

Newlux SmartChef Digital V100

RICETTARIO

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

RICETTARIO

Robot da cucina multifunzione

Newlux **SmartChef Digital V100**



INDICE

Consigli per la cucina	7
Antipasti	12
Creme, zuppe e salse	29
Piatti principali	42
Pesce	75
Carne	86
Impasti	101
Dessert e dolci	118
Indice delle ricette	146



CONSIGLI PER LA CUCINA

Per avere il massimo dal tuo robot da cucina e ottenere una finitura più gustosa per i tuoi piatti, questi consigli ti saranno di grande aiuto:

- Il Robot da cucina permette di cucinare come si desidera, in un solo passo o in più passi, per ottenere risultati più gustosi; in alcune ricette si consiglia di fare un soffritto prima della ricetta, cioè cucinare in due passaggi: prima preparare il soffritto e poi continuare con le varie fasi della ricetta.
- Per esaltare il sapore dei tuoi piatti, fai prima un soffritto: nel menu Frittura, con il coperchio aperto e alla massima potenza, preriscalda la vaschetta con olio e aggiungi le verdure.
- Se vuoi programmare una ricetta che ha bisogno di un soffritto prima della ricetta stessa, prepara prima il soffritto e poi lascia da parte il menu corrispondente (programmato), in modo da ottenere un risultato più gustoso.
- Quando si cucina nel menu Frittura, si consiglia di tenere il coperchio chiuso mentre l'olio si riscalda, in modo che si riscaldi più velocemente. L'olio sarà caldo quando il robot avvierà il timer del tempo programmato.
- Quando si utilizza il menu Frittura, è necessario mescolare il cibo in modo che non si attacchi, poiché la potenza di questo menu è elevata e il cibo potrebbe attaccarsi alla vaschetta. Puoi cucinare con il coperchio aperto durante tutto il processo di cottura o aprire e chiudere il coperchio ogni volta che mescoli il cibo.
- Quando cucini a bagnomaria, con il Menu Stufato, inserisci la griglia del forno e posiziona la teglia sopra, copri con acqua fino a metà della teglia che utilizzerai per la cottura. Per evitare fuoriuscite e per rendere più semplici le operazioni, mettete prima la teglia e poi versa quello che stai per cucinare al suo interno.
- Per grigliare il pesce o la carne, si consiglia di scaldare la vaschetta con un po' d'olio mentre si preparano gli ingredienti. Una volta che la vaschetta è calda, metti la carne o il pesce, falli scottare da un lato, quindi girali e finisci di preparare il piatto nel menu corrispondente.

- Quando si cucina nel Menu Forno, usa sempre la temperatura di cottura 1, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.
- Se, una volta concluso il processo di cottura, la ricetta non è ben fatta, può essere per diversi motivi: la temperatura selezionata non era quella giusta, la qualità del cibo necessita di un tempo di cottura più lungo o più breve, è necessario correggere i parametri e riprendere la cottura, o la dimensione degli alimenti era troppo grande o troppo piccola.
- Puoi inserire tutti i tipi di teglie da forno o da piastra nella vaschetta del robot da cucina, ma se usi teglie di metallo, fai attenzione a non graffiare la superficie antiaderente.
- Durante la cottura il pan di spagna, non si deve aprire il coperchio fino a che non sarà trascorso la maggior parte del tempo programmato, perché se l'impasto contiene lievito il processo di lievitazione sarà interrotto e non si otterrà la consistenza desiderata.
- Se non si seleziona la temperatura di cottura corretta in ogni menu, è possibile che gli alimenti rimangano crudi o bruciati. Per esempio, se si aggiungono dei liquidi nella funzione Forno, il timer non si avvierà fino a quando tutto il liquido non sarà stato consumato, quindi fai attenzione quando scegli questo menù, a meno che non sia indicato nella ricetta.
- Quando gli alimenti sono rimasti bloccati o bruciati all'interno della vaschetta per qualche tempo, si consiglia di pulire la vaschetta con il menu Auto-Pulizia, in modo che il cibo possa essere rimosso facilmente e non rimangano residui nella vaschetta.



RICETTE

**Newlux® garantisce per tutte le ricette contenute in questo libro,
ma non sarà responsabile di ricette che non appartengono al marchio.**

Il risultato delle ricette o il tempo di cottura possono variare a seconda della qualità, delle dimensioni e/o del tipo di alimenti. Se una volta che la ricetta è conclusa il risultato non è desiderato, prova a regolare il menu, il tempo o la temperatura per concluderla a tuo piacimento.

Antipasti



Hummus

👤 6 Persone ⌚ 55 minuti

INGREDIENTI

250 gr di ceci
60 ml di acqua
4 cucchiaini di Tahini
Succo di 2 limoni
40 gr di semi di sesamo tostati
50 ml di olio d'oliva
Paprika dolce per guarnire

Se non abbiamo Tahini, useremo:

2 spicchi d'aglio medi
½ cucchiaino di sale
Un po' di cumino in polvere

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno i ceci la sera prima. Metterli nella vaschetta e coprirli con acqua, impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

2 Quando il tempo è concluso, scolare i ceci, aggiungere il resto degli ingredienti e frullare. Aggiungere olio e sale a piacere.

Uova sode

👤 4 Persone ⌚ 10 minuti

INGREDIENTI

4 uova
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

1 Mettere le uova e l'acqua nella vaschetta e impostare il menù STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.



Uova strapazzate al tonno e formaggini

👤 4 Persone ⌚ 20 minuti

INGREDIENTI

3 uova	½ cucchiaino di sale	50 ml di olio
120 gr di tonno sott'olio, sgocciolato	di panna da cucina	
3 formaggini		

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova e aggiungere la panna, il tonno e i formaggini tagliati a cubetti, metterli nella vaschetta e cuocerli nel menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Mescolare per evitare che si attacchi.

Bastoncini di patate

👤 4 Persone ⌚ 60 minuti (+ 30 di attesa)

INGREDIENTI

100 gr di patate	50 gr di parmigiano grattugiato
80 gr di burro	Acqua per coprire
200 gr di farina	1 uovo sbattuto (per spennellare)
½ cucchiaino di sale	

PREPARAZIONE

1 Porre le patate con la buccia nella vaschetta e coprirle d'acqua. Impostare il menu Stufato, temperatura di cottura 1,20 minuti.

2 Quando sono cotte, lasciarle raffreddare e pelarle.

3 Fare un purè con le patate e aggiungere la farina, il sale, il formaggio e il burro. Mescolare bene fino a formare un impasto.

4 Formare una palla e lasciare riposare in un luogo fresco per mezz'ora.

5 Fare dei bastoncini larghi 1 cm, spennellarli con l'uovo sbattuto e metterli nella vaschetta. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 20 minuti. Alla fine del tempo, girarli e cuocere per altri 15 minuti, in modo che siano ben dorati.

Papas arrugás

👤 6 Persone ⌚ 40 minuti

INGREDIENTI

1 kg di patate piccole
500 g di sale grosso
2 litri di acqua

PREPARAZIONE

- 1** Lavare bene le patate e metterle nella vaschetta. Aggiungere l'acqua, il sale grosso e programmare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 2** Quando sono cotte, scolatele. Coprirle con un panno e girarle di tanto in tanto fino a che non si saranno raffreddate.
- 3** Quando notiamo che hanno perso tutto il vapore, togliere il panno. Le patate devono essere secche e bianche per via del sale.

NOTA: Il tempo di cottura delle patate può variare a seconda delle dimensioni e del tipo di patate.

Frittata di patate

👤 6 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

8 uova
3 patate medie
1 cucchiaio di sale
100 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1** Aggiungere l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 2** Mentre l'olio si riscalda, pelare, lavare e tagliare le patate in pezzi piccoli e fini.
- 3** Friggere le patate fino a quando sono pronte, per circa 10 minuti; è importante girarle continuamente per non farle attaccare al fondo.
- 4** Sbattere le uova.
- 5** Aggiungere le uova sbattute, sale a piacere e mescolare bene le patate e le uova. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Controllare che la frittata sia cotta a vostro piacimento; se la preferite più cotta, aggiungere altri 5 minuti.

Frittata di patate e peperoni

 6 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

8 uova
3 patate medie
3 peperoni verdi italiani
1 cucchiaino di sale
100 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 2 Mentre l'olio si riscalda, pelare, lavare e tagliare le patate e i peperoni in pezzi piccoli e fini.
- 3 Friggere le patate e i peperoni finché non sono cotti; mescolare continuamente in modo che non si attacchino al fondo.
- 4 Sbattere le uova.
- 5 Aggiungere le uova sbattute, salare a piacere e mescolare bene le patate e i peperoni con le uova. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Controllare che la frittata sia cotta a vostro piacimento; se la preferite più cotta, aggiungere altri 5 minuti.

Frittata di patate e zucchine

 6 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

8 uova
3 patate medie
1 zuccina grande
1 cucchiaino di sale
100 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 2 Mentre l'olio si riscalda, pelare, lavare e tagliare le patate e la zuccina in pezzi piccoli e fini.
- 3 Friggere le patate e la zuccina fino a quando sono cotti; mescolare continuamente in modo che non si attacchino al fondo.
- 4 Sbattere le uova.
- 5 Aggiungere le uova sbattute, salare a piacere e mescolare bene le patate e la zuccina con le uova. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Controllare che la frittata sia cotta a vostro piacimento; se la preferite più cotta, aggiungere altri 5 minuti.

Frittata di spinaci

👤 6 Persone ⌚ 20 minuti

INGREDIENTI

8 uova
300 g di spinaci
Pinoli (opzionale)
1 cucchiaino di sale
100 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1** Aggiungere l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 7 minuti.
- 2** Mentre la vaschetta si riscalda, pelare, lavare e tagliare gli spinaci in piccoli pezzi.
- 3** Mettere gli spinaci e i pinoli nella vaschetta e mescolare continuamente in modo che non si attacchino al fondo.
- 4** Sbattere le uova.
- 5** Aggiungere le uova sbattute, sale a piacere e mescolare bene tutti gli ingredienti. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 6** Controllate che la frittata sia cotta a vostro piacimento; se la preferite più cotta, aggiungere altri 5 minuti.

Formaggio di capra con cipolle caramellate

👤 6 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

12 fette di formaggio di capra
300 g di cipolle tritate
70 g di burro
30 ml di olio
Un pizzico di sale
30 ml di caramello liquido

PREPARAZIONE

- 1** Aggiungere il burro e la cipolla, il caramello liquido e il sale. Impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 20 minuti, con il coperchio aperto. Mescolare in modo che non si attacchi e che il liquido evapori.
- 2** Nel frattempo, mettere le fette di formaggio su un piatto e quando la cipolla è pronta, servire il formaggio con sopra la confettura.

NOTA: La cipolla potrebbe essere pronta prima della fine del tempo programmato.



Quiche di pancetta e formaggio

👤 6 Persone ⌚ 60 minuti

INGREDIENTI

(per 2 quiche)	400 ml di latte
1 pasta frolla o pasta briséé	100 ml di panna liquida
130 gr di formaggio gruviera o Emmental	40 gr di farina
150 gr di pancetta affettata	30 gr di burro
	10 ml di olio
	1 cucchiaino di sale Pepe
	4 uova grandi

PREPARAZIONE

1 Dividere l'impasto a metà e preparare un tortino. Per farlo, mettere della carta da forno sul fondo della vaschetta e porre l'impasto, allungandolo in modo che arrivi ai lati della vaschetta e sia possibile riempirla senza rovesciarla. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

2 Mentre cuoce, preparare il ripieno mescolando bene il resto degli ingredienti. Mettere da parte un po' di formaggio e di fette di pancetta per cospargere e decorare.

3 Versare metà del composto tortino cotto e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

4 Ripetere i passaggi 1 e 3 per fare la seconda quiche.

Quiche di porri e salmone

👤 6 Persone ⌚ 60 minuti

INGREDIENTI

(per 2 quiche)	75 g di formaggio gruviera o emmental
1 pasta frolla o pasta briséé	400 ml di latte
3 porri affettati (solo la parte bianca)	100 ml di panna liquida
150 g di salmone affumicato	40 g di farina
	30 g di burro
	10 ml di olio
	1 cucchiaino di sale e pepe
	4 uova grandi

PREPARAZIONE

1 Dividere l'impasto a metà e preparare un tortino. Per farlo, mettere della carta da forno sul fondo della vaschetta e coprirla, stendendo l'impasto in modo che arrivi ai lati della vaschetta e sia possibile riempirla senza rovesciarla. Programmare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

2 Mentre cuoce, preparare il ripieno mescolando bene il resto degli ingredienti. Mettere da parte un po' di formaggio e qualche fetta di salmone per cospargere e decorare la quiche.

3 Versare metà del composto sul tortino cotto e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

4 Ripetere i passaggi 1 e 3 per fare la seconda quiche.

Fagottini di pancetta

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia refrigerata

Formaggio grattugiato

Pancetta a cubetti



PREPARAZIONE

1 Stendere la pasta sfoglia su una superficie pulita e piana, tagliare strisce da 9 cm, cospargere con il formaggio e porre la pancetta in ogni striscia di pasta sfoglia.

2 Piegare la striscia da un'estremità verso il centro, lasciando 1 cm, che dovrà essere inumidito per chiudere la pasta. Deve rimanere chiusa.

3 Con un coltello, tagliare porzioni da 7 cm circa.

4 Mettere la carta forno all'interno della vaschetta e inserire i fagottini, lasciando dello spazio tra l'uno e l'altro. Impostare il menù FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti, Trascorso il tempo di cottura, girarli per per dorarli su entrambi i lati, e impostare il menù FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

5 Attendere che si raffreddino prima di servirli.

Lumache al prosciutto e formaggio

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia refrigerata
Formaggio grattugiato
4 fette di prosciutto di York

PREPARAZIONE

- 1** Stendere il foglio di pasta sfoglia su una superficie pulita e piana, cospargere con il formaggio e disporre il prosciutto di York su tutta la pasta; con l'aiuto di un mattarello, incastrarlo nella pasta, girandolo appena, in modo che rimanga fissato.
- 2** Arrotolare la pasta da un'estremità all'altra. Deve rimanere molto stretta.
- 3** Con un coltello affilato, tagliare porzioni di mezzo centimetro.
- 4** Mettere la carta da forno all'interno della vaschetta e disporre le lumache in modo che rimangano distanziate. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, girarle in modo che si dorino su entrambi i lati e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 5** Attendere che si raffreddino prima di servirle.

Prussiane al salmone e formaggio

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia refrigerata
1 vaschetta di formaggio spalmabile
100 g di salmone affumicato a pezzetti

PREPARAZIONE

- 1** Stendere il foglio di pasta sfoglia su una superficie pulita e piana, spalmare la crema di formaggio e distribuire il salmone su tutta la pasta.
- 2** Arrotolare la pasta verso l'interno dalle estremità verso il centro, chiudendola al centro. Deve rimanere molto stretta.
- 3** Con un coltello affilato, tagliare porzioni di mezzo centimetro.
- 4** Mettere la carta da forno all'interno della vaschetta e disporre le prussiane in modo che rimangano distanziate. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, girarle in modo che si dorino su entrambi i lati e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 5** Attendere che si raffreddino prima di servirle.

