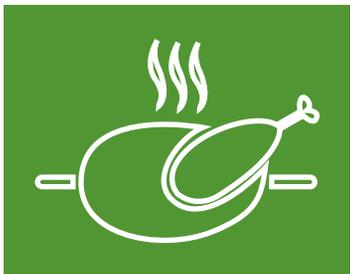
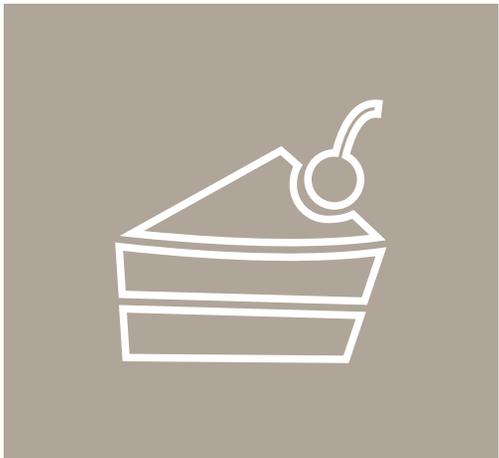


 **Manuale di istruzioni**
Pentola programmabile

RICCETARIO



newcook[®]
TU ALIADO EN LA COCINA



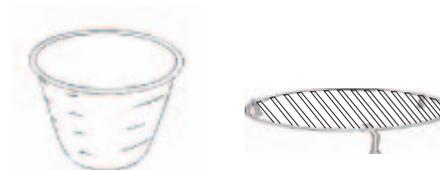
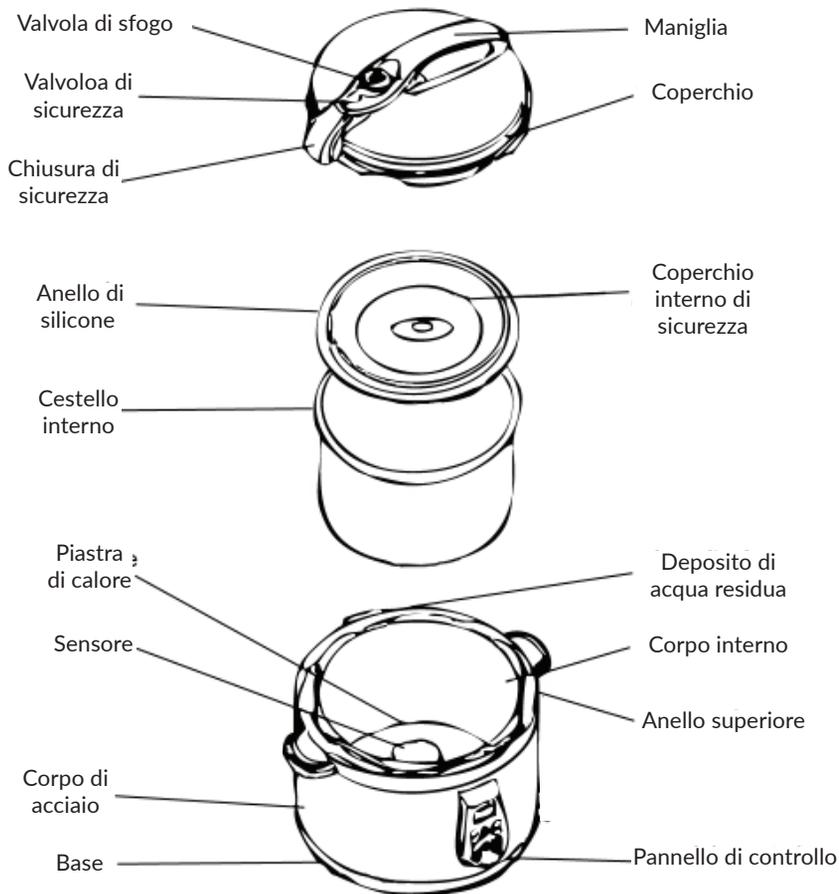
PRIMA DI CUCINARE

- Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale. Conservare questo manuale.
- Non immergere in liquidi nessuna parte elettrica. Non deve essere usata da bambini.
- Non accenderla se ha alcuni componenti danneggiati.
- Gli accessori possono essere utilizzati solo in questa pentola, se usati diversamente potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente.
- Non esporre al sole.
- Non utilizzare la pentola programmabile a contatto o vicino a fonti di calore come forni, fornelli o piani di cottura in vetroceramica, potrebbe essere danneggiata.
- Non utilizzare la pentola programmabile per funzioni diverse da quelle indicate nel manuale.
- Non avvicinarsi alla valvola di scarico quando la pentola espelle vapore, è estremamente calda e potrebbe risultare danneggiata.
- Non sorpassare i limiti massimi marcati sul cestello per cucinare.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità: 6 litri
- Potenza: 1000W / Alimentazione: 230 V-50Hz
- Programmabile e conservazione calore: 24 ore
- Modalità riscaldare
- Sistema con doppia pressione (pressione alta, bassa o senza)
- Regolazione automatica della temperatura
- Memoria di interruzione elettricità
- Rilevazione automatica di errori
- Rivestimento laccato anti-bruciature
- Cestello anti-aderente facilmente pulibile
- Effetto pressurizzazione: gli alimenti vengono cucinati nel proprio sugo, ottenendo così un sapore più concentrato.
- Contiene 8 sistemi di sicurezza.
- Basso consumo energetico.

PARTI



Dosatore

Base



Mestolo



Cavo

PANNELLO DI CONTROLLO



ALLA GRIGLIA/FRIGGERE: premere il pulsante una volta e selezionare la modalità del menu alla griglia senza pressione, ideale per una cottura delicata, come frittate, soffritti... Nel menu Griglia, non è possibile selezionare la tipo di pressione, però il tempo di cottura è selezionabile. Per attivare il menu Friggere, premere due volte il tasto, inserire il cibo e l'olio come indicato nella ricetta. Questi menu vengono cucinati con il coperchio aperto.



FORNO: selezionare la modalità Forno senza pressione per piatti al forno e arrosto. Tempo di cottura selezionabile.



CUCINA: selezionare il menu, selezionare sia la pressione che il tempo di cottura. Si tratta di Un menù generico che sostituisce la cottura tradizionale nella casseruola.



POLLO/CARNE: menù predefinito per carne, selezionare il tipo di pressione in base al piatto: ad alta pressione per carni dure che richiedono un maggior tempo di cottura e bassa pressione per le carni tenere che richiedono meno tempo.



STUFATI/ZUPPE: menù preimpostato per stufati (bassa pressione) e zuppe (alta pressione).



LEGUMI: Menù predefinito, selezionare il tipo di pressione in base alla pietanza. Generalmente viene impostato su alta pressione..



ORA DEL PASTO +: Premere questo bottone per iniziare la funzione di programmazione del pasto e per incrementare il tempo di cottura e/o programmazione.



CALDO, CANCELLARE -: usa questo bottone per attivare manualmente la versione Caldo, ma anche per cancellare in qualsiasi momento la cottura e per selezionare meno tempo..

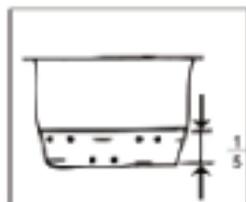
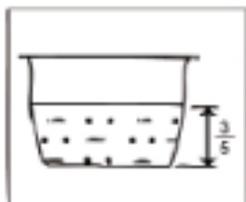
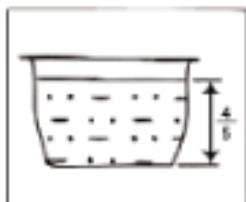


PRESSIONE ALTA E BASSA: Una volta selezionata la modalità di cottura, questi bottoni si usano per scegliere la modalità di pressione, per preparare zuppe o minestre normalmente si seleziona Alta, invece per preparare stufati o piatti secchi si seleziona bassa.

COME CUCINARE

Cucinare con la pentola programmabile è molto facile, bisogna solo introdurre gli ingredienti e programmare la pentola seguendo il ricettario. La pentola programmabile cucinerà automaticamente, mantenendo le pietanze calde fino a quando verranno messe in tavola. Come cucinare con la pentola programmabile:

1. Aprire il coperchio girandolo in senso orario fino a che si incastri, poi alzarlo.
2. Introdurre tutti gli ingredienti nel cestello interno e in caso sia necessario aggiungere gli accessori.
3. Introdurre il cestello contenente il cibo nella pentola programmabile (nella pentola deve sempre essere contenuto il cestello per cucinare) proprio come mostra la figura. Successivamente coprire con il coperchio e girarlo in senso anti-orario, al contrario di anteriore, fino a che si incastri.
4. Selezionare il menù come indicato dal ricettario. Una volta selezionato, indicare il tempo di cottura (facendo riferimento al ricettario), selezionare il tempo di cottura con il bottone  che incrementa i minuti di cottura ad uno ad uno, da 1 a 180 minuti e con il bottone  per diminuirlo. È consigliabile seguire i tempi di cottura indicati nel ricettario e che, in caso il risultato non sia al 100% soddisfacente, modificare il tempo incrementando e diminuendo i minuti di cottura riportati nel ricettario fino a raggiungere un sapore che rispecchi il proprio gusto personale. Se nel corso di questi processi ci si confonde, bisogna aspettare qualche secondo fino a che si attivi il processo di cottura e apparirà sul display un trattino in movimento, quindi premere il bottone  per cancellare e ricominciare di nuovo.
5. Una volta selezionato il tempo di cottura, selezionare il tipo di pressione:  ALTA PRESSIONE se si tratta di una ricetta rapida,  BASSA PRESSIONE se si tratta di stufati; in ogni caso attenersi alle indicazioni del ricettario per ogni ricetta.
6. Nelle modalità Forno, Griglia e Friggere si cucina senza pressione, per tanto non si potranno scegliere le opzioni di pressione. In ogni caso è consigliabile estrarre il peso della valvola, in modo tale da ottenere un risultato migliore; in ogni caso bisogna sempre seguire il ricettario per ogni tipo di ricetta in concreto.



ATTENZIONE! Dentro il cestello ci sono dei simboli che indicano che qualsiasi tipo di liquido contenuto nella pentola non può sorpassare il livello massimo.

Una volta selezionato la modalità di cottura e la pressione (nel caso in cui fosse necessaria), la pentola programmabile inizierà a cucinare. La prima fase della cottura è il rilevamento automatico degli alimenti e il riscaldamento, dal momento che l'opzione selezionata è il tempo reale di cottura e ha bisogno di un preriscaldamento. La pentola programmabile rileva la quantità di alimenti che sta cucinando, per questo è necessario impostare solo il tempo indicato nella ricetta, senza badare al numero di commensali. Durante questo processo, nel display apparirà il tempo selezionato e un trattino in movimento mentre raggiunge la temperatura e si sta riscaldando; il trattino starà fermo mentre cucina e nel display apparirà il tempo restante per terminare la cottura, diminuendo di minuto in minuto dal tempo inizialmente programmato.

Quando la pentola programmabile finisce di cucinare emette 3 bip e si attiva automaticamente la funzione per mantenere il cibo in caldo in maniera indefinita e si accende un segnale luminoso. In questo modo le pietanze rimarranno calde fino al momento di essere servite. (Questa modalità si può annullare premendo il bottone Cancellare). La funzione CALDO serve anche per riscaldare senza che gli alimenti si scuociano.

Per aprire il coperchio della pentola programmabile dopo aver cucinato, assicurarsi che non ci sia pressione al suo interno (altrimenti la pentola programmabile non permetterà di aprire il coperchio di sicurezza). Prima di aprire, aprire la valvola di fuga per farle espellere tutto il vapore contenuto all'interno della pentola.



COME PROGRAMMARE LA PENTOLA

Programmare il piatto programmabile per avere il cibo appena cotto in un momento specifico:

1. **Premere il bottone** , e selezionare entro quante ore si desidera mangiare. Per selezionare la ora del pasto, bisognerà indicare alla pentola programmabile quante ore mancano al momento in cui il pasto sarà servito, non l'ora in cui si vuole mangiare. È importante indicare bene il tempo mancante prima del pasto. L'ora del pasto si regola con intervalli di 10 minuti con il bottone  e può aumentare fino alle 24 ore.
2. **Selezionare la modalità, il tempo di cottura e il tipo di pressione, proprio come indicato nella sezione precedente..**

La pentola calcola automaticamente quando deve iniziare a cucinare affinché la pietanza risulti pronta e fresca all'ora preimpostata. Nel caso in cui il tempo di cottura sia superiore al tempo che manca alla ora preconfigurata, la pentola programmabile inizierà automaticamente il processo di cottura, cercando di avvicinarsi il più possibile all'ora preimpostata.

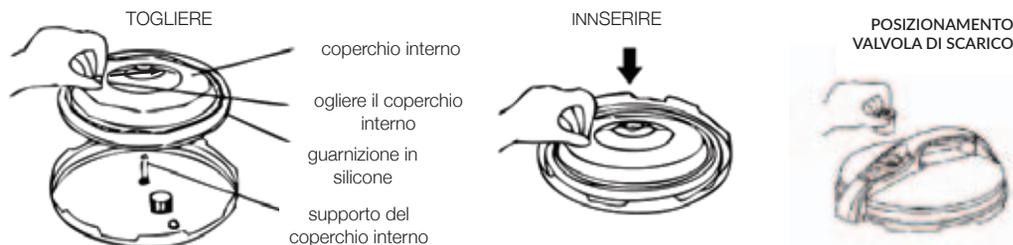
È importante programmare la pentola con almeno due ore di anticipo. Se mentre si sta cucinando si verifica un'interruzione di corrente, la pentola programmabile si ricorderà delle impostazioni scelte e nel momento in cui la corrente ritornerà, la pentola programmabile continuerà partendo dal medesimo punto del processo di cottura previamente interrotto. La pentola programmabile comprende una modalità "caldo" che si attiva nell'istante in cui finisce di cucinare automaticamente e conserva la pietanza in caldo in maniera indefinita, senza cuocerla di nuovo fino a che si preme il bottone CANCELLARE. Si ricorda di cancellare questa opzione al termine dell'utilizzo della pentola programmabile.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Il cestello della pentola programmabile dispone di una delle superfici tra le più anti-aderenti, dalle incredibili proprietà. Questo facilita la pulizia a tal punto da rendere inutile l'utilizzo di strofinacci o qualsiasi tipo di sgrassatore abrasivo per pulire il cestello, nonostante sia adatta per la lavastoviglie.

