

Miele

Miele

Miele

Miele Italia srl

Strada 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

Miele AG Schweiz

Limmatstr.4
8957 Spreitenbach
Internet www.miele.ch/contact

Cuocere pane e dolci, arrostitire e cucinare

Il ricettario

3° edizione
M-Nr. 11386660
MMS 21-0117 (03/21)

Forno a microonde

Cuocere pane
e dolci, arrostitire
e cucinare

Il ricettario

Premessa

Cari buongustai,

i bei discorsi e i momenti, degni di essere ricordati, nascono spesso quando ci riuniamo a tavola. Il piacere condiviso unisce, in particolare quando agisce su tutti i livelli. Nel quotidiano, così come nelle occasioni speciali.

Il vostro nuovo forno con le microonde ha in sé esattamente questo potenziale: con questo talento a tutto tondo non solo potrete preparare ricette note in modo sano e rapido, ma vi riusciranno persino menù culinari di alto livello.

Questo ricettario vuole essere un vero aiuto in tal senso. Nella cucina sperimentale Miele si incontrano quotidianamente conoscenza e curiosità, tradizione e innovazione, in questo modo abbiamo elaborato per voi consigli utili e ricette a prova di risultato. Inoltre potrete scoprire delle ulteriori ricette, trarre ispirazione e leggere di temi entusiasmanti nella app Miele@mobile.

Avete domande, suggerimenti o ulteriori richieste? Scriveteci, saremo lieti di confrontarci con voi. I nostri contatti si trovano in fondo al ricettario.

Vi auguriamo dei momenti davvero piacevoli.

La cucina sperimentale Miele

Indice

4	Premessa
	Indice
	Sul ricettario
	Elenco modalità
	Informazioni importanti
	Accessori Miele

3	Dolci	
4	Torta di mele delicata	20
6	Torta di mele ricoperta	22
8	Torta in bicchiere	24
12	Disco di Pan di Spagna	26
16	Farce per basi di Pan di Spagna	28
	Base di Pan di Spagna	30
	Ripieni per Pan di Spagna	32
	Torta al burro	34
	Torta all'arancia e yogurt	36
	Torta alla ricotta	38
	Torta marmorizzata	40
	Torta di prugne rovesciata	42
	Torta Margherita	44
	Torta alla frutta e granella	46
	Torta affogata nel limone	48

Dolci/Biscotti

	Biscotti ritagliati	52
	Muffin ai mirtilli neri	54
	Amaretti	56
	Biscotti di pasta frolla	58
	Cornetti alla vaniglia	60
	Muffin alle noci	62

Pane

	Baguette	66
	Focaccia	68
	Treccia, impasto al lievito	70
	Pane ai semi misti	72
	Pane bianco (stampo/tortiera)	74
	Pane bianco (pagnotte)	76
	Pandolce	78

Pizza e impasti salati

	Pizza (Impasto al lievito)	82
	Pizza (impasto di olio e ricotta)	84
	Quiche Lorraine	86

Carne

Anatra (ripiena)	90
Oca (senza ripieno)	92
Pollo	94
Pollo con crema alla senape	96
Petto di pollo e melanzane	98
Coscia di pollo	100
Tacchino (ripieno)	102
Coscia di tacchino	104
Filetto di vitello (cottura a basse temperature)	106
Filetto di vitello (arrosto)	108
Stinco di vitello	110
Sella di vitello (arrosto)	112
Sella di vitello (cottura a basse temperature)	114
Brasato di vitello	116
Coscia di agnello	118
Sella di agnello (arrosto)	120
Sella di agnello (cottura a basse temperature)	122
Filetto di manzo (arrosto)	124
Filetto di manzo (cottura a basse temperature)	126
Ragù di carne (manzo)	128
Brasato di manzo	130
Roastbeef (arrosto)	132
Roastbeef (cottura a basse temperature)	134
Polpettone	136
Costolette affumicate (arrosto)	138
Costolette affumicate (cottura a basse temperature)	140
Polpettine con salsa ai capperi (Königsberger Klopse)	142
Arrosto di maiale	144
Filetto di maiale (arrosto)	146
Filetto di maiale (cottura a basse temperature)	148
Filetto di maiale in salsa Roquefort	150
Cosciotto di lepre	152
Coniglio	154
Sella di cervo	156
Sella di capriolo	158

Pesce

Curry di pesce	162
Trota	164
Carpa	166
Trota salmonata	168
Filetto di salmone	170

Sfornati/Gratin

Gratin di cicoria (indivia belga)	174
Patè di pollo e funghi	176
Sfornato di patate e formaggio	178
Lasagne	180
Pasta al forno	182
Paella (mista)	184
Moussaka di zucchine	186

Pasta, riso, patate e verdure

Patate al forno	190
Fagiolini con salsa al timo	192
Carote con panna al cerfoglio	194
Patate lesse con buccia	196
Riso	198
Patate lesse senza buccia	200
Risotto al pomodoro	202

Minestre & piatti unici

Brodo all'uovo	206
Zuppa di zucca	208
Minestrone	210
Zuppa di pomodoro	212
Stufato di cavolo cappuccio	214

Dessert

Sfornato di pane dolce	218
Crème Caramel	220
Crumble di frutta	222
Sfornato di ricotta	224
Tortino al cioccolato	226

Sul ricettario

6

Prima di iniziare abbiamo raccolto alcune indicazioni sull'uso del presente ricettario.

Per ogni programma automatico si trova la relativa ricetta, che può rendere più semplice iniziare a utilizzare il vostro nuovo forno Miele con le microonde.

Con molti programmi automatici è possibile personalizzare il risultato di cottura ottimale in base ai propri gusti, ad es. il grado di doratura di pane e biscotti e il grado di cottura della carne.

Per semplicità di seguito si indicherà il forno con le microonde semplicemente come forno.

Nota sui programmi automatici

- I programmi automatici non sono disponibili con ogni modello. Anche se il forno non è dotato del relativo programma automatico, è possibile comunque preparare tutte le ricette. In tal caso utilizzare le impostazioni manuali. Il testo relativo alla preparazione farà presenti eventuali differenze.
- Sotto ogni ricetta dotata di programma automatico nelle indicazioni sulle impostazioni si trova il percorso di selezione del programma automatico in questione.
- Con i programmi automatici si indica sempre di serie la durata media del programma. In molti programmi la durata effettiva dipende tuttavia dal grado di cottura desiderato. Lo si può selezionare prima di avviare il programma automatico.

Sugli ingredienti

- 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. farina di frumento, tipo 00; uova, di medie dimensioni; 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, che di norma si esegue da sé durante la cottura. 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
- Nella carne, se non vi è altra indicazione, ci si riferisce sempre al peso lavorato.
- Nel caso di frutta e verdura ci si riferisce sempre alle indicazioni di peso con la buccia, il torsolo, il nocciolo, il seme, ecc.
- Prima della preparazione ricordarsi sempre di lavare e mondare la frutta e la verdura e sbucciarla all'occorrenza. Non vi si fa esplicito riferimento nei testi di preparazione, come fase extra di lavorazione.

Particolarità su alcuni modelli di forno

- Se il forno non dovesse disporre della modalità Calore super./ inferiore, selezionare la modalità Thermovent plus.
- Se il forno non dovesse disporre dell'applicazione speciale "Lievitazione impasto", selezionare la modalità Thermovent plus e una temperatura di 35 °C. Coprire l'impasto con uno strofinaccio umido, come descritto nella ricetta.

Sulle impostazioni

- Temperature e durate: si indicano range di temperatura e durate. Orientarsi di norma alle impostazioni più basse con l'opzione di prolungare la durata, se in base a un test visivo o all'esame di cottura ve ne fosse la necessità.
- Livelli di introduzione: i livelli nel vano cottura per inserire teglie e griglie si contano dal basso verso l'alto.
- Recipienti di cottura: a seconda della modalità la recipienti di cottura utilizzata deve essere adatta alle microonde e resistente alle alte temperature. Osservare in merito assolutamente le indicazioni sulle recipienti di cottura riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Elenco modalità

Modalità senza microonde

Thermovent plus

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, perché il calore si distribuisce immediatamente nel vano cottura.

Calore super./ inferiore

Per preparare ricette tradizionali, soufflé e la cottura di alimenti a basse temperature. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Cottura intensa

Per cuocere ad es. torte dal ripieno umido, la cui base deve rimanere croccante. Questa modalità non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire, in quanto dolci e biscotti oppure il sugo dell'arrosto risulterebbero di colore troppo scuro.

Arrostire

Questa modalità serve appunto per arrostire. Durante la fase di arrostitura il vano cottura si riscalda in automatico a una temperatura di inizio arrostitura elevata. Non appena si raggiunge que-

sta temperatura, il forno scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata. In questo modo l'alimento ottiene una bella doratura dall'esterno e può essere cotto fino alla fine, senza dover adeguare la modalità di cottura.

Calore inferiore

Selezionare questa modalità a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.

Grill

Per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi. La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze dal diametro più grande (p.es. pollo). È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Grill, perché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Cottura Eco

Ideale per cuocere piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini surgelati, biscotti ritagliati, ma anche pietanze di carne e arrosti. Se lo sportello durante il procedimento di cottura rimane chiuso, si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle modalità tradizionali.

Modalità Microonde

Per scongelare, riscaldare o cuocere. I tempi di cottura sono più brevi rispetto al piano cottura o nel forno. Inoltre gli alimenti si cuociono senza aggiungere (oppure con una minima aggiunta di) liquidi o grassi. Il processo di cottura e riscaldamento è tanto più veloce, quanto più l'alimento contiene acqua, dal momento che le microonde agiscono su tutti i lati.

Modalità con le microonde

La combinazione di modalità di cottura tradizionali e microonde offre un risparmio di tempo del 30 %.

Microonde+ Thermov. plus

Per riscaldare e cuocere le pietanze e contemporaneamente dorarle. Con questa modalità si risparmiano tempo ed energia al massimo livello.

Microonde + Arrostitore

Dall'inizio dell'arrostitura a temperature elevate alla continuazione dell'arrostitura a basse temperature. Grazie al riscaldamento automatico a una temperatura elevata all'inizio la pietanza ottiene una bella doratura. Si può continuare a cuocere a basse temperature, impostate precedentemente. Se si utilizza contemporaneamente la funzione con le microonde la pietanza cuoce più velocemente.

Microonde+Grill

Per cuocere al grill alimenti piani e per gratinare. Grazie al grill le superfici ottengono una doratura appetitosa. Grazie alle microonde la pietanza si riscalda nella sua interezza su tutti i lati.

Microonde + Grill ventilato

Per grigliare pietanze dal diametro più grande (p.es. pollo). È possibile cuocere al grill con temperature più basse rispetto alla modalità microonde + grill, perché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Elenco modalità

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Tempo [min.]	Avvertenze
Fondere burro/margarina	100 g	450	1-2	senza coperchio
Fondere il cioccolato	100 g	450	2-3	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere la gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0:15-0:20	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare la glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4-5	scaldare senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Lievitazione impasto	Preimpasto di 100 g di farina	80	5-7	fare lievitare con il coperchio
	Impasto con 500 g di farina	80	8-10	fare lievitare con il coperchio
Pelare le mandorle	100 g	850	1-2	riscaldare con un pò di acqua utilizzando un coperchio
Preparare popcorn	1 cucchiaino (20 g) di semi di mais per popcorn	850	5-7	versare il mais in un recipiente di vetro da 1 l e coprirlo, poi spolverizzare di zucchero a velo (versione dolce)
Preparare popcorn con le microonde	ca. 100 g		max. 4	sorvegliare sempre il procedimento
Portare a temperatura ambiente gli agrumi	150 g	150	1-2	disporre su un piatto, senza coprire
Aumentare il volume della meringa morbida ricoperta di cioccolato	20 g	600	0:15-0:20	disporre su un piatto, senza coprire
Liquefare il miele cristallizzato	500 g	150	2-3	riscaldare nel vasetto di miele senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1-2	senza coperchio, riscaldare a bassissima potenza

I valori sono indicativi.

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Tempo [min.]	Avvertenze
Rosolare la pancetta	100 g	850	2-3	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Marinare la carne	100 g	150	15-20	mettere in una terrina con il coperchio, girare di tanto in tanto, poi cuocere
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	2	senza coperchio
Mettere a mollo la frutta secca	250 g	80	20	ammollo in un po' di liquido senza coperchio
Preparare il porridge	250 ml di latte + 4 cucchiaini di focchi d'avena	850 + 150	2-3 + 2-3	portare a ebollizione il latte in un recipiente con il coperchio, poi bollire e mescolare
Pelare i pomodori	3 pezzi	450	7-8	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare in una terrina con poca acqua con il coperchio, pelare. I pomodori possono diventare molto caldi.
Panini	2 pezzi	850	1-2	mettere sulla griglia senza coperchio, scongelare, girare a metà tempo
scongelare a		150	1-2	
cuocere al		Grill Stufe 3	3-4	
Preparare stracciatella di uova	150 g da 2 uova, 4 cucchiaini di panna, sale, noce moscata	450	3-4	sbattere le uova con la panna, il sale e la noce moscata, cuocere con il coperchio
Preparare marmellata di fragole	300 g di fragole 300 g di zucchero gelificante	850	7-9	mescolare la frutta e lo zucchero, cuocere con il coperchio
I valori sono indicativi.				

Informazioni importanti

Spegnimento automatico

Il forno è dotato di un'elettronica intelligente, che ne rende molto confortevole l'uso. Una volta terminata la cottura, il forno si spegne automaticamente.

Posticipo avvio

Indicando una durata di cottura, il momento di "Fine alle" o "Avvio alle" è possibile determinare in anticipo procedimenti di cottura e stabilire lo spegnimento automatico o l'accensione e lo spegnimento automatici del forno.

Durate di cottura

È possibile impostare fin da subito la durata, che la pietanza impiega per cuocere. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. Se si seleziona inoltre la funzione "Preriscaldamento", la durata di cottura inizia solo quando si raggiunge la temperatura selezionata e la pietanza è stata infornata.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo con pochi utilizzi. La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento. Si trovano indicazioni in merito all'interno di ogni ricetta. Preriscaldare il forno con le seguenti pietanze:

- Cuocere torte e dolci che necessitano di una durata di cottura breve (max ca. 30 minuti)
- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto

Booster

Per riscaldare il vano cottura in modo veloce e portarlo alla temperatura desiderata, il forno offre la funzione Booster. Se si imposta una temperatura superiore ai 100 °C ed è attiva la funzione Booster, si attivano contemporaneamente le resistenze di Calore superiore/Grill, le resistenze anulari e la ventola. In questo modo si accelera enormemente il riscaldamento.

Crisp function

Per le pietanze che devono risultare particolarmente croccanti, utilizzare Crisp function. La riduzione dell'umidità nel vano cottura fa diventare le patatine fritte, la pizza, la quiche ecc. particolarmente croccanti, persino la pelle del pollo risulta croccante, mentre la carne rimane particolarmente succosa. È possibile utilizzare Crisp function con ogni modalità e attivarla all'occorrenza.

Programmi personalizzati

È possibile creare, salvare e nominare al max. 20 programmi personalizzati. È possibile inoltre combinare fino a 10 fasi di cottura per ottenere il risultato perfetto con la propria ricetta preferita oppure semplificarci il quotidiano, salvando le impostazioni utilizzate più spesso. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura interna.

Sonda termometrica

L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione il procedimento di cottura e determinare esattamente il punto di cottura. Alcune indicazioni relative all'uso corretto della sonda termometrica:

- fare attenzione che la punta metallica risulti completamente inserita e si trovi al centro della parte più spessa della carne.
- Se il pezzo di carne dovesse essere troppo piccolo o sottile, è possibile infilzare una patata cruda con la parte di punta della sonda termometrica che fuoriesce dalla carne.
- La punta della sonda termometrica non deve toccare ossa, tendini, nervetti né strati di grasso.
- Nel caso del pollame inserire la sonda termometrica a fondo, nella parte anteriore più spessa della carne del petto.
- Durante il procedimento di cottura si indica una durata di cottura approssimativa, che viene adeguata alla fine.
- Se si cuociono contemporaneamente più pezzi di carne, inserire la sonda termometrica nel pezzo più alto.

Informazioni importanti

Applicazioni speciali

A seconda della dotazione il forno dispone di tutta una serie di applicazioni speciali. Ne proponiamo una selezione.

Scongelare

Per scongelare delicatamente i surgelati. È possibile impostare una temperatura tra i 25 °C e i 50 °C. Gli alimenti si scongelano in modo uniforme e completo.

Riscaldare

Per riscaldare le pietanze. È possibile scegliere tra varie categorie di alimenti. In base a questa scelta e all'indicazione della quantità, il forno con le microonde suggerisce l'impostazione ottimale. Tutte le altre azioni manuali da compiere, come girare o mescolare una pietanza, vengono parimenti indicate a display.

Lievitazione impasto

Per far lievitare in modo semplice e sicuro l'impasto al lievito. È possibile selezionare una temperatura tra i 30 °C e i 50 °C. Far lievitare l'impasto finché il suo volume è raddoppiato.

Cottura a basse temperature

Per la cottura delicata di carne particolarmente tenera. Grazie alla cottura a basse temperature e alla durata di cottura particolarmente lunga la carne si cuoce alla perfezione e risulta estremamente tenera.

Programma Sabbath

Il programma Sabbath è utile per rispettare tradizioni di carattere religioso. Dopo aver selezionato il programma Sabbath selezionare modalità e temperatura. Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello.

Informazioni importanti

Termine	Spiegazione
Disossato o privato di lische	Carne o pesce, privati di ossa o lische.
Pronto da cucinare	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.

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
- 10 g di burro
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

Accessori Miele

Accessori

Con la vasta gamma di accessori Miele, si ottengono i migliori risultati di cottura. Ogni pezzo è stato studiato nei minimi dettagli per dimensioni e funzionalità, ha superato i test per soddisfare gli standard Miele e si accorda perfettamente con i forni Miele. I prodotti si possono acquistare facilmente in internet sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

PerfectClean

Pulire non è mai stato così facile: grazie al rivestimento in PerfectClean del vano cottura lo sporco si rimuove subito e senza sforzi.

Questa speciale tecnologia viene impiegata anche nella realizzazione di stampi e teglie, in questo modo l'utilizzo della carta forno risulta per lo più superfluo. Pane, panini, biscotti non si attaccano e si rimuovono quasi da sé dalle stoviglie di cottura.

La superficie antitaglio consente addirittura di tagliare la pizza, il dolce ecc. direttamente nella teglia di cottura. E dopo l'utilizzo basta una passata e così tutto ritorna pulito.

Stampo rotondo

Per tutti gli alimenti dalla forma rotonda: pizza, quiche, crostate basse... serve lo stampo rotondo.

Il rivestimento in PerfectClean rende superfluo ungere lo stampo o utilizzare la carta forno.

Casseruola Gourmet Miele

Per l'unione ottimale di piano cottura ed elettrodomestico da incasso è stata ideata la casseruola Gourmet.

La casseruola Gourmet ha un rivestimento antiaderente e si adatta bene alla preparazione di stufati, piatti di carne, zuppe, salse, sformati e persino pietanze dolci. Sono disponibili anche i rispettivi coperchi.

Leccarda in vetro

La leccarda in vetro si adatta a tutte le modalità nel forno con le microonde. Utilizzare la leccarda in vetro per tutte le applicazioni con la sola funzione di microonde. Inoltre è possibile utilizzarla anche insieme alla griglia per rosolare o cuocere a basse temperature la carne, così come per cuocere dolci e crostate.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Con una pulizia e una manutenzione regolari si godrà a lungo del proprio forno Miele, mantenendone intatte tutte le funzionalità. I prodotti per la cura e la manutenzione originali Miele sono stati creati appositamente per i forni Miele. I prodotti si possono acquistare facilmente in internet sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Detergente per forno Miele

Il detergente per forno Miele si distingue per una forza sgrassante particolarmente efficace e una facilità estrema di utilizzo. Grazie alla sua consistenza in gel aderisce anche alle pareti del forno. La sua formula speciale consente una facile pulizia anche con brevi tempi di azione e senza riscaldamento.

Kit MicroCloth di Miele

Con questo set si rimuovono facilmente le impronte digitali e lo sporco leggero. Il kit MicroCloth è composto da un panno universale, un panno per vetri e un panno per lucidare. I panni sono tutti ultrasensibili, grazie alla trama fine delle microfibre, e vantano un'elevata capacità pulente.

Dolci

Torte, biscotti e pasticcini sono ideali da servire con una tazza di buon caffè o tè per rendere ancora più gradevole un attimo di relax, un incontro, una chiacchierata in compagnia. Chi è abituato a “coccolare” i suoi ospiti servendo deliziosi dolci fatti in casa in un’atmosfera calorosa e accogliente ha solo l’imbarazzo della scelta tra tutte le ricette qui proposte. Si predilige la frutta? Si amano le creme? Oppure si adora la croccantezza? La soluzione potrebbe essere preparare di tutto un po’. I dolci sono una carezza per l’anima... perché accontentarsi di uno solo?

Torta di mele delicata

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per la farcia:

500 g di mele, acidule
2 cucchiaini di succo di limone

Per l'impasto:

150 g di burro | morbido
150 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
3 uova di medie dimensioni
150 g di farina di frumento
tipo 00
½ cucchiaino di lievito in polvere

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Per spolverizzare:

1 cucchiaino di zucchero a velo

Accessori:

Tortiera a cerniera Ø 26 cm
Griglia
Colino, fine

Suggerimento

Al posto dello zucchero a velo è possibile spennellare la torta anche con della confettura di albicocche leggermente riscaldata e mescolata fino a ottenere una consistenza liscia.

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle in quattro parti. Fare delle incisioni a una distanza di ca. 1 cm sul lato convesso, mescolarle con il succo di limone e metterle da parte.

Ungere la tortiera a cerniera.

Mescolare per 2 minuti il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere ogni uovo singolarmente, mescolando per ca. ½ minuto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungerli agli altri ingredienti.

Distribuire l'impasto in modo uniforme nella tortiera a cerniera. Premere le mele nell'impasto con la parte convessa rivolta verso l'alto.

Infornare la tortiera e cuocere la torta, finché risulterà giallo dorata.

Fare raffreddare la torta per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Cospargere di zucchero a velo.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta di mele, delicata
Durata del programma: ca. 62 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 165–175 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 50–60 minuti
Livello: 1



Torta di mele delicata

Torta di mele ricoperta

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

200 g di burro | morbido

100 g di zucchero

16 g di zucchero vanigliato

1 uovo, di medie dimensioni

350 g di farina di frumento

tipo 00

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 presa di sale

Per la farcia:

1,25 kg di mele

50 g di uvetta

1 cucchiaino di Calvados

1 cucchiaino di succo di limone

½ cucchiaino di cannella,
in polvere

50 g di zucchero

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Per spennellare:

100 g di zucchero a velo

2 cucchiai di acqua | calda

Accessori:

Tortiera a cerniera, Ø 26 cm

Pellicola trasparente

Griglia

Preparazione

Per l'impasto mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino a ottenere un composto cremoso. Mescolare la farina con il lievito e il sale quindi aggiungere mescolando all'impasto. Mettere l'impasto in frigorifero per 60 minuti.

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Mescolare con l'uvetta sultanina, il Calvados, il succo di limone e la cannella.

Ungere la tortiera a cerniera.

Suddividere l'impasto in 3 parti. Stendere la prima sulla base della tortiera a cerniera. Montare l'anello intorno alla base della tortiera a cerniera. Con la seconda parte formare un lungo rotolo e premerlo sul bordo della tortiera fino a ottenere un bordo alto ca. 4 cm. Bucherellare più volte la base con una forchetta. Stendere la terza parte tra 2 fogli di pellicola trasparente fino a ottenere le dimensioni della tortiera a cerniera.

Mescolare le mele con lo zucchero e distribuirle sulla base dell'impasto. Disporvi sopra l'ultimo disco di pasta disteso e richiuderlo sui bordi.

Infornare la tortiera sulla griglia e cuocere la torta.