Tortino al prosciutto di York

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

1 pasta sfoglia
2 pomodori
100 gr di prosciutto di York
100 gr di formaggio
1 uovo sbattuto
Origano (opzionale)



PREPARAZIONE

- 1** Stendere la pasta su carta da forno, mettere il prosciutto di York, il formaggio e i pomodori lavati e tagliati a fette, aggiungere un po' di origano sopra.
- 2** Piegarlo il tortino. È possibile dargli una forma rotonda o quadrata, tenendo presente che deve entrare nella vaschetta.
- 3** Mettere il tortino con la carta da forno nella vaschetta. Con l'aiuto di un pennello, spennellare l'impasto con un po' di uovo sbattuto per renderlo più dorato.
- 4** Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Rotolo di pollo e prosciutto

👤 6 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

250 gr di petti di pollo
250 gr di prosciutto di York
1 uovo sbattuto
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
50 gr di burro

PREPARAZIONE

- 1** Tagliare i petti e il prosciutto.
- 2** Mescolare bene con l'uovo, condire con sale e pepe e formare un cilindro. Avvolgere strettamente il cilindro nella pellicola trasparente e poi nel foglio di carta alluminio, facendo molta attenzione a sigillarlo bene.
- 3** Cuocere nel robot da cucina a bagnomaria per questo scopo, programmare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 40 minuti, mettere il rotolo sulla teglia, con abbastanza acqua per coprire la metà della carne.

Budino di pancetta e formaggio

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

65 gr di formaggio gruviera o Emmental	15 gr di burro 10 ml di olio
75 gr di pancetta a pezzi	1 cucchiaino di sale Pepe
200 ml di latte	2 uova grandi
50 ml di panna liquida	
20 gr di farina	

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare bene tutti gli ingredienti per preparare il ripieno.
- 2** Versare il composto in 4 stampi singoli di silicone, mettere nella vaschetta sulla griglia del forno e impostare il menù FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3** Lasciare raffreddare leggermente e sformare. Attendere che si raffreddi prima di servire.

Budino di gorgonzola

👤 6 Persone ⌚ 40 minuti (+ 3 ore di attesa)

INGREDIENTI

250 ml di latte	50 gr di gorgonzola
250 gr di formaggio spalmabile	500 ml di acqua per il bagnomaria
250 ml di panna liquida	
2 bustine di cagliata	
1 cucchiaino di sale	
50 ml di vino bianco	

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere tutti gli ingredienti insieme, senza l'acqua. Versare in uno stampo.
- 2** Posizionare la griglia del forno, mettere l'acqua e inserire lo stampo facendo attenzione che l'acqua non entri al suo interno; deve arrivare più o meno a metà dello stampo.
- 3** Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 35 minuti.
- 4** Attendere che si raffreddi e rimuoverlo con cura dalla vaschetta. Lasciare in frigorifero per 2 o 3 ore per permettere che si fissi.

Insalata russa

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

500 gr di patate piccole	½ barattolo di sottaceti o varianti
3 uova	
1 cucchiaino di sale	1 barattolo di olive
Acqua per coprire	Maionese
2 scatolette di tonno sgocciolato	1 scatoletta di peperoni del Piquillo per guarnire

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le patate, tagliarle a cubetti e metterle nella vaschetta insieme alle uova. Aggiungere l'acqua e il sale e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Quando le patate sono cotte, scolarle e lasciarle raffreddare, insieme alle uova, che sbucciamo e tritiamo.

3 Sciacquare i sottaceti in modo che il sapore non sia troppo aspro e mescolarli con le patate, le uova, il tonno, 10 o 12 olive tritate e la maionese a piacere.

4 Guarnire con un po' di maionese, alcune olive e i peperoni di Piquillo, a strisce, a piacere.

Insalata di nasello e gamberi

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

1 pezzo di nasello	1 foglia di alloro
200 gr di gamberi	1 pizzico di olio
3 patate	Sale
2 uova	
Mayonesa	
1,5 litri di acqua	

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua nella vaschetta e aggiungere il nasello intero, i gamberi sgusciati, le patate tagliate e le uova con un goccio d'olio, sale e la foglia di alloro. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Una volta concluso il tempo, controllare che tutto sia cotto. Se le patate sono un po' dure, togliere il resto del cibo e cuocere per altri 5 minuti.

3 Lasciare raffreddare e sbriciolare il nasello, tritare i gamberi e le uova e schiacciare le patate con una forchetta.

4 Mescolare con la maionese e mettere in frigo a raffreddare bene prima di servire.

Piselli con prosciutto

 4-6 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla tritata
2 aglio tritato
1 pomodoro naturale tritato
50 ml di olio
150 gr di prosciutto crudo
500 gr di piselli surgelati
1,5 misurino per l'acqua

PREPARAZIONE

- 1** Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Quando l'olio è caldo, aggiungere la cipolla, l'aglio e il pomodoro.
- 2** Soffriggere per qualche minuto e aggiungere il prosciutto tagliato a dadini, fino a quando non finisce il tempo, mescolando di tanto in tanto in modo che gli alimenti si dorino e non si attacchino.
- 3** Aggiungere i piselli (senza scongelarli) e l'acqua. Mescolare bene e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

Carciofi con prosciutto

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

50 ml di olio d'oliva
200 gr di prosciutto crudo tritato
800 gr di carciofi
Pepe bianco
Sale

PREPARAZIONE

- 1** Pulire e dividere a metà i carciofi.
- 2** Aggiungere il prosciutto, i carciofi, l'olio, il pepe e il sale nella vaschetta.
- 3** Mescolare bene e impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

NOTA: La ricetta potrebbe essere pronta prima che il tempo programmato sia finito.o.

Funghi ripieni

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

250 gr di funghi interi, puliti e senza gambo
70 gr di prosciutto crudo
50 gr di parmigiano

PREPARAZIONE

1 Farcire i funghi con il prosciutto crudo e il formaggio e metterli nella vaschetta.

2 Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

NOTA: È possibile usare carta da forno o un foglio di carta alluminio per facilitare la rimozione dei funghi e per evitare che si rosolino troppo sul fondo.

Funghi all'aglio

 4 Persone  18 minuti

INGREDIENTI

4 spicchi d'aglio
400 gr di funghi
1 pepe di cayenna (opzionale)
50 ml di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe Prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

1 Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

2 Mentre l'olio si riscalda, tritare l'aglio, pulire i funghi e tagliarli a metà o in 4 pezzi a seconda delle loro dimensioni.

3 Quando l'olio è caldo, aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare. Mescolare di tanto in tanto in modo che tutti i funghi siano dorati.



Fave con foie gras

👤 4 Persone ⌚ 20 minuti

INGREDIENTI

300 gr di favette
75 gr di prosciutto crudo a dadini
100 gr di foie gras
1 cipolla tritata
2 aglio tritato
50 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1** Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Quando l'olio è caldo, aggiungere la cipolla, l'aglio e le fave.
- 2** Soffriggere per qualche minuto e aggiungere il prosciutto, fino a quando il tempo è concluso, mescolando di tanto in tanto in modo che tutto sia dorato e non si attacchi.
- 3** Aggiungere il foie gras tagliato a dadini e coprire per 5 minuti. Alla fine di questo tempo, mescolare bene per amalgamare il tutto.

Ceche alla casseruola

👤 4 Persone ⌚ 10 minuti

INGREDIENTI

250 g di ceche
Olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino

PREPARAZIONE

- 1** Sbucciare l'aglio, affettarlo e metterlo nella vaschetta con il peperoncino e un filo d'olio. Soffriggere impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.
- 2** Quando l'aglio è dorato, aggiungere le ceche e mescolare.
- 3** Servire in una casseruola di terracotta molto calda



**Crema,
zuppa e salsa**

Brodo di pollo

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

1 carcassa di pollo	1 osso di prosciutto
1 patata media, schiacciata	1 osso di stinco
1 carota piccola	1 litro d'acqua
1 pezzo di ravanello	1 pizzico di sale
1 pezzo di sedano	1 dado da brodo
1 cipolla piccola	1,5 litri di acqua
1 pezzo di porro	

PREPARAZIONE

- 1 Tritare e lavare tutti gli ingredienti.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3 Filtrare per ottenere un brodo più magro.

Fumet di scampi

👤 4 Persone ⌚ 15 minuti

INGREDIENTI

Le teste e i gusci di 750 g di scampi (circa)	Vino fragrante
1 cipolla piccola, tritata	Acqua (la quantità dipenderà da quanto vino è necessario)
1 carota, tritata	concentrato se lo vogliamo)
1 porro tritato	Qualche filo di zafferano
1 spicchio d'aglio, tritato	Sale
Olio d'oliva	

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere una spruzzata di olio d'oliva nella vaschetta, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 5 minuti e aggiungere le verdure, le teste e i gusci degli scampi, un pizzico di sale e qualche filo di zafferano.
- 2 Aggiungere un po' di vino fragrante, l'acqua e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 3 Con l'aiuto di un colino o di un setaccio (strizzando bene per estrarre tutto il sapore) si ottiene il fumet.

Zuppa di noodles

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 litro di brodo di pollo
250 gr di noodles sottili

PREPARAZIONE

1 Aggiungere il brodo di pollo alla vaschetta e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1,10 minuti.

2 Quando il timer inizia a scorrere, aggiungere i noodles alla vaschetta e attendere che il tempo sia concluso.

NOTA: Si prega di notare che il tempo di cottura dei noodles può variare a seconda dello spessore o del tipo di pasta.

Consommé

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

2 carote tritate	1 pezzo di ravanello
1 patata tritata	1 pezzo di pastinaca
1 porro grande tritato	2 dadi di pollo o sale
1 gambo di sedano tritato	1 litro d'acqua

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina e impostare il menu STUFATO, temperatura 1, 20 minuti.

Zuppa di verdure

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

150 gr di zucchine	150 gr di peperone rosso
100 gr di carote	100 gr di cipolla
80 gr di porri	1 uovo sodo (opzionale)
60 gr di pastinaca	Sale
60 gr di ravanello	1200 ml di acqua

PREPARAZIONE

1 Tagliare le verdure in piccoli pezzi.

2 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Zuppa di cipolle

👤 6 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

50 ml di olio d'oliva	50 gr di formaggio
500 gr di cipolle tagliate ad anelli sottili	Emmental grattugiato
2 dadi da brodo	50 gr di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di sherry (opzionale)	Pepe bianco
6 fette di pane tostato	Sale
	1 litro d'acqua

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta tranne il pane e il formaggio e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Mettere le fette di pane tostato sulla superficie e cospargere con il formaggio grattugiato. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 5 minuti.

3 ATTENZIONE! Fare attenzione perché il timer non sarà attivo in quanto c'è del liquido. Dopo 5 minuti, annullare il programma e aspettare che la temperatura scenda un po' prima di servire.

Zuppa di frutti di mare

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla	1 cucchiaio di paprika
1 pomodoro maturo	1 litro d'acqua con un dado da brodo di
1 carota	pesce o 1 litro di brodo di
500 gr di frutti di mare assortiti (gamberi, cozze, calamari, vongole, nasello, rana pescatrice...)	pesce
50 ml di olio	Sale

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e il pomodoro mentre si riscalda l'olio, impostare il menu FRIGGERE, temperatura di cottura 2, 10 minuti.

2 Quando il timer comincia a scorrere, aggiungere la cipolla e il pomodoro e soffriggere, mescolando di tanto in tanto per non far attaccare gli alimenti.

3 Alla fine del tempo, aggiungere il resto degli ingredienti, mescolare bene e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta, mescolare bene e impostare



Zuppa castigliana

 4- 6 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml aceite de oliva
6 - 8 dientes ajos, cortados en láminas
100 gr pan del día anterior (cortadas finas)
1 cucharada rasa pimentón dulce
1.5 litro de agua
2 pastillas caldo de carne
4 huevos
150 gr de jamón serrano a pizquitos

PREPARAZIONE

- 1** Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 4 minutos.
- 2** Cuando empiece a descontar el tiempo incorporamos los ajos, el jamón y los sofreímos. Movemos de vez en cuando para que no se quemen.
- 3** Añadimos el agua, las pastillas de caldo, el pimentón, y 4 ó 5 rebanaditas de pan. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.
- 4** Cuando finalice el tiempo añadimos los huevos y el resto del pan. Dejamos reposar unos 5-10 minutos y listo para comer.

Zuppa d'aglio

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

100 ml de aceite de oliva
6 - 8 dientes de ajos, cortados en láminas
100 gr pan del día anterior (cortadas finas)
1 cucharada rasa de pimentón dulce
1.5 litro de agua
2 pastillas de caldo de carne
4 huevos

PREPARAZIONE

- 1** Ponemos en la cubeta el aceite y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 1, 4 minutos.
- 2** Cuando empiece a descontar el tiempo incorporamos los ajos y los sofreímos. Estaremos pendientes, ya que se queman con facilidad.
- 3** Añadimos el agua, las pastillas de caldo, el pimentón, y 4 ó 5 rebanaditas de pan. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.
- 4** Cuando finalice el tiempo añadimos los huevos y el resto del pan. Dejamos reposar unos 5-10 minutos y listo para comer.

Zuppa di pane e uova (zuppa antica)

👤 4 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

8-10 rebanadas de pan
1 litro de caldo de cocido
8 huevos
Queso parmesano rallado
1 chorrito de aceite de oliva

PREPARAZIONE

- 1 Colocamos el pan para cubrir el fondo de la cubeta.
- 2 Vertemos el caldo en la cubeta, cascamos los huevos y los añadimos al caldo, cubrimos con el queso.
- 3 Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 20 minutos.

NOTA: Si los huevos le gustan muy cocidos programe 25 minutos, en vez de 20.

Crema di pollo con sherry

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

2 filetes pechuga de pollo	750 ml de agua
1 cucharadita de mantequilla	1 yema de huevo
1 trozo de cebolla	100 ml de jerez o vino seco
1 ajo	200 ml de nata líquida
45 gr de harina	1 cucharadita de sal
1 trufa con su caldo	1 cucharadita de pimienta
1 pastilla de caldo	1 pellizco de nuez moscada

PREPARAZIONE

- 1 Limpiamos y troceamos los filetes y las verduras.
- 2 Los introducimos, junto con el resto de ingredientes en la cubeta y programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 2, 30 minutos.
- 4 Trituramos para que quede una crema.



Crema di funghi

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

250 gr di funghi freschi
500 ml di brodo vegetale
250 ml di latte
40 gr di burro
40 gr di farina
100 ml di panna liquida
½ cucchiaino di sale Pepe
Limone

PREPARAZIONE

- 1** Affettare i funghi e cospargerli di succo di limone.
- 2** Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.
- 3** Frullare e versare la crema in ciotole. Si può guarnire con un cucchiaino di panna liquida o servire con crostini.

Crema di melanzane e porri

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1** Sbucciare, pulire e tagliare le verdure.
- 2** Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 2, 20 minuti.
- 3** Lasciare riposare per un po' e frullare per ottenere la crema.

Crema di zucchini

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

2 zucchini
2 patate medie
1 cipolla grande
1 aglio tritato
1 dado di pollo
50 ml di olio
250 ml di acqua

PREPARAZIONE

- 1** Soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio. Impostare il menu FRIGGERE, temperatura di cottura 2, 5 minuti.
- 2** A seguire, aggiungere la zuccina, le patate, il dado e l'acqua. Impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.
- 3** Quando il tempo è conclusa, sbattere e servire.

Mettere il formaggio grattugiato dopo aver sbattuto il composto!

Crema di fagioli

 4 Persone  55 minuti

INGREDIENTI

200 gr di fagioli
1 cucchiaino di cumino
Il succo di un limone
1 cucchiaino di sale 600 ml di acqua

PREPARAZIONE

- 1** Mettere a bagno i fagioli la sera prima.
- 2** Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e cuocere tutti gli ingredienti impostando il menu CREMA, temperatura di cottura 2, 50 minuti.
- 3** Frullare e servire.

Salsa di pomodoro

 4 Persone  40 minuti

INGREDIENTI

780 gr di pomodoro naturale tritato
1 cipolla grande
2 spicchi d'aglio
50 ml di olio d'oliva
Un pizzico di zucchero
Sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.
- 2 Mentre l'olio si riscalda, tritare la cipolla e l'aglio. Aggiungerli alla vaschetta con l'olio d'oliva e soffriggerli.
- 3 Una volta che avrà preso un po' di colore, aggiungere il pomodoro, il sale e un pizzico di zucchero (per correggere l'acidità del pomodoro).
- 4 Chiudere il coperchio e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, circa 30 minuti, a seconda della concentrazione desiderata.
- 5 Togliere la salsa dalla vaschetta; è possibile lasciarla così com'è se si desidera trovare dei piccoli pezzi di pomodoro, oppure frullarla ulteriormente.