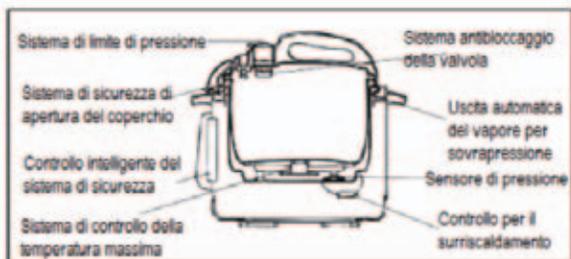
Insieme al cestello, si devono anche pulire gli elementi che si trovano a contatto diretto con il cibo: il coperchio interno, il coperchio esterno, l'anello di silicone e la valvola di fuga. Bisogna pulire con acqua e sapone utilizzando una spugna o, nel caso in cui sia necessario, una paglietta.

Per togliere il coperchio interno e l'anello di silicone, tirare dal supporto collocato al centro del coperchio interno ed estrarre facilmente l'anello di silicone che si abbina al coperchio; la cosa importante è pulirlo ogni volta che viene utilizzato, in caso contrario può lasciare tracce di sapore o odore nei pasti futuri preparati con la pentola programmabile.



Per quanto riguarda il filtro di sicurezza e la valvola di fuga, è fondamentale che venga mantenuto pulito fino a che non ostruisca mai l'uscita del vapore per poter aprire la pentola quando si vuole.

Pentola Programmabile è un prodotto rivoluzionario per i sistemi di sicurezza. Dispone di 8 sistemi interlacciati che agiscono simultaneamente e che rendono impossibile il verificarsi di un guasto:



È importante prestare attenzione al sistema della valvola di sicurezza che impedisce l'apertura della pentola sempre quando c'è pressione nel suo interno, pertanto. Per eliminare il vapore contenuto al suo interno bisogna posizionare la valvola di fuga in posizione "aperta".



ISTRUZIONI DI BASE

È molto importante mantenere pulita la pentola programmabile e per questo non bisogna dimenticare di lavare sia le valvole che la guarnizione dopo l'uso per eliminare ogni eventuale residuo.

Ricordare che la pentola dispone di un sistema automatico di riscaldamento del cibo a tempo indeterminato, che si attiva al termine della cottura e si arresta solo premendo il tasto "cancellare".

Accessori

- Bicchiere dosatore: si utilizza come riferimento di misura nelle ricette, per cui ogni dose indicata in una ricetta si riferisce al bicchiere dosatore.
- Teglia: è una teglia metallica inclusa nella pentola programmabile. Si utilizza per cuocere al forno e ogni volta che viene indicato da una ricetta. La teglia si inserisce all'interno e gli alimenti da cuocere al forno si posizionano sulla teglia.
- Mestolo: si tratta di un utensile disegnato appositamente per questa pentola programmabile e la sua particolarità è il materiale non corrosivo con cui è realizzata, che consente il suo utilizzo su superfici antiaderenti senza rovinarle. È indispensabile utilizzare sempre questo mestolo nella pentola o, in sua assenza, un utensile in legno o silicone. Non utilizzare mai utensili corrosivi o in metallo sulle superfici antiaderenti della pentola programmabile, potrebbero rovinarsi e perdere l'antiaderenza.

Consigli di cucina

- Stufato: È consigliabile introdurre tutto il cibo e selezionare Bassa pressione, ricordarsi di aggiungere un po' più d'acqua se si desidera un risultato più liquido, per ottenere la giusta quantità d'acqua, tenere presente che nel sistema di cottura si perde quasi acqua. tempo, ti consigliamo circa il 35% in meno di tempo rispetto al modo tradizionale.
- Grill: usa questo menu con il coperchio aperto. Per ottenere l'effetto del ferro, è importante che non ci sia acqua all'interno e che scaldi il vassoio senza il cibo che vogliamo arrostitire. Tieni presente che i tempi sono inferiori del 35% rispetto al modo tradizionale e non devi girare il cibo in giro, a meno che non desideri contrassegnarli su entrambi i lati.
- Pressione: per cucinare sotto pressione seleziona il menu di cottura ad alta pressione, non mettere molta più acqua di quella che vuoi avere alla fine.
- Torrefazione / cottura: cuocere sopra il cestello della cucina (opzionale), nel menu del forno e il coperchio chiuso ma senza peso, con pochissimo liquido, ricordarsi di sostituire il peso al termine. Per dorare il piatto, riscaldare precedentemente nel Menu forno 1 minuto, per ottenere una finitura più marcata e dorata, una volta posizionata la padella calda, senza la bandiera di cottura marcare il cibo per 3 minuti su ciascun lato, quindi mettere la teglia e ase secondo la ricetta.
- Dolci, impasti e pane. Useremo il menu forno senza peso in base alla ricetta, è consigliabile utilizzare carta da forno che copre il secchio o uno stampo adatto al forno (non incluso), come indicato dalla ricetta.

newcook[®]

TU ALIADO EN LA COCINA

Pollo all'aglio	32	Zuppa di pesce con spaghetti	43	DOLCI	
Filetti di maiale al roquefort	33	Zuppa di spaghetti	43	Crème caramel	54
Filetti di maiale in salsa di funghi	33	RISO		Crème caramel al caffè	54
PESCE		Riso nero	44	Pan de Calatrava	54
Nasello ripieno	34	Risotto a banda	44	Banana frita con miele	54
Gamberi all'aglio	34	Minestra di riso	45	Pan di Spagna	55
Sogliola con patatine	35	Insalata di riso	45	Risolatte cremoso	55
Filetti di sogliola	35	Risotto esotico	45	Madeleine	55
Salmone al forno	35	Riso con lonza e costole	46	Cagliata	55
Rombo con champignon	35	Risotto alla marinara	46	Natillas	56
Nasello impanato	36	Risotto 3 delizie	46	Madeleine con gocce di cioccolato	56
Pesce fritto al pomodoro	36	Risotto con verdure	47	Pan di Spagna al cocco	56
VERDURE		Riso in crosta	47	Torta ai frutti di bosco	56
Cipolla caramellata	37	Risotto con calamari e gamberi	47	Torta di mandorle	57
Peperoni caramellati	37	Riso alla cubana	48	Pan di Spagna al cioccolato	57
Champignon ripieni	37	Riso al forno	48		
Peperoni del Piquillo ripieni di formaggio e granchio	37	Risotto con lonza per bambini	48		
Sandwich di melanzana ripieno di formaggio e tacchino	38	FRITURE			
Carciofi in vino	38	Carciofi impanati	49		
Escalivada	38	Anelli di cipolla	49		
UOVA		Melanzane impanate con miele	49		
Quiche di salmone	38	Calamari alla romana	50		
Uova fritte con gulas	39	Filetto alla russa	50		
Uova strapazzate con patate	39	Flamenquín	50		
Quiche senza pasta	39	Hamburger di verdure	50		
Frittata di cipolle e formaggio	39	Gamberi impanati	51		
Frittata di patate	40	Patate fritte	51		
Frittata di patate e cipolle	40	Tempura di verdure	51		
Frittata di carciofi e aglio tenero	40	Petti impanati	51		
Frittata di spinaci	40	TORTE SALATE E PANE			
PASTAS		Torta di verdure	52		
Fideuà	41	Quiche francese	52		
Conchiglie con verdure e soia	41	Focaccia	52		
Maccaroni al pomodoro	41	Pagnotta croccante	52		
Pasta con le vongole	41	Coca olio e sale	53		
Maccaroni con chorizo e uova	42	Panino all'aglio	53		
Insalata di pasta	42	Coca al formaggio	53		
Farfalle alla carbonara	42	Coca al tonno	53		
Pasta con salsicce di Francoforte	42				

TRUCCHI DI CUCINA

- **Prima di cominciare il ciclo di cottura** bisogna sempre mescolare gli alimenti, in modo che le ricette siano cucinate correttamente, è fondamentale per ottenere un buon completamento dei piatti.
- **Cotture in forno**, utilizzare il Menu Forno senza la valvola per ottenere dei piatti più croccanti, consigliamo di preriscaldare per alcuni minuti la vaschetta per ottenere un risultato migliore. Con questo menu è possibile utilizzare qualsiasi recipiente adatto per il forno (non incluso).
- **Preriscaldare la piastra** per ottenere un risultato migliore con le ricette del Menu Piastra, in modo da realizzare piatti più dorati. In questo caso, per cucinare filetti alla piastra è consigliabile sigillarli da un lato quando la piastra è calda e girarli immediatamente programmando il tempo della ricetta. Preriscaldare l'olio, quando si soffrigge con il Menu Piastra 1 minuto, prima di aggiungere il resto degli ingredienti. **Importante:** per cucinare con il menu Piastra con il coperchio aperto è necessario programmare il tempo, anche se sul display apparirà il simbolo del riscaldamento, ossia, sul display non apparirà il tempo anche se la Pentola Programmabile starà riscaldando.
- **Aprire prima del tempo**, la Pentola Programmabile può essere aperta a meno che non ci sia della pressione all'interno, pertanto, non appena il menu sarà terminato, attendere per alcuni minuti, disporre la valvola in posizione aperta finché il vapore non sarà fuoriuscito, allora sarà possibile aprire il coperchio senza preoccuparsi della pressione, solo in questo caso è possibile aprire la Pentola Programmabile.
- **Pasta**, per far sì che si cuocia in maniera omogenea è fondamentale che tutta la pasta sia immersa nel liquido, che sia acqua, brodo, salsa di pomodoro, panna... ma la quantità di liquido non deve superare gli alimenti, sarà sufficiente coprire solo la pasta, poiché la Pentola Programmabile non consuma il liquido. Pertanto, è molto importante seguire le istruzioni delle ricette. Se si cucinano gli spaghetti, è consigliabile spezzarli.
- **Riso**, per ottenere un'eccellente cottura del riso, è molto importante seguire le istruzioni delle ricette, se si aggiunge troppa acqua diventerà scotto, se se ne aggiunge troppo poca resterà duro.
- **Legumi**, tempi di cottura indicativi (possono variare a seconda della qualità degli alimenti o del tipo di legume ed acqua):

<i>Ceci: 35 minuti</i>	<i>Lenticchie: 14 minuti</i>
<i>Fagioli rossi: 35 minuti</i>	<i>Fagioli bianchi: 25-30 minuti</i>

CREMA DI PISELLI CON PROSCIUTTO CROCCANTE

Persone: 4

INGREDIENTI

100 ml di brodo semplice (pagina 16)
 500 ml di panna liquida
 4 fette di prosciutto serrano tagliato fino
 250 gr di piselli
 Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, eccetto il prosciutto, e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione. Metterli da parte.
 Aggiungere il prosciutto con il Menu Forno senza valvola 5 minuti. Servire insieme.

VELLUTATA

Persone: 4

INGREDIENTI

40 gr di burro
 12 foglie di lattuga verde
 500 ml di latte
 1 dado per brodo di pollo
 2 tuorli d'uovo
 1 uovo intero
 2 patate
 150 gr. di fagiolini
 Acqua
 Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire con acqua e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione.
 Frullare.

PURÈ DI MELANZANE

Persone: 4

INGREDIENTI

100 ml di olio d'oliva 3
 melanzane tagliate a pezzi e pelate
 1 spicchio
 d'aglio Acqua
 Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire con acqua e programmare Menu Cucina ad Alta Pressione 8 minuti.
 Mettere da parte il brodo, frullare tutti gli ingredienti e aggiungere il brodo per ottenere la consistenza desiderata secondo i gusti.

PURÈ DI PATATE

Persone: 4

INGREDIENTI

800 gr di patate a pezzetti
 400 ml di acqua o latte
 50 ml di olio d'oliva
 40 gr di burro
 Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Cuocere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, eccetto il burro, con il Menu Cucina ad Alta Pressione 8 minuti.
 Aggiungere sale a piacere, burro e frullare.

CREMA DI ZUCCHINE

Persone: 4

INGREDIENTI

2 zucchine a pezzetti
1 porro a pezzetti
1/4 di misurino di olio
2 formaggini
Acqua
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, eccetto i formaggini, acqua fino a coprire e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 15 minuti.
Mettere da parte il brodo, aggiungere i formaggini, frullare tutti gli ingredienti e aggiungere il brodo per ottenere la consistenza desiderata secondo i gusti.

BRODO DI PESCE

Persone: 4

INGREDIENTI

1 Kg di pesce per il brodo
1 pomodoro tagliato in due
cipolla tagliata in due
4 spicchi d'aglio
strisce di peperone rosso
1/2 misurino di olio d'oliva
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, aggiungere acqua fino a coprire superando di due dita gli alimenti. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 30 minuti.
Colare il brodo.

FUMETTO DI PESCE

Persone: 4

INGREDIENTI

4 teste di gamberi
Testa di rana pescatrice
Testa di nasello
1 cipolla in 4 pezzi 1
pomodoro in 4 pezzi
1/4 di misurino di olio
2 Spicchi d'aglio
700 ml di acqua
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere l'olio e le teste dei gamberi nella Pentola, programmare Menu Piastra
2 minuti e soffriggere.
Aggiungere pomodoro, cipolla, aglio e mescolare.
Rimuovere tutti gli ingredienti, tritarli e colarli. Aggiungere il resto degli ingredienti e disporli nella vaschetta, versare l'acqua e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.
Colare per ottenere il fumetto.

ZUPPA CASTIGLIANA CON UOVA

Persone: 4

INGREDIENTI

100 gr di chorizo 100 gr di prosciutto
1 cucchiaino di paprica 100 ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio a fette
Brodo semplice (pagina 16)
4 uova
Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, eccetto le uova, e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 15 minuti.
In seguito, aggiungere le uova nella vaschetta e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 5 minuti.