Fare raffreddare la torta per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Mescolare lo zucchero a velo con l'acqua e spennellarvi la torta.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta di mele,
ricoperta

Durata del programma:
ca. 70 minuti

Manuale

Modalità: Cottura intensa

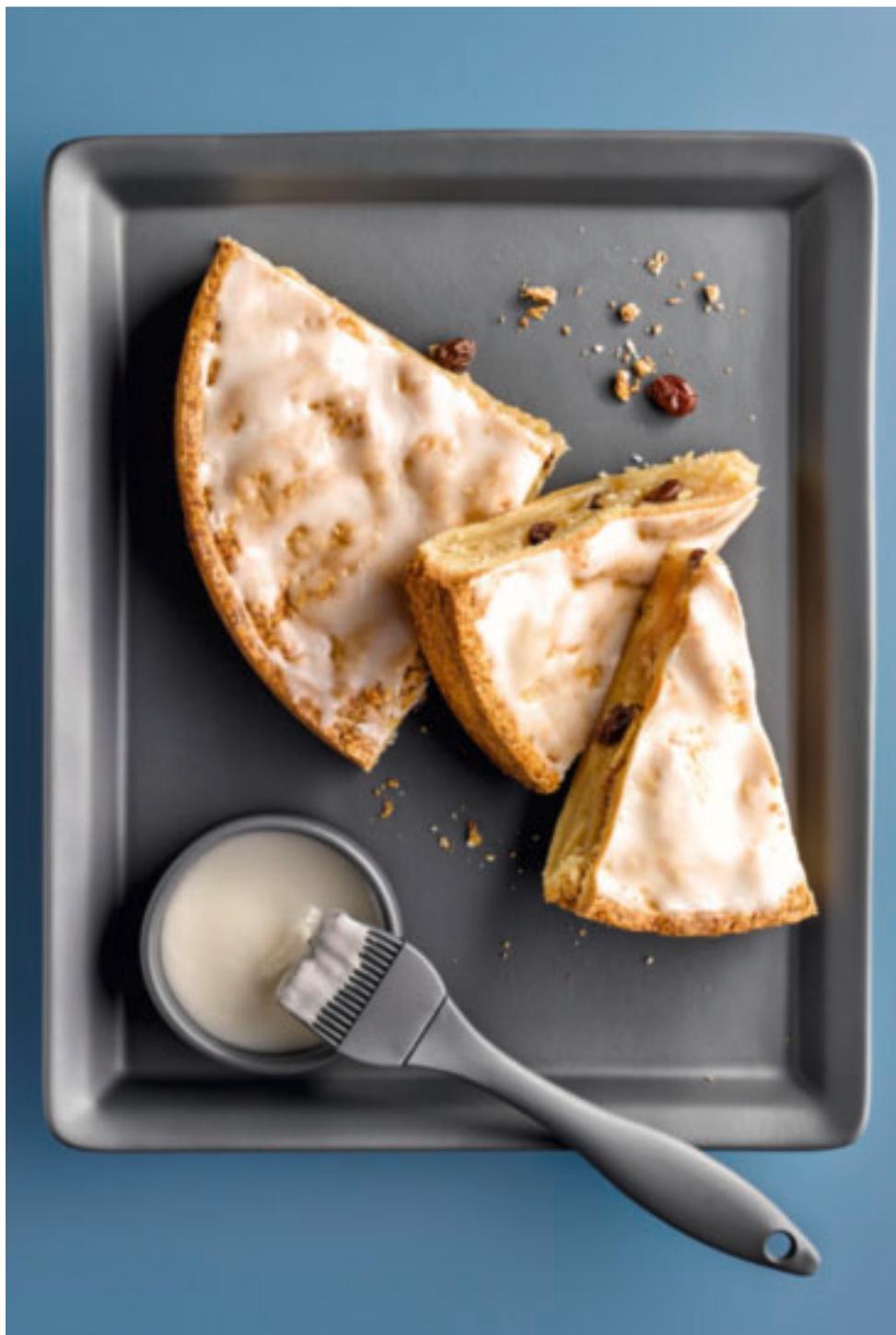
Temperatura 150–160 °C

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 70–80 minuti

Livello: 1



Torta di mele ricoperta

Torta in bicchiere

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti

Ingredienti:

4 uova, di medie dimensioni
250 g di burro
250 g di zucchero
1 cucchiaino di sale
250 g di farina di frumento tipo 00
3 cucchiaini di lievito in polvere
100 g di gocce di cioccolato
1 cucchiaino di cannella, macinata

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Tortiera a cerniera, Ø 26 cm
Griglia

Suggerimento

Per intensificare l'aroma è possibile sostituire 50 g di zucchero con il miele. È possibile affinare l'impasto a piacere con della frutta secca, delle noci tritate o dell'aroma di vaniglia.

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Lavorare il burro, lo zucchero, il sale e i tuorli fino a ottenere un impasto cremoso.

Montare a neve gli albumi. Incorporare facendo attenzione metà degli albumi montati a neve nel composto di zucchero e tuorli. Mescolare la farina con il lievito e aggiungerla. Incorporare i restanti albumi montati a neve.

Aggiungere mescolando le gocce di cioccolato e la cannella.

Ungere la tortiera a cerniera e versarvi l'impasto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Manuale:

adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare la tortiera nel vano cottura e cuocere la torta finché risulterà marrone dorata.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta in bicchiere

Durata del programma: ca. 60 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura: 190 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Fase di cottura 2

Temperatura 150–180 °C

Durata cott.: 60–65 minuti

Livello: 1



Disco di Pan di Spagna

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

4 uova, di medie dimensioni
4 cucchiaini di acqua | molto calda
175 g di zucchero
200 g di farina di frumento
tipo 00
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Colino, fine
Tortiera a cerniera, Ø 26 cm
Carta forno
Griglia

Suggerimento

Per preparare una base al cioccolato, aggiungere alla farina 2-3 cucchiaini di cacao in polvere.

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ben ferma gli albumi con l'acqua. Aggiungere lentamente lo zucchero. Sbattere i tuorli e aggiungerli al composto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare la farina con il lievito, setacciarla sopra il composto alle uova e mescolare delicatamente il tutto con una frusta grande.

Ungere leggermente la base della tortiera a cerniera e foderarla con carta forno. Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.

Infornare la base per Pan di Spagna nel vano cottura e cuocere finché non risulta giallo dorata.

Al termine della cottura far raffreddare nello stampo per 10 minuti. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Tagliare la base in orizzontale due volte, così da ottenere tre dischi.

Spalmarvi la farcia preparata.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Disco di pan di Spagna
Durata del programma: ca. 38 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 170-180 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 25-35 minuti
Livello: 1



Farce per basi di Pan di Spagna

Ingredienti

Per la farcia di ricotta e panna:

500 g di ricotta,
con il 20 % di grasso
100 g di zucchero
100 ml di latte,
con il 3,5 % di grasso
8 g di zucchero vanigliato
1 limone | solo il succo
6 fogli di gelatina, bianca
500 g di panna

Per spolverizzare:

1 cucchiaino di zucchero a velo

Accessori:

Alzata per dolci
Colino, fine

Tempo di preparazione:
30 minuti

Preparazione farcia di ricotta e panna

Per la farcia di ricotta e panna mescolare la ricotta con il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura.

Aggiungere alla gelatina un po' di composto alla ricotta e mescolare.

Unire questo mix al restante composto di ricotta e riporre in frigorifero. Montare la panna e incorporarla mescolando nel composto di ricotta.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna su un'alzata per dolci, ricoprirlo con il composto di ricotta, disporvi sopra il secondo disco, ricoprire anche questo con il composto, infine disporre sopra il terzo disco.

Far raffreddare la torta per bene. Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Suggerimento

Per una variante più fruttata, si possono aggiungere al composto di panna e ricotta un po' di scorza di limone grattugiata e ca. 300 g di spicchi di mandarini sgocciolati oppure albicocche a pezzi.

Ingredienti

Per la farcia al cappuccino:

100 g di cioccolato fondente
500 g di panna
6 fogli di gelatina, bianca
80 ml di caffè espresso
80 ml di liquore al caffè
16 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di cacao

Per spolverizzare:

1 cucchiaino di cacao

Accessori:

Alzata per dolci
Colino, fine

Preparazione farcia al cappuccino

Per la farcia al cappuccino, sciogliere il cioccolato. Montare la panna e metterne da parte un po' per spennellare la parte superiore. Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare.

Mescolare metà quantitativo di caffè espresso e del liquore al caffè nella gelatina, quindi aggiungere il tutto alla panna facendo attenzione.

Dividere il composto di panna al caffè in due porzioni. In una metà aggiungere lo zucchero vanigliato, nell'altra il cioccolato con il cacao.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna su un'alzata per dolci, spruzzarci sopra qualche goccia di liquore al caffè e del caffè espresso e spalmarvi sopra la panna scura. Adagiarvi sopra il secondo disco, spruzzarci sopra i liquidi restanti e spalmarvi sopra la panna chiara. Coprire con il terzo disco, spalmarvi sopra la panna messa da parte e spolverizzare di cacao.

Base di Pan di Spagna

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

150 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
1 presa di sale
100 g di farina di frumento, tipo 00
55 g di amido
1 cucchiaino di lievito in polvere
3 uova di medie dimensioni
3 cucchiai di acqua | molto calda

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Colino, fine
Carta forno
Leccarda in vetro
Strofinaccio

Preparazione

Mescolare in una terrina lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. In un'altra terrina mescolare la farina, l'amido e il lievito in polvere.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ben ferma gli albumi con l'acqua molto calda. Aggiungere lentamente il composto di zucchero e mescolare. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando.

Setacciare il composto di farina sopra la massa di uova. Facendo attenzione, mescolare il tutto con una frusta grande.

Ungere la leccarda in vetro e ricoprirla di carta forno. Distribuirvi sopra l'impasto e livellarlo.

Informare il Pan di Spagna nel vano cottura e cuocere.

Se si desidera utilizzare il Pan di Spagna per una roulade, subito dopo la cottura rovesciare il Pan di Spagna su un panno umido, rimuovere la carta forno e arrotolare. Quindi far raffreddare.

Spalmarvi la farcia preparata e arrotolare di nuovo.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Base di pan di Spagna
Durata del programma: ca. 28 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 170–180 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 15–25 minuti
Livello: 2

Suggerimento

Per un Pan di Spagna al cioccolato, sostituire 20 g della farina con 20 g di cacao.



Ripieni per Pan di Spagna

Ingredienti

Per il ripieno di panna e liquore alle uova:

2 fogli di gelatina, bianca
125 ml di liquore all'uovo
400 g di panna

Per il ripieno di panna e mirtilli rossi:

400 g di panna
12 g di zucchero vanigliato
200 g di mirtilli rossi (dal vasetto)

Accessori:

Alzata per dolci
Colino, fine

Tempo di preparazione:
30 minuti

Preparazione ripieno di panna e liquore alle uova

Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare.

Aggiungere alla gelatina un po' di liquore all'uovo e mescolare. Aggiungere tutto al restante liquore all'uovo e mescolare. Far addensare la massa in frigorifero.

Montare la panna a neve soda. Una volta che la massa di liquore all'uovo si è rassodata a tal punto che mescolandola si vedono le tracce del cucchiaino, allora facendo attenzione aggiungere mescolando la panna. Far addensare nuovamente la crema per ca. 30 min. in frigorifero.

Quindi spalmare la crema sul Pan di Spagna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Preparazione della farcia di panna e mirtilli rossi

Montare la panna con lo zucchero vanigliato.

Spalmare i mirtilli rossi sul Pan di Spagna. Quindi distribuirvi sopra la panna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Ingredienti

Per il ripieno di panna e mango:

2 manghi, maturi (da 300 g l'uno)
 ½ arancia, non trattata | solo la buccia | grattugiata
 100 g di zucchero
 2 arance | solo il succo (da 100 ml l'una)
 3 cucchiaini di succo di lime
 6 fogli di gelatina, bianca
 400 g di panna

Per guarnire:

1 cucchiaino di zucchero a velo

Accessori:

Alzata per dolci
 Colino, fine

Preparazione del ripieno di panna e mango

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Passare con il frullatore a immersione i manghi con la scorza d'arancia, lo zucchero, il succo di arancia e lime.

Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare un po'. Aggiungere un po' di purea di mango alla gelatina, mescolare, quindi unire il tutto alla restante purea di mango e mescolare. Far addensare la massa in frigorifero.

Montare la panna a neve soda. Una volta che la massa al mango si è rassodata a tal punto che mescolandola si vedono le tracce del cucchiaino, allora facendo attenzione aggiungere mescolando la panna. Far addensare nuovamente la crema per ca. 30 min. in frigorifero.

Quindi spalmare la crema sul Pan di Spagna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Torta al burro

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

42 g di lievito fresco
160 ml di latte, 3,5 % di grassi |
tiepido
400 g di farina di frumento
tipo 00
40 g di zucchero
1 presa di sale
40 g di burro
1 uovo, di medie dimensioni

Per la farcia:

80 g di burro | morbido
8 g di zucchero vanigliato
100 g di zucchero
80 g di mandorle in scaglie

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Impastare assieme ai restanti ingredienti in 3-4 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere la leccarda in vetro. Impastare l'impasto brevemente e stenderlo sulla leccarda in vetro. Ricoprire con un panno umido e far lievitare secondo le impostazioni della fase di lievitazione 2.

Per la farcia mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Con le dita imprimere degli avvallamenti nell'impasto. Distribuire il composto di burro e zucchero negli avvallamenti. Cospargere il resto dello zucchero e le mandorle a scaglie sull'impasto.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il dolce nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Quindi infornare il dolce nel vano cottura e cuocerlo finché risulterà giallo dorato.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1 e 2
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 20 minuti
per ogni fase

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 175–185 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 20–30 minuti
Livello: 1

Cuocere il dolce al burro

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta al burro
Durata del programma:
ca. 34 minuti



Torta al burro

Torta all'arancia e yogurt

Per 10 fette | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

4 uova, di medie dimensioni
250 g di burro | morbido
250 g di zucchero
1 arancia, non trattata |
solo la buccia | grattugiata
180 g di semolino di frumento,
fine
150 g di farina di frumento
tipo 00
8 g di bicarbonato di sodio
250 g di yogurt greco

Per la glassa:

5 arance | solo il succo (450 ml)
250 g di zucchero

Accessori:

Tortiera a cerniera, Ø 24 cm
Leccarda in vetro
Spiedini in legno

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Mescolare il burro, lo zucchero e la scorza d'arancia fino a ottenere una crema. Incorporare i tuorli uno alla volta. Mescolare la farina, il semolino e il bicarbonato di sodio. Mescolare assieme allo yogurt nella restante massa.

Montare gli albumi a neve e aggiungerli all'impasto. Versare l'impasto nella tortiera a cerniera. Infornare la tortiera sulla griglia e cuocere la torta.

Per preparare la glassa, portare a ebollizione il succo d'arancia e lo zucchero in un pentolino, infine lasciar sobbollire a fiamma bassa per ca. 5 min., finché il succo si addensa.

Infilare più volte uno stuzzicadenti nella torta ancora calda e distribuirvi sopra la glassa all'arancia in modo uniforme.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta all'arancia e yogurt
Durata del programma: ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura: 150 °C
Potenza: 80 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 40 minuti
Livello: 1

Suggerimento

Servire il dolce una volta raffreddato e accompagnarlo con la panna montata.



Torta alla ricotta

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 160 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

150 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di lievito in polvere
80 g di zucchero
1 uovo, di medie dimensioni |
solo il tuorlo
80 g di burro

Per la farcia:

2 uova di medie dimensioni
1 uovo, di medie dimensioni |
solo l'albume
200g di zucchero
1½ cucchiaino di zucchero
vanigliato
34 g di preparato per crema alla
vaniglia (da cuocere)
1 fialetta di aroma di limone o
di vaniglia
1 kg di ricotta magra

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Tortiera a cerniera, Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare la farina con il lievito in polvere e lo zucchero. Lavorare il tutto con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e riporre in frigorifero per almeno 60 minuti.

Ungere la tortiera a cerniera.

Spianare due terzi dell'impasto sulla base della tortiera a cerniera. Montare l'anello intorno alla base della tortiera a cerniera. Con il resto dell'impasto formare un rotolo lungo e premerlo sul bordo della tortiera per circa 2 cm.

Per la farcia mescolare tutti gli ingredienti, distribuire il tutto sulla base e livellare.

Infornare la tortiera sulla griglia nel vano cottura. Cuocere la torta.

Impostazione

Modalità: Cottura intensa
Temperatura 150–160 °C
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 90–100 minuti
Livello: 1



Torta marmorizzata

Per 18 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

250 g di burro | morbido
200g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 uova, di medie dimensioni
200 g di panna acida
400 g di farina di frumento
tipo 00
16 g di lievito in polvere
1 presa di sale
3 cucchiaini di cacao

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stampo per ciambella Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere un uovo alla volta e mescolare ½ minuto per ogni uovo aggiunto. Aggiungere la panna acida. Mescolare la farina con il lievito in polvere e il sale e aggiungerli ai restanti ingredienti.

Ungere lo stampo per ciambellone e immettervi metà impasto.

Aggiungere il cacao alla seconda metà dell'impasto e mescolare. Distribuire l'impasto scuro sull'impasto chiaro. Passare una forchetta formando delle spirali attraverso i vari strati dell'impasto.

Infornare lo stampo sulla griglia nel vano cottura e cuocere la torta.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta marmorizzata
Durata del programma: ca. 60 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 150–160 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 45–55 minuti
Livello: 1



Torta di prugne rovesciata

Per 10 persone | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

Per la farcia:

6 prugne | tagliate in otto pezzi
2 pezzi di zenzero, sciropato |
a pezzettini
2 cucchiaini di sciroppo dello
zenzero

Per la salsa al caramello:

150 g di zucchero, grezzo
60 g di burro
150 g di panna

Per l'impasto:

175 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di lievito in polvere
150 g di burro
125 g di zucchero, grezzo
2 uova, di dimensioni grandi
2 cucchiaini di latte,
3,5 % di grassi
½ cucchiaino di zenzero, macinato
½ cucchiaino di miscela mista di
spezie (mixed spice)

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stampo per flan, adatto alle
microonde, Ø 25 cm
Carta forno
Griglia

Suggerimento

Il Mixed Spice è composto da
4 cucchiaini di coriandolo,
4 cucchiaini di cannella, 1 cuc-
chiaino di pimento, 4 cucchiaini
di noce moscata, 2 cucchiaini di
zenzero e 1 cucchiaino di chiodi
di garofano. Una valida alternati-
va è costituita dal mix di spezie
per Lebkuchen.

Preparazione

Per la salsa al caramello versare
in un pentolino lo zucchero, il
burro e la panna, portare a bollo-
re e lasciar sobbollire per altri 2
minuti. Versare il contenuto in
una ciotola e far raffreddare.

Ungere lo stampo per flan e rico-
prirlo di carta forno. Versare 4
cucchiaini della salsa al caramello
sul fondo e distribuirvi sopra le
prugne, lo zenzero e lo sciroppo
di zenzero in modo uniforme.

Per l'impasto mescolare la farina
con il lievito in polvere. Lavorare il
burro e lo zucchero fino a ottene-
re un composto cremoso e in-
corporarvi in alternanza le uova,
la farina, il latte e le spezie sem-
pre mescolando.

Distribuire l'impasto sulle prugne
e livellare.

Programma automatico:
inserire lo stampo per flan sulla
griglia nel vano cottura e cuocere
il dolce.

Manuale:
inserire lo stampo per flan sulla
griglia nel vano cottura e cuocere
il dolce secondo la fase di cottura
da 1 a 3.

Capovolgere la torta ancora cal-
da su un piatto di portata e distri-
buirvi sopra la salsa al caramello
rimasta.

Impostazione**Programma automatico**

Torte dolci/ salate |

Torta di prugne rovesciata

Durata del programma:

ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 170 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+ Thermov.
plus

Temperatura: 170 °C

Potenza: 80 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 15 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 3

Temperatura: 170 °C

Potenza: 150 W

Durata cottura: 10 minuti



Torta di prugne rovesciata

Torta Margherita

Per 18 fette | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

250 g di burro | morbido
250 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 uova, di medie dimensioni
2 cucchiaini di rum
200 g di farina di frumento
tipo 00
100 g di amido
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 presa di sale

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro
1 cucchiaio di pangrattato

Accessori:

Stampo a cassetta della
lunghezza di 30 cm
Griglia

Preparazione

Ungerlo lo stampo a cassetta e cospargerlo di pangrattato.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare burro, zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Mescolare uno dopo l'altro le uova e il rum.

Mescolare la farina con l'amido, il lievito in polvere e il sale e aggiungerli ai restanti ingredienti.

Riempire lo stampo a cassetta di impasto e posizionarlo nel vano cottura sulla griglia per il lungo. Cuocere la torta.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate | Torta Margherita
Durata del programma: ca. 85 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 155–165 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 60–70 minuti
Livello: 1



Torta alla frutta e granella

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

42 g di lievito, fresco
150 ml di latte, 3,5 % di grasso |
tiepido
450 g di farina di frumento
tipo 00
50 g di zucchero
90 g di burro | morbido
1 uovo, di medie dimensioni

Per la farcia:

1,25 kg di mele

Per la granella:

240 g di farina di frumento
tipo 00
150 g di zucchero
16 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di cannella
150 g di burro | morbido

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorarlo insieme a farina, burro e uovo fino a ottenere un impasto liscio.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.

Ungere la leccarda in vetro.

Impastare l'impasto brevemente e stenderlo sulla leccarda in vetro. Distribuire le mele sull'impasto in modo uniforme. Per la granella impastare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella e lavorare il tutto con il burro. Distribuire sulle mele.

Informare la torta e far lievitare in base alle impostazioni della fase 2 di lievitazione. Infine cuocere fino a doratura.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1 e 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Cuocere il dolce

Programma automatico

Torte dolci/ salate |
Torta alla frutta e granella
Durata del programma:
ca. 30 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov.
plus
Temperatura 170–180 °C
Potenza: 150 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 30–40 minuti
Livello: 2

Suggerimento

Al posto delle mele è possibile utilizzare 1 kg di prugne o ciliegie denocciolate.



Torta alla frutta e granella

Torta affogata nel limone

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

Per la torta:

225 g di burro | morbido
225 g di zucchero
4 uova, di medie dimensioni
225 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di lievito in polvere
2 limoni, non trattati |
solo la buccia | grattugiata

Per la glassa:

2 limoni | solo il succo
90 g di zucchero

Per lo stampo:

1 cucchiaio di burro

Accessori:

Stampo a cassetta in vetro,
lunghezza 25 cm
Carta forno
Leccarda in vetro
Spiedini in legno

Preparazione

Ungerlo lo stampo a cassetta e foderarlo con la carta forno.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Lavorare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso, quindi incorporare le uova una ad una, continuando a mescolare. Mescolare la farina e il lievito in polvere, quindi aggiungere il tutto assieme alla scorza di limone alla massa di uova.

Versare l'impasto nello stampo in vetro a cassetta e livellare la superficie.

Programma automatico:

inserire lo stampo in vetro a cassetta sulla leccarda in vetro e infornare nel vano cottura. Cuocere la torta.

Manuale:

inserire lo stampo in vetro a cassetta sulla leccarda in vetro e infornare nel vano cottura. Cuocere in base alla fase di cottura 2 e 3.

Mescolare il succo di limone e lo zucchero fino a ottenere una glassa.

Bucherellare più volte la torta ancora calda con lo stuzzicadenti e spennellare di glassa al limone.

Lasciar raffreddare nello stampo.

Impostazione

Programma automatico

Torte dolci/ salate |

Torta affogata nel limone

Durata del programma:

ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 160 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+ Thermov.
plus

Temperatura: 160 °C

Potenza: 80 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 20 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 3

Temperatura: 160 °C

Potenza: 150 W

Durata cottura: 10 minuti



Dolci/Biscotti

Piccole prelibatezze

Che si tratti di muffin, biscotti o bignè: chi sa resistere e non è tentato di prenderne uno? Quindi vale: se piccolo, posso permettermelo.

Mangiare dei dolcetti in miniatura fa piacere a tutti, adulti e bambini, giovani e anziani.

Biscotti ritagliati

Per 70 pezzi (2 leccarde in vetro) | Tempo di preparazione: 135 minuti

Ingredienti

Per i biscotti:

250 g di farina di frumento
tipo 00
½ cucchiaino di lievito in polvere
80 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
1/2 fialetta all'aroma di rum
3 cucchiaini di acqua
120 g di burro | morbido

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Mattarello
Stampini
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Lavorare il tutto con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e riporre in frigorifero per almeno 60 minuti.

Ungere la leccarda in vetro. Stendere la pasta con uno spessore di circa 3 mm, ritagliare i biscotti con gli stampini e disporli sulla leccarda in vetro.

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocerli.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Biscotti ritagliati
Durata del programma: ca. 5 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 140–150 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 25–35 minuti
Livello: 2

Suggerimento

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 leccarde in vetro. Per 1 leccarda in vetro dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.



Biscotti ritagliati

Muffin ai mirtilli neri

12 pezzi | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

225 g di farina di frumento tipo 00
110 g di zucchero
8 g di lievito in polvere
8 g di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 cucchiaino di miele
2 uova di medie dimensioni
100 ml di latticello
60 g di burro | morbido
250 g di mirtilli neri
1 cucchiaino di farina di frumento, tipo 00

Accessori:

Teglia per 12 muffin,
Ø 5 cm l'uno
12 pirottini, Ø 5 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere il miele, le uova, il latticello, il burro e mescolare brevemente.

Mescolare i mirtilli neri con la farina e, facendo attenzione, aggiungerli all'impasto.

Disporre i pirottini nella teglia per muffin. Servendosi di 2 cucchiaini, versare l'impasto negli stampini in modo uniforme.

Infornare la teglia sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Muffin ai mirtilli neri
Durata del programma: ca. 35 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 160–170 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 35–45 minuti
Livello: 1

Suggerimento

Si prestano benissimo anche i mirtilli coltivati. Se si utilizzano i mirtilli surgelati, non scongelarli.



Muffin ai mirtilli neri

Amaretti

Per 30 pezzi (2 leccarde in vetro) | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

100 g di mandorle amare, pelate
200 g di mandorle, dolci, pelate
600 g di zucchero
1 presa di sale
4 uova di medie dimensioni |
solo l'albume

Accessori:

Leccarda in vetro
Carta forno
Tasca per pasticciare con
beccuccio rotondo

Preparazione

In due fasi versare le mandorle pelate nel robot da cucina e tritarle con un terzo dello zucchero.

Mescolare le mandorle, lo zucchero rimasto con il sale e quel tanto che serve di albumi fino a ottenere un impasto viscoso.

Ungere la leccarda in vetro e ricoprirla di carta forno. Con la tasca per pasticciare ottenere delle palline di impasto sulla leccarda in vetro.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Bagnare il cucchiaino e spianare le palline con il lato convesso.

Programma automatico:
informare gli amaretti e cuocerli finché risulteranno di color marrone dorato.

Manuale:
informare gli amaretti nel vano cottura e cuocerli in base alle fasi di cottura 2 e 3.

Far raffreddare gli amaretti sulla carta forno, quindi rimuoverli.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Amaretti

Durata del programma:
ca. 17 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Fase di cottura 2
Temperatura: 190 °C
Durata cott.: 12 minuti
Livello: 2
Fase di cottura 3
Temperatura: 180 °C
Durata cott.: 1-7 minuti

Suggerimento

Le mandorle amare si possono sostituire con le mandorle dolci e mezza fialetta di olio di mandorle amare.



Biscotti di pasta frolla

Per 50 pezzi (2 leccarde in vetro) | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

160 g di burro | morbido
50 g di zucchero, grezzo
50 g di zucchero a velo
8 g di zucchero vanigliato
1 presa di sale
200 g di farina di frumento
tipo 00
1 uovo, di medie dimensioni |
solo l'albume

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Sac à poche
Beccuccio a stella, 9 mm
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale, mescolare il tutto fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere la farina e, per ultimo, l'albume.

Ungere la leccarda in vetro. Inserire l'impasto in una tasca per pasticciare e ottenere strisce lunghe ca. 5–6 cm sulla leccarda in vetro.

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocere fino a doratura.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Biscotti di pasta frolla
Durata del programma: ca. 25 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 150–160 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 20–30 minuti
Livello: 2

Suggerimento

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 leccarde in vetro. Per 1 leccarda in vetro dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.