Salsa barbecue

 6 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 cipollotto tritato	1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di zucchero di canna	Worcestershire, Perrins o Worcester
1 spicchio d'aglio	1 cucchiaio di paprika
3 cucchiaini di ketchup	1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro	Pepe
2 cucchiaini di miele	Sale

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 5 minuti.
- 2 Quando è caldo, aggiungere il cipollotto, lo spicchio d'aglio e lo zucchero di canna. Soffriggere il tutto per qualche minuto fino a quando comincia a caramellare. Condire con sale e pepe, mescolare bene e versare in una ciotola.
- 3 Aggiungere il ketchup, il concentrato di pomodoro, la salsa Worcestershire, il miele e la paprika. Mescolare e frullare con un frullatore.

Questa salsa è perfetta per patatine e hamburger.

Salsa Roquefort

 4 Persone  5 minuti

INGREDIENTI

200 gr di formaggio Roquefort
2 uova
400 gr di panna liquida, latte evaporato o latte Pepe

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e mescolare bene. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 3 minuti. Mescolare durante il processo in modo che tutti gli ingredienti si sciolgano bene e la salsa sia omogenea.

Questa salsa è perfetta con la pasta e i piatti di carne.

Salsa al pepe

 4 Persone  10 minuti

INGREDIENTI

1 brick di panna liquida Burro
Grani di pepe nero
1 cucchiaino di Bovril (concentrato di carne)

PREPARAZIONE

1 Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Mettere un po' di burro nella vaschetta, lasciarlo sciogliere e aggiungere la panna liquida, mescolando con la paletta fino a quando si addensa, quindi aggiungere il cucchiaino di Bovril, il sale e i grani di pepe nero e lasciare riposare per un paio di minuti, mescolando costantemente.

Salsa ideale per accompagnare tutti i tipi di carne.

Salsa vizcaína

👤 4 Persone ⌚ 30 minutos

INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio affettati	100 ml di vino
2 cipolle rosse tritate	300 ml di acqua
1 mela tritata	Olio extravergine d'oliva
5 peperoni secchi	1 cucchiaino di sale
20 gr di pangrattato	extra

PREPARAZIONE

1 Mettere i peperoni secchi in acqua calda per 20-30 minuti. Trascorso questo tempo, Asciugarli e togliere la polpa.

2 Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.

3 Quando è caldo, aggiungere l'aglio e rosolare un po', quindi aggiungere le cipolle e continuare a soffriggere, aggiungere la mela e il sale e cuocere tutto, mescolando in modo che gli ingredienti non si attacchino al fondo.

4 Aggiungere la polpa dei peperoni secchi, il pangrattato, il vino e l'acqua nella vaschetta. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

5 Frullare la salsa in un frullatore e filtrarla.

Oli aromatizzati

👤 250 ml. ⌚ 5 minuti

Olio di limone

INGREDIENTI

La buccia di 2 limoni
250 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Aggiungere l'olio d'oliva e i limoni nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 2

Minuti, mescolando mentre scorre il timer.

Olio d'aglio

INGREDIENTI

7 spicchi d'aglio tritati
250 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Aggiungere l'olio e l'aglio nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 2 minuti. Quando il timer inizia a scorrere, mescolate.

Olio al peperoncino

INGREDIENTI

2 peperoncini tritati
250 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Aggiungere l'olio e i peperoncini nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 2 minuti. Quando il timer inizia a scorrere, mescolare per evitare che gli ingredienti si brucino.

Versare in un recipiente e lasciare raffreddare prima dell'uso.



Piatti principali

Verdure gratinate

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

2 pomodori
1 melanzana
1 zuccina
1 cipolla
100 gr di formaggio grattugiato
Besciamella

PREPARAZIONE

1 Tagliare le verdure a fette e metterele in una teglia da forno che entri nella vaschetta. Mettere una fetta di ogni verdura a turno e coprirle con la besciamella e il formaggio grattugiato.

2 Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 35 minuti.

3 Controllare che siano di nostro gradimento e, se lo si ritiene necessario, aggiungere altri 5 minuti con la stessa

Cavolfiore con crema

 6 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

1 cavolfiore tritato
2 aglio tritato
240 gr di pancetta
50 ml di olio d'oliva Formaggio grattugiato
400 ml di panna
Sale

PREPARAZIONE

1 Friggere l'aglio con la pancetta e l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 5 minuti.

2 Aggiungere il cavolfiore, insieme alla panna e al formaggio grattugiato, e mescolare il tutto, aggiungere il sale a piacere e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Verdure arrosto

 4 Persone  65 minuti

INGREDIENTI

1 peperone rosso piccolo
1 peperone verde piccolo
1 cipolla media
3 pomodori piccoli
1 melanzana piccola o un pezzo di melanzana (opzionale)
Un pizzico di sale
Un filo d'olio

PREPARAZIONE

1 Mettere carta da forno o un foglio di carta alluminio sul fondo della teglia, aggiungere tutti gli ingredienti, aggiungere un pizzico di sale e un filo d'olio per ogni verdura e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 60 minuti. Quando la metà del tempo è trascorso, mescolare le verdure per non farle bruciare.

2 Una volta trascorso il tempo, togliere le verdure dalla vaschetta, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Condire a piacere, o mangiarlo nello stesso olio.

Peperoni arrostiti

 2 Persone  65 minuti

INGREDIENTI

2 peperoni
Olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE

1 Lavare e asciugare i peperoni e metterli nella vaschetta, con un foglio di carta alluminio sul fondo. Spennellarli con olio d'oliva e aggiungere il sale.

2 Impostare il menu VERDURE, temperatura 2, 60 minuti. Dopo 30 minuti, aprire il coperchio e mescolare.

3 Una volta trascorso il tempo, lasciate riposare per non bruciarli e sbucciarli. Togliere i semi e tagliarli a strisce, filtrare il brodo che è stato rilasciato e aggiungerlo ai peperoni tagliati.

È possibile condirli con un po' d'olio, aglio tritato e sale, che daranno un tocco molto gustoso!



Ratatouille di salsiccia

👤 6 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

100 ml di olio	1 kg di pomodoro naturale
250 gr di zucchine o melanzane	4 salsicce
75 gr di pepe verde	3 sanguinaccio
75 gr di pepe rosso	4 wurstel
100 gr di cipolla	Sale
	Pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Tritare i peperoni, la cipolla e la zuccina.
- 2 Mettere le verdure nella vaschetta insieme agli altri ingredienti e impostare il menu CREMA, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

Ratatouille manchego

👤 6 Persone ⌚ 40 minuti

INGREDIENTI

150 gr di pepe rosso	2 cucchiaini di sale
150 gr di pepe verde	1 pizzico di pepe
300 gr di cipolla	1 pizzico di zucchero
300 gr di zucchine	
100 ml di olio d'oliva	
500 gr di pomodoro tritato	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.
- 2 Mentre l'olio si riscalda, pulire e tagliare tutte le verdure a piccoli pezzi.
- 3 Quando l'olio è caldo, aggiungere le verdure tritate e soffriggere, mescolando di tanto in tanto in modo che tutto sia cotto uniformemente.
- 4 Quando il tempo è trascorso, aggiungere il pomodoro, il sale, lo zucchero e il pepe e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti. Mescolare di tanto in tanto in modo che il pomodoro sia ben distribuito in tutto lo stufato e che il fondo non si bruci.

Spinaci al vapore

 4 Persone  20 minutos

INGREDIENTI

300 gr di spinaci freschi
1,5 litri di acqua
1 cucchiaino di sale

ELABORACIÓN

1 Mettere l'acqua e il sale nella vaschetta. Mettere gli spinaci nell'accessorio per la cottura a vapore, precedentemente lavati, e collocarli nella loro posizione. Impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Broccoli al vapore

 4 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 gr di broccoli freschi
500 ml di acqua
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua, il sale e i broccoli nella vaschetta. Impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

Carota e zuccina al vapore

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

2 zanahorias
1 calabacín
1 litro de agua
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

PREPARAZIONE

1 Lavare e tagliare la zuccina e la carota a strisce nel senso della lunghezza con un pelapatate e metterle nell'accessorio per la cottura a vapore.

2 Mettere l'acqua nella vaschetta e posizionare il recipiente per la cottura a vapore. Impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

3 Togliere dal robot da cucina, mettere in un piatto e aggiungere un po' di sale, pepe e un goccio d'olio.

Ideale con il pollo.

Budino di spinaci

👤 6-8 Persone ⌚ 20 minuti (+ 6 ore di attesa)

INGREDIENTI

400 gr di spinaci	1 yogurt naturale
2 spicchi d'aglio	5 uova
50 ml di olio	1 cucchiaino di sale
1 peperone verde	1 cucchiaino di pepe nero
200 gr di formaggio grattugiato	125 ml di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tritare l'aglio, il peperone e il prosciutto.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta, impostare il menu STUFATO , temperatura di cottura 1, 20 minuti, mescolando di tanto in tanto in modo che il fondo della vaschetta non si attacchi.
- 3 Schiacciare e versare in uno stampo, lasciare raffreddare per almeno 6 ore in frigorifero e servire freddo.

Riso bianco

👤 6 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

1,5 litri di acqua
1 dado concentrato
2 tazze di riso
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'acqua nella vaschetta, insieme al dado concentrato, al riso e al sale. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, e al tempo indicato sulla confezione del riso.
- 2 Premere il pulsante Avvio e inizierà a riscaldarsi.
- 3 Una volta trascorso il tempo, il riso è pronto: lo si scola ed è possibile mangiarlo o lasciarlo raffreddare e conservarlo in frigorifero.

Riso con i funghi

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

200 gr di funghi tritati	1,5 misurino per il riso
1 aglio	3 misurini per l'acqua
50 ml di olio d'oliva	½ dado di pollo (opzionale)
400 gr di concentrato di pomodoro naturale	Sale

PREPARAZIONE

1 Soffriggere i funghi con l'aglio tritato, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto per non far attaccare gli ingredienti e, quando sono pronti, aggiungere il pomodoro naturale e continuare a soffriggere, mescolando spesso.

2 A seguire, aggiungere il riso, l'acqua, il dado e il sale. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 13 minuti.

Riso con le verdure

👤 4 Persone

🕒 30 minuti

INGREDIENTI

100 gr di zucca	2 tazze di riso
100 gr di pepe rosso	5-6 tazze di ghiaccio di acqua (per coprire bene)
1 pezzo di pastinaca	Colorante alimentare (opzionale)
200 gr di piselli	Sale
1 carota grande	
1 aglio tritato	

PREPARAZIONE

1 Mettere tutte le verdure tritate nella vaschetta insieme al resto degli ingredienti e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

NOTA: Il riso deve essere tolto dalla vaschetta immediatamente, altrimenti continuerà ad assorbire liquido e si cuocerà troppo.

Riso al forno

4 Persone

35 minuti

INGREDIENTI

400 gr di riso	100 gr di pancetta
125 gr di pomodoro fritto	150 gr di sanguinaccio
1 testa d'aglio	500 ml di brodo di carne
2 patate tritate	1 pomodoro naturale tritato
250 gr di costole tritate	2 cucchiaini di sale
150 gr di ceci cotti	1 cucchiaino di colorante alimentare
	100 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Soffriggere un poco tutti gli ingredienti, tranne il riso e il brodo di carne, e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.

2 Aggiungere il riso e il brodo di pesce. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti a crudo nel robot da cucina e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

Riso con costolette

4 Persone

35 minuti

INGREDIENTI

600 gr di costolette piccole	50 ml di olio
½ cipolla	1 foglia di alloro
1 peperone verde italiano	10 misurini d'acqua
1 spicchio d'aglio	Pepe
1 dado da brodo di carne	Sale
2 misurini di riso	

PREPARAZIONE

1 Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 3, 20 minuti; una volta caldo, aggiungere la cipolla tritata, l'aglio tritato e il pepe. Quando il soffritto è pronto, aggiungere le costolette e soffriggerle bene, quindi aggiungere il riso e soffriggerlo un po'.

2 Aggiungere l'acqua, l'alloro, il pepe, il dado e il sale. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

NOTA: Questo riso è simile al brodo; se si desidera un riso asciutto, aggiungere meno acqua.

Riso con i gamberi

👤 4 Persone ⌚ 20 minuti

INGREDIENTI

10-12 code di gambero	1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1,6 litri di fumet di gamberi	Qualche foglia di prezzemolo
150 gr di riso bomba	3 cucchiai di olio d'oliva
1 porro	Qualche filo di zafferano
1 cipolla piccola	Sale
1 spicchio d'aglio	
½ peperone rosso	

PREPARAZIONE

1 Impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti e versare l'olio d'oliva e le verdure (porro, aglio, cipolla e peperone, ben puliti e tagliati a cubetti molto piccoli) nella vaschetta, e soffriggere finché prendono colore.

2 Aggiungere i fili di zafferano, il prezzemolo fresco, il concentrato di pomodoro e un pizzico di sale. Mescolare e aggiungere il fumet e il riso. Impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

3 Una volta trascorso il tempo, aggiungere i gamberi e lasciare riposare per qualche minuto.

Insalata di riso

👤 6 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

1,5 litri di acqua	Tonno
1 dado concentrato	2 uova sode Olio
2 misurini di riso	Aceto Sale
1 cucchiaino di sale	
½ peperone rosso	

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua nella vaschetta, insieme al dado concentrato. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Premere il pulsante Avvio, e inizierà a riscaldarsi.

3 Quando il display indica 20 minuti, aggiungere il riso e il sale e chiudere nuovamente il coperchio.

4 Una volta trascorso il tempo, scolare e lasciare raffreddare.

5 Quando è freddo, aggiungere il resto degli ingredienti tritati e condire a piacere. Conservare in frigorifero fino a quando non lo si mangerà.



Insalata di pasta

👤 6 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

250 g di pasta	½ lattina di mais dolce
1 foglia di alloro	Olive verdi e nere
1,5 litri di acqua per coprire	1 mela o qualche fetta di ananas a tocchetti
100 g di prosciutto di York a dadini	Olio
100 g di formaggio a dadini 2 scatolette di tonno	Aceto
	Sale

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere l'acqua, l'alloro, il sale e la pasta e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Una volta trascorso il tempo, scolare e lasciare raffreddare.
- 2 Una volta che la pasta è fredda, aggiungere il resto degli ingredienti e condire a piacere.
- 3 Conservare in frigorifero fino al momento in cui verrà mangiata.

NOTA: Il tempo di cottura della pasta varia a seconda del tipo di pasta e del gusto personale.

Insalata di fagioli

👤 4 Persone

🕒 65 minuti

INGREDIENTI

400 gr di fagioli	Per il condimento:
400 gr di pomodoro tritato	125 ml di aceto
1 peperone verde	125 ml di olio
1 peperone rosso	
1 cucchiaino di sale 1 pizzico di pepe	
50 ml di olio	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i fagioli la sera prima.
- 2 Tritare le verdure e mettere tutti gli ingredienti nella padella, coprire con acqua e impostare il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 60 minuti.
- 3 Togliere il brodo rimanente e lasciare raffreddare in frigorifero, condire e servire freddo.

Cottura della pasta

👤 4 Persone ⌚ 15 minuti

INGREDIENTI

250 gr di pasta
1 foglia di alloro
1,5 litri di acqua Sale

PREPARAZIONE

1 Portare l'acqua a ebollizione, impostando il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.

2 Quando il timer inizia a scorrere, aggiungere il resto degli ingredienti e chiudere il coperchio. Una volta trascorso il tempo, filtrare e lasciare raffreddare.