ZUPPA DI CIPOLLE

Persone: 4

INGREDIENTI

40 gr di burro
100 gr di formaggio Gruviera grattugiato
50 gr di Mozzarella
100 ml di olio d'oliva
50 ml di Sherry fino
Brodo semplice fino a coprire (pagina 16)
3 cipolle tagliate a fette
2 fette di pane a persona
1 pizzico di sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere l'olio, la cipolla e il burro e soffriggere fino alla cottura con il Menu Piastra 3 minuti e rimuoverli con il mestolo.
In seguito, aggiungere il resto degli ingredienti e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 8 minuti.

ZUPPA JULIENNE

Persone: 4

INGREDIENTI

2 carote
2 porri
1 patata
1 gambo di sedano
1 dado per brodo
1/4 di misurino di olio d'oliva
Acqua

ELABORAZIONE

Tagliare tutte le verdure alla julienne. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, coprire di acqua superando di due dita gli alimenti e programmare Menu Minestra ad Alta Pressione 10 minuti.
Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere le verdure con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti.
Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 5 minuti.

ZUPPA DI VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

100 gr di prosciutto serrano a pezzetti
2 Rape a pezzetti 1 patata a pezzetti 3 porri a pezzetti
3 Carote a pezzetti
1 Dado per brodo di pollo
Acqua fino a coprire

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Minestra ad Alta Pressione.
Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere la verdura tritata con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti.
Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 10 minuti.

ZUPPA DI SPAGHETTINI CON VONGOLE

Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr di spaghetti
50 ml di olio d'oliva
700 ml di brodo di pesce (pagina 14)
1/2 cipolla a fette
1 spicchio d'aglio a fette
1 pomodoro grattugiato
500 gr di vongole
1 cucchiaino di paprica

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto gli spaghetti, nella Pentola Programmabile e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 5 minuti.
Prima di servirli, aggiungere gli spaghetti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 1 minuto.

BRODO SEMPLICE

Persone: 4

INGREDIENTI

1 petto di pollo tagliato in due
1 osso di prosciutto
1 osso di vitello
2 carote
1 ravanello
1 rapa
1 gambo di sedano
1 porro
1 litro e mezzo di acqua
Sale e colorante a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 45 minuti.
Colare e servire.

ZUPPA "BRUCIA GRASSI"

Persone: 4

INGREDIENTI

250 gr di cipolla
1 peperone verde
1 gambo di sedano
4 pomodori
250 gr di cavolo cappuccio
1 dado di brodo di pollo
1 l. di acqua
1 pizzico di sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Minestra ad Alta Pressione.

ZUPPA D'AGLIO

Persone: 4

INGREDIENTI

1 cucchiaino di paprica
50 ml di olio d'oliva Acqua
4 spicchi d'aglio a fette
2 dadi
2 uova
Delle fette di pane duro

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto le uova, nella Pentola Programmabile e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 8 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungere le uova e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 3 minuti.

Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere l'aglio e il pane con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Minestra a Bassa Pressione 8 minuti.

CREMA DI VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di fagiolini
100 gr di carote
200 gr di cipolla 200 gr di bietole 200 gr di patate
50 ml di olio d'oliva
1 porro
Sale e pepe a piacere Acqua fino a coprire

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e versare acqua fino a coprirli con il Menu Cucina ad Alta Pressione 12 minuti. Aggiungere sale a piacere e frullare.

MARMITAKO

Persone: 4

INGREDIENTI

1 kg di patate
500 gr di tonno o alalunga
20 ml di olio d'oliva 1
cipolla
6 peperoncini choriceros

ELABORAZIONE

Soffriggere l'olio, la cipolla e i peperoncini choriceros con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti fino a dorare. Tagliare le patate a quadratini e il pesce a pezzetti, aggiungerli nella Pentola programmabile e programmare Menu Stufato a Bassa Pressione.

CALDERO DI SANTA POLA

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di minutaglia (mix di pesce)
150 ml di olio d'oliva
2 pomodori maturi
3 peperoni ñoras essiccati
1 peperone rosso
1 cipolla
Prezzemolo Zafferano
5 spicchi d'aglio pelati Sale
Acqua

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra per 3 minuti.
Soffriggere i peperoni ñoras, l'aglio e la cipolla tritati. Aggiungere il pomodoro, il sale, il peperone tritato, l'acqua, il pesce e programmare Menu Minestra ad Altra Pressione 25 minuti. Colare e lasciar riposare.
Con il brodo e il soffritto scelto, in seguito è possibile preparare fideuà, riso "a banda", riso con bocconcini di carne, gazpacho, risotto, ecc.

STUFATO DI COSTINE

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di costine di maiale a pezzetti
5 patate
3 carote
4 spicchi d'aglio
1/2 cipolla
1 misurino di triturato di pomodoro
1/2 misurino di olio
1 cucchiaino di paprica
1 misurino di vino bianco
Sale e Pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere l'olio e le costine nella Pentola Programmabile e soffriggere con il Menu Piastra 5 minuti.
In seguito, aggiungere le verdure sminuzzate, il triturato di pomodoro, la paprica, il vino bianco e salare e pepare, soffriggere.
Aggiungere acqua fino a coprire e programmare Menu Stufato a Bassa pressione 15 minuti.

STUFATO DI VITELLO

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di vitello
2 carote
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 misurino di vino bianco
4 patate a fette
1 cucchiaino di paprica
Sale e pepe
Acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Carne.

POLLO ALL'ORIENTALE

Persone: 4

INGREDIENTI

50 ml di olio d'oliva 150 gr di cipolla
200 gr di peperoni italiani
40 gr di miele chiaro
100 gr di mandorle tostate
800 gr di petti di pollo
100 gr di uvetta
100 ml di vino bianco 50 ml di Sherry
50 ml di Brandy
1 pizzico di sale, pepe, noce moscata e cannella

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti a pezzetti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Stufato a Bassa Pressione 30 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più tradizionale soffriggere la cipolla per 3 minuti con il Menu Piastra, aggiungere gli altri ingredienti e rimuovere. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

PATATE ALLA RIOJANA

Persone: 4

INGREDIENTI

1 Kg di patate a fette 1/2 chorizo a fette
1 peperone rosso a strisce
1 porro
1 misurino di pomodoro
1/4 di misurino di olio Zafferano
1 cucchiaio di paprica Brodo semplice (pagina 16)
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, versare il brodo fino a coprire e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 20 minuti.

BACCALÀ ALLA BISCAGLIESE

Persone: 4

INGREDIENTI

6 pezzi di baccalà dissalati
8 gamberoni cotti Farina
Salsa di pomodoro Salsa alioli dolce
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Infarinare il baccalà. Versare l'olio nella Pentola Programmabile e programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, dorare da entrambi i lati.
Aggiungere nei piatti un cucchiaio di salsa di pomodoro e sopra il baccalà con un leggero strato di alioli.

NASELLO IN SALSA VERDE CON VONGOLE

Persone: 4

INGREDIENTI

4 Filetti di merluzzo di 200 gr circa
40 gr di prezzemolo tritato
1/4 kg di vongole lavate 120 ml di olio d'oliva
1/2 misurino di acqua fredda
4 spicchi d'aglio
1 pizzico di farina
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Stufato a Bassa Pressione.

VITELLO CON PISELLI

Persone: 4

INGREDIENTI

600 gr di vitello a fette
1/2 Kg di piselli
1 misurino di vino
2 misurini di brodo semplice (pagina 16)
1/4 di misurino di olio
1 cipolla tritata
1 aglio a fette
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Carne a Bassa Pressione 25 minuti. Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere l'aglio, la cipolla e la carne con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, fino a dorare. Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Carne a Bassa Pressione 8 minuti.

FILETTI DI SALMONE IN SALSA DI PEPERONI

Persone: 4

INGREDIENTI

20 gr di burro
80 ml di olio d'oliva
180 ml di vino bianco secco
80 ml di Vermouth bianco secco
8 filetti di salmone fresco 1
cipolla dolce tritata
2 peperoni verdi
Brodo di pesce (pagina 14)
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Stufato a Bassa Pressione.

INSALATA DI BACCALÀ ALL'OLIO D'OLIVA

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di baccalà dissalato 4
pomodori
1 cipolla rossa
1/2 peperone verde
Olio per condire
1 aglio tritato
Olive nere
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Aggiungere i pomodori nella Pentola Programmabile e coprire con acqua, programmare Menu Minestra 2 minuti. Pelare e tagliare il pomodoro a quadrati. Tagliare la cipolla rossa a quadratini.
Completamento e presentazione
1. Disporre in un piatto il baccalà insieme al pomodoro e la cipolla.
2. Condire con olio d'oliva, aglio tritato e olive nere.

NASELLO ALLA MARINARA

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di merluzzo
200 gr di gamberi puliti 300
gr di vongole lavate 20 gr di
farina
50 gr di burro
10 ml di olio d'oliva 1
cipolla tritata
2 spicchi d'aglio a fette
1/2 misurino di acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti con il brodo nella Pentola Programmabile e programmare Menu Stufato a Bassa Pressione.

COZZE ALLA BORDELAISE

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di cozze
 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
 1 cucchiaino di burro
 1/2 misurino di farina
 1 cipolla dolce molto tritata
 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
 40 ml di olio d'oliva
 10 ml di vino bianco
 20 ml di Cognac
 Sale, pepe e succo di limone

ELABORAZIONE

Pulire le cozze, aggiungerle con il vino bianco nella Pentola Programmabile con il Menu Cucina a Bassa Pressione 2 minuti. Togliere i gusci.
 Aggiungere le cozze con gli altri ingredienti nella Pentola Programmabile, mescolare e programmare Menu Minestra ad Alta Pressione 2 minuti.

VONGOLE ALLA MARINARA

Persone: 4

INGREDIENTI

20 gr di pane grattugiato
 1 kg di vongole
 1/2 misurino di olio d'oliva
 500 gr di cipolla tritata
 2 spicchi d'aglio a fette
 Succo di 1/2 limone
 1 misurino di vino bianco
 Prezzemolo tritato
 Sale
 1/2 peperoncino

ELABORAZIONE

Mettere a bagno le vongole con acqua e sale per un po' di tempo, in modo da rimuovere la sabbia.
 Sciacquarle con acqua fredda.
 Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, cucinare con il Menu Cucina ad Alta Pressione 8 minuti.

BACCALÀ CON PISELLI

Persone: 4

INGREDIENTI

1 kg di baccalà fresco
 25 gr di piselli
 300 ml di vino bianco
 300 ml di salsa di pomodoro
 100 ml di olio d'oliva
 1 cipolla tritata
 2 spicchi d'aglio
 Parmigiano grattugiato
 1 pizzico di sale, pepe, prezzemolo e rosmarino

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.
 Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più tradizionale, fare un soffritto con la cipolla e l'aglio con il Menu Piastra 3 minuti.
 In seguito, aggiungere tutti gli ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.

BIETOLE CON PATATE

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di bietole a fette
4 patate tagliate a fette
grosse
1/2 misurino di olio
1 cucchiaino di paprica
3/4 di misurino di aceto
Brodo delle bietole
2 spicchi d'aglio a fette
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere le bietole e acqua fino a coprire nella Pentola Programmabile con il Menu Cucina Bassa a Pressione 4 minuti. Scolare le bietole e metterle da parte insieme al brodo.
Disporre la vaschetta nella Pentola Programmabile, programmare Menu Piastra 10 minuti, aggiungere l'olio, l'aglio, le patate e le bietole.
Soffriggere per 3 minuti senza smettere di girare. In seguito, aggiungere paprica, aceto e il brodo delle bietole messo da parte fino a coprire, insieme al sale e al pepe. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 5 minuti.

BACCALÀ CON UVETTA

Persone: 4

INGREDIENTI

5 filetti di baccalà fresco
1 cucchiaino di paprica
1 misurino di acqua
1 misurino di vino bianco
1 misurino di uvetta
1 misurino di mandorle
tostate
2 spicchi d'aglio a fette
Prezzemolo tritato

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più tradizionale, fare un soffritto con la cipolla e l'aglio con il Menu Piastra 3 minuti. In seguito, aggiungere tutti gli ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.

FAGIOLI ROSSI DEL GOIERRI

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di fagioli rossi
100 gr di chorizo fresco
100 gr di sanguinaccio
100 gr di pancetta fresca
1 cipolla piccola tritata
1 spicchio d'aglio a fette
1 cucchiaino di paprica
1/4 di misurino di olio
Acqua Sal

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i fagioli e scolarli. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi ad Alta Pressione.

Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere la cipolla e l'aglio con il Menu Piastra 5 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Cucina ad Alta Pressione 14 minuti.

INSALATA DI CECI

Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr di ceci cotti
2 scatolette di tonno
1 peperone verde a pezzetti
1 cipollotto a pezzetti
4 pomodori a pezzetti
4 uova sode a pezzetti
Sale
Olio d'oliva
Aceto

ELABORAZIONE

Preparare l'insalata di baccalà. Metterla da parte. Aggiungere i fagioli e acqua fino a coprire nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 25 minuti. Scolare.

Servire in una ciotola e mescolare i fagioli con l'insalata. Condire a piacere.

MINESTRA DELLA VIGILIA

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di ceci
250 gr di spinaci congelati
1 cucchiaino di paprica dolce
250 gr di straccetti di baccalà
700 ml di acqua
1 foglia di alloro
2 uova sode
100 ml di olio d'oliva
1 cipolla grande a fette
2 spicchi d'aglio a fette

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi ad Alta Pressione.

Se si desidera realizzare questo piatto in modo tradizionale, soffriggere spinaci, olio, cipolla e aglio con il Menu Piastra 5 minuti, in seguito aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 30 minuti.

EMPEDRAT DI FAGIOLI BIANCHI CON BACCALÀ

Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr di fagioli bianchi
Acqua
Sale
Integrare con la ricetta dell'Insalata di Baccalà (Pagina 22)

ELABORAZIONE

Preparare l'insalata di baccalà. Metterla da parte. Aggiungere i fagioli e acqua fino a coprire nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 25 minuti. Scolare.