Cornetti alla vaniglia

Per 90 pezzi (2 leccarde in vetro) | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

280 g di farina di frumento
tipo 00

210 g di burro | morbido

70 g di zucchero

100 g di mandorle, tritate

Per la copertura:

70 g di zucchero vanigliato

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare la farina, il burro, lo zucchero e le mandorle fino a ottenere un impasto omogeneo. Riporre l'impasto in frigorifero per ca. 30 minuti.

Ungere la leccarda in vetro. Dall'impasto ottenere delle piccole porzioni da ca. 7 g l'una. Formare un rotolino, quindi un cornetto e disporlo sulla leccarda in vetro.

Informare nel vano cottura i cornetti alla vaniglia e cuocerli finché risulteranno giallo dorati.

Rigirare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Cornetti alla vaniglia

Durata del programma: ca. 30 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus

Temperatura 140–150 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 25–35 minuti

Livello: 2



Muffin alle noci

Per 12 pezzi | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

80 g di uvetta
40 ml di rum
120 g di burro | morbido
120 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
2 uova di medie dimensioni
140 g di farina di frumento,
tipo 00
1 cucchiaino di lievito in polvere
120 g di gherigli di noci | tritati
grossolanamente

Accessori:

Teglia per 12 muffin,
Ø 5 cm l'uno
Pirottini, Ø 5 cm
Griglia

Preparazione

Far gonfiare l'uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungere uno dopo l'altro lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli all'impasto. Aggiungere mescolando le noci. Quindi aggiungere l'uvetta con il rum.

Disporre i pirottini nella teglia per muffin. Versare l'impasto negli stampini in modo uniforme.

Infornare la teglia sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Dolci/Biscotti | Muffin alle noci

Durata del programma: ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus

Temperatura 150–160 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 30–40 minuti

Livello: 2



Pane

Crosta croccante, cuore tenero

Il pane appena sfornato, ancora caldo è una di quelle prelibatezze, che si preparano con più facilità. Che lo si serva a colazione con il burro e la marmellata o dopo una lunga giornata di lavoro, accompagnando la cena, tutti conoscono e amano il pane (salvo rare eccezioni).

Baguette

Per 2 pezzi di pane da 10 fette | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

21 g di lievito fresco
270 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro | morbido

Per spennellare:

1 cucchiaio di acqua

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, ricoprirla con un panno umido, disporla nel vano cottura e far lievitare secondo le impostazioni della fase di lievitazione 1.

Ungere la leccarda in vetro. Dividere l'impasto in due, formare delle baguette lunghe 35 cm e disporle di traverso sulla leccarda in vetro. Eseguire più incisioni fino a 1 cm di profondità. Ricoprire con un panno umido e far lievitare secondo le impostazioni della seconda fase di lievitazione.

Spennellare le forme di pane di acqua. Infornare nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane

Programma automatico

Pane | Baguette
Durata del programma:
ca. 30 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 190–200 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 30–40 minuti
Livello: 2



Focaccia

Per 1 focaccia da 8 porzioni | Tempo di preparazione: 85 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

42 g di lievito fresco
200 ml di acqua | fredda
375 g di farina di frumento
tipo 00
1 cucchiaino e ½ di sale
2 cucchiari di olio d'oliva

Per spennellare:

Acqua
½ cucchiaio di olio d'oliva

Per guarnire:

½ cucchiaio di cumino nero

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo insieme alla farina, al sale e all'olio per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni.

Ungere la leccarda in vetro. Stendere l'impasto fino a ottenere una focaccia da ca. 25 cm di diametro e disporla sulla leccarda in vetro.

Spennellarla leggermente di acqua, distribuire il cumino nero sulla focaccia e premere leggermente sulla superficie. Spennellare di olio d'oliva.

Far lievitare a temperatura ambiente per altri 10 minuti circa.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
infornare il pane e far lievitare in base alle impostazioni della fase 2 di lievitazione. Infine cuocere il pane in base alle impostazioni.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 200–210 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 25–35 minuti
Livello: 1

Cuocere il pane

Programma automatico

Pane | Focaccia
Durata del programma:
ca. 35 minuti

Suggerimento

Si possono aggiungere all'impasto 50 g di cipolle arrostitite e 2 cucchiaini di erbette di Provenza o 50 g di olive nere tritate, 1 cucchiaio di pinoli tritati e 1 cucchiaino di rosmarino.



Treccia, impasto al lievito

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

42 g di lievito fresco
150 ml di latte, 3,5 % di grasso | tiepido
500 g di farina di frumento, tipo 00
70 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo, di medie dimensioni
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
2 prese di sale

Per spennellare:

2 cucchiaini di latte,
3,5 % di grassi

Per guarnire:

20 g di mandorle, a filetti
20 g di zucchero granellato

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Suggerimento

Aggiungere all'impasto, se piace, 100 g di uvetta.

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorare la farina con lo zucchero, il burro, l'uovo, la scorza grattugiata di limone e il sale per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere la leccarda in vetro. Dall'impasto ottenere 3 rotoli da 300 g l'uno, lunghi 40 cm. Con i 3 rotoli formare una treccia e disporla sulla leccarda in vetro.

Spennellare la treccia al lievito con il latte, cospargervi sopra le mandorle a bastoncino e lo zucchero a granella.

Programma automatico:

avviare il programma automatico e infornare le baguette nel vano cottura.

Manuale:

far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.

Cuocere la treccia di pane fino a doratura.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 15 minuti

Cuocere

Programma automatico

Pane | Treccia, imp. al lievito
Durata del programma:
ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 160–170 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 35–45 minuti
Livello: 2



Pane ai semi misti

Per 25 fette | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

42 g di lievito fresco
420 ml di acqua | fredda
400 g di farina di segale,
tipo integrale
200 g di farina di frumento
tipo 00
3 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di miele
150 g di lievito naturale, liquido
20 g di semi di lino
50 g di semi di girasole
50 g di semi di sesamo

Per guarnire:

1 cucchiaio di semi di sesamo
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaio di semi di girasole

Per spennellare:

1 cucchiaino di acqua

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stampo a cassetta della
lunghezza di 30 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare la farina con il sale, il miele e il lievito naturale per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto morbido.

Aggiungere i semi di lino, di girasole e di sesamo e impastare per altri 1-2 minuti.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Lavorare un poco l'impasto e disporlo nello stampo a cassetta unto. Livellare la superficie con una spatola di gomma bagnata, spennellarla di acqua e cospargere di semi misti.

Infornare il pane nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.

Infine togliere il pane dal vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Infornare il pane nel vano cottura e cuocere.

Al termine della cottura togliere il pane dallo stampo a cassetta, farlo raffreddare.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1

Applicazioni speciali | Lievitazione impasto

Temperatura: 30 °C

Durata di lievitazione: 30 minuti

Fase di lievitazione 2

Applicazioni speciali | Lievitazione impasto

Temperatura: 30 °C

Durata di lievitazione:

10-15 minuti

Cuocere il pane

Programma automatico

Pane | Pane ai semi misti

Durata del programma:

ca. 80 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura: 220 °C, dopo

15 minuti 190 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Durata cottura: 55-65 minuti

Livello: 1



Pane bianco (stampo/tortiera)

Per 25 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

21 g di lievito fresco
290 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro

Per spennellare:

Acqua

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stampo a cassetta della
lunghezza di 30 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Impastare un poco l'impasto, formare un rotolo lungo ca. 28 cm e disporlo nello stampo a cassetta. Praticare delle incisioni nel senso della lunghezza per ca. 1 cm di profondità.

Ricoprire con un panno umido e far lievitare secondo le impostazioni della fase di lievitazione 2.

Spennellare le forme di pane di acqua. Informare il pane nel vano cottura e cuocere secondo le impostazioni.

Al termine della cottura togliere il pane dallo stampo a cassetta, farlo raffreddare.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane

Programma automatico

Pane | Pane bianco | Stampo/
Tortiera
Durata del programma:
ca. 70 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 190–200 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 50–60 minuti
Livello: 1



Pane bianco (pagnotte)

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

21 g di lievito fresco
260 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento,
tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro

Per spennellare:

Acqua

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere la leccarda in vetro. Lavorare leggermente l'impasto, realizzare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla in diagonale sulla leccarda in vetro. Eseguire più incisioni fino a 1 cm di profondità.

Ricoprire con un panno umido e far lievitare secondo le impostazioni della fase di lievitazione 2.

Spennellare le forme di pane di acqua. Informare il pane nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Far lievitare l'impasto al lievito

Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione
impasto
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane

Programma automatico

Pane | Pane bianco | Pagnotte
Durata del programma:
ca. 45 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 190–200 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 35–45 minuti
Livello: 1



Pandolce

Per 15 fette | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti

Per il pane:

25 g di lievito fresco
100 ml di latte, 3,5 % di grasso |
tiepido
500 g di farina di frumento,
tipo 00
1 pizzico di sale
90 g di burro
2 uova di medie dimensioni
3 cucchiaini di sciroppo allo
zenzero
40 g di zenzero, scioppato |
tritato
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero granellato

Per lo stampo:

1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di zucchero

Accessori:

Stampo a cassetta della
lunghezza di 25 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorare con la farina, il sale, il burro, le uova e lo sciroppo di zenzero fino a ottenere un impasto omogeneo. Dall'impasto formare una palla, lasciar lievitare a temperatura ambiente in una ciotola per 60 minuti.

Ungere lo stampo a cassetta e cospargerlo di zucchero.

Aggiungere all'impasto lo zenzero, la cannella e lo zucchero candito. Dare una forma all'impasto, disporlo nello stampo a cassetta e far lievitare per altri 15 minuti.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Cospargere la superficie del pane con lo zucchero.

Programma automatico:

informare il pane nel vano cottura e cuocerlo finché risulterà marrone dorato.

Manuale:

informare il pane nel vano cottura e cuocerlo finché risulta marrone dorato secondo la fase di cottura 2 e 3.

Impostazione

Programma automatico

Pane | Pandolce
Durata del programma:
ca. 30 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 190 °C
Durata cott.: 25 minuti
Fase di cottura 3
Temperatura: 170 °C
Durata cott.: 5–10 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Livello: 1



Pizza e impasti salati

Prelibatezze dal mondo

Pizze, torte salate & co. sono per molti il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Che sia la combinazione di impasto tenero con gustosa farcia o la variante creativa di ricette classiche, le sfiziosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Pizza (Impasto al lievito)

Per 4 porzioni (leccarda in vetro), per 2 porzioni (stampo) | Tempo di preparazione: 85 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

(leccarda in vetro):

21 g di lievito fresco
140 ml di acqua | tiepida
250 g di farina di frumento 00
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di timo,
solo le foglioline
1 cucchiaino di origano,
solo le foglioline
1 cucchiaino di olio

Per l'impasto

(leccarda in vetro):

2 cipolle
1 spicchio d'aglio
400 g di pomodori (barattolo),
pelati, a pezzi
2 cucchiaini di concentrato
di pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano,
solo le foglioline
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di sale
Pepe
100 g di mozzarella
100 g di formaggio Gouda,
grattugiato

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio d'oliva

Suggerimento

In alternativa farcire la pizza a piacere anche con il prosciutto, il salame, i funghi champignon, le cipolle o il tonno.

Per l'impasto (stampo):

10 g di lievito fresco
70 ml di acqua | tiepida
130 g di farina di frumento,
tipo 00
½ cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di sale
Timo, solo le foglioline
½ cucchiaino di origano,
solo le foglioline
1 cucchiaino di olio

Per l'impasto (stampo):

1 cipolla
½ spicchio d'aglio
200 g di pomodori (barattolo),
pelati, a pezzi
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
½ cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di origano,
solo le foglioline
½ foglia di alloro
½ cucchiaino di sale
Pepe
60 g di mozzarella
60 g di formaggio Gouda
grattugiato

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio d'oliva

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro o stampo
rotondo con leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con lo zucchero, il sale, il timo, l'origano e l'olio per 6-7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Dall'impasto formare una palla, coprirla con uno strofinaccio umido e lasciar lievitare a temperatura ambiente in una ciotola per 20 minuti.

Per il ripieno tagliare la cipolla e l'aglio a dadini. Riscaldare l'olio in una padella. Stufare l'aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l'origano, la foglia di alloro e il sale.

Portare a ebollizione la salsa e far sobbollire a fiamma bassa per qualche minuto.

Estrarre la foglia di alloro, quindi aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

Ungerne la leccarda in vetro. Stendere l'impasto e disporlo sulla leccarda in vetro o sullo stampo rotondo. Coprire l'impasto con uno strofinaccio umido e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 10 minuti.

Distribuire la salsa sull'impasto, lasciando libero un bordo di

ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Avviare il programma automatico o eventualmente preriscaldare il forno (preriscaldamento solo per la pizza nello stampo). Infornare la pizza nel vano cottura e cuocerla.

Impostazione

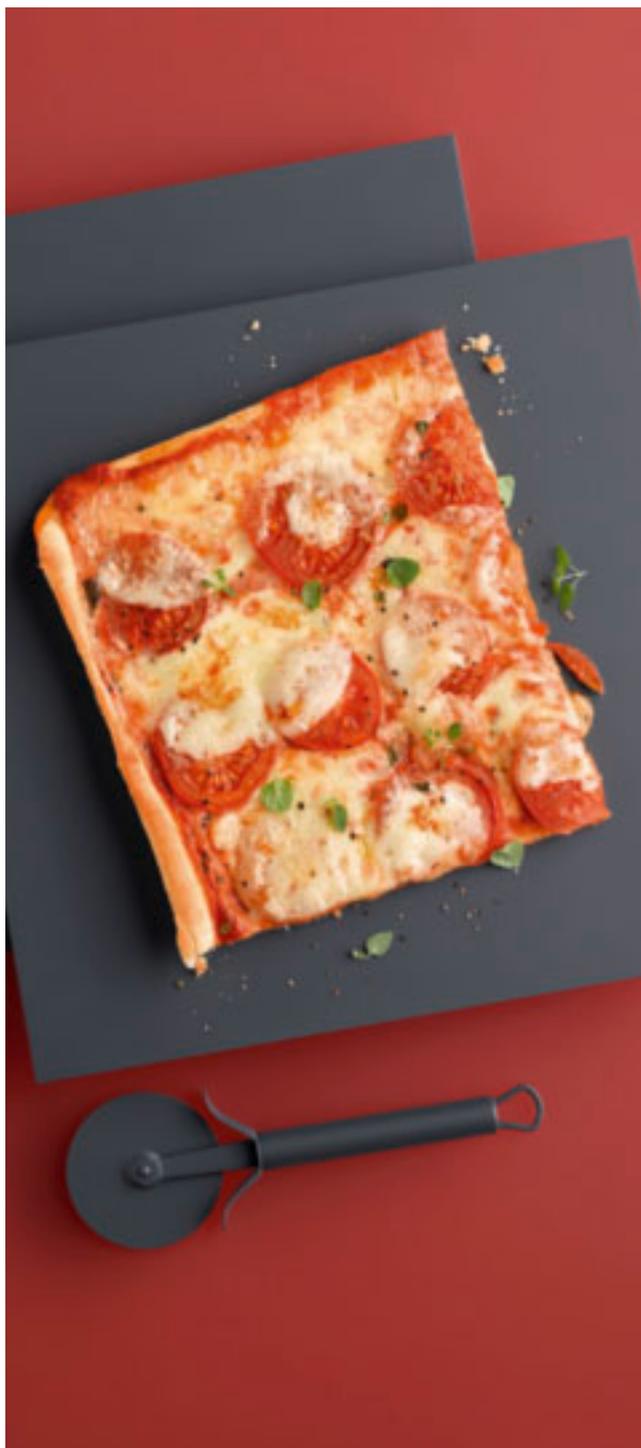
Programma automatico

Pizza e impasti salati | Pizza | Impasto al lievito | Leccarda in vetro / Teglia rotonda
Durata del programma: 38 minuti

Manuale

Teglia rotonda
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 210–220 °C
Potenza: 150 W
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 20–30 minuti
Livello: 1

Leccarda in vetro
Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura 160–170 °C
Potenza: 80 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 25–35 minuti
Livello: 2



Pizza (impasto di olio e ricotta)

Per 4 porzioni (leccarda in vetro), per 2 porzioni (stampo) | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

(leccarda in vetro):

100 g di ricotta,
con il 20 % di grasso
3 cucchiaini di latte,
3,5 % di grassi
3 cucchiaini di olio
2 uova, di medie dimensioni |
solo i tuorli
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito in polvere
200 g di farina di frumento
tipo 00

Per l'impasto

(leccarda in vetro):

2 cipolle
1 spicchio d'aglio
400 g di pomodori (barattolo),
pelati, a pezzi
2 cucchiaini di concentrato
di pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano,
solo le foglioline
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di sale
Pepe
100 g di mozzarella
100 g di formaggio Gouda,
grattugiato

Suggerimento

In alternativa farcire la pizza a piacere anche con il prosciutto, il salame, i funghi champignon, le cipolle o il tonno.

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio d'oliva

Per l'impasto (stampo):

50 g di ricotta,
con il 20 % di grasso
2 cucchiaini di latte,
3,5 % di grassi
2 cucchiaini di olio
½ cucchiaino di sale
1 uovo, di medie dimensioni |
solo il tuorlo
1 cucchiaino di lievito in polvere
110 g di farina di frumento,
tipo 00

Per l'impasto (stampo):

1 cipolla
½ spicchio d'aglio
200 g di pomodori (barattolo),
pelati, a pezzi
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
½ cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di origano,
solo le foglioline
½ foglia di alloro
½ cucchiaino di sale
Pepe
60 g di mozzarella
60 g di formaggio Gouda
grattugiato

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio d'oliva

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro o stampo
rotondo con leccarda in vetro

Preparazione

Per la farcia tagliare le cipolle e l'aglio a dadini. Riscaldare l'olio in una padella. Stufare l'aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l'origano, la foglia di alloro e il sale.

Portare a ebollizione la salsa e far sobbollire a fiamma bassa per qualche minuto.

Estrarre la foglia di alloro. Aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

Per l'impasto mescolare la ricotta con il latte, l'olio, il tuorlo e il sale. Mescolare la farina con il lievito in polvere. Aggiungerne metà all'impasto. Quindi impastare anche il resto.

Ungerne la leccarda in vetro. Stendere l'impasto e disporlo sulla leccarda in vetro o sullo stampo rotondo.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno (preriscaldamento solo per la pizza nello stampo). Infornare la pizza nel vano cottura e cuocerla.

Impostazione

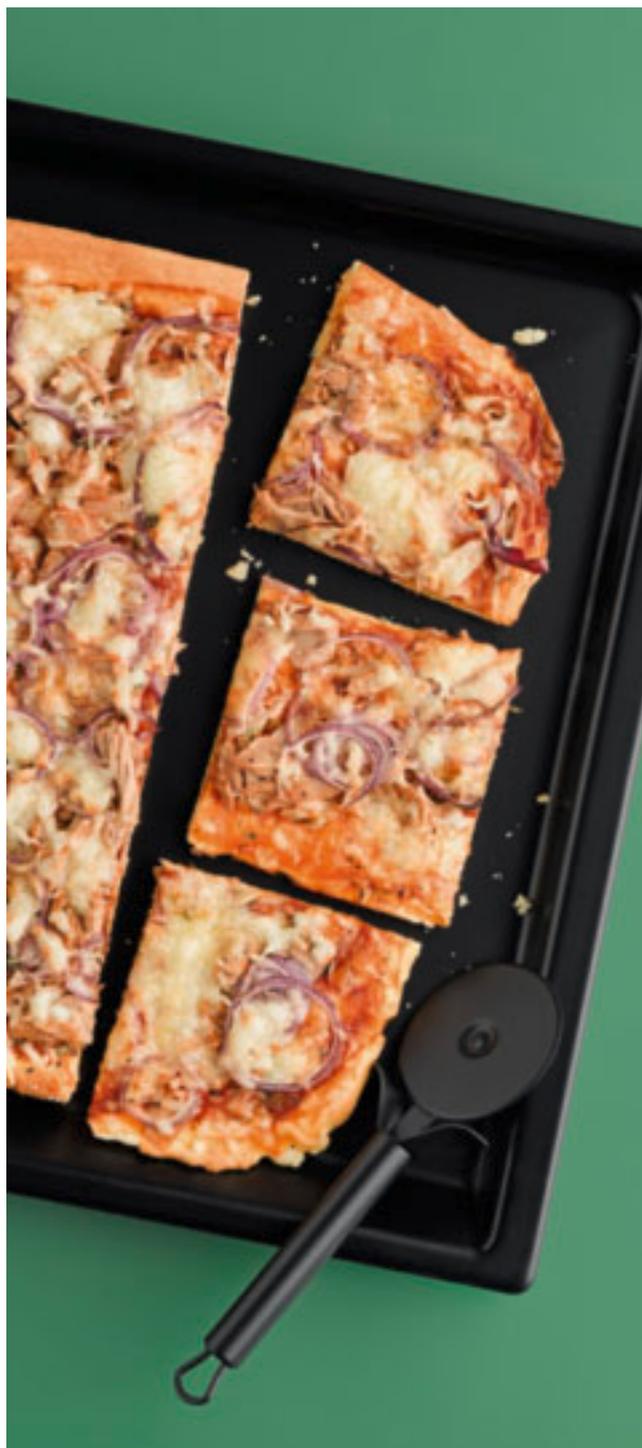
Programma automatico

Pizza e impasti salati | Pizza |
Impasto di olio e ricotta | Leccarda in vetro / Teglia rotonda
Durata del programma: 45 minuti

Manuale

Teglia rotonda
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 190–200 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 20–30 minuti
Livello: 2

Leccarda in vetro
Modalità: Thermovent plus
Temperatura 170–180 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: 25–35 minuti
Livello: 2



Quiche Lorraine

Per | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

125 g di farina di frumento,
tipo 00
40 ml di acqua
50 g di burro

Per la farcia:

25 g di pancetta, affumicata
75 g di speck
100 g di prosciutto, cotto
1 spicchio d'aglio
25 g di prezzemolo, fresco
100 g di formaggio Gouda,
grattugiato
100 g di formaggio Emmental,
grattugiato

Per la glassa:

125 g di panna
2 uova di medie dimensioni
Noce moscata

Accessori:

Stampo Ø 27 cm
Griglia

Preparazione

Impastare la farina, il burro e l'acqua fino a ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Per il ripieno tagliare a dadini lo speck, la pancetta e il prosciutto. Tritare l'aglio e il prezzemolo. Rosolare lo speck in una padella antiaderente. Aggiungere la pancetta e il prosciutto e stufare. Aggiungere l'aglio e il prezzemolo mescolando e far raffreddare.

Per il ripieno mescolare la panna, le uova e la noce moscata.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Stendere l'impasto e disporlo sullo stampo rotondo. Sollevare il bordo. Distribuire il composto al prosciutto sull'impasto e cospargerlo di formaggio. Versare sopra il composto di panna.

Infornare la quiche nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Pizza e impasti salati | Quiche Lorraine
Durata del programma: 42 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 210–220 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: On
Durata cottura: 30–40 minuti
Livello: 1



Carne

Mettere la giusta carne al fuoco

Consumare con moderazione carne di maiale, manzo, agnello e selvaggina aiuta a vivere in modo sano, a variare la dieta e a godersi la vita. La carne bianca è particolarmente indicata per uno stile alimentare più sano. La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua versatilità, a volte esotica, a volte nostrana, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Anatra (ripiena)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 135 minuti

Ingredienti

Per l'anatra:

1 anatra, pronta per la cottura
(2 kg)
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di timo

Per il ripieno:

2 arance | a cubetti
1 mela | a cubetti
1 cipolla | a dadini
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di timo, tritato
1 foglia di alloro

Per la salsa:

350 ml di brodo di pollame
125 ml di vino bianco
125 ml di succo d'arancia
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:

4 stuzzicadenti
Spago da cucina
Casseruola in vetro
Sonda termometrica
Griglia

Preparazione

Condire l'anatra di sale, pepe e timo.

Per il ripieno mescolare le arance, le mele e le cipolle a dadini.
Condire di sale, pepe, timo e alloro.

Farcire il tacchino con il ripieno e richiuderlo con gli stuzzicadenti e lo spago alimentare.

Disporre l'anatra nella leccarda in vetro con il petto rivolto verso l'alto. Inserirvi la sonda termometrica. Disporre la casseruola in vetro sulla griglia nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere l'anatra.

Manuale:
cuocere l'anatra in base alle impostazioni.
Dopo 30 minuti, versare 1/4 di liquido e terminare la cottura.

Al termine della durata di cottura estrarre l'anatra. All'occorrenza sgrassare e versare il sugo di cottura in un pentolino. Aggiungere il restante fondo di pollo, il vino bianco e il succo d'arancia per la salsa.

Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Quindi portare a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

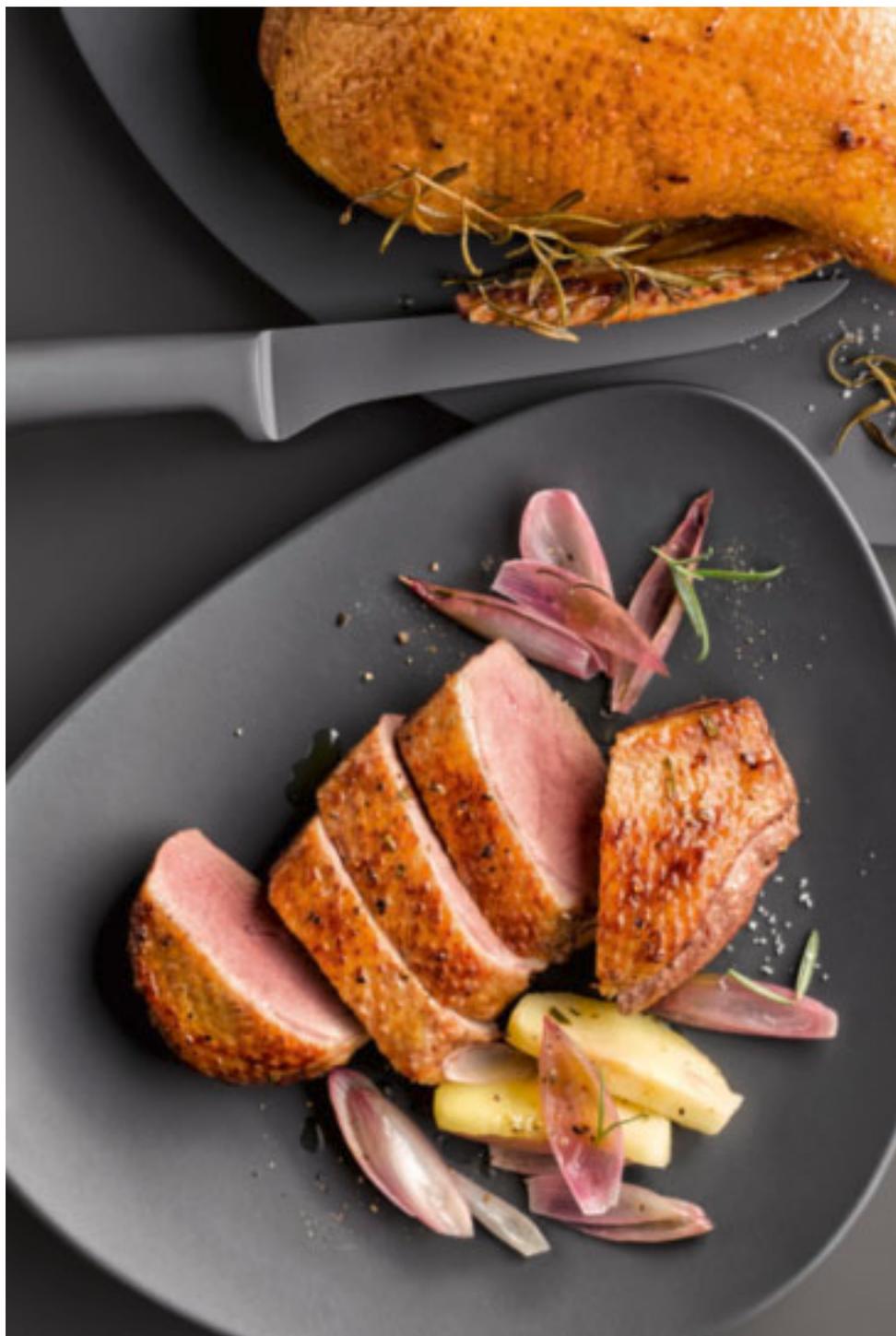
Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Anatra
Durata del programma:
ca. 110 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Arrostitore
Temperatura 170–180 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 95 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura:
ca. 110–120 minuti
Livello: 1



Oca (senza ripieno)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

1 oca, pronta da cucinare
(da 4,5 kg)
2 cucchiaini di sale
500 ml di brodo vegetale

Accessori:

Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
Leccarda in vetro

Preparazione

Strofinare l'oca con il sale all'interno e all'esterno.

Disporre l'oca nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso l'alto. Inserirvi la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet sulla leccarda in vetro dentro il vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere l'oca.

Manuale:
cuocere l'oca. Dopo 30 minuti irrorare con il fondo di pollo. Ogni 30 minuti irrorare con il fondo dell'arrosto e terminare di cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Oca | senza ripieno
Durata del programma: ca. 85 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura: 160–170 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 95 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 140–160 minuti
Livello: 1



Pollo

Per 2 persone | Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti

1 pollo, pronto per la cottura
(da 1,2 kg)
2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
2 cucchiaini di paprica in polvere,
dolce
1 cucchiaino di curry

Accessori:

Spago da cucina
Sonda termometrica
Griglia
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare l'olio con il sale, la paprica in polvere e il curry e spennellarvi il pollo.

Legare assieme le cosce di pollo con dello spago alimentare e disporlo sulla griglia con il petto rivolto verso l'alto. Inserirvi la sonda termometrica.

Disporre la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura in modo tale che le cosce siano rivolte verso lo sportello. Cuocere il pollo.

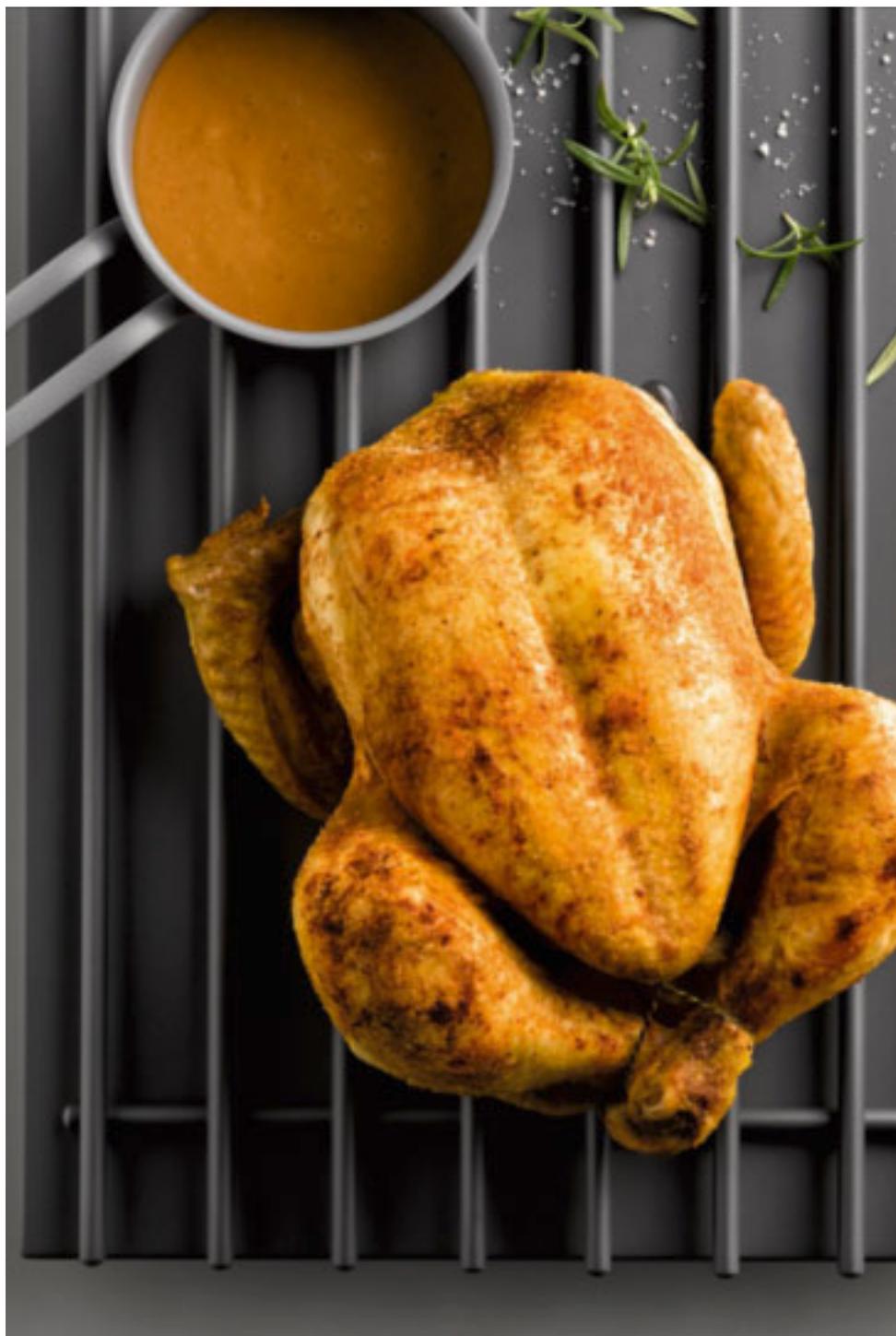
Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Pollo | Alimento intero
Durata del programma: ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Arrostitore
Temperatura: 170–180 °C
Potenza: 150 W
Temperatura interna: 85 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 40–50 minuti
Livello: 1



Pollo con crema alla senape

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti

250 g di crème fraîche
1 spicchio d'aglio | schiacciato
4 cucchiaini di senape, dolce
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di salvia |
solo le foglie
4 filetti di petto di pollo
(da 200 g l'uno),
pronti da cuocere

Accessori:

Casseruola in vetro con il
coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Per la salsa mescolare la crème fraîche con l'aglio, la senape, il sale e la salvia.

Disporre i filetti di petto di pollo nella leccarda in vetro e distribuirvi sopra la salsa.

Disporre la casseruola coperta sopra la leccarda in vetro e infornarla nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere i filetti di petto di pollo.

Manuale:

cuocere secondo fase di cottura 1. Mescolare la salsa e voltare i filetti di petto di pollo. Cuocere i filetti di petto di pollo in base alla fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Pollo con crema alla senape
Durata del programma: ca. 21 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 4 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 450 W
Durata cott.: 17 minuti

Suggerimento

In alternativa è possibile utilizzare della senape in grani.



Petto di pollo e melanzane

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti + 4 ore di marinatura

Ingredienti

Per il petto di pollo:

4 filetti di petto di pollo,
pronti da cuocere
5 cucchiaini di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio | tritati finemente
10 g di zenzero, fresco |
grattugiato fine
1¼ cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di curcuma
1¼ cucchiaino di paprica
in polvere, dolce
1 cipolla | a fette sottili
1 melanzana, piccola | a dadini
2½ cucchiaini di miele
8 datteri, freschi |
tagliati in 4 pezzi
2½ cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe
125 g di yogurt, 3,5 % di grasso

Per guarnire:

2½ cucchiaini di prezzemolo,
tritato finemente

Accessori:

Leccarda in vetro
Pirofila, adatta alle microonde

Suggerimento

A questo piatto si abbina ottimamente un cous-cous o del riso.

Preparazione

Tagliare a metà i filetti di petto di pollo. Mescolare metà dell'olio con l'aglio, lo zenzero, il cumino, la curcuma e la paprica e marinarvi i filetti di petto di pollo per almeno 4 ore in frigorifero.

In una pirofila versare il restante olio, la cipolla e la melanzana.

Infornare la pirofila sopra la leccarda in vetro.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere il petto di pollo.

Manuale:

cuocere secondo fase di cottura 1. Aggiungere il miele, i datteri e il pollo, mescolare e cuocere senza coperchio secondo la fase di cottura 2.

Prima di servire aggiungere la metà del succo di limone.

Aggiustare di sale e pepe. Far riposare per 5 minuti.

Mescolare lo yogurt con il restante succo di limone e distribuirlo sopra il pollo. Guarnire con il prezzemolo.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Petto di pollo e
melanzane

Durata del programma:
ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 600 W

Durata cott.: 10 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde +

Grill ventilato

Temperatura: 180 °C

Potenza: 300 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 20 minuti



Coscia di pollo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti

Per le cosce di pollo:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
Pepe

1 cucchiaino di paprica in polvere
4 cosce di pollo (da 200 g l'una),
pronte da cucinare

Per la verdura:

4 cucchiaini di olio
1 peperone, rosso | a pezzettoni
della stessa grandezza
1 peperone, giallo | a pezzettoni
della stessa grandezza
1 melanzana | a pezzettoni della
stessa grandezza
1 zucchina | a pezzettoni della
stessa grandezza
2 cipolle, rosse | tagliate a dadi
2 spicchi di aglio | leggermente
schiacciati
2 rametti di rosmarino, fresco
4 rametti di timo, fresco
200 g di pomodori ciliegino |
tagliati a metà
200 ml di pomodori, passati
100 ml di brodo vegetale
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di zucchero
Paprica in polvere, rosa piccante

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Casseruola Gourmet

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale, il pepe e la paprica e spalmarvi le cosce di pollo. Disporre le cosce di pollo sulla leccarda di vetro, infornare e cuocere.

Per la verdura riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet sul piano cottura a fuoco medio-alto. Rosolare i peperoni e le melanzane, mescolando continuamente per 4 minuti. Aggiungere le zucchine, le cipolle e l'aglio e rosolare a fuoco medio, sempre mescolando per 5 minuti.

Legare assieme i rametti di rosmarino e timo. Aggiungere le spezie, i pomodori a metà, la passata di pomodoro e il brodo e portare a bollore a fuoco medio-alto. Far sobbollire per ca. 15 minuti a fuoco medio, mescolando di continuo.

Condire di sale, pepe, zucchero e paprica in polvere.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Pollo | Coscia di pollo
Durata del programma: ca. 35 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Arrostire
Temperatura 190–200 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 30–40 minuti
Livello: 2



Tacchino (ripieno)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 200 minuti

Ingredienti

Per il ripieno:

125 g di uvetta
2 cucchiai di vino liquoroso (Madeira)
3 cucchiai di olio
3 cipolle | a dadini
100 g di riso parboiled
150 ml di acqua
½ cucchiaino di sale
100 g di pistacchi, pelati
Sale
Pepe
Curry
Garam Masala (mix di spezie)

Per il tacchino:

1 tacchino (da 5 kg), pronto da cucinare
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di pepe
500 ml di brodo di pollo

Per la salsa:

250 ml di acqua
150 g di crème fraîche
2 cucchiai di amido alimentare
2 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:

6 stuzzicadenti
Spago da cucina
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
Leccarda in vetro

Preparazione

Per il ripieno bagnare con il vino liquoroso l'uvetta. Stufare le cipolle nell'olio. Aggiungere il riso, rosolare brevemente e sfumare con l'acqua. Aggiungere il sale. Portare brevemente a bollire e poi continuare la cottura sommersa del riso a fuoco basso. Aggiungere i pistacchi e l'uvetta, quindi mescolare. Aggiustare di sale, pepe, curry e Garam Masala.

Condire il tacchino di sale e pepe. Farcire il tacchino con il ripieno e richiuderlo con gli stuzzicadenti e lo spago alimentare. All'occorrenza legare assieme le cosce. Disporre il tacchino nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso l'alto e inserire la sonda termometrica.

Infornare la casseruola Gourmet sopra la leccarda in vetro nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere il tacchino.

Manuale:

cuocere il tacchino. Dopo 30 minuti irrorare con il fondo di pollo. Ogni 30 minuti irrorare con il fondo dell'arrosto e terminare di cuocere.

Prelevare il tacchino e diluire il fondo di cottura con l'acqua. Aggiungere la crème fraîche. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Quindi portare a bollire. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Tacchino | Alimento intero
Durata del programma:
ca. 160 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+
Thermov. plus

Temperatura 150–160 °C

Potenza: 80 W

Temperatura interna: 85 °C

Booster: On

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: ca. 180–220 minuti

Livello: 1



Tacchino (ripieno)

Coscia di tacchino

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 125 minuti

Ingredienti

Per la coscia di tacchino:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 coscia di tacchino (da 1,2 kg),
con ossa, pronta da cucinare
250 ml di acqua

Per la salsa:

150 ml di acqua
200 g di panna
200 g di chutney al mango
1 barattolo di albicocche sciropate
divise a metà (da 280 g) |
sgocciolate | in pezzi
Sale
Pepe

Accessori:

Leccarda in vetro
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi la coscia di tacchino. Disporre la coscia di tacchino nella casseruola Gourmet con la pelle rivolta verso l'alto e inserire la sonda termometrica. Infornare la casseruola Gourmet sopra la leccarda in vetro nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere la coscia di tacchino.

Manuale:
cuocere la coscia di tacchino. Dopo 45 minuti irrorare con dell'acqua e terminare la cottura.

Estrarre la coscia di tacchino. Per la salsa diluire il fondo di cottura con l'acqua. Aggiungere la panna e il chutney e portare brevemente a bollore.

Aggiungere le albicocche a pezzetti nella salsa.
Aggiustare di sale e pepe. Portare nuovamente a bollore.

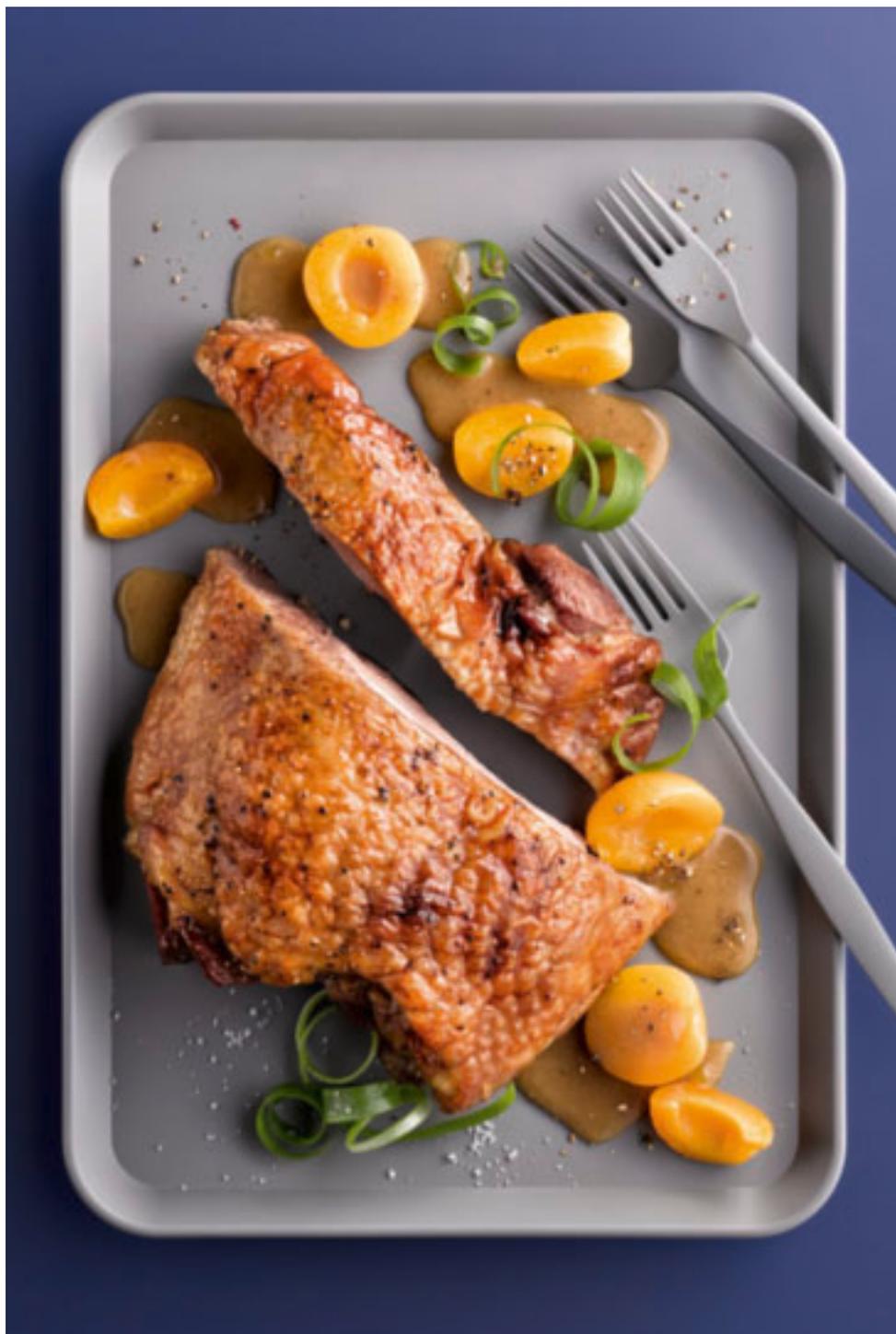
Impostazione

Programma automatico

Carne | Pollame | Tacchino | Coscia di tacchino
Durata del programma: ca. 120 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Arrostito
Temperatura: 170–180 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 85 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 60–80 minuti
Livello: 1



Filetto di vitello

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per il filetto di vitello:

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

Pepe

1 kg di filetto di vitello,

pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Accessori:

Griglia

Leccarda in vetro

Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di vitello.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire il filetto di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il filetto di vitello e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre il filetto di vitello sulla griglia e cuocerlo.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Vitello | Filetto di vitello | Cottura a basse temperature

Durata del programma: ca. 100 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura 80–100 °C

Temperatura interna: 45 °C (rosata), 57 °C (cottura media),

66 °C (ben cotta)

Durata cott.: ca. 40–60 minuti, (rosata), 70–80 minuti (cottura media), 90–120 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Filetto di vitello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per il filetto di vitello:

2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di vitello,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Per la salsa:

30 g di spugnone, essiccate
300 ml di acqua | bollente
1 cipolla
30 g di burro
150 g di panna
30 ml di vino bianco
3 cucchiai di acqua | fredda
1 cucchiaino di amido alimentare
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica
Colino, fine

Suggerimento

Al posto delle spugnone secche si possono utilizzare anche i porcini.

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Togliere il filetto di vitello. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di vitello.

Infilare la sonda termometrica e disporre il filetto di vitello sulla griglia. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro, inserire il tutto nel vano cottura e cuocere il filetto di vitello.

Per la salsa bagnare le spugnone con l'acqua e farle ammorbidire per 15 minuti.

Tagliare la cipolla a dadini. Scolare le spugnone in un setaccio e tenere da parte l'acqua. Strizzare le spugnone e tagliarle a dadini.

Soffriggere le cipolle nel burro per 5 minuti. Aggiungere le spugnone e stufare il tutto per altri 5 minuti.

Aggiungere l'acqua di ammollo dei funghi, la panna e il vino e portare a bollore. Mescolare l'amido nell'acqua fredda e versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Vitello | Filetto di vitello |
Arrostire
Durata del programma:
ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interna: 45 °C
(rosata), 57 °C (cottura media),
75 °C (ben cotta)
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 25–35 minuti,
(rosata), 35–45 minuti (cottura
media), 45–55 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Filetto di vitello (arrosto)

Stinco di vitello

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per lo stinco di vitello:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe
1 stinco di vitello (da 1,5 kg),
pronto da cucinare
1 cipolla
1 chiodo di garofano
2 carote
80 g di sedano
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
800 ml di fondo di vitello

Per la salsa:

75 g di panna
1½ cucchiaino di amido
2 cucchiaini di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:

Casseruola Gourmet
Griglia
Sonda termometrica
Frullatore a immersione
Colino, fine

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare lo stinco di vitello.

Tagliare la cipolla in quattro parti e infilarvi il chiodo di garofano.
Pelare le carote e mondare il sedano, quindi tagliare entrambi a dadi.

Disporre la verdura, il concentrato di pomodoro e lo stinco di vitello
nella casseruola Gourmet. Inserirvi la sonda termometrica. Disporre la
casseruola Gourmet sulla griglia nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e
cuocere lo stinco.

Manuale:
cuocere lo stinco di vitello. Dopo 30 minuti irrorare con del fondo di
carne di vitello e terminare la cottura.

Prelevare lo stinco di vitello e la verdura. Rimuovere il chiodo di
garofano dalla cipolla.

In una pentola passare la verdura e il fondo di cottura con un
frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino,
aggiungere la panna e portare a bollore.

Mescolare l'amido nell'acqua, versarlo nella salsa, così da
addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

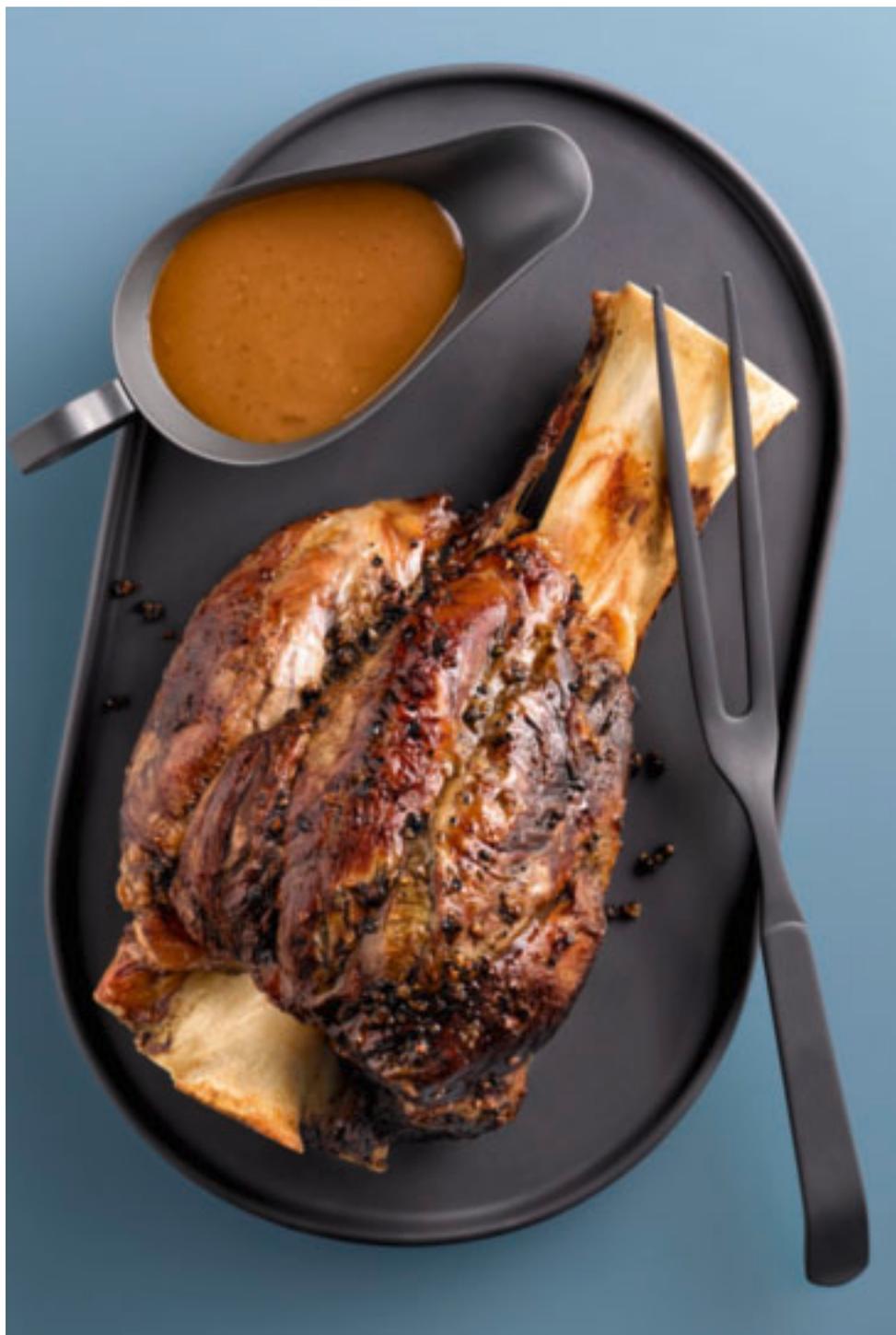
Impostazione

Programma automatico

Carne | Vitello | Stinco di vitello
Durata del programma:
ca. 100 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura interna: 76 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: ca. 90–100 minuti
Livello: 1



Sella di vitello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per la sella di vitello:

2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di sella di vitello,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire la sella di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare la sella di vitello. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare la sella di vitello.