Preparazione in un solo passo: aggiungere tutti gli ingredienti e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Una volta trascorso il tempo, filtrare e lasciare raffreddare.

NOTA: Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di pasta e del gusto individuale.

Spaghetti con pancetta

👤 4 Persone ⌚ 16 minuti

INGREDIENTI

160 gr di spaghetti spezzati
200 gr di pancetta
2 spicchi d'aglio 1 uovo
1 cucchiaino di burro Formaggio grattugiato per servire
Acqua per coprire la pasta

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e tagliare l'aglio a pezzi molto piccoli. Metterli nella vaschetta con il burro e la pancetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 5 minuti.

2 Aggiungere i restanti ingredienti e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 1, 16 minuti.

Preparazione in un solo passaggio: sbucciare e tagliare l'aglio a pezzi molto piccoli. Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta, mescolare bene, chiudere il coperchio e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 16 minuti.

Spaghetti con salsicce

👤 4 Persone

🕒 30 minuti

INGREDIENTI

160 gr di spaghetti, tagliati a metà	1 cipolla tritata
100 gr di pancetta, tagliata a pezzi	200 gr di pomodoro fritto
6 salsicce, tritate	40 gr di parmigiano
20 ml di olio d'oliva	Acqua per coprire la pasta
20 ml di vino bianco	Sale a piacere
1 spicchio d'aglio, tritato	

PREPARAZIONE

1 Soffriggere l'aglio e la cipolla insieme alla pancetta e alle salsicce impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 6 minuti.

2 A seguire, aggiungere il resto degli ingredienti e l'acqua fino a coprire tutto e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 20 minuti.

3 Alla fine, cospargere con il formaggio. Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti, tranne il formaggio, nella vaschetta con acqua sufficiente a coprire. Impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 20 minuti. Una volta trascorso il tempo, cospargere con il formaggio a piacere.

Maccheroni con la carne

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla tritata	3 misurini di maccheroni
1 spicchio d'aglio tritato	1 pizzico di pepe
400 gr di pomodori tritati	1 pizzico di origano
400 gr di carne macinata mista	1 pizzico di zucchero
50 ml di olio d'oliva	2 cucchiaini di sale
500 ml di acqua	Formaggio

PREPARAZIONE

1 Mettere l'olio nella vaschetta, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 20 minuti. Quando è caldo, aggiungere la cipolla, l'aglio e la carne. Dopo circa 10 minuti, aggiungere il pomodoro, con un pizzico di zucchero e il sale.

2 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il resto degli ingredienti, tranne il formaggio, e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 12 minuti.

3 Cospargere con formaggio a piacere e servire.

Maccheroni con tonno e pomodoro

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla	500 ml di acqua
1 spicchio d'aglio	1 pizzico di zucchero
400 gr di pomodoro tritato	2 cucchiaini di sale Formaggio
2 scatole di tonno	
50 ml di olio d'oliva	
200 gr di maccheroni	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio nella vaschetta, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Quando è caldo, aggiungere la cipolla, l'aglio tritato e il pomodoro.
- 2 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il resto degli ingredienti, tranne il formaggio, e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 12 minuti.
- 3 Cospargere con formaggio a piacere e servire.

Spirali gratinate

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

2 misurini di spirali
1 petto di pollo tritato
200 ml di panna da montare Formaggio grattugiato per gratinare
Acqua per coprire la pasta

PREPARAZIONE

- 1 Friggere il petto di pollo tritato, impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti; una volta concluso il tempo, rimuovere e mettere da parte.
- 2 Mettere l'acqua e le spirali impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 4 minuti.
- 3 Scolare e mettere in un contenitore di silicone o di alluminio che si adatta alla vaschetta, aggiungere il petto di pollo e la panna, mescolare e aggiungere il formaggio grattugiato.
- 4 Mettere il contenitore nella vaschetta, dopo averla pulita, e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

Tortellini alla carbonara

👤 4 Persone

🕒 30 minutos

INGREDIENTI

250 gr di tortellini	200 ml di panna
100 gr di pancetta a dadini	2 misurini d'acqua
½ cipolla media, tritata	1 pizzico di sale
150 gr di funghi (1 vasetto)	1 pizzico di pepe nero
40 gr di burro	

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla con un pizzico di sale e pepe, la pancetta e il burro, impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti, con il coperchio aperto, mescolando in modo che non si bruci.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 16 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 20 minuti.

Tortellini con noci e formaggio

👤 4 Persone

🕒 16 minuti

INGREDIENTI

500 gr di tortellini ripieni
200 gr di noci
150 gr di provolone
160 gr di panna
Acqua per coprire l'impasto

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti a crudo nella vaschetta e coprire con acqua. Impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 16 minuti (seguire le istruzioni sulla confezione della pasta).

Mescolare di tanto in tanto per allentare l'impasto.

Nastri di pasta con verdure

👤 4 Persone

🕒 30 minuti

INGREDIENTI

300 gr di nastri (pasta)	1 cipolla tritata
½ melanzana tritata	2 spicchi d'aglio tritati
½ zucchina tritata	Origano
½ peperone rosso tritato	1,5 litri di acqua 100 ml di
½ peperone verde tritato	olio Sale

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua nella vaschetta con 30 ml di olio, un po' di sale e un po' di origano. Impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 12 minuti.

2 Quando l'acqua bolle, aggiungere i nastri. Una volta trascorso il tempo, passarli sotto l'acqua fredda e scolarli bene.

3 Mettere 70 ml di olio nella vaschetta e aggiungere la cipolla e l'aglio, aggiungere un po' di sale e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 12 minuti. Quando è in cottura da un paio di minuti, aggiungere le altre verdure e lasciarle per il tempo rimanente, mescolando di tanto in tanto.

4 Una volta che le verdure sono pronte, aggiungere la pasta e mescolare bene, amalgamando tutti gli ingredienti.

Tagliatelle con salmone e caviale

👤 4 Persone

🕒 20 minuti

INGREDIENTI

300 gr di tagliatelle
150 gr di salmone affumicato a strisce
1 vasetto di surrogato di caviale
200 ml di panna da cucina
1,5 litri di acqua
30 ml di olio
Sale

PREPARAZIONE

1 Aggiungere l'acqua, 30ml di olio, un pizzico di sale e un po' di origano nella vaschetta. Impostare il menu PASTA, temperatura di cottura 2, 12 minuti.

2 Quando l'acqua bolle, aggiungere le tagliatelle. Una volta cotti, passarli sotto l'acqua corrente fredda e scolarli bene.

3 Aggiungere la panna nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 6 minuti. Quando mancano 4 minuti, aggiungere il salmone e metà del caviale. Mescolare fino alla fine del tempo e aggiungere la pasta per mescolarla alla salsa.

4 Servire con il resto del caviale sparso sui piatti.

Fideuá

👤 4 Persone

🕒 30 minuti

INGREDIENTI

300 gr di tagliatelle spesse

1,5 litri di fumet di mare

8-10 gamberi o scampi sgusciati

8-10 cubetti di rana pescatrice

Un pizzico di sale (opzionale)

Per il fumet:

Le teste e i gusci di 750 g di gamberi (circa)

1 cipolla piccola tritata

1 carota tritata

1 porro tritato

1 spicchio d'aglio tritato

Olio extra vergine di oliva

Vino fragrante

Acqua (la quantità dipenderà da quanto si desidera concentrato)

Qualche filo di zafferano

Sale

PREPARAZIONE

1 Aggiungere una spruzzata di olio d'oliva nella vaschetta, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 5 minuti, e aggiungere le verdure, le teste e i gusci dei gamberi, un pizzico di sale e qualche filo di zafferano.

2 Aggiungere un po' di vino fragrante, l'acqua, e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

3 Usando un setaccio o un colino (premendo bene per estrarre tutto il sapore), si ottiene il fumetto. Pulire la vaschetta.

4 Mettere il fumet insieme al resto degli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 12 minuti.

5 Se rimane un po' di brodo, lasciarlo riposare per qualche minuto nella vaschetta prima di servire.

Fideuá al salame

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

75 gr di tagliatelle spesse

50 gr di salame a cubetti

½ cipolla

1 spicchio d'aglio

½ peperone verde o rosso 100 g di

pomodoro fritto 230 ml di acqua

30 ml di olio d'oliva

Zafferano

Sale

PREPARAZIONE

1 Mettere la cipolla, l'aglio e il peperone tagliati a pezzettini nella vaschetta insieme all'olio d'oliva. Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti, e friggere con il coperchio aperto. Sarà normale se il tempo non viene detratto.

2 Aggiungere i fili di zafferano e il salame, mescolare alcune volte con la paletta del robot da cucina e aggiungere il pomodoro fritto, soffriggere per un paio di minuti ancora.

3 Interrompere il menu FRITTURA, quindi aggiungere le tagliatelle, mescolare un po' e aggiungere l'acqua e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 12 minuti.

4 Se rimane un po' di liquido, lasciare riposare per qualche minuto nella vaschetta prima di servire.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 12 minuti.

Fagioli bianchi

4 Persone

70 minuti

INGREDIENTI

500 gr di fagioli bianchi

½ cipolla

½ peperone verde

½ pomodoro maturo

½ porro

1 carota

1 patata

2 aglio

2 pezzi di prosciutto o pancetta

3 pezzi di salame o 1 salame per cucinare

1 pezzo di sanguinaccio (opzionale)

1 foglia di alloro

Una spruzzata di vino bianco

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

1 cucchiaino di paprika dolce Colorante

15 ml di olio

750 ml di acqua

PREPARAZIONE

1 La sera prima, mettere a bagno i fagioli in acqua.

2 Tritare tutte le verdure. Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Quando è caldo, aggiungere la cipolla, il porro, l'aglio e il pepe e soffriggere, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi.

3 Una volta fritto, annullare il menu e continuare a mescolare un po', in modo che non si attacchi al fondo della vaschetta.

4 Aggiungere il resto degli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 55 minuti.

Preparazione in un solo passo: la sera prima, mettete a bagno i fagioli in acqua. Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta, con le verdure precedentemente tagliate, e impostare il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 55 minuti.

Lenticchie all'antica

👤 4 Persone

🕒 45 minuti

INGREDIENTI

350 gr di lenticchie
1 pezzo di pepe verde
1 pezzo di pepe rosso
1 carota
1 pezzo di sedano
1 pezzo di porro
1 pezzo di zucca

½ cipolla
2 spicchi d'aglio
3-4 costolette di maiale
3-4 pezzi di salame
1 pezzo di pancetta
1 sanguinaccio (opzionale)
1 dado da brodo o sale

1 cucchiaio di paprika dolce
1 foglia di alloro
750 ml di acqua
50 ml di olio

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno le lenticchie la sera prima.
- 2 Tritare tutte le verdure e lavarle bene.
- 3 Fare un soffritto con le verdure impostando il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 7 minuti.
- 4 Mettere il resto degli ingrediente nella vaschetta e impostare il menú STUFATO, temperatura di cottura 1, 35 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere a bagno le lenticchie la sera prima. Tritare tutte le verdure e lavarle bene. Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 35 minuti.

Lenticchie alla borgalese

👤 4-6 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

350 gr di lenticchie	1 cucchiaino di paprika
3 sanguinaccio	1 foglia di alloro
6 cucchiai di olio	1 cucchiaino di timo
1 cipolla	1 cucchiaino di prezzemolo
1 carota	1 cucchiaino di sale
1 pezzo di peperone verde	Acqua per coprire
1 cucchiaio di pomodoro fritto	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno le lenticchie la sera prima.
 - 2 Tagliare il peperone, la cipolla e la carota, insieme all'olio, e metterli nella vaschetta per fare il soffritto, impostando Menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Mescolare per evitare che si attacchi.
 - 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nella vaschetta, coprire con acqua e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- Preparazione in un solo passo:** tagliare il peperone, la cipolla e la carota e mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta, coprire con acqua e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Ajomoje

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

1 mazzo di asparagi verdi sottili	1 aglio
1 peperone verde italiano	4 uova
1 cipolla piccola	50 ml di olio
1 paio di pomodori maturi	700 ml di acqua Sale
1 pizzico di cumino macinato	Pane raffermo

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il robot con l'olio, impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.
- 2 Nel frattempo, tagliare le verdure e, quando il timer inizia a scorrere, aggiungerle e lasciarle cuocere per un po'. Mescolare in modo che non si attacchino tra loro e rimangano dorate.
- 3 Una volta trascorso il tempo, aggiungere l'acqua, il sale a piacere, l'aglio e il cumino (fare attenzione al cumino perché ha un sapore molto forte), impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti; quando il timer comincia a scorrere, aprire il coperchio.
- 4 Negli ultimi 2 minuti, rompere le uova nello stufato. Servire con pezzi di pane raffermo del giorno precedente.

Ceci con salsa

👤 4 Persone ⌚ 70 minuti

INGREDIENTI

50 ml di olio	1 bustina di zafferano
1 cipolla media	250 gr di ceci
1 cucchiaino di farina	Sale
1 pezzo di pane fritto	Acqua per coprire i ceci
3 aglio	garbanzos
1 cucchiaino di prezzemolo	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i ceci la sera prima.
- 2 Aggiungere i ceci, con un pizzico di sale, e cuocerli con l'acqua, impostando il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 60 minuti. Una volta trascorso il tempo, scolare e mettere da parte.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nella vaschetta e soffriggere impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 6 minuti. Mescolare per evitare che il soffritto si attacchi.
- 4 Quando è pronto, aggiungere i ceci messi da parte e mescolare in modo che tutti i ceci si mescolino alla salsa.

Ceci con salame

👤 4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

½ peperone rosso	½ cucchiaino di paprika
½ peperone verde	2 cucchiaini di pomodoro fritto
½ peperone giallo	2 patate piccole, tagliate a piccoli pezzi
1 cipolla	400 gr di ceci
2 carote	50 ml di olio
Salame piccante tritato 1	½ cucchiaino di sale
cucchiaino di basilico	200 ml di acqua
1 piccolo prezzemolo tritato	

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i ceci la sera prima.
- 2 Tritare tutte le verdure. Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Quando è caldo, aggiungere la cipolla, i peperoni, la carota, il salame, il sale e soffriggere, mescolando di tanto in tanto affinché non si attacchi.
- 3 Una volta trascorso il tempo, aggiungere l'acqua, il basilico, il prezzemolo, il pomodoro fritto, le patate e i ceci. Mescolare bene tutti gli ingredienti e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.



Patate bollite

 4 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

500 g rdi patate piccole
1 cucchiaio di sale
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

- 1** Lavare bene le patate, tagliarle a pezzi e metterle nella vaschetta. Aggiungere l'acqua, il sale e impostare il menu STUFATO temperatura di cottura 1, 20 minuti.
- 2** Quando le patate sono cotte, scolarle e lasciarle raffreddare.
- 3** È possibile condire con un po' di sale e olio.

NOTA: Il tempo di cottura delle patate può variare a seconda delle dimensioni e del tipo di patate.

Bollito con fagioli

 6 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

6-8 patate medie pelate
2 carote tagliate a pezzi
150 gr di verdi tagliati a metà
1 cucchiaino di sale
Acqua per coprire

PREPARAZIONE

- 1** Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.
- 2** Controllare che tutto sia ben cotto e, se così non fosse, è possibile aggiungere altri 5 minuti con lo stesso menu e temperatura di cottura.

Insalata di patate, uova e tonno

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

500 gr di patate piccole
2 scatolette di tonno
3-4 uova
1 cucchiaino di sale Acqua per coprire

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le patate, tritarle e metterle nella vaschetta insieme alle uova. Aggiungere l'acqua, il sale e impostare il menù STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Quando le patate sono cotte, scolarle e lasciarle raffreddare, insieme alle uova, che sbucciamo e tritiamo.

3 Aggiungere il tonno e condire con un po' di sale e olio. Conservare in frigorifero fino al momento di mangiarla.

NOTA: il tempo di cottura delle patate può variare a seconda delle dimensioni e del tipo di patate.