Servire in una ciotola e mescolare i fagioli con l'insalata. Condire a piacere.

LENTICCHIE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di lenticchie
1 cucchiaino di paprica
1/4 di misurino di olio d'oliva
1 cipolla tritata
2-3 spicchi d'aglio a fette
1 chorizo a fette
1 carota tritata
1/2 patata
Acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi a Bassa Pressione 20 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più elaborato, tritare e soffriggere la cipolla e l'aglio con il Menu Piastra 5 minuti.
Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Legumi a Bassa Pressione 20 minuti.

PURÈ DI LENTICCHIE PER BAMBINI

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di lenticchie
1 cucchiaino di paprica
1/4 di misurino di olio d'oliva
1 cipolla tritata
2-3 spicchi d'aglio a fette
1 chorizo a fette
1 carota tritata
1/2 patata
Acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi a Bassa Pressione 20 minuti. Frullare e setacciare con un passaverdura.

LENTICCHIE CON VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di lenticchie
100 gr di fagiolini
1 cucchiaino di paprica dolce
1/4 di misurino di olio d'oliva
1 peperone choricero (rimuovere i semi e il gambo)
1 carota tritata
1 cipolla tritata
2-3 spicchi d'aglio
1 pomodoro piccolo tritato
1 patata piccola
1 dado
1 foglia di alloro

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi a Bassa Pressione 20 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più elaborato, tritare e soffriggere la cipolla e l'aglio con il Menu Piastra 5 minuti.
Aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Legumi a Bassa Pressione 20 minuti.

CECI CON SPINACI

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di ceci
500 gr di spinaci freschi
1 cipolla a pezzetti
1 pomodoro a pezzetti
1 cucchiaino di paprica
1/4 di misurino di olio d'oliva
2-3 spicchi d'aglio
Sale
Acqua

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi ad Alta Pressione. Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più tradizionale, soffriggere la cipolla, l'aglio, il pomodoro e gli spinaci per 5 minuti con il Menu Piastra, aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Cucina ad Alta pressione 14 minuti.

FAGIOLI ROSSI

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di fagioli rossi
1 costina di maiale a pezzetti
1/2 chorizo a pezzetti
1 cipolla a pezzetti
2 spicchi di aglio a fette
1/4 di misurino di olio d'oliva
1 cucchiaino di paprica
Sale
Acqua

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e coprire con acqua. Programmare Menu Legumi ad Alta Pressione.

FAGIOLI BIANCHI

Persone: 2

INGREDIENTI

250 gr di fagioli bianchi
20 gr di paprica dolce 50 ml di olio d'oliva
1/2 cipolla a pezzetti
1/2 pomodoro a pezzetti
2 spicchi d'aglio a fette
150 gr di prosciutto serrano a cubetti
1/2 chorizo a fette
1 carota a pezzetti
2 patate a pezzetti
1 foglia di alloro
1 dado

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e coprire con acqua. Programmare Menu Legumi ad Alta Pressione.

BOLLITO

Persone: 4

INGREDIENTI

250 gr di ceci
2 cosce di pollo
200 gr di vitello
1 pezzo di lardo
1 osso con midollo
2 carote
1 porro
3 patate
1 rapa
1 pastinaca
1 gambo di sedano
Zafferano
Sale

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo.
Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi ad Alta Pressione 45 minuti.

FABADILLA

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di fagioli
1 cucchiaio di paprica
1 chorizo
1 pezzo di pancetta
10 ml di olio d'oliva
1 dado per brodo di pollo
1 aglio a fette

ELABORAZIONE

La notte prima, mettere a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina ad Alta Pressione 20 minuti. Se si desidera realizzare questo piatto in modo più tradizionale, soffriggere l'aglio e la cipolla tritata per 4 minuti con il Menu Piastra, in seguito aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Cucina ad Alta Pressione 20 minuti.

INSALATA DI CECI CON ACCIUGHE

Persone: 4

INGREDIENTI

1/4 kg di ceci
150 gr di olive nere
1 cipolla tritata
5 ravanelli
125 gr di alalunga in olio o in scapece
60 gr di acciughe
1 lattuga
2 pomodori
2 uova sode

ELABORAZIONE

La notte prima, lasciare a bagno i legumi in modo che assorbano l'acqua poco a poco e scolarli prima dell'utilizzo.
Aggiungere i ceci con acqua nella Pentola Programmabile e programmare Menu Legumi ad Alta Pressione.
Servire con il resto degli ingredienti e condire a piacere.

Per condire:

Olio, aceto, maionese e sale (a piacere)

CARNE MACINATA CON CAVOLO CAPPUCCIO

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di carne macinata di pollo e tacchino
300 gr di triturato di pomodoro
1 cavolo cappuccio a pezzi
3 spicchi d'aglio a fette
1/2 misurino di olio
1 cucchiaino di paprica
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere l'olio, la carne, il pomodoro e l'aglio nella Pentola Programmabile e programmare Menu Piastra 5 minuti e soffriggere.
Quando il soffritto sarà pronto, aggiungere il cavolo cappuccio, la paprica e salare e pepare; mescolare bene e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

POLLO ARROSTO

Persone: 4

INGREDIENTI

1 pollo piccolo intero e pulito
1 limone in 4 pezzi
4 spicchi d'aglio
Strutto

ELABORAZIONE

Farcire il pollo con il limone e l'aglio. Ungerlo con lo strutto e aggiungerlo nella Pentola Programmabile.
Programmare Menu Forno 15 minuti, trascorso questo tempo, aprire il coperchio, girare il pollo e programmare per altri 15 minuti.

MAIALE ARROSTO CON ANANAS

Persone: 4

INGREDIENTI

20 gr di amido di mais
500 gr di lonza di maiale
80 gr di ananas a pezzi
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di mostarda
1 cucchiaino di strutto
1/2 misurino di acqua
Olio d'oliva per sigillare la carne

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 2 minuti. Legare la lonza di maiale con uno spago, condire e sigillare da entrambi i lati nella Pentola Programmabile. Nel frattempo, frullare il resto degli ingredienti per ottenere la salsa. Aggiungere la salsa al filetto, programmare Menu Forno 40 minuti.

FAJITAS DI POLLO

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di petto di pollo a strisce
1 peperone verde a strisce
1 peperone rosso a strisce
1 cipolla grande a strisce
1/2 misurino di olio d'oliva
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Versare l'olio, programmare Menu Piastra 10 minuti, quando sarà caldo, aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto il pollo, soffriggere. Quando il soffritto sarà pronto, aggiungere il pollo, sale e pepe a piacere. Mescolare finché il pollo non sarà cotto.

Consiglio: in un piatto fondo, tagliare a pezzi 8 fette di formaggio Havarti, riscaldare nel microonde per 2 minuti. Servire il ripieno di fajitas su una tortilla e accompagnare con il formaggio fuso.

FILETTO CON CIPOLLA AL CAVA

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di vitello
8 cipolle
1 cucchiaino di senape
25 gr di burro
1/4 di litro di Cava
100 ml di Cognac
1 dado per brodo di carne

ELABORAZIONE

Condire i filetti con sale e pepe, programmare Menu Piastra 2 minuti e sigillare i filetti da entrambi i lati. Mettere da parte.

Tagliare le cipolle ad anelli molto sottili e soffriggerle con il Menu Piastra con il coperchio aperto, insieme al burro e l'olio per 4 minuti.

Versare il Cava e il Cognac, aggiungere la senape e il dado sminuzzato, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 5 minuti.

Aggiungere i filetti messi da parte e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 3 minuti.

TACCHINO SALTATO CON ARANCIA E MENTA

Persone: 4

INGREDIENTI

1 cucchiaino di burro
80 ml di olio d'oliva
120 ml di salsa Teriyaki
2 petti di tacchino
Succo di 3 arance
Succo di 1 limone
1 mazzetto di menta fresca
1 pizzico di sale e pepe

ELABORAZIONE

Tagliare i petti di pollo a pezzetti e condire con sale e pepe nero appena macinato.

Disporre la carne in una ciotola e irrorarla con la salsa teriyaki e l'olio d'oliva. Spalmarla per bene e innaffiare con i succhi di arancia e limone mischiati. Mescolare e lasciar marinare per mezz'ora con il coperchio chiuso. Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 10 minuti.

Quando si scioglie, aggiungere il burro, dorare i pezzi di petto di tacchino, aggiungere il liquido della marinata. Infine, aggiungere la menta fresca tritata e condire con pepe nero appena macinato.

Se si desidera, aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Forno 3 minuti.

FILETTO RIPIENO DI SPINACI

Persone: 2

INGREDIENTI

1 filetto di maiale
50 gr di uvetta
50 gr di pinoli
400 gr di spinaci
1 striscia di pasta sfoglia fresca
1 uovo
1 spicchio d'aglio
Olio, sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere gli spinaci con acqua con il Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti. Scolarli per bene e tagliarli, aggiungere l'olio con il Menu Piastra con il coperchio aperto per 10 minuti, quando sarà caldo sigillare il filetto da entrambi i lati e metterlo da parte. Aggiungere l'aglio tritato, gli spinaci, l'uvetta e i pinoli, e condire con sale e pepe.

Tagliare il filetto a metà per il lungo, appiattirlo, farcirlo con gli spinaci e arrotolarlo. Stendere la pasta sfoglia; disporre il filetto ripieno sulla pasta sfoglia e avvolgerlo unendo i bordi. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto; bucherellarla diverse volte con una forchetta. Programmare Menu Forno 15 minuti, allo scadere del tempo, girarla e programmare per altri 15 minuti. Non dimenticare di rimuovere la valvola della Pentola Programmabile per ottenere un eccellente risultato con la pasta sfoglia.

Per precauzione, dopo aver terminato, non dimenticare di riporre la valvola.

INTERIORA DI AGNELLO AL BRANDY

Persone: 4

INGREDIENTI

600 gr di interiora di agnello
100 gr di cipolla dolce
25 gr di mandorle
100 ml di Sherry secco
100 ml di Brandy
60 ml di acqua
50 ml di olio d'oliva
5 spicchi d'aglio
1 peperoncino
1 pizzico di prezzemolo, sale
e pepe in grani

ELABORAZIONE

Tritare l'aglio e le cipolle e aggiungerli nella Pentola programmabile insieme alle interiora, soffriggere con olio e sale con il Menu Piastra 3 minuti. Aggiungere lo Sherry, il Brandy, acqua e sale, un po' di pepe e il resto degli ingredienti. Programmare Menu Carne a Bassa Pressione 6 minuti.

ROPA VIEJA

Persone: 4

INGREDIENTI

1/4 di misurino di olio
Avanzi del bollito (pagina 28):
Carne sminuzzata (pollo, vitello e lardo)
Patate
Ceci
Verdura

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella Pentola Programmabile e programmare Menu Piastra 10 minuti. Quando sarà caldo, aggiungere il resto degli ingredienti e soffriggere fino a dorare.

LONZA AL POMODORO

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di lonza a pezzetti
250 gr di triturato di pomodoro
250 gr di salsa di pomodoro
1 dado
2 peperoni italiani a pezzetti
4 spicchi d'aglio tritati
1/2 misurino di olio d'oliva
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Programmare la Pentola Programmabile con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, aggiungere olio, peperoni, lonza, soffriggere. Aggiungere il pomodoro, il dado e l'aglio, salare e pepare e mescolare. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

RAGÙ BOLOGNESE

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di carne macinata
1 Kg di triturato di pomodoro
1/2 misurino di olio d'oliva
1/2 misurino di zucchero
1 pizzico di sale
1 cipolla tritata

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, programmare Menu Stufato a Bassa Pressione 5 minuti.
Se si desidera un ragù più consistente, aumentare il tempo.

FAJITAS MESSICANE DI VITELLO

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di vitello a strisce
1 peperone rosso a strisce
1 peperone giallo a strisce
1 cipolla grande a strisce
1/2 misurino di olio
Spezie per fajitas Sale

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta, programmare Menu Piastra 10 minuti, quando sarà caldo, aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto il vitello, soffriggere. Quando il soffritto sarà pronto, aggiungere la carne e il sale. Mescolare fino a cuocere il vitello, aggiungere le spezie e mescolare.

POLLO ALLA PANNA

Persone: 4

INGREDIENTI

1 cucchiaio di burro
400 ml di panna
1/2 Kg di petti di pollo a pezzetti
2 porri a pezzetti
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Programmare la Pentola programmabile con il Menu Piastra con il coperchio aperto 3 minuti, aggiungere il burro, il porro e il pollo, salare e pepare, quando prende colore aggiungere la panna e programmare Menu Carne a Bassa Pressione 5 minuti.

FILETTI DI PETTI DI POLLO IN SALSA DI SOIA

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di petto di pollo
2 peperoni italiani a pezzetti
1/4 di misurino di olio
1/2 misurino di salsa di soia
Sale
Pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto la soia, nella Pentola Programmabile e programmare Menu Piastra 7 minuti. Lasciare in modalità Riscaldare e aprire il coperchio.
Aggiungere la soia, mescolare e servire.

TACCHINO IN SALSA DI CIPOLLE

Persone: 4

INGREDIENTI

1 kg di tacchino a pezzetti
4 cipolle grosse a fette
3 spicchi d'aglio a fette
1 foglia di alloro
1 dado
1/2 misurino di vino
Noce moscata
Sale e pepe a piacere
1/4 di misurino di olio
d'oliva

ELABORAZIONE

Soffriggere la cipolla, l'aglio e il tacchino con il Menu Piastra con il coperchio aperto 4 minuti, aggiungere gli altri ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 15 minuti.

POLLO CON CREMA AL LIMONE

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di petti di pollo a filetti
1/4 di misurino di olio
d'oliva
Succo di 1 limone
200 ml di panna
100 ml di acqua
1 dado per brodo di carne
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Piastra 7 minuti. Per realizzare questa ricetta in modo più tradizionale, soffriggere i petti per 3 minuti con il Menu Piastra, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.

