



Ricette



PENTOLA PROGRAMMBILE
NEWCOOK DELICIOUS

newcook[®]

TU ALIADO EN LA COCINA

Pentola programmabile



INDICE

SALSE					
Besciamella per crocchette al prosciutto	7				
Sugo di pomodoro	7				
Besciamella per lasagne	7				
Soffritto alla catalana	7				
Salsa del cacciatore	8				
Salsa messicana	8				
Salsa alla spagnola	8				
Sugo alla carbonara	8				
ZUPPE					
Zuppa di mandorle e pollo	10				
Zuppa di rana pescatrice	10				
Minestra di fegatini	10				
Zuppa ai frutti di mare e peperoncini dolci	10				
Brodo di carne	11				
Crema di Aglio e Mandorle	11				
Minestra di carne con le uova	11				
Minestra di pollo e sedano	12				
Minestra Verde	12				
Consommé	12				
Brodo vegetale e di carne	12				
CREME					
Vellutata di zucca e patate	14				
Vellutata di spinaci	14				
Crema di melanzane e porri	14				
Crema allo spumante	14				
Crema di granchio	15				
Salmorejo	15				
Crema di pollo allo Sherry	15				
Crema di cavolfiore	15				
STUZZICHINI E APERITIVI					
Gulas al tegame	17				
Bocconcini di gamberi e pancetta	17				
Bandiera spagnola	17				
Bocconcini di pollo e pistacchio	17				
Bocconcini di baccalà	18				
Camille	18				
Insalata di grano	18				
Ciliegine di patate	18				
Focaccia al pesto	19				
Focaccia agli spinaci	19				
Tartine di ostriche	20				
Crocchette di pesce	20				
Lumache piccanti al prosciutto	20				
Zuppa di lumache	20				
Calzone con prosciutto cotto, formaggio	21				
Calzoni con crema di pollo	21				
Peperoncini in salsa al formaggio	22				
Crocchette di parmigiano e noci	22				
LEGUMI					
Bollito misto	24				
Bollito alla madrilenà	24				
Fabada asturiana	24				
Fagioli con le vongole	25				
Zuppa di legumi con carne	25				
Ceci con bietole	25				
Hamburger di fagioli	26				
Zuppa alla galiziana	26				
Fave alla Catalana	26				
Fave con cipolla	26				
Zuppa di fagioli	27				
Hummus	27				
Zuppa di fagioli neri	27				
Zuppa di fave secche e pancetta	27				
Lenticchie con sanguinaccio	28				
Lenticchie stufate	28				
Zuppa di ceci	29				
RISO					
Riso “a banda”	31				
Riso con cavolfiore e baccalà	31				
Riso con fagioli e rape	31				
Riso al forno	31				
Risotto alla marinara	32				
Riso fritto giapponese	32				
Riso all’anatra	32				
Risotto con gamberi e lime	33				
Risotto con pollo e funghi	33				
Paella valenciana	33				
Riso alla messicana	34				
Risotto al nero di seppia	34				
Riso cremoso al latte	34				
Riso al cioccolato	34				
PASTA					
Fettucce alle vongole	36				
Lasagne con verdure	36				
Spaghetti al pesto	36				
Spaghetti con wurstel	36				
Pesto alla siciliana	37				
Pasta con crema di gorgonzola	37				
Pasta all’aglio	37				
Fideuà	38				

Fideuà al foie gras	38	Patate arrosto con timo	49	Petto d'anatra ripieno di spinaci	61
PIZZA		Zuppetta di vongole e patate	49	Pollo al curry con cocco	62
Pizza ai 4 formaggi con basilico	40	FRUTTI DI MARE		Stufato di pollo	62
Pizza vegetariana	40	Polpette ai frutti di mare	51	Pollo allo Sherry	62
Pizza con il salame piccante	40	Calamari nel loro inchiostro	51	Pollo alla salsa di soia	62
Pizza con bacon e cipolla	41	Polpo alla galiziana	51	Pollo marinato	63
Pizza alla napoletana	41	Zuppa di seppie e polpo	52	Spezzatino di pollo, peperoni e zucchine	63
Pizza con pollo e peperoni	41	Calamaretti con le cipolle	52	Pernice al cioccolato	63
Pizza al cioccolato	41	Cozze in salsa piccante	52	CARNE	
VERDURE		Cannelloni di mare	53	Quaglie con champignon e riso pilaf	65
Polpette di soia con carote	43	PESCE		Lonza di maiale con mele	65
Spinaci con uvetta e pinoli	43	Polpette di baccalà	55	Scaloppine di vitello e salsa alle nocciole	66
Piselli alla fiorentina	43	Filetti di sogliola al dragoncello	55	Filetto di maiale alla senape	66
Broccoli al vapore	43	Medaglioni di merluzzo al sidro	55	Lonza di maiale al lardo	66
Melanzane ripiene con pernice	44	Filetti di merluzzo al sidro con le vongole	56	Filetto di maiale con foie gras	67
Verdure fritte con patate e uova	44	Filetti di merluzzo con peperoni	56	Zuppa d'agnello	67
Hamburger di spinaci e riso	44	Filetti di pesce in salsa bianca	56	Zuppa d'agnello e verdure	67
Bietole con crema di mandorle	44	Baccalà al Pil-Pil con ceci	56	Spezzatino di carne al sugo	67
Patè di carciofi	45	Filetti di merluzzo alla basca	57	Ossobuco	68
Minestrone	45	Baccalà alla bilbaina	57	Trippa	68
Peperonata	45	Baccalà al Pil Pil	58	Coniglio all'aglio	69
Moussaka di zucca	45	Baccalà dorato	58	Spezzatino di vitello con peperoni	69
Insalata di verdure cotte	46	Baccalà in salsa verde	58	Scaloppine di vitello	69
PATATE		Rana pescatrice in salsa marinara	58	Zampette di maiale	69
Patate ripiene	48	Brandade di baccalà	59	FRITTURA	
Frittata di tonno e patate	48	Tonno al pomodoro	59	Tempura di verdure	71
Patate e cipolle	48	Palombo marinato	59	Anelli di cipolla	71
Insalata di patate	48	UCCELLI		Calamari alla romana	71
Zuppa di patate e salsicce	49	Anatra confit	61	Frittelle di pomodoro alla greca	71
Patate rugose	49	Gallina ubriaca	61	Banane fritte con miele	72
				Tortellini fritti	72

Carciofi in pastella	72	Natillas	83	Pane alle noci	93	RICETTE NUOVE	
Calamari fritti	72	Crêpe	84	Ciambelle fritte	93	Risotto di pollo	105
Petti di pollo impanati	73	Latte fritto	84	Pane per sandwich	93	Riso mufalfal-pilaf	105
Patate fritte	73	Natillas russe	84	Pane integrale	93	Risotto cremoso con funghi e gamberetti	105
Crocchette al prosciutto	73	Pudding di riso	84			Risotto alla lepre	106
		Crêpe ripiene	85	DOLCI		Risotto esotico	106
TORTE SALATE		Crêpe al latte	85	Alfajores di Medina	95	Fideuà con funghi	107
Torta salata moresca	75	Budino candito	85	Baci di dama	95	Fusilli con salsa di soia e verdure	107
Focaccia ai canditi	75	Pandoro alla vaniglia	85	Mandorlato	95	Fusilli con cipolle e foie gras	107
Focaccia con soppresata	76	Cagliata	86	Dulce de leche	95	Tortellini freschi ripieni di pesto	107
Tortino di pesce	76	Frappe all'anice	86	Crêpe al cioccolato	96	Maccheroni con salsiccia	108
Crostata salata	76	Bliny allo yogurt	86	Cotognata	96	Tortino alla cipolla	108
		Dessert inglese	87	Ensaïmada maiorchina	96	Tortino alle zucchine	108
TORTE FARCITE		Savoïardi	87	Panna cotta	97	Arance sciroppate	109
Sfogliatine alle fragole	78	Brownie	87	Muffin con gocce di cioccolato	97	Patate marinate	109
Torta alle noci	78	Budino all'ananas	87	Tartufi al cioccolato	97	Salmonè marinato con verdure	109
Torta all'arancio	78	Tocino de cielo e zagara	88	Biscotti	98	Coniglio marinato con cipolle e patate	110
Torta di mele	79	Pandoro	88	Biscottini alle mandorle	98	Funghi marinati	110
Torta con crema al limone	79	Budino alle noci	88	Biscotti di Natale	98	Uova in camicia	111
Torta di banane	79			Waffle belga	98	Filetti di pesce in camicia in salsa prezzemolata	111
Torta alle noci con glassa al cioccolato	80	IMPASTI E PANE				Insalata di pollo	111
Torta di Santiago	80	Hornazo	90	TORTE		Fichi affogati con lamponi al vino	112
Torta di biscotti e cioccolato	80	Pane ricetta base	90	Torta paradiso	100	Dessert di pere e spezie	112
		Pane azzimo	90	Torta veloce al cioccolato	100	Torta soffice	113
DESSERT		Pane bianco	90	Torta sciroppata all'anice	101	Torta veloce	113
Composta di mele	82	Pane alle olive e paprica	91	Torta con mele, limone e cannella	101	Torta con mousse ai lamponi	113
Composta di pere	82	Pane al basilico e formaggio	91	Torta con crema inglese	102		
Budino alle uova	82	Pane all'aglio	91	Torta di spagna al cioccolato	102		
Budino al caffè	82	Pane alle cipolle	91	Pan di spagna alle noci	103		
Budino al torrone	83	Dolce di Calatrava	92	Pan di spagna alle banane e uvetta	103		
Cioccolato tartufato con noci	83	Panini fritti	92				
Flaugnarde alle pere	83	Pane al latte	92				
		Pita	92				



Salse

BESCIAMELLA PER CROCCHETTE AL PROSCIUTTO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

50 ml. di olio
90 g. di burro
200 g. di farina
800 ml. di latte
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
50 g. di prosciutto crudo

PREPARAZIONE

Spezzettare il prosciutto e aggiungerlo al resto degli ingredienti sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 5 minuti. Mescolare continuamente fino a ottenere la consistenza desiderata.

SUGO DI POMODORO

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

100 g. di cipolle
2 spicchi di aglio
800 g. di pomodori
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
100 ml. di olio d'oliva
100 g. basilico tritato

PREPARAZIONE

Triturare il pomodoro, la cipolla e gli spicchi di aglio e versarli nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti. Impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 15 minuti. Servire come accompagnamento o sui crostini di pane.

newcook®
TUTTO ALIATO DA LA COCINA

BESCIAMELLA PER LASAGNE

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

750 ml. di latte
90 g. di farina
50 g. di burro
1 cucchiaio di olio
1 pizzico di noce moscata
1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 5 minuti. Mescolare continuamente fino a ottenere la consistenza desiderata.

SOFFRITTO ALLA CATALANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

20 g. di cipolle
2 spicchi di aglio
200 g. di tritato di pomodoro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
100 ml. di olio d'oliva
Spezie a piacere

PREPARAZIONE

Triturare la cipolla e gli spicchi di aglio, versarli nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti. Impostare sul Menu Piastra a 120° per 15 minuti. Servire come accompagnamento o sui crostini di pane.

SALSA DEL CACCIATORE

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

100 g. de champignon
150 g. di prosciutto crudo
200 g. di creste di gallo
200 ml. di vino rosso
500 g. di triturato di pomodoro
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
50 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Tagliare gli champignon a tocchetti, tagliare le creste di gallo a fette per lungo.
Versare nella Pentola Programmabile l'olio, il pomodoro, il sale, lo zucchero, gli champignon, le creste di gallo e i cubetti di prosciutto e cuocere per 15 minuti sul menu Pressione a 120°, ad alta pressione.

SALSA MESSICANA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

350 g. di triturato di pomodoro
1 cipolla
2 pomodori
1 peperone verde a cornetto
1/2 peperone rosso
Salsa tabasco
1 cucchiaino di farina
Sale e zucchero qb
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchetti.
Versare nella Pentola Programmabile l'olio, il triturato di pomodoro, le verdure a tocchetti, 20 gocce circa di tabasco o un peperoncino spezzettato, lo zucchero, il sale e un cucchiaino di farina.
Mescolare bene e cucinare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 20 minuti.

SALSA ALLA SPAGNOLA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

500 g. di triturato di pomodoro
30 g. di zucchero
200 g. di cipolle
2 spicchi di aglio
300 ml. di vino rosso
200 ml. di olio d'oliva
300 g. di dadini di prosciutto crudo

PREPARAZIONE

Tagliare la cipolla e tritare l'aglio.
Mettere tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti.

SUGO ALLA CARBONARA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

500 ml. di panna
150 g. de pancetta
150 g. di parmigiano
2 uova
Pepe e sale qb

PREPARAZIONE

Tagliare la pancetta a tocchi e fare un soffritto con un goccio di olio sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 5 minuti. Versare la panna, condire, mescolare per 2 minuti circa e aggiungere il formaggio grattugiato. Aggiungere 2 uova prima di servire la salsa alla carbonara con la pasta. Versare la salsa sulla pasta e mescolare prima di salvare.

newcook®
TI ALIADO EN LA COCINA

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored, creamy soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The bowl sits on a rustic wooden surface. In the background, there is a slice of bread with more green herbs on top, and a blue and white checkered cloth. A white spoon is visible to the left of the bowl, and a small white dish containing more green herbs is to the right. The word "Zuppe" is written in a bold, dark grey font across the center of the bowl.

Zuppe

ZUPPA DI MANDORLE E POLLO

 6 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

3 spicchi di aglio
240 g. di dadini di pane
1 pizzico di paprica dolce
1 peperone
100 g. di mandorle
Qualche foglia di basilico
2 patate medie
2 carote piccole
300 g. di petto di pollo
1 cucchiaino di sale
100 ml. di olio d'oliva
2 L. di acqua

PREPARAZIONE

Fare un pesto con l'aglio, i dadini di pane, la paprica dolce, il peperone, le mandorle tostate, il sale, l'olio e il basilico tritato. Tagliare le patate a tocchi e il pollo a fettine sottili. Aggiungere il pesto al resto degli ingredienti, chiudere con il coperchio e cucinare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti e ad alta pressione.

MINESTRA DI FEGATINI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

2 fegatini di pollo
1 pizzico di zafferano
2 L. di acqua
1 osso di prosciutto crudo
100 g. di pane duro
2 cosce di pollo
3 uova lesse
30 g. di capelli d'angelo
Sale

PREPARAZIONE

Cuocere i fegatini di pollo con l'osso del prosciutto, le cosce di pollo e un pizzico di zafferano per 40 minuti sul Menu Stufato e ad alta pressione. Nel frattempo, tagliare l'uovo lesso a cubetti. Quando il brodo è pronto, colare e mettere da una parte. Aggiungere il sale al brodo e cuocere i capelli d'angelo insieme all'uovo lesso sul Menu Stufato a 100° a media pressione per 2 minuti. Spezzettare la carne per accompagnare il piatto. Mettere su ciascun piatto una fettina di pane tostato.

ZUPPA DI RANA PESCATRICE

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

250 g. di vongole
8 gamberetti
3 patate
2 aglio
1 cucchiaino di prezzemolo
1 cucchiaino di mandorle
500 ml. di acqua
1 cucchiaino di sale e 1 di paprica dolce
2 foglie di alloro
100 g. triturato di pomodoro
1/2 cucchiaino di zucchero
200 ml. di olio

PREPARAZIONE

Tritare l'aglio, le mandorle e il prezzemolo e tagliare le patate a tocchetti. Versare nella Pentola Programmabile le patate, l'aglio e le mandorle. Aggiungere il resto degli ingredienti insieme a due cucchiai di farina, un pizzico di sale e acqua fino a coprire la vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti ad alta pressione.

ZUPPA AI FRUTTI DI MARE CON PEPERONCINI DOLCI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

8 gamberetti
200g. di calamari
250 g. di telline
1 peperoncino dolce
1/2 cipolla
200 g. di rana pescatrice
1/2 cucchiaino di zafferano
100 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
50 g. di pomodoro

PREPARAZIONE

Scaldare un goccio d'olio nella Pentola Programmabile sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio per qualche minuto e aggiungere gli ingredienti. Soffriggere per qualche minuto, aggiungere l'acqua e cucinare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione. Se si preferisce procedere in un solo passo: versare tutti gli ingredienti e impostare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione.

BRODO DI CARNE

 6 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1/4 di gallina
150 g. di carne magra
1 osso e 100 g. di prosciutto
1 porro, 1 cipolla, 1 carota, 1 rapa
3 fegatini di pollo
1 animella
4 cucchiaini di olio
Sale e pepe
150 g. di pane casareccio
Un uovo lesso

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione.

Per cucinare in modo tradizionale fare un soffritto con la cipolla, i fegatini, l'animella, il prosciutto e il porro sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti.

Versare tutti gli ingredienti e impostare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione.

CREMA DI AGLIO E MANDORLE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

150 g. di mandorle crude pelate
2 spicchi di aglio
100 g. di mollica di pane bagnata
100 ml. di olio
50 ml. di aceto
1 L. di acqua
1 cucchiaino di sale
250 g. di uva bianca per servire

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Zuppa. Mescolare. Servire con l'uva.

Per cucinare in modo tradizionale fare un soffritto con l'aglio e le mandorle sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione. Mescolare. Servire con l'uva.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

MINESTRA DI CARNE CON LE UOVA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

2 spicchi di aglio
1 cucchiaino di paprica
1 L. di brodo di carne
100 g. di salsiccia
100 g. di prosciutto crudo
100 ml. di olio d'oliva
4 uova
Sale qb

PER IL BRODO:

1/2 gallina
250 g. di carne magra
1 osso di prosciutto
1 porro
1 cipolla
2 carote
1 rapa

PREPARAZIONE

Preparare un brodo con gli ingredienti indicati e 1 litro di acqua sul Menu Pressione, ad alta pressione, 5 minuti.

Successivamente togliere gli ingredienti, colare e conservare il brodo e aggiungere gli ingredienti della minestra.

Sbucciare gli spicchi di aglio e aggiungerli interi. Tagliare la salsiccia e il prosciutto crudo a tocchetti. Sbattere le uova e condire.

Versare l'olio, mescolare e impostare su Stufato a 110°, 10 minuti, media pressione.

MINISTRA DI POLLO E SEDANO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 cosce di pollo
200 g. di sedano fresco
1 cipolla media
150 g. di aglio tenero
2 carote
1 foglia di alloro
2 cucchiaini di sale
100 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le verdure a tocchetti.
Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile insieme all'acqua e a un pizzico di sale.
Cucinare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione.

MINISTRA VERDE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 patate medie
6 foglie verdi di cavolo riccio
1 dado di brodo
50 ml. di olio
500 ml. di brodo vegetale
Sale

PREPARAZIONE

Mondare le patate e tagliarle a tocchetti.
Lavare bene le foglie del cavolo. Eliminare la costa centrale e le parti più rovinate.
Aggiungere il sale, il brodo, l'olio e l'acqua e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione, 7 minuti.

CONSOMMÉ

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 carote a tocchetti
1 patata a tocchetti
1 porro grande a tocchetti
1 costa di sedano
200 g. di mais
2 dadi di pollo o sale
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

newcook®
TUTTA LA CUCINA IN UNA SOLA PENTOLA

BRODO VEGETALE E DI CARNE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

250 g. di ceci
50 g. di riso
1 pezzo di carota
1 pezzo di sedano
1 L. di acqua
1 dado di carne
1 petto di pollo a pezzi
250 g. di prosciutto
1 osso di prosciutto

PREPARAZIONE

Mettere i ceci in ammollo per 1 notte.
Versare tutti gli ingredienti (eccetto il riso) nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 10 minuti ad alta pressione. Aggiungere il riso e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti, a media pressione.
Nella modalità tradizionale, versare tutti gli ingredienti (meno il riso) sul Menu Lento a 100° per 5 ore. Successivamente, aggiungere il riso e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti, a media pressione.



Creme



VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di zucca a pezzi
300 g. di patate a tocchetti
1 cipolla grande
40 ml. di olio d'oliva
100 ml. di latte
Sale qb
Acqua

PREPARAZIONE

Tagliare la zucca a pezzi.
Mondare e tagliare la cipolla e le patate.
Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire di acqua e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione. Successivamente, frullare e servire.

VELLUTATA DI SPINACI

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

40 ml. di olio d'oliva
1 porro
1 zuccina
2 carote
1 patata grande
300 g. di spinaci
1 L. di brodo di pollo

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare il porro, la zuccina, le carote e la patata. Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti. Frullare e servire.

CREMA DI MELANZANE E PORRI

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 melanzana
1 pezzo di porro
50 ml. di olio
1 pizzico di erbe provenzali
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
300 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare la melanzana. Aggiungere al resto degli ingredienti e versare nella Pentola Programmabile. Impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione. Successivamente, frullare.

newcook®
TUTTO ALIATO IN LA COCINA

CREMA ALLO SPUMANTE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

500 ml. di spumante secco
250 g. di uva bianca
250 g. di latte condensato
4 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di maizena

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile. L'uva deve essere pelata e senza semi (lasciare da parte qualche chicco per decorare). Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 5 minuti.
Mescolare.
Servire nei bicchierini e decorare con l'uva.