Insalata di pollo e mele

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

2 petti di pollo	1 mela tritata con la buccia
3 patate lesse	½ tazza di noci tritate
5 carote grattugiate	½ lattuga
2 cetriolini sottaceto tritati	Salsa vinaigrette (8
½ tazza di olive	cucchiaini di olio, 3 cucchiaini
2 uova sode tritate	di aceto, ½ cucchiaino di
	senape e ½ cucchiaino di
	sale)
	Acqua per coprire

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le patate, tagliarle a quadratini e metterle nella vaschetta, insieme alle uova e al petto di pollo tritato. Aggiungere l'acqua, il sale e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Una volta trascorso il tempo, scolare e lasciare raffreddare.

3 Sminuzzare i petti di pollo e mescolarli con le patate, le carote, l'uovo e la mela.

4 Condire questo composto con la salsa vinaigrette e metterlo su un letto di lattuga. Guarnire con i cetriolini, le olive e le noci.

Patate con uovo

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

100 ml di acqua
100 ml di olio d'oliva
500 gr di patate
5 uova
Sale

PREPARAZIONE

- 1** Foderare la vaschetta con carta da forno.
- 2** Sbucciare e affettare le patate come per fare una frittata. Sbattere le uova e aggiungerle al resto degli ingredienti insieme alle patate. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Patate con ceci

 4 Persone  70 minuti

INGREDIENTI

400 gr di patate
50 ml di olio
50 gr di cipolle
200 gr di ceci
1 foglia di alloro
600 ml di acqua o brodo
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1** Mettere a bagno i ceci la sera prima.
- 2** Mettere la cipolla e le patate tritate nella vaschetta, aggiungere il resto degli ingredienti, coprire con acqua, mescolare bene, chiudere il coperchio e impostare il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 65 minuti.

Patate con salame

👤 4 Persone

🕒 20 minuti

INGREDIENTI

500 gr di patate a pezzi	1 foglia di alloro
200 gr di salame a fette o a pezzi	50 ml di olio d'oliva
1 cipolla media	Sale
1 aglio	Prezzemolo
	Pepe

PREPARAZIONE

1 Mettere l'olio, la cipolla e l'aglio tritato nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 5 minuti.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Uova alla turca

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

4 uova sode tagliate a spicchi	2 grani di pepe
500 gr di carne macinata mista	2 chiodi di garofano
1 cipolla tritata	1 dado da brodo
2 spicchi d'aglio tritati	½ bicchiere di vino bianco
1 pepe di cayenna	½ bicchiere di olio Acqua per coprire
1 foglia di alloro	

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella vaschetta, mescolarli insieme, coprire con acqua e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

2 Mettere nel piatto da portata e aggiungere le uova, aspettando un po' che prendano sapore prima di mangiare.

Polpette

👤 4 Persone

🕒 55 minuti

INGREDIENTI

500 gr di carne mista

2 uova

100 ml di olio Aglio

Prezzemolo

Pangrattato Sale

Per la salsa:

1 cipolla tritata

2 spicchi d'aglio Prezzemolo e origano

½ cucchiaino di paprika

80 ml di vino bianco (misurino)

1 dado da brodo (opzionale)

Acqua per coprire

Sale

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova, schiacciare l'aglio e tritare il prezzemolo. Aggiungere alla carne insieme al pane e mescolare bene. Dare forma alle polpette con un po' di farina.

2 Aggiungere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 20 minuti. Quando l'olio è caldo, aggiungere le polpette e, man mano che si rosolano, metterle da parte.

3 Lasciare l'olio e far rosolare la cipolla e gli spicchi d'aglio insieme al prezzemolo, la paprika e l'origano.

4 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il vino e le polpette. Coprire con acqua e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.



Polpette di tofu

👤 4-6 Persone ⌚ 30 minuti (+30 di attesa)

INGREDIENTI

250 gr di tofu	1 cipolla Farina
2 cucchiaini di semi di sesamo tostati	Olio
1 cucchiaino di salsa di soia	400 ml di acqua
2 carote medie	Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Sbriciolare il tofu e scolarlo bene.
- 2** Sbucciare e tagliare la cipolla e le carote e cuocerle insieme all'acqua nella vaschetta. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 3** Una volta trascorso il tempo, scolare e mescolare con il tofu, la salsa di sesamo e di soia, sale e pepe e formare un impasto.
- 4** Formare delle polpette e impanarle nella farina. Lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- 5** A seguire, friggere in olio nel menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.

Involcini di prosciutto e formaggio

👤 3 Persone ⌚ 8 minuti

INGREDIENTES

6 fette di prosciutto di York
200 gr di formaggio spalmabile
3 fette di formaggio edam Un pizzico di sale
Prezzemolo tritato
Pepe

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare il formaggio spalmabile, il sale, il pepe e il prezzemolo.
- 2** Riempire le fette di prosciutto di York con il composto e arrotolarle.
- 3** Mettere un foglio di carta alluminio sul fondo della teglia e collocare insieme i rotoli di prosciutto. Coprire quindi con il formaggio edam e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 6 minuti.
- 4** Attendere che si raffreddino prima di toglierli dalla vaschetta.

Hamburger di fagioli

👤 4-6 Persone 🕒 65 minuti (+30 di attesa)

INGREDIENTI

400 gr di fagioli bianchi	20 gr di cipolla
60 gr di carote	1 uovo
60 gr di zucchine	150 g di pangrattato
2 fette di pane a fette	Olio d'oliva
Una spruzzata di latte intero	Sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i fagioli la sera prima.
- 2 Mettere i fagioli nella vaschetta, coprire con acqua e impostare il menu LEGUMI, temperatura di cottura 2, 50 minuti.
- 3 Scolare i fagioli, aggiungere le carote pelate e tritate, la zuccina pelata e tritata, il pane a fette, una spruzzata di latte, la cipolla tritata, l'uovo, il pangrattato e il sale. tritare tutto insieme per ottenere un impasto.
- 4 Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti, ben coperto con pellicola trasparente.
- 5 Ungersi le mani con un po' d'olio e formare delle palline, appiattendole per dare alle stesse la forma di un hamburger. Devono essere paffute, in modo che non si rompano durante la frittura.
- 6 Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti; quando l'olio è caldo, friggere gli hamburger.
- 7 Togliere gli hamburger e metterli in un piatto su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Torta di salsiccia e formaggio

👤 6-8 Persone ⌚ 55 minuti

INGREDIENTI

3 o 4 uova a seconda delle dimensioni	1 bustina di lievito
200 gr di farina 150 g di latte	100 gr di formaggio Emmental grattugiato
100 gr di olio di girasole	Pepe bianco
8-10 salsicce tagliate a pezzi	Curry
	Sale

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con il sale, il pepe e il curry, e quando sono ben sbattute, aggiungere gradualmente, continuando a sbattere, il latte e l'olio. Una volta che il composto è cremoso, aggiungere la farina mescolata con il lievito e il formaggio grattugiato.

2 Infarinare leggermente le salsicce e mettere da parte. Imburrare e infarinare la vaschetta e mettere metà del composto, poi mettere le salsicce e quindi versare il resto del composto. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

3 Una volta fatto, togliere dalla vaschetta e aspettare che si raffreddi, sformare e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire.

Asparagi con prosciutto

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

1 mazzo di asparagi selvatici
1 litro d'acqua
Tocchetti di prosciutto crudo, per la decorazione

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua nella vaschetta. Mettete gli asparagi precedentemente lavati nell'accessorio per la cottura a vapore, e collocarli nella loro posizione. Impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

2 Togliere dal robot da cucina e aggiungere i tocchetti di prosciutto prima di servire.

Pesce



Budino di mare

👤 6-8 Persone ⌚ 50 minuti

INGREDIENTI

5 uova	400 gr di bastoncini di mare
200 gr di bonito	1 cucchiaino di sale
400 gr di latte evaporato	1 cucchiaino di pepe
6 peperoni del Piquillo	

PREPARAZIONE

1 Tagliare i bastoncini e i peperoni. A seguire, mescolare tutti gli ingredienti insieme. Versare in uno stampo di alluminio e mettere nella vaschetta. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

2 Una volta trascorso il tempo, lasciare raffreddare e quindi mettere in frigorifero fino a che non si sarà completamente raffreddato.

3 Una volta raffreddato, modellarlo e servirlo con maionese, salsa rosa, olive o cetriolini.

Frittelle di merluzzo

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

300 gr di merluzzo dissalato	50 gr di cipolle
200 gr di patate pelate	½ cucchiaino di sale
500 ml di acqua	1 cucchiaino di pepe
Prezzemolo	50 ml di olio d'oliva
3 uova	Olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, il prezzemolo e il merluzzo e mescolare. Mettere il composto nella vaschetta con l'olio d'oliva e soffriggere, impostare sul menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 6 minuti. Una volta trascorso il tempo, togliere dalla vaschetta e mettere da parte.

2 Cuocere le patate con acqua, impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

3 Togliere le patate e aggiungerle al composto che era stato messo da parte, insieme al resto degli ingredienti. Mescolare bene.

4 Fare delle piccole palline con l'aiuto di due cucchiari. Aggiungere l'olio alla vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti; quando è caldo, aggiungere le frittelle.

Polpette di merluzzo

 6 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

500 gr di patate bollite	Pepe
250 gr di merluzzo dissalato	Cannella
70 ml di olio Aglio	Sale a piacere
Prezzemolo	100 gr di pinoli
	Acqua per coprire le patate
	1 uovo e farina (pastella)

PREPARAZIONE

1 Pelare le patate e tagliarle a fette, metterle nella vaschetta, insieme all'acqua, e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 15 minuti. Al termine, scolare e mettere da parte.

2 Tritare l'aglio e il prezzemolo e soffriggere, impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 2 minuti.

3 Tritare il merluzzo, aggiungerlo al soffritto, mescolare bene con la spatola e condire con cannella, pepe e pinoli, e controllare il sale.

4 Formare delle palline con questo impasto e passarle nell'uovo e nella farina. Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti. Quando è caldo, aggiungere le polpette.

Vongole al vapore

 4 Persone  13 minuti

INGREDIENTI

500 gr di vongole
2 fette di limone
1 foglia di alloro
1,5 litri di acqua
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua, il limone, il sale e l'alloro nella pentola, e le vongole nel recipiente per la cottura a vapore. Impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 13 minuti.

NOTA: è possibile accompagnare le vongole con un soffritto di cipolla o con una salsa alla marinara.

Patate con le vongole

👤 4 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

½ kg di patate	1 peperoncino	Olio d'oliva
½ kg di vongole fini	Un po' di prezzemolo	
1 cipolla media	Sale	
750 ml di brodo di pesce		

PREPARAZIONE

- 1** Pelare e tagliare le patate a piccoli non molto grandi, e tritare la cipolla.
- 2** Pulire le vongole e aggiungerle nella vaschetta insieme al resto degli ingredienti. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Cozze al vapore

👤 4 Persone ⌚ 10 minuti

INGREDIENTI

500 gr di cozze	1 foglia di alloro
100 ml di acqua	1 pizzico di pepe
1 limone tagliato a pezzi	1 pizzico di prezzemolo tritato
100 ml di vino bianco 1 spicchio d'aglio	1 cucchiaio di olio d'oliva

PREPARAZIONE

- 1** Aggiungere tutti gli ingredienti tranne le cozze, mescolare bene, aggiungere le cozze e impostare il menu VAPORE, temperatura di cottura 1, 5 minuti.
- 2** Una volta trascorso questo tempo, togliere le cozze, metterle in un piatto e versarsi al di sopra il sughetto.



Imperatore alla griglia

👤 4 Persone ⌚ 15 minuti

INGREDIENTI

4 filetti di imperatore
Olio
Aglio tritato
Prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1** Versare qualche goccia d'olio nella vaschetta e impostare il menù GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.
- 2** Condire il pesce con aglio e prezzemolo, e metterlo nella vaschetta. Quando i filetti sono dorati, girarli e concludere la cottura.

Orata ripiena

👤 2 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

2 orate piccole	Prosciutto di York
1 cipolla affettata	Funghi a fette
2 patate piccole affettate	Olio d'oliva
Prosciutto crudo	Sale

PREPARAZIONE

- 1** Pulire l'orata, togliere la testa e la spina dorsale.
- 2** Mettere carta da forno o un foglio di carta alluminio sul fondo della vaschetta e fare un letto di patate e cipolla, con un po' di sale; mettere le orate al di sopra, riempirle con prosciutto crudo, prosciutto di York e funghi.
- 3** Irrorarle con un po' d'olio d'oliva e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 min. Saranno pronte quando vediamo che le patate sono cotte.

Nasello in salsa di mandorle

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

500 gr di nasello	50 ml di vino bianco
100 gr di mandorle tostate	1 cipolla
50 ml di olio d'oliva	1 spicchio d'aglio
200 ml di acqua	2 rametti di prezzemolo
	Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1 Tritare le mandorle, la cipolla e l'aglio e metterli nella vaschetta con l'olio per soffriggere. Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 6 minuti.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare il menu stufato per 15 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti nella VASCHETTA e impostare la temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Pangasio con verdure in salsa

👤 4 Persone

🕒 30 minuti

INGREDIENTI

4 carote a dadini	100 ml di olio
1 pezzo di porro tritato	200 ml di acqua
½ peperone rosso tagliato a dadini	200 ml di panna liquida
½ peperone verde tagliato a dadini	4 filetti di pangasio
2 zucchine affettate	4 gamberi rossi, scampi o gamberoni
1 patata grande tritata	Prezzemolo
½ cimetta di broccolo	Origano
	Sale

PREPARAZIONE

1 Aggiungere l'olio alla vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Quando l'olio è caldo, aggiungere le verdure, la patata e il prezzemolo, e soffriggere. Mescolare in modo che tutte le verdure siano ugualmente cotte.

2 Aggiungere l'acqua, metà della panna e mescolare bene. Mettere il pesce tagliato in 2 o 3 pezzi sopra, aggiungere il resto della panna e un pizzico di origano. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.



Marmitako

👤 6 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

300 gr di nasello a cubetti	2 spicchi d'aglio
800 gr di patate	2 cucchiaini di peperoncino secco o paprika
50 ml di olio d'oliva	400 ml di acqua
100 gr di pepe verde	1 cucchiaino di sale
150 gr di cipolla	2 cucchiai di prezzemolo tritato
100 gr di pomodoro tritato	

PREPARAZIONE

1 Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 7 minuti. Mentre l'olio si scalda, tagliare le verdure.

2 Una volta caldo, aggiungere le verdure e soffriggere, mescolando di tanto in tanto.

3 Aggiungere il peperoncino secco, le patate, l'acqua e il sale e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

4 Quando mancano 5 minuti, aggiungere il pesce e lasciare cuocere fino alla fine del tempo.

NOTA: Il nasello può essere sostituito da altri pesci.

Merluzzo di festa

👤 4 Persone ⌚ 20 minuti

INGREDIENTI

250 gr rdi merluzzo tagliato a pezzi 200 g di gamberetti sgucciati	1 cucchiaino di pepe
1 cipolla grande tritata	2 cucchiai di burro
1 po' prezzemolo	1 cucchiaio di olio
1 dado da brodo di pesce	250 ml di latte

PREPARAZIONE

1 Dissalare il merluzzo, se non è stato precedentemente dissalato.

2 Metterlo nella vaschetta con il resto degli ingredienti e impostate il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Merluzzo confit

👤 4 Persone ⌚ 50 minuti

INGREDIENTES

1200 gr di merluzzo dissalato tagliato in 4 pezzi
Olio d'oliva
Rosmarino
Timo
Alloro
1 testa di aglio Salsa romesco
Erba cipollina (per guarnire)

PREPARAZIONE

1 Mettere il merluzzo nella vaschetta, coprirlo interamente con l'olio e insaporire con il rosmarino, il timo, l'alloro e l'aglio. Impostare il menu LENTO, temperatura di cottura 2, 45 minuti.