Inserirvi la sonda termometrica. Disporre la sella di vitello sulla griglia. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro, inserire il tutto nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Carne Vitello | Sella di vitello | Arrostitire
Durata del programma: ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interna: 45 °C (rosata), 57 °C (cottura media),
75 °C (ben cotta)

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 40–50 minuti, (rosata), 50–60 minuti (cottura media),
60–70 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Sella di vitello (cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per la sella di vitello:

2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di sella di vitello,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare la sella di vitello.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire la sella di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare la sella di vitello e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre la sella di vitello sulla griglia e cuocerla.

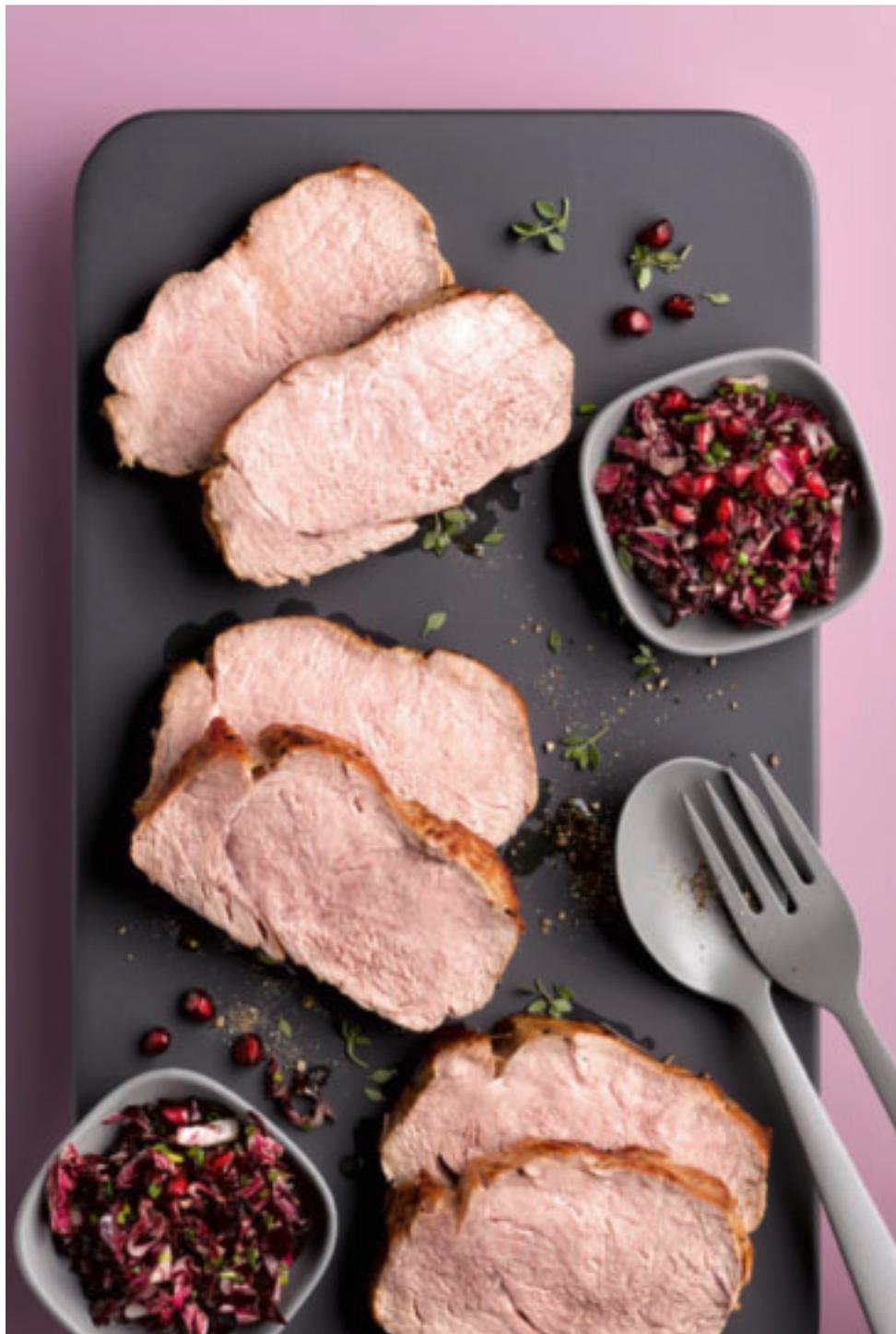
Impostazione

Programma automatico

Carne | Vitello | Sella di vitello | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 80 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interna: 45 °C (rosata), 57 °C (cottura media),
66 °C (ben cotta)
Durata cott.: ca. 70–90 minuti, (rosata), 100–130 minuti
(cottura media), 130–150 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Sella di vitello (cottura a basse temperature)

Brasato di vitello

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per l'arrosto:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di carne di vitello (coscia o fesa), pronta da cucinare
2 carote | tagliate a dadi
2 pomodori | tagliati a dadi
2 cipolle | tagliate a dadi
2 ossa con il midollo (vitello o manzo)
500 ml di fondo di vitello
250 ml di acqua

Per la salsa:

250 g di panna
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Accessori:

Griglia
Casseruola Gourmet con coperchio
Leccarda in vetro
Frullatore a immersione
Colino, fine

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno. Riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet e rosolare a fuoco vivo per 1 minuto su tutti i lati la carne di vitello.

Prelevare la carne di vitello. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spegnere la carne di vitello. Mescolare il fondo della carne e l'acqua.

Stufare la verdura nella casseruola Gourmet. Aggiungere le ossa con il midollo e la carne. Irrorare con l'acqua e metà fondo di vitello. Infornare la casseruola Gourmet coperta sopra la leccarda in vetro nel vano cottura.

Programma automatico:
leggere le istruzioni a display e cuocere la carne di vitello.

Manuale:
dopo 95 minuti togliere il coperchio. Dopo altri 5 minuti, versare 1/2 di liquido e terminare la cottura.

Prelevare la carne di vitello, le ossa e metà della verdura. In una pentola passare la verdura rimasta e il fondo di cottura con un frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino, aggiungere la panna e portare a bollore.

Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Vitello | Brasato di vitello
Durata del programma:
ca. 90 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cottura: 120–130 minuti
Livello: 1



Coscia di agnello

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

Per la coscia di agnello:

3 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe
2 spicchi d'aglio | schiacciati
3 cucchiaini di erbe provenzali
1 coscia di agnello (da 1,5 kg),
pronta da cucinare

Per irrorare:

100 ml di vino rosso
400 ml di brodo vegetale

Per la salsa:

50 g di crème fraîche
3 cucchiai di acqua | fredda
3 cucchiaini di amido
Sale
Pepe

Accessori:

Casseruola in vetro con il
coperchio
Sonda termometrica
Griglia

Preparazione

Mescolare l'olio con il sale, il pepe, l'aglio e le spezie e spalmarvi la coscia di agnello.

Disporre la coscia di agnello nella casseruola in vetro e infilare nella coscia la sonda termometrica.

Disporre la casseruola in vetro coperta sulla griglia nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico. Leggere le istruzioni a display e cuocere la coscia di agnello.

Manuale:

cuocere la coscia di agnello. Rimuovere il coperchio dopo 30 minuti. Irrorare con il vino rosso e il brodo vegetale e terminare di cuocere.

Togliere la coscia di agnello. Per la salsa diluire il fondo di cottura con l'acqua. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Agnello | Coscia di agnello
Durata del programma: ca. 100 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Arrostitire
Temperatura: 170–180 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 76 °C
Booster: On
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cottura: ca. 90–110 minuti
Livello: 1



Sella di agnello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti

Per la sella di agnello:

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

Pepe

3 selle di agnello (da 300 g l'una),
pronte da cuocere

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio

Accessori:

Griglia

Leccarda in vetro

Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire le selle di agnello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Togliere la sella di agnello. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi le selle di agnello.

Disporre le selle di agnello sulla griglia e infilarvi la sonda termometrica. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere le selle di agnello.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Agnello | Sella di agnello | Arrostire

Durata del programma: ca. 45 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interna: 53 °C (rosata), 65 °C (cottura media),
80 °C (ben cotta)

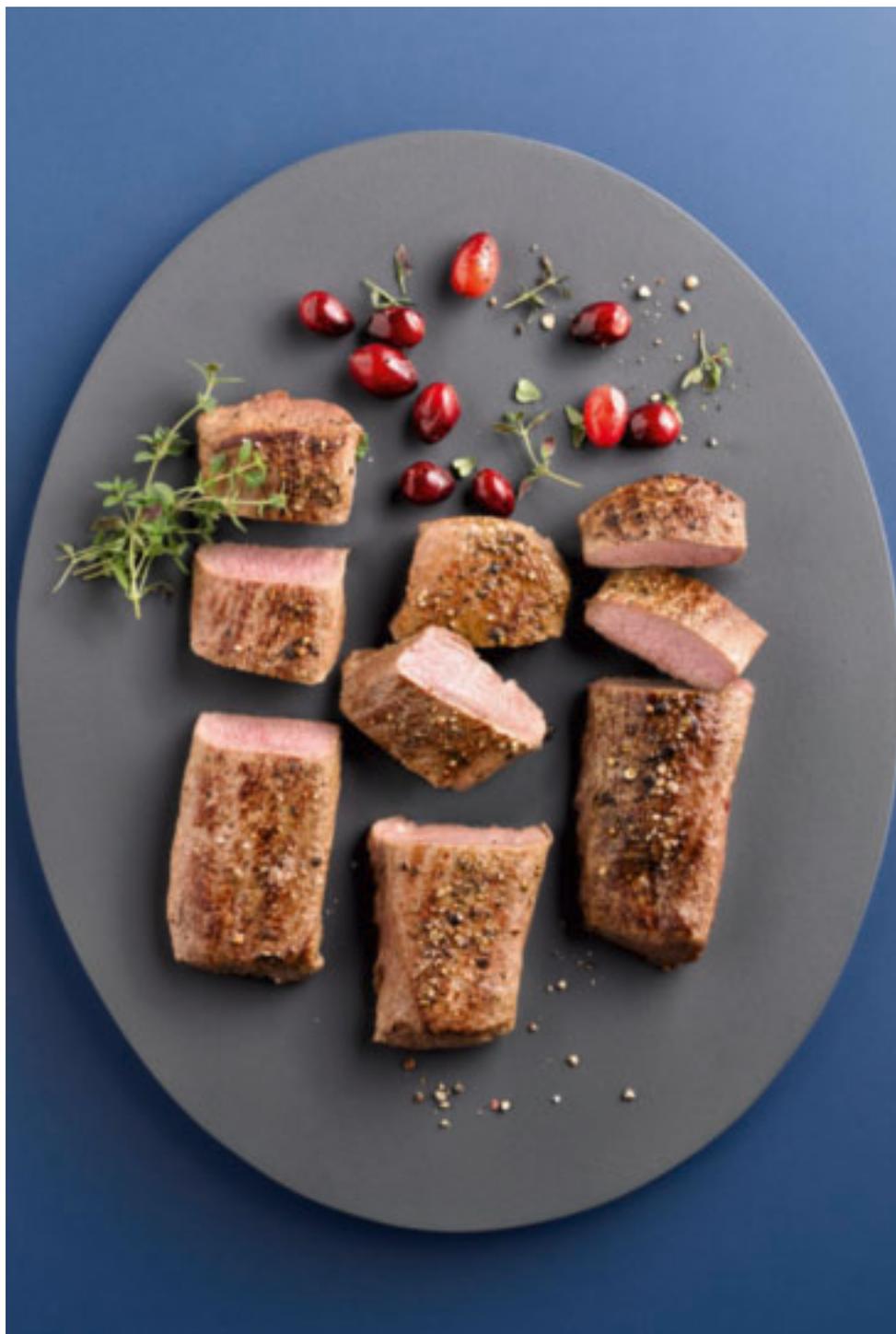
Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Durata cottura: ca. 10–15 minuti, (rosata), 15–20 minuti
(cottura media), 20–25 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Sella di agnello

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
3 selle di agnello (da 300 g l'una),
pronte da cuocere

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi le selle di agnello.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare la sella di agnello a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare la sella di agnello e infilarvi la sonda termometrica.

Disporre la sella di agnello sulla griglia e cuocerla.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Agnello | Sella di agnello | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 100 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interna: 53 °C (rosata), 65 °C (cottura media),
68 °C (ben cotta)
Durata cott.: ca. 35–45 minuti, (rosata), 75–85 minuti (cottura media),
90–100 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Sella di agnello (cottura a basse temperature)

Filetto di manzo (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per il filetto di manzo:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di manzo,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Togliere il filetto di manzo. Riscaldare nella padella l'olio e arrostitre il filetto di manzo su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di manzo.

Disporre il filetto di manzo sulla griglia e infilare la sonda termometrica. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere il filetto di manzo.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Filetto di manzo | Arrostitre

Durata del programma: ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interna: 45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media),
75 °C (ben cotta)

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 20–30 minuti (al sangue), 35–45 minuti
(cottura media), 50–60 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Filetto di manzo (arrosto)

Filetto di manzo

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per il filetto di manzo:

2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di manzo,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di manzo.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire il filetto di manzo su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il filetto di manzo e infilarvi la sonda termometrica.

Disporre il filetto di manzo sulla griglia e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Filetto di manzo | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 60 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interna: 45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media),
66 °C (ben cotta)
Durata cott.: ca. 50–70 minuti (al sangue), 70–90 minuti
(cottura media), 100–120 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Filetto di manzo (cottura a basse temperature)

Ragù di carne (manzo)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 250 minuti

Ingredienti

30 g di burro
3 cucchiaini di olio
1,2 kg di carne di manzo, pronta da cucinare | a cubetti
Sale
Pepe
500 g di cipolle | a dadini
2 foglie d'alloro
4 chiodi di garofano
1 cucchiaino di zucchero, grezzo
2 cucchiaini di farina di frumento, tipo 00
1,2 l di brodo di manzo
70 ml di aceto

Accessori:

Casseruola in vetro
Griglia

Preparazione

Riscaldare il burro in una padella. Quando si formano le bolle, aggiungere l'olio e riscaldare.

Condire la carne di manzo di sale e pepe e arrostitla su tutti i lati.

Aggiungervi le cipolle, le foglie d'alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e rosolare per altri 3 minuti.

Cospargere la carne di farina e rosolare per altri 2-3 minuti.

Aggiungere sempre mescolando il brodo di manzo e l'aceto, in modo da ottenere una salsa uniforme.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Disporre la carne di manzo nella casseruola di vetro.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Disporre la casseruola in vetro nel vano cottura e cuocere.
Mescolare dopo metà durata di cottura.

Prima di servire insaporire ancora di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Ragù di carne
(manzo)

Durata del programma: #
ca. 210 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Booster: On
Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Livello: 1

Fase di cottura 2
Modalità: Microonde+
Thermov. plus

Temperatura: 180 °C

Potenza: 300 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 180 minuti



Brasato di manzo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 145 minuti

Ingredienti

Per l'arrosto:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di carne di manzo (coscia o spalla), pronta da cucinare
200 g di carote | a dadi
2 cipolle | a dadi
50 g di sedano | a dadi
1 foglia di alloro
500 ml di fondo di manzo
250 ml di acqua

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Per la salsa:

250 ml di acqua
125 g di crème fraîche
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaino di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:

Casseruola Gourmet con coperchio
Leccarda in vetro
Colino, fine
Frullatore a immersione

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet. Rosolare la carne di manzo a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare la carne di manzo. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi la carne di manzo.

Rosolare la verdura nella casseruola Gourmet. Aggiungere la carne di manzo e la foglia di alloro. Irrorare con l'acqua e metà fondo di manzo.

Informare la casseruola Gourmet sopra la leccarda in vetro nel vano cottura.

Programma automatico:
leggere le istruzioni a display e cuocere la carne di manzo.

Manuale:
dopo 105 minuti bagnare con ½ l di liquido. Dopo altri 10 minuti togliere il coperchio e terminare la cottura della carne di manzo.

Prelevare la carne di manzo e la foglia di alloro. Aggiungere acqua a piacere. Per la salsa In una pentola passare la verdura e il fondo di cottura con un frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino, aggiungere la crème fraîche e portare a bollore.

Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da adden-sarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Brasato di manzo
Durata del programma:
ca. 120 minuti

Manuale

Modalità: Thermovent plus
Temperatura 150–160 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 120–130 minuti
Livello: 1



Roastbeef (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per il roastbeef:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di roastbeef,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Per la salsa Remoulade:

150 g di yogurt, 3,5 % di grasso
150 g di maionese
2 cetrioli in agrodolce
2 cucchiaini di capperi
1 cucchiaino di prezzemolo
2 scalogni
1 cucchiaino di erba cipollina
½ cucchiaino di succo di limone
Sale
Zucchero

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il roastbeef su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il roastbeef. Mescolare l'olio, il sale, il pepe e spalmarvi il roastbeef.

Disporre il roastbeef sulla griglia e infilare la sonda termometrica. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere il roastbeef.

Per la Remoulade mescolare lo yogurt e la maionese fino a ottenere una salsina liscia. Tritare finemente i cetriolini sott'aceto, i capperi e il prezzemolo. Tagliare a dadini anche gli scalogni e l'erba cipollina ad anellini. Aggiungere il tutto al composto di yogurt e maionese.

Affinare la salsa Remoulade con succo di limone, sale e zucchero.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Roastbeef | Arrostito
Durata del programma: ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 180–190 °C
Temperatura interna: 45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media),
75 °C (ben cotta)
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 35–45 minuti (al sangue), 45–55 minuti
(cottura media), 55–65 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Roastbeef (arrosto)

Roastbeef (cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti

Per il roastbeef:

2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di roastbeef,
pronto per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale, il pepe e spalmarvi il roastbeef.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostitire il roastbeef su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il roastbeef e infilarvi la sonda termometrica.

Disporre il roastbeef sulla griglia e cuocerlo.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Manzo | Roastbeef | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 100 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interna: 45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media),
66 °C (ben cotta)
Durata cott.: ca. 50–60 minuti (al sangue), 75–100 minuti
(cottura media), 115–130 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Roastbeef (cottura a basse temperature)

Polpettone

Per 10 persone | Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti

1 kg di carne macinata, di maiale
3 uova di medie dimensioni
200 g di pangrattato
1 cucchiaino di paprica in polvere
Sale
Pepe

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la carne macinata con le uova, il pangrattato, la paprica in polvere, il sale e il pepe.

Con la carne macinata formare un pane e disporlo sulla leccarda in vetro.

Programma automatico:

inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere il polpettone.

Manuale:

inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere il polpettone secondo la fase di cottura 1, 2 e 3.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Maiale | Polpettone

Durata del programma:

ca. 62 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 12 minuti

Livello: 2

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+

Thermov. plus

Potenza: 150 W

Temperatura: 160 °C

Crisp function: Off

Durata cott.: 45 minuti

Fase di cottura 3

Modalità: Grill

Livello: 3

Crisp function: Off

Durata cott.: 5–10 minuti



Costolette affumicate (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti

Per le costolette affumicate:

1 kg di costolette affumicate
(pezzo di salmone),
pronte per la cottura

Per il pesto:

50 g di pinoli
60 g di pomodori, essiccati,
sott'olio
30 g di prezzemolo
30 g di basilico
1 spicchio d'aglio
50 g di formaggio duro
(parmigiano), grattugiato
5 cucchiaini di olio di semi di
girasole
5 cucchiaini di olio d'oliva

Accessori:

Leccarda in vetro
Sonda termometrica
Frullatore a immersione

Preparazione

Disporre le costolette affumicate sulla leccarda in vetro e infilarvi dentro la sonda termometrica. Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere le costolette.

Per il pesto tostare i pinoli in padella. Tagliare a pezzettoni i pomodori, il prezzemolo, il basilico e l'aglio. Passare tutto nel mixer assieme ai pinoli, al parmigiano e all'olio di semi di girasole. Aggiungere mescolando l'olio d'oliva.

Impostazione

Programma automatico

Maiale | Costolette affumicate | Arrostire
Durata del programma: ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura: 150–160 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 63 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 45–55 minuti
Livello: 1

Suggerimento

Nel caso dei pomodori secchi, che non sono sott'olio, ne basta un quantitativo pari a 30 g. Prima della preparazione, irrorarli con l'acqua bollente e lasciarli ammollo per ca. 10 minuti. Infine scolare l'acqua.



Costolette affumicate (arrosto)

Costolette affumicate

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 170 minuti

Ingredienti

Per le costolette affumicate:

1 kg di costolette affumicate
(pezzo di salmone),
pronte per la cottura

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare le costolette di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare le costolette affumicate e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre le costolette affumicate sulla griglia e cuocerle.

Impostazione

Programma automatico

Maiale | Costolette affumicate | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 110 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interna: 63 °C
Durata cott.: ca. 140–160 minuti
Livello: 1



Costolette affumicate (cottura a basse temperature)

Polpettine con salsa ai capperi

(Königsberger Klopse)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

Per le polpette:

40 g di pangrattato
110 ml di acqua
1 cipolla
250 g di carne macinata,
di maiale
250 g di carne macinata,
di manzo
1 uovo, di medie dimensioni
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per la salsa:

40 g di burro | morbido
40 g di farina di frumento, tipo 00
500 ml di brodo di carne | freddo
2 cucchiaini di panna
1 cucchiaino di capperi
1 cucchiaino di zucchero

Accessori:

Casseruola in vetro con il
coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare il pane grattugiato con l'acqua e lasciare a riposo.

Tagliare le cipolle a dadini. Aggiungere la carne macinata e le cipolle al pane grattugiato. Aggiungere l'uovo, il sale e il pepe fino a ottenere un impasto di carne. Formare 8 palline di carne e disporle nella casseruola in vetro.

Per la salsa mescolare il burro con la farina e distribuirlo a piccole porzioni vicino alle palline di carne. Aggiungere il brodo di carne.

Informare la casseruola sopra la leccarda in vetro. Avviare il programma automatico o cuocere con il coperchio secondo la fase di cottura 1.

Disporre la casseruola coperta sopra la leccarda in vetro e infornarla nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere le polpette di carne.

Manuale:
cuocere secondo fase di cottura 1. Aggiungere panna, capperi e zucchero. Mescolare la salsa e cuocere le polpette di carne in base alla fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Maiale | Polpettine
con salsa ai capperi
Durata del programma:
ca. 14 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 10 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 450 W
Durata cott.: 4 minuti



Arrosto di maiale

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per l'arrosto:

2 cucchiaini di olio
2 cucchiaini di senape
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
½ cucchiaino di paprica
in polvere
1 kg di carne di maiale
(fesa o girello),
pronta da cucinare
250 ml di brodo vegetale

Per la salsa:

250 ml di brodo vegetale
100 g di crème fraîche
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:

Casseruola in vetro con il
coperchio
Sonda termometrica
Griglia

Preparazione

Mescolare l'olio con la senape, il sale, il pepe e la paprica in polvere e spennellarvi la carne di maiale.

Disporre la carne di maiale nella casseruola in vetro e infilarvi la sonda termometrica. Disporre la casseruola in vetro coperta sulla griglia nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere la carne di maiale.

Manuale:
cuocere la carne di maiale. Rimuovere il coperchio dopo 30 minuti. Dopo altri 10 minuti, versare 1/4 l di liquido e terminare la cottura.

Prelevare la carne di maiale. Versare il fondo dell'arrosto in una pentola e diluirlo con l'acqua. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale, pepe e zucchero.

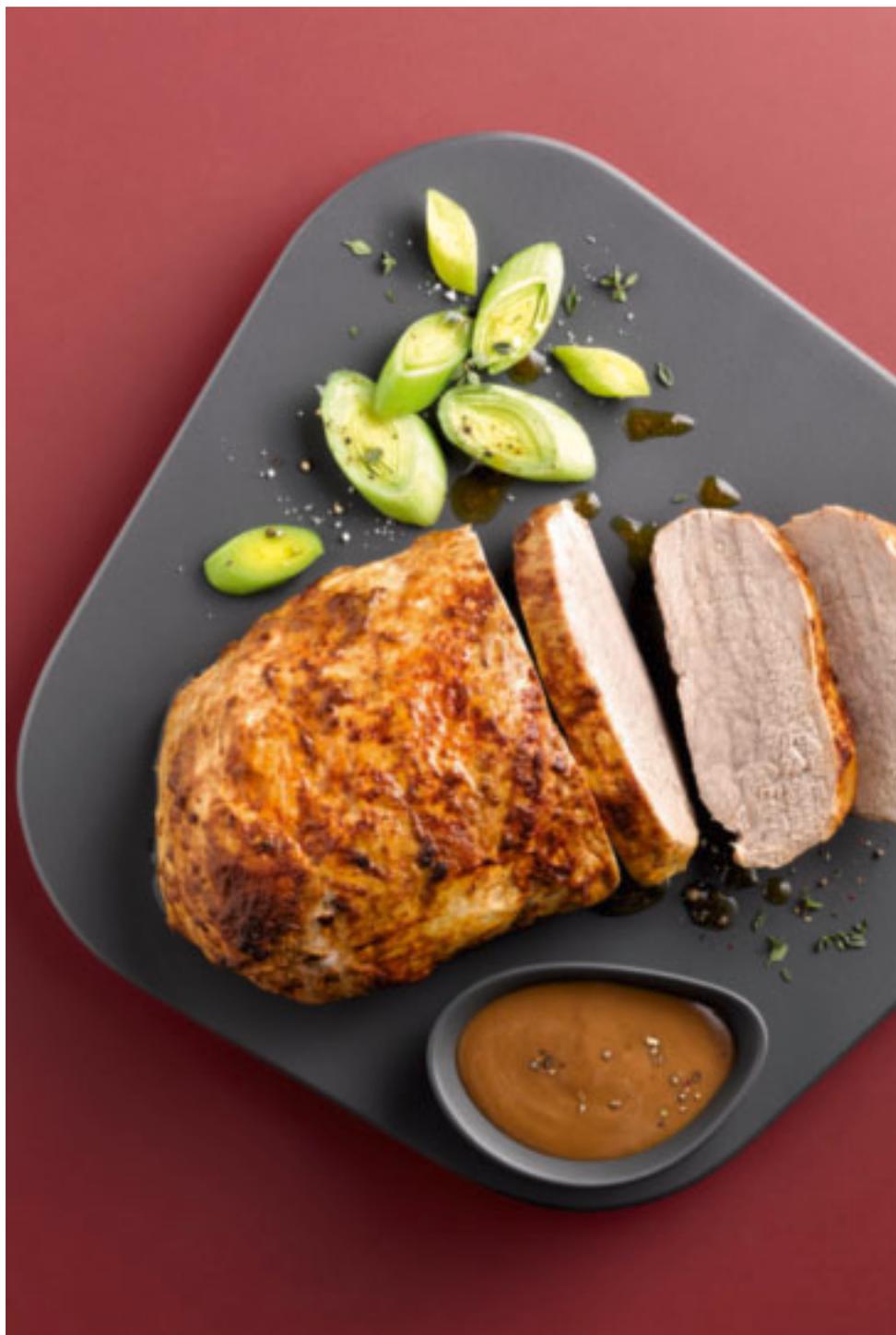
Impostazione

Programma automatico

Carne | Maiale | Arrosto maiale (noce, coscia)
Durata del programma: ca. 95 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura: 150–160 °C
Potenza: 80 W
Temperatura interna: 85 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 85–105 minuti
Livello: 1



Arrosto di maiale

Filetto di maiale (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per il filetto di maiale:

2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
3 filetti di maiale (da 350 g l'uno),
pronti per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiaini di olio

Per la salsa:

500 g di scalogni
20 g di burro
1 cucchiaino di zucchero
100 ml di vino bianco
400 ml di fondo di verdure
4 cucchiaini di aceto balsamico
3 cucchiaini di miele
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 ½ cucchiaino di amido
2 cucchiaini di acqua | fredda

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare i filetti di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi i filetti di maiale.