CREMA DI GRANCHIO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 granchi
100 g. di gamberi con il guscio
100 g. di cozze
200 ml. di panna liquida
1 peperone rosso piccolo
1 peperone verde piccolo
1 cipolla
250 g. di triturato di pomodoro
700 ml. di acqua
1 peperoncino

PREPARAZIONE

Tagliare i granchi, i gusci e le teste dei gamberi. Versare nella Pentola Programmabile, aggiungere l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 2 minuti ad alta pressione. Colare e lasciare da parte.

Soffriggere la cipolla, il peperoncino e i peperoni a pezzi sul Menu Piastra a 140° per 5 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e il fumet e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti, a media pressione. Frullare e servire.

CREMA DI POLLO ALLO SHERRY

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 fettine di petto di pollo
1 cucchiaio di burro
1 scalogno
45 g. di farina
1 tartufo con il suo brodo
1 dado di brodo
1 L. di acqua
1 tuorlo
100 ml. di sherry secco
200 ml. di panna liquida
Sale, pepe e noce moscata

PREPARAZIONE

Pulire bene i petti di pollo.

Versare insieme al resto degli ingredienti nella Pentola Programmabile. Impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione. Frullare.

CREME

SALMOREJO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di pomodori maturi
1 peperone verde
125 ml di olio d'oliva
1 pezzo di pane del giorno prima
1 spicchio di aglio
Sale e aceto qb

PREPARAZIONE

Versare il pane e l'acqua nella Pentola Programmabile sul Menu Lento a 100° per 10 minuti, per ammorzare bene il pane.

Pelare e tagliare i pomodori e il peperone e rimuovere i semi. Mondare l'aglio e tritarlo. Togliere il pane dall'acqua e strizzarlo bene con le mani fino a eliminare completamente l'acqua.

Tritare il pane insieme alle verdure, al sale e all'aceto. Servire insieme ai dadini di prosciutto, all'uovo lesso e a un goccio di olio.

newcook
ITALIANO BY LA COCINA

CREMA DI CAVOLFIORE

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

500 g. di cavolfiore
200 g. di sedano
1 patata media
1 cipolla media
50 g. di burro
750 ml. di latte
Sale
1 cucchiaino di pepe
1 pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare a pezzi grandi il cavolo, il cavolfiore, la patata e la cipolla. Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione.

Successivamente, frullare e servire.

The image shows three small, round vegetable tarts arranged on a dark wooden cutting board. Each tart has a golden-brown, fluted crust and is filled with a creamy, light-colored sauce. The fillings include sliced zucchini, caramelized onions, and fresh dill. The tarts are garnished with a small amount of melted cheese on top. The background is a rustic wooden surface with some scattered crumbs and fresh herbs like dill and green onions.

Stuzzichini e aperitivi

GULAS AL TEGAME

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

600 g. di gulas
Olio d'oliva
4 spicchi di aglio
2 peperoni

PREPARAZIONE

Mondare l'aglio e versare nella vaschetta della Pentola Programmabile insieme ai peperoni e a un goccio di olio d'oliva. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 20 minuti senza coperchio e far soffriggere per qualche minuto.

Quando gli spicchi di aglio sono dorati, aggiungere i gulas e mescolare per 2 minuti circa.

Servire in un tegame di terracotta molto caldo.

BANDIERA SPAGNOLA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

250 g. di prosciutto crudo
4 uova sode
100 g. di triturato di pomodoro
50 ml. di olio
90 g. di burro
200 g. di farina
800 ml. di latte
Pepe e sale

PREPARAZIONE

Versare nella Pentola Programmabile il burro, l'olio, il sale, la farina, i dadini di prosciutto, gli albumi delle uova lesse a pezzi e il latte sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti e mescolare continuamente.

Quando la besciamella è pronta versare in un recipiente. Creare una striscia con gli albumi tritati e sui lati stendere il triturato di pomodoro formando la bandiera della Spagna.

BOCCONCINI DI GAMBERI E PANCETTA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

250 g. di gamberi lessati e sgusciati
1 uovo
60 g. de pancetta
1/2 cipolla
8 fette di pane in cassetta
125 ml. di latte
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
125 ml. di olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE

Rimuovere la crosta del pane, mettere il pane in ammollo nel latte e tritare insieme ai gamberi, la cipolla, la pancetta, il prezzemolo, l'uovo e un pizzico di sale. Creare delle palline con l'impasto.

Versare l'olio nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Frittura alla massima temperatura. Quando l'olio è caldo friggere i bocconcini fino a completa doratura.

newcook®
TUTTO AL GUSTO BY LA COCINA

BOCCONCINI DI POLLO E PISTACCHIO

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

400 g. di pollo tritato
100 g. di pistacchi sgusciati
85 g. di pangrattato
1 uovo
1 pizzico di coriandolo macinato
1 pizzico di cannella macinata
1 pizzico di curcuma macinata
Farina per impanare
Olio d'oliva
Limone tagliato a fette

PREPARAZIONE

Tritare il pollo e i pistacchi.

Mischiare con il pangrattato, l'uovo sbattuto e le spezie. Formare delle palline e passare nella farina.

Versare l'olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti e quando è caldo friggere i bocconcini fino a completa doratura.

BOCCONCINI DI BACCALÀ

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

300 g. di baccalà dissalato
200 g. di patate sbucciate
300 ml. di acqua
100 g. di foglie di prezzemolo
3 uova
50 g. di cipolle
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di pepe
Olio per friggere

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, il prezzemolo e il baccalà. Soffriggere per 3 minuti sul Menu Piastra a 140°. Mettere da parte. Cuocere le patate con l'acqua per 5 minuti sul Menu Pressione a 120° ad alta pressione. Aggiungere le uova, il baccalà, le cipolle, il sale e il pepe e mescolare bene. Dosare bene la quantità di sale, il baccalà è di per sé molto salato. Creare delle palline con l'aiuto di due cucchiari. Versare l'olio nella vaschetta, impostare sul Menu Frittura alla massima temperatura. Quando l'olio è caldo mettere i bocconcini e lasciare fino a completa doratura.

INSALATA DI GRANO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

150 g. di grano germinato
2 pomodori
2 avocado
1 cipolla
2 peperoncini serrano
3 cucchiari di coriandolo
2 carote
3 limoni
Ketchup

PREPARAZIONE

Macinare il grano. Pelare e tritare i pomodori, gli avocado, la cipolla, le carote e i peperoncini. Aggiungere il coriandolo e versare tutti gli ingredienti nella vaschetta del Robot. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 20 minuti. Servire con il succo dei limoni e il ketchup.

CAMILLE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 g. di carote
200 g. di zucchero
100 ml. di latte
300 g. di farina
50 g. di mandorle
100 g. di olio vegetale
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale
2 uova

PREPARAZIONE

Sbattere lo zucchero con le mandorle e mescolare con il resto degli ingredienti. Versare l'impasto negli stampi e riempirli per metà. Non eccedere con la quantità perché durante la cottura aumentano di volume. Inserire nella vaschetta, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

CILIEGINE DI PATATE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

750 g. di patate
50 g. di farina
5 cucchiari di olio

PREPARAZIONE

Il giorno precedente cuocere le patate in abbondante acqua impostando sul Menu Stufato a 110° per 12 minuti a media pressione. Sbucciare le patate, tritarle e condire con un pizzico di sale. Mescolare le patate con la farina e preparare l'impasto. Versare l'olio nella vaschetta e mettere l'impasto a forma di pallina con l'aiuto di un cucchiaino. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 10 minuti senza coperchio. Quando sono dorate girarle e toglierle dalla pentola.

FOCACCIA AL PESTO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

150 ml. di olio d'oliva
150 ml. di vino bianco
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
20 g. di lievito compresso
500 g. di farina

PER LA COPERTURA:

4 pomodori rossi e maturi
130 g. di mozzarella

PER IL PESTO:

100 g. di parmigiano
50 g. di foglie di basilico
2 spicchi di aglio
50 g. di pinoli
250 ml. di olio d'oliva
50 ml. di acqua
Sale

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto. Stendere l'impasto finito.

Grattugiare la mozzarella, pelare i pomodori e tagliarli a rondelle, poi disporli sulla carta da cucina per farli asciugare.

Disporre i pomodori sull'impasto e coprire la focaccia. Aggiungere un pezzetto di mozzarella sulle fettine di pomodoro. Selezionare il Menu Forno a 160° per 18 minuti.

Nel frattempo, preparare il pesto macinando tutti gli ingredienti e spalmare la salsa sulla focaccia.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

FOCACCIA AGLI SPINACI

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

50 ml. di olio
50 g. di strutto
100 ml. di acqua
20 g. di lievito compresso
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
300 g. di farina

PER LA COPERTURA:

400 g. di spinaci strizzati
50 ml. di olio
50 g. di uvetta
30 g. di pinoli
1 cucchiaio di paprica
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto e stirarlo creando uno strato fino che copre la vaschetta.

Mettere sopra gli spinaci bene strizzati, l'uvetta, i pinoli e il resto degli ingredienti.

Selezionare il Menu Forno a 160° per 18 minuti.

TARTINE DI OSTRICHE

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

300 g. di farina
50 g. di strutto
80 ml. di latte
2 tuorli d'uovo
4 g. di sale

PER L'IMPASTO:

12 ostriche
10 g. di pepe
50 g. di burro
1 cucchiaino di senape

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto nell'ordine indicato fino a creare un impasto compatto. Lasciar riposare 30 minuti e stendere con il matterello su un tavolo spolverato di farina. Con un tagliapasta liscio tagliare dei cerchi di 4 o 5 centimetri, fare dei buchi con una forchetta per non farli lievitare e inserire nella vaschetta. Impostare sul Menu Forno a 160° per 10 minuti.

Per la farcitura, aprire le ostriche su una tazza, conservandone il liquido. Frullare insieme al resto degli ingredienti fino a ottenere una crema e spalmare sulle tartine.

CROCCHETTE DI PESCE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

120 ml. di olio d'oliva
400 g. di pesce
200 g. di farina
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di prezzemolo
800 ml. di latte
1 dado di carne
Pangrattato
1 uovo sodo

PREPARAZIONE

Pulire il pesce e frullare con il resto degli ingredienti. Versare nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 5 minuti a media pressione.

Mescolare bene il composto e dargli la forma di crocchetta.

Passarle nell'uovo e nel pangrattato e friggerle. Per friggere le crocchette riscaldare l'olio sul Menu Frittura alla massima temperatura e cuocere fino a completa doratura.

LUMACHE PICCANTI AL PROSCIUTTO

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

1,5 Kg. di lumache pulite
25 g. di farina
1 peperoncino
150 ml. di olio
2 spicchi di aglio
1/2 cipolla
100 g. di prosciutto crudo tagliato a dadini
Paprica

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione. Nella modalità tradizionale versare l'olio nella vaschetta e soffriggere la cipolla e l'aglio tagliato a fettine sottili impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere il prosciutto crudo e mescolare. Aggiungere le lumache e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti, a media pressione.

Successivamente aggiungere la farina e la paprica e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 8 minuti. Mescolare fino alla completa doratura della farina.

ZUPPA DI LUMACHE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

1 Kg. di lumache pulite
25 ml. di olio
6 spicchi di aglio
1/2 cipolla
100 g. di mandorle crude
1 cucchiaino di cumino
1 peperone rosso secco
1 dado di sale
Alloro e peperoncini
Prosciutto crudo o salsiccia
100 ml di vino bianco
500 ml. di acqua o brodo

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

Nella modalità tradizionale versare l'olio nella vaschetta e soffriggere la cipolla e l'aglio tagliato a fettine sottili impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere i dadini di prosciutto crudo e continuare a mescolare.

Versare le lumache insieme al resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

CALZONE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

5 uova
350 g. di farina
350 ml. di latte
125 ml. di olio
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale

PER IL RIPIENO:

150 g. di prosciutto cotto
6 fette di formaggio

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto e impastare. Dividere l'impasto in due parti e lasciar riposare in frigo per 15 minuti. Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, stendere una parte e creare uno strato sottile con il quale coprire la vaschetta.

Farcire con le fettine di prosciutto cotto e formaggio. Coprire con un altro strato dell'impasto, arrotolando i bordi e aggiungendo una striscia dell'impasto. Passare un pennello bagnato per far sì che non si stacchi durante la cottura.

Posizionare sopra una striscia bagnata e bucare con la forchetta. Spennellare con l'uovo. Posizionare nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 25 minuti.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

CALZONI CON CREMA DI POLLO

 6 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

Impasto per i calzoni
1 pollo intero
250 ml. di latte
100 g. di farina
100 g. di strutto
Pepe bianco e sale qb
Noce moscata qb
50 g. di uvetta bianca
1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Mettere nella vaschetta del Robot il pollo spezzettato e disossato insieme al resto degli ingredienti, eccetto l'impasto dei calzoni e selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per minuti.

Prendere il composto preparato e farcire l'impasto dei calzoni. Chiudere esercitando una leggera pressione sulle estremità con il pollice bagnato.

Posizionare sul fondo della vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

PEPERONCINI IN SALSA DI FORMAGGIO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

6 peperoncini
1/2 cipolla bianca
300 g. di mais
50 g. di burro
Sale qb
90 g. di formaggio cremoso
250 g. di panna liquida
1 dado di pollo
Ketchup
Il succo di 2 limoni

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti.
Versare il composto nella vaschetta, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.
Aggiungere il succo dei limoni e un goccio di ketchup.

CROCCHETTE DI PARMIGIANO E NOCI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 g. di noci macinate
250 g. di parmigiano
125 ml. di latte
125 g. di farina
2 cipolle medie
Olio d'oliva
Pepe e sale qb

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le cipolle a tocchetti. Soffriggere sul Menu Piastra a 140° per 10 minuti senza coperchio.
Aggiungere il latte e la farina. Salare e aggiungere il formaggio e le noci. Far raffreddare. Successivamente formare delle crocchette.
Versare l'olio nella Pentola Programmabile, impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti e friggere le crocchette.

newcook®
TU ALIADO EN LA COCINA



Legumi

BOLLITO MISTO

 4 Persone  75 minuti

INGREDIENTI

400 g. di fagioli bianchi
1 sanguinaccio con riso
200 g. di lardo o pancetta fresca
1 zampetta di maiale
1 salsiccia casereccia
1 verza
2 patate
2 spicchi di aglio
100 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprica dolce

1/2 cucchiaino di comino
2 foglie di alloro
6-8 grani di pepe nero
Acqua

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 1 notte.

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 12 minuti ad alta pressione.

Esistono diversi modi di creare questo piatto, come, ad esempio, selezionando il Menu Pressione a 120° per 8 minuti ad alta pressione.

La modalità più tradizionale prevede di fare un soffritto con l'aglio sul Menu Piastra a 140° per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 40 minuti a media pressione o il Menu Fornello a 100° per 4 ore.

newcook®
TI LASCIO IN LA COCINA

BOLLITO ALLA MADRILENA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

300 g. di ceci
1 patata media a tocchetti
2 carote a tocchetti
1 porro a tocchi
1 pezzo di cavolo
50 g. di fagiolini verdi
1 osso di prosciutto
2 ali di pollo
1 pezzo di punta di petto di manzo
1 pezzo di agnello
1 dado Acqua

PREPARAZIONE

Mettere i ceci in ammollo per 1 notte.
Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 14 minuti a media pressione.
È possibile anche procedere nella modalità tradizionale: soffriggere il porro e la carne a pezzi sul Menu Piastra a 120° per 7 minuti e aggiungere il resto degli ingredienti selezionando il Menu Lento a 100° per 6 ore.

FABADA ASTURIANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di fagioli
100 g. di lardo salato
2 sanguinacci
1 salsiccia asturiana
2 spicchi di aglio
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli e il lardo in ammollo per 1 notte.

Mettere nella vaschetta della Pentola Programmabile i fagioli, il lardo, il sanguinaccio, 2 spicchi di aglio e un goccio d'olio. Ricoprire di acqua e impostare sul Menu Lento a 100° per 9 ore.

Per la modalità veloce, impostare sul Menu Pressione a 120° ad alta pressione per 12 minuti.

Aggiungere il sale prima di servire il piatto.

FAGIOLI CON LE VONGOLE

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

500 g. di fagioli
1 Kg. di vongole pulite
2 spicchi di aglio
2 peperoncino Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 1 notte.
Aggiungere anche le vongole per eliminare la sabbia dell'interno.

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta, coprire di acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 10 minuti ad alta pressione.

Nella modalità tradizionale fare un soffritto con gli spicchi di aglio, i peperoncini e le vongole impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere i fagioli e impostare sul Menu Lento a 100° per 6 ore.

Lasciar riposare per 5 minuti prima di servire.

ZUPPA DI LEGUMI CON CARNE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1,5 L. di acqua
30 ml. di olio
2 dadi di carne
3 patate piccole
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 costa di sedano
2 spicchi di aglio teneri
200 g. di ceci e fagioli
1 pezzo di prosciutto
1 pezzetto di salsiccia
1 pezzetto di sanguinaccio insaccato
1 pezzetto di pancetta

PREPARAZIONE

Mettere i ceci e i fagioli in ammollo per 1 notte.

Mondare e tagliare le patate e la cipolla.

Tagliare a cubetti il prosciutto, la salsiccia, il sanguinaccio e la pancetta.

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta, coprire di acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 14 minuti a media pressione o sul Menu Turbo a 130° per 12 minuti.

CECI CON BIETOLE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

300 g. di ceci
100 g. di bietole
80 g. di mandorle
1 testa di aglio
100 g. di pane duro
1 pizzico di paprica dolce
200 ml. di olio d'oliva
5 grani di pepe nero
2 foglie di alloro
1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Mettere i ceci in ammollo per 1 notte.

Fare un pesto con le mandorle, il pane duro, la paprica dolce e un goccio di olio d'oliva.

Versare il composto nella Pentola Programmabile insieme a tutti gli ingredienti, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 14 minuti a media pressione. Lasciar riposare 4 minuti.

È possibile anche procedere nella modalità tradizionale: soffriggere gli spicchi di aglio e le bietole a pezzi sul Menu Piastra a 140° per 7 minuti e aggiungere il resto degli ingredienti selezionando il Menu Lento a 100° per 8 ore.

HAMBURGER DI FAGIOLI

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

300 g. di fagioli lessati
1 uovo
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di coriandolo
Acqua
250 g. di biscotti macinati
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Frullare i fagioli e mescolarli insieme all'uovo, 1 spicchio di aglio e 1 cucchiaino di coriandolo. Salare a piacimento.

Aggiungere l'acqua e 125 g. di farina dei biscotti macinati.

Con il composto ottenuto formiamo degli hamburger e infarinarli con il resto della farina dei biscotti.

Versare l'olio nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Friggere gli hamburger e servire ben caldi.

ZUPPA ALLA GALIZIANA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

400 g. di fagioli bianchi
2 patate
200 g. di costine
150 g. di prosciutto crudo
2 salsicce
100 g. di punta di prosciutto
175 g. di lardo
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 1 notte.

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 12 minuti a media pressione.

FAVE ALLA CATALANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 Kg. di fave fresche
200 g. di salsiccia bianca
50 g. di foie gras fresco
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di origano
50 g. di cipolla candita
40 ml. di olio d'oliva
Olio al tartufo bianco
250 g. di fondo di uccelli

PREPARAZIONE

Mondare le fave e tagliare la salsiccia a tocchetti.

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta del Robot, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Pressione a 120° per 8 minuti a media pressione.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, impostare sul Menu Lento a 100° per 4 ore. Far riposare prima di servire.

FAVE CON CIPOLLA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

3 cipolle
70 ml. di olio
250 g. di fave sbucciate
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprica dolce in polvere
1 goccio di cognac

PREPARAZIONE

Pelare e tritare le cipolle e versare insieme agli ingredienti nella Pentola Programmabile. Chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti, a media pressione.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, impostare sul Menu Lento a 100° per 4 ore.

newcook®
TUTTO AL LADO DI LA CUCINA

ZUPPA DI FAGIOLI

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

400 g. di fagioli di Spagna
100 g. di pancetta
4 spicchi di aglio
2 pomodori tritati
1 ramoscello di timo
1 cucchiaino di sale
200 g. di costine
1 cipolla
3 carote
4 foglie di alloro
100 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 1 notte.
Tagliare la cipolla, l'aglio, le costine e la pancetta e versare nella Pentola Programmabile insieme a tutti gli ingredienti, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 10 minuti ad alta pressione.
Per la preparazione nella modalità tradizionale, impostare sul Menu Lento a 100° per 8 ore.

ZUPPA DI FAGIOLI NERI

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

500 g. di fagioli
500 g. di calamaretti
100 g. di vongole
150 g. di inchiostro del calamaro
2 spicchi di aglio
2 peperoncini Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 1 notte.
Aggiungere anche le vongole per eliminare la sabbia dell'interno. Versare nella vaschetta i fagioli e il resto degli ingredienti e coprire di acqua. Impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 45 minuti. Far riposare 5 minuti prima di servire. Nella modalità tradizionale fare un soffritto con gli spicchi di aglio, i peperoncini, i calamaretti e le vongole impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 100° per 6 ore.