2 Servire il merluzzo su un piatto, aggiungere la salsa romesco e guarnire con l'erba cipollina.

NOTA: il tempo di cottura del merluzzo può variare leggermente a seconda della dimensione dei pezzi di merluzzo.

Filetti di merluzzo con frutti di mare

👤 4 Persone ⌚ 40 minuti

INGREDIENTES

50 ml di olio	8 gamberi rossi
60 gr di porro	100 ml di vino bianco
1 aglio	240 ml di acqua
2 carote	Prezzemolo
½ peperone rosso	1 pizzico di pepe nero
1 zucchina	1 pizzico di paprika dolce
4 filetti di merluzzo, salati a piacere	1 pizzico di paprika piccante
8 gamberetti	

PREPARAZIONE

1 Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 7 minuti.

2 Quando l'olio è caldo, aggiungere le verdure tritate e soffriggere.

3 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il pesce e il resto degli ingredienti e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Salmone al cartoccio

 2 Persone

 30 minuti

INGREDIENTES

2 fette di salmone
Olio (1 cucchiaino per fetta)
Aglio in polvere
Prezzemolo
Sale

PREPARAZIONE

- 1** Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.
- 2** Mentre si preriscalda, tagliare due pezzi di carta alluminio, lavare il pesce e metterlo sopra, uno su ogni pezzo, aggiungere l'aglio, il sale, il prezzemolo e il cucchiaino di olio. Chiudere le buste di carta stagnola. Mettere nella vaschetta e chiudere il robot da cucina.
- 3** Dopo 15 minuti, girarlo in modo che sia dorato su entrambi i lati.

Salmone alla birra

 2 Persone

 20 minuti

INGREDIENTES

2 fette di salmone
2 cipolle
125 ml di birra
200 gr di zucchero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di prezzemolo fresco

PREPARAZIONE

- 1** Mettere la cipolla con lo zucchero e la birra nella vaschetta. Impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto in modo che lo zucchero non si attacchi al fondo della vaschetta.
- 2** Mettere le fette di salmone, aggiungere il sale, cospargere di prezzemolo e cuocere impostando il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Dopo 5 minuti, girare i pezzi di salmone in modo che siano dorati su entrambi i lati.

Carne



Pollo con pancetta e funghi

👤 4 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

2 petti di pollo	50 ml di olio d'oliva
125 gr pancetta a fette	Condimento per pollo arrosto o sale, pepe e curry
200 gr di funghi affettati (naturali o in scatola)	1 cucchiaino di prezzemolo
1 cipolla piccola	50 ml di vino bianco
1 aglio	½ misurino d'acqua

PREPARAZIONE

- 1** Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 7 minuti.
- 2** Mentre l'olio si riscalda, tagliare la cipolla e l'aglio a piccoli pezzi. Aggiungere alla vaschetta e soffriggere, mescolando di tanto in tanto.
- 3** Tagliare i petti di pollo a cubetti di media grandezza, e condire.
- 4** Una volta che la cipolla e l'aglio sono stati soffritti, aggiungere la pancetta, il pollo e i funghi nella vaschetta e il vino bianco, il prezzemolo e l'acqua.
- 5** Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Pollo alla birra

👤 4 Persone ⌚ 65 minuti

INGREDIENTI

1 pollo a pezzi	Farina
1 lattina di birra da 33 cl	1 dado di brodo di carne
3 cipolle	100 ml di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio	Timo
3 cucchiari di pomodoro fritto	Pepe
	Sale

PREPARAZIONE

- 1** Mettere l'olio nella vasschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti. Mentre l'olio si riscalda, tritare la cipolla e l'aglio e infarinare il pollo.
- 2** Quando l'olio è caldo, aggiungere il pollo e farlo rosolare un po', girandolo in modo che sia uniformemente rosolato su tutti i lati. Rimuovere i pezzi di pollo e metterli da parte.
- 3** Se l'olio finisce, aggiungerne un altro po' e impostare di nuovo Menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti. Aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere, mescolando per cuocere su tutti i lati.
- 4** A seguire, aggiungere il pomodoro, la birra, il dado, il timo e il pollo e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti. Controllare che il pollo sia cotto e, se non lo è, aggiungere altri 10 minuti nel menu STUFATO.

Pollo con le mandorle

2 Persone

30 minuti (+1 ora di attesa)

INGREDIENTI

2 petti di pollo	50 ml di olio d'oliva
1 carota	1 cucchiaino di zenzero
1 cipollotto	100 ml di salsa di soia
100 grammi di mandorle tostate	1 cucchiaino di zucchero
200 ml di brodo di pollo	1 cucchiaino di amido di mais

PREPARAZIONE

1 Iniziare marinando il pollo. Tagliare a dadini i petti di pollo e coprirli con salsa di soia, zucchero e un po' di zenzero. Coprire con pellicola trasparente e lasciare marinare in frigorifero per 1 ora.

2 A seguire, versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.

3 Mentre l'olio si riscalda, tagliare i cipollotti e le carote e farli saltare nella vaschetta. Una volta che le verdure sono saltate, toglierle e metterle da parte.

4 A seguire, scolare e friggere i pezzi di pollo.

5 Una volta trascorso il tempo, aggiungere le mandorle e le verdure. Coprire con il brodo di pollo e impostare il menù STUFATO, temperatura 1, 13minuti. Quando mancano 3 minuti alla fine, aggiungere un po' di farina di mais sciolta in acqua fredda per addensare.

Petti di pollo con salsa al peperoncino

2 Persone

30 minuti

INGREDIENTI

2 petti di pollo sfilettati
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
Olio d'oliva
Pepe nero macinato
Sale
Salsa al peperoncino

PREPARAZIONE

1 Mettere l'olio a riscaldare nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.

2 Quando l'olio è caldo, aggiungere la cipolla e l'aglio tritato fino a doratura, quindi aggiungere i petti di pollo, condire con sale e pepe e lasciare per un paio di minuti finché i petti di pollo sono pronti. Rimuovere e mettere da parte.

3 Impiattare i petti di pollo e irrorarli con la salsa al peperoncino.

Ricetta della salsa al peperoncino a pagina 40.

Pasticcio di pollo e formaggio

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

250 gr di petto di pollo sfilettato
60 gr di formaggio a fette
50 gr di formaggio gruviera
100 gr di formaggio Emmental
250 gr di formaggio da spalmare
Origano e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Mettere un foglio di carta alluminio sulla base della vaschetta e coprirlo con i filetti di petto di pollo. Cospargere con origano e pepe.
- 2** Coprirli con una base di formaggio spalmabile. Mettere sopra il formaggio a fette, il formaggio gruviera tagliato a piccoli pezzi, e infine il formaggio Emmental.
- 3** Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Pasticcio di prosciutto e pollo

 4 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

200 gr di prosciutto crudo o pancetta
200 gr di prosciutto di York
200 gr di petto di pollo
100 gr di formaggio Emmental
Origano e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Foderare la vaschetta con un foglio di carta alluminio e quindi coprirlo con le fette di prosciutto crudo.
- 2** Condire i filetti di petto di pollo con l'origano e il pepe.
- 3** Mettere uno strato di petto, un altro di formaggio e un altro di prosciutto nella vaschetta. Mettere sopra il formaggio e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.



Ali al limone

 4 Persone  30 minuti (+ 2 ore di attesa)

INGREDIENTI

500 gr di ali tritate
3-4 limoni (succo)
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
Olio per friggere

PREPARAZIONE

- 1** Marinare le ali in una ciotola con il limone, il sale e il pepe per almeno 2 ore.
- 2** Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3** Quando l'olio è caldo, mettere le ali nella vaschetta e lasciarle rosolare bene: più sono dorate,, più saranno croccanti.
- 4** Toglierele e metterle su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e servire.

Ali al forno

 4 Persone  50 minuti

INGREDIENTI

500 gr di ali di pollo
2 uova
Sesamo
Pepe
Sale

PREPARAZIONE

- 1** Tritare e condire le ali con il pepe, il sale e il sesamo, mettere in un recipiente che entri nella vaschetta e mettere da parte.
- 2** Sbattere le uova e versare sulle ali riservate.
- 3** Mettere il recipiente nella vaschetta e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

Petti ripieni

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

4 filetti di petto di pollo	1 mela sbucciata e affettata
100 gr di uva sultanina	4 fette di prosciutto di York
8 prugne snocciolate	Sale e pepe
8 noci	
4 fette di formaggio Havarti	

PREPARAZIONE

- 1 Spalmare ogni filetto, condire a piacere con sale e pepe, aggiungere una fetta di formaggio, una fetta di prosciutto, alcuni spicchi di mela, 2 prugne, un po' di uva sultanina e 2 noci spezzate.
- 2 Fare un rotolo con ogni filetto e premere bene. Avvolgere in un foglio di carta alluminio.
- 3 Mettere la griglia nella vaschetta e posizionare i rotoli. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 4 È possibile servirli interi o tagliati a fette.

Tacchino con cipolle e peperoni

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

1 cipolla media	2 cucchiaini di salsa di soia
1 peperone verde	50 ml di vino sherry secco
1 filetto di tacchino	1 cucchiaio di farina
50 ml di olio d'oliva	150 ml di acqua
½ dado di brodo di carne	

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la cipolla e il peperone a julienne e il filetto a fette.
 - 2 Nel frattempo, versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.
 - 3 Quando il timer inizia a scorrere, aggiungere la cipolla e il pepe e soffriggere, mescolando di tanto in tanto in modo che non si bruci e si dori su tutti i lati.
 - 4 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il resto degli ingredienti e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.
- Preparazione in un solo passo:** mettere la cipolla e il peperone tagliati a julienne, il filetto affettato e il resto degli ingredienti nella vaschetta e impostate il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

Tacchino con aglio

👤 2 Persone

🕒 40 minuti

INGREDIENTI

1,5 chili di tacchino tagliato a pezzi
8 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
300 ml di vino sherry
Erbe aromatiche: rametto di rosmarino fresco e timo
100 ml di olio d'oliva
Sale e pepe nero appena macinato
Prezzemolo fresco per guarnire (opzionale)

PREPARAZIONE

1 Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

2 Mentre l'olio si riscalda, condire leggermente i pezzi di tacchino con sale e pepe. Una volta che l'olio è caldo, aggiungere

l'aglio non sbucciato, senza bruciarlo. Dovrebbero essere caramellati per fungere da aroma per il nostro olio. Quando sono morbidi, dopo circa 5 minuti, metterli da parte.

3 Aggiungere il tacchino nella vaschetta con l'olio aromatizzato all'aglio, insieme alla foglia di alloro e alle erbe aromatiche. Il tacchino deve essere ben fritto, girando i pezzi di tanto in tanto per assicurarsi che siano tostati su tutte le parti.

4 Aggiungere l'aglio messo da parte e il vino e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Il vino dovrebbe essere quasi completamente asciugato.

Stufato di tacchino

👤 4-6 Persone

🕒 60 minuti

INGREDIENTI

70 ml di olio
100 gr di pepe rosso o verde
150 gr di porro
150 gr di zucchine
2 spicchi d'aglio
2 carote
500 gr di Patate
300 gr di tacchino a pezzi
2 cucchiai di pepe secco (opzionale)
1 dado di brodo di carne
1 foglia di alloro
1 cucchiaio di prezzemolo
1 pizzico di cumino in polvere

PREPARAZIONE

1 Tritare le verdure e metterle nella vaschetta con l'olio. Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 7 minuti.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti e l'acqua, e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

Preparazione in un solo passo: tritare le verdure e metterle nella vaschetta con l'olio e gli altri ingredienti, e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

Petti di tacchino ripieni di spinaci

 2 Persone

 30 minuti

INGREDIENTI

2 petti di tacchino aperti a libro
75 gr di spinaci
3 formaggini scremati
1 cipolla
50 gr di margarina vegetale
30 ml di olio
Sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1** Posizionare i petti aperti.
- 2** Tritare le verdure e mescolarle con il resto degli ingredienti.
- 3** Riempire i petti con il composto, chiuderli e fissarli con stuzzicadenti per evitare che si aprano.
- 4** Metterli nella vaschetta e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti. Quando mancano 5 minuti alla fine del tempo, girarli in modo da farli dorare su entrambi i lati.

Maiale croccante

 4 Persone

 35 minuti

INGREDIENTI

500 gr di maiale tagliato a strisce
2 uova
Farina
Pangrattato
Pepe
Sale
Olio per friggere

PREPARAZIONE

- 1** Immergere le strisce di carne nella farina in modo che si impregnino bene su entrambi i lati.
- 2** Sbattere le uova in un piatto con il sale e il pepe e immergere i filetti su entrambi i lati nel composto. Passare nel pangrattato.
- 3** Durante la preparazione, mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 30 minuti; quando parte il timer, inserire le strisce di carne e friggerle, fino a quando sono dorate.



Nuggets

👤 4 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

200-250 gr di petto di pollo tagliato a pezzi	2 uova sbattute
100 gr di formaggio Emmental grattugiato	Pangrattato
1 uovo	Olio (per friggere)
Farina	Pepe
	Sale

PREPARAZIONE

- 1** Tritare il petto di pollo, il formaggio, il sale, il pepe e l'uovo. Formare una pasta.
- 2** Fare delle piccole palline e quindi schiacciarle con le mani dando la forma di nuggets.
- 3** Mettere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 20 minuti. Mentre l'olio si riscalda, passare i nuggets nella farina, nell'uovo e nel pangrattato, in quest'ordine.
- 4** Quando il timer comincia a scorrere, inserire i nuggets uno ad uno e rimuoverli quando sembrano dorati; se necessario, girarli in modo che entrambi i lati siano uguali.

Cordon Bleu

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

4 petti di pollo	Farina
4 fette di formaggio	Pangrattato Sale
4 fette di prosciutto di York	Olio per friggere
2 uova sbattute	

PREPARAZIONE

- 1** Tagliare i petti di pollo a metà e mettere 1 fetta di formaggio e 1 fetta di prosciutto di York su ciascuna metà, e chiuderli.
- 2** Aggiungere l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3** Mentre l'olio si riscalda, passare i petti ripieni nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
- 4** Quando il timer comincia a scorrere, inserire i petti uno ad uno e rimuoverli quando sembrano dorati. Se necessario, girarli in modo che entrambi i lati siano uguali.

Hamburger

👤 4 Persone ⌚ 10 minuti

INGREDIENTI

4 hamburger Olio

PREPARAZIONE

1 Versare qualche goccia d'olio nella vaschetta e impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Mettere gli hamburger nella vaschetta e, quando sono dorati, girarli per finire la cottura.

Hamburger di verdure

👤 4 Persone ⌚ 40 minutos

INGREDIENTI

500 di carne macinata	1 cipollotto	2 uova
1 zucchina	2 porri	Olio per friggere
	2 carote	Sale

PREPARAZIONE

1 Tritare bene tutte le verdure, aggiungere la carne, le uova e il sale. Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per qualche minuto

2 Scaldare l'olio impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

3 Fare 8-10 palline con l'impasto e appiattirle. Metterle nell'olio e friggerle.

Filetti russi

👤 4 Persone ⌚ 40 minuti

INGREDIENTI

125 gr di pangrattato
500 gr di carne di vitello tritata
125 ml di latte
1 uovo sbattuto
20 gr di semi di sesamo
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
125 ml di olio d'oliva
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaino di pepe
Olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Impastare bene tutti gli ingredienti tranne una parte del pane e lasciare riposare per qualche minuto.

2 Scaldare l'olio e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

3 Fare 8 palline con l'impasto, appiattirle e rotolarle nel pane. Metterle nell'olio caldo e friggerle, girandole se necessario.

