lato	65	85-100	

* 45-50°C al sangue / 55-60°C media cottura / 65°C ben cotto/a

Tipo di carne	Tempo di rosolatura in minuti	Temperatura interna* in °C	Durata di cottura in minuti	Impostazione area temperatura
Agnello				
Carré di agnello ca. 170 g	2-4 2-4	60 65	45-60 85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Carré di agnello ca. 400 g	2-4 2-4	60 65	45-60 85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Sella d'agnello disossata ca. 600 g	2 per lato 2 per lato	60 65	45-60 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Selvaggina				
Medaglioni di cervo altezza 3-4 cm	2 per lato 2 per lato	60 65	65-80 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Sella di capriolo disossata ca. 800 g	2 per lato 2 per lato	60 65	55-70 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
* 60°C cottura media / 65°C ben cotto/a				

Tipo di pesce	Tempo di rosolatura in minuti	Temperatura interna in °C	Durata di cottura in minuti	Impostazione area temperatura
Pesce				
Salmone 400 g	2 sul lato della pelle	52	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Trota (intera) 350 g circa	2 per lato	52	15-30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Merluzzo 200 g	senza rosolatura	52	75-90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Orata (intera) 480-500 g circa	2 per lato	52	25-40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Branzino (intero) 480-500 g circa	2 per lato	52	20-35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

Vitello e manzo

Delizie particolari

Grazie alla carne di vitello e di manzo sono sempre garantite prelibatezze culinarie per occasioni particolari o semplicemente per ogni giorno. Queste ricette portano varietà nel repertorio della carne: sia che siano arrostite e ottengano una crosticina croccante, brasate in una salsa speziata o vengano cotte nel loro succo questi piatti diventeranno i vostri piatti preferiti.

Filetto di vitello con finocchi marinati

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 60–100 minuti

Ingredienti

Per il filetto di vitello:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 filetti di vitello (da 300 g l'uno), pronti da cucinare
- 2 rametti di timo, fresco
- 2 rametti di rosmarino, fresco

Per rosolare:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Per il finocchio:

- 2 finocchi
- 2 arance
- 200 ml di succo d'arancia
- 2 rametti di citronella, fresca
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Anice, macinato
- Sale
- Pepe di Cayenna

Per guarnire:

- Un po' di barba di finocchio

Accessori:

- Piatto, piano, resistente alle alte temperature
- Frullatore a immersione

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo marinare i filetti di vitello con l'olio di oliva e mettere da parte a temperatura ambiente.

Disporre i filetti di vitello con le erbe sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Circa 30 minuti prima del termine della cottura, tagliare a metà i finocchi e privarli del torsolo centrale (con un'incisione a cuneo). Tagliare i finocchi a fettine sottili e sbollentarli per 1 minuto in acqua salata bollente. Tagliare a filetti le arance e metterle da parte.

Mettere da parte l'erbetta dei finocchi.

Tagliare la citronella a metà per il lungo e pestarla leggermente con il dorso del coltello. Far bollire il succo d'arancia e la citronella in una pentola a fuoco basso e ridurre di un terzo. Rimuovere la citronella. Aggiungere gradatamente l'olio di oliva e mescolare con un frullatore a immersione fino a ottenere un'emulsione. Condire con l'anice, il sale e il pepe di Cayenna.

Mescolare il finocchio con i filetti di arancia e versarvi sopra la salsa all'arancia.

Prelevare i filetti di vitello dal vano cottura, condire con il sale e rosolare a fuoco vivo per ca. 2 minuti su ogni lato con il timo e il rosmarino. Fare attenzione che le erbe non si brucino. Dopo la rosolatura condire di pepe.

Cospargere di barba di finocchio e servire.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 60–90 minuti



Filetto di vitello con finocchi marinati

Medaglioni di vitello avvolti nella verza

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 110–120 minuti

Ingredienti

8 foglie di verza
4 medaglioni di vitello (da 160 g l'uno), pronti da cucinare
1 cucchiaino di senape di Digione
2 spicchi d'aglio | tritati
16 fette di prosciutto, affumicato
300 g di cavolo verza
20 g di burro
2 scalogni | a dadini
50 ml di vino bianco, secco
50 g di panna
Sale
½ cucchiaino di pepe di Cayenna
½ cucchiaino di cumino

Per rosolare:

25 g di burro chiarificato

Per guarnire:

2 cucchiaini di erba cipollina | tagliata

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature
Spago da cucina

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Mondare le foglie di verza, privarle della costa centrale. Sbollentare le foglie di verza per 1 minuto in acqua bollente e asciugarle.

Appiattire i medaglioni di vitello e, a seconda della grandezza, adagiarli su una o due foglie di verza. Mescolare la senape di Digione e l'aglio e spennellarvi i medaglioni di vitello. Avvolgere i medaglioni di vitello nelle foglie di verza, quindi nel prosciutto e legarli con lo spago da cucina.

Disporre gli involtini di vitello sul piatto e cuocerli nel vano cottura.

Circa 20 minuti prima del termine della cottura, tagliare a strisce le foglie di verza rimaste.

Riscaldare il burro nella padella, soffriggere lo scalogno e le verze, sfumare con il vino bianco, aggiungere la panna, aggiustare di sale, pepe di Cayenna e cumino.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella, rosolare i medaglioni di vitello avvolti nelle foglie di verza per ca. 2 minuti su ogni lato.