Disporre i filetti di maiale sulla griglia e infilarvi la sonda termometrica. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere i filetti di maiale.

Per la salsa dividere gli scalogni a metà e tagliarli a fettine sottili. Riscaldare il burro in una padella. Soffriggervi gli scalogni a fuoco medio, finché risulteranno leggermente imbonditi.

Cospargere gli scalogni di zucchero e lasciarli caramellare a fuoco basso. Sfumare con il vino, il brodo vegetale e l'aceto balsamico. Far sobbollire a fuoco medio per ca. 30 minuti.

Aggiustare la salsa con il miele, il sale e il pepe. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollire.

Impostazione

Programma automatico

Maiale | Filetto di maiale | Arrostitire
Durata del programma: ca. 45 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura interna: 60 °C (rosata), 66 °C (cottura media),
75 °C (ben cotta)
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 25–35 minuti, (rosata), 35–45 minuti (cottura media),
45–55 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Filetto di maiale

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti

Per il filetto di maiale:

2 cucchiai di olio

1 cucchiaino di sale

Pepe

3 filetti di maiale (da 350 g l'uno),
pronti per la cottura

Per rosolare:

2 cucchiai di olio

Accessori:

Griglia

Leccarda in vetro

Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi i filetti di maiale.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare i filetti di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare i filetti di maiale e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre i filetti di maiale sulla griglia e cuocerli.

Impostazione

Programma automatico

Maiale | Filetto di maiale | Cottura a basse temperature

Durata del programma: ca. 110 minuti

Manuale

Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura: 90–100 °C

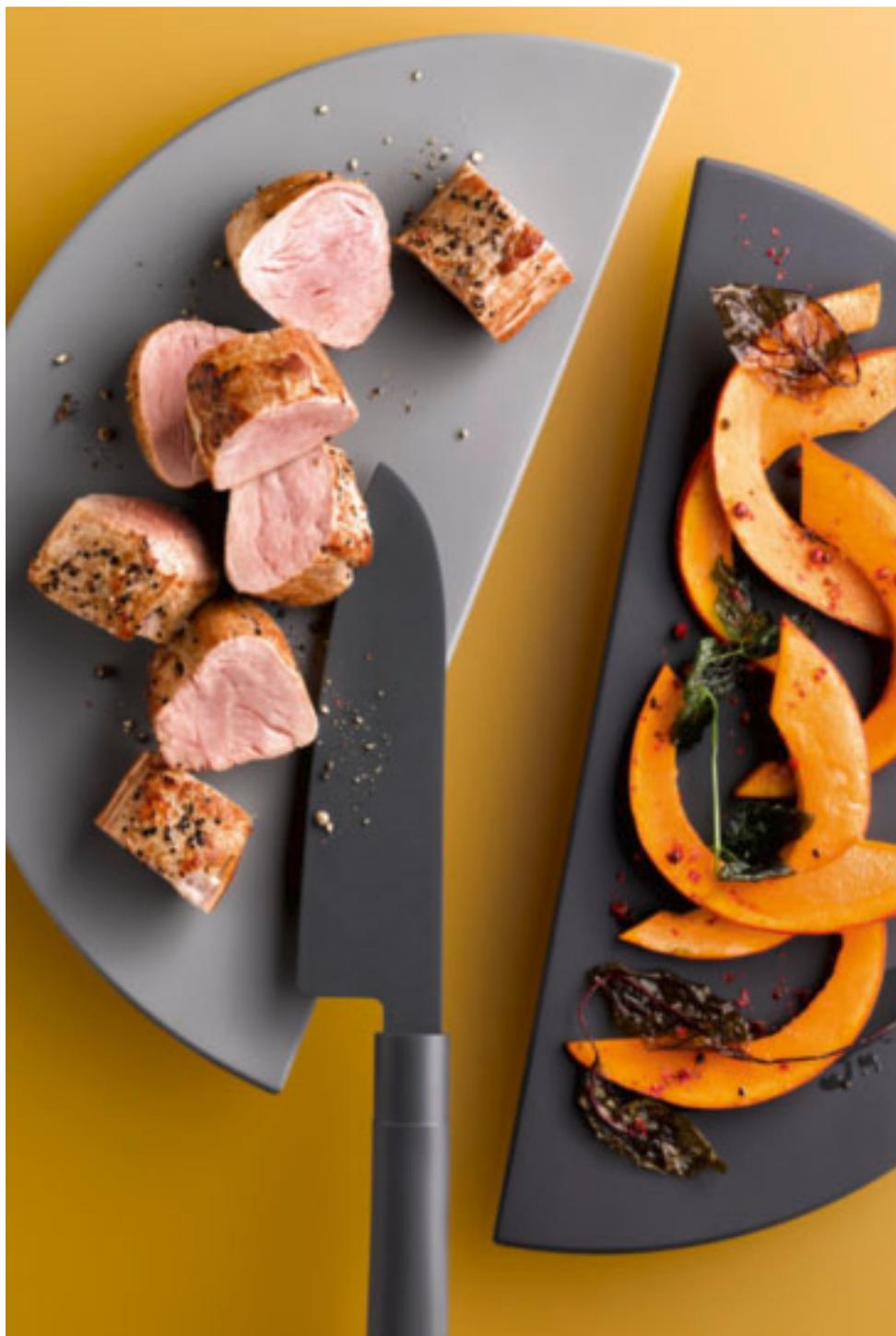
Temperatura interna: 60 °C (rosata), 66 °C (cottura media),

69 °C (ben cotta)

Durata cott.: ca. 60–75 minuti, (rosata), 75–85 minuti (cottura media),

85–95 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Filetto di maiale in salsa Roquefort

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

200 g di formaggio blu (Roquefort)
2 cipolle | a dadini
2 cucchiai di prezzemolo | tritato
125 g di panna
50 ml di vino bianco
3 cucchiari di olio
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di maiale, pronto da cucinare

Accessori:

Casseruola in vetro con il coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Schiacciare il formaggio blu. Aggiungere le cipolle e il prezzemolo.

Aggiungere la panna, il vino e l'olio. Condire di sale e pepe.

Disporre i filetti di maiale nella casseruola in vetro e versarci sopra la salsa.

Posizionare la casseruola in vetro sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere i filetti di maiale.

Manuale:

cuocere secondo fase di cottura 1. Mescolare la salsa e voltare i filetti di maiale. Cuocere i filetti di maiale in base alla fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Maiale | Filetto maiale in salsa Roquefort

Durata del programma: ca. 19 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

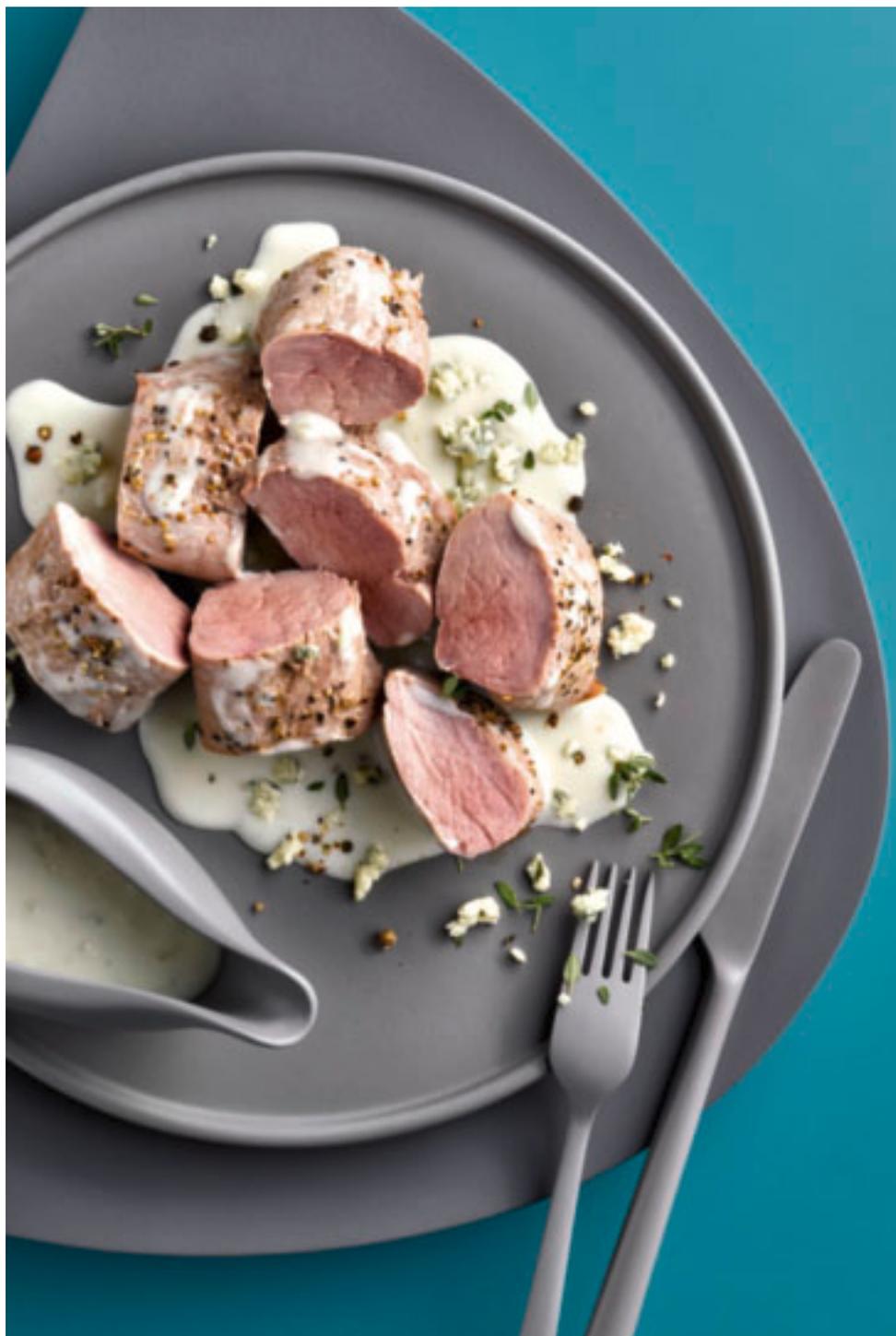
Durata cott.: 8 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 450 W

Durata cott.: 11 minuti



Cosciotto di lepre

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 150 min. + 12 ore di marinatura

Ingredienti

2 cosce di lepre (da 400 g l'una),
pronte da cucinare
500 ml di latticello
Sale
Pepe
2 cucchiaini di burro chiarificato
50 ml di vino rosso
200 g di panna
6 bacche di ginepro
2 foglie d'alloro
50 g di pancetta | a fette
250 ml di brodo
150 ml di acqua
2 cucchiaini di amido alimentare
2 cucchiaini di acqua

Accessori:

Casseruola Gourmet con
coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Eliminare la pelle dalle cosce di lepre e metterla nel latticello.
Far riposare in frigo almeno 12 ore.

Prelevare le cosce di lepre, risciacquare con acqua fredda e tamponare. Condire di sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Sul piano cottura riscaldare il burro chiarificato nella casseruola Gourmet. Arrostire le cosce di lepre su tutti i lati. Sfumare con il vino rosso e metà della panna. Aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Avvolgere le cosce nelle fette di pancetta.

Programma automatico:
leggere le istruzioni a display e cuocere le cosce di lepre.

Manuale:
Dopo 20 minuti, versare 1/4 l di liquido e terminare la cottura.

Infornare la casseruola Gourmet sopra la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere le cosce di lepre con il coperchio.

Dopo 15 minuti aggiungere il brodo e continuare a cuocere con il coperchio.

Prelevare le cosce di lepre, aggiungere al fondo di cottura la restante panna e l'acqua. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore.

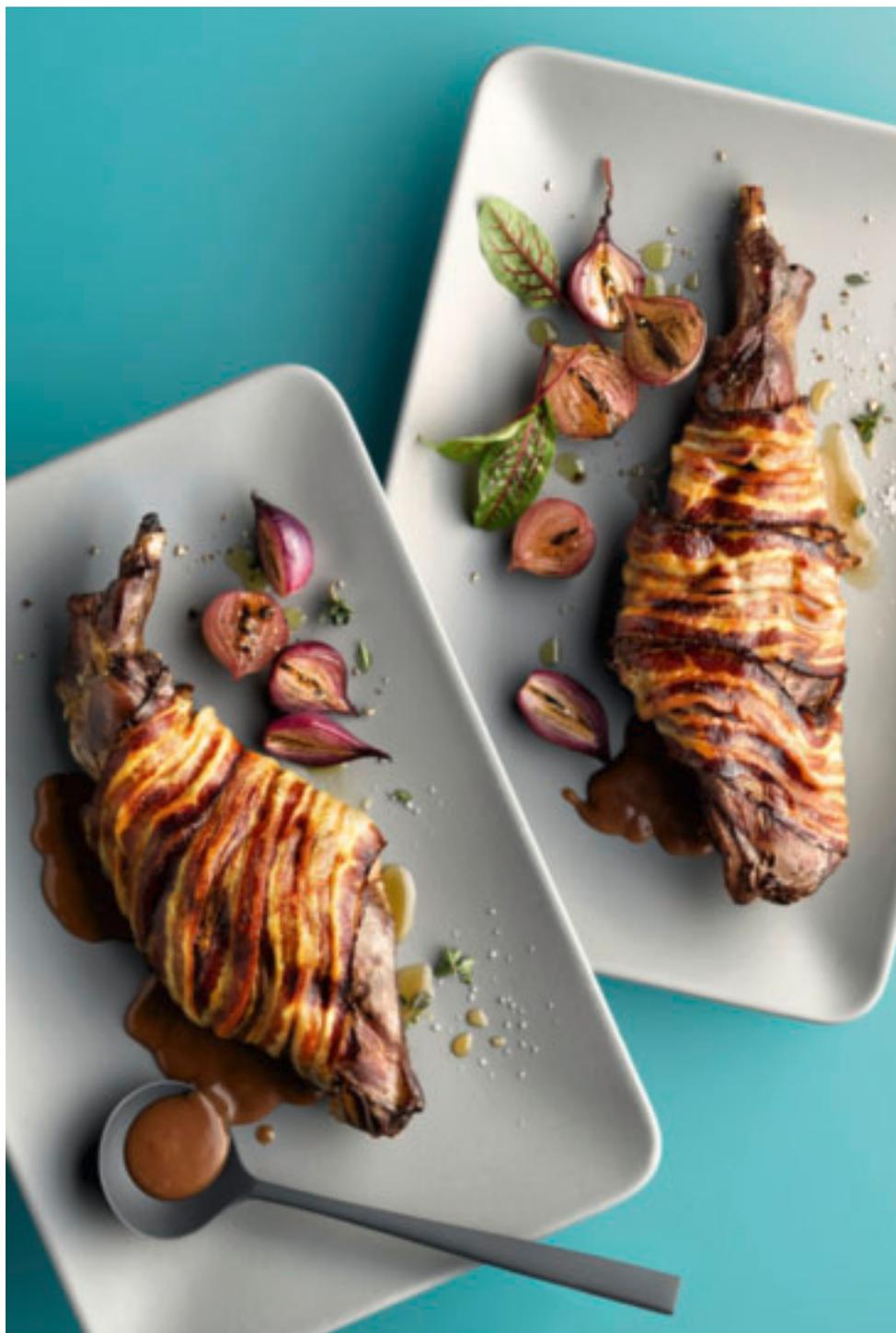
Impostazione

Programma automatico

Carne | Selvaggina | Cosciotto di
lepre
Durata del programma:
ca. 60 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 140–150 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: 120–130 minuti
Livello: 1



Coniglio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per il coniglio:

1,3 kg di coniglio,
pronto da cucinare
1 cucchiaino di sale
Pepe
2 cucchiaino di senape di Digione
30 g di burro
100 g di speck, a cubetti
2 cipolle | a dadini
1 cucchiaino di timo, tritato
125 ml di vino bianco
125°ml di acqua

Per la salsa:

1 cucchiaini di senape di Digione
100 g di crème fraîche
1 cucchiaino di amido alimentare
2 cucchiaini di acqua
Sale
Pepe

Accessori:

Casseruola Gourmet con
coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Tagliare il coniglio in 6 pezzi. Condire di sale e pepe e spalmarlo di senape.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare il burro nella casseruola Gourmet. Rosolare lo speck e il coniglio da tutte le parti. Rosolare anche le cipolle e il timo. Sfumare con il vino bianco e l'acqua.

Infornare la casseruola Gourmet sopra la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere il coniglio con il coperchio.

Prelevare i pezzi di coniglio. Per la salsa aggiungere la senape e la crème fraîche e portare a bollore sul piano cottura.

Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Selvaggina | coniglio
Durata del programma: ca. 82 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 140–150 °C
Booster: Off
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Durata cott.: 60–70 minuti
Livello: 1



Sella di cervo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 110 min. + 24 ore di marinatura

Ingredienti

Per la marinata:

500 ml di vino rosso
250 ml di acqua
1 carota | tagliata a dadini
3 cipolle | a dadini

Per la sella di cervo:

1,2 kg di sella di cervo,
pronta da cuocere
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe, macinato
grosso
½ cucchiaino di salvia, in polvere
½ cucchiaino di timo
60 g di pancetta | a fette
500 ml di brodo o fondo di
selvaggina

Per la salsa:

350 g di amarene sciroppate
(peso netto)
200 ml di succo di amarene
sciroppate
200 g di panna
150 ml di acqua o marinata
1 cucchiaino di amido alimentare
1 cucchiaino di acqua o marinata
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:

Griglia
Leccarda in vetro
Spago da cucina
Sonda termometrica
Casseruola Gourmet

Preparazione

Per la marinata far bollire il vino con l'acqua, le carote e le cipolle. Versare il liquido tiepido sulla sella di cervo e lasciar marinare in frigorifero per 24 ore.

Prelevare la sella di cervo e asciugarla. Mettere la marinata da parte. Mescolare il sale, il pepe e le spezie e spalmarvi la sella di cervo. Avvolgere la sella nella pancetta e legare il tutto con dello spago alimentare.

Disporre la sella di cervo nella casseruola Gourmet e infilare la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet sulla griglia nel vano cottura. Cuocere la sella di cervo.

Dopo 30 minuti irrorare con il brodo o il fondo di selvaggina e continuare a cuocere.

Per la salsa diluire nella casseruola Gourmet il fondo di cottura con il fondo di selvaggina. Scolare le amarene sciroppate, tenendo lo sciroppo da parte. Prelevare la sella di cervo, aggiungere al fondo di cottura lo sciroppo delle amarene, la panna, l'acqua o la marinata.

Sciogliere l'amido nell'acqua e aggiungerlo alla salsa. Portare tutto a bollore e aggiungere le amarene. Condire di sale, pepe, zucchero ed eventualmente marinata.

Impostazione

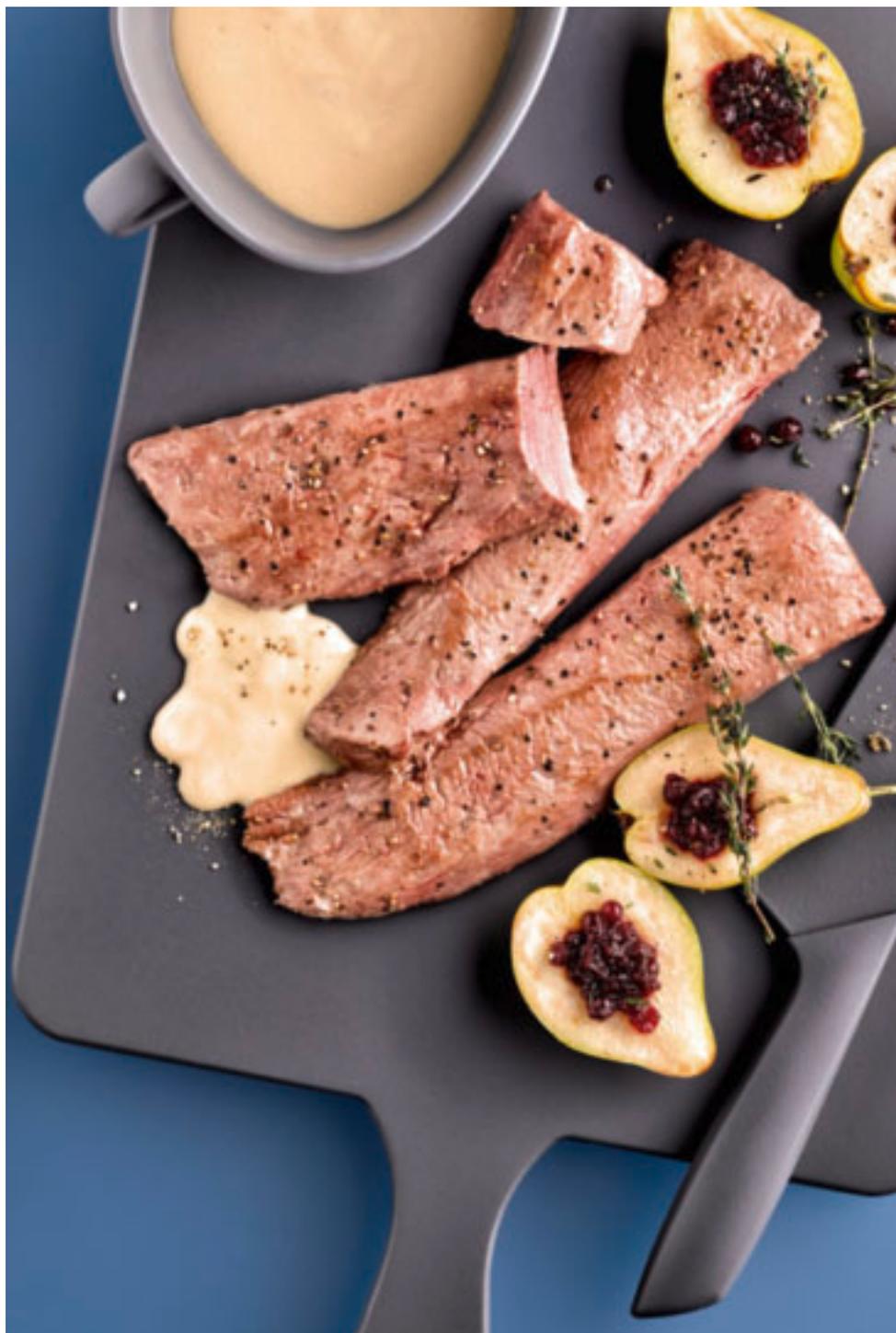
Programma automatico

Carne | Selvaggina | Sella di cervo

Durata del programma:
ca. 50 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura 160–170 °C
Temperatura interna: 60 °C
(rosata), 72 °C (cottura media),
81 °C (ben cotta)
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: ca. 55–65 minuti,
(rosata), 65–75 minuti (cottura
media), 75–85 minuti (ben cotta)
Livello: 1



Sella di capriolo

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 80 min. + 24 ore di marinatura

Ingredienti

Per la sella di capriolo:

1,2 kg di sella di capriolo, disossata
1½ l di latticello
1 cucchiaino di spezie per selvaggina (miscela)
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per rosolare:

30 g di burro chiarificato

Per la salsa:

125 ml di vino rosso
800 ml di fondo di selvaggina
125 g di crème fraîche
1 cucchiaio di amido alimentare
2 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe
Spezie per selvaggina (miscela)

Accessori:

Casseruola Gourmet
Griglia
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Suggerimento

Per servire, riscaldare 6 metà pere sciropate. Disporle con la parte convessa verso l'alto intorno alla sella di capriolo e guarnire con 1 cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi ciascuna.

Preparazione

Togliere la pelle dalla sella di capriolo e disporla per 24 ore nel latticello. Nel frattempo voltarla più volte.

Prelevare la sella di capriolo, risciacquare con acqua fredda e tamponare. Condire con le spezie per selvaggina, sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Rosolare la sella di capriolo nella casseruola Gourmet con il burro chiarificato su tutti i lati a fuoco vivo. Dividere anche le parti di carne.

Prelevare la sella di capriolo, disporla sulla griglia e infilarvi la sonda termometrica. Posizionare la griglia sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere la sella di capriolo.