HUMMUS

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di ceci
4 cucchiaini di tahina
Il succo di due limoni
40 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di comino
2 spicchi di aglio
Sale qb

PREPARAZIONE

Mettere i ceci in ammollo per 1 notte.
Versare i ceci nella Pentola Programmabile, coprire con l'acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 14 minuti a media pressione.
Aggiungere ai ceci il resto degli ingredienti e frullare. Condire con olio e sale.

newcook®
ITALIANO BY LA COCINA

ZUPPA DI FAVE SECHE E PANCETTA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 Kg. di fave grandi
1 osso di prosciutto
2 salsicce
200 g. di lardo fresco
2 foglie di alloro
1 testa di aglio
Sale e paprica qb
10 grani di pepe nero
Acqua per coprire
1 cucchiaio di soppessata

PREPARAZIONE

Versare le fave nella vaschetta della Pentola Programmabile insieme agli altri ingredienti e aggiungere acqua per coprire.
Impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione. Per la preparazione nella modalità tradizionale, impostare sul Menu Lento a 100° per 3 ore.
Alla fine, aggiungere un cucchiaio di soppessata per un dargli sapore più marcato.

LENTICCHIE CON SANGUINACCIO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

350 g. di lenticchie
3 sanguinacci
6 cucchiai di olio
1 cipolla
1 carota
1 pezzo di peperone verde
1 cucchiaino di triturato di pomodoro
1 cucchiaino di paprica
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di prezzemolo
1 cucchiaino di sale

LENTICCHIE STUFATE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

350 g. di lenticchie
100 g. di zucca a tocchetti
1 peperone verde a tocchetti
1 carota a tocchetti
1 cucchiaino di paprica
50 ml. di olio
2 dadi o sal
2 spicchi di aglio
1/2 cipolla a pezzi
750 ml. di acqua
1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Mettere le lenticchie in ammollo per 1 notte.

Tagliare il peperone, la cipolla e la carota e versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire di acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 9 minuti a media pressione.

Per cucinare in modo tradizionale fare un soffritto con la cipolla e la carota sul Menu Piastra a 120° per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione o sul Menu Fornello per 4 ore.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

PREPARAZIONE

Mettere le lenticchie in ammollo per 1 notte.

Tagliare il peperone, la cipolla e la carota e versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire di acqua e impostare sul Menu Pressione a 120° per 9 minuti a media pressione.

Esistono diversi modi di preparare questo piatto come, ad esempio, selezionando il Menu Pressione ad alta pressione per 7 minuti.

La modalità più tradizionale prevede di fare un soffritto con le verdure sul Menu Piastra a 120° per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione o sul Menu Fornello per 4 ore.

ZUPPA DI CECI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

500 g. di ceci
1 cipolla
1 pezzo di zucca
100 g. di fagiolini verdi
1 pomodoro
1 patata media
2 spicchi di aglio
2 fette di pane
1 cucchiaino di paprica
1/2 cucchiaino di comino
1 uovo

Olio d'oliva
Acqua
Sale qb

PREPARAZIONE

Mettere i ceci in ammollo per 1 notte.

Pulire e tagliare a tocchi la zucca, i fagiolini e la patata. Tritare a parte la cipolla e il pomodoro. Versare l'olio nella Pentola Programmabile e friggere prima l'uovo poi le 2 fette di pane. Schiacciare insieme all'aglio e al comino e nel frattempo friggere la cipolla nello stesso olio. Quando è ben dorata, aggiungere il pomodoro e la paprica.

Versare il resto degli ingredienti nel Robot, aggiungere l'acqua per coprire e impostare sul Menu Stufato a 110° per 30 minuti a media pressione.

Se si preferisce, procedere in un solo passo: versare tutti gli ingredienti nella vaschetta, coprire con l'acqua, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Pressione a 120° per 14 minuti a media pressione.

newcook
TU ALIADO EN LA COCINA



Riso

RISO “A BANDA”

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

600 g. di riso
4 spicchi di aglio
6 peperoncini dolci tritati
1 bustina di zafferano
1 L. di fumet di pesce
1 Kg. di pomodori
Sale e olio qb

PREPARAZIONE

Soffriggere gli spicchi di aglio e il pomodoro con un goccio di olio sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 5 minuti.

Aggiungere lo zafferano, l'acqua, i peperoncini dolci, il riso e il brodo; salare e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

Si raccomanda di servire con la salsa aioli.

RISO CON CAVOLFIORE E BACCALÀ

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

300 g. di riso
450 ml. brodo di pesce
1/2 cavolfiore
200 g. di baccalà sminuzzato
75 g. di triturato di pomodoro
1 pizzico di colorante
1 pizzico di paprica dolce
100 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Il baccalà deve essere dissalato e sminuzzato.

Mettere il cavolfiore nella vaschetta con un goccio d'olio, aggiungere la paprica e il triturato di pomodoro e mescolare. Versare il riso, il colorante e il brodo di pesce e mescolare bene. Posizionare il baccalà sulla parte superiore e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

RISO CON FAGIOLI E RAPE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

200 g. di riso
200 g. di fagioli in ammollo
200 g. di rape
250 g. di carne di maiale
50 g. di lardo
2 sanguinacci
75 ml. di olio d'oliva
2 spicchi di aglio
Qualche pistillo di zafferano
1 pizzico di paprica dolce
1 L. di acqua
1 cucchiaino di colorante alimentare

PREPARAZIONE

Preparare nella Pentola Programmabile il brodo con i fagioli, la carne di maiale, il lardo, le rape, gli spicchi di aglio, l'acqua e la paprica dolce impostando sul Menu Turbo a 130° per 20 minuti a media pressione.

Quando il brodo è pronto aggiungere il riso, lo zafferano, un po' di colorante alimentare e far cuocere sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti, a media pressione.

RISO

RISO AL FORNO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 g. di riso
125 g. triturato di pomodoro
1 testa di aglio
2 patate
200 g. di costine a pezzi
500 g. di ceci lessati
100 g. di pancetta
150 g. di sanguinaccio
300 ml. di brodo di carne
1 pomodoro naturale
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di colorante alimentare
100 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, soffriggere gli ingredienti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio, aggiungere il riso, il brodo e il sale qb.

Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

RISOTTO ALLA MARINARA

👤 4 Persone ⏱ 20 minuti

INGREDIENTI

300 g. di riso
450 ml. brodo di pesce
200 g. di anelli di calamari
150 g. di gamberi
sgusciati
125 g. di triturato di
pomodoro
1 cucchiaino di colorante
1 pizzico di paprica dolce
100 ml. di olio

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, soffriggere gli ingredienti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio, il riso, il brodo di pesce, il colorante e il sale sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

RISO FRITTO GIAPPONESE

👤 4 Persone ⏱ 20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di riso bollito
2 uova sbattute
1/2 cipolla tritata
1/2 carota a pezzi
2 cipollotti tritati
Sale e pepe qb
1 noce di burro con aglio
1 manciata di semi di
sesamo
2 cucchiari di salsa di soia

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti. Mescolare bene prima di servire.

Se si desidera è possibile preparare un soffritto con le verdure tritate e l'olio impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 4 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e continuare a soffriggere fino a cottura ultimata senza smettere di mescolare.

newcook®
TE ALLIATO BY LA COCINA

RISO ALL'ANATRA

👤 4 Persone ⏱ 25 minuti

INGREDIENTI

1 anatra grande
200 g. d riso
250 ml. de acqua
1 limone
1 cipolla grande
1 spicchio di 4 foglie di alloro
100 ml. di olio
150 g. di salsiccia
100 g. de pancetta

PREPARAZIONE

Pulire bene l'anatra. È possibile aggiungere un goccio di limone dalle estremità.

Versare nella vaschetta tutti gli ingredienti (la cipolla tritata, la salsiccia e la pancetta e fettine sottili) e impostiamo sul Menu Riso.

Nella modalità tradizionale fare un soffritto con la cipolla tritata, l'aglio, la salsiccia e la pancetta con l'olio impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 4 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

RISOTTO CON GAMBERI E LIME

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

200 g. di riso
400 g. gamberi
100 g. di burro
200 ml. di panna
100 ml. di acqua
2 limoni
1/2 cucchiaino di basilico
1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (eccetto il burro) a crudo nella Pentola Programmabile e cucinare sul Menu Stufato a 110° per 7 minuti a media pressione.
Prima di servire aggiungere il burro e mescolare bene fino a che sia completamente sciolto.

RISOTTO CON POLLO E FUNGHI

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

200 g. di riso
400 g. di pollo
200 g. di funghi
200 ml. di panna
100 g. di burro
50 ml. di acqua
1/2 cucchiaino di zafferano
1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (eccetto il burro) a crudo nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 7 minuti a media pressione.
Prima di servire aggiungere il burro e mescolare bene fino a che sia completamente sciolto.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

PAELLA VALENCIANA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

300 g. di riso
500 ml. di brodo di pollo
350 g. di pollo a pezzi
Sale qb
300 g. di coniglio a pezzi
150 g. di fave sbucciate
3 spicchi di aglio
1 pomodoro maturo
150 g. di fagiolini verdi

1 pizzico di zafferano
1 pizzico di paprica dolce
50 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.
Per il soffritto versare nella vaschetta l'olio, la carne di pollo e di coniglio a pezzi e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere il sale e rimuovere quando sono bene dorati.
Aggiungere nello stesso olio i fagiolini, il pomodoro e il resto degli ingredienti (meno il riso e il brodo), mescolare e soffriggere per 2 minuti circa.
Aggiungere il riso, il brodo e la carne e impostare sul Menu Stufato 110° per 8 minuti a mezza pressione.

RISO ALLA MESSICANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

350 g. di riso
30 ml. di olio
1 spicchio di aglio
40 g. di cipolle
2 pomodori medi
2 carote a tocchetti
200 g. di piselli
1 peperoncino serrano
500 ml. di acqua
1 ciuffo di prezzemolo

PREPARAZIONE

Tagliare i pomodori e le carote già pelate e tagliate a tocchetti.
Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.
Se si desidera, è possibile preparare un soffritto con la cipolla tritata e l'olio impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 4 minuti (fino a completa doratura). Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

RISO CREMOSO AL LATTE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 g. di riso
500 ml. di acqua
1 cucchiaino di sale
La buccia di 1 limone
600 ml. di latte intero
200 g. di zucchero
1 bastoncino di cannella

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (meno lo zucchero) nella vaschetta della Pentola Programmabile. Mescolare e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti, a media pressione.
Aggiungere lo zucchero alla fine.
Mescolare e lasciar raffreddare.

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

400 g. di riso
500 ml. brodo di pesce
4 spicchi di aglio tritato
500 g. di calamaretti o calamari tagliati a pezzi
4 bustine di inchiostro del calamaro
2 pomodori
1 cucchiaino di paprica dolce
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.
Per la preparazione nella modalità tradizionale, soffriggere gli ingredienti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio, aggiungere il riso, il brodo di pesce, il colorante e il sale qb. Cucinare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

newcook
ITALY LAB BY LA COCINA

RISO AL CIOCCOLATO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 L. di latte
120 g. di cacao in polvere
100 g. di riso
80 g. di zucchero
1/2 cucchiaino di vaniglia

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (meno lo zucchero) nella vaschetta della Pentola Programmabile. Mescolare e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti, a media pressione.
Aggiungere lo zucchero alla fine.
Mescolare e lasciar raffreddare.



Pasta



FETTUCCINE ALLE VONGOLE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di vongole
750 g. di fettuccine
500 ml. di panna liquida
1 cucchiaino di sale
125 ml. di vino bianco
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile e mescolare. Aggiungere l'acqua fino a coprire il composto e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

Se si desidera è possibile preparare un soffritto con la cipolla e le vongole impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti.

SPAGHETTI AL PESTO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 cucchiaini di basilico
500 g. di spaghetti
40 g. di pinoli
2 spicchi di aglio
100 g. di parmigiano
175 ml. di olio d'oliva
1 patata
Margarina
Acqua per coprire la pasta

PREPARAZIONE

Sbucciare e tagliare gli spicchi di aglio a pezzi molto piccoli.

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, mescolare bene, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

VEGETABLE LASAGNA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

8 sfoglie per lasagna precotte
1 cipolla
1 peperone
1 zucchini
1 melanzana
1 pomodoro
300 g. di formaggio grattugiato
100 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
1 origano

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le verdure a tocchetti, mescolare in un recipiente e aggiungere sale, pepe, origano e le verdure. Ungere la vaschetta e disporre uno strato di sfoglie per lasagne, uno strato di verdure, uno strato di lasagne, un altro strato di verdure e così via fino a esaurire le verdure.

Per concludere, mettere uno strato di lasagne, spolverare con il formaggio da fondere e cuocere sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

newcook
REALIZATO DA LA COCINA

SPAGHETTI CON WURSTEL

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

160 g. di spaghetti
100 g. di pancetta
6 wurstel a tocchetti
20 ml. di olio d'oliva
20 ml. di vino bianco
1 spicchio di aglio
1 cipolla
4 uova
40 g. di parmigiano
Sale qb
Acqua per coprire la pasta

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta con l'acqua. Impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

È possibile anche procedere nella modalità tradizionale: soffriggere l'aglio e la cipolla tritati insieme alla pancetta e alle salsicce tagliate tocchi sul Menu Piastra a 140°.

Aggiungere il resto degli ingredienti e l'acqua che copra tutto e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione

PESTO ALLA SICILIANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 mazzi di menta
1 ciuffo di prezzemolo
Il succo di 1 limone
60 ml. di olio d'oliva
60 g. di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
1 spicchio di aglio
500 g. di pasta
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

Tritare la menta e il prezzemolo, mescolare con gli altri ingredienti, versare nella vaschetta insieme alla pasta, coprire di acqua e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

PASTA CON CREMA DI GORGONZOLA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

150 g. di gorgonzola
150 ml. di panna liquida
1 cucchiaino di sale
400 g. di pasta
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, mescolare bene e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

PASTA ALL'AGLIO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di maccheroni
125 ml. di olio
12 spicchi di aglio sbucciati e tagliati
2 peperoncini
Sale
Pepe
Acqua per coprire
Formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

Sbucciare e tagliare gli spicchi di aglio.
Versare nella Pentola Programmabile con la pasta, l'olio, i peperoncini e l'acqua fino a coprire il composto.
Mescolare bene e chiudere con il coperchio e cucinare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.
Servire con una spolverata di formaggio grattugiato

FIDEUÀ

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 g. di rana pescatrice
200g. di gamberi
200 g. di anelli di calamari
400 g. di fumet di gamberi
2 dadi di pesce
50 ml. di olio
50 g. di cipolle
100 g. di triturato di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
Qualche pistillo di zafferano
Colorante alimentare

FIDEUÀ AL FOIE GRAS

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. de fideuà grossi
200 g. di porcini
100 g. di aglio tenero
500 g. di pollo a pezzi
500 g. di foie gras fresco
100 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
700 ml. di brodo di pollo
50 g. triturato di pomodoro
1/2 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, mescolare bene e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

Per preparare il piatto nella modalità tradizionale, soffriggere l'aglio, i frutti di mare e la cipolla per 3 minuti sul Menu Piastra a 120°, aggiungere gli altri ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

newcook®
TE ALLIADO EN LA COCINA

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

Per preparare il piatto nella modalità tradizionale, soffriggere l'aglio, il pollo, il pomodoro, il foie e i porcini per 3 minuti sul Menu Piastra a 120°, aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.



Pizza

PIZZA AI 4 FORMAGGI CON BASILICO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di latte
100 ml. di acqua
50 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito compresso
400 g. di farina
100 g. di formaggio di capra
100 g. di feta
50 g. di gorgonzola
100 g. di mozzarella
50 g. di triturato di pomodoro
Qualche foglia di basilico fresco

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo.
Coprire la vaschetta con l'impasto e versare il triturato di pomodoro. Disporre i formaggi tagliati a cubetti e alternare i 4 tipi di formaggio. Disporre sulla pizza le foglie di basilico e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA VEGETARIANA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di latte
100 ml. di acqua
50 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito compresso
400 g. di farina
2 melanzane
2 zucchine
1 cipolla
2 peperoni rossi
4 ciliegini
100 g. di formaggio grattugiato
4 formaggini in porzioni

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo.
Tagliare a strisce sottili le melanzane, la cipolla e le zucchine. Tagliare a metà i ciliegini e a strisce i peperoni rossi. Disporre gli ingredienti sulla pizza. Aggiungere i formaggini e una spolverata di formaggio grattugiato. Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

newco
TUTALADO EN LA COCINA

PIZZA CON IL SALAME PICCANTE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di latte
100 g. di mozzarella
100 ml. di acqua
3 cucchiaini di olio d'oliva
50 ml. di olio d'oliva
Sale e pepe qb
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito compresso
400 g. di farina

Triturato di pomodoro
100 g. de champignon
100 g. di salame piccante

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo da disporre nella vaschetta.
Versare sull'impasto il triturato di pomodoro. Disporre gli champignon tagliati a fettine sottili, il salame piccante tagliate a fette molto sottili e la mozzarella tritata. Versare l'olio d'oliva e salare.
Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA CON BACON E CIPOLLA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di latte
100 ml. di acqua
50 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito compresso
400 g. di farina
200 g. di pancetta
100 g. di cipolle
100 g. di mozzarella tritata
50 g. di triturato di pomodoro

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo da disporre nella vaschetta.

Disporre la pancetta, la cipolla, il pomodoro e il formaggio e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA CON POLLO E PEPERONI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 g. di pollo arrosto
100 g. di peperone verde
100 g. di mozzarella tritata
50 g. di triturato di pomodoro
200 ml. di acqua
50 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito
400 g. di farina

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo da disporre nella vaschetta.

Disporre gli ingredienti sull'impasto e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA ALLA NAPOLETANA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 ml. di latte
100 ml. di vino bianco
100 ml. di olio d'oliva
1 cucchiaino di lievito
20 g. di sale, 20 g. di zucchero
550 g. di farina
100 g. di triturato di pomodoro
100 g. di mozzarella tritata
12 olive nere, 6 acciughe
1 uovo

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo da disporre nella vaschetta.

Disporre sull'impasto il pomodoro, il formaggio, le acciughe, le olive e l'uovo. Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA AL CIOCCOLATO

 1-2 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 ml. di acqua
50 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
20 g. di lievito
400 g. di farina
100 g. di Nutella

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto impastando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pizzico di sale e impastare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo da disporre nella vaschetta.

Spalmare la Nutella sulla superficie e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.



Verdure

POLPETTE DI SOIA CON CAROTE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

750 g. di carote
100 g. di cipolle
3 spicchi di aglio
30 ml. di olio vergine d'oliva
Prezzemolo qb
1 dado vegetale
8 polpette di soia testurizzata
500 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Tagliare a tocchi tutti gli ingredienti e versarli nella vaschetta della Pentola Programmabile, mescolare bene e chiudere con il coperchio. Impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.
Servire calde.

PISELLI ALLA FIORENTINA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

600 g. di piselli freschi
150 g. di pancetta stagionata
3 cucchiaini di olio d'oliva
3 spicchi di aglio schiacciato
Prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di zucchero
Sale qb
1 L. di acqua

PREPARAZIONE

Versare nella Pentola Programmabile i piselli, la pancetta affumicata a cubetti, gli spicchi di aglio, l'olio, il prezzemolo tritato e 1 l. di acqua.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 7 minuti. Alla fine, aggiungere il sale e successivamente lo zucchero.
Servire caldi come contorno.

SPINACI CON UVETTA E PINOLI

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

4 mazzi di spinaci
100 g. di pinoli
100 g. di uvetta di Corinto
Olio d'oliva
Pepe e sale qb
Brandy o rum

PREPARAZIONE

Pulire bene gli spinaci.
Macerare l'uvetta nel brandy o rum per 1 ora.
Versare l'olio, i pinoli e l'uvetta nella Pentola Programmabile. Aggiungere gli spinaci, mescolare bene, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Piastra a 120° per 12 minuti.
Condire con un pizzico di sale e pepe.

newcook®
TU AL LADO DI LA COCINA

BROCCOLI AL VAPORE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 broccolo
125 ml. di acqua
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
100 ml. di olio
1 pizzico di cumino
400 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Tagliare i broccoli, disporli sulla vaschetta della cottura a vapore e aggiungere l'acqua nella Pentola Programmabile senza superare il limite della vaschetta. Aggiungere l'alloro e il cumino, collocare i broccoli sulla vaschetta, salare e versare un goccio di olio. Cuocere sul Menu Vapore a 110° a bassa pressione con il coperchio chiuso per 30 minuti.

MELANZANE RIPIENE CON PERNICE

 2 Persone  65 minuti

INGREDIENTI

2 melanzane
1 pernice 1/2 cipolla
1 pomodoro
100 g. di champignon
1 peperone verde a cornetto
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
1 cucchiaino di origano
Qualche foglia di basilico
80 g. di formaggio emmental
200 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a metà per lungo, svuotarle senza rompere la buccia e lasciarle da parte.
Tagliare a tocchetti le verdure, la polpa delle melanzane e la carne della pernice. Mescolare le verdure aggiungendo olio, sale, pepe, origano e basilico. Riempire le melanzane con il composto delle verdure e mettere sopra il formaggio. Collocare le melanzane sulla teglia da forno della Pentola Programmabile, sul fondo della vaschetta. Selezionare il Menu Forno a 160° per 60 minuti.

HAMBURGER DI SPINACI E RISO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 g. di spinaci lessati
250 g. di riso bollito
2 uova
60 g. di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio schiacciato
2 cucchiaini di formaggio grattugiato
Pangrattato
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Mettere gli spinaci e il riso in un recipiente e macinare gli ingredienti.
Aggiungere le uova, il prezzemolo, l'aglio, il formaggio grattugiato, sale e pepe qb. Mescolare bene. Dividere in porzioni e schiacciare il composto per dargli la forma di hamburger e cuocere sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti.