PETTI CON PANCETTA

Persone: 4

INGREDIENTI

600 gr di petti
150 gr di fette molto sottili di pancetta
100 gr di formaggio a fette
40 gr di senape
75 gr di cetrioli sottaceto
1 pizzico di sale e pepe
bianco
200 ml di panna

ELABORAZIONE

Farcire i petti, uno alla volta, con una fetta di formaggio e un'altra di pancetta, arrotolare e mettere da parte. Programmare Menu Piastra 4 minuti, sigillare i petti da entrambi i lati. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare con attenzione.
Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 2 minuti.

FILETTO IN SALSA AL PEPE

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di vitello
200 gr di champignon 10 gr
di sale grosso
40 gr di pepe verde
20 gr di amido di mais (fac
oltativo)
200 ml di panna liquida
10 ml di vino bianco 10 ml
di acqua
1/2 misurino di olio

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 3 minuti,
aggiungere l'olio, sigillare i filetti e
aggiungere gli champignon, mescolare.
Aggiungere il resto degli ingredienti
e programmare Menu Cucina a Bassa
Pressione 7 minuti.

POLLO ALLA BIRRA

Persone: 4

INGREDIENTI

8 coscette di pollo
(infarinate)
1 testa d'aglio 1 lattina
di birra 1/4 di misurino di
acqua Prezzemolo
Alloro Sale
Pepe

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 10 minuti,
soffriggere l'aglio, le coscette di pollo
e quando saranno dorate, aggiungere
la birra, mescolare e aggiungere il resto
degli ingredienti.
Programmare Menu Carne a Bassa
Pressione 8 minuti.

POLLO AL POMODORO

Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr di pollo (piccoli pezzi)
1 cipolla piccola
600 gr di triturato di
pomodoro
1/2 misurino di olio d'oliva
1 dado
1/2 misurino di zucchero

ELABORAZIONE

Soffriggere la cipolla per 3 minuti con
il Menu Piastra, aggiungere gli altri
ingredienti e mescolare. Programmare
Menu Cucina a Bassa Pressione 25
minuti.

POLLO AL AJILLO

Persone: 4

INGREDIENTI

1 pollo tagliato in piccoli
pezzi
1 testa d'aglio
1/2 misurino di vino bianco
1/4 di misurino di acqua
Prezzemolo
Alloro Sale
Pepe

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 10 minuti,
soffriggere l'aglio e il pollo; quando
saranno dorati, versare il vino,
mescolare e aggiungere il resto degli
ingredienti.
Programmare Menu Carne a Bassa
Pressione 8 minuti.

FILETTI DI MAIALE AL ROQUEFORT

Persone: 4

INGREDIENTI

2 filetti di maiale
50 gr di formaggio Roquefort
500 ml di panna
40 ml di vino bianco
40 ml di olio d'oliva

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, versare l'olio e sigillare i filetti da entrambi i lati.
Aggiungere il resto degli ingredienti, mescolare tutto e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 10 minuti.

FILETTI DI MAIALE IN SALSA DI FUNGHI

Persone: 4

INGREDIENTI

2 filetti di maiale tagliati a metà
10 ml di vino rosso
Sale e pepe
Per la salsa
300 gr di funghi di stagione
20 gr di amido di mais
2 cipolle medie
150 ml di vino rosso macerato
50 ml di acqua
50 ml di olio d'oliva
2 cipolle dolci
1 bicchierino di Brandy
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, aggiungere l'olio e sigillare i filetti da entrambi i lati. Mettere da parte. Aggiungere il resto degli ingredienti, programmare Menu Stufato a Bassa Pressione 15 minuti.
Una volta terminato questo processo, aggiungere i filetti e mescolare per bene.

NASELLO RIPIENO

Persone: 4

INGREDIENTI

Per la base

1/2 kg di nasello in quattro parti
3 peperoni del Piquillo
Pellicola alimentare
Foglio di alluminio

Per il ripieno

250 gr di gamberi
1 cipolla tritata
250 gr di champignon
100 ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
3 o 4 gocce di tabasco (facoltativo)
Sale e pepe

Per la salsa

150 gr di cipolle
150 gr di pomodori naturali
100 ml di olio d'oliva 50 ml di brandy
150 ml di vino bianco 200 ml di acqua
3 o 4 teste di gamberi
2 spicchi d'aglio
Dragoncello fresco Sale e pepe

ELABORAZIONE

Sgusciare i gamberi mettendo da parte i corpi per il ripieno e le teste per la salsa.

Per il ripieno: soffriggere la cipolla, l'aglio e gli champignon tritati insieme all'olio, con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, quando la cipolla sarà trasparente aggiungere il corpo dei gamberi, salare e pepare e soffriggere. Tritare tutto e mettere da parte.

Per la base: Tagliare un rettangolo grande di pellicola e spennellarlo con olio. Appiattire il pesce in modo che diventi il più sottile possibile, salare e pepare. Disporre sulla pellicola uno strato di pesce, aggiungerci sopra delle strisce di peperoni, aggiungere il ripieno sulle strisce e coprire nuovamente con il peperone. Disporre in cima l'altra metà del nasello. Fare un pacchetto in modo che sia pressato per bene. Ritirare la pellicola alimentare, avvolgerlo in un foglio di alluminio e bucherellarlo con uno spiedino. Disporre la griglia nella vaschetta e i pacchetti con il pesce, programmare Menu Forno 6 minuti. Ritirare e mettere da parte.

Salsa: programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 3 minuti, aggiungere l'olio e le teste dei gamberi, soffriggere e metterle in un colino per ricavare tutto il succo.

In seguito, soffriggere con poco olio le cipolle e l'aglio tritati con il Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, finché il soffritto non sarà pronto.

Aggiungere il succo ottenuto dalle teste e dal pomodoro, Brandy, vino bianco, acqua, dragoncello tritato, sale e pepe.

Programmare Menu Piastra finché non si restringe leggermente. Mettere da parte.

Per servire: srotolare il nasello e disporlo in un vassoio accompagnato dalla salsa.

GAMBERI ALL'AGLIO

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di gamberi sgusciati surgelati
5 spicchi d'aglio a fette
1/2 peperoncino
Sale
Pepe
Paprica
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Lavare i gamberi surgelati con acqua.

Aggiungere tutti gli ingredienti in un recipiente da forno, ad esempio una ciotola di creta, e coprire con olio.

Disporre la griglia nella vaschetta e collocare il recipiente con sopra gli ingredienti.

Programmare Menu Forno 15 minuti.

SOGLIOLA CON PATATINE

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di sogliola
4 patate piccole tagliate a fette
200 gr di piselli surgelati
1 cipolla tagliata ad anelli
Gamberetti surgelati
1/2 misurino di olio d'oliva
1 misurino di acqua
1/2 misurino di vino bianco
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Disporre la griglia nella vaschetta della Pentola Programmabile, aggiungere tutti gli ingredienti: la cipolla, le patate, la sogliola e salare e pepare, i piselli e i gamberetti, aggiungere olio, acqua e vino, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

SALMONE AL FORNO

Persone: 4

INGREDIENTI

4 fette di salmone
200 gr di funghi
100 gr di prosciutto serrano
2 carote a fette
30 ml di vino bianco
1/2 misurino di olio d'oliva
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Disporre la griglia sul fondo della vaschetta e aggiungere tutti gli ingredienti nell'ordine citato, programmare Menu Forno senza valvola 6 minuti.

FILETTI DI SOGLIOLA

Persone: 4

INGREDIENTI

3 cipolle dolci a fette
4 filetti di sogliola (salati e pepati)
100 gr di burro a temperatura ambiente
100 ml di panna liquida
1/2 bottiglia di sidro
Succo di 1 limone
Prezzemolo (facoltativo)
Pepe
Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile (nell'ordine citato) e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più elaborato, soffriggere la cipolla con il burro con il Menu Piastra 4 minuti finché non sarà pronto il soffritto, aggiungere il resto degli ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

ROMBO CON CHAMPIGNON

Persone: 4

INGREDIENTI

4 filetti di rombo
300 gr di champignon
2 cipolle
60 ml di vino bianco secco
30 ml di acqua
1/2 misurino di olio d'oliva
Pepe, sale e aneto

ELABORAZIONE

Pulire e affettare gli champignon. Pelare e affettare le cipolle. Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.
Se si desidera realizzare questa ricetta in modo più elaborato, soffriggere la cipolla e gli champignon insieme all'olio con il Menu Piastra 4 minuti, aggiungere il resto degli ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

NASELLO IMPANATO

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di nasello senza spine e a pezzetti
200 gr di farina
Sale e pepe
Olio

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti. Infarinare il nasello. Quando l'olio sarà caldo, aggiungere il nasello a mucchietti nella vaschetta, girarlo con la schiumarola e cuocere fino a dorare.
Lasciar scolare su della carta assorbente, salare e servire.

PESCE FRITTO AL POMODORO

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 Kg di pesce per la frittura
300 gr di salsa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
Sale e pepe
3/4 di misurino di olio d'oliva

ELABORAZIONE

Tritare l'aglio con il pomodoro. Mettere da parte. Programmare Menu Piastra 5 minuti. Aggiungere l'olio nella vaschetta, salare e pepare il pesce e friggerlo a mucchietti, girarlo con la schiumarola e cuocere fino a dorare.
Aggiungere la salsa di pomodoro messa da parte e programmare Menu Piastra 2 minuti.



CIPOLLE CAMELLATE

Persone: 10

INGREDIENTI

500 gr di cipolle tagliate alla julienne
 90 ml di olio d'oliva
 2 cucchiaini di zucchero di canna
 50 gr di uvetta
 2 cucchiaini di aceto di Modena
 Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere la cipolla nella Pentola Programmabile, programmare Menu Piastra 5 minuti, lasciare il coperchio sulla pentola e mescolare di continuo in modo che non si attacchi.
 Quando sarà trasparente, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero di canna e mescolare per bene, in seguito, aggiungere l'aceto di Modena e l'uvetta e continuare a mescolare finché il tutto non si addensa.

Per realizzare questa ricetta, è importante lasciare il coperchio sulla pentola e toglierlo e metterlo di continuo.

CHAMPIGNON RIPIENI

Persone: 2

INGREDIENTI

500 gr di champignon
 200 gr di prosciutto serrano
 100 gr di mozzarella tritata o formaggio grattugiato
 Origano
 Sale e pepe

ELABORAZIONE

Pulire per bene gli champignon e tagliare il gambo, posizionando il buco verso l'alto.
 Riempire gli champignon con prosciutto tritato e formaggio, salare e pepare e aggiungere origano su ciascuno.
 Collocare la griglia nella vaschetta, aggiungere gli champignon ripieni e programmare Menu Forno 5 minuti.

PEPERONI CAMELLATI

Persone: 2

INGREDIENTI

2 peperoni rossi
 200 gr di zucchero
 200 ml di acqua
 100 ml di aceto di mele

ELABORAZIONE

Tagliare i peperoni in piccole strisce.
 Aggiungere i peperoni insieme al resto degli ingredienti nella Pentola Programmabile, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 35 minuti.
 Lasciar raffreddare prima di servire.

PEPERONI DEL PIQUILLO RIPIENI DI FORMAGGIO E GRANCHIO

Persone: 2

INGREDIENTI

8 peperoni del piquillo
 100 ml di crema di formaggio
 100 ml di panna liquida
 150 gr di bastoncini di granchio (surimi)
 50 ml di olio d'oliva

ELABORAZIONE

Per il ripieno: Aggiungere l'olio, i bastoncini di granchio, la crema di formaggio e la panna nella vaschetta, mescolare per bene e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.
 Il ripieno deve essere un poco denso, in caso contrario, programmare per altri 2 minuti. Lasciar raffreddare.
Per servire: farcire i peperoni e servire.

Facoltativo: accompagnare i peperoni con una salsa a piacere.

SANDWICH DI MELANZANE RIPIENO DI FORMAGGIO E TACCHINO

Persone: 2

INGREDIENTI

2 melanzane
8 fette di formaggio
8 fette di tacchino Sale
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Tagliare la melanzana a fette. Mettere a bagno le fette di melanzana in acqua e sale per 5 minuti. Scolare.

Comporre i sandwich: disporre una fetta di melanzana, sopra una fetta di tacchino, due fette di formaggio, un'altra fetta di tacchino e, infine, un'altra fetta di melanzana (ripetiamo tante volte in base alle quantità desiderate).

Spennellare tutti sandwich con olio e programmare Menu Piastra 5 minuti. Aggiungere i sandwich e girarli in modo che diventino dorati da entrambi i lati.

CARCIOFI IN VINO

Persone: 6

INGREDIENTI

1 kg di carciofi puliti
120 ml di vino bianco
50 ml di acqua
1/2 misurino di olio d'oliva
40 gr di pane grattugiato
2 uova sode tagliate in due
Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto le uova, nella Pentola Programmabile: carciofi, vino, acqua, olio e il pane grattugiato, mescolare con il mestolo e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti. Servire con l'uovo tagliato in 4 pezzi.

ESCALIVADA

Persone: 4

INGREDIENTI

1 melanzana in 4 pezzi
1 peperone rosso grande tagliato a strisce
1 peperone verde tagliato a strisce
1 cipolla grande tagliata a fette
120 ml di olio d'oliva
Sale

ELABORAZIONE

Disporre la griglia nella vaschetta e aggiungere la verdura tagliata, salare e pepare e aggiungere l'olio sopra. Programmare Menu Forno 35 minuti. Lasciar raffreddare in frigorifero. Condire a piacere.