Per la salsa nella casseruola Gourmet diluire il fondo di cottura con il vino rosso e il fondo di selvaggina. Aggiungere la crème fraîche. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare la salsa a bollore. Condire con sale, pepe, zucchero e spezie per selvaggina.

Impostazione

Programma automatico

Carne | Selvaggina | Sella di capriolo
Durata del programma: ca. 35 minuti

Manuale

Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura 140–150 °C

Temperatura interna: 60 °C (rosata), 72 °C (cottura media), 81 °C (ben cotta)

Booster: Off

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 30–40 minuti, (rosata), 40–50 minuti (cottura media), 50–60 minuti (ben cotta)

Livello: 1



Sella di capriolo

Pesce

Tutti a tavola!

Molti cibi prelibati lusingano il palato, molto più che la linea. Quindi tranquillizza sapere, che i piatti a base di pesce fanno parte di quelle gloriose eccezioni, perché sono al contempo sani e buoni. A seconda del pescato a disposizione, delle abitudini di cottura e delle specialità regionali in tutto il mondo si servono le più varie specialità, che vale sempre la pena assaggiare. Alcune di queste ve le raccomandiamo di cuore nel prossimo capitolo.

Curry di pesce

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

1 ananas, fresco (da 400 g)
1 peperone, rosso
1 banana
600 g di filetto di scorfano,
pronto da cucinare
3 cucchiaini di succo di limone
125 ml di vino bianco
125 ml di succo di ananas
1½ cucchiaino di amido
½ cucchiaino di pepe di Cayenna
2 cucchiaini di curry
1 cucchiaino e ½ di sale
1 cucchiaino di zucchero

Accessori:

Casseruola in vetro con il
coperchio
Leccarda in vetro

Preparazione

Privare l'ananas della buccia, dividerlo in quattro parti, rimuovere il torsolo e tagliarlo a dadini. Tagliare il peperone a strisce sottili e la banana a fettine.

Tagliare il pesce a dadi, metterlo nella casseruola in vetro e irrorarlo con il succo di limone. Aggiungere l'ananas, la paprica, la banana e mescolare.

Mescolare il vino bianco con il succo di ananas, l'amido, il pepe di cayenna, il curry, il sale e lo zucchero. Versare la salsa sopra il pesce.

Disporre la casseruola coperta sopra la leccarda in vetro e infornarla nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere il pesce al curry.

Manuale:

cuocere secondo fase di cottura 1. Mescolare la salsa e cuocere il curry di pesce secondo la fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Pesce | Curry di pesce

Durata del programma: ca. 25 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cott.: 9 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 450 W

Durata cott.: 16 minuti

Suggerimento

Come contorno servire del riso.



Trota

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

Per il pesce:

4 trote (da 250 g l'una),
pronte da cuocere
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe

Per il ripieno:

200 g di funghi champignon,
freschi
½ cipolla
1 spicchio d'aglio
25 g di prezzemolo
Sale
Pepe
3 cucchiaini di burro

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Irrorare le trote con il succo di limone. Salare e pepare internamente ed esternamente.

Per il ripieno mondare i funghi champignon. Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi champignon e il prezzemolo, quindi mescolarli. Condire il composto di sale e pepe.

Ungere la leccarda in vetro. Riempire le trote con il composto e disporle le une vicine alle altre sulla leccarda in vetro. Inserirvi la sonda termometrica. Coprire con fiocchetti di burro.

Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere le trote.

Impostazione

Programma automatico

Pesce | Trota

Durata del programma: ca. 20 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura: 160–170 °C

Potenza: 150 W

Temperatura interna: 75 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 15–25 minuti

Livello: 1

Suggerimento

Servire le trote con delle fettine di limone e il burro imbiandito.



Carpa

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

450 ml di acqua
50 ml di aceto
50 ml di vino bianco
1 carpa, eviscerata,
con le squame (da 1,5 kg),
pronta da cucinare
Sale
1 foglia di alloro
5 grani di pepe

Accessori:

Casseruola in vetro
Griglia
Sonda termometrica

Preparazione

Portare a ebollizione sulla zona cottura la pentola con l'acqua, l'aceto e il vino bianco.

Facendo attenzione, pulire le carpe non squamate sotto l'acqua, facendo attenzione a non danneggiare lo strato di muco.

Salare le carpe internamente e irrorarle con l'acqua all'aceto.

Disporre le carpe nella casseruola di vetro. Inserirvi la sonda termometrica. Aggiungere la restante acqua all'aceto con la foglia di alloro e il pepe in grani.

Disporre la casseruola in vetro sulla griglia nel vano cottura e cuocere le carpe con il coperchio.

Impostazione

Programma automatico

Pesce | Carpa

Durata del programma: ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura: 160–170 °C

Potenza: 150 W

Temperatura interna: 75 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

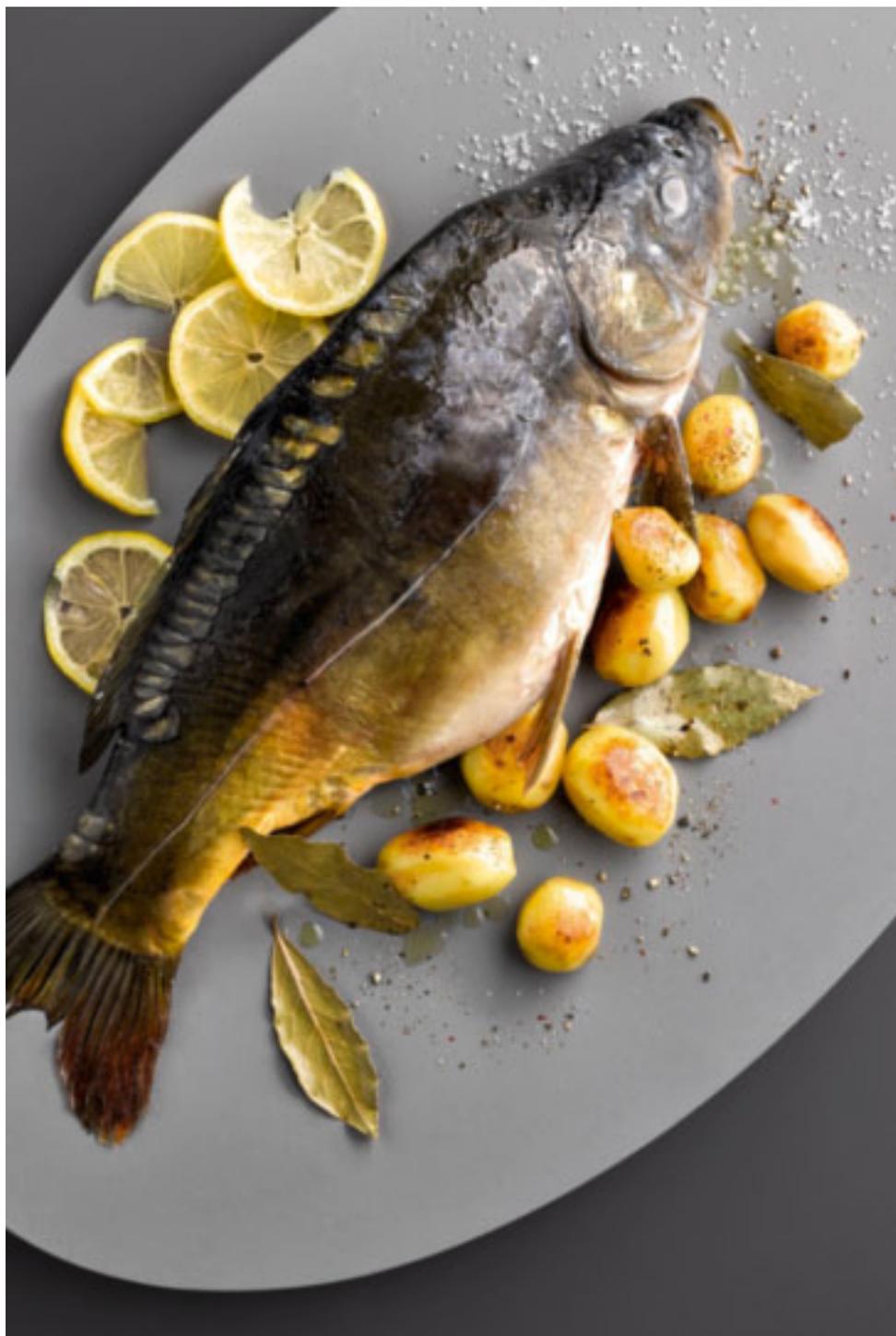
Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 45–55 minuti

Livello: 1

Suggerimento

Servire le carpe con delle fettine di limone e il burro imbriondito.



Trota salmonata

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per il pesce:

1 trota salmonata (da 1 kg),
intera, pronta da cuocere
1 limone | solo il succo
Sale

Per il ripieno:

2 scalogni
2 spicchi d'aglio
2 fette di pane da toast
50 g di capperi piccoli
1 uovo, di medie dimensioni |
solo il tuorlo
2 cucchiaini di olio d'oliva
Peperoncino in polvere
Pepe

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stuzzicadenti in legno
Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Irrorare la trota salmonata con il succo di limone. Salare internamente ed esternamente.

Per il ripieno tagliare a dadini lo scalogno, l'aglio e il pane da toast. Mescolare i capperi, il tuorlo, l'olio di oliva, lo scalogno, l'aglio e il pane da toast. Condire con sale, pepe e peperoncino in polvere.

Farcire la trota salmonata con la massa. Richiudere l'apertura con dei piccoli stuzzicadenti.

Ungere la leccarda in vetro. Disporre la trota salmonata sulla leccarda in vetro e infilarvi dentro la sonda termometrica. Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere la trota salmonata.

Impostazione

Programma automatico

Pesce | Trota salmonata

Durata del programma: ca. 40 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura 160–170 °C

Potenza: 150 W

Temperatura interna: 75 °C

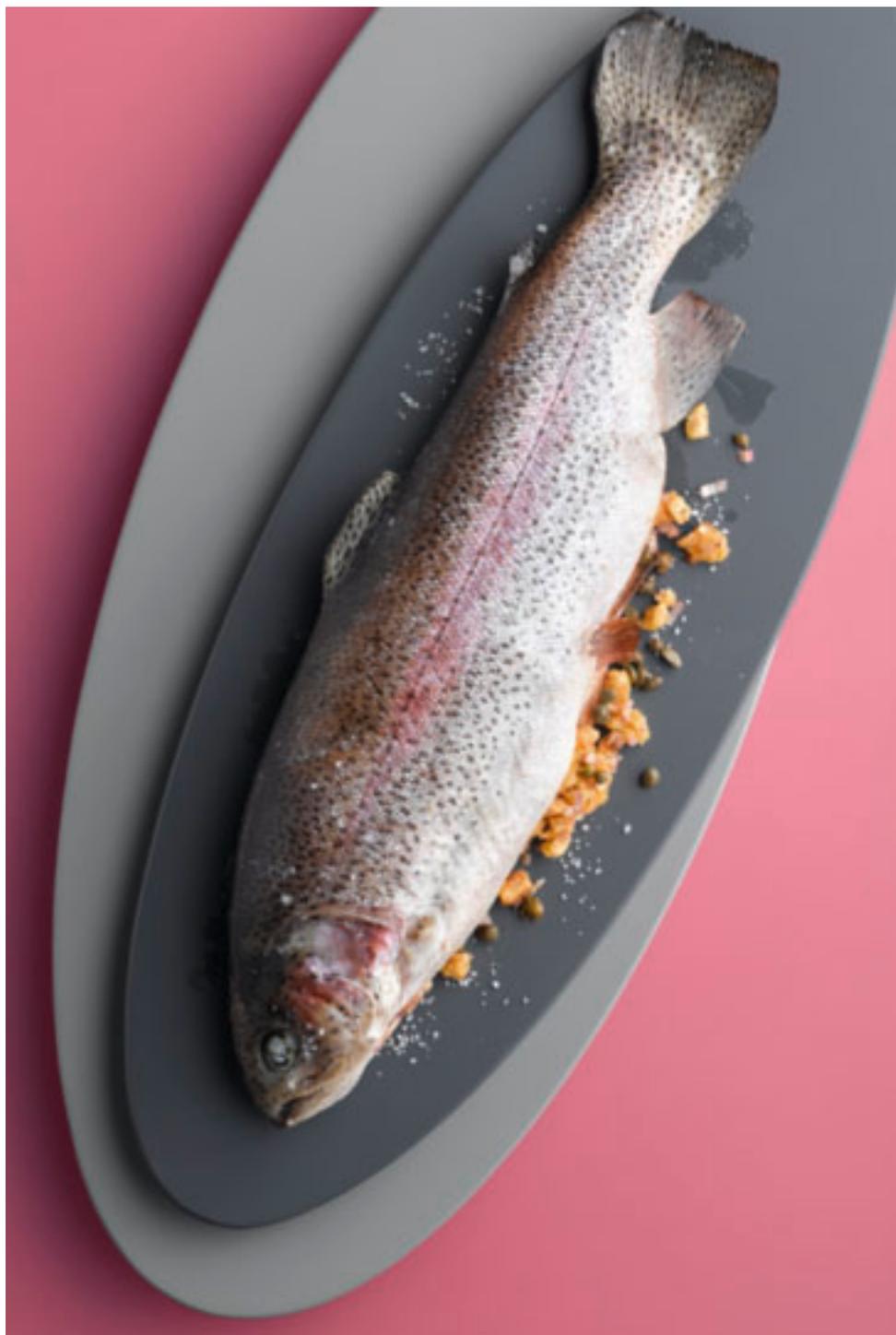
Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 35–45 minuti

Livello: 1



Filetto di salmone

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

Per il pesce:

4 filetti di salmone
(da 200 g l'uno), pronti per la
cottura
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe
3 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di aneto, tritato

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Leccarda in vetro
Sonda termometrica

Preparazione

Ungere la leccarda in vetro.

Disporre i filetti di salmone sulla leccarda in vetro. Irrorarli con il succo di limone. Condire di sale e pepe. Cospargere i pezzi di salmone con il burro a fiocchi e l'aneto. Inserirvi la sonda termometrica.

Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura e cuocere il filetto di salmone.

Impostazione

Programma automatico

Pesce | Filetto di salmone

Durata del programma: ca. 20 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura 160–170 °C

Potenza: 150 W

Temperatura interna: 75 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: ca. 20–30 minuti

Livello: 1



Filetto di salmone

Sformati/Gratin

Un incontro ricco di gusto

Pochi piatti vengono portati in tavola con così tante varianti come uno sformato.

Per gli ingredienti potete attingere a piene mani nel vero senso della parola, e combinarli l'uno con l'altro a seconda della stagione e delle provviste a disposizione. Questo incontro di contorni è perfetto da preparare e riscuote molto successo anche tra gli ospiti. E se ne dovesse avanzare un po', risulta ottimo anche riscaldato.

Gratin di cicoria (indivia belga)

Per 5 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per l'indivia:

8 cespi di indivia belga
50 g di burro
5 cucchiaini di zucchero
Sale
Pepe
8 fette di prosciutto
(spesse 3-4 mm), cotto

Per la salsa al formaggio:

30 g di burro
40 g di farina di frumento, tipo 00
750 ml di latte,
con il 1,5 % di grassi
125 g di formaggio grattugiato
1 uovo, di medie dimensioni |
solo il tuorlo
Noce moscata
Sale
Pepe
1 spruzzo di succo di limone

Per guarnire:

125 g di formaggio grattugiato

Accessori:

Pirofila
Griglia

Preparazione

Rimuovere il torsolo duro e amaro dell'indivia.

Far sciogliere il burro in una padella. Stufare l'indivia finché risulterà marrone dorata. Quindi stufare per 25 minuti a fuoco basso.

Condire con zucchero, sale e pepe.

Arrotolare l'indivia in una fetta di prosciutto. Disporne una vicina all'altra nella pirofila.

Per la salsa al formaggio fondere il burro in una pentola. Aggiungere mescolando la farina e farla imbiondire. Aggiungere il latte mescolando energicamente, portare a ebollizione e incorporare il formaggio, il tuorlo d'uovo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Versare la salsa al formaggio sull'indivia e cospargervi sopra il formaggio restante.

Manuale:

adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Informare lo sfornato nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione

Programma automatico

Sfornati e gratin | Gratin di cicoria
Durata del programma:
ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Livello: 1

Fase di cottura 2
Temperatura: 180 °C
Durata cott.: 25-40 minuti



Patè di pollo e funghi

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per il timballo:

1 scalogno | tritato finemente
2 spicchi d'aglio | tritati finemente
1 gambo di porro, piccolo |
ad anelli
8 fette di speck, striato di lardo |
a striscioline
200 g di funghi champignon |
tagliati a cubetti da 1 cm
150 g di funghi geloni |
tagliati a cubetti da 1 cm
1½ cucchiaini di timo, essiccato
Prezzemolo | tritato finemente
1½ cucchiaini di senape, in grani
Sale
Pepe
150 ml di vino bianco
50 g di burro
60 g di farina di frumento, tipo 00
250 g di panna
500 ml di brodo di pollo
250 g di pasta sfoglia
2 filetti di petto di pollo, pronti da
cuocere | a dadi da ca. 1 cm
4 cosce di pollo (private di pelle e
disossate), pronte da cucinare |
a dadi da 1 cm
2 uova, di medie dimensioni |
solo i tuorli

Per rosolare:

1 cucchiaino di olio

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Stampo alto, rotondo, adatto
alle microonde, Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Riscaldare l'olio in una padella. Stufare gli scalogni. Aggiungere l'aglio, il porro e lo speck e rosolare, finché lo speck non risulterà marrone dorato.

Aggiungere i funghi champignon e i funghi geloni e cuocere.

Versare in una ciotola. Aggiungere le erbe e la senape. Condire di sale e pepe.

Per la salsa versare il vino bianco in una pentola e ridurlo cuocendo a fuoco basso. Aggiungere il burro e farlo sciogliere. Aggiungere la farina mescolando, finché si ottiene un impasto omogeneo. Aggiungere la panna e il brodo e portare a ebollizione, continuando a mescolare fino a ottenere una salsa densa. Versare la salsa in una ciotola.

Ritagliare la pasta sfoglia in modo che rivesta lo stampo.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Mescolare il composto di champignon e scalogno con la salsa e insaporire. Incorporare i dadini di pollo, mescolare e versare nello stampo.

Spennellare il bordo dello stampo con il tuorlo d'uovo e appoggiarvi sopra la pasta sfoglia. Tagliare la pasta sfoglia in eccesso e con un coltello appuntito praticare dei piccoli intagli nella pasta sfoglia di copertura affinché il vapore possa fuoriuscire durante la cottura. Spennellare con il tuorlo d'uovo.

Manuale:

adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare il timballo di pollo e funghi champignon nel vano cottura e cuocere.

Impostazione

Programma automatico

Sfornati e gratin | Paté di pollo e funghi

Durata del programma:
ca. 25 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 200 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: On

Livello: 1

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+

Thermov. plus

Temperatura: 200 °C

Potenza: 300 W

Durata cottura: 25 minuti



Sformato di patate e formaggio

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per il gratin:

600 g di patate, farinose
75 g di formaggio Gouda
grattugiato

Per la glassa:

250 g di panna
1 cucchiaino di sale
Pepe
Noce moscata

Per guarnire:

75 g di formaggio Gouda
grattugiato

Per lo stampo:

1 spicchio d'aglio

Accessori:

Pirofila, Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Passare l'aglio dentro la pirofila.

Per la salsa mescolare la panna con il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili 3-4 mm. Mescolare le patate con il formaggio e la salsa e riversare il tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio Gouda.

Disporre lo sformato di patate e formaggio sulla griglia nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione

Programma automatico

Sformati e gratin | Sformato patate/formaggio
Durata del programma: ca. 28 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura 170–180 °C
Potenza: 300 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 25–35 minuti
Livello: 1



Lasagne

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per le lasagne:

8 fogli di lasagne (senza precottura)

Per la salsa di pomodori e carne macinata:

50 g di pancetta, affumicata | a dadini

2 cipolle | a dadini

375 g di carne macinata, misto manzo e maiale

800 g di pomodori (barattolo), pelati

30 g di concentrato di pomodoro
125 ml di brodo

1 cucchiaino di timo, fresco | tritato

1 cucchiaino di origano, fresco | tritato

1 cucchiaino di basilico, fresco | tritato

Sale

Pepe

Per la salsa ai funghi champignon:

20 g di burro

1 cipolla | a dadini

100 g di funghi champignon, freschi | a fette

2 cucchiaini di farina di frumento, tipo 00

250 g di panna

250 ml di latte,

con il 3,5 % di grassi

Sale

Pepe

Noce moscata

2 cucchiaini di prezzemolo, fresco | tritato

Per guarnire:

200 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori:

Pirofila, 32 cm x 22 cm

Griglia

Preparazione

Per il ragù al pomodoro, riscaldare la padella. Rosolare lo speck a dadini, aggiungere la carne macinata e rosolare il tutto sempre mescolando. Aggiungere le cipolle e stufare. Tagliare i pomodori. Aggiungere i pomodori, il succo di pomodoro, il concentrato di pomodoro e il brodo. Condire con il sale, il pepe e le erbe. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso.

Per la salsa ai funghi soffriggere le cipolle nel burro. Aggiungere i funghi champignon e rosolare brevemente. Setacciarvi sopra la farina e mescolare. Sfumare con la panna e il latte. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso. Infine aggiungere il prezzemolo.

Per le lasagne disporre gli ingredienti a strati uno di seguito all'altro nella pirofila:

- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- 4 fogli di lasagna
- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- metà sugo ai funghi champignon
- 4 fogli di lasagne
- un terzo di sugo di ragù al pomodoro
- metà sugo ai funghi champignon

Cospargere le lasagne con il formaggio Gouda, posizionarle sulla griglia nel vano cottura e cuocere finché risulteranno marrone dorato.

Impostazione

Programma automatico

Sformati e gratin | Lasagne

Durata del programma:

ca. 30 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+

Thermov. plus

Temperatura: 170–180

Potenza: 300 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 30–40 minuti

Livello: 1



Pasta al forno

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti

Per la pasta:

150 g di pasta (penne),
indicazioni di cottura sulla
confezione 11 minuti
1½ l di acqua
3 cucchiaini di sale

Per la pirofila:

1½ cucchiaino di burro
2 cipolle | a dadini
1 peperone | a dadini da 1 cm
2 carote, piccole | a rondelle
150 g di crème fraîche
75 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi
Sale
Pepe
300 g di pomodori carnosi |
a dadi grossolani
100 g di prosciutto, cotto |
tagliato a dadini
150 g di pecorino alle erbe |
tagliato a dadini

Per guarnire:

100 g di formaggio Gouda,
grattugiato

Accessori:

Pirofila, 24 cm x 24 cm
Griglia

Preparazione

Cuocere la pasta per 5 minuti nell'acqua salata.

Rosolare la cipolla a dadini nel burro. Aggiungere i peperoni e le carote e stufare per altri 5 minuti.

Mescolare la crème fraîche con il latte e aggiungere il tutto alle verdure. Condire con abbondante sale e pepe.

Versare nella pirofila la pasta, i pomodori, il prosciutto e il pecorino. Aggiungere mescolando la salsa di verdure.

Cospargere lo sformato di pasta di formaggio Gouda.

Disporre lo sformato di pasta sulla griglia nel vano cottura. Gratinare finché risulterà marrone dorato.

Impostazione

Programma automatico

Sformati e gratin | Pasta al forno
Durata del programma: ca. 30 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura 170–180 °C
Potenza: 300 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 30–40 minuti
Livello: 1

Suggerimento

Per lo sformato vanno benissimo
anche 350 g di pasta cotta il
giorno prima.



Pasta al forno

Paella (mista)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti

Per la paella:

300 g di riso a grani lunghi
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
1 peperone, rosso
2 pomodori
300 g di filetto di petto di pollo,
pronto per la cottura | a dadini
200 g di piselli, surgelati
300 g di calamari ad anelli,
surgelati
300 g di gamberetti, surgelati
200 g di cozze sgusciate,
surgelate

Ingredienti:

750 ml di brodo
6 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di paprica in
polvere, dolce
½ cucchiaino di zafferano,
macinato
Sale
Pepe

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Distribuire il riso sulla leccarda in vetro. Tagliare la cipolla e l'aglio a dadini. Tagliare i peperoni a fette e i pomodori a dadi. Distribuire la verdura sul riso.

Distribuire sulla verdura il filetto di petto di pollo, i piselli, i calamari ad anelli, i gamberetti e le cozze sgusciate.

Per la salsa mescolare il brodo, l'olio di oliva, la paprica e lo zafferano. Insaporire di sale e pepe e distribuire sugli ingredienti. Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere la paella.

Manuale:
cuocere la paella in base alle impostazioni. Mescolare ogni 30 minuti e terminare la cottura.

Impostazione

Programma automatico

Sformati e gratin | Paella
Durata del programma: ca. 75 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura 120–130 °C
Potenza: 150 W
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 60–70 minuti



Paella (mista)

Moussaka di zucchine

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per la moussaka:

5 zucchine | a rondelle
1 cipolla | a fette
2 peperoni | a fette sottili
1 spicchio di aglio |
tritato finemente
1 barattolo di pomodori
(da 400 g), interi
2 cucchiai di concentrato di
pomodoro
35 g menta | tritata
Sale
Pepe
150 g di formaggio svizzero a
fette (ad. es. gruviera) | a fette
3 cucchiai di farina di frumento,
tipo 00
500 g di yogurt, 3,5 % di grasso
2 uova di medie dimensioni
180 g di formaggio | grattugiato

Per rosolare:

2½ cucchiai di olio d'oliva

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Pirofila, adatta alle microonde
Griglia

Preparazione

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare le zucchine a rondelle fino a quando avranno assunto un colore dorato e metterle da parte.

Nella stessa padella rosolare la cipolla, l'aglio e le striscioline di peperoni per 4 minuti. Aggiungere i pomodori, il concentrato di pomodoro e la menta. Condire di sale e pepe.

Ungere la pirofila. Foderare il fondo con la metà delle zucchine, versarvi sopra metà della salsa di pomodoro e ricoprire con il formaggio a fette. Ricoprire di salsa di pomodoro, quindi ricoprire con le restanti fette di zucchine in modo uniforme.

Mescolare la farina, lo yogurt, le uova e il formaggio e distribuire il tutto sulla moussaka.