VERDURE FRITTE CON PATATE E UOVA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

70 ml. di olio
500 g. di cipolle
200 g. di peperone verde
200 g. di peperone rosso
3 spicchi di aglio
1 kg. di triturato di pomodoro
2 dadi
800 g. di patate a rondelle
4 uova lesse

PREPARAZIONE

Lavare i peperoni e tagliarli a pezzi.
Mondare e tagliare a fettine sottili gli spicchi di aglio e la cipolla. Tagliare le patate a rondelle.
Versare le verdure nella vaschetta della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Piastra a 120° per 10 minuti.
Servire con le uova lesse. Versare un goccio di olio d'oliva.

newcook®
TELAUTOBY LA COCINA

BIETOLE CON CREMA DI MANDORLE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

100 g. di mandorle
400 ml. di acqua
50 g. di maizena
2 kg. di costole di bietola
30 ml. di olio
1 l. di latte
1 cucchiaino di paprica
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE

Collocare le bietole con l'acqua sul Menu Stufato a 110° per 5 minuti a media pressione. Nel frattempo, tritare le mandorle e preparare la crema mescolando insieme gli ingredienti. Servire le bietole

PATÈ DI CARCIOFI

 2 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

500 g. di cuori di carciofo
250 g. di parmigiano
250 g. di maionese
1 peperoncino

PREPARAZIONE

Tritare i carciofi con il parmigiano e il peperoncino, versare qualche cucchiata del composto sul fondo della vaschetta e impostare sul Menu Forno a 160° per 12 minuti.
Rimuovere il composto e livellare con cura quando è ancora caldo. Servire freddo con la maionese.

PEPERONATA

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di olio
300 g. di zucchine
150 g. di peperone rosso
150 g. di peperone verde
300 g. di cipolle
500 g. di triturato di pomodoro
2 spicchi di aglio
2 dadi o sale

PREPARAZIONE

Tagliare a tocchetti tutti gli ingredienti e versarli nella Pentola Programmabile.
Impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

MINISTRONE

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

50 g. di verdure miste
50 ml. di olio
50 g. di cipolle
1 spicchio di aglio
50 g. di pancetta
750 ml. di acqua
1 dado o sale
1 cucchiaino di pepe
100 g. di riso Prezzemolo tritato
50 g. di parmigiano
50 g. di burro

PREPARAZIONE

Grattugiare il formaggio e conservare.
Tagliare le verdure a tocchetti. Aggiungere al resto degli ingredienti, mescolare bene, chiudere con il coperchio della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.
In ultimo, versare in una zuppiera, aggiungere il burro e il formaggio, mescolare bene e servire calda.
È possibile preparare un soffritto sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti insieme a cipolla, all'aglio e alla pancetta tagliata a dadini.

newcook
TELA LADO BY LA COCINA

MOUSSAKA DI ZUCCA

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di zucca
2 cipolle
700 g. di carne macinata
300 g. di triturato di pomodoro
500 ml. di besciamella
1 cucchiaino di maggiorana
125 ml. di olio
1 cucchiaino di sale e pepe
100 g. di formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

Tagliare a fette la zucca con l'aiuto di un pelapatate. Mettere da parte.
Preparare un composto con la carne, il pomodoro, la cipolla e 100 g. di zucca. Salare, pepare e conservare.
Collocare la zucca a fette sulla base della vaschetta, versare il composto e creare uno strato di zucca da riempire con la carne fino alla fine del composto. Versare la besciamella e aggiungere una spolverata di parmigiano. Selezionare il Menu Forno a 160° per 40 minuti.

INSALATA DI VERDURE COTTE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

3 carciofi	4 pomodori maturi
Olio d'oliva	1 cipolla grande
2 carote	150 g. di fagiolini verdi
1 cucchiaio di farina	100 g. di pancetta
2 coste di sedano	3 uova
2 spicchi di aglio	
150 g. di piselli	
Sale qb	
150 g. di cavolfiore	
1 L. di acqua	
2 patate	
1 rapa bianca	

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (eccetto le uova) e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione. Prima di servire aggiungere le uova, amalgamare e mescolare.

Nella modalità tradizionale, preparare un soffritto con gli spicchi di aglio impostando sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Quando iniziano a dorarsi aggiungere le verdure pulite e tagliate a tocchi e la pancetta a dadini. Mescolare continuamente.

Coprire con l'acqua e salare. Impostare sul Menu Lento a 110° per 40 minuti.


TU ALIADO EN LA COCINA



Patate

PATATE RIPIENE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

8 patate
8 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe macinato
125 ml. di panna liquida
150 g. di pancetta
150 g. di formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

Cuocere le patate con l'acqua sul Menu Pressione a 120° per 5 minuti ad alta pressione. Quando sono tenere, sbucciarle e creare un foro leggermente più grande del tuorlo. Inserire nel foro un pizzico di sale e pepe, un goccio di panna e il tuorlo. Coprire il foro con mezza fetta di pancetta e il formaggio grattugiato. Selezionare il Menu Forno a 160° per 15 minuti.

PATATE E CIPOLLE

 4 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

10 patate medie
3 cipolle
2 spicchi di aglio
1 l. di olio d'oliva
Prezzemolo fresco
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare a fettine sottili le patate e le cipolle e schiacciare l'aglio. Disporre le patate sul fondo della vaschetta della Pentola Programmabile, coprire con l'olio d'oliva e aggiungere gli spicchi di aglio e le cipolle. Salare, pepare e coprire con la carta argentata. Selezionare il Menu Forno a 160° per 40 minuti. In ultimo, scolare l'olio e condire con una spolverata di prezzemolo.

FRITTATA DI TONNO E PATATE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

70 ml. di olio
500 g. di cipolle
200 g. di peperone verde
200 g. di peperone rosso
3 spicchi di aglio
1 kg. di triturato di pomodoro
100 ml. di acqua
2 dadi di pesce
700 g. di patate a rondelle
500 g. di tonno o sarda

PREPARAZIONE

Pulire bene il tonno o la sarda e rimuovere la pelle e le spine. Tagliare a pezzi il pesce e le verdure. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 15 minuti a media pressione.

INSALATA DI PATATE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla
800 g. di patate
100 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
2 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

Sbucciare e tritare la cipolla, mondare e tagliare le patate a rondelle e collocarle nella Pentola Programmabile con olio e sale. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti.

ZUPPA DI PATATE E SALSICCE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di patate
300 g. di salsiccia
500 g. di pomodori
3 peperoni rossi arrosto
500 g. di cipolle
1/2 peperoncino
250 ml. di brodo di carne
Sale qb
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a tocchi grandi.
Tagliare a fettine spesse la salsiccia e lasciare da parte.
Versare nella vaschetta le cipolle tritate e il pomodoro. Aggiungere le patate, la salsiccia e i peperoni tagliati a strisce.
Aggiungere il dado, il sale e il peperoncino e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

PATATE RUGOSE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di patate piccole
500 g. di sale grosso
2 L. di acqua

PREPARAZIONE

Lavare bene le patate e collocarle nella vaschetta della Pentola Programmabile (con la buccia) Aggiungere abbondante acqua e il sale grosso e impostare sul Menu Pressione a 120° per 10 minuti a media pressione.
Quando sono cotte, scolarle. Coprirle con un panno e girarle di tanto in tanto per qualche minuto ancora.
Quando hanno perso tutto il vapore, togliere il panno. Le patate devono essere asciutte e bianche per effetto del sale.

newcook®
TECNOLOGIA BY LA COCINA

PATATE ARROSTO CON TIMO

 4 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di patate
1 testa di aglio
1 ciuffo di timo
100 g. di burro
Olio d'oliva
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e asciugare le patate.
Tagliarle a metà in senso longitudinale.
Spalmare il burro e gli spicchi di aglio tritati sulla metà delle patate.
Salare e pepare e inserire un ciuffo di timo nella vaschetta insieme alle patate.
Selezionare il Menu Forno a 160° per 40 minuti.

ZUPPETTA DI VONGOLE E PATATE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di patate
1 kg. di vongole
500 g. di cipolla tritata
50 g. di prezzemolo
250 ml. brodo di pesce
2 peperoncini
Olio d'oliva
Sale qb

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a tocchi grandi.
Mettere da parte.
Pulire le vongole e versarle nella vaschetta insieme alla cipolla tritata.
Aggiungere le patate e il resto degli ingredienti.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 12 minuti.

A close-up photograph of a white bowl filled with a clear, yellowish-orange seafood broth. The soup contains several pieces of seafood: a large shrimp with its tail intact, a scallop with its red gill visible, and a clam with its red sash. A sprig of fresh green parsley is garnishing the top. The text "Frutti di mare" is overlaid in the center of the image.

Frutti di mare

POLPETTE AI FRUTTI DI MARE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

1/2 cipolla
250 g. di frutti di mare macinati
300 g. di farina
1 foglia di alloro
500 ml. di latte
250 ml. di fumet di pesce
20 ml. di olio d'oliva
20 ml. di brandy
50 g. di triturato di pomodoro
1 cucchiaino di sale

PER LA SALSA:

50 ml. di olio d'oliva
4 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
20 ml. di vino bianco
2 cucchiaini di farina
250 ml. di brodo di pesce
1 dado di pesce

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla.

Aggiungere l'olio e l'alloro. Versare i gamberi, il brandy, il latte, il fumet, la farina e il pomodoro e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 4 minuti.

Fare delle palline con il composto, passare nella farina e friggere. Per friggere le polpette versare l'olio sul Menu Piastra a 140° per 10 minuti senza coperchio. Quando l'olio è caldo versare le polpette.

Per preparare la salsa versare l'olio nella Pentola Programmabile, gli spicchi di aglio tritati e l'alloro. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 8 minuti senza coperchio. Quando prendono colore aggiungere il vino, il fumet, il dado di pesce e la farina. Mescolare bene.

newcook

IL CALAMARO È LA COCINA

CALAMARI NEL LORO INCHIOSTRO

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di anelli di calamari
50 ml. di olio d'oliva
2 cipolle
2 spicchi di aglio
3 foglie di alloro
100 g. di triturato di pomodoro
200 ml. di vino bianco
2 cucchiaini di farina
4 bustine di inchiostro del calamaro
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Lavare e pulire i calamari. Tagliare gli anelli di calamari di 1 cm circa di spessore.
Sbucciare e tritare le cipolle, gli spicchi di aglio e le foglie di alloro.
Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a media pressione.

POLPO ALLA GALIZIANA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 polipo di 750 g. circa
1 cipolla grande
2 foglie di alloro
1 pizzico di paprica piccante
1 kg. di patate
Sale grosso
Olio d'oliva
2 L. di acqua

PREPARAZIONE

Disporre il polipo con abbondante acqua e aggiungere il sale, la cipolla, le patate e l'alloro. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 4 minuti senza coperchio. Quando l'acqua bolle mettere e togliere il polipo per tre volte fino a che diventa tenero. Lasciarlo dentro e impostare sul Menu Stufato a 110° per 12 minuti a media pressione.
Servire sulle patate, salare e pepare. Condire con un goccio d'olio e la paprica.

ZUPPA DI SEPIE E POLPO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

600 g. clean and chopped cuttlefish
200 g. crushed tomato
100 ml. oil
50 ml. vinegar
4 garlic cloves
400 g. onion
3 bay leaves
1 green pepper
2 teaspoons of salt
3 teaspoons sweet paprika

1.4 kg. potatoes in chunks
170 ml. t

PREPARAZIONE

Tagliare la cipolla, il peperone e gli spicchi di aglio.
Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.
Per preparare il piatto in modo tradizionale, fare un soffritto con gli spicchi di aglio e la cipolla sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti, aggiungendo abbondante olio. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 100° per 2 ore.

newcook®
TUTTA ALIATO DA UN LA COCINA

CALAMARETTI CON LE CIPOLLE

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

8 calamaretti
3 cipolle
1 bicchiere di vino bianco
500 ml. brodo di pesce
1 cucchiaino di sale
200 ml. di olio
1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Tagliare i calamaretti ad anelli e la cipolla a julienne.
Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

COZZE IN SALSA PICCANTE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

50 ml. di olio
100 g. di cipolle
100 g. di peperone rosso
100 g. di peperone verde
2 spicchi di aglio
500 g. triturato di pomodoro
Qualche foglia di basilico
1 dado di pesce
1 peperoncino
1 kg. di cozze pulite

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti della salsa nella Pentola Programmabile. Posizionare la vaschetta per la cottura al vapore e collocare le cozze. Selezionare il Menu Stufato a 110° a bassa pressione per 6 minuti.
È possibile preparare questo piatto facendo la salsa a parte. Mettere da parte. Versare le cozze nella vaschetta per la cottura a vapore e impostare sul Menu Forno a 160° per 8 minuti. Disporre le cozze su un vassoio e versare sopra la salsa.

CANNELLONI DI MARE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 confezione di cannelloni

PER LA BESCIAMELLA:

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe

1 pizzico di noce moscata

200 g. di cipolle

150 g. di burro

1 carota

100 g. di salmone tritato

1 L. di latte

50 g. di farina

PER IL RIPIENO:

250 g. di gamberi sgusciati

250 di salmone

100 ml. di olio

30 g. di maizena

1/2 cipolla

1/2 carota

180 g. di panna

PREPARAZIONE

Macinare tutti gli ingredienti del ripieno e farcire i cannelloni.

Preparare la besciamella sul Menu Piastra a 140° senza coperchio senza smettere di mescolare.

Disporre i cannelloni nella Pentola Programmabile e versare sopra la besciamella. Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

newcook®
TU ALIADO EN LA COCINA

A top-down view of a white plate featuring a seared salmon fillet with a dark, charred skin. Two stalks of asparagus are placed vertically on top of the salmon. To the left of the salmon is a portion of creamy risotto. To the right, there is a garnish consisting of a slice of tomato, arugula leaves, and a small yellow vegetable. A dark sauce is drizzled in several lines around the salmon. The plate is set on a green, textured placemat.

Pesce

POLPETTE DI BACCALÀ

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

500 g. di patate da lessare
250 g. di baccalà dissalato
2 uova
70 ml. di olio
100 g. di pinoli
Aglio, prezzemolo, cannella, sale qb

PREPARAZIONE

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e qualche goccia di limone. Lasciare da parte. Tagliare le patate a rondelle, collocarle nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a bassa pressione. Lasciare da parte. Tritare gli spicchi di aglio e il prezzemolo, soffriggere sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 2 minuti. Tagliare il baccalà a pezzi, aggiungere al soffritto, mescolare bene con la spatola e condire con cannella, pepe, pinoli e sale. Formare delle palline con il composto e passare le polpette nelle chiare montate a neve. Versare l'olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti e quando è caldo friggere i bocconcini fino a completa doratura.

newcook®
DO BY LA COOK

FILETTI DI SOGLIOLA AL DRAGONCELLO

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

8 filetti di sogliola
200 g. gamberi
150 ml. di vino bianco
150 g. de champignon
50 ml. di olio
1 cipolla grande
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di dragoncello
200 ml. di panna liquida o
un dado di pesce
1 cucchiaino di pepe

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti (eccetto i filetti di sogliola) nella Pentola Programmabile. Collocare sopra il contenitore per la cottura al vapore e disporre i filetti di sogliola arrotolati. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 6 minuti.

MEDAGLIONI DI MERLUZZO AL SIDRO

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

600 g. di merluzzo
60 ml. di olio
500 g. di triturato di pomodoro
250 g. di peperoni dolci
2 spicchi di aglio
2 uova
200 g. di piselli
150 ml. di sidro
2 cipolle grandi
Prezzemolo e sale
2 uova per passare i medaglioni

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta, lasciando cadere le uova, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Stufato a 110° per 5 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla tritati sul Menu Piastra a 120° per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Forno a 160° per 3 minuti.

FILETTI DI MERLUZZO AL SIDRO CON LE VONGOLE

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

1,5 kg. di merluzzo
250 g. di vongole
2 patate a tocchetti
800 g. di triturato di pomodoro
200 ml. di sidro
50 ml. di brandy
1 cipolla grande
2 spicchi di aglio
50 ml. di olio
Prezzemolo, Alloro, 1 cucchiaino di paprica e 1 cucchiaino di sale
100 ml. di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla e l'aglio. Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a media pressione.
Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio, le vongole e la cipolla sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

FILETTI DI PESCE IN SALSA BIANCA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di pesce
2 spicchi di aglio
1 cipolla grande
1 ciuffo di prezzemolo
1 pizzico di farina
1 dado di carne o sale
200 ml. di vino bianco

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a media pressione.
Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 40 minuti a media pressione.

FILETTI DI MERLUZZO CON PEPERONI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di merluzzo
70 ml. di olio
2 spicchi di aglio grandi
2 patate
100 ml. di acqua
1 cipolla media
1 peperone verde
1 cucchiaino di paprica
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.
Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla tritati sul Menu Piastra a 120° per 4 minuti.
Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

BACCALÀ AL PIL PIL CON CECI

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

400 g. di ceci cotti nella loro acqua
200 ml. di fumet di baccalà (fatto con le spine e la pelle del baccalà)
150 ml. di olio d'oliva
6 spicchi di aglio
4 filetti di baccalà ammollati

PREPARAZIONE

Tritare l'aglio e togliere le spine e la pelle del baccalà. Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Piastra a 120° per 6 minuti.

FILETTI DI MERLUZZO ALLA BASCA

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di merluzzo a fette
1 cipolla
75 g. di aglio
250 g. di vongole
125 g. di piselli
220 g. di asparagi
200 ml. di vino bianco
4 uova sode
1 cucchiaino di prezzemolo
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 7 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla con un goccio di olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Aggiungere i filetti di merluzzo conditi e passarli nella farina. Friggerli da una parte e girarli, aggiungendo il vino bianco e il prezzemolo tritato.

Aggiungere le vongole e i piselli. Se necessario, aggiungere l'acqua degli asparagi. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 20 minuti.

Servire in un recipiente con gli asparagi a tocchetti e le uova lesse.


TUTTALADO IN LA COCINA

BACCALÀ ALLA BILBAINA

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

6 cipolle rosse
3 spicchi di aglio
3 peperoncini
2 fette sottili di prosciutto
4 fette di pane secco
8 peperoni
3 cucchiai di olio
2 L. di acqua
1 mussillo di baccalà
Acqua fredda

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le cipolle, gli spicchi di aglio e i peperoni. Soffriggere con un goccio di olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Una volta fritto toglierlo dalla pentola e aggiungere il prosciutto tagliato a dadini e le fette di pane. Quando sono fritti, togliere e scolare l'olio.

Nello stesso olio saltare i peperoncini e aggiungere gli ingredienti precedenti meno il brodo. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 20 minuti.

Per preparare il baccalà è necessario averlo dissalato per un tempo 36 a 48 ore. Disporlo nella vaschetta rivolto verso l'alto con la pelle (questo passaggio è molto importante) e coprirlo con l'acqua fredda. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 8 minuti senza coperchio. Di seguito disporre il baccalà insieme alla salsa sul Menu Lento a 100° per 20 minuti.

BACCALÀ AL PIL PIL

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di baccalà
Olio d'oliva
5 spicchi di aglio
1 peperoncino rosso

PREPARAZIONE

Lasciare il baccalà in ammollo 24 ore. Una volta dissalato, togliere le squame e le spine.
Disporre il baccalà con l'olio nella vaschetta. Aggiungere gli spicchi di aglio e il peperoncino, soffriggere sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 3 minuti. Quando i filetti sono ben dorati, togliere dalla pentola e lasciare da parte. Collocare il baccalà tagliato a pezzi rivolto verso il basso e impostare sul Menu Piastra a 120° per 14 minuti. Servire molto caldo con gli spicchi di aglio e il peperoncino.

BACCALÀ IN SALSA VERDE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 filetti di baccalà fresco
1 cucchiaino di prezzemolo
200 g. di panna
180 g. di vongole

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 5 minuti ad alta pressione.

BACALAO DORATO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di olio d'oliva
400 g. di cipolle
2 spicchi di aglio
300 g. di baccalà
200 g. di patate
100 g. di olive nere
6 uova
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
1 cucchiaino di rezzemolo

PREPARAZIONE

Spezzettare il baccalà e rimuovere la pelle e le spine.
Mondare la cipolla, gli spicchi di aglio e le patate e tagliarle a tocchetti.
Di seguito, versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Stufato a 120° per 10 minuti a media pressione.

BACALAO IN SALSA VERDE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 filetti di baccalà fresco
1 cucchiaino di prezzemolo
200 g. di panna
180 g. di vongole

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti a crudo nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 5 minuti ad alta pressione.

RANA PESCATRICE IN SALSA MARINARA

 5 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

500 g. di rana pescatrice fresca
20 g. di paprica dolce
2 spicchi di aglio
150 g. di cozze
1 cucchiaino di prezzemolo, 2 cucchiaini di sale, 200 ml. di olio
150 g. di mandorle
180 g. di vongole
8 gamberetti
100 g. di farina
Brodo di pesce

PREPARAZIONE

Preparare un composto con l'aglio, il prezzemolo, la paprica dolce, il sale, le vongole, l'olio e la farina.
Aggiungere la rana pescatrice, i gamberetti e le vongole. Aggiungere il composto e il brodo di pesce e cucinare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

BRANDE DI BACCALÀ

👤 4 Persone ⏱ 10 minuti

INGREDIENTI

500 g. di baccalà lasciato in ammollo il giorno precedente
200 ml. di olio
100 ml. di latte
3 spicchi di aglio
1 cucchiaino di pepe

PREPARAZIONE

Versare il baccalà dissalato con l'acqua nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 3 minuti ad alta pressione.
Scolare bene, rimuovere la pelle e le spine e mettere da parte.
Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta.
In ultimo, servire con pane tostato. Se si desidera, gratinare e decorare con le olive nere.