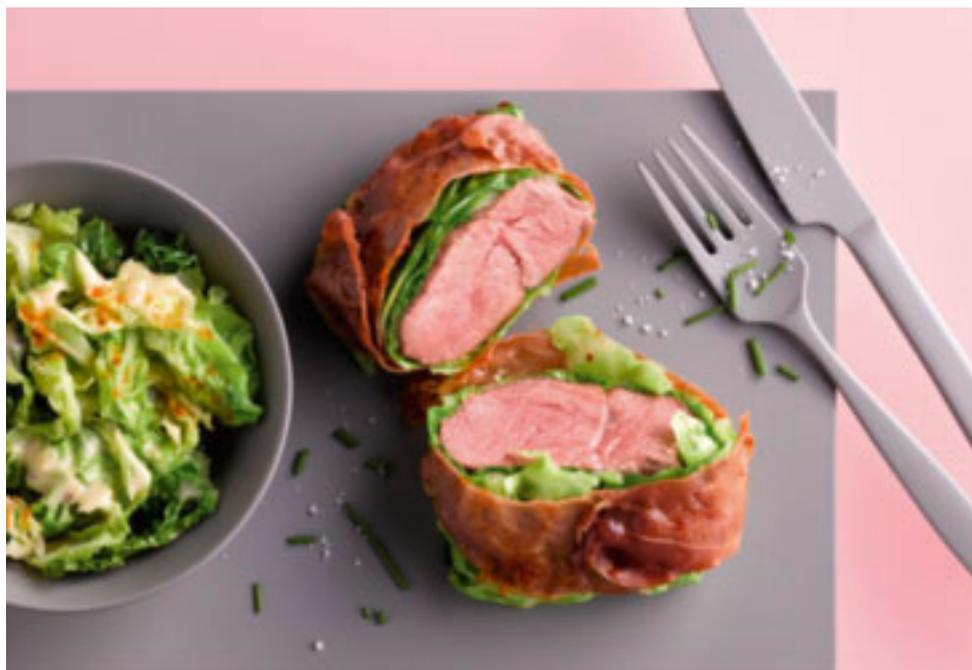
Servire spolverizzando di erba cipollina.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 80–90 minuti



Bistecca di vitello con salsa al brandy

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 35–50 minuti

Ingredienti

Per le bistecche di vitello:

4 bistecche di vitello (da 180 g l'una), pronte da cucinare
Sale
Pepe

Per la verdura:

20 g di burro
1 scalogno | a dadini
1 rametto di citronella, fresca
250 g di carote | a fiammifero
250 g di taccole | tagliate a metà
Sale
Pepe
1 cucchiaio di erba cipollina | tagliata

Per la salsa al brandy:

20 g di burro
3 scalogni | a dadini
40 ml di brandy
150 g di crème fraîche
4 cucchiaini di pepe in grani, verdi, in salamoia
Sale
Pepe

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte le bistecche di vitello a temperatura ambiente.

Disporre le bistecche di vitello sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Tagliare la citronella a metà per il lungo e pestarla leggermente con il dorso del coltello. Riscaldare il burro in una pentola, soffriggervi la citronella e lo scalogno, aggiungere le carote e le taccole e stufare per circa 5–6 minuti. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere l'erba cipollina e mettere in caldo.

Riscaldare il burro in una pentola, soffriggere lo scalogno, aggiungere il brandy, la crème fraîche e i grani di pepe e aggiustare di sale e pepe.

Estrarre le bistecche di vitello dal vano cottura e condirle con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare le bistecche di vitello per circa 2 minuti su entrambi i lati. Dopo la rosolatura condire di pepe.

Prima di servire, estrarre la citronella dalla verdura.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 35–40 minuti



Bollito di vitello in salsa tonnata

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 100–120 minuti

Ingredienti

Per il bollito di vitello:

2 cucchiaini di olio di colza
1 bollito di vitello (da 800 g),
pronto da cucinare
Sale
Pepe

Per la salsa tonnata:

1 scatola di tonno
(130 g peso sgocciolato)
2 uova, grandezza M |
solo i tuorli
2 cucchiaini di aceto
½ limone | solo il succo
2 acciughe (da 15 g l'una)
70 ml di olio d'oliva
20 g di capperi
Sale
Pepe

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature
Frullatore a immersione

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il bollito di vitello a temperatura ambiente.

Disporre il bollito di vitello sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Versare il tonno in un recipiente graduato. Aggiungere i tuorli, il succo di limone e le acciughe. Passare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una massa cremosa. Sempre utilizzando il mixer, aggiungere l'olio d'oliva lentamente. Aggiungere i capperi alla salsa al tonno e passare tutto ancora brevemente con il mixer. Aggiustare di sale e pepe.

Riscaldare l'olio di colza in una padella. Salare il bollito di vitello e rosolarlo su entrambi i lati a fuoco vivo per 2 minuti.
Dopo la rosolatura condire di pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 57 °C

Tempo di cottura: 90–110 minuti



Bollito di vitello in salsa tonnata

Medaglioni di filetto di manzo con funghi geloni

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 80–100 minuti

Ingredienti

Per i medaglioni di filetto di manzo:

4 medaglioni di filetto di manzo
(da 160 g l'uno)
Sale
Pepe

Per i funghi geloni:

400 g di funghi geloni
20 g di burro
2 scalogni | a dadini
2 cucchiaini di panna
Sale
Pepe
1 presa di zucchero
2 cucchiaini di erba cipollina |
ad anellini

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte i medaglioni di vitello a temperatura ambiente.

Disporre i medaglioni di manzo sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Mondare i funghi geloni e tagliarli a pezzettini.

Circa 20 minuti prima del termine della cottura, riscaldare il burro in una padella, soffriggere lo scalogno, aggiungere i funghi geloni e rosolare il tutto per 2–3 minuti. Aggiungere la panna e aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Salare su entrambi i lati i medaglioni di filetto di manzo.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare i medaglioni di filetto di manzo per circa 2 minuti su ogni lato. Dopo la rosolatura condire di pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande

Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 65–80 minuti



Medaglioni di filetto di manzo con funghi geloni

Roastbeef con cipolle

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 45–60 minuti

Ingredienti

Per il roastbeef:

4 pezzi di roastbeef (da 200 g l'uno), pronto per la cottura
Sale
Pepe

Per le cipolle:

25 g di burro
500 g di cipolle | ad anelli
100 g di speck, a cubetti
1 mazzetto di cipollotti (150 g) | ad anellini
50 g di pepe in grani, verdi, in salamoia
100 ml di vino bianco, secco
Sale
Pepe

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il roastbeef a temperatura ambiente.