Infornare la pirofila sulla griglia. Cuocere la moussaka.

Impostazione

Programma automatico

Sformati e gratin | Moussaka di zucchine

Durata del programma: ca. 35 minuti

Manuale

Modalità: Microonde + Grill ventilato

Temperatura: 180 °C

Potenza: 300 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 35 minuti

Livello: 1

Suggerimento

Le zucchine si possono sostituire con le melanzane, la zucca o le patate dolci.



Pasta, riso, patate e verdure

Gli eroi internazionali

Basti da solo il fatto che godiamo quasi ogni giorno di pasta, riso o patate, senza venirci mai a noia, dimostra il loro grande influsso sul nostro star bene e una alimentazione sana e saporita. Con i mille modi in cui si possono preparare sono un pasto più che sano. Con essi si possono inscenare piatti sempre nuovi, proprio come la verdura, sempre più abbondante al mercato, che con la sua freschezza e varietà di colori conferisce un tocco particolarmente invitante a ogni portata.

Patate al forno

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

Per le patate:

4 patate (da ca. 200 g l'una)

1 cucchiaio di olio

Sale

Pepe

Per servire:

4 cucchiaini di burro

Accessori:

Leccarda in vetro

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Mescolare l'olio con il sale e il pepe e ungere così le patate.

Disporre le patate sulla leccarda in vetro.

Manuale:

adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Inserire la leccarda in vetro nel vano cottura. Cuocere le patate al forno.

Tagliare le patate per il lungo e servirle con il burro.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Patate | Patate al forno

Durata del programma: ca. 27 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 200 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura: 200 °C

Potenza: 300 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 25 minuti

Livello: 1



Fagiolini con salsa al timo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

750 g di fagiolini, verdi, surgelati
50 ml di acqua
150 g di panna
150 g di crème fraîche
2 cucchiaini di senape
1 cucchiaino e ½ di sale
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di timo,
solo le foglioline
Pepe

Accessori:

Casseruola in vetro con
coperchio, Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Versare i fagioli nella casseruola in vetro.

Mescolare l'acqua con la panna, la crème fraîche, la senape, il sale, l'amido e il timo. Aggiustare di pepe.

Aggiungere la salsa alle verdure e mescolare. Posizionare la stoviglia in vetro coperta sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere i fagioli.

Manuale:
cuocere in base alle impostazioni fase di cottura 1. Mescolare i fagioli e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Fagioli con salsa al timo

Durata del programma: ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cott.: 10 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 450 W

Durata cott.: 10 minuti



Fagiolini con salsa al timo

Carote con panna al cerfoglio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

1 kg di carote | a fette
1 cucchiaio di burro
100 ml di brodo vegetale
150 g di panna
2 cucchiai di vino bianco
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino e ½ di sale
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaio di cerfoglio, tritato
Pepe

Accessori:

Casseruola in vetro con
coperchio, Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Versare le carote, il burro e il brodo vegetale nella casseruola in vetro.

Per la salsa mescolare la panna con il vino bianco, lo zucchero, il sale, l'amido, la senape e il cerfoglio. Aggiustare di pepe. Aggiungere la salsa alle verdure e mescolare. Posizionare la casseruola sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere le carote.

Manuale:

cuocere in base alle impostazioni fase di cottura 1. Mescolare le carote e terminare la cottura secondo la fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Carote con panna al cerfoglio
Durata del programma: ca. 18 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 6 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 600 W
Durata cott.: 12 minuti



Carote con panna al cerfoglio

Patate lesse con buccia

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

Per le patate lesse:

800 g di patate, non farinose
160 ml di acqua

Per la salsa dip alle erbe:

1 cipolla | tagliata a dadini
1 spicchio d'aglio |
tagliato a dadini
250 g di ricotta magra
100 g di crème fraîche
2 cucchiaini di erbe, tritate
Sale
Pepe

Per la salsa dip al salmone:

150 g di salmone affumicato
200 g di formaggio fresco da
spalmare
100 g di crème fraîche
½ cucchiaino di aneto, essiccato
Sale
Pepe

Accessori:

Casseruola in vetro, dotata di
coperchio, adatta alle microonde,
Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Disporre le patate con l'acqua nella casseruola in vetro. Posizionare la stoviglia in vetro coperta sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere le patate.

Manuale:

cuocere in base alle impostazioni fase di cottura 1.
Mescolare le patate e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Per la salsa dip alle erbe mescolare le cipolle a dadini e l'aglio a dadini alla ricotta, alla crème fraîche e alle erbe. Aggiustare di sale e pepe.

Per la salsa dip al salmone tagliare il salmone a striscioline. Mescolare il formaggio da spalmare con la crème fraîche e l'aneto. Disporre sotto le strisce di salmone. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Patate lesse con buccia
Durata del programma: ca. 26 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 9 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 300 W
Durata cott.: 17 minuti



Patate lesse con buccia

Riso

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti

200 g di riso parboiled
400 ml di acqua
1 cucchiaino di sale

Accessori:

Casseruola in vetro, dotata di
coperchio, adatta alle microonde,
Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Versare il riso con l'acqua e il sale nella casseruola in vetro.
Posizionare la stoviglia in vetro coperta sulla leccarda in vetro e
inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e
cuocere le patate.

Manuale:

cuocere in base alle impostazioni fase di cottura 1.

Mescolare le patate e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Riso

Durata del programma: ca. 20 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cott.: 5 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 150 W

Durata cott.: 15 minuti



Patate lesse senza buccia

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

900 g di patate, non farinose
120 ml di acqua
1 cucchiaino di sale

Accessori:

Casseruola in vetro, dotata di
coperchio, adatta alle microonde,
Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Pelare e lavare le patate. Disporle con l'acqua e il sale nella
casseruola in vetro.

Posizionare la stoviglia in vetro coperta sulla leccarda in vetro e
inserire il tutto nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e
cuocere le patate.

Manuale:
cuocere in base alla fase di cottura 1.
Mescolare le patate e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Patate lesse senza buccia
Durata del programma: ca. 21 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 8 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 300 W
Durata cott.: 14 minuti



Patate lesse senza buccia

Risotto al pomodoro

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per il risotto:

1 cipolla, rossa | tagliata a dadini
125 g di salame spagnolo (Chorizo) | tagliato a dadini
2 ½ cucchiaini di olio d'oliva
1 barattolo di pomodori (da 400 g), tritati
375 ml di brodo di pollo
200 g di riso per risotti
1 zuccina | a dadini
30 g di burro
50 g di formaggio duro (parmigiano), grattugiato
2 cucchiaini di prezzemolo | tritato
100 g di olive nere (Kalamata), denocciolate | tritate finemente
2 cucchiaini di erba cipollina | tritata

Per servire:

60 g di formaggio caprino
50 g di foglie di basilico | ridotte a pezzettini

Accessori:

Pirofila con coperchio, adatta al microonde
Leccarda in vetro

Preparazione

Versare nella pirofila le cipolle, il salame e l'olio di oliva.

Posizionare la pirofila sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o cuocere secondo la fase di cottura 1.

Programma automatico:

aggiungere i pomodori, il brodo di pollo e il riso e continuare a cuocere.

Manuale:

aggiungere i pomodori, il brodo di pollo e il riso e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Programma automatico:

aggiungere le zucchine, mescolare bene e continuare la cottura.

Manuale:

aggiungere le zucchine, mescolare bene e cuocere secondo la fase di cottura 3.

Far riposare il risotto per 2 minuti. Aggiungere il burro e il parmigiano.

Prima di servire, aggiungere il prezzemolo, le olive e l'erba cipollina. Decorare con il formaggio di capra e il basilico.

Impostazione

Programma automatico

Contorni e verdure | Risotto al pomodoro

Durata del programma:
ca. 21 minuti

Fase di cottura 2
Potenza: 850 W
Durata cott.: 8 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 3 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 3
Potenza: 850 W
Durata cott.: 10 minuti



Risotto al pomodoro

Minestre & piatti unici

Un chiaro esempio di buon gusto

Una zuppa leggera è l'inizio ideale di un menù raffinato, ma può essere anche un piatto principale, ben bilanciato dal punto di vista calorico. Patate, verdura, pesce e via dicendo, tutto quello che arricchisce le nostre pietanze solide può accoppiarsi in modo meraviglioso a un brodo e sotto forma di minestra, dotata di condimenti sapienti e all'occorrenza cremosamente amalgamata, può sfoggiare tutta la sua varietà. Inoltre gli psicologi sostengono che le minestre possono persino sollevare l'umore: rendono felici e calmano i nervi tesi.

Brodo all'uovo

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti

Per la stracciatella:

6 uova di medie dimensioni
300 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi
1/4 di cucchiaino di sale

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Pirofila, adatta alle microonde,
20 cm x 20 cm
Pellicola trasparente,
resistente al calore
Griglia

Preparazione

Mescolare le uova con il latte, facendo attenzione a non renderle schiumose. Quindi salare.

Ungere la pirofila. Riempirla con la massa all'uovo e coprire con la pellicola trasparente.

Infornare la pirofila sulla griglia. Cuocere la stracciatella.

Impostazione

Programma automatico

Zuppe/Stufati | Brodo all'uovo
Durata del programma: ca. 19 minuti

Manuale

Modalità: Microonde+ Thermov. plus
Temperatura: 95 °C
Potenza: 150 W
Booster: Off
Crisp function: Off
Preriscaldare: Off
Durata cott.: 17-22 minuti
Livello: 1



Zuppa di zucca

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

Per la zuppa:

750 g di zucca (Hokkaido) |

solo la polpa | a dadi

1 cipolla | a dadini

125 ml di latte,

con il 3,5 % di grassi

375 ml di brodo di verdure

1 cucchiaino e ½ di sale

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaio di burro

1 cucchiaio di crème fraîche

Pepe

Per la decorazione:

6 cucchiaini di panna

1 cucchiaio di semi di zucca |

tritati grossolanamente

Accessori:

Casseruola in vetro con coperchio, adatta alle microonde,

Ø 23 cm

Leccarda in vetro

Frullatore a immersione

Preparazione

Nella casseruola in vetro versare la zucca e le cipolle a dadini.

Aggiungere il latte, il brodo vegetale, il sale e lo zucchero, quindi mescolare. Disporre la stoviglia in vetro sulla leccarda in vetro.

Infornare la casseruola sopra la leccarda in vetro.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere la zuppa alla zucca.

Manuale:

cuocere secondo fase di cottura 1. Mescolare la zuppa e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Passare il tutto con un frullatore a immersione e aggiungere la crème fraîche e il burro. Aggiustare di pepe.

Al momento di servire guarnire la zuppa con della panna e dei semi di zucca.

Impostazione

Programma automatico

Zuppe/Stufati | Zuppa di zucca

Durata del programma: ca. 22 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cott.: 10 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 450 W

Durata cott.: 12 minuti



Zuppa di zucca

Minestrone

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

Per il minestrone:

50 g di speck tagliato a dadini
1 cipolla | a dadini
150 g di sedano | a dadini
2 pomodori | a dadini
150 g di carote | a rondelle
100 g di fagiolini, verdi, surgelati
100 g di piselli, surgelati
50 g di pasta (conchiglie piccole)
1 cucchiaino di erbe italiane
miste, surgelate
1 l di brodo vegetale

Per guarnire:

100 g di formaggio duro
(parmigiano), pezzo intero

Accessori:

Casseruola in vetro con coperchio, adatta alle microonde, Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Mettere speck, cipolla, sedano, pomodori e carote in una stoviglia in vetro.

Aggiungere i fagioli, i piselli, la pasta e le spezie con il brodo e mescolare. Disporre la stoviglia in vetro sulla leccarda in vetro.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere il minestrone.

Manuale:
cuocere in base alla fase di cottura 1. Mescolare il minestrone e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Grattugiare il parmigiano e cospargervi lo stufato.

Impostazione

Programma automatico

Zuppe/Stufati | Minestrone
Durata del programma: ca. 25 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 10 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 450 W
Durata cott.: 15 minuti

Suggerimento

Al posto della pasta è possibile impiegare anche 150 g di patate a cubetti.



Minestrone

Zuppa di pomodoro

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

Per la zuppa:

250 g di carote | a rondelle

1 cipolla | a dadini

1 cucchiaio di burro

850 g di pelati in scatola

(peso sgocciolato)

350 ml di brodo vegetale

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

Pepe

Per la decorazione:

100 g di panna

12 foglie di basilico

Accessori:

Casseruola in vetro con

coperchio, adatta alle microonde,

Ø 23 cm

Leccarda in vetro

Frullatore a immersione

Preparazione

Riversare nella casseruola in vetro le carote, le cipolle, il burro, i pomodori, il brodo vegetale, il sale e lo zucchero. Infornare la casseruola sopra la leccarda in vetro.

Programma automatico:

avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere la zuppa al pomodoro.

Manuale:

cuocere la zuppa al pomodoro in base alla fase di cottura 1.

Mescolare la zuppa e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Passare la zuppa fino a ottenere una purea. Aggiustare di pepe.

Montare la panna non troppo ferma e tritare il basilico.

Prima di servire decorare con la panna e il basilico.

Impostazione

Programma automatico

Zuppe/Stufati | Zuppa di pomodoro

Durata del programma: ca. 35 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cott.: 11 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 450 W

Durata cott.: 24 minuti



Zuppa di pomodoro

Stufato di cavolo cappuccio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

200 g di carne macinata,
di manzo
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di paprica in
polvere, dolce
Pepe
1 cipolla
250 g di patate
100 g di porri
250 g di cavolo cappuccio
250 g di barbabietole
250 ml di brodo di manzo
1 cucchiaino e ½ di sale
150 g di crème fraîche
1 cucchiaio di prezzemolo |
tritato
2 cucchiaini di aceto di vino rosso

Accessori:

Grattugia, grossa
Casseruola in vetro con
coperchio, adatta alle microonde,
Ø 23 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la carne macinata con il sale, la paprica e il pepe. Formare delle palline con la carne macinata e disporle nella pirofila di vetro.

Tagliare le cipolle e le patate a cubetti. Tagliare il porro ad anelli. Tagliare il cavolo bianco a striscioline sottili. Grattugiare le barbabietole.

Con la verdura formare degli strati sopra le polpette. Aggiungere il brodo di manzo e il sale. Infornare la casseruola in vetro coperta sopra la leccarda in vetro.

Programma automatico:
avviare il programma automatico, leggere le istruzioni a display e cuocere lo stufato di cavolo cappuccio.

Manuale:
fase di cottura 1. Mescolare lo stufato di cavolo cappuccio e cuocere secondo la fase di cottura 2.

Aggiungere la crème fraîche e il prezzemolo mescolando. Aggiustare con l'aceto di vino rosso.

Impostazione

Programma automatico

Zuppe/Stufati | Stufato di cavolo cappuccio
Durata del programma: ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1
Modalità: Microonde
Potenza: 850 W
Durata cott.: 10 minuti
Livello: 1

Fase di cottura 2
Potenza: 450 W
Durata cott.: 20 minuti



Stufato di cavolo cappuccio

Dessert

Dulcis in fundo

Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni lo chef di casa congederà i suoi ospiti quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Sformato di pane dolce

Per 10 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Ingredienti:

14 fette di pane bianco
70 g di burro, non salato |
morbido
8 uova, di medie dimensioni |
solo i tuorli
150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
300 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi
300 g di panna
100 g di uvetta

Per guarnire:

1 cucchiaino di zucchero

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Pirofila, bassa
Griglia

Preparazione

Ungere la pirofila.

Eliminare le croste di pane. Spalmare le fette di pane con il burro e tagliarle a metà in diagonale.

Mescolare i tuorli con lo zucchero.

Tagliare il baccello di vaniglia a metà per il lungo e riscaldarlo in un pentolino con il latte e la panna.

Prelevare il baccello di vaniglia e aggiungere lentamente, sempre mescolando, il latte al composto di uova e zucchero.

Distribuire in modo uniforme metà del pane nella pirofila. Cospargere di uvetta sultanina e distribuire sopra il restante pane.

Versare in modo uniforme il composto caldo di latte e uova e lasciar riposare per 20 minuti.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Cospargere di zucchero.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare e cuocere lo sformato di pane.

Impostazione**Programma automatico**

Dessert | Sformato di pane dolce

Durata del programma:

ca. 30 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Thermovent plus

Temperatura: 190 °C

Booster: On

Preriscaldare: On

Crisp function: Off

Livello: 1

Fase di cottura 2

Modalità: Microonde+

Thermov. plus

Temperatura: 190 °C

Potenza: 80 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cottura: 25 minuti



Sformato di pane dolce

Crème Caramel

Per 10 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti + 4-5 ore in frigorifero

Ingredienti

Per il caramello:

150 g di zucchero
80 ml di acqua

Per la crema:

1 baccello di vaniglia
500 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi
75 g di zucchero
250 g di panna
2 uova di medie dimensioni
4 uova, di dimensioni medie |
solo i tuorli

Accessori:

Pirofila in vetro, Ø 22 cm
Pellicola trasparente,
resistente al calore
Griglia

Suggerimento

Servire la crema con un
cucchiaino di panna montata e
frutti di bosco freschi.

Preparazione

Per il caramello mescolare lo zucchero e l'acqua in un pentolino e far sobbollire finché il composto acquista un colore dorato. Accertarsi che il caramello non sia troppo scuro altrimenti risulta amaro.

Versare il caramello nella pirofila e far raffreddare.

Per la crema tagliare per lungo il baccello di vaniglia ed estrarre la polpa con un coltello. Portare a ebollizione il latte con lo zucchero, i semini e il baccello di vaniglia.

Aggiungere la panna e far raffreddare il composto a ca. 60 °C.

Mescolare le uova e il tuorlo d'uovo e incorporare al mix di latte e panna. Rimuovere il baccello di vaniglia.

Versare il composto nella pirofila e coprire con la pellicola trasparente. Infornare la pirofila sulla griglia. Cuocere la crema.

Far raffreddare la crema per 4-5 ore e se possibile riporre in frigorifero per tutta la notte.

Affinché la crema e il caramello si stacchino perfettamente dai recipienti, immergere questi ultimi per ca. 2-3 minuti nell'acqua molto calda. Staccare la crema con cautela dal bordo e disporre su un vassoio.

Impostazione

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura: 95 °C

Potenza: 150 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 22-26 minuti

Livello: 1



Crumble di frutta

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

Per la pirofila:

800 g di mele | a fette
65 g di zucchero
200 g di mirtilli neri, freschi
75 g di farina di frumento, tipo 00
90 g di zucchero, grezzo
2 cucchiaini di cannella, macinata
60 g di burro
50 g di fiocchi d'avena
50 g di noci pecan

Per la granella:

75 g di farina di frumento, tipo 00
90 g di zucchero, grezzo
2 cucchiaini di cannella, macinata
60 g di burro
50 g di fiocchi d'avena
50 g di noci pecan

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

Pirofila, adatta alle microonde,
Ø 25 cm
Leccarda in vetro

Suggerimento

Al posto delle mele è possibile utilizzare anche pere, albicocche, pesche o frutti simili. I mirtilli possono essere sostituiti da lamponi, ribes nero, fragole o banane a rondelle. Servire il crumble di frutta con la panna montata o dello yogurt greco.

Preparazione

Ungere la pirofila.

Disporre le fette di mela nella pirofila e cospargerle di zucchero. Posizionare la pirofila sulla leccarda in vetro. Avviare il programma automatico o cuocere secondo la fase di cottura 1.

Nel frattempo mescolare la farina con lo zucchero e la cannella. Aggiungere il burro, i fiocchi d'avena e le noci pecan. Impastare gli ingredienti fino a ottenere una granella.

Programma automatico:

dapprima versare i mirtilli, poi la granella sulle mele e continuare la cottura.

Manuale:

dapprima versare i mirtilli, poi la granella sulle mele e cuocere come nella fase di cottura 2.

Far raffreddare la granella di frutta per 10 minuti.

Impostazione

Programma automatico

Dessert | Crumble di frutta

Durata del programma: ca. 24 minuti

Manuale

Fase di cottura 1

Modalità: Microonde + Grill ventilato

Potenza: 300 W

Temperatura: 180 °C

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 10 minuti

Livello: 1

Fase di cottura 2

Potenza: 300 W

Temperatura: 180 °C

Durata cott.: 14 minuti



Crumble di frutta

Sformato di ricotta

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti

Ingredienti:

500 g di ricotta magra
2 uova di medie dimensioni
100 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 cucchiai di succo di limone
125 g di uvetta
37 g di preparato in polvere per budino da cuocere (alla vaniglia)
½ cucchiaino di lievito in polvere
30 g di burro

Per guarnire:

2 cucchiai di pangrattato

Per condire:

30 g di burro

Accessori:

Pirofila, adatta alle microonde,
Ø 22 cm
Leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare assieme la ricotta, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il succo di limone e l'uvetta sultanina.

Mescolare il composto per budino e il lievito in polvere e incorporarli all'impasto. Riempire la pirofila con la massa, cospargere di pangrattato e suddividere sopra la superficie il burro a fiocchi.

Infornare la pirofila sopra la leccarda in vetro. Cuocere lo sformato di ricotta.

Impostazione

Programma automatico

Dessert | Sformato di ricotta

Durata del programma: ca. 10 minuti

Manuale

Modalità: Microonde

Potenza: 850 W

Durata cottura: 10 minuti

Livello: 1

Suggerimento

Variante: sostituire il budino alla vaniglia con 125 g di semolino.



Sformato di ricotta

Tortino al cioccolato

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

70 g di cioccolato fondente

70 g di burro

70 g di zucchero

4 uova, di medie dimensioni

70 g di mandorle | tritate

20 g di pangrattato

Per la salsa:

500 ml di salsa di vaniglia

200 g di panna

Per spolverizzare:

20 g di zucchero a velo

Per lo stampo:

1 cucchiaino di burro

Accessori:

8 formine, Ø 6 cm

Leccarda in vetro

Preparazione

Fondere il cioccolato in un pentolino a fiamma bassa e farlo poi raffreddare leggermente.

Ungere gli stampini. Separare gli albumi dai tuorli. Mescolare il burro, lo zucchero e i tuorli fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungere mescolando il cioccolato, le mandorle e il pangrattato.

Montare gli albumi a neve e incorporarli alla massa di cioccolato.

Versare la massa al cioccolato negli stampini.

Posizionare gli stampini sulla leccarda in vetro e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere il tortino al cioccolato.

Montare a neve la panna e incorporarla alla salsa di vaniglia.

Suddividere in modo uniforme sui piattini da dessert.

Togliere i tortini al cioccolato subito dagli stampini al termine della cottura e disporli nei piattini da dessert. Servire i tortini con la salsa alla vaniglia e spolverizzare con zucchero a velo. Servire tiepido.

Impostazione

Modalità: Microonde+ Thermov. plus

Temperatura: 150 °C

Potenza: 80 W

Booster: Off

Preriscaldare: Off

Crisp function: Off

Durata cott.: 17 minuti

Livello: 1



Tortino al cioccolato

Ricette dalla A alla Z

228

Amaretti	56	Gratin di cicoria (indivia belga)	174
Anatra (ripiena)	90		
Arrosto di maiale	144	Lasagne	180
Baguette	66	Minestrone	210
Base di Pan di Spagna	30	Moussaka di zucchine	186
Biscotti di pasta frolla	58	Muffin ai mirtilli neri	54
Biscotti ritagliati	52	Muffin alle noci	62
Brasato di manzo	130		
Brasato di vitello	116	Oca (senza ripieno)	92
Brodo all'uovo	206		
		Paella (mista)	184
Carote con panna al cerfoglio	194	Pandolce	78
Carpa	166	Pane ai semi misti	72
Coniglio	154	Pane bianco (pagnotte)	76
Cornetti alla vaniglia	60	Pane bianco (stampo/tortiera)	74
Coscia di agnello	118	Pasta al forno	182
Coscia di pollo	100	Patate al forno	190
Coscia di tacchino	104	Patate lesse con buccia	196
Cosciotto di lepore	152	Patate lesse senza buccia	200
Costolette affumicate (arrosto)	138	Patè di pollo e funghi	176
Costolette affumicate (cottura a basse temperature)	140	Petto di pollo e melanzane	98
Crème Caramel	220	Pizza (impasto al lievito)	82
Crumble di frutta	222	Pizza (impasto di olio e ricotta)	84
Curry di pesce	162	Pollo con crema alla senape	96
		Pollo	94
Disco di Pan di Spagna	26	Polpettine con salsa ai capperi (Königsberger Klopse)	142
		Polpettone	136
Fagiolini con salsa al timo	192		
Farce per basi di Pan di Spagna	28	Quiche Lorraine	86
Filetto di maiale (arrosto)	146		
Filetto di maiale (cottura a basse temperature)	148	Ragù di carne (manzo)	128
Filetto di maiale in salsa Roquefort	150	Ripieni per Pan di Spagna	32
Filetto di manzo (arrosto)	124	Riso	198
Filetto di manzo (cottura a basse temperature)	126	Risotto al pomodoro	202
Filetto di salmone	170	Roastbeef (arrosto)	132
Filetto di vitello (arrosto)	108	Roastbeef (cottura a basse temperature)	134
Filetto di vitello (cottura a basse temperature)	106		
Focaccia	68		

Sella di agnello (arrosto)	120
Sella di agnello (cottura a basse temperature)	122
Sella di capriolo	158
Sella di cervo	156
Sella di vitello (arrosto)	112
Sella di vitello (cottura a basse temperature)	114
Sformato di pane dolce	218
Sformato di patate e formaggio	178
Sformato di ricotta	224
Stinco di vitello	110
Stufato di cavolo cappuccio	214
Tacchino (ripieno)	102
Torta affogata nel limone	48
Torta al burro	34
Torta all'arancia e yogurt	36
Torta alla frutta e granella	46
Torta alla ricotta	38
Torta di mele delicata	20
Torta di mele ricoperta	22
Torta di prugne rovesciata	42
Torta in bicchiere	24
Torta Margherita	44
Torta marmorizzata	40
Tortino al cioccolato	226
Treccia, impasto al lievito	70
Trota salmonata	168
Trota	164
Zuppa di pomodoro	212
Zuppa di zucca	208

Redazione:

Werk Oelde

Sviluppo delle ricette:

Versuchsküche, Werk Oelde

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

3° edizione
MMS 21-0117
Mat.-Nr. 11386660