TONNO AL POMODORO

👤 2 Persone ⏱ 10 minuti

INGREDIENTI

2 filetti di tonno fresco
1/2 cipolla
1 peperone
2 teste di aglio
125 g. di triturato di pomodoro
1 cucchiaino di sale
100 ml. di olio
2 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

Lavare e tagliare le verdure a tocchetti, versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 7 minuti a media pressione.
Per preparare il piatto in modo tradizionale, far appassire le verdure, aggiungere il pomodoro e lo zucchero nella Pentola Programmabile e cucinare sul Menu Piastra a 120° senza coperchio. Successivamente disporre i filetti di tonno e cucinare sul Menu Pressione a 120° ad alta pressione per 3 minuti.

newcook®
IL MARIADO IN LA COCINA

PALOMBO MARINATO

👤 4 Persone ⏱ 25 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di palombo
125. ml. di aceto di Jerez
3 spicchi di aglio
1 cucchiaio di paprica
1 cucchiaino di origano
1 cucchiaino di cumino
100 g. di farina
Acqua
Olio
Sale qb

PREPARAZIONE

Acquistare un bel pezzo di palombo senza pelle e, se possibile, tagliato a dadi di 4 cm circa.
In genere è facile trovarlo già pulito e in un solo pezzo.
Preparare la marinatura con paprica, origano, cumino e sale. Disporre il palombo in un recipiente con la marinatura e bagnato con l'aceto. Coprire con l'acqua e lasciar riposare tutta la notte nel frigorifero.
Il giorno successivo, scolarlo bene, passarlo nella farina e friggere in abbondante olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 15 minuti.

Uccelli



ANATRA CONFIT

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

4 cosce d'anatra con pelle e grasso
400 g. di strutto d'anatra
La parte bianca di 2 cipollotti
La parte bianca di 1 porro
1 cipolla mondata e tagliata
1 carota sbucciata e tagliata
2 foglie di alloro
6 grani di pepe nero
2 ciuffi di prezzemolo
1 costa di sedano senza foglie

1/2 cucchiaino di salsa Worcester
1,5 cucchiaini di sale
1 pizzico di pepe macinato

GALLINA UBRIACA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di gallina
100 g. di champignon
200 g. di cipolla ben tritata
100 g. di strutto di maiale
250 ml. di vino rosso
125 ml. di acqua
Aglio tritato fino
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchi, versarle nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Forno a 160° per 10 minuti.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, soffriggere le verdure tagliate a tocchetti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Forno a 160° per 10 minuti.

PREPARAZIONE

Condire le cosce d'anatra con il sale, il pepe e la salsa Worcester e lasciare nella Pentola Programmabile.

Aggiungere lo strutto, i pezzi dell'anatra e il resto degli ingredienti. Impostare sul Menu Forno a 160° per 40 minuti o a fuoco Lento per 5 ore, se si desidera il metodo più tradizionale.

Passare i pezzi di confit sul fondo di un barattolo preferibilmente in gres. Colare il grasso sopra. Coprire ermeticamente lasciando poca aria e conservare sul grasso fino all'utilizzo.

Per servire, riscaldare di nuovo una piccola quantità di grasso o con il grasso rimasto attaccato.

newcook®
TI LASCIO IN LA COCINA

PETTO D'ANATRA RIPIENO DI SPINACI

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

900 g. di petto d'anatra aperto a mo' di libro
200 g. di spinaci
6 formaggini con latte scremato
Sale e pepe
700 g. di cipolle
70 g. di margarina vegetale
30 ml. di olio
2 dadi
200 ml. di vino rosso
50 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Disporre i petti d'anatra aperti. Tagliare le verdure a tocchi e collocarle sui petti. Avvolgere la carne e collocarle nella Pentola Programmabile. Chiudere gli involtini con uno stecchino e assicurarsi che siano ben chiusi.

Collocare gli involtini nella vaschetta insieme al resto degli ingredienti e selezionare il Menu Forno a 160° per 10 minuti.

POLLO AL CURRY CON COCCO

 8 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

4 petti di pollo
2 cipolle
1 mela
100 g. di uvetta
100 ml. di triturato di pomodoro
125 ml. brodo di uccelli
1 cucchiaino di sale
25 g. di cocco grattugiato tostato
Curry qb

PREPARAZIONE

Tagliare a pezzi il petto di pollo, salare e passare nella farina. Mettere da parte. Sbucciare e tagliare la mela a tocchetti.

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere la cipolla nell'olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 15 minuti.

POLLO ALLO SHERRY

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di pollo a pezzi
100 g. di champignon puliti
250 ml. di sherry "oloroso"
200 g. di cipolla ben tritata
100 g. di strutto di maiale
125 ml. di acqua
Aglio tritato fino
Pepe

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchi, versarle nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Piastra a 120° per 10 minuti.

Per la preparazione della ricetta in modo tradizionale, soffriggere le verdure tagliate a tocchetti per 5 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Forno a 160° per 10 minuti.

STUFATO DI POLLO

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

1 gallina da 1 kg.
40 g. di strutto
50 g. di prosciutto
1 cipolla media
1 mazzetto di erbe: alloro, timo, origano...
2 cucchiaini di farina
200 ml. di vino bianco
Sale, pepe nero,
2 chiodi di garofano,
noce moscata e qualche pistillo di zafferano
10 mandorle pelate e tostate, 2 uova

PREPARAZIONE

Pulire la gallina, tagliarli a pezzi e salare. Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere la cipolla tritata, l'aglio e la gallina sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 6 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

POLLO ALLA SALSA DI SOIA

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

4 petti di pollo
60 ml. di acqua
30 ml. di olio
2 cucchiaini di aglio
30 ml. di salsa di soia
Pepe e sale qb

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla e l'aglio. Salare e pepare il petto di pollo tagliato a strisce. Mettere l'olio nella vaschetta, aggiungere il petto di pollo tagliato a strisce e impostare sul Menu Piastra a 120° per 15 min. Di seguito, togliere il pollo e nello stesso olio aggiungere l'aglio. Soffriggere sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 3 min. Mettiamo di nuovo il pollo, la salsa di soia e l'acqua e impostiamo sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 20 min.

POLLO MARINATO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

12 cosce di pollo
1 carota
2 cipolle
3 spicchi di aglio
2 limoni
100 ml. di aceto di vino
200 ml. di olio vergine d'oliva
5 grani di pepe nero
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Tagliare le cipolle, gli spicchi di aglio, un limone e la carota a rondelle. Spremere l'altro limone e aggiungerlo agli altri ingredienti nella Pentola Programmabile. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 8 minuti. Quando prendono colore aggiungere i cosciotti e far cuocere. Di seguito, aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

SPEZZATINO DI POLLO CON PEPERONI E ZUCCHINE PERNICE AL CIOCCOLATO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 pollo tagliato a pezzi
1 cipolla
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 zucchina
1 testa di aglio Timo
200 g. di farina di grano
200 ml. di olio d'oliva
Sale qb

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchetti, infarinare il pollo e versare nella Pentola Programmabile con gli altri ingredienti.

Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti.

Per la preparazione della ricetta in modo tradizionale, soffriggere le verdure tagliate a tocchetti per 5 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 10 minuti a media pressione.

 2 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 pernice
150 ml. di vino bianco
2 chiodi di garofano
2 foglie di alloro
1 cipolla grande
100 g. di cioccolato fondente
100 ml. di olio d'oliva
75 ml. di acqua
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Tagliare la cipolla a julienne e grattugiare il cioccolato per fonderlo più facilmente.

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 5 minuti ad alta pressione.



Carne

QUAGLIE CON SALSA DI CHAMPIGNON E RISO PILAF

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 quaglie
1 pizzico di rosmarino
1 pizzico di timo
12 champignon
80 ml. di olio
300 ml. di brodo di pollo
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

PER IL RISO PILAF:
225 g. di riso
1 cipolla
40 ml. di olio
400 ml. di brodo di pollo
Erbe provenzali
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

Per preparare il piatto in modo tradizionale, soffriggere gli champignon per 2 minuti sul Menu Piastra a 120°. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 100° per 3 ore.

Per preparare il riso pilaf, versare il riso insieme al resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

Servire le quaglie con il contorno di riso.


TU ALLIADO EN LA COCINA

LONZA DI MAIALE CON MELE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

500 g. di fettine di maiale
75 g. di zucchero
60 ml. di aceto
50 g. di maizena
50 ml. di salsa di soia
2 cucchiari di sherry secco
50 g. di triturato di pomodoro
75 ml. di acqua

35 ml. di succo d'arancia
1 mela renetta
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Pulire bene le fettine e rimuovere la pelle e il grasso.

Sbucciare la mela e rimuovere i semi. Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 6 minuti.

Per preparare questo piatto nel modo tradizionale, impostare sul Menu Stufato a 110° a media pressione per 15 minuti e a fuoco lento per 60 minuti.

SCALOPPINE DI VITELLO CON SALSA ALLE NOCCIOLE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

800 G. di filetto di vitello
2 cipolle
2 spicchi di aglio
125 ml. di olio
2 pomodori
100 g. di nocciole
100 ml. di vino bianco secco
1 cucchiaio di sale
1 pizzico di pepe
50 ml. di panna

PREPARAZIONE

Pulire i filetti eliminando la pelle e il grasso. Mondare le cipolle e gli spicchi di aglio e tagliarle a tocchetti.

Tritare le nocciole in un mortaio. Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 8 minuti.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti. Disporre i filetti conditi, la cipolla e gli spicchi di aglio tritati, aggiungere al resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

newcook®
TU AL LADO DI LA COCINA

FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

3 filetti di maiale
1 carota
1 scalogno
3 pomodori
100 ml. di olio
20 g. di senape in grani
150 ml. di vino bianco
150 ml. di brodo di carne
60 ml. di panna liquida
1 pizzico di sale e pepe
1 pizzico di basilico
essiccato

PREPARAZIONE

Legare i filetti per dargli una forma gradevole.
Condire con sale e pepe.
Collocare i filetti nella Pentola Programmabile con la carota, lo scalogno e i pomodori a pezzi. Selezionare il Menu Forno a 160° per 12 minuti.

LONZA DI MAIALE AL LARDO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 kg. di lonza di maiale
500 g. di strutto bianco
2 peperoncini dolci
1 cucchiaino di origano
6 spicchi di aglio
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Tagliare a pezzi la lonza di maiale
Mondare e tritare gli spicchi di aglio, versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 8 minuti.
Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio tritato e la lonza e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti.
Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Forno a 160° per 4 minuti.

FILETTO DI MAIALE CON FOIE GRAS

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 filetti di maiale
225 g. di foie gras fresco
4 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

Tagliare il filetto di maiale in senso longitudinale senza tagliare completamente la carne.

Tagliare il foie a fette e inserirle nel filetto. Chiudere con gli stecchini, se necessario. Dopo aver chiuso gli involtini, salare e pepare.

Disporre nella Pentola Programmabile insieme agli spicchi di aglio e impostare sul Menu Forno a 160° per 15 minuti.

ZUPPA D'AGNELLO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

800 g. di agnello a pezzi
300 g. di cipolle
250 g. di funghi
70 ml. di olio
2 spicchi di aglio
150 ml. di vino bianco
100 ml. di acqua
1 yogurt bianco naturale
2 dadi di carne
Pepe

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, gli champignon e gli spicchi di aglio. Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 15 minuti a media pressione.

Per la preparazione nella modalità tradizionale, soffriggere per qualche minuto le verdure e l'agnello sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Di seguito riempire con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento per 6 ore alla massima potenza.

newcook®
TUTTA LA CUCINA IN UNA COPPIA

ZUPPA D'AGNELLO E VERDURE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

600 g. di agnello
50 ml. di olio
200 g. di fegato d'agnello
2 spicchi di aglio
1 cipolla
2 peperoni verdi
4 pomodori maturi
1 foglia di alloro
Timo e origano
200 ml. di acqua
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure, il fegato e l'agnello. Versare gli ingredienti nella vaschetta, coprire di acqua, mescolare bene e chiudere con il coperchio della pentola. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 30 minuti.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio, il pomodoro e i peperoni sul Menu Piastra per 4 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 100° per 6 ore.

SPEZZATINO DI CARNE AL SUGO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

500 g. di carne a pezzi
1 cipolla piccola
500 g. di triturato di pomodoro
2 dadi
3 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, versare nella Pentola con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere la cipolla e il pomodoro tritati sul Menu Piastra a 120° per 5 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione o sul Menu Lento per 3 ore.

OSSOBUCCO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 fette di girello con l'osso
3 cucchiaini di farina
100 ml. di olio d'oliva
1 cipolla
3 carote
2 coste di sedano
100 ml. di vino bianco secco
400 g. di triturato di pomodoro
1 foglia di alloro
1 pizzico di zucchero

1 pizzico di salvia essiccata
Sale e pepe
1 spicchio di aglio
La buccia grattugiata di 1 limone
2 cucchiaini di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

Disporre in una busta di plastica tre cucchiaini di farina e un pizzico di sale e pepe. Collocare nella busta i pezzi di carne uno alla volta, chiudere bene con la mano e agitare la busta per infarinare bene l'ossobuco, per assicurarsi che sia formata una leggera copertura. Successivamente, togliere la carne dalla busta.

Tagliare finemente la cipolla, la carota e il sedano. Soffriggere sul Menu Piastra a 140° per 5 minuti senza coperchio. Aggiungere la carne, il vino, lo zucchero, l'alloro, la salvia e gli spicchi di aglio tritati. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.

Aprire e aggiungere la buccia grattugiata del limone. Lasciar riposare 2 minuti.

newcook®
TI AIUTO IN LA COCINA

TRIPPA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

1 stomaco di vitello pulito
125 g. di farina
1 limone
1 foglia di alloro
5 grani di pepe nero
200 g. triturato di pomodoro
1/2 peperone rosso
50 ml. di olio
1/2 cipolla
1 porro
3 spicchi di aglio
100 g. di mandorle

100 ml. di brandy
1 cucchiaino di sale
2 peperoncini
1 pizzico di pepe macinato
1 cucchiaino di paprica
Erbe: timo, origano, rosmarino...
250 g. di salsiccia a fette
120 g. di pancetta a strisciole

PREPARAZIONE

Mettere lo stomaco in ammollo per un paio di ore, coperto con poca acqua, due manciate di farina e un limone a pezzi. Risciacquare sotto il rubinetto rimuovendo i pezzi che non si sono puliti bene.

Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione.

Per preparare la ricetta in modo tradizionale, fare un soffritto con il peperone, la cipolla, il porro e gli spicchi di aglio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 8 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 110° per 3 ore.

CONIGLIO ALL'AGLIO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 coniglio
1 pomodoro
2 spicchi di aglio
2 fette di pane
1 cumino
1 chiodo di garofano
1 cucchiaino di pepe
125 g. di mandorle
1 cucchiaino di sale
125 ml. di olio d'oliva
250 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Tritare gli spicchi di aglio e collocarli nella Pentola Programmabile insieme agli altri ingredienti. Selezionare il Menu Piastra a 120° per 12 minuti.

SCALOPPINE DI VITELLO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

50 ml. di vino marsala
50 ml. di acqua
1 dado di carne
50 g. di farina
1 goccio di succo di limone
2 cucchiaini di burro
50 g. di panna
4 champignon
500 g. di scaloppine di vitello

PREPARAZIONE

Tagliare gli champignon, infarinare le scaloppine e versare nella Pentola Programmabile con gli altri ingredienti. Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 10 minuti.

SPEZZATINO DI VITELLO CON PEPERONI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

70 ml. di olio
50 g. di peperone verde
100 g. di peperone rosso
150 g. di cipolle
2 spicchi di aglio
300 g. di vitello
400 ml. di acqua
700 g. di patate
2 peperoni
1 dado di carne
1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchetti e la carne e versare nella Pentola Programmabile con gli altri ingredienti. Selezionare il Menu Pressione a 120° media pressione per 8 min. Per la preparazione della ricetta in modo tradizionale, soffriggere la cipolla, il peperone e l'aglio per 6 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 24 minuti a media pressione o sul Menu Lento per 4 ore. Si può servire con il prezzemolo tritato.

newcook
TUTTO AL DADO IN LA COCINA

ZAMPETTE DI MAIALE

 2 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

2 zampette di maiale
50 ml. di olio
3 spicchi di aglio
1/2 cipolla grande
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di paprica
1 dado di brodo
1 peperone verde
50 ml. di vino bianco

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Pressione a 120° per 10 minuti a media pressione. Per preparare la ricetta in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla tritata sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 5 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Lento a 110° per 3 ore.



Frittura



TEMPURA DE VERDURE

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

2 cipolle
2 carote
1 peperone rosso
1 peperone verde
200 g. di farina per tempura
Acqua fredda Sale
1 L. di olio

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a julienne e mettere da parte.

Versare un litro di olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura.

In un recipiente mescolare la farina per tempura con l'acqua fino a creare una pastella.

Passare le verdure nella pastella e metterle nell'olio caldo fino a completa doratura. Salare e servire.

ANELLI DI CIPOLLA

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 cipolle
1 confezione di pangrattato
4 uova

PREPARAZIONE

Versare un litro di olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura.

Mondare la cipolla, tagliarla a forma di anelli e lasciarli da parte.

Sbattere le uova, passare nell'uovo gli anelli di cipolla poi nel pangrattato. Friggere nella vaschetta fino a completa doratura. Togliarli dalla vaschetta e lasciarli scolare su un panno da cucina. Servire.

CALAMARI ALLA ROMANA

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

500 g. di anelli di calamari
100 g. di farina
2 uova
Olio
Limone e Sale

PREPARAZIONE

Versare un litro di olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura.

Sbattere le uova e mettere da parte.

Preparare i calamari: passarli nell'uovo, poi nella farina e versarli nella vaschetta.

Quando sono dorati, disporli su un piatto con un tovagliolo o la carta da cucina per farli scolare.

newcook®
TELA LAVORATA DA LA COCINA

FRITTELLE DI POMODORO ALLA GRECA

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

6 pomodori da insalata
1 cipolla rossa (o qualsiasi altro tipo di cipolla)
1 ciuffo di prezzemolo
Origano essiccato
1 uovo sodo
2 tazze di farina di grano
1 litro di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a tocchetti in un recipiente e aggiungere l'origano, il sale, il pepe qb e l'uovo. Mescolare bene e aggiungere la farina poco alla volta amalgamando il composto.

Quando l'impasto è compatto, fare delle frittelle e mettere da parte.

Versare un litro di olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Quando l'olio è caldo, mettere le frittelle e far cuocere fino a completa doratura. Scolare su un piatto con carta assorbente.

BANANE FRITTE CON MIELE

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

4 Banane
2 uova sbattute
3 cucchiaini di farina per tempura
Acqua fredda
Miele
1 L. di olio

PREPARAZIONE

Preparare una tempura con acqua e farina. Versare l'olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Tagliare le banane a julienne e passarle nella tempura. Scolare e metterle nell'olio caldo. Quando sono cotte in base alle nostre preferenze, togliere le banane e lasciarle scolare sulla carta assorbente. Quando sono scolate, disporle su un piatto e cospargere di miele.

TORTELLINI FRITTI

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

250 g. di tortellini crudi ripieni al formaggio
1 L. di olio

PREPARAZIONE

Versare un litro di olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Quando l'olio è caldo mettere i tortellini a più riprese per evitare che si attacchino e friggere fino a completa doratura. Togliere e lasciar scolare sulla carta assorbente. Servire calde. Possono essere accompagnati da una salsa.

CARCIOFI IN PASTELLA

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

3 carciofi
4 cucchiaini di farina per pastella
Acqua fredda
1 l. di olio

PREPARAZIONE

Mondare a tagliare i carciofi a spicchio. Lasciare da parte. Versare l'olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Fare una pastella con acqua e farina. Passare i carciofi nella pastella e cuocere nell'olio caldo fino a completa doratura. Far scolare sulla carta assorbente e servire.

CALAMARI FRITTI

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

500 g. di anelli di calamari
100 g. di farina
2 uova sbattute
1 L. di olio
Sale

PREPARAZIONE

Tagliare a metà gli anelli di calamari e lasciare in ammollo nelle uova per 10 minuti. Versare l'olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Quando l'olio è ben caldo, passare i calamari nella pastella e cuocere fino a completa doratura. Far scolare sulla carta assorbente e servire.

newcook®
TECNOLOGIA BY LA COCINA

PETTI DI POLLO IMPANATI

👤 4 Persone ⏱ 10 minuti

INGREDIENTI

1 confezione di petti di pollo a fette
100 g. di pangrattato
2 uova sbattute
Sale
Olio

PREPARAZIONE

Bagnare i petti di pollo nelle uova sbattute per 20 minuti.
Versare l'olio nella vaschetta e impostare sul Menu Frittura alla massima temperatura. Mentre si scalda, impanare i petti di pollo.
Quando l'olio è ben caldo, mettere i petti di pollo e cuocere fino a completa doratura. Far scolare sulla carta assorbente e servire.