Disporre il roastbeef sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Ca. 20 minuti prima della fine di cottura riscaldare il burro in una padella, soffriggere le cipolle, aggiungere lo speck, i cipollotti e i grani di pepe, sfumare con il vino bianco e aggiustare di sale e pepe.

Estrarre il roastbeef dal vano cottura e condirlo con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo il roastbeef per circa 2 minuti su entrambi i lati. Quindi insaporire con il pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 45–60 minuti



Costata di manzo con burro al formaggio blu in salsa al vino rosso

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 60-80 minuti

Ingredienti

Per le costate di manzo:

2 costate doppie (da 400 g l'una), pronte da cucinare
Sale
Pepe

Per il burro al formaggio blu:

50 g di formaggio blu
50 g di burro
1 cucchiaino di erba cipollina | ad anellini fini

Per la verdura:

300 g di fagiolini, verdi | a pezzetti lunghi 3-4 cm
300 ml di acqua
20 g di burro
50 g di speck, a cubetti
1 cipolla | a dadini
10 pomodorini ciliegino | in quarti
1 cucchiaino di santoreggia
Sale
Pepe

Per la salsa al vino rosso:

1 cucchiaino di farina di frumento, tipo 00
200 ml di brodo di carne
125 ml di vino rosso
Sale
Pepe di Cayenna
1 presa di zucchero

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature
Pellicola trasparente

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte le costate a temperatura ambiente.

Disporre le costate sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Impastare il formaggio blu con il burro e aggiungere l'erba cipollina. Disporre la massa sulla pellicola trasparente, formare un rotolo e riporre in frigorifero.

Far bollire l'acqua, versarvi i fagiolini e cuocerli per circa 15-20 minuti. Scolare l'acqua e mettere da parte i fagiolini.

Riscaldare il burro in una pentola, rosolare lo speck e le cipolle, aggiungere i fagiolini, i pomodorini ciliegino e la santoreggia, quindi aggiustare di sale e pepe.

Salare la costata su entrambi i lati.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo la costata per circa 2 minuti per lato. Dopo la rosolatura condire di pepe.

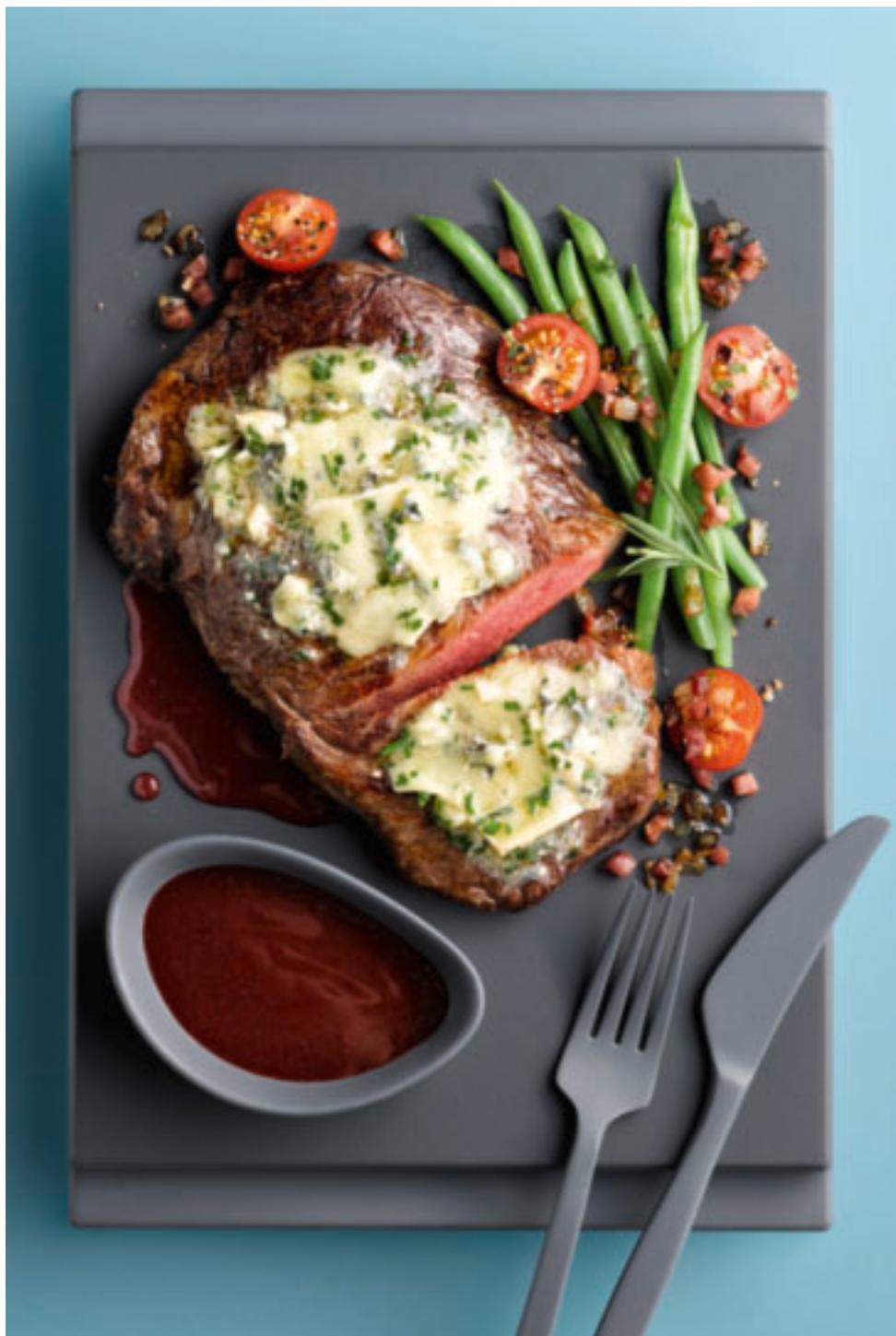
Prelevare la costata dalla padella. Cospargere con la farina l'unto di cottura e rosolare. Sfumare con il brodo di carne e il vino rosso e mescolare fino a ottenere una massa omogenea. Condire di sale, pepe di Cayenna e zucchero.