QUICHE DI SALMONE

Persone: 4

INGREDIENTI

100 gr di farina
100 gr di formaggio
Gruviera
4 uova
4 fette di latte
4 fette di salmone affumicato a pezzi
1 pizzico di sale e pepe
Carta da forno

ELABORAZIONE

In una ciotola, frullare uova, latte, farina, formaggio, sale e pepe, mescolare con il salmone. Disporre la carta forno nella vaschetta e aggiungere la miscela, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

UOVA FRITTE CON GULAS

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di gulas
4 patate medie
2 spicchi d'aglio
2 uova
1 pizzico di peperoncino o
pepe di cayenna
1 pizzico di olio e sale
120 ml. di olio d'oliva

ELABORAZIONE

Pelare le patate, tagliarle a fette poco sottili, come per una frittata di patate. Versare l'olio da scaldare con il Menu Piastra con il coperchio aperto e soffriggere le patate con gli spicchi d'aglio per 5 minuti. Rimuovere le patate e metterle da parte. In seguito, friggere le uova nella vaschetta. Rimuoverle e disporle sulle patate. Aggiungere le gulas nell'olio e soffriggere. Servirle sulle uova fritte.

QUICHE SENZA PASTA

Persone: 4

INGREDIENTI

100 gr di farina
100 gr di formaggio Gruviera
4 uova
50 ml di latte
4 fette spesse di prosciutto
cotto
1 pizzico di sale e pepe
Carta da forno

ELABORAZIONE

Sbattere uova, latte, farina, formaggio, sale e pepe in una ciotola, mescolare con il prosciutto tagliato a dadi. Disporre la carta forno nella vaschetta e aggiungere la miscela, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

UOVA STRAPAZZATE CON PATATE

Persone: 4

INGREDIENTI

100 ml di olio d'oliva
100 ml di acqua
600 gr di patate pelate e tagliate a fette
100 gr di cipolla tritata
4 uova
4 fette di prosciutto serrano

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto le uova e il prosciutto, nella Pentona Programmabile, salare e pepare e mescolare. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti. Lasciare la modalità Riscaldare attiva, aprire e aggiungere le uova sbattute (con un pizzico di sale) e il prosciutto, mescolare e lasciare che si rapprendano con il calore. Quando saranno pronte, rimuoverle e servire.

FRITTATA DI CIPOLLE E FORMAGGIO

Persone: 4

INGREDIENTI

4 uova
4 cipolle tenere tagliate a fette
200 gr di formaggio grattugiato
1 pizzico di sale
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 3 minuti, aggiungere l'olio e la cipolla tagliata a fette. Mentre soffrigge, sbattere le uova in una ciotola e aggiungere la cipolla soffritta e il sale. Mescolare per bene e versare nella vaschetta della Pentola Programmabile, aggiungere sopra il formaggio grattugiato e programmare Menu Forno 4 minuti.

FRITTATA DI PATATE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di patate da friggere
5 uova
200 ml di olio d'oliva
Sale

ELABORAZIONE

Tagliare le patate. Programmare Menu Piastra 5 minuti, con il coperchio aperto friggere le patate con olio e sale, mescolare finché non saranno di gradimento. Cancellare il menu. Rimuovere le patate e mescolarle con le uova sbattute in una ciotola. Aggiungere poco olio nella vaschetta e versare la miscela, programmare Menu Forno 5 minuti.

Nota: aumentare il tempo di cottura se si desidera un frittata più densa.

FRITTATA DI CARCIOFI E AGLIO TENERO

Persone: 4

INGREDIENTI

6 carciofi puliti e a pezzi
1 manciata di aglio tenero a pezzi
5 uova con sale
150 ml di olio d'oliva
1 pizzico di sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, con il coperchio aperto soffriggere gli spinaci insieme all'aglio tenero, l'olio e il sale, mescolare finché non sarà di gradimento. Cancellare il menu. Rimuovere gli spinaci e l'aglio, mescolarli con le uova sbattute in una ciotola. Aggiungere poco sale nella vaschetta e versare la miscela, programmare Menu Forno 5 minuti.

Nota: aumentare il tempo di cottura se si desidera un frittata più densa.

FRITTATA DI PATATE E CIPOLLE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di patate da friggere
200 gr di cipolla
6 uova
200 ml di olio d'oliva
Sale

ELABORAZIONE

Tagliare le patate e tritare la cipolla. Programmare Menu Piastra 5 minuti, con il coperchio aperto friggere le patate insieme alla cipolla, l'olio e il sale, mescolare finché non saranno di gradimento. Cancellare il menu. Rimuovere le patate e la cipolla e mescolarle con le uova sbattute in una ciotola. Aggiungere poco olio nella vaschetta e versare la miscela, programmare Menu Forno 5 minuti.

Nota: aumentare il tempo di cottura se si desidera un frittata più densa.

FRITTATA DI SPINACI

Persone: 4

INGREDIENTI

1 busta di spinaci
3 spicchi d'aglio tenero a pezzi
3 uova con sale
100 ml di olio d'oliva
1 pizzico di sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, con il coperchio aperto soffriggere gli spinaci insieme all'aglio tenero, l'olio e il sale, mescolare finché non sarà di gradimento. Cancellare il menu. Rimuovere gli spinaci e l'aglio, mescolarli con le uova sbattute in una ciotola. Aggiungere poco sale nella vaschetta e versare la miscela, programmare Menu Forno 5 minuti.

Nota: aumentare il tempo di cottura se si desidera un frittata più densa.

FIDEUÁ

Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr di gamberi sgusciati
 150 gr di vongole lavate con acqua sale, per rimuovere la sabbia.
 100 gr di triturato di pomodoro
 400 gr di spaghetti per fideuá
 100 gr di anelli di calamari
 1 fetta di tonno a pezzi
 3 spicchi d'aglio
 200 ml di olio d'oliva
 1 pizzico di sale e zafferano
 1 cucchiaino di peperone ñora tritato
 Fumetto di pesce (pagina 14)

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, versare l'olio nella Pentola Programmabile e soffriggere l'aglio, il tonno e gli anelli di calamari. In seguito, aggiungere il pomodoro, i gamberi, le vongole, gli spaghetti, il peperone ñora tritato, il sale e il colorante. Mescolare.
 Aggiungere il fumetto e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 3 minuti.
NOTA: 1 misurino di spaghetti x 1'5 misurino di brodo. Esempio: 1 misurino di spaghetti per 3 misurini di brodo.

MACCARONI AL POMODORO

Persone: 2

INGREDIENTI

250 gr di maccheroni
 50 ml di olio d'oliva
 10 gr di cipolla tritata
 500 gr di pomodoro naturale
 30 gr di zucchero
 Chorizo, pancetta e prosciutto a cubetti
 Acqua
 Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, versare l'acqua fino a coprire tutti gli ingredienti e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.
 Se si desidera realizzare questo piatto in modo piú tradizionale, soffriggere l'olio, la cipolla, chorizo, pancetta e prosciutto con il Menu Piastra con il coperchio aperto 3 minuti, in seguito aggiungere il resto degli ingredienti e acqua fino a coprire e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.

CONCHIGLIE CON VERDURE E SOIA

Persone: 3

INGREDIENTI

300 gr de pasta (conchiglie)
 1 carota a fette
 1 cipolla rossa a fette
 1 gambo di sedano a fette
 1 zucchina a fette
 30 ml di olio d'oliva Pepe
 1/4 misurino di salsa di soia
 Acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere le conchiglie nella Pentola Programmabile e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 5 minuti. Scolare la pasta e metterla da parte. Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, versare l'olio e aggiungere le verdure, soffriggere finché non saranno dorate. Cancellare il menu. Aggiungere la pasta e la soia, mescolare per bene e servire

PASTA CON LE VONGOLE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di fusilli
 250 gr di vongole lavate con acqua e sale, per rimuovere la sabbia
 5 spicchi d'aglio a fette
 100 ml di olio
 1 scatola di pomodoro tritato
 1 rametto di prezzemolo
 Origano
 Condimento per pasta
 Acqua
 Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti. Aggiungere tutti gli ingredienti nella vaschetta, eccetto le vongole, la pasta e l'acqua. Mescolare continuamente finché la miscela non prende colore.
 Terminato il processo, aggiungere le vongole e mescolare. Aggiungere la pasta e acqua fino a coprire, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti..

MACCARONI CON CHORIZO E UOVA

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di maccheroni
200 gr di chorizo a cubetti
2 uova
30 ml. di olio
Sale
Acqua

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti, aggiungere l'olio con il chorizo nella Pentola Programmabile e soffriggere per 1 minuto. In seguito, aggiungere i maccheroni, sale e acqua fino a coprire. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.
Lasciare in modalità Riscaldare, sbattere le uova, aggiungerle alla pasta e mescolare con il mestolo, finché l'uovo non si rapprende secondo il proprio gradimento.

FARFALLE ALLA CARBONARA

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di farfalle
250 gr di pancetta a cubetti
600 ml di panna da cucina
30 ml di olio d'oliva
Noce moscata
Pepe
Sale
Acqua
Parmigiano

ELABORAZIONE

Aggiungere la pasta nella Pentola Programmabile e coprire con acqua. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 3 minuti. In seguito, aggiungere la panna, la pancetta, l'olio, pepe a piacere, un pizzico di noce moscata e sale. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione due minuti. Servire con parmigiano.

INSALATA DI PASTA

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di fusilli
3 scatolette di tonno scolato
200 gr di prosciutto cotto a cubetti
200 gr di formaggio Emmental a cubetti
1 scatoletta di mais
Olio d'oliva
Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere i fusilli nella Pentola Programmabile, acqua fino a coprire e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti. Rimuoverla e metterla in uno scolapasta per poterla passare sotto l'acqua fredda. Scolare per bene.
Aggiungere il resto degli ingredienti in una ciotola e condire con sale e olio a piacere.

PASTA CON SALSICCE DI FRANCOFORTE

Persone: 4

INGREDIENTI

400 gr di maccheroni
2 pacchi di salsicce di Francoforte a fettine
1/4 di misurino di olio d'oliva
400 gr di salsa di pomodoro
Formaggio grattugiato
Acqua

ELABORAZIONE

Aggiungere la pasta nella Pentola Programmabile e coprire con acqua. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 3 minuti. Scolare e mettere da parte. In seguito, programmare Menu Piastra 2 minuti. Aggiungere l'olio, la salsiccia e il pomodoro nella vaschetta e mescolare con il mestolo. Cancellare il menu e lasciare attiva la modalità Riscaldare. Aggiungere la pasta messa da parte, soffriggere per 1 minuto. Servire con formaggio grattugiato.

ZUPPA DI PESCE CON SPAGHETTINI

Persone: 3

INGREDIENTI

200 gr di spaghetti capelli
d'angelo
1'5 l. di brodo di pesce
(Pagina 14)

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella
Pentola Programmabile e programmare
Menu Zuppa a Bassa Pressione 1
minuto.

*NOTA: se si desidera realizzare una zuppa
più spessa o brodosa, regolare la quantità
di brodo a piacere.*

ZUPPA CON SPAGHETTINI

Persone: 2

INGREDIENTI

200 gr di spaghetti capelli
d'angelo
1'5 l. di brodo semplice
(Pagina 16)

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella
Pentola Programmabile e programmare
Menu Zuppa a Bassa Pressione 1
minuto.

*NOTA: se si desidera realizzare una zuppa
più spessa o brodosa, regolare la quantità
di brodo a piacere.*

RISO NERO

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
Fumetto (vedi ricetta a pagina 14)
350 gr di calamari puliti a strisce
1 misurino di triturato di pomodoro
120 ml di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio
1 bustina di nero di seppia

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 2 minuti e versare l'olio, quando sarà caldo, aggiungere l'aglio e i calamari. Soffriggere per 2 minuti, senza smettere di girare. In seguito, aggiungere il triturato di pomodoro e soffriggere per un minuto. Aggiungere il riso, il nero di seppia, il fumetto e mescolare per bene. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

NOTA: utilizzare 1'5 misurino di liquido per ogni misurino di riso

RISOTTO A BANDA

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
1/2 misurino di olio d'oliva
4 strisce di peperone rosso
300 gr di calamaro o seppia
3 spicchi d'aglio
1 misurino di triturato di pomodoro
1 busta di colorante
1 cucchiaino di peperone ñora tritato
Brodo di pesce o fumetto (Pagina 14)
Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 2 minuti e versare l'olio, quando sarà caldo, aggiungere il peperone, l'aglio e il pesce. Soffriggere per 1 minuto, senza smettere di girare. Rimuovere i peperoni e l'aglio e metterli da parte. In seguito, aggiungere il triturato di pomodoro e soffriggere per 2 minuti, senza smettere di girare. Aggiungere il riso, il colorante, il fumetto e mescolare per bene. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti. Servire con alioli.

NOTA: utilizzare 1'5 misurino di liquido per ogni misurino di riso

MINESTRA DI RISO

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso
 Brodo di pesce (pagina 14)
 200 gr. di gamberi sgucciati
 1/4 di misurino di olio d'oliva
 3 spicchi d'aglio
 Colorante Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella Pentola Programmabile, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.
 Per realizzare questa ricetta in modo più tradizionale, soffriggere l'aglio con poco olio con il Menu Piastra 2 minuti, aggiungere il riso con il brodo e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 6 minuti.

INSALATA DI RISO

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di riso bomba
 100 gr di noci a pezzetti
 10 champignon a fette e lavati
 1 scatoletta di mais scolata
 2 cuori di lattuga di Tudela a pezzetti
 1/4 di misurino di salsa di soia
 Succo di 1 limone
 Olio d'oliva
 Acqua
 Sale e pepe

ELABORAZIONE

Disporre gli champignon con il succo di limone in un recipiente e mettere da parte.
 Aggiungere il riso con l'acqua (1 misurino di riso+1,5 misurino di acqua) nella Pentola Programmabile, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti. Trascorso il tempo, passare il riso nell'acqua fredda e scolare.
 Mentre il riso si cucina, scolare i funghi e aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola. Aggiungere il riso e mescolare prima di servire.