PATATE FRITTE

👤 4 Persone ⏱ 15 minuti

INGREDIENTI

3 patate per frittura
1 spicchio di aglio
Sale
1 L. di olio

PREPARAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura.
Sbucciare, tagliare le patate a tocchetti e mettere da parte.
Quando l'olio è caldo, mettere l'aglio e successivamente le patate.
Cuocere fino a completa doratura, far scolare sulla carta assorbente e servire.

CROCCHETTE AL PROSCIUTTO

👤 4 Persone ⏱ 30 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla
200 g. di prosciutto crudo a dadini
30 g. di burro
2 uova
100 g. di farina
100 g. di pangrattato
1 L. di olio
Sale
1/2 L. di latte

PREPARAZIONE

Mettere il burro nella vaschetta e impostare sul Menu Piastra per 10 minuti. Quando il burro inizia a scaldarsi, aggiungere la cipolla e far appassire 5 minuti. Aggiungere il prosciutto, girare e versare la farina. Amalgamare il burro con la farina e versare il latte. Salare e mescolare fino a ottenere una besciamella. Far raffreddare per 20 minuti in frigo.
Nel frattempo, pulire e asciugare la vaschetta.
Trascorsi i 20 minuti, togliere la besciamella dal frigo, sbattere le uova e lasciare da parte.
Versare l'olio nella vaschetta e selezionare il Menu Frittura alla massima temperatura. Creare delle crocchette con il composto e passarle prima nell'uovo poi nel pangrattato. Quando l'olio è caldo, cuocere le crocchette fino a completa doratura e far scolare sulla carta assorbente.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA



TORTE SALATE

TORTA SALATA MORESCA

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
500 g. di petto di pollo
2 cipolle
3 uova
250 g. di burro
160 g. di zucchero
Pinoli, uvetta e mandorle

Prezzemolo, zenzero, pistilli di
zafferano e cannella
200 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Tritare separatamente le mandorle, l'uvetta e i pinoli. Macinare la carne e lasciare da parte.

Tritare la cipolla e amalgamare con il burro. Aggiungere la carne, le mandorle, il prezzemolo, un pizzico di cannella, lo zenzero grattugiato e 200 ml. di acqua. Aggiungere anche i pinoli, l'uvetta, lo zucchero, il sale, lo zafferano e le uova sbattute. Mescolare bene il composto.

Disporre il rotolo di pasta sfoglia sul fondo della vaschetta e farcire con il composto. Selezionare il Menu Forno a 160° per 30 minuti.

FOCACCIA AI CANDITI

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

FOCACCIA AI CANDITI:

200 ml. di latte
350 g. di farina
50 g. di burro
30 g. di lievito
La buccia di 1 limone
1 uovo
150 g. di frutta candita
50 g. di pinoli
2 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di sale

MARZAPANE:

200 g. di mandorle tritate
200 g. di zucchero velato
125 ml. di latte

PREPARAZIONE

Grattugiare la buccia del limone.

Mettere in un recipiente il latte, il sale, lo zucchero vanigliato e il burro.

Aggiungere la farina e amalgamare.

Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero e amalgamare di nuovo.

Versare nella vaschetta e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

Nel frattempo, preparare il marzapane amalgamando bene tutti gli ingredienti. Spennellare la focaccia con il composto e impostare sul Menu Forno a 160° per 10 minuti.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

FOCACCIA CON SOPPRESSATA

 8 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di latte
50 ml. di olio
150 ml. di acqua
30 g. di lievito compresso
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
500 g. di farina
PER LA COPERTURA:
200 g. di soppressata
50 ml. di vino bianco
50 g. di miele

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto. Stendere l'impasto il più possibile.
Disporre sulla focaccia la soppressata. Aggiungere il vino e il miele e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti.

CROSTATA SALATA

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

PER LA PASTA BRISÉ:
280 g. di farina
125 g. di burro
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
70 ml. di acqua

PER IL RIPIENO:
200 g. di formaggio emmental
200 g. di prosciutto cotto
200 g. di panna liquida
3 uova
Sale e pepe qb

TORTINO DI PESCE

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

5 filetti di pesce
125 ml. di panna liquida
3 uova
Sale qb

PREPARAZIONE

Impostare sul Menu Piastra a 140° per 1 minuto senza coperchio e disporre il pesce. Successivamente, spezzettare il pesce con una forchetta. Aggiungere il resto degli ingredienti, mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare nella vaschetta della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 8 minuti.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti dell'impasto. Stendere l'impasto in due lamine sottili, utilizzarne una per foderare il fondo e i lati della vaschetta.
Preparare il ripieno: grattugiare il formaggio, versarlo sull'impasto, tagliare il prosciutto della grandezza desiderata e disporlo sul formaggio. Sbattere la panna con le uova e lasciare da parte un albume per spennellare la superficie della crostata. Condire con sale e pepe.
Coprire il ripieno con la lamina restante della pasta brisé, facendola aderire ai bordi. Spennellare la superficie con l'albume dell'uovo e bucherellare con una forchetta per far uscire il vapore. Selezionare il Menu Forno a 160° per 40 minuti.



Torte farcite

SGOGLIATINE ALLE FRAGOLE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

PER LA BASE:

3 rotoli di pasta sfoglia
500 g. fragole
1 cucchiaino di zucchero a velo

PER LA CREMA:

100 g. di zucchero
500 ml. di latte
4 tuorli
30 g. di maizena
1 pizzico di zucchero vanigliato
30 g. di burro

PER LA PANNA:

400 ml. di panna liquida
3 cucchiaini di zucchero a velo
60 g. di formaggio Philadelphia

PER LO SCIROPPO:

100 g. di zucchero
50 ml. di acqua
Qualche goccia di limoncello o limone

PREPARAZIONE

Stendere la pasta sfoglia e tagliare 3 lastre uguali. Bucherellare con una forchetta e aggiungere una spolverata di zucchero a velo. Far riposare in frigo per qualche minuto prima di informare. Di seguito, versare le lastre nella vaschetta e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti. Far raffreddare. Nel frattempo, preparare la farcia.

Amalgamare tutti gli ingredienti della crema e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 2 minuti. Mettere da parte.

Montare la panna con lo zucchero e mescolare con il formaggio Philadelphia. Disporre una lastra di pasta sfoglia su un recipiente. Coprire con la crema. Disporre sopra un'altra lastra di pasta sfoglia e sopra ancora la panna montata. Collocare sopra un'altra lastra di pasta sfoglia e sopra ancora la panna montata. Mettere sopra l'ultima lastra di pasta sfoglia e spennellare con la crema per disporre le fragole.

Sciropo: mettere nella vaschetta lo zucchero, l'acqua e qualche goccia di limone o limoncello. Impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Spennellare le fragole con lo sciropo e conservare in frigo fino al momento di servirle.

ne
TELECOMUNICAZIONI

TORTA ALLE NOCI

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

500 g. di noci
500 g. di zucchero
5 uova
2 cucchiaini di cacao amaro
2 cucchiaini di farina

PREPARAZIONE

Montare gli albumi a neve.
Sbattere gli altri ingredienti e aggiungere gli albumi. Versare il composto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti.
Far raffreddare prima di toglierlo dalla vaschetta.

TORTA ALL'ARANCIO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

24 savoiardi
125 ml. di succo d'arancia
125 ml. di acqua
75 g. di zucchero
75 g. di gelatina all'arancia
500 ml. di panna liquida
Caramello liquido per la base

PREPARAZIONE

Versare l'acqua, lo zucchero e il succo d'arancio sul Menu Piastra a 140°, senza coperchio, per 6 minuti. Quando inizia a bollire aggiungere la bustina di gelatina e farla sciogliere. Quando bolle di nuovo aggiungere la panna. Di seguito, versare il composto in uno stampo con il caramello e disporre sopra i savoiardi schiacciandoli leggermente per farli imbevare del liquido. Far raffreddare e mettere in frigo fino al giorno successivo, in cui si deve girare.

TORTA DI MELE

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

4 uova
1 yogurt bianco naturale
125 ml. di olio
125 g. di zucchero
20 g. di lievito
125 g. di farina
6 mele renette
60 ml. di rum

PREPARAZIONE

Sbattere le uova e aggiungere lo yogurt. Aggiungere l'olio, lo zucchero, il lievito e la farina. Mescolare il composto che dovrà essere compatto. Aggiungere all'impasto le mele tagliate a tocchetti o a fette (lasciare da parte 2 mele per decorare) e amalgamare gli ingredienti.

Stendere bene la metà dell'impasto sul fondo della vaschetta. Disporre le mele nella vaschetta, versare sopra l'altra metà dell'impasto e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti.

Si possono conservare alcune fette di mela per decorare la torta.

Far raffreddare prima di togliere la torta dalla vaschetta.

newcook®
TI ALIADO EN LA COCINA

TORTA CON CREMA AL LIMONE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta brisé
PER IL RIPIENO:
Il succo di 2 limoni
La buccia grattugiata di 1 limone
125 g. di zucchero
4 tuorli d'uovo
225 ml. di panna liquida
60 g. di mandorle macinate
125 g. di burro fuso

PREPARAZIONE

Per preparare la crema, sbattere lo zucchero e la buccia del limone, aggiungere il succo di limone e il resto degli ingredienti. Versare sulla pasta. Far riposare in frigo per 15 minuti.

Disporre la pasta brisé sulla vaschetta che deve eccedere ai lati per non far uscire la crema. Versare la crema al limone sulla base della pasta e chiudere con il coperchio. Impostare sul Menu Forno a 160° per 25 min. Far raffreddare prima di togliere la torta dalla vaschetta.

TORTE FARCITE

TORTA DI BANANE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

3 Banane
125 g. di burro
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
150 g. di zucchero
50 g. di lievito in polvere
250 g. di farina
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle sottili. Amalgamare con il resto degli ingredienti. Mettere i pezzi di banana nella vaschetta e versare sopra il composto. Selezionare il Menu Forno a 160° per 25 minuti. Far raffreddare prima di togliere la torta dalla vaschetta. Spolverare la superficie con lo zucchero a velo con l'aiuto di un colino.

TORTA ALLE NOCI CON GLASSA AL CIOCCOLATO

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

75 g. di farina
100 g. di zucchero
30 g. di mandorle macinate
50 g. di noci sgusciate
100 g. di cacao in polvere
4 uova
20 g. di lievito
100 g. di burro

PER LA COPERTURA:

100 g. di cioccolato
fondente
50 g. di burro

PER LA DECORAZIONE:

Panna montata
Qualche noce a metà

PREPARAZIONE

Montare gli albumi e mettere da parte. Sbattere i tuorli, lo zucchero e il burro per qualche minuto fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere la farina, il cacao, le mandorle e il lievito. Amalgamare di nuovo fino a che l'impasto diventa omogeneo. Aggiungere delicatamente gli albumi.

Versare una parte del composto nella vaschetta, la metà delle noci macinate e il resto del composto sopra. Selezionare il Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare prima di togliere il composto dalla vaschetta.

Per la copertura: tagliare il cioccolato e fonderlo, aggiungere il burro e sbatterlo sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Quando il composto è cremoso, aprire la torta a metà e spalmare uno strato della crema al cioccolato. Coprire con l'altra metà della torta e coprire con la crema. Decorare con la panna montata e le metà delle noci.

newcook
TUTTO AL FADO IN LA CUCINA

TORTA DI SANTIAGO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

200 g. di mandorle
macinate
200 g. di zucchero
4 uova
100 g. di burro
1 cucchiaino di lievito
200 g. di farina
La buccia di 1 limone
100 ml. di latte
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Mescolare lo zucchero con le uova, poi le mandorle, la farina, il lievito e, in ultimo, il burro e la buccia grattugiata del limone. Amalgamare bene. Coprire con un panno e far riposare almeno 30 minuti. Versare nella vaschetta e chiudere il coperchio. Selezionare il Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare prima di togliere dallo stampo. Coprire con lo zucchero a velo.

TORTA DI BISCOTTI E CIOCCOLATO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

300 g. di cioccolato
350 g. di margarina
170 g. di zucchero
4 uova
300 g. di biscotti secchi
1 L. di latte

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato per 2 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio e versare in un recipiente. Aggiungere in questo ordine: la margarina, lo zucchero e le uova e impastare. Mettere da parte. Scaldare il latte per 1 minuto sul Menu Piastra a 140° senza coperchio e inzupparvi i biscotti. Disporre uno strato di biscotti bagnati nel latte e un altro di crema al cioccolato. Concludere con uno strato di cioccolato. Far raffreddare e servire semi-congelata.



Dessert

COMPOSTA DI MELE

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

600 g. di mele renette
40 g. di zucchero
60 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi.
Versare nella Pentola Programmabile con il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 8 minuti a media pressione.

COMPOSTA DI PERE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

5 pere
125 g. di zucchero
Il succo di 1 limone
1 pizzico di cannella in polvere
60 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Sbucciare e pulire le pere.
Tagliarle in quarti e collocarle nella Pentola Programmabile con gli altri ingredienti.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 8 minuti.
Di seguito, versare in un recipiente e far raffreddare.

newcook®
TUTTA LA CUCINA IN UNA SOLA PENTOLA

BUDINO ALLE UOVA

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

4 uova
120 g. di zucchero
500 ml. di latte
Zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

Mettere in uno stampo il caramello liquido.
Sbattere tutti gli ingredienti e versarli nello stampo.
Cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 8 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.
Far raffreddare in frigo.

BUDINO AL CAFFÈ

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 L. di panna
1 busta per budini da 8 porzioni
60 ml. di zucchero
250 ml. di caffè

PREPARAZIONE

Mettere in uno stampo il caramello liquido.
Sbattere tutti gli ingredienti e versarli nello stampo. Cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 8 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.
Far raffreddare in frigo.

BUDINO AL TORRONE

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

1 L. di latte
400 g. di torrone morbido
1 busta per budini da 8
Caramello liquido per lo stampo

PREPARAZIONE

Tritare il torrone morbido.
Disporre il caramello sulla base di uno stampo. Sbattere gli altri ingredienti e aggiungerli al torrone. Cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 20 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.

Far raffreddare in frigo.

CIOCCOLATO TARTUFATO CON NOCI

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

300 g. di cioccolato per la copertura
3 uova
270 ml. di latte condensato
100 g. di burro
120 ml. di brandy o whisky
75 g. di noci

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta della Pentola Programmabile. Le noci possono essere tritate o tagliate a metà.
Impostare sul Menu Piastra a 140° per 5 minuti senza coperchio e mescolare continuamente.

FLAUGNARDE ALLE PERE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 pere mature
1 limone
4 uova
150 g. di farina
100 g. di zucchero
1 cucchiaino di sale
750 ml. di latte freddo
30 g. di burro
30 g. di zucchero in cristalli
1 pizzico di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

Sbucciare le pere, tagliarle a cubetti e cospargerle con il succo di limone.
Sbattere gli altri ingredienti, disporre le pere nella vaschetta e versarvi sopra il composto.
Selezionare il Menu Forno a 160° per 25 minuti.

DESSERT

newcook®
TUTTALGADO BY LA COCINA

NATILLAS

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 buccia di limone
1 bastoncino di cannella
1 cucchiaino di maizena
1 pizzico di cannella in polvere
1,5 L. di latte
60 ml. di zucchero
4 tuorli d'uovo

PREPARAZIONE

Versare il latte, lo zucchero, il limone grattugiato e il bastoncino di cannella. Mescolare.
Sbattere il resto degli ingredienti, versarli nel Robot da cucina e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a media pressione.
Versare nelle scodelle e far raffreddare in frigo.
Prima di servire spolverare con la cannella in polvere.

CRÊPE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 g. di farina
La buccia di 1 limone
4 uova
500 ml. di latte
2 cucchiaini di zucchero
Olio per friggere

PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto sbattere tutti gli ingredienti. Versare l'olio sul Menu Piastra a 140° per 10 minuti senza coperchio.
Quando l'olio è caldo versare un mestolo dell'impasto e friggere.

NATILLAS RUSSE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 ml. di latte condensato
5 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di farina di mais
1 buccia di limone
2 cucchiaini di zucchero
500 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Sbattere bene i tuorli e amalgamarli con la farina disciolta in acqua fredda.
Versare 500 ml. di acqua nella vaschetta e aggiungere il latte condensato e la buccia del limone. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 10 minuti senza coperchio.
Mescolare e aggiungere i tuorli sbattuti.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 2 minuti.

LATTE FRITTO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

750 ml. di latte
La buccia di 1 limone
100 ml. di zucchero
25 g. di burro
120 g. di maizena
2 tuorli
3 uova
Pangrattato in un piatto
1L. di olio
Zucchero a velo per spolverare

PREPARAZIONE

Sciogliere la maizena in una tazza con 150 g. di latte freddo. Sbattere il resto degli ingredienti e, in ultimo, aggiungere la maizena diluita con il latte.
Versare l'olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti e quando è caldo passare i bocconcini nell'uovo sbattuto e il pangrattato e friggere fino a completa doratura.
Disporre su un recipiente, far scolare su un panno assorbente e spolverare con lo zucchero. Servire il piatto freddo.

newcook®
TUTTO ALIATO DA UNO LA COCINA

PUDDING DI RISO

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

125 g. di riso
250 g. di zucchero
3 uova
900 ml. di latte
La buccia di 1 limone
1 pizzico di sale
Caramello liquido per lo stampo

PREPARAZIONE

Tritare il riso e lo zucchero. Aggiungere la buccia grattugiata del limone e tritare di nuovo.
Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto il caramello e sbattere.
Mettere il caramello in uno stampo e cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 12 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà.

CRÊPE RIPIENE

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

IMPASTO:

300 ml. di latte
3 uova, 180 g. di farina
2 cucchiaini di burro
1 pizzico di sale
3 cucchiai di rum

RIPIENO:

150 g. di zucchero
2 tuorli d'uovo, 1
uovo intero, 500 ml. di
latte, 90 g. di farina, 1
cucchiaino di burro, 50
ml. di rum

BUDINO CANDITO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

8 savoiardi
750 ml. di latte
100 g. di zucchero
4 uova
100 g. di frutta candita
75 ml. di rum
1 cucchiaino di vaniglia

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti dell'impasto. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 15 minuti senza coperchio. Quando è caldo versare 2 cucchiaini dell'impasto e, quando la crêpe è dorata, girare.

Proseguire fino a terminare l'impasto e coprire con un panno umido per non farle asciugare. Amalgamare tutti gli ingredienti della farcia e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 3 minuti. Mescolare continuamente. Farcire le crêpe con la crema, spolverizzare con lo zucchero a velo e servire.

CRÊPE AL LATTE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

150 g. di farina
300 ml. di latte
4 uova
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti dell'impasto. Impostare sul Menu Piastra a 140° per 15 minuti senza coperchio. Quando è caldo versare 2 cucchiaini dell'impasto e cuocerlo su entrambi i lati.
Proseguire fino a terminare l'impasto e coprire con un panno umido per non farle asciugare.

newcook®
TELA LADY BY LA COCINA

PANDORO ALLA VANIGLIA

 4 Persone  90 minuti

INGREDIENTI

275 g. di farina
100 g. di zucchero
3 tuorli d'uovo
2 uova intere
50 ml. di acqua
180 g. di burro morbido
La buccia di 1 limone
1 cucchiaino di vaniglia
25 g. di lievito

PREPARAZIONE

Mettere in un recipiente il burro e aggiungere l'acqua, le uova, lo zucchero e vaniglia. Amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere la farina e amalgamare di nuovo. Far riposare l'impasto per un'ora.
Disporre nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 80 minuti.

CAGLIATA

👤 6 Persone ⏱ 10 minuti

INGREDIENTI

1 L. di latte fresco
40 g. di latte in polvere
1 pizzico di caglio in polvere

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti, versarli nella vaschetta della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 5 minuti a media pressione.

Preparare i bicchierini e versarvi velocemente il composto. Far raffreddare, coprire con la pellicola trasparente e conservare in frigo.

FRAPPE ALL'ANICE

👤 4 Persone ⏱ 20 minuti

INGREDIENTI

200 ml. di panna liquida
1 uovo grande
500 g. di anice
500 g. di farina
Olio

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente. Togliere il composto dal recipiente e stendere l'impasto fino a creare una sfoglia sottile. Tagliare a strisce verticali, poi in diagonale e formare dei rombi.

Per friggere le frappe, versare l'olio sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti e quando è caldo friggere le frappe.

BLINY ALLO YOGURT

👤 4 Persone ⏱ 15 minuti

INGREDIENTI

3 yogurt bianchi al naturale
2 uova
1 cucchiaino scarso di sale
1 cucchiaino di bicarbonato
200 g. di farina
Olio di semi di girasole

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti. Mettere nella vaschetta qualche goccia di olio di girasole e impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio per 10 minuti. Versare una cucchiainata per ogni crespella e quando sono dorate girarle.