Tagliare il burro al formaggio blu a fette, disporlo sulla carne e servire con la verdura e la salsa su piatti preriscaldati.

Impostazione cassetto scaldavivande

Temperatura interna: 55-60 °C

Tempo di cottura: 45-60 minuti



Costata di manzo con burro al formaggio blu in salsa al vino rosso

Maiale

Mettere la giusta carne al fuoco

La carne di maiale si distingue per il suo gusto saporito e piccante. All'interno di un'alimentazione bilanciata offre una molteplicità di esperienze di gusto. Che si tratti di una bistecca succulenta, un tenero filetto, una cotoletta tradizionale o un arrosto delle feste, la varietà è sempre garantita. Infatti non si pongono limiti alle possibilità di preparazione.

Filetto di maiale all'orientale

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 110–130 minuti

Ingredienti

Per il filetto di maiale:

600 g di filetto di maiale,
pronto da cucinare
Sale
Pepe
Curry

Per la verdura:

20 g di burro
150 g di funghi Shiitake | a
cubetti
1 mazzetto di cipollotti (150 g) |
tagliati a cubetti da 1 cm
125 g di germogli di soia
150 g di ananas | a pezzetti
15 g di radice di zenzero |
grattugiata
100 ml di vino di riso
Sale
Zucchero
1 cucchiaino di curry
Pepe

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano
cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il filetto di maiale a temperatura
ambiente.

Disporre il filetto di maiale sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Ca. 20 minuti prima del termine del tempo di cottura riscaldare il
burro in una padella, rosolarvi i funghi Shiitake, aggiungere i cipollotti,
le taccole, i germogli di soia, l'ananas e lo zenzero e cuocere il
tutto per circa 3–4 minuti. Sfumare con il vino di riso e condire di
sale, zucchero e pepe.

Estrarre il filetto di maiale dal vano cottura e condirlo con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo
il filetto di maiale per circa 2 minuti su ogni lato. Dopo la rosolatura
condire di pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 65 °C

Tempo di cottura: 90–110 minuti



Filetto di maiale all'orientale

Filetto di maiale con salsa al Calvados

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 230–250 minuti

Ingredienti

Per la marinata:

1 cucchiaino di sciroppo d'acero
4 cucchiaini di Sherry, secco
1 cucchiaino di olio di vinaccioli
1 lime | solo il succo
10 chiodi di garofano
Pepe

Per il filetto di maiale:

600 g di filetto di maiale,
pronto da cucinare
Sale
Pepe

Per la salsa al Calvados:

4 mele | a spicchi
1 lime | solo il succo
25 g di burro
2 scalogni
60 g di zucchero
Chili, macinato
125 ml di succo di mele
50 ml di Calvados
125 g di crème fraîche
Sale
Pepe di Cayenna
1 cucchiaino di erba cipollina |
tagliata

Per rosolare:

25 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Preparare una marinata con lo sciroppo d'acero, lo sherry, l'olio di vinaccioli, il succo di lime, il pepe e i chiodi di garofano, versarla sul filetto di maiale e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Prelevare il filetto di maiale dalla marinata e asciugarlo tamponandolo.

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il filetto di maiale a temperatura ambiente.

Disporre il filetto di maiale sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Versare il succo di lime sulle mele.

Riscaldare il burro in una pentola, soffriggere lo scalogno, cospargere di zucchero e passarvi gli spicchi di mela su entrambi i lati. Condire con il chili e mettere da parte.

Far bollire il succo di mele e il Calvados e ridurlo della metà, aggiungere la crème fraîche e aggiustare di sale e pepe di Cayenna.

Estrarre il filetto di maiale dal vano cottura e condirlo con il sale. Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo il filetto di maiale per circa 2 minuti su ogni lato. Dopo la rosolatura condire di pepe.

Servire spolverizzando di erba cipollina.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 60 °C

Tempo di cottura: 90–110 minuti



Filetto di maiale con salsa al Calvados

Medaglioni di maiale con salsa chili e arachidi

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 95–100 minuti

Ingredienti

Per i medaglioni di maiale:

8 medaglioni di maiale

(da 60 g l'uno)

Sale

Pepe

Per la salsa chili e arachidi:

20 g di burro

2 scalogni | a dadini

200 g di funghi champignon

2 mazzetti di cipollotti

(da 150 g l'uno) |

tagliati a pezzi lunghi 5 cm

2 peperoncini chili | a dadini

40 ml di vino bianco, secco

Sale

Pepe

5 cucchiai di crema di arachidi

5 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di salsa al curry

1 cucchiaino di salsa di soia

2 cucchiaini di salsa chili dolce

2 cucchiaini di prezzemolo | tritato

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte i medaglioni di maiale a temperatura ambiente.

Disporre i medaglioni di maiale sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Ca. 20 minuti prima del termine di cottura, riscaldare il burro in una padella, rosolare lo scalogno e i funghi champignon, aggiungere i cipollotti e i peperoncini chili, sfumare con il vino bianco e aggiustare di sale e pepe.