Schnitzel (filetti di vitello)

👤 4 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

4 filetes de ternera lechal de un dedo de grosor
2 huevos
Harina
Pan rallado
Sal
Pimienta
Aceite para freír

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciare la carne con un mazzuolo su entrambi i lati per renderla più tenera.
- 2 Immergere la carne nella farina in modo da impregnare entrambi i lati.
- 3 Sbattere le uova in un piatto con il sale e il pepe e immergere i filetti su entrambi i lati nel composto. Cospargere il pangrattato sui filetti, senza schiacciarli.
- 4 Durante la preparazione, aggiungere l'olio alla vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 30 minuti. Quando il timer inizia a scorrere, aggiungere i filetti uno ad uno fino a quando sono dorati.

Stufato di manzo

👤 4-6 Persone

🕒 55 minuti

INGREDIENTI

300 gr di cipolla tritata	500 gr di patate a pezzi
2 spicchi d'aglio tritati	1 cucchiaino di sale
75 ml di olio d'oliva	1 pizzico di pepe
1 cucchiaio di farina	1 pizzico di noce moscata
800 gr di carne di vitello a pezzi	1 chiodo di garofano
130 gr di carote a fette	70 ml di vino
	350 ml di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la cipolla, l'aglio tritato e l'olio nella vaschetta. Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2 Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

Preparazione in un solo passo: aggiungere tutti gli ingredienti e impostare il menú STUFATO, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

Controfiletto al vino

👤 4-6 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

250 ml di vino bianco
½ cipolla
1 carota
1 piccolo pezzo di sedano
1 porro
1 foglia di alloro
250 gr di prugne secche
200 ml di acqua

PREPARAZIONE

1 Tagliare le verdure.

Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

Controfiletto con salsa al Roquefort

👤 4 Persone ⌚ 25 minuti

INGREDIENTI

1 controfiletto a fette	Per la salsa al Roquefort:
Olio d'oliva	200 gr di formaggio
Sale	Roquefort
Pepe nero macinato	2 uova
	400 gr di panna liquida,
	latte evaporato o latte
	Pepe

PREPARAZIONE

1 Mettere un filo d'olio a scaldare nella vaschetta e impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1,15 minuti.

2 Quando l'olio è caldo, aggiungere le fette di controfiletto, condire con sale e pepe e lasciare per un paio di minuti fino a quando sono pronte. Rimuovere e mettere da parte. Cercare di tenerle al caldo.

3 Servire con la salsa al Roquefort.

Ricetta della salsa al pepe a pagina 40.

Carne nella salsa

👤 4 Persone

🕒 65 minuti

INGREDIENTI

500 gr di carne da stufato tagliata a pezzi

1 cipolla grande

¼ di peperone rosso

1 spicchio d'aglio

100 ml di pomodoro fritto

50 ml di olio d'oliva

Sale e pepe

150 ml di acqua

PREPARAZIONE

1 Tagliare il peperone in pezzi di media grandezza. Tritare lo spicchio d'aglio e tagliare la cipolla a julienne.

2 Versare l'olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 15 minuti.

3 Quando il timer inizia a scorrere, aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere mescolando in modo che non si attacchi. Dopo circa 5 minuti, aggiungere il pepe e a seguire la carne, quando mancano circa 5 minuti alla fine. Mescolare in modo che non si attacchi e che tutto si frigga in modo uniforme.

4 Aggiungere il pomodoro, l'acqua e sale e pepe a piacere nella vaschetta. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

Impasti



Pane al latte

 9-10 Persone  35 minuti (+ 45 minuti di attesa)

INGREDIENTI

400 gr di farina forte	Un pizzico di sale
200 ml di latte intero	1 tuorlo d'uovo sbattuto, per spennellare i panetti
1 uovo medio	Semi di sesamo
20 gr di olio d'oliva	
15 g rdi lievito fresco	

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare bene tutti gli ingredienti e impastare. Formare una palla e lasciare che raddoppi il suo volume, coperta con un panno e lontano da correnti d'aria per 45 minuti.
- 2** Formare 9-10 palline. Foderare la vaschetta con carta da forno.
- 3** Prima di metterli in padella, spennellare con il tuorlo d'uovo e cospargere di semi di sesamo (opzionale). Mettere le palline di pane nella vaschetta, ma non troppo vicine tra loro perché cresceranno di dimensioni.
- 4** Fare due gruppi di panini. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 20 minuti, girare e impostare altri 10 minuti in modo che si dorino su entrambi i lati.
- 5** Togliere il pane e lasciarlo raffreddare.

Pane di base (Pagnotta di pane)

 6-8 Persone  95 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

250 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
25 gr de levadura fresca
500 gr de harina
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto omogeneo, impastando per renderlo sodo.
- 2** Mettere nella vaschetta, precedentemente unta di burro, e lasciare riposare in un luogo tiepido per almeno mezz'ora.
- 3** Mettere la vaschetta in posizione e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 90 minuti.

NOTA: se si desidera che il pane sia dorato su entrambi i lati, girare la pagnotta 15 minuti prima della fine del tempo di cottura.



Paninetti alla cipolla

👤 4-6 Persone ⌚ 55 minuti

INGREDIENTI

150 gr di cipolla	350 gr di farina
50 ml di olio	1 pizzico di bicarbonato di sodio
1 yogurt naturale	
1 pizzico di timo macinato	
1 pizzico di sale marino	
1 pizzico di zucchero	

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tritare la cipolla.
- 2 Aggiungere al resto degli ingredienti e impastare bene.
- 3 Fare delle palline con l'impasto e metterle nella vaschetta, precedentemente rivestita con carta da forno. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti, girarle e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

NOTA: se le palline non entrano tutte bene, suddividere i paninetti in 2 gruppi.

Pane mediterraneo

👤 6 Persone ⌚ 95 minuti (+30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

250 ml di acqua	2 cucchiaini di sale
15 ml di olio d'oliva	1 manciata di capperi
25 gr di lievito fresco	10-15 olive tagliate a piccoli pezzi
500 gr di farina	60 gr di pancetta a dadini
1 cucchiaino di zucchero	

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto (acqua, olio, lievito, farina, zucchero e sale) fino a formare un impasto omogeneo, impastando per dargli corpo.
- 2 Aggiungere e mescolare il resto degli ingredienti.
- 3 Mettere nella vaschetta, precedentemente unta di burro, e lasciare riposare in un luogo tiepido per almeno mezz'ora.
- 4 Mettere la vaschetta in posizione e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 90 minuti. Quando mancano 20 minuti alla fine, è possibile girare il pane in modo che sia dorato su entrambi i lati.

NOTA: nel caso in cui si facciano paninetti singoli, il tempo di cottura sarà ridotto a 80 minuti.

Pane con semi

 6-8 Persone  95 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

250 ml di acqua	2 cucchiaini di sale
15 ml di olio d'oliva	100 gr di semi pelati
25 gr di lievito fresco	
500 gr di farina	
1 cucchiaino di zucchero	

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti per formare un impasto omogeneo, impastando bene per dargli corpo. Mettere da parte alcuni semi per decorare.

2 Mettere nella vaschetta, precedentemente unta di burro, e lasciare riposare in un luogo tiepido per almeno mezz'ora.

3 Mettere la vaschetta nel robot da cucina, decorare l'impasto con i semi messi da parte e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 90 minuti.

Pane con semi di papavero e di sesamo

 6-8 Persone  95 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

250 ml di acqua	2 cucchiaini di sale
15 ml di olio d'oliva	Semi di papavero
25 gr di lievito fresco	Semi di sesamo
500 gr di farina	
1 cucchiaino di zucchero	

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto omogeneo, impastando per dargli corpo. Mettere da parte alcuni semi di papavero e di sesamo per la decorazione.

2 Mettere nella vaschetta, precedentemente unta di burro, e lasciare riposare in un luogo tiepido per almeno mezz'ora.

3 Mettere la vaschetta nel robot da cucina, decorare l'impasto con i semi di papavero e i semi di sesamo messi da parte e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 90 minuti.

Pane per celiaci

👤 4 Persone

🕒 55 minuti

INGREDIENTI

250 ml di latte

25 ml di olio di girasole

2 uova

350 g di farina senza glutine

25 g di lievito fresco senza glutine

1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Sbattere il latte, le uova e l'olio.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti e impastare.

3 Mettere l'impasto in un recipiente unto e infarinato e metterlo nella vaschetta. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

4 Tastare per controllare che sia pronto. Lasciare raffreddare un po', sformare e lasciare che si raffreddi completamente prima di servire.

NOTA: è possibile farlo direttamente nella vaschetta infarinata e unta, facendo attenzione quando si sforma, in modo che il pane non si rompa.

Torte all'olio

👤 6 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

1 uovo

225 ml di latte

2 cucchiaini di zucchero

10 cucchiaini di farina

125 ml di olio di girasole

1 cucchiaino di lievito

1 cucchiaino di sale

Olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Sbattere tutti gli ingredienti.

2 Mentre si sbatte, preriscaldare la vaschetta con l'olio impostando il menu FRITTURA, temperatura di cottura 3, 20 minuti.

3 Con l'aiuto di un cucchiaino, versare dosi del composto sufficienti a formare una frittella.

4 Quando comincia a dorarsi, girarla e attendere che anche l'altro lato si dori.

5 Ripetere l'operazione tante volte quanto necessario, mantenendo sempre il menu FRITTURA, temperatura di cottura 3.

Hornazo salmantino

👤 8 Persone

🕒 75 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

50 ml di acqua

50 ml di vino bianco

50 gr di strutto

50 ml di olio d'oliva

1 pizzico di zucchero

25 gr di lievito fresco

1 uovo (e un altro uovo per spennellare)

325 gr di farina

1 cucchiaino di sale

100 gr di salame

100 gr di prosciutto

1 uovo sodo

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto, mescolando prima l'acqua, il vino, lo strutto, l'olio d'oliva e il pizzico di zucchero. Aggiungere il lievito sbriciolato, l'uovo, la farina e il sale e impastare. Formare una palla e lasciare riposare in una ciotola coperta da un panno per 30 minuti.

2 Trascorso questo tempo, dividere l'impasto in due metà: una metà verrà usata e l'altra metà sarà possibile usarla o congelare e usarla in un altro momento.

3 Dividere una delle metà in 2 e stendere uno degli impasti con un mattarello su una superficie di lavoro precedentemente infarinata, formare un cerchio della dimensione della ciotola e metterlo su un pezzo di carta da forno.

4 Riempire con i restanti ingrediente: la lonza, il salame, il prosciutto e l'uovo, tutti tritati.

5 A seguire, stendere l'altra parte e coprire l'impasto. Sigillare i bordi e mettere nella vaschetta. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 60 minuti.

6 Se si desidera che sia dorato su entrambi i lati, è possibile girarlo e cuocerlo per altri 10 minuti.

Panzerotto

👤 4 Persone

🕒 60 minuti (+15 di attesa)

INGREDIENTI

Per l'impasto:

50 ml di acqua

50 ml di olio

50 ml di vino bianco

1 uovo

3 cucchiari di burro

1 noce di lievito

compresso

1 cucchiaino di sale

450 g di farina

1 pizzico di zucchero

Per il ripieno:

100 gr di cipolla

100 gr di peperoni rossi

75 gr di peperoni verdi

2 scatolette piccole di tonno sgocciolate

1 spicchio d'aglio

1 pomodoro rosso

Sale

1 uovo sbattuto per spennellare l'impasto

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto, formare una palla e lasciare riposare in frigo per circa 15 minuti.

2 Trascorso questo tempo, dividere l'impasto in due metà: una metà verrà usata e l'altra metà sarà possibile usarla o congelarla e usarla in un altro momento.

3 Durante l'attesa, tritare tutte le verdure e mescolare.

4 Trascorso il tempo, dividere l'impasto in due parti, stendere bene una parte su carta da forno fino a renderlo molto sottile, delle dimensioni della vaschetta.

5 Mettere il ripieno sull'impasto e coprire con l'altro impasto, anch'esso ben steso; arrotolare i bordi e inumidirli con un po' d'acqua affinché non si stacchino durante la cottura. Posizionare sopra delle strisce, anch'esse inumidite, e punzecchiare il panzerotto. Spennellare quindi con l'uovo.

6 Posizionare il panzerotto sulla griglia e metterlo nella vaschetta, impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 55 minuti.

Pasticci cremosi di pollo

👤 6 Persone

🕒 70 minuti

INGREDIENTI

32 cialde di fagottini	Noce moscata
½ chilo di cosce di pollo disossate	50 gr di uva sultanina
350 ml di latte	1 foglia di alloro
100 gr di farina	Pepe bianco
50 gr di burro	Sale

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere insieme il latte, la farina e il burro.
- 2** Mettere il pollo, tagliato in piccoli pezzi, nella vaschetta insieme al composto, l'uva sultanina, la foglia di alloro e condire con sale e pepe. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3** Per montare i fagottini, mettere una cialda, quindi il ripieno e coprire con un'altra cialda, sigillarli inumidendo il pollice e premendo le estremità, in modo che assumano una forma rotonda.
- 4** Mettere sul fondo della vaschetta e cuocerli impostando il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 20 minuti. Per farli dorare su entrambi i lati, girarli e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Fagottini di pisto

👤 4 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

16 cialde di fagottini
200 gr di pisto manchego
Olio per friggere

PREPARAZIONE

- 1** Versare abbondante olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.
- 2** Mentre l'olio si riscalda, riempire le cialde di fagottini con il pisto. Chiuderli inumidendo il bordo e premendo con una forchetta.
- 3** Mettere i fagottini nella vaschetta e friggere fino a doratura. Togliarli e lasciarli scolare su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Ricetta pisto manchego a pagina 46

Fagottini di tonno e cipolla

👤 4 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

16 cialde di fagottini	1 cucchiaino di sale
1 cipolla tritata	50 ml di olio d'oliva
2 scatole di tonno sgocciolate	Olio per friggere
100 ml di pomodori tritati	

PREPARAZIONE

1 Versare l'olio d'oliva nella padella, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 10 minuti.

2 Quando l'olio è caldo, aggiungere la cipolla e mescolare di tanto in tanto in modo che non si attacchi. Dopo 3 o 4 minuti, aggiungere il tonno, il pomodoro e il sale. Mescolare di tanto in tanto. Rimuovere e mettere da parte. Pulire la vaschetta.

3 Versare abbondante olio nella vaschetta e impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

4 Mentre l'olio si riscalda, riempire le cialde di fagottini con il composto messo da parte. Chiudere le cialde bagnando il pollice e premendo le estremità con una forchetta.

5 Mettere i fagottini nella vaschetta e friggere fino a doratura. Rimuoverli e lasciarli scolare su carta da cucina per assorbire l'olio.

Pizza al prosciutto e formaggio

👤 2-4 Persone

🕒 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte	Per la farcitura:
100 ml di acqua	2 cucchiari di pomodoro fritto
50 ml di olio d'oliva	200 gr di mozzarella
1 cucchiaino di sale	1 pizzico di origano
20 gr di lievito compresso	1 pizzico di pepe nero
400 gr di farina	

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile tenere l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Per preparare la farcitura, aggiungere il pomodoro, il formaggio e il resto degli ingredienti della farcitura distribuendoli a piacere.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.