Servire calde, accompagnate da:

- Salmone e panna acida.
- Uova di lompo e formaggio Philadelphia.
- Formaggio alle noci ed erba cipollina.
- Tagliere di affettati affumicati e ciò che si preferisce accompagnato da un'insalata.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

DESSERT INGLESE

 4 Persone  12 minuti

INGREDIENTI

300 g. di pesche sciroppate
4 muffin
250 g. di marmellata alla fragola
2 Banane
PER LE NATILLAS:
500 ml. di latte
2 uova
1 cucchiaio di maizena
200 g. di zucchero
La buccia di 1 limone
Bastoncino di cannella

PREPARAZIONE

Preparare le natillas: versare il latte, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e un bastoncino di cannella. Mescolare.
Sbattere il resto degli ingredienti, versarli nel Robot da cucina e impostare sul Menu Stufato a 110° per 6 minuti a media pressione.
Disporre in uno stampo i muffin, le pesche e le banane tagliate a fette e collocare sopra le natillas.
Far raffreddare in frigo.

BROWNIE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

50 g. di nocciole
4 uova
50 g. di farina
150 g. di zucchero
150 g. di burro
200 g. di cioccolato in polvere

PREPARAZIONE

Mescolare il cioccolato con il burro.
Aggiungere lo zucchero e versare le uova una alla volta amalgamandoli con l'impasto.
Aggiungere all'impasto la farina e poi le nocciole.
Versare nella Pentola Programmabile, chiudere con il coperchio e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti.
Far raffreddare prima di toglierlo dalla vaschetta.

SAVOIARDI

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

4 uova
120 g. di zucchero
120 g. di farina
Zucchero a velo per spolverare

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti, disporre nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

newcook®
REALIZATO DA LA COCINA

BUDINO ALL'ANANAS

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 g. di ananas
250 g. di latte condensato
250 g. di latte evaporato
10 savoiardi
22 g. di gelatina insapore
Caramello liquido per lo stampo

PREPARAZIONE

Tritare l'ananas e aggiungere tutti gli ingredienti (eccetto il caramello) e sbattere.
Caramellare lo stampo. Versare nello stampo e cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 12 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.
Far raffreddare in frigo.

TOCINO DE CIELO E ZAGARA

 6 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

250 ml. di infuso di fiori d'arancio
500 g. di zucchero
17 tuorli
1 uovo intero
Caramello liquido per lo stampo

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti, versarli nella vaschetta della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato a 110° per 5 minuti a media pressione.
Preparare i bicchierini e versarvi velocemente il composto. Far raffreddare, coprire con la pellicola trasparente e conservare in frigo.

PANDORO

 4 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

270 g. di farina
100 g. di zucchero di canna
180 g. di burro
3 tuorli
2 uova
50 ml. di latte
100 g. di lievito di birra
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Versare in un recipiente il burro e lo zucchero. Unire il latte, il lievito, la farina e il sale. Amalgamare gli ingredienti. Far riposare fino a che l'impasto raddoppierà di volume.
Disporre nella vaschetta la farina e il burro e, di seguito, l'impasto. Selezionare il Menu Forno a 160° per 40 minuti.

BUDINO ALLE NOCI

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

250 g. di noci sgusciate
1 L. di latte
250 g. di zucchero
1 pezzo di buccia di limone
1 bastoncino di cannella

PREPARAZIONE

Macinare le noci sgusciate in un mortaio fino a ottenere una pasta fine.
Mettere nella Pentola Programmabile il latte con la buccia del limone e la cannella, lo zucchero e la pasta di noci. Mescolare con una spatola.
Selezionare il Menu Stufato a 110° a media pressione per 12 minuti. Far raffreddare.
Servire su quattro piatti da dessert.
Si consiglia di accompagnare il budino con gelato al formaggio, cagliata o simile.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA



Impasti e pane

HORNAZO

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

660 g. di farina
170 ml. di olio
170 g. di zucchero
1 pizzico di cannella
1 cucchiaino di anice
3 uova
80 ml. di acqua tiepida
50 ml. di liquore all'anice
125 ml. di succo d'arancia
La buccia grattugiata di 1
arancio e 1 limone
20 g. di lievito

PREPARAZIONE

Mettere lo zucchero e glassare con la buccia grattugiata dell'arancio e del limone. Aggiungere i liquidi. Di seguito, aggiungere il resto e mescolare. Versare la farina e il lievito e impastare. Far riposare fino a che l'impasto raddoppierà di volume, come se fosse l'impasto del pane. Dare una forma rettangolare e spennellare con l'uovo. Selezionare il Menu Forno a 160° per 30 minuti.

PANE AZZIMO

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

300 g. di farina rossa
175 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Riscaldare l'acqua per 1 minuto sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Versare la farina e mescolare. Far riposare l'impasto per 10 minuti e impostare sul Menu Forno a 160° per 60 minuti.

PANE RICETTA BASE

 4 Persone  90 minuti

INGREDIENTI

350 ml. di acqua
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
40 g. di lievito compresso
600 g. di farina di forza

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e lo zucchero in un recipiente. Aggiungere la metà della farina e il lievito. Mescolare. Aggiungere il resto della farina e il sale e impastare. Rimuovere l'impasto con le mani imbevute di olio o di farina, dare la forma desiderata (baguette, pane in cassetta, pagnotta, ecc.) e far riposare l'impasto per 1 ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 90 minuti.

newcook®
REALIZATO BY LA COCINA

PANE BIANCO

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

350 ml. di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
40 g. di lievito compresso
600 g. di farina di forza

PREPARAZIONE

Mescolare il latte e lo zucchero. Aggiungere il lievito e la metà della farina con il sale e impastare. Aggiungere il resto della farina. Ungere la vaschetta con il burro e riempire fino alla metà con l'impasto, Spennellare la superficie con il latte o l'uovo sbattuto. Far riposare l'impasto per 1 ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 60 minuti.

PANE ALLE OLIVE E PAPRICA

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

200 ml. di acqua
50 ml. di olio
20 g. di paprica
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
40 g. di lievito in polvere
30 g. di lievito fresco
50 g. di farina di forza
150 g. di olive verdi disossate

PREPARAZIONE

Versare l'acqua, l'olio e lo zucchero. Aggiungere il lievito. Continuare con la farina. Mescolare. Aggiungere le olive spezzettate, la paprica e il sale e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Rimuovere l'impasto dal recipiente con le mani imbevute di olio e finiamo di compattarlo con le mani. Far riposare per 1 ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 60 minuti.

PANE ALL'AGLIO

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

350 ml. di acqua
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di zucchero
40 g. di lievito compresso
3 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

Mescolare l'acqua e lo zucchero, aggiungere la metà della farina e il lievito e impastare. Aggiungere il resto della farina, gli spicchi di aglio e il sale e impastare. Rimuovere l'impasto con le mani imbevute di olio o di farina e dargli la forma desiderata (baguette, pane in cassetta, pagnotta, ecc.). Far riposare per 1 ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 60 minuti.

PANE AL BASILICO E FORMAGGIO

 4 Persone  75 minuti

INGREDIENTI

10 foglie di basilico fresco
100 g. di formaggio parmigiano
350 ml. di acqua
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
40 g. di lievito compresso
600 g. di farina di forza

PREPARAZIONE

Innanzitutto, grattugiare il formaggio, disporre le foglie di basilico sul formaggio e tritarle. Mettere da parte. In un recipiente versare l'acqua e lo zucchero, aggiungere la metà della farina e del lievito, poi aggiungere il resto della farina e il sale e impastare. Aggiungere il formaggio e il basilico tritato e mescolare. Far riposare l'impasto per un'ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 65 minuti.

newcook
realizzato da La Cucina

PANE ALLE CIPOLLE

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

350 ml. di acqua
2 cucchiaini di sale
1 pizzico di zucchero
40 g. di lievito in polvere
300 g. di farina di forza
1 cipolla
100 g. di formaggio parmigiano
100 g. di olive nere

PREPARAZIONE

Mescolare il sale e la cipolla tritata. Aggiungere l'acqua, lo zucchero e qualche goccia di olio. Aggiungere il lievito e la metà della farina e impastare. Aggiungere il resto della farina, il formaggio, la cipolla e le olive spezzettate. Impastare e dare la forma desiderata. Selezionare il Menu Forno a 160° per 65 minuti.

DOLCE DI CALATRAVA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

5 uova
150 g. di zucchero velato
500 ml. di latte
6 muffin
Caramello liquido

PREPARAZIONE

Versare in uno stampo da 1 litro un po' di caramello liquido per il fondo dello stampo. Sbattere le uova e aggiungere al resto degli ingredienti da versare nello stampo. Cucinare a bagnomaria per 12 minuti sul Menu Stufato a 110° a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.

PANE AL LATTE

 4 Persone  75 minuti

INGREDIENTI

250 ml. di latte
50 g. di burro
50 g. di zucchero
30 g. di lievito compresso
1 cucchiaino di sale
500 g. di farina di forza

PREPARAZIONE

Versare in un recipiente il burro, lo zucchero e il sale e aggiungere il lievito e la farina. Impastare il composto. Con il composto è possibile fare praline, brioche, barrette o trecce. Creare la forma desiderata, spennellare la superficie con il latte, far riposare per 1 ora e collocare nella Pentola programmabile impostando sul Menu Forno a 160° per 70 minuti.

PANINI FRITTI

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

400 ml. di latte
20 g. di lievito
1 cucchiaino di sale
30 g. di zucchero
50 ml. di olio di semi
1 uovo
500 g. di farina
1 uovo per spennellare

PREPARAZIONE

In un recipiente versare il latte, lo zucchero, il sale e l'olio. Aggiungere l'uovo e il lievito, poi la farina. Far riposare. Mettere il composto in recipienti allungati e piccoli precedentemente spennellati con l'olio. Non riempire eccessivamente lo stampo poiché l'impasto tende a crescere nel forno. Spennellare con l'uovo la superficie e impostare sul Menu Forno a 160° per 50 minuti.

newcook®
in collaborazione con

PITA

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

300 ml. di acqua
1 cucchiaino di sale
40 ml. di olio d'oliva
500 g. di farina di forza
1 pizzico di zucchero
20 g. di lievito

PREPARAZIONE

Mescolare l'acqua, l'olio e il sale. Aggiungere la farina, lo zucchero e, in ultimo, fare un buco nella farina per disporvi il lievito (seguendo l'ordine descritto). Amalgamare gli ingredienti. Inizialmente sembrerà un composto molto duro, ma si ammorbidirà impastando. Far riposare per 1 ora. Selezionare il Menu Forno a 160° per 30 minuti.

PANE ALLE NOCI

 4 Persone  90 minuti

INGREDIENTI

550 g. di farina di forza
40 g. di lievito compresso
1 uovo
200 g. di noci tritate
150 g. di burro
50 g. di zucchero di canna
130 ml. di latte
130 ml. di acqua
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Mettere in un recipiente l'acqua, lo zucchero e il latte. Aggiungere il lievito, il burro, l'uovo, il sale e la noce moscata. Mescolare gli ingredienti.

In ultimo, aggiungere la farina e mescolare. Distribuire le noci nell'impasto con l'aiuto delle mani e impastare. Far riposare per 1 ora e impostare sul Menu Forno a 160° per 60 minuti.

Spennellare con il latte o l'uovo sbattuto e impostare sul Menu Forno. Far riscaldare per altri 20 minuti.

PANE PER SANDWICH

 4 Persone  75 minuti

INGREDIENTI

300 ml. di acqua
1 pizzico di estratto di malto
12 g. di margarina
10 g. di sale
10 g. di lievito di birra
500 g. di farina

PREPARAZIONE

Mescolare l'acqua, il sale e l'estratto di malto. Aggiungere la farina e la bustina di lievito, impastare e far riposare per 30 minuti.

Stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia sottile. Avvolgere l'impasto ed esercitare una pressione forte per comprimerlo. Impostare sul Menu Forno a 160° per 70 minuti.

Successivamente rimuovere dallo stampo e disporre su un lato. È importante far riposare l'impasto per 24 ore.

CIAMBELLE FRITTE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

75 ml. di olio d'oliva
400 g. di farina
45 g. di lievito
Acqua
Sale
Anisetta qb

PREPARAZIONE

Disciogliere il lievito nell'acqua tiepida.

Mescolare in un recipiente tutti gli ingredienti e impastare aggiungendo l'acqua poco alla volta fino a ottenere un composto omogeneo, ma non duro. Far riposare l'impasto per 45 minuti circa.

Creare delle ciambelline non troppo spesse e disporle sulla vaschetta. Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

newcook®
IL LABORO DI LA COCINA

PANE INTEGRALE

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

350 ml. di acqua
2 cucchiaini di sale
40 g. di lievito compresso
600 g. di farina integrale

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e lo zucchero in un recipiente. Aggiungere la metà della farina e il lievito.

Aggiungere il resto della farina e il sale e impastare.

Rimuovere l'impasto con le mani imbevute di olio o di farina e dargli la forma desiderata (baguette, pane in cassetta, pagnotta, ecc.). Far riposare fino a che l'impasto raddoppierà di volume.

Selezionare il Menu Forno a 160° per 80 minuti.



Dolci

ALFAJORES DI MEDINA

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

250 g. di pane duro
grattugiato
200 g. di mandorle tostate
500 g. di miele
20 g. di anice comune
40 g. di semi di sesamo
6 chiodi di garofano
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Tostare le mandorle sul Menu Piastra a 140° per 5 minuti senza coperchio e tritare.
Mescolare tutti gli ingredienti insieme alle mandorle e impastare.
Con le mani bagnate di acqua creare gli alfajores (poco più grandi di una crocchetta) e far raffreddare.
Dopo essersi raffreddati, passarli nello zucchero a velo e avvolgerli nella carta velina colorata.

BACI DI DAMA

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 g. di mandorle crude
pelate
100 g. di zucchero
100 g. di burro morbido
150 g. di farina
20 g. di zucchero
vanigliato
1 cucchiaino di sale
150 g. di cioccolato
fondente

PREPARAZIONE

Macinare le mandorle e lo zucchero.
Tritare il cioccolato e conservare.
Aggiungere il resto degli ingredienti e con l'impasto ottenuto fare dei biscotti rotondi.
Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

MANDORLATO

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

375 g. di mandorle pelate
2 uova
1 tuorlo
100 g. di zucchero
La buccia di mezzo
limone

PREPARAZIONE

Glassare lo zucchero, tritare le mandorle e la buccia del limone. Aggiungere le uova, il tuorlo e sbatterle.
Dare all'impasto la forma di mezza luna e impostare sul Menu Forno a 160° per 20 minuti.

DULCE DE LECHE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

3 L. di latte intero
800 g. di zucchero
1 baccello di vaniglia
1 cucchiaino di
bicarbonato

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti e impostare sul Menu Stufato a 110° per 15 minuti a media pressione.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

CRÊPE AL CIOCCOLATO

 6 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

3 uova
400 ml. di latte
150 g. di zucchero
150 g. di farina
1 cucchiaino di sale
100 g. di cioccolato
fondente
1 cucchiaino di lievito

PREPARAZIONE

Beat all of the INGREDIENTI for the basic mixture.
Programme Grill Menu at 140° with the lid open. Pour the mixture in 2 tablespoon portions and flatten out. Leave for 2 minuti on each side.
For the filling, melt the chocolate using the Grill Menu at 140°, with the lid open for 2 minuti. Fill the crêpes.

COTOGNATA

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

750 g. di cotogne
500 g. di zucchero

PREPARAZIONE

Mettere la polpa delle cotogne nella Pentola Programmabile insieme allo zucchero e impostare sul Menu Stufato a 110° per 12 minuti a media pressione.
Trascorso il tempo di cottura, tritare bene.
Versare il composto in un recipiente e conservare in frigo.

ENSAIMADA MAIORCHINA

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

500 g. di farina di forza
80 g. di zucchero
2 uova
50 g. di strutto di maiale
10 g. di lievito compresso
150 g. di zucchero velato
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Versare la farina in un recipiente, fare un buco al centro e aggiungere il lievito sciolto, il sale e la metà dello zucchero. Lavorare l'impasto con le mani, aggiungendo la farina un poco alla volta dalle parti laterali. Dopo aver ottenuto un impasto compatto, aggiungere il resto dello zucchero, formare una palla, fare una croce al centro e far riposare fino a che raddoppi il volume.
Passare l'impasto a un recipiente, aggiungere le uova uno alla volta, impastare e far riposare per 20 minuti.
Successivamente stendere l'impasto con le mani fino a ottenere una sfoglia lunga e cilindrica. Spalmare lo strutto e avvolgere su se stessa con le mani. Disporre nella vaschetta precedentemente unta e dargli la forma a spirale. Attendere 6/7 ore fino a che raddoppi il volume.
Spruzzare l'acqua, spolverare con lo zucchero a velo e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Rimuovere dalla vaschetta e far raffreddare. Successivamente spolverare di nuovo con lo zucchero a velo.
Farcire l'ensaimada con la panna o il dolce "capello d'angelo". Se si desidera un piatto salato, farcire con la soppressata prima della cottura. L'ensaimada con il capello d'angelo deve avere una proporzione minima di 90 g. di capello d'angelo ogni 100 g. di pasta.

newcook®
IL SALADO EN LA COCINA

PANNA COTA

 6 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

500 ml. di panna liquida
250 ml. di latte
150 g. di zucchero
4 fogli di colla di pesce

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti e versarli in uno stampo. Cucinare a bagnomaria nella Pentola Programmabile per 8 minuti sul Menu Stufato a media pressione, mettendo sulla vaschetta il contenitore della cottura a vapore e riempiendo di acqua fino a coprire la metà dello stampo.

Conservare in frigo per rassodare.

Rimuovere dallo stampino e decorare con i frutti di bosco.

MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

3 uova
200 g. di zucchero
200 ml. di latte
100 ml. di olio
20 g. di lievito
250 g. di farina
200 g. di gocce di cioccolato
Pirottini di carta

PREPARAZIONE

Sbattere le uova insieme al resto degli ingredienti.

Disporre il composto nei pirottini e questi nella Pentola Programmabile. Selezionare il Menu Forno a 160° per 35 minuti.

TARTUFI AL CIOCCOLATO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

600 g. di cioccolato senza latte
200 g. di burro
5 uova
200 ml. di liquore

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato e il burro per 2 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio.

Separare gli albumi e montarli a neve. Aggiungere il cioccolato e il burro, gli albumi e il liquore.

Amalgamare gli ingredienti in modo avvolgente per far sì non si abbassino e aggiungere gli albumi.

Conservare il composto nel congelatore fino a ottenere la consistenza adeguata per fare i tartufini.

Passare i tartufi nelle gocce di cioccolato e in recipienti rigidi per non romperli e congelare.

Togliere dal congelatore qualche minuto prima di servirli o lasciarli scongelare completamente, secondo i propri gusti.

Servire nei pirottini di carta.

Congelare a lungo.

newcook®
TUTTA LA CUCINA IN UNA COCINA

BISCOTTI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 uova
250 g. di zucchero di canna
250 ml. di olio
250 g. di farina
2 cucchiaini di cacao puro
2 cucchiaini di Nesquik
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

Sbattere le uova, poi aggiungere il resto degli ingredienti. Amalgamare gli ingredienti. Di seguito, dare la forma ai biscotti. Mettere il burro nella vaschetta e i biscotti sopra di essa. Selezionare il Menu Forno a 160° per 20 minuti.

BISCOTTI DI NATALE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:
300 g. di farina
130 g. di burro
70 ml. di acqua
1 cucchiaino di sale
60 g. di zucchero
PER LA GLASSA:
2 albumi d'uovo
1 cucchiaino di limone
200 g. di zucchero a velo
Coloranti alimentari

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti del composto secondo l'ordine indicato. Dopo aver preparato l'impasto, stenderlo fino a raggiungere mezzo cm. di spessore. Tagliare i biscotti con un tagliapasta o con le formine e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Per fare la copertura, amalgamare gli ingredienti, spennellare i biscotti già cotti e impostare sul Menu Forno a 160° per 3 minuti.

BISCOTTINI ALLE MANDORLE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

100 g. di mandorle crude pelate
100 g. di zucchero
100 g. di burro morbido
150 g. di farina
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
150 g. di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti del composto secondo l'ordine indicato. Dopo aver preparato l'impasto, stenderlo fino a raggiungere mezzo cm. di spessore. Tagliare i biscotti con un tagliapasta o con le formine e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti.

newcook®
IN COLLABORAZIONE CON LA COCINA

WAFFLE BELGA

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

1 uovo
480 g. di farina
60 ml. di olio di semi
360 ml. di latte
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di lievito
20 g. di essenza di vaniglia
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Sbattere tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto. Impostare sul Menu Piastra a 140° senza coperchio. Disporre l'impasto e dopo 6 minuti girarla. Servire i waffle con lo zucchero a velo e/o vanigliato.

A round cake, possibly a coconut cake, is the central focus. It is covered in a thick layer of white powder, likely coconut flakes or powdered sugar, and is garnished with several fresh green leaves. The cake sits on a rustic wooden table, partially covered by a light-colored burlap cloth with blue stripes. A silver fork is placed on the table to the right of the cake. A slice of the cake is shown in the bottom right corner, also garnished with a green leaf. The overall aesthetic is rustic and natural.