Mescolare la crema di arachidi, l'acqua, la salsa al curry, la salsa di soia e la salsa chili in una pentola e portare brevemente a ebollizione.

Estrarre i medaglioni di maiale dal vano cottura e condirli con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo i medaglioni di maiale per circa 2 minuti su entrambi i lati. Dopo la rosolatura condire di pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 60 °C

Tempo di cottura: 85–100 minuti



Involtini di maiale con peperoni

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 120–150 minuti

Ingredienti

Per gli involtini di maiale:

4 involtini di maiale
(da 150 g l'uno)
2 cucchiaini di olio di colza
2 cipolle | tagliate a dadini
Senape
Sale
Pepe
Polvere di paprica, dolce

Per i peperoni:

15 g di burro
2 scalogni | a dadini
2 peperoni cornetto, gialli
(da 100 g l'uno) | a fette
2 peperoni cornetto, rossi
(da 100 g l'uno) | a fette
40 ml di vino di riso
150 g di passata di pomodoro
250 g di albicocche, essiccate |
tagliate a metà
Sale
Pepe di Cayenna
Polvere di paprica, dolce
2 cucchiaini di erba cipollina |
tagliata

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature
Spago da cucina

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Spalmare gli involtini di maiale con la senape, condire di sale, pepe e paprica in polvere. Stufare le cipolle in una padella con l'olio di colza finché risulteranno vitree. Distribuire le cipolle sugli involtini di maiale, arrotolarli e legarli con lo spago alimentare.

Disporre gli involtini di maiale sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Ca. 20 minuti prima del termine della cottura, riscaldare il burro in una padella, soffriggere lo scalogno, rosolare i peperoni e sfumare con il vino di riso.

Aggiungere la passata di pomodoro e le albicocche e condire con il sale, il pepe di Cayenna e la paprica in polvere.

Prelevare gli involtini di maiale dal vano cottura.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo gli involtini per circa 2 minuti su entrambi i lati.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 65 °C

Tempo di cottura: 100–130 minuti



Agnello

Provare piacere tutto l'anno

Ricco di vitamine, proteine e sali minerali l'agnello offre una gran varietà rispetto agli altri tipi di carne. Che sia preparato in modo tradizionale o più mediterraneo, le pietanze con l'agnello trovano sempre più seguaci. La carne di agnello non è amata solo nel periodo pasquale, ma vive tutto l'anno giorni di gloria. I gourmet di tutto il mondo apprezzano questa carne e ne godono appieno.

Carré di agnello con zucchine e pomodori

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 90–110 minuti

Ingredienti

Per il carré di agnello:

4 pezzi di carré di agnello
(da 270 g l'uno), pronto da cucinare
Sale
Pepe

Per le zucchine e i pomodori:

25 g di burro chiarificato
2 pomodori ramati | privi di pelle e tagliati a quarti
1 scalogno | a dadini
1 spicchio d'aglio | a dadini
200 g di zucchine | a fette
½ lime | solo il succo
50 ml di vino bianco, secco
Sale
Pepe
2 cucchiaini di semi di girasole, decorticati

Per il burro al basilico:

3-4 rametti di basilico | solo le foglioline, tagliate fini
80 g di burro | morbido
Sale
Pepe

Per rosolare:

25 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il carré di agnello a temperatura ambiente.

Disporre il carré di agnello sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella, rosolare lo scalogno, aggiungere l'aglio, le zucchine e i pomodori ramati, stufare e sfumare con il succo di lime e il vino bianco. Condire di sale e pepe e aggiungervi dei semi di girasole.

Mescolare le foglioline con il burro e aggiustare di sale e pepe.

Estrarre il carré di agnello dal vano cottura e condirlo con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo il carré di agnello per circa 2 minuti per lato. Quindi insaporire con il pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 45-60 minuti



Carré di agnello con zucchine e pomodori

Carré di agnello con salsa alle erbe

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 80–100 minuti

Ingredienti

Per il carré di agnello:

4 pezzi di carré di agnello (da 270 g l'uno), pronti da cucinare
Sale
Pepe

Per la salsa alle erbe:

50 g di pinoli
100 g di pomodori, essiccati, sott'olio | tagliati a cubetti
30 g di basilico | tritato grossolanamente
2 rametti di timo | tritato grossolanamente
1 spicchio d'aglio | tagliato a dadini
30 g di prezzemolo | tritato grossolanamente
30 g di erba cipollina | tritata grossolanamente
1 scalogno | tagliato a dadini
60 g di parmigiano, grattugiato
80 ml di olio d'oliva
1 punta di coltello di Sambal Olek
Sale
Pepe
Polvere di paprica, dolce

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte il carré di agnello a temperatura ambiente.

Disporre il carré di agnello sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Circa 20 minuti prima del termine della cottura, tostare i pinoli in una padella.

Mescolare i pomodori, il basilico, il timo, l'aglio, il prezzemolo, l'erba cipollina, lo scalogno, il parmigiano e l'olio d'oliva e condire con il Sambal Olek, il sale, il pepe e la paprica in polvere.

Estrarre il carré di agnello dal vano cottura e condirlo con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo il carré di agnello per circa 2 minuti per lato. Quindi insaporire con il pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 45–60 minuti



Sella di agnello con pomodori e fagioli di Spagna

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 110–130 minuti

Ingredienti

Per la sella di agnello:

600 g di sella d'agnello,
disossata, pronta da cucinare
Sale
Pepe

Per la verdura:

2 cucchiaini di olio di semi di
girasole
1 cipolla | a dadini
300 g di pomodori |
tagliati in quarti
1 spicchio d'aglio | a dadini
200 g fagioli, bianchi, cotti
100 ml di vino bianco, secco
1 cucchiaino di succo di limone
100 g di panna
Polvere di paprica, dolce
2 cucchiaini di menta, fresca |
tagliata a strisciole
Sale
Pepe

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano
cottura per 15 minuti.