RISOTTO ESOTICO

Persone: 4

INGREDIENTI

Per il soffritto

150 gr di cipolla
 100 gr di zucca
 250 gr di funghi freschi a pezzetti
 70 ml di olio d'oliva
 2 spicchi d'aglio

Resto

50 gr di Parmigiano
 50 gr di burro
 350 gr di riso bomba
 2 dadi per brodo di pollo
 Acqua
 Sale e pepe a piacere

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti e versare l'olio. Tagliare a pezzi cipolla, zucca, funghi e aglio e aggiungerli nella vaschetta con l'olio. Soffriggere finché il soffritto non sarà pronto. Aggiungere il riso, i dadi a pezzetti, l'acqua (2 misurini di acqua per ogni misurino di riso), sale e pepe. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti. Cancellare il menu e lasciare attiva la modalità Riscaldare.
 Aprire il coperchio e aggiungere il burro e mescolare fino a scioglierlo. Aggiungere il formaggio e mescolare.

RISOTTO CON LONZA E COSTOLETTE

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
150 gr di lonza a pezzetti
150 gr di costolette a pezzetti
4 strisce di peperone rosso
1 pomodoro grattugiato
Brodo semplice (Pagina 16)
4 spicchi d'aglio
1/2 misurino di olio d'oliva
Zafferano
1 cucchiaino di peperone ñora tritato
Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, aggiungere l'olio, l'aglio e il peperone nella Pentola Programmabile. Soffriggere per 1 minuto. In seguito, aggiungere la carne e soffriggere fino a dorare. Aggiungere il pomodoro, il riso, il peperone ñora e il brodo (1 misurino di brodo per ogni misurino di riso) e sale a piacere. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

RISO 3 DELIZIE

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di riso bomba 200 gr di burro
2 uova sbattute
4-5 rametti di erba cipollina tritati
250 gr di pancetta a pezzi
1 scatola di piselli
10 ml di olio d'oliva Acqua
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Aggiungere il riso con l'acqua (1 misurino di riso + 1,5 misurino di acqua) nella Pentola Programmabile, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti. Trascorso questo tempo, passarlo sotto l'acqua fredda, scolarlo e metterlo da parte.

Disporre nuovamente la vaschetta nella Pentola, programmare Menu Piastra 5 minuti, aggiungere l'olio, attendere 1 minuto e aggiungere le uova e fare un'omelette, girandola con la paletta. Rimuovere e mettere da parte.

Continuare con il Menu Piastra e aggiungere il burro nella vaschetta, lasciare che si sciolga leggermente e aggiungere la pancetta, l'omelette tagliata a strisce, piselli, erba cipollina tritata e il riso, salare e pepare, mescolare per bene con il mestolo e soffriggere per alcuni minuti.

RISOTTO ALLA MARINARA

Persone: 4

INGREDIENTI

350 di riso bomba
2 carciofi puliti e a pezzetti
4-5 spicchi d'aglio tenero a pezzetti
3 strisce di peperone rosso
1 fetta di tonno a pezzi
3 scampi
5 gamberi rossi 1 pomodoro grattugiato
100 gr di anelli di calamari
Fumetto di pesce (pag. 15)
Zafferano
1 cucchiaino di peperone ñora tritato
Sale e pepe

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, aggiungere olio, aglio, carciofi, peperone e tutto il pesce nella Pentola Programmabile. Soffriggere per 2 minuti. Rimuovere i gamberi, gli scampi e il peperone rosso e metterli da parte. Aggiungere il pomodoro, il riso, il peperone ñora e lo zafferano, mescolare per bene e aggiungere il fumetto (1 misurino di brodo per ogni misurino di riso) e sale a piacere. Mescolare il tutto e aggiungere i gamberi, gli scampi e il peperone. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

Se si desidera un risotto più brodoso, aggiungere più fumetto.

RISOTTO CON VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr di fagiolini freschi a pezzetti
4 carciofi freschi puliti e a pezzetti
50 gr di piselli fresci
200 gr di fave piccole
5 spicchi d'aglio tenero a pezzetti
350 gr di riso bomba Brodo semplice (pagina 16) 1/4 di misurino di olio
Zafferano
Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra con il coperchio aperto 5 minuti e soffriggere le verdure.
Aggiungere il riso, il brodo (2,5 misurini di brodo per ogni misurino di riso), lo zafferano e sale a piacere.
Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

RISO IN CROSTA

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
200 gr di costine di maiale 2 salsicce
1 sanguinaccio di cipolla
100 gr di pollo a pezzetti
1/2 misurino di olio d'oliva
4 uova sbattute con sale
2 spicchi d'aglio
Brodo semplice (pagina 10)
Peperone Ñora tritato
Zafferano
Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, aggiungere l'olio, l'aglio, la carne, l'insaccato e soffriggere, fino a dorare.
In seguito, aggiungere il riso, il peperone Ñora, lo zafferano, sale e mescolare il tutto. Aggiungere il brodo (1 misurino di brodo per ogni misurino di riso). Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 2 minuti.
Aprire la Pentola Programmabile e aggiungere le uova sbattute sopra il riso. Programmare Menu Forno 5 minuti.

RISOTTO CON CALAMARI E GAMBERI

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
250 gr di gamberi
250 gr di calamari a fette
200 gr di champignon a pezzi
120 gr di pomodoro naturale tritato
2 spicchi d'aglio
Brodo di pesce (pagina 14)
1/4 di misurino di olio d'oliva
Zafferano Sale

ELABORAZIONE

Introducir en la Olla Programable todos los INGREDIENTI y programamos el Menú Cocina de Baja Presión 7 minutos.
Para elaborar esta receta de forma más tradicional, sofreímos los champiñones, las gambas, el calamar, el tomate y el ajo en Menú Plancha con la tapa abierta 5 minutos. Añadimos el resto de los INGREDIENTI, removemos y programamos el Menú Cocina de Baja Presión 7 minutos.

RISO ALLA CUBANA

Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr di riso bomba
10 ml di olio d'oliva
200 gr di pomodoro fritto
4 spicchi d'aglio
1/4 di misurino di olio
4 uova (uno a persona)
Sale

ELABORAZIONE

Aggiungere il riso, 10 ml di olio, aglio, sale e acqua nella Pentola Programmabile, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti. Rimuovere e mettere da parte. In seguito, programmare Menu Piastra 2 minuti.
Aggiungere 1/4 di misurino di olio e preparare le uova fritte.
Servire il riso accompagnato dall'uovo fritto.

RISO AL FORNO

Persone: 3

INGREDIENTI

250 gr di riso bomba Avanzi del bollito (carne, ceci...)
1 cucchiaino di paprica
Brodo del bollito
1 sanguinaccio a fette 1/4 di misurino di olio

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella vaschetta e programmare Menu Forno 7 minuti.

RISOTTO CON LONZA PER BAMBINI

Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr di riso bomba
300 gr di lonza a cubetti
1/4 di misurino di olio d'oliva
1/4 di misurino di triturato di pomodoro
Brodo semplice (pagina 16)
Zafferano
Sale

ELABORAZIONE

Programmare Menu Piastra 5 minuti, versare l'olio e soffriggere la lonza per 2 minuti senza smettere di girare.
Aggiungere il pomodoro, il riso, lo zafferano, il sale e il brodo (2 misurini di brodo per ogni misurino di riso). Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 7 minuti.

CARCIOFI IMPANATI

Persone: 4

INGREDIENTI

10 carciofi
3 uova sbattute
4 cucchiaini di farina per la frittura
Acqua fredda
Olio d'oliva
Sale

ELABORAZIONE

Pelare e tagliare i carciofi a spicchi.
Aggiungere sale a piacere e mettere da parte.
Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 20 minuti.
Preparare una frittura con l'acqua e la farina.
Quando sarà pronta, impanare i carciofi e aggiungerli nella vaschetta con l'olio caldo. Girare con la schiumarola.
Quando saranno dorati, secondo il proprio gradimento, lasciarli scolare su un tovagliolo e servire.

ANELLI DI CIPOLLA

Persone: 4

INGREDIENTI

2 cipolle
1 busta di pane grattugiato
4 uova
Sale

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 20 minuti, mentre l'olio si riscalda, pelare e tagliare le cipolle ad anelli, aggiungere sale a piacere e mettere da parte.
Sbattere le uova, passare gli anelli di cipolla nelle uova e impanarli con il pane grattugiato.
Aggiungere le cipolle impanate nella vaschetta. Girarle con la schiumarola.
Quando saranno dorate, lasciarle scolare su un tovagliolo.

MELANZANE IMPANATE CON MIELE

Persone: 4

INGREDIENTI

3 melanzane tagliate a fette
3 uova sbattute
4 cucchiaini di farina per la frittura
Acqua fredda
Olio d'oliva
Melassa
Sale

ELABORAZIONE

Tagliare le melanzane a fette e disporle in una ciotola per 5 minuti con acqua e sale.
Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 20 minuti.
Preparare una pastella con l'acqua e la farina.
Quando sarà pronta, impanare le melanzane e aggiungerle nella vaschetta con l'olio caldo.
Girarle con la schiumarola.
Quando saranno dorate, secondo il proprio gradimento, lasciarle scolare su un tovagliolo e servire con sopra un goccio di melassa.

CALAMARI ALLA ROMANA

Persone: 4

INGREDIENTI

500 g di anelli di calamaro
4 cucchiaini di farina
3 uova
Olio
Sale

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti. Sbattere le uova e passare i calamari nelle uova e nella farina. Salare a piacere.
Aggiungere i calamari nella vaschetta con l'olio caldo, girarli con la schiumarola.
Quando saranno dorati, secondo il proprio gradimento, rimuoverli e lasciarli scolare su un tovagliolo.

FLAMENQUÍN

Persone: 4

INGREDIENTI

4 pezzi di lonza di maiale
4 fette di prosciutto serrano
8 fette di formaggio semistagionato
2 uova
Pane grattugiato
Olio
Sale
Pepe

ELABORAZIONE

Appiattire i filetti con un pestello o con le mani. Salare e pepare. Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti.
Per realizzare i flamenquín, disporre un fetta di lonza e sopra una di formaggio e un'altra di prosciutto, arrotolare, impanare in uovo e pane grattugiato e versare l'olio caldo, girarli con la schiumarola e cuocerli finché non saranno dorati.
Lasciar scolare su della carta assorbente e servire.

FILETTO ALLA RUSSA

Persone: 4

INGREDIENTI

1 Kg. di carne macinata di maiale
250 g di pane grattugiato
2 bicchierini di succo di limone
Prezzemolo tritato
Sale
2 uova
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Disporre la carne tritata in una ciotola e aggiungere prezzemolo, sale, succo di limone e metà del pane grattugiato. Mescolare il tutto per bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare per 30 minuti. Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti.
Con l'impasto realizzare degli hamburger sottili, passarli nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato e aggiungerli nell'olio caldo girandoli con la schiumarola finché non saranno dorati.

HAMBURGER DI VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

6 pomodori da insalata
1 cipolla rossa (o qualsiasi tipo di cipolla)
3 carote
1 uovo
Prezzemolo
Origano
Pepe
Sale
2 tazze di farina di grano
Olio d'oliva

ELABORAZIONE

Tritare le verdure in piccoli pezzi e aggiungere il resto degli ingredienti, eccetto l'olio che sarà utilizzato per friggere. Mescolare bene e rimuovere.
Con l'impasto realizzare degli hamburger. Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti. Quando sarà caldo, aggiungere gli hamburger di verdura nella vaschetta, girarli con la schiumarola e cuocerli finché non saranno dorati.
Lasciar scolare su della carta assorbente e servire.

GAMBERI IMPANATI

Persone: 6

INGREDIENTI

1/2 Kg di gamberi sgusciati
 3 uova
 4 cucchiaini pieni di farina
 Pepe nero macinato
 Sale
 Olio

ELABORAZIONE

Versare olio a sufficienza nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti.
 Mentre l'olio si scalda, sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe nero macinato.
 Passare i gamberi nell'uovo e nella farina e aggiungerli nella vaschetta, girarli con la schiumarola e cuocerli finché non saranno dorati.
 Lasciarli scolare su della carta assorbente e servire.

TEMPURA DI VERDURE

Persone: 4

INGREDIENTI

2 cipolle
 2 carote
 1 peperone rosso
 1 peperone verde
 200 g di farina per la frittura
 Sale Olio

ELABORAZIONE

Tagliare le verdure alla julienne e metterle da parte. Versare olio a sufficienza nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti. In una ciotola, mescolare la farina con l'acqua fino a preparare una pastella. Impanare le verdura nella pastella e aggiungerle a mucchietti, girarle con la schiumarola e cuocerle finché non saranno dorate. Lasciarle scolare su della carta assorbente e servire.

PATATE FRITTE

Persone: 4

INGREDIENTI

3 patate medie
 Sale
 Olio

ELABORAZIONE

Versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 40 minuti. Pelare e affettare le patate e metterle da parte.
 Quando l'olio sarà caldo, aggiungere le patate finché non saranno dorate, secondo il proprio gradimento. Lasciarle scolare su della carta assorbente, salare e servire.

PETTI DI POLLO IMPANATI

Persone: 4

INGREDIENTI

8 filetti di petti di pollo
 1 misurino di latte
 2 spicchi d'aglio
 2 uova
 200 gr di pane grattugiato
 Sale
 Prezzemolo Olio

ELABORAZIONE

Sbattere le uova con aglio, prezzemolo e sale. Mettere a bagno i petti di pollo per 20 minuti.
 Trascorso questo tempo, versare l'olio nella vaschetta e programmare Menu Friggere 30 minuti. Mentre l'olio si scalda, impanare i petti di pollo nel pane grattugiato. Aggiungere i petti di pollo a mucchietti nella vaschetta, girarli con la schiumarola e cuocerli finché non saranno dorati.
 Lasciarli scolare su della carta assorbente e servire.

PASTICCIO DI VERDURE

Persone: 2

INGREDIENTI

500 gr di verdure saltate
4 uova
100 gr di formaggio Gruviera grattugiato
60 ml di latte condensato
Sale e pepe
Carta da forno

ELABORAZIONE

Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere il latte, le verdure saltate, salare e pepare e mescolare il tutto per bene.
Collocare la carta da forno nella vaschetta, aggiungere la miscela con sopra il formaggio grattugiato, programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 8 minuti.