Torte

TORTA PARADISO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

200 g. di zucchero
3 uova
1 yogurt al limone
100 ml. di olio
170 g. di farina
20 g. di lievito
1 pizzico di sale
La buccia grattugiata di 1 limone

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il limone grattugiato, lo yogurt al limone, l'olio d'oliva e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

newcook®
TU ALLIATO IN LA CUCINA

TORTA VELOCE AL CIOCCOLATO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

200 g. di cioccolato fondente
200 g. di margarina
4 uova
350 g. di farina
160 g. di zucchero
20 g. di lievito

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il limone grattugiato, lo yogurt al limone, la margarina e il cioccolato tritato e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

TORTA SCIROPATA ALL'ANICE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 uova
60 ml. di zucchero
40 g. di pangrattato
10 g. di lievito

PER LO SCIROPPO:

150 ml. di anice
250 ml. di acqua
400 g. di zucchero

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

Mettere tutti gli ingredienti dello sciroppo per 3 minuti sul Menu Piastra a 140° senza coperchio e versare sulla torta.

newcook®
ADD IN LA COCINA

TORTA CON MELE, LIMONE E CANNELLA

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 uova
1 yogurt al limone
100 ml. di olio
300 g. di farina
200 g. di zucchero
La buccia di 1 limone
Cannella
20 g. di lievito
1 mela tagliata a spicchi

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

TORTA CON CREMA INGLESE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

250 g. di zucchero
250 g. di mandorle
La buccia di un arancio
50 g. di burro
6 uova
6 g. di lievito
150 g. di farina
1 L. crema inglese

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

Cospargere la torta con la crema inglese e servire.

newcook®
TI ALLIADO EN LA COCINA

TORTA AL CIOCCOLATO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

200 g. di cioccolato
170 g. di zucchero
200 g. di farina
4 uova
20 g. di lievito
70 g. di margarina
1 yogurt bianco naturale

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

PAN DI SPAGNA ALLE NOCI

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

140 g. di noci macinate
40 g. di zucchero a velo
5 uova
20 g. di farina di biscotti secchi
100 ml. di rum
20 g. di lievito

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

newcook®
FACILITÀ IN LA CUCINA

PAN DI SPAGNA ALLE BANANE E UVETTA

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 banane
2 cucchiaini di succo di limone
2 uova
150 g. di zucchero
100 g. di burro morbido
150 g. di farina
20 g. di lievito
1 pizzico di bicarbonato
1 pizzico di sale
100 g. di uvetta
Uva passa
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Amalgamare lo zucchero con i tuorli prima e lo zucchero con gli albumi montati poi.

Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Successivamente versare le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare il composto.

Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi.

Disporre l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Forno a 160° per 30 minuti. Far raffreddare la torta prima di toglierla dalla vaschetta per evitare di romperla.

Coprire con lo zucchero a velo.



Ricette nuove

RISOTTO DI POLLO

 6 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

350 g. di petto di pollo a pezzi
300 g. riso tondo
200 g. di parmigiano grattugiato
1 peperone verde tritato
1 cipolla tritata
600 ml. di brodo di pollo
Vino bianco
Aglio, sale, pepe

PREPARAZIONE

Impostare sul Menu Soffritto, senza coperchio, per 12 minuti. Quando la pentola emette il segnale, aggiungere la cipolla. Far appassire la cipolla e aggiungere il petto di pollo, il peperone, 2 spicchi di aglio e sale. Quando il pollo è dorato aggiungere il vino, il brodo, il riso e impostare per 10 minuti sul Menu Riso a media pressione. Alla fine del procedimento, aggiungere 100 g. di parmigiano e mescolare. Servire accompagnato dal parmigiano.

RISO MUFALFAL- PILAF

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

500 g. di riso tondo
2 cipolle piccole
2 cucchiaino di olio
250 g. di triturato di pomodoro
425 ml. di acqua
Sale qb
Pepe e spezie qb

PREPARAZIONE

Tagliare le cipolle a fette sottili. Versare l'olio nella vaschetta e impostare sul Menu Soffritto per 10 minuti. Aggiungere l'acqua e il triturato di pomodoro, condire, salare e pepare. Aggiungere il riso e impostare sul Menu Riso per 10 minuti a media pressione.

RISOTTO CREMOSO CON FUNGHI E GAMBERETTI

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

400 g. di riso tondo
2 pomodori grandi
1 cipolla
2 spicchi di aglio
100 g. di funghi moretti
1 cucchiaino di trombette dei morti in polvere o freschi
200 g. di gamberetti
1 foglia di alloro
1 L. di acqua minerale
Pistilli di zafferano

Pepe nero appena macinato
1 ramoscello di rosmarino
1/2 cucchiaino di zucchero
Olio d'oliva
Sale qb

PREPARAZIONE

Lavare i gamberetti, sguisciarli e conservare la coda. Metter da parte le teste e i gusci per fare il caldo con 1/2 L. di acqua minerale, 1/2 cipolla mondata e tagliata in due pezzi, la foglia di alloro e un pizzico di sale e pepe. Selezionare il Menu Stufato per 3 minuti. Mescolare e conservare. Tritare il resto della cipolla, sbucciare e tritare gli spicchi di aglio, frullare il pomodoro, pulire i funghi e preparare un soffritto sul Menu Soffritto per 10 minuti con un goccio d'olio. Salare e pepare. Aggiungere un pizzico di zucchero e mescolare. Aggiungere i funghi, il riso e le trombette dei morti e mescolare per qualche minuto. Aggiungere il rosmarino e lo zafferano e versare il brodo. Successivamente disporre i gamberetti e impostare sul Menu Riso per 10 minuti a media pressione.

RISOTTO ALLA LEPRE

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

1 lepre
1 kg. di riso
2 L. di acqua
1 cipolla
2 teste di aglio
2 cucchiaini di triturato di pomodoro
Olio d'oliva
1 cucchiaino di prezzemolo
1 peperoncino
Sale qb

RISOTTO ESOTICO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

PER IL SOFFRITTO:
400 ml. di latte di cocco
70 ml. di olio d'oliva
2 dadi di uccelli
150 g. di cipollotti o cipolla
1 cucchiaino di curry o qb
100 g. di zucca
450 ml. di acqua
2 spicchi di aglio

RESTO:
100 g. di parmigiano
50 g. di burro
250 g. di funghi freschi a pezzi
350 g. di riso tondo

PREPARAZIONE

Tagliare la lepre a pezzi e condire. Versare l'olio nella vaschetta e impostare sul Menu Soffritto per 10 minuti. Mettere la lepre e, quando il Robot emette un suono, aggiungere la cipolla tritata e soffriggere fino a completa doratura.

Aggiungere il triturato di pomodoro e abbondante acqua e impostare sul Menu Stufato per 30 minuti. Nonostante la lepre sia ancora dura, il tempo indicato è sufficiente.

Di seguito, aggiungere il riso, gli spicchi di aglio schiacciati, il prezzemolo, il peperoncino e un pizzico di sale. Impostare sul Menu Riso per 10 minuti a media pressione.

Se si desidera preparare la ricetta in un unico passo, versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato per 8 minuti.

Il riso deve restare cremoso.

newcook®
TU ALIADO EN LA COCINA

PREPARAZIONE

Tagliare a pezzi la cipolla, la zucca, i funghi e gli spicchi di aglio e fare un soffritto sul Menu Soffritto per 5 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti (eccetto il riso e l'acqua) e impostare sul Menu Soffritto per 5 minuti. Mescolare.

Versare il riso con l'acqua nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Riso per 10 minuti.

Se si desidera preparare la ricetta in un unico passo, versare tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Stufato per 8 minuti.

In un vassoio da portata disporre dei fiocchi di burro e il parmigiano grattugiato.

Versare il riso caldo, mescolare e servire.

FIDEUÀ CON FUNGHI

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

200 g. gamberi, 150 g. di vongole, 400 g. di funghi coltivati, 1 seppia, 1 trancio di tonno
1 spicchio di aglio
50 ml. di olio
100 g. di triturato di pomodoro
100 g. di cipolle
100 g. di peperone rosso
100 g. di peperone verde
400 g. de fideuà
Peperoncino dolce, sale e zafferano
500 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Sauté the tomatoes and chopped peppers along with the chopped onion and garlic using the Stir fry Menu for 5 minuti.
Add the remaining INGREDIENTI and programme the Pasta Menu for 10 minuti.

FUSILLI CON CIPOLLE E FOIE GRAS

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

400 g. di fusilli
150 g. di foie gras
1 cipolla
1 cucchiaino di prezzemolo
50 ml. di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
1 bicchierino di brandy

PREPARAZIONE

Fare un soffritto con la cipolla sul Menu Soffritto per 10 minuti. Quando è appassita aggiungere il foie gras, il brandy, sale e pepe. Lasciare da parte.
Cuocere i fusilli in acqua sul Menu Pasta per 10 minuti. In ultimo, mescolare con la salsa

FUSILLI CON SALSA DI SOIA E VERDURE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di salsa di soia
50 ml. di acqua
1 spicchio di aglio
150 g. di carote
150 g. di peperone rosso
150 g. di peperone verde
150 g. di germogli di soia
150 g. champignon a fette
Pepe e sale qb 300 g. di fusilli
375 ml. di acqua

PREPARAZIONE

Fare un soffritto con i pomodori e i peperoni tagliati a strisce insieme alla cipolla e all'aglio tritati sul Menu Soffritto per 5 minuti.
Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Pasta per 10 minuti.
Aggiungere il sale alla fine.

TORTELLINI FRESCHI RIPIENI DI PESTO

 4 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

50 ml. di olio d'oliva
1 kg. di pomodoro naturale
2 spicchi di aglio
200 g. di cipolle
100 g. di carote
2 dadi o sale
Pepe macinato al momento
8 foglie di basilico fresco
2 cucchiaini di zucchero
500 g. di tortellini freschi
300 ml. di acqua
Sale qb

PREPARAZIONE

Tritare le carote, la cipolla, e l'aglio e fare un soffritto con l'olio sul Menu Soffritto per 4 minuti. Aggiungere il pomodoro, il dado o sale, il pepe, il basilico, i tortellini e il resto degli ingredienti e impostare sul Menu Pasta per 10 minuti.

MACCHERONI CON SALSICCIA

 4-5 Persone  15 minuti

INGREDIENTI

500 g. di maccheroni
200 g. di salsiccia
125 g. di triturato di pomodoro
1 cucchiaino di origano
Sale
Pepe
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

Versare nella vaschetta la salsiccia e il pomodoro e soffriggere sul Menu Soffritto per 5 minuti.
Aggiungere il resto degli ingredienti e l'acqua fino a coprire il composto e impostare sul Menu Pasta per 10 minuti.

TORTINO ALLA CIPOLLA

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

100 ml. di olio
100 ml. di latte
1 cucchiaino di senape
4 uova
1 cipolla
150 g. di farina
2 cucchiaini di lievito
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Frullare l'olio, lo zucchero, il latte, la senape, i tuorli e la cipolla. Rimuovere e mescolare in modo alternato con gli albumi montati a neve e con la farina setacciata insieme al lievito.
Versare l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Dessert per 30 minuti.
Dopo essersi raffreddato, tagliare a strati e riempire con diverse farce salate, spalmando su ogni strato la maionese o la salsa rosa.
Decorare a piacimento e servire.

TORTINO ALLE ZUCCHINE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

100 g. di noci
150 g. di zucchero
La buccia di 1 limone
250 g. di zucchine
3 uova
100 g. di burro
1 cucchiaino di cannella
180 g. di farina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

100 g. di datteri
100 g. di uvetta di Corinto macerata nel brandy

PREPARAZIONE

Tritare le noci. Mettere da parte.
Mescolare la buccia del limone con lo zucchero, aggiungere le zucchine a pezzi con la buccia, le uova, il burro, la cannella, la farina e il lievito.
Aggiungere i datteri disossati e a tagliati a tocchetti, le noci e l'uvetta bagnata e ben strizzata. Aggiungere un pizzico di sale e mescolare delicatamente.
Versare l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Dessert per 30 minuti.

newcook®
TU ALLIADO EN LA COCINA

ARANCE SCIROPPATE

 6 Persone  120 minuti

INGREDIENTI

1 arancio
150 g. di zucchero
150 g. di acqua

PREPARAZIONE

Lavare bene l'arancio e tagliarlo a julienne.
Aggiungere gli ingredienti nella vaschetta e impostare sul Menu Confit per 120 minuti.
(Non ammucchiare le arance nella vaschetta, disporle separate tra di loro).
Perfette per decorare dolci, torte, ecc.

PATATE MARINATE

 4 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

2 patate
2 aglio
3 Olio d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Lavare e tagliare le patate a rondelle. Salare e pepare.
Versare nella vaschetta le patate e gli spicchi di aglio e aggiungere l'olio d'oliva fino a coprire le patate. Impostare sul Menu Confit per 60 minuti.
Verificare la cottura delle patate prima di toglierle dalla vaschetta, potrebbe essere necessario aggiungere qualche minuto.

SALMONE MARINATO CON VERDURE

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 tranci di salmone
1 Peperone
1 Cipolla
1 Zucchini
1 Melanzana
Olio d'oliva
1 Aglio
Sale a scaglie
Aneto

PREPARAZIONE

Tagliare la cipolla, il peperone, la melanzana e la zuccina. Versare l'olio nella vaschetta e impostare sul Menu Soffritto per 10 minuti. Quando emette un suono 3 volte aggiungere le verdure.
Una volta concluso il processo di cottura, rimuovere e conservare.
Disporre il salmone nella vaschetta, coprire con l'olio e impostare sul Menu Confit per 10 minuti.
Per verificare che il pesce sia cotto, esercitare una leggera pressione sul salmone con le dita: se le squame si staccano è cotto, in caso contrario, se è ancora duro, lasciare per qualche minuto ancora.
Rimuovere e servire sulle verdure. Decorare con l'aneto.

newcook®
REALIZATO IN LA COCINA

CONIGLIO MARINATO CON CIPOLLE

 4 Persone  140 minuti

INGREDIENTI

1/2 coniglio ruspante
2 cipolle a julienne
1 kg. di patate nuove
2 foglie di alloro
3 spicchi di aglio
Pinoli
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Versare nella vaschetta 1/2 litro di olio, il coniglio condito con sale e pepe, i pinoli, l'alloro e il pepe in grani e impostare sul Menu Piastra a 120° per 20 minuti. Quando il coniglio ha preso colore, aggiungere le cipolle e chiudere la pentola.

Sbucciare le patate, tagliarle e aggiungerle allo stufato.

Aggiungere l'olio necessario a coprire il coniglio e impostare sul Menu Confit per 120 minuti. La cottura deve essere lenta, l'olio deve bollire lentamente. Il tempo previsto è di un'ora e mezza.

Controllare ogni 30 minuti e spostare con movimenti circolari.


TU ALLIADO EN LA COCINA

FUNGHI MARINATI

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

300 g. di funghi puliti a pezzi grandi.
300 g. di olio extra vergine d'oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e coprire i funghi con l'olio.

Programmare 15-30 minuti, in base alla grandezza dei funghi, sul Menu Confit con il coperchio.

Quando i funghi sono teneri versare in un recipiente, chiudere e conservare in frigo.

UOVA IN CAMICIA

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

2 uova
2 L. di acqua

PREPARAZIONE

Collocare la pellicola trasparente su 2 recipienti piccoli e versare un uovo in ciascun recipiente. Chiudere con la pellicola e fermare con una pinza.

Versare l'acqua nella vaschetta e impostare sul Menu Affogato per 8 minuti senza coperchio.

Quando emette un suono 3 volte aggiungere le uova.

Al termine del procedimento, rimuovere e aprire delicatamente la pellicola prima di servire.

PESCE IN CAMICIA IN SALSA AL PREZZEMOLO

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

4 filetti di pesce
5 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto
2 spicchi di aglio
15 ramoscelli di prezzemolo, le foglie
Acqua
Sale, pepe e comino macinati qb

PREPARAZIONE

Aggiungere un cucchiaino di olio, l'aglio, il prezzemolo e il comino. Soffriggere sul Menu Soffritto per 5 minuti.

Togliere e liquefare con il resto dell'olio e dell'aceto. Conservare la salsa.

Sciacquare e asciugare i filetti di pesce. Versare l'acqua nella vaschetta e impostare sul Menu Affogato per 10 minuti. Quando emette un suono 3 volte disporre nella vaschetta i filetti di pesce. Rimuovere e servire con la salsa.

INSALATA DI POLLO

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

2 petti di pollo senza pelle
6 cucchiaini di maionese
2 carote affogate
1 costa di sedano a tocchi
1 mela a tocchetti
1 scatoletta di mais cotto
8 foglie di lattuga tagliata
Acqua
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Versare l'acqua nella vaschetta e impostare sul Menu Affogato per 10 minuti. Quando emette un suono 3 volte disporre nella vaschetta il petto di pollo e la carota.

Alla fine del procedimento, controllare la cottura dei petti di pollo e, se necessario, far cuocere per qualche minuto ancora.

Rimuovere dalla vaschetta e mescolare con il resto degli ingredienti.

Disporre su un piatto da portata e servire.

newcook®
TI ALLIADO EN LA COCINA

FICHI AFFOGATI CON LAMPONI AL VINO

 4 Persone  140 minuti

INGREDIENTI

450 g. di lamponi o mirtilli maturi
50 g. di zucchero
200 ml. di vino rosso
3 cucchiaini di liquore ai mirtilli o ai ribes neri (opzionale)
1 cucchiaino di menta fresca tritata
8 fichi freschi

Succo di 2 limoni
Succo di 1 arancia
Ricotta senza grassi per servire

PREPARAZIONE

Disporre i frutti rossi con il succo e frullare fino a ottenere una crema. Passare in un colino per eliminare i semi. Versare il composto nella vaschetta insieme al vino e allo zucchero e impostare sul Menu Piastra per 10 minuti senza coperchio. Quando sta per bollire, sospendere la cottura e rimuovere la schiuma rimasta sulla superficie e controllare che lo zucchero si sia sciolto.

Aggiungere i fichi e impostare sul Menu Affogato per 6 minuti a seconda del grado di maturità dei fichi. Togliere i fichi e ridurre la salsa fino a una quantità pari a 300 ml.

Rimuovere dalla vaschetta e aggiungere i fichi insieme alla menta e al liquore. Conservare in frigo per qualche ora.

Servire accompagnato dalla ricotta.

DESSERT DI PERE E SPEZIE

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

4 pere dure
400 g. di zucchero
1 l. di vino bianco secco
La buccia di 1 arancio
La buccia di 1 limone
1/2 bicchiere di acqua
1 baccello di vaniglia aperto e grattugiato all'interno
4 chiodi di garofano
4 grani di pepe
1 foglia di alloro
1 pizzico di noce moscata grattugiata
4 semi di cardamomo macinati

PREPARAZIONE

Versare nella vaschetta tutti gli ingredienti (eccetto le pere) e impostare sul Menu Affogato per 40 minuti. Durante i primi 5 minuti di cottura mescolare con una spatola in nylon.

Dopo 35 minuti aggiungere le pere tagliate a tocchetti.

Alla fine del procedimento controllare la cottura delle pere. Se necessario, aggiungere qualche altro minuto sul Menu stesso.

Rimuovere dalla vaschetta e servire con il gelato.

newcook®
TUO ALIADO EN LA COCINA

TORTA SOFFICE

 4 Persone  80 minuti

INGREDIENTI

6 uova
125 ml. di olio d'oliva
500 g. di zucchero
1 cucchiaino di sale
225 ml. di latte o 2 yogurt
grechi
500 g. di farina
1 bustina di lievito
75 ml. di anice
La buccia grattugiata di 1
limone

PREPARAZIONE

Grattugiare la buccia del limone e mescolare con la farina e il lievito. Mettere da parte.
Ungere l'interno della vaschetta con un goccio d'olio.
Sbattere i tuorli, versare l'olio, lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere il latte, la farina lasciata da parte, l'anice e la buccia grattugiata del limone.
Montare gli albumi a neve e aggiungerli all'impasto poco alla volta.
Versare l'impasto nella vaschetta e impostare sul Menu Dessert per 75 minuti.

TORTA CON MOUSSE AI LAMPONI

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

300 g. di lamponi
100 g. di zucchero
50 ml. di acqua
4 foglie di gelatina
1 confezione piccola di
panna da montare

PER LA TORTA:

1 yogurt al limone
120 ml. di olio
360 g. di farina

1 bustina di lievito
4 uova
Buccia grattugiata del
limone

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a parte con l'aiuto di una frusta. Aggiungere lo zucchero ai tuorli. Montare gli albumi a neve e conservare.
Quando i tuorli dell'uovo sono montati, aggiungere il limone grattugiato, lo yogurt al limone, l'olio d'oliva e mescolare delicatamente con l'aiuto di una frusta. Aggiungere le chiare montate a neve e mescolare delicatamente per non far abbassare né gli albumi né il composto. Setacciare la farina e mescolare con il lievito in polvere. Aggiungere al composto precedente a mo' di pioggia per far sì che non si abbassi. Versare l'impasto nella Pentola Programmabile e impostare sul Menu Dessert per 30 minuti.
MOUSSE: Sbattere 50 ml. di acqua con lo zucchero. Aggiungere i lamponi scongelati e cuocere con lo sciroppo per 2 minuti sul Menu Stufato. Passare con un colino per eliminare i semi e aggiungere i fogli di gelatina idratate e scolate. Far raffreddare. Dopo essersi raffreddate, aggiungere la panna semimontata. Versare sulla torta in uno stampo e far raffreddare in frigo.

TORTA VELOCE

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

4 uova intere
120 g. di zucchero
120 g. di farina
1 bustina di lievito

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero.
Aggiungere la farina e il lievito e impastare.
Versare l'impasto nella vaschetta della Pentola Programmabile e impostare sul Menu Dessert per 30 minuti.

newcook®
TUTTA LA GUSTO IN LA COCINA

newcook[®]
TU ALIADO EN LA COCINA

BY NEWLUX