Nel frattempo mettere da parte la sella di agnello a temperatura
ambiente.

Disporre la sella di agnello sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Riscaldare l'olio di semi di girasole nella padella, rosolare la cipolla,
aggiungere i pomodori e l'aglio, stufare il tutto e aggiungere i fagioli
per riscaldarli.

Aggiungere il vino bianco, il succo di limone e la panna, aggiustare
con la paprica, la menta fresca, il sale e il pepe.

Estrarre la sella di agnello dal vano cottura e condirla con il sale.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo
la sella di agnello per circa 2 minuti su entrambi i lati. Quindi insapo-
rire con il pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 55–60 °C

Tempo di cottura: 95–110 minuti



Sella di agnello con pomodori e fagioli di Spagna

Selvaggina

Il Tally-ho per gli amanti della selvaggina

Non importa che sia un antipasto, il preludio di un grande menù, il piatto principale o in abbinata all'insalata, la selvaggina raggiunge sempre l'apogeo. La sua varietà è una garanzia per esperienze di gusto differenti. In passato come oggi la selvaggina non è un piacere da servire tutti i giorni, ma rimane da sempre un piatto speciale. Infatti viene servita in occasioni particolari. Gli amanti della selvaggina tenderanno sempre a prediligere questa varietà di carne a ogni altra.

Medaglioni di cervo con gallinacci

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 100–120 minuti

Ingredienti

Per i medaglioni di cervo:

8 medaglioni di cervo (da 80 g l'uno), pronti da cucinare
Sale
Pepe
8 fette di speck, striato di lardo

Per i gallinacci:

20 g di burro
1 cipolla | a dadini
600 g di gallinacci | mondati
50 g di panna
50 ml di vino bianco, secco
Sale
Pepe
Zucchero
4 metà di pere | cotte
40 g di gelatina di mirtilli rossi

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo condire di sale e pepe i medaglioni di cervo.

Avvolgere i medaglioni di cervo nello speck e metterli da parte a temperatura ambiente.

Disporre i medaglioni di cervo con lo speck sul piatto e infornare nel vano cottura.

Riscaldare il burro in una padella e soffriggere le cipolle e i gallinacci a piccole porzioni. Aggiungere la panna e il vino bianco, aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Riempire le mezze pere con la gelatina di mirtillo rosso.

Estrarre dal vano cottura i medaglioni di cervo con lo speck.

Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo i medaglioni di cervo avvolti nello speck per circa 2 minuti su entrambi i lati. Fare sì che lo speck si rosoli in modo da risultare croccante.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 60 °C

Tempo di cottura: 95–110 minuti



Medaglioni di cervo con gallinacci

Sella di capriolo in salsa di mele

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 110–130 minuti

Ingredienti

Per la sella di capriolo:

800 g di sella di capriolo,
disossato, pronta da cucinare
8 fette di speck
Timo
Sale
Pepe

Per la salsa di mele:

20 g di burro
4 mele (Boskop) | a spicchi
200 ml di succo di mele
100 ml di fondo di selvaggina
30 g di uvetta
30 g di noci | tritate
1 cucchiaino di amido alimentare
1 cucchiaino di acqua
50 g di panna
30 ml di distillato di mele
Sale
Pepe
Zucchero
1 cucchiaino di prezzemolo |
tritato

Per rosolare:

20 g di burro chiarificato

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Preparazione

Impostare la temperatura su 4 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Nel frattempo condire la sella di capriolo con il sale, il pepe e il timo. Avvolgere la sella di capriolo nello speck e metterla da parte a temperatura ambiente.

Disporre la sella di capriolo avvolta nello speck sul piatto e cuocerla nel vano cottura.

Circa 30 minuti prima del termine della cottura riscaldare il burro in una pentola, stufare le mele a pezzetti e sfumare con il succo di mela e il fondo di selvaggina. Aggiungere l'uvetta e le noci e portare a bollore. Mescolare l'amido con l'acqua e versarlo nel liquido, così da addensarlo. Aggiungere la panna e condire con distillato di mele, sale, pepe e zucchero.

Prelevare dal vano cottura la sella di capriolo con lo speck.