QUICHE FRANCESE

Persone: 4

INGREDIENTI

Pasta brisé fresca
150 gr di pancetta affumicata a cubetti
150 gr di prosciutto serrano a cubetti
3 uova
250 ml di latte condensato
200 gr di formaggio Emmental grattugiato
Burro
Carta da forno

ELABORAZIONE

Sbattere le uova con latte, sale e pepe in una ciotola. Mettere da parte. Disporre la carta da forno nella vaschetta, riporre la pasta brisé sul fondo e aggiungere il prosciutto, la pancetta e la miscela sbattuta con sopra il formaggio e due pezzetti di burro e programmare Menu Forno 15-20 minuti.

*È possibile sostituire la carta da forno con qualsiasi recipiente adatto per il forno.

FOCACCIA

Persone: 4

INGREDIENTI

Impasto focaccia

30 gr di burro pressato
20 gr di sale grosso marino
500 gr di farina
100 ml di latte
100 ml di acqua
100 ml di olio d'oliva

Per ricoprire

500 gr di cipolla
100 ml di olio d'oliva Olive nere o verdi e pomodori ciliegini a piacere

Carta da forno

ELABORAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti per ottenere l'impasto. Aggiungere l'ingrediente scelto (cipolla soffritta, olive nere o verdi, pomodori ciliegini tagliati a metà). È possibile anche aggiungere cipolla cruda tagliata molto sottile. In questo caso, quando si aggiunge la cipolla, bagnarla con acqua e olio. Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa in modo che raddoppi il suo volume.
Disporre la carta da forno sul fondo della vaschetta, aggiungere l'impasto e programmare Menu Forno 30 minuti.

HOGAZA CRUJIENTE

Persone: 4

INGREDIENTI

280/300 ml di acqua (con 300 l'impasto sarà più difficile da trattare ma la mollica sarà più spugnosa)
500 gr di farina
20 gr di sale
20 ml di olio d'oliva
20 gr di zucchero
25 gr di lievito fresco Carta da forno

ELABORAZIONE

Mescolare acqua, sale, zucchero e olio. Aggiungere la farina, il lievito e impastare. Lasciar riposare per 20 minuti. Infarinare il tavolo e impastare, dando all'impasto la forma di una pagnotta. Fare dei tagli in diagonale con un coltello. Collocare la carta da forno nella vaschetta e aggiungere l'impasto, bagnare con acqua, programmare Menu Forno 10 minuti. Trascorso questo tempo, bagnare con acqua, programmare il Menu Forno per altri 10 minuti. Infine, bagnare di nuovo con acqua e programmare Menu Forno 40 minuti.

COCA OLIO E SALE

Persone: 4

INGREDIENTI

290 gr di farina
100 ml di latte
50 ml di birra
50 ml di olio d'oliva
1/2 pastiglia di lievito di pane
Sale
Carta da forno

ELABORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti. Dargli una forma rotonda.
Disporre la carta da forno nella vaschetta. Aggiungere l'impasto e programmare Menu Forno 25 minuti.

COCA AL FORMAGGIO

Persone: 4

INGREDIENTI

290 gr di farina 100 ml di latte
50 ml di birra
50 ml di olio d'oliva
1/2 pastiglia di lievito di pane
Sale
Formaggio Gouda o Emmental a pezzetti

ELABORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti. Dare all'impasto una forma rotonda, bucherellarlo e aggiungere pezzi di formaggio a piacere.
Disporre la carta da forno nella vaschetta. Aggiungere l'impasto e programmare Menu Forno 25 minuti.

PANE ALL'AGLIO

Persone: 4

INGREDIENTI

280/300 ml di acqua (con 300 l'impasto sarà più difficile da trattare ma la mollica sarà più spugnosa)
500 gr di farina
20 gr di sale
20 ml di olio d'oliva
20 gr di zucchero
25 gr di lievito fresco Carta da forno

Per il ripieno:
90 ml di olio d'oliva
5 spicchi d'aglio
Prezzemolo

ELABORAZIONE

Mescolare acqua, sale, zucchero e olio. Aggiungere la farina e il lievito e impastare. Lasciar riposare per 20 minuti. Infarinare il tavolo e impastare, dando all'impasto la forma di un panino
Per il ripieno, amalgamare gli ingredienti, con l'aiuto di un biberon da cucina farcire tutti i panini.
Disporre la carta da forno nella vaschetta e aggiungere l'impasto, bagnare con acqua, programmare Menu Forno 10 minuti. Trascorso questo tempo, bagnare con acqua, programmare Menu Forno per altri 10 minuti. Infine, bagnare di nuovo con acqua e programmare Menu Forno 40 minuti.

COCA AL TONNO

Persone: 4

INGREDIENTI

290 gr di farina 100 ml di latte
50 ml di birra
50 ml di olio d'oliva
1/2 pastiglia di lievito di pane
Sale
2 scatolette di tonno scolato
100 gr di salsa di pomodoro

ELABORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti. Dare all'impasto una forma rotonda e ricoprire con tonno e pomodoro.
Disporre la carta da forno nella vaschetta. Aggiungere l'impasto e programmare Menu Forno 25 minuti.

CRÈME CARAMEL

Persone: 6

INGREDIENTI

4 uova
150 gr di zucchero
500 ml di latte
Caramello liquido
Acqua

**Stampo del crème caramel adatto per il forno*

ELABORAZIONE

Versare il caramello liquido nello stampo. Sbattere per bene le uova, lo zucchero e il latte.
Versare la miscela nello stampo caramellato.
Disporre la griglia nella vaschetta, aggiungere lo stampo con la miscela e acqua nella vaschetta fino a coprire lo stampo per metà. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 18 minuti.

FLAN DE CAFÉ

Persone: 4

INGREDIENTI

1/2 l. di panna liquida
1 bustina di preparato per crème caramel (per 4 persone)
2 cucchiaini di caffè solubile
Caramello liquido
Acqua

**Stampo del crème caramel adatto per il forno*

ELABORAZIONE

Versare il caramello liquido nello stampo.
Sbattere per bene la panna, il preparato per crème caramel e il caffè. Versare la miscela nello stampo caramellato.
Disporre la griglia nella vaschetta, aggiungere lo stampo con la miscela e acqua nella vaschetta fino a coprire lo stampo per metà. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 3 minuti.

PAN DE CALATRAVA

Persone: 6

INGREDIENTI

4 uova
1/2 l. di latte
125 gr di zucchero
1 rametto di cannella
Buccia di limone
2-3 madeleine
Caramello liquido

**Stampo adatto per il forno*

ELABORAZIONE

Passaggio 1: aggiungere il latte, il rametto di cannella e la buccia di limone nella Pentola Programmabile, programmare Menu Piastra 1 minuto. Rimuovere la cannella e il limone e mettere da parte.
Caramellizzare lo stampo e aggiungere le madeleine a pezzetti.
Versare la miscela nello stampo.
Disporre la griglia nella vaschetta, aggiungere lo stampo con la miscela e acqua nella vaschetta fino a coprire la metà dello stampo. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 20 minuti.

PLÁTANO FRITO CON MIEL

Persone: 4

INGREDIENTI

2 banane
2 uova
180 ml di latte
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di farina
Olio di girasole
Miele

ELABORAZIONE

Sbucciare le banane e tagliarle a fettine.
Sbattere le uova, il latte e lo zucchero.
Versare l'olio nella Pentola Programmabile e programmare Menu Friggere 20 minuti.
Passare le fette nella miscela di uova e successivamente nella farina, aggiungerle a mucchietti nella vaschetta e girare con la schiumarola finché non saranno dorate (attenzione: si cucinano molto velocemente).
Lasciar scolare su un piatto con un tovagliolo.
Servire con miele.

PAN DI SPAGNA

Persone: 6

INGREDIENTI

1 yogurt o 150 ml di latte
100 ml di olio d'oliva
250 gr di farina
250 gr di zucchero
3 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico
Buccia grattugiata di un limone
Carta da forno

ELABORAZIONE

Grattugiare il limone e mettere da parte.
Mescolare la farina con il lievito a secco e mettere da parte.
Sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere olio, zucchero e un pizzico di sale.
Aggiungere lo yogurt, la miscela di farina e lievito e la buccia di limone grattugiato.
Montare gli albumi e aggiungerli all'impasto con dei movimenti avvolgenti. Disporre la carta da forno nella vaschetta e versare l'impasto, programmare Menu Forno 45 minuti.

MADELEINE

Persone: 6

INGREDIENTI

2 uova
4 misurini di farina
2 misurini di zucchero
2 misurini di latte
1 misurino di olio d'oliva
1 yogurt al limone
2 bustine bianche di bicarbonato di sodio
2 bustine blu di bicarbonato di sodio

Para adornar:

1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di cannella

** Stampi per madeleine adatti per il fornopara horno*

ELABORAZIONE

Sbattere per bene tutti gli ingredienti.
Aggiungere gli stampi nella vaschetta della Pentola Programmabile, riempire gli stampi con l'impasto fino a metà, programmare Menu Forno 10-15 minuti.
Ripetere questo processo finché tutto l'impasto non è stato usato. Lasciar raffreddate sulla griglia e spolverare con zucchero e cannella mischiata.

RISOLATTE CREMOSO

Persone: 8

INGREDIENTI

200 gr di riso normale
200 gr di zucchero
5 misurini d'acqua
600 ml di latte intero caldo
1 pizzico di sale
1 buccia spessa di limone
1 bastoncino di cannella

ELABORAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto lo zucchero, nella vaschetta, girare con il mestolo e programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 9 minuti. Cancellare il menu.
Aggiungere lo zucchero, mescolare e lasciar riposare.

CUAJADA

Persone: 8

INGREDIENTI

1/2 litro di latte intero
1 bustina di cagliata

** Stampo adatto per il forno*

ELABORAZIONE

Mescolare il latte e la bustina di cagliata, riempire lo stampo con la miscela. Disporre la griglia nella vaschetta, aggiungere lo stampo con la miscela e acqua nella vaschetta fino a coprire lo stampo per metà. Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti.

NATILLAS

Persone: 4

INGREDIENTI

15 gr di amido di mais
160 gr di zucchero
1 bastoncino di cannella
Cannella in polvere
500 ml di latte
4 tuorli d'uovo

**Stampo adatto per il forno*

ELABORAZIONE

Mescolare per bene tutti gli ingredienti, eccetto il bastoncino di cannella e la cannella in polvere. Versare la miscela nello stampo. Disporre la griglia nella vaschetta, aggiungere lo stampo con la miscela e il bastoncino di cannella, aggiungere acqua nella vaschetta fino a coprire lo stampo per metà.
Programmare Menu Cucina a Bassa Pressione 4 minuti. Prima di servire spolverare con la cannella in polvere.

MADELEINE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Persone: 4

INGREDIENTI

2 uova
4 misurini di farina
2 misurini di zucchero
2 misurini di latte
1 misurino di olio d'oliva
1 yogurt al limone
2 bustine bianche di bicarbonato di sodio
2 bustine blu di bicarbonato di sodio
150 gr di gocce di cioccolato

**Stampi per madeleine adatti per il forno*

ELABORAZIONE

Mescolare per bene tutti gli ingredienti, eccetto le gocce di cioccolato.
Aggiungere gli stampi nella vaschetta della Pentola Programmabile, riempire gli stampi con l'impasto fino a metà, aggiungere con una quantità a piacere le gocce di cioccolato in ogni madeleine, programmare Menu Forno 10-15 minuti.
Ripetere questo processo finché tutto l'impasto non è stato usato.
Lasciar raffreddate sulla griglia.

PAN DI SPAGNA AL COCCO

Persone: 6

INGREDIENTI

1 yogurt al cocco
100 ml di olio d'oliva
250 gr di farina
250 gr di zucchero
3 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico
100 gr di cocco grattugiato
Carta da forno

ELABORAZIONE

Mescolare la farina con il lievito a secco e mettere da parte.
Sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere olio, zucchero, cocco grattugiato e un pizzico di sale. Aggiungere lo yogurt, la miscela di farina e lievito. Montare gli albumi e aggiungerli all'impasto con dei movimenti avvolgenti.
Disporre la carta da forno nella vaschetta e versare l'impasto, programmare Menu Forno 45 minuti.

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Persone: 4

INGREDIENTI

3 uova
200 gr di zucchero
100 gr di burro
100 gr di formaggio spalmabile
200 gr di farina
1 bustina di lievito
150 gr di frutti di bosco
Carta da forno

ELABORAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti, eccetto i frutti di bosco.
Disporre la carta da forno nella vaschetta, versare l'impasto e aggiungere sopra i frutti di bosco.
Programmare Menu Forno 45 minuti.

TORTA DI MANDORLE

Persone: 6

INGREDIENTI

1 yogurt o 150 ml di latte
100 ml di olio d'oliva
250 gr di farina
250 gr di zucchero
100 gr di mandorle macinate
3 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico
Zucchero a velo per decorare
Carta da forno

ELABORAZIONE

Mescolare la farina con il lievito a secco e mettere da parte.
Sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere olio, zucchero e un pizzico di sale.
Aggiungere lo yogurt, le mandorle e la miscela di farina e lievito.
Montare gli albumi e aggiungere all'impasto con dei movimenti avvolgenti.
Disporre la carta da forno nella vaschetta e versare l'impasto, programmare Menu Forno 45 minuti. Lasciar raffreddare e decorare con zucchero a velo.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Persone: 6

INGREDIENTI

1 yogurt o 150 ml di latte
100 ml di olio d'oliva
250 gr di farina
250 gr di zucchero
100 gr di cacao in polvere
3 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico
Carta da forno

ELABORAZIONE

Mescolare la farina con il lievito a secco e mettere da parte.
Sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere olio, zucchero e un pizzico di sale.
Aggiungere lo yogurt, il cacao e la miscela di farina e lievito.
Montare gli albumi e aggiungere all'impasto con dei movimenti avvolgenti.
Disporre la carta da forno nella vaschetta e versare l'impasto, programmare Menu Forno 45 minuti.

newcook[®]
TU ALIADO EN LA COCINA