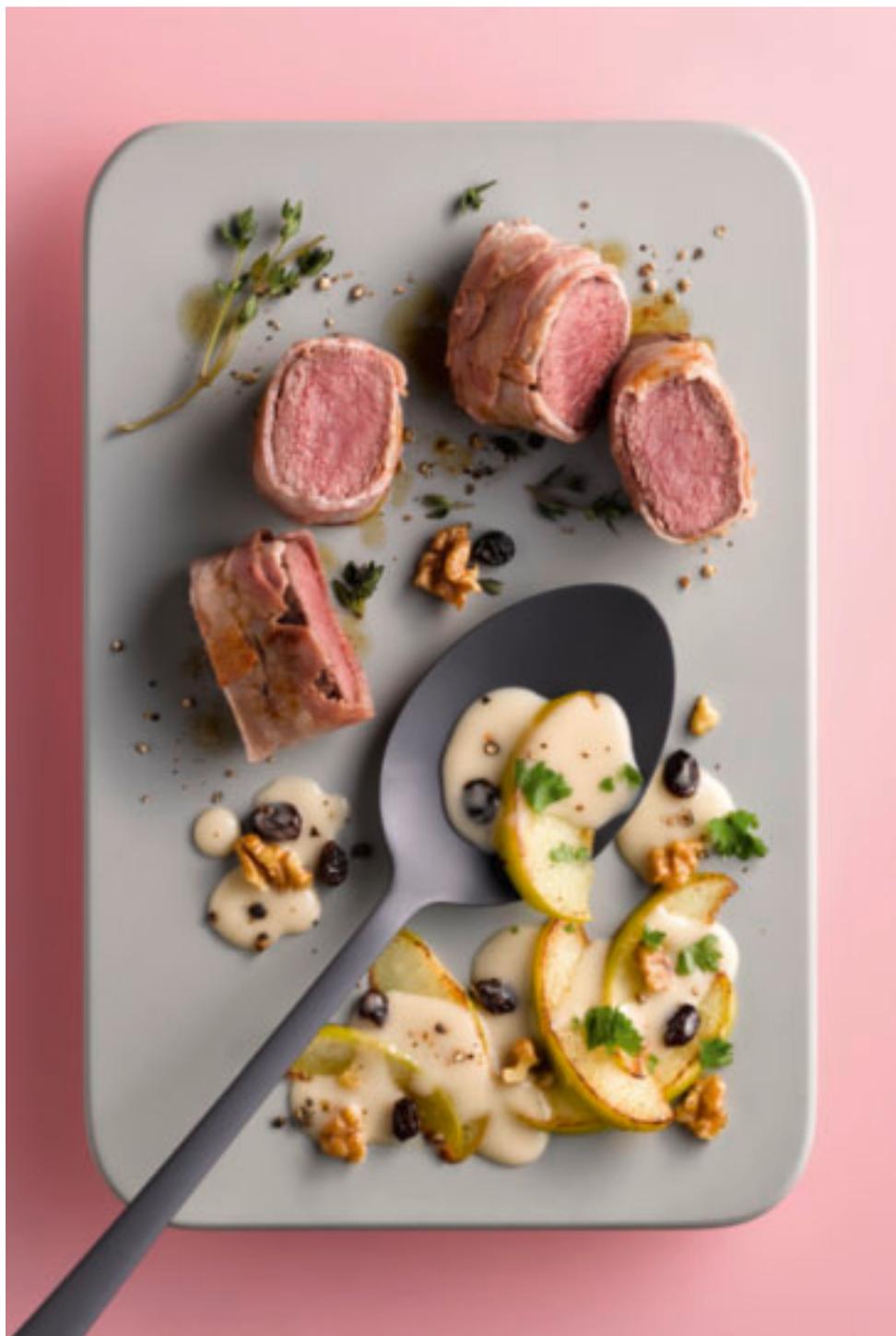
Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare a fuoco vivo la sella di capriolo per circa 2 minuti su entrambi i lati. Rosolare lo speck finché risulta croccante.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 60 °C

Tempo di cottura: 95–110 minuti



Sella di capriolo in salsa di mele

Pesce

Pescati per la gola

I piatti a base di pesce sono un toccasana per il corpo e la mente... il pesce di mare ha un alto contenuto di iodio, vitamine, proteine nobili e acidi grassi Omega 3 particolarmente salutari per il benessere fisico, stimola la capacità di concentrazione, la memoria e l'umore. Da sempre un cibo povero di calorie, ma versatile e raffinato, i piatti a base di pesce raccolgono consensi da tutte le parti.

Orate con le zucchine e i pomodori

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 60–80 minuti

Ingredienti

Per le orate:

2 orate (da 450 g l'una),

pronte da cucinare

Sale

Pepe

½ limone, non trattato |

a fettine sottili

½ aglio, fresco | a fettine sottili

2 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

2 rametti di maggiorana

2 cucchiaini di olio di colza

Per le zucchine e i pomodori:

360 g di pomodorini ciliegino

360 g di zucchine |

tagliate a metà, poi a fette

2 cucchiaini di olio di colza

Sale

Pepe

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature

Casseruola Gourmet

Preparazione

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Condire le orate di sale e pepe, sia all'interno che all'esterno. Farcire ogni orata con tre fette di limone e una di aglio. Aggiungere inoltre un rametto di timo, rosmarino e maggiorana.

Disporre le orate con i pomodorini ciliegino e le zucchine sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Riscaldare l'olio di colza nella casseruola Gourmet e rosolarvi le orate su ogni lato per 2 minuti.

Per la verdura riscaldare l'olio di colza in una padella. Rosolare a fuoco vivo i pomodorini ciliegino e le zucchine e condire di sale e pepe.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 52–54 °C

Tempo di cottura: 50–70 minuti



Trote al burro di noci

Per 2 porzioni | Tempo di preparazione 30–40 minuti

Ingredienti

Per le trote:

2 trote (da 350 g l'una),
pronte da cuocere
2 cucchiaini di olio di colza
Sale
Pepe

Per il burro di noci:

70 g di burro
50 g di noci, intere |
tritare grossolanamente
Sale
Pepe

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature
Casseruola Gourmet

Preparazione

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano
cottura per 15 minuti.

Condire le trote di sale e pepe sia all'interno che all'esterno.

Disporre le trote sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Per il burro di noci sciogliere il burro in una padella. Riscaldare il
burro così a lungo, finché risulterà di colore marrone chiaro.
Pestare le noci e aggiungerle al burro. Aggiustare di sale e pepe.

Riscaldare l'olio di colza nella casseruola Gourmet e rosolare le trote
su entrambi i lati per 2 minuti a fuoco vivo.

Impostazione cassetto scaldavivande

Temperatura interna: 52–54 °C

Tempo di cottura: 25–35 minuti



Filetto di merluzzo saltimbocca con schiuma di vino bianco

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 50–60 minuti

Ingredienti

Per il filetto di merluzzo:

750 g di filetto di merluzzo,
pronto da cucinare |
in 8 pezzi di uguali dimensioni
16 foglie di salvia
16 fette di prosciutto di Parma
2 cucchiaini di olio di colza

Per la schiuma di vino bianco:

100 g di cipolle | a dadini
1 cucchiaino di burro
250 ml di vino bianco, secco
200 ml di brodo vegetale
100 g di crème fraîche
Noce moscata
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte temperature
Frullatore a immersione

Preparazione

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Avvolgere ogni filetto di merluzzo con due foglie di salvia e due fette di prosciutto di Parma.

Disporre il merluzzo sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Riscaldare il burro in una padella. Imbiondire le cipolle. Sfumare con il vino bianco e ridurre della metà.

Aggiungere il brodo vegetale e portare nuovamente a bollore. Aggiungere mescolando la crème fraîche e aggiustare di noce moscata, sale, pepe e zucchero.

Passare la salsa con un frullatore a immersione e far crescere la schiuma.

Riscaldare l'olio di colza in una padella e rosolarvi il merluzzo su entrambi i lati per 2 minuti a fuoco vivo.

Impostazione cassetto scaldavivande

Temperatura interna: 52–54 °C

Tempo di cottura: 35–50 minuti



Filetto di salmone all'asiatica

Per 4 porzioni | Tempo di preparazione 80–100 minuti + 12 ore di marinatura

Ingredienti

Per la marinata:

10 g di cardamomo |
tritato grossolanamente
3 steli di citronella | ad anellini
30 g di miele millefiori
4 cucchiaini di salsa di soia
100 ml di brodo vegetale
3 cucchiaini di olio di sesamo
1 spicchio d'aglio | a fettine
50 g di radice di zenzero |
a fettine
2 lime

Per il filetto di salmone:

2 filetti di salmone (da 400 g
l'uno), pronti da cuocere,
senza pelle
2 cucchiaini di olio di colza

Per la salsa:

250 ml di latte di cocco
1 carota | a strisce sottili
2 cipollotti | a fettine
80 g di taccole
15 ml di aceto di riso
20 g di miele
40 g di germogli di soia
Sale
Pepe

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature
Carta da cucina
Filtro

Preparazione

Soffriggere il cardamomo in una padella e aggiungere la citronella. Aggiungere il miele e far caramellare brevemente. Sfumare con la salsa di soia e il brodo vegetale. Rimuovere la padella dalla zona cottura e aggiungere l'olio di sesamo. Aggiungere l'aglio e lo zenzero alla marinata. Aggiungere la scorza grattugiata e il succo dei lime alla marinata. Far raffreddare la marinata.

Lasciare i filetti di salmone a bagno nella marinata per tutta la notte.

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano cottura per 15 minuti.

Prelevare i filetti di salmone dalla marinata e tamponarli con della carta casa. Filtrare la marinata con un colino e metterla da parte.

Disporre i filetti di salmone sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Portare a ebollizione il latte di cocco e aggiungerne metà alla marinata. Far sobbollire a fuoco basso la salsa e ridurla della metà. Cuocere le carote, i cipollotti e le taccole nella salsa per 5 minuti.

Insaporire con l'aceto di riso, il miele, quindi aggiustare di sale e pepe.

Aggiungere i germogli di soia e cuocere per 2 minuti.

Riscaldare l'olio di colza in una padella e rosolare a fuoco vivo i filetti di salmone sul lato inferiore per 2 minuti.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 52–54 °C

Tempo di cottura: 50–70 minuti



Filetto di salmone all'asiatica

Branzino in mantello di speck

Für 2 Portionen | Tempo di preparazione 40–55 minuti

Ingredienti

2 branzini (da 500 g l'uno),
pronti da cucinare
300 g di bacon
2 cucchiaini di olio di colza

Accessori:

Piatto, piano, resistente alle alte
temperature
Casseruola Gourmet

Preparazione

Impostare la temperatura su 5 e preriscaldare il piatto nel vano
cottura per 15 minuti.

Avvolgere ogni branzino con metà fette di bacon.

Disporre i branzini sul piatto e cuocere nel vano cottura.

Riscaldare l'olio di colza nella casseruola Gourmet e rosolare i
branzini per 2 minuti su tutti i lati a fuoco vivo.

Impostazione cassetto scaldavivande



Temperatura interna: 52–54 °C

Tempo di cottura: 40–55 minuti



Ricette dalla A alla Z

68

Bistecca di vitello con salsa al brandy	22
Bollito di vitello in salsa tonnata	24
Branzino in mantello di speck	66
Carré di agnello con salsa alle erbe	46
Carré di agnello con zucchine e pomodori	44
Costata di manzo con burro al formaggio blu in salsa al vino rosso	30
Filetto di maiale all'orientale	34
Filetto di maiale con salsa al Calvados	36
Filetto di merluzzo saltimbocca con schiuma di vino bianco	62
Filetto di salmone all'asiatica	64
Filetto di vitello con finocchi marinati	18
Involtoni di maiale con peperoni	40
Medaglioni di cervo con gallinacci	52
Medaglioni di filetto di manzo con funghi geloni	26
Medaglioni di maiale con salsa chili e arachidi	38
Medaglioni di vitello avvolti nella verza	20
Orate con le zucchine e i pomodori	58
Roastbeef con cipolle	28
Sella di agnello con pomodori e fagioli di Spagna	48
Sella di capriolo in salsa di mele	54
Trote al burro di noci	60

Redazione:

Werk Gütersloh
Werk Bünde

Sviluppo delle ricette:
Versuchsküche, Werk Bünde

Fotografie:

Fotostudio Casa, Münster

Styling:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:

Renate Neetix, Bielefeld

Concetto, design e produzione:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

La ristampa, anche parziale, è ammessa solo dietro espressa autorizzazione di Miele & Cie. KG e indicazione della fonte.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Salvo modifiche

2. Edizione
MMS 21-0115
M-Nr. 11158120 (03/20)