Pizza con pancetta e funghi

 2-4 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro
fritto

200 gr di mozzarella

1 pizzico di origano

100 gr di pancetta a
strisce

50 gr di funghi affettati

50 gr di cipolla tritata

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Preparare la farcitura. Mettere il pomodoro, il formaggio, l'origano, la cipolla, i funghi e infine la pancetta.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Pizza carbonara

 2-4 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro
fritto

1 pizzico di origano
1 pizzico di pepe

100 gr di mozzarella

100 gr di pancetta

50 gr di parmigiano

100 ml di panna liquida

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Mettere il pomodoro, la mozzarella, l'origano e il pepe, quindi aggiungere la panna liquida, la pancetta e il parmigiano.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Pizza manchega

👤 2-4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro fritto

100 gr di formaggio manchego a strisce
1 pizzico di origano

100 gr di salame affettato

1 scatoletta di olive nere

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Preparare il ripieno. Mettere il pomodoro, l'origano, il salame, le olive e il formaggio, in quest'ordine.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Pizza vegetariana

👤 2-4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro
1 pizzico di origano

1 cipolla piccola

1 pezzo di peperone verde

1 pezzo di peperone rosso

½ zucchina

100 gr di formaggio grattugiato

Sale e foglie di basilico

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Per preparare la farcitura, aggiungere il pomodoro, l'origano, le verdure tritate a piacere, con un pizzico di sale, il formaggio e le foglie di basilico.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Pizza con salmone e gamberi

👤 2-4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro
fritto

1 pizzico di origano

150 gr di formaggio

100 gr di salmone
affumicato

100 gr di gamberi

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Per preparare la farcitura, aggiungere il pomodoro, l'origano, i gamberi, il salmone e coprire con il formaggio.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta).

Pizza 4 formaggi

👤 2-4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte
100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiaini di pomodoro
1 pizzico di origano

100 gr di mozzarella

50 gr di formaggio di
Gouda

50 gr di parmigiano

50 gr di formaggio
cheddar Qualche pezzo
di formaggio Roquefort

PREPARAZIONE

Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Preparare la farcitura. Aggiungere il pomodoro, l'origano e i formaggi.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Pizza con prosciutto crudo, rucola e parmigiar

👤 2-4 Persone ⌚ 45 minuti

INGREDIENTI

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte 100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiari di pomodoro fritto 1

pizzico di origano

100 gr di parmigiano

100 gr di prosciutto crudo Foglie di rucola

1 goccio di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Per preparare la farcitura, mettere il pomodoro e l'origano come base, aggiungere il formaggio, il prosciutto e per concludere un filo d'olio e le foglie di rucola a coprire la pizza.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.



Pancake

👤 6 Persone

🕒 30 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

2 uova	3 cucchiaini di lievito
200 g di farina	Estratto di vaniglia o zucchero vanigliato
200 ml di latte intero	Un pizzico di sale
1 cucchiaino di olio soave	Burro per ungere la vaschetta
1 cucchiaino di zucchero	

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare per mezz'ora.
- 2 Mettere un po' di burro nella vaschetta e impostare il menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3 Quando è caldo, aggiungere 3 o 4 cucchiai del composto. Dopo 2 o 3 minuti girarlo e lasciarlo per altri 2 minuti, quindi tirarlo fuori.
- 4 Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

NOTA: I pancake hanno una forma paffuta, devono rimanere soffici.

Crepes

👤 6 Persone

🕒 30 minuti (+ 30 minuti di attesa)

INGREDIENTI

250 gr di farina 500 ml di latte
2 uova
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 pizzico di zucchero
1 pizzico di sale
Burro per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare il composto per almeno mezz'ora.
- 2 Mettere un po' di burro nella vaschetta e impostare il menù GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3 Quando è caldo, versare 2 cucchiai del composto. Dopo 2 minuti girarlo e lasciarlo per altri 2 minuti, quindi tirarlo fuori.
- 4 Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Dessert e dolci



Composta di pere

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

5 pere sbucciate, pulite e tagliate a pezzi	125 g di zucchero
250 ml di acqua	Cannella in polvere
	Qualche goccia di succo di limone

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti. Mescolare, lasciare raffreddare e servire.

Composta di mele

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 mele di medie dimensioni, sbucciate, pulite e tagliate a pezzi	100 gr di zucchero
250 ml di acqua	Cannella in polvere
	Qualche goccia di succo di limone

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Composta invernale

 4 Persone  35 minuti

INGREDIENTI

4 mele di medie dimensioni, sbucciate, pulite e tagliate a pezzi
250 ml di acqua
100 gr di zucchero
Cannella in polvere
Qualche goccia di limone
50 gr di uva sultanina
100 gr di noci tritate
100 ml di vino dolce o rum
1 barattolo di panna montata zuccherata

PREPARAZIONE

1 Mettere le mele, l'acqua, lo zucchero, la cannella e il limone nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

2 Una volta trascorso il tempo, aggiungere il vino dolce e mescolare bene. Lasciare raffreddare.

3 Aggiungere l'uva sultanina e le noci e mescolare.

4 Mescolare, lasciare raffreddare e servire.

5 Servire in bicchieri e coprire con la panna montata.



Mele con cannella e vaniglia

👤 4 Persone

🕒 45 minuti

INGREDIENTI

4 mele piccole

4 bastoncini di cannella

2 baccelli di vaniglia Zucchero

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le mele e metterle nella vaschetta.

2 Aggiungere qualche cucchiaino di zucchero all'interno delle mele. Mettere la stecca di cannella e la vaniglia nello zucchero (dividere i baccelli a metà per farne abbastanza per quattro mele).

3 Impostare il menu DESSERT, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

DESSERT

Arroz con leche

 4-6 Persone  20 minuti

INGREDIENTI

1 litro di latte
1 misurino di riso
1 misurino di zucchero
Scorza di limone
1 stecca di cannella
Cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Mettere il latte, il riso, la stecca di cannella e la buccia di limone nella vaschetta. Mescolare e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

2 Aprire il robot da cucina, aggiungere lo zucchero, mescolare bene e impostare il menú STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

3 È già pronto, anche se può sembrare un po' liquido: una volta che si sarà raffreddato, prenderà corpo e diventerà molto cremoso.

4 Servire in recipienti a vostra scelta, cospargere con un po' di cannella in polvere e lasciare raffreddare.

Crema pasticcera

 6 Persone  10 minuti (+ 2 ore di attesa)

INGREDIENTI

6 tuorli o 3 uova
600 ml di latte
130 gr di zucchero
La scorza di 1 limone
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
1 stecca di cannella
6 biscotti Marie
Cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Mettere il latte, lo zucchero, la scorza di limone e la stecca di cannella nella vaschetta. Mescolare bene.

2 Sbattere i tuorli d'uovo e aggiungerli al resto degli ingredienti, mescolando per amalgamare bene gli ingredienti. Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 10 minuti. Mescolare in modo che non rimangano grumi.

3 Mettere un biscotto Marie in ogni ciotola e versare il composto di crema in ognuno di esse. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno due ore. Prima di servire, cospargere con la cannella in polvere.

Flan

👤 8 Persone

🕒 25 minuti

INGREDIENTI

4 uova

120 gr di zucchero

500 ml di latte

Caramello liquido per la base 1 goccio di liquore (opzionale)

Acqua per il bagnomaria

PREPARAZIONE

1 Mettere il caramello liquido in uno stampo di alluminio che entri all'interno della vaschetta.

2 Frullare tutti gli ingredienti insieme e metterli in uno stampo che entri nella vaschetta.

3 Mettere la griglia nella vaschetta, aggiungere l'acqua e inserire lo stampo: l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà. Cuocere a bagnomaria impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.

4 Lasciare riposare per un po' per non bruciarci, e quando è freddo metterlo in frigorifero.

Flan della nonna

👤 6 Persone

🕒 10 minuti (+ 2 ore di attesa)

INGREDIENTI

450 gr di latte condensato

Latte (la misura di una tazza di latte condensato, circa 500 ml)

4 uova intere

Caramello liquido per la base o zucchero tostato

Acqua per il bagnomaria

PREPARAZIONE

1 Frullare bene tutti gli ingredienti, mettere il caramello in uno stampo, e aggiungere il composto.

2 Mettere la griglia nella vaschetta, l'acqua e lo stampo (l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà o poco più). Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

3 Lasciare raffreddare e mettere in frigo per circa due ore per farli solidificare.



Flan al caffè

 8 Persone  25 minuti

INGREDIENTI

4 uova
120 gr di zucchero
500 ml di latte 125 ml di caffè
Caramello liquido per la base
Acqua per il bagnomaria

PREPARAZIONE

- 1** Mettere il caramello liquido in uno stampo di alluminio che entra ll'interno della vaschetta.
- 2** Frullare tutti gli ingredienti e metterli in uno stampo che entri nella vaschetta.
- 3** Mettere la griglia nella vaschetta, aggiungere l'acqua e inserire lo stampo: l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà. Cuocere a bagnomaria, impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.
- 4** Lasciare riposare per un po' per non bruciarci, e quando è freddo metterlo in frigorifero.

Tocino de cielo

 8-10 Persone  30 minuti

INGREDIENTI

5 tuorli
2 uova
275 gr di zucchero
175 ml di acqua
Caramello liquido per la base
Acqua per il bagnomaria

PREPARAZIONE

- 1** Preparare lo sciroppo mescolando l'acqua e lo zucchero.
- 2** Caramellare lo stampo e metterlo da parte.
- 3** Sbattere le uova con i tuorli e aggiungere lo sciroppo continuando a battere. Versare il composto in uno stampo che entri nella vaschetta.
- 4** Mettere la griglia nella vaschetta, aggiungere l'acqua e inserire lo stampo: l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà. Cuocere a bagnomaria, impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti.
- 5** Attendere che si raffreddi un po' prima di toglierlo dalla vaschetta, e lasciarlo raffreddare in frigorifero.

NOTA: questo dessert è meglio servirlo il giorno dopo la preparazione.

Dessert alla cagliata

👤 8 Persone

🕒 35 minuti (+ 3 ore di attesa)

INGREDIENTI

300 gr di panna da montare

200 gr di latte intero

100 gr di zucchero

2 bustine di cagliata in polvere

Marmellata di fragole o lamponi, per decorare.

PREPARAZIONE

1 Sbattere tutti gli ingredienti tranne la marmellata.

2 Versare in uno stampo, o in più stampi singoli, mettere la griglia nella vaschetta e l'acqua, in modo che arrivi a metà dello stampo, metterlo nella vaschetta e impostare il menù STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

3 Lasciare raffreddare, togliere dalla vaschetta e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

4 Per servire, togliere dallo stampo e coprire con marmellata, a piacere.

Cagliata al cioccolato bianco

👤 8 Persone

🕒 35 minuti (+ 3 ore di attesa)

INGREDIENTI

1 bustina di cagliata

500 ml di panna

½ misurino di latte

5 cucchiari di zucchero

150 gr di cioccolato bianco

PREPARAZIONE

1 Diluire la bustina di cagliata in mezzo bicchiere di latte e mettere da parte. Scaldare la panna con lo zucchero e il cioccolato bianco, a piccoli pezzi o grattugiato, e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

2 Mescolare per far sciogliere il cioccolato; una volta che inizia a bollire, aggiungere il latte con la cagliata e riportare a bollire. Mescolare bene fino a quando tutto è amalgamato e la crema è leggera, non densa.

3 Anche se il tempo non è ancora concluso, versarla in piccoli barattoli e lasciarla raffreddare.

4 Mettere in frigo per almeno 3 ore per dare consistenza.

Quesada

👤 6 Persone

🕒 45 minuti

INGREDIENTI

1 yogurt naturale

3 uova

5 formaggini in porzioni 100 gr di panna liquida

2 bicchieri (di yogurt) di latte

1,5 bicchieri (di yogurt) di zucchero

1 bicchiere (di yogurt) di farina

Un po' di burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente grande e sbattere fino ad ottenere una massa omogenea.

2 Ungere la padella con il burro e cospargere di farina. Versare tutto il composto e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

3 Sformare quando è freddo.

Budino al latte condensato

👤 6 Persone

🕒 10 minuti (+ 2 ore di attesa)

INGREDIENTI

450 gr di latte condensato Latte (la misura di una tazza di latte condensato, circa 500 ml)

4 uova intere

2-4 muffin (a seconda delle dimensioni)

Caramello liquido

Acqua per il bagno d'acqua

PREPARAZIONE

1 Sbattere bene il latte condensato, il latte e le uova, aggiungere i muffin sbriciolati.

2 Mettere il caramello in uno stampo, e aggiungere il composto.

3 Mettere la griglia nella vaschetta, l'acqua e mettere la lo stampo (l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà). Impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

4 Lasciare raffreddare e mettere in frigo a solidificare.

Panacotta

👤 6 Persone

🕒 30 minuti (+ 3 ore di attesa)

INGREDIENTI

400 ml di panna da montare

200 ml di latte intero

100 gr di zucchero

10 gr di zucchero vanigliato

4 fogli di gelatina neutra

PREPARAZIONE

1 Immergere la gelatina in un piatto d'acqua fredda per 5-10 minuti.

2 Scolarla e sbatterla insieme a tutti gli ingredienti. Versare il composto nello stampo.

3 Cuocere a bagnomaria nel robot da cucina, impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 20 minuti. Mettere la griglia del forno sulla vaschetta, riempire d'acqua e inserire lo stampo, con l'acqua che arriva a meta dello stampo.

4 Lasciare raffreddare e mettere in frigo per almeno 3-4 ore per farla solidificare.

NOTA: si può guarnire con frutti di bosco.

Tarta de limón

👤 8 Persone

🕒 20 minuti (+ 3 ore di attesa)

INGREDIENTI

Il succo di 1 limone

125 ml di acqua

1 bustina di gelatina al limone (circa 55 gr)

200 ml di panna da montare

125 gr di zucchero

100 gr di biscotti Marie

50 gr di burro

PREPARAZIONE

1 Preparare la base, tritare i biscotti e mescolare con il burro, leggermente fuso. Mettere il composto su uno stampo di alluminio e inserirlo nella vaschetta. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti. Rimuovere e mettere da parte.

2 Quindi, mentre la base si raffredda, sciogliere la gelatina e lo zucchero nell'acqua calda, senza farla bollire, nel menu GRIGLIA, temperatura di cottura 1, 5 minuti; fare attenzione, perché il timer potrebbe non scorrere.

3 Aggiungere il succo e la panna nella vaschetta e mescolare.

4 Versare delicatamente nello stampo, facendo attenzione a non rompere la base. Lasciare raffreddare in frigorifero per 3 ore (min.).



Torta alle mele

👤 6-8 Persone ⌚ 90 minuti

INGREDIENTI

140 ml di latte intero
200 gr di farina da pasticceria
140 gr di zucchero
3 uova grandi
3 mele di medie dimensioni

1 sobre de lievadura

Per guarnire:
Marmellata di pesche
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le mele e affettarle.
- 2 Sbattere tutti gli ingredienti per formare un impasto. Mettere da parte alcuni pezzi di mela per la decorazione.
- 3 Mettere l'impasto in uno stampo e coprire con la mela messa da parte.
- 4 Posizionare la griglia del forno e metterci sopra lo stampo. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 80 minuti.
- 5 Una volta trascorso il tempo, controllare che sia ben cotta inserendo uno stuzzicadenti e accertandosi che esca pulito. Se non esce pulito, impostare altri 10 minuti nel menu FORNO.
- 6 Quando è pronta, coprirla con uno strato sottile di marmellata in modo che brilli e non si secchi, e lo zucchero a velo.

DESSERT

Torta di Santiago

👤 8 Persone

🕒 40 minuti

INGREDIENTI

250 gr di mandorle crude, tritate e/o macinate

200 gr di zucchero

La buccia di 1 limone (solo la parte gialla)

4 uova

Zucchero a velo (per spolverare)

Burro e farina (per ungere lo stampo)

PREPARAZIONE

1 Mescolare bene tutti gli ingredienti e versare nella vaschetta precedentemente unta con il burro e la farina.

2 Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 35 minuti. Controllare che sia cotta con uno stuzzicadenti e, se non lo è, aggiungere altri 5 minuti nel menu FORNO. Lasciare raffreddare e sfornare.

3 Decorare la torta mettendo al centro la forma della Croce di Santiago o una conchiglia e dare una spolverata di zucchero a velo su tutta la torta.

Hojaldres almendrados

👤 8 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia

200 gr di mandorle a scaglie

200 gr di zucchero

1 uovo sbattuto

PREPARAZIONE

1 Mettere il foglio di pasta sfoglia su carta da forno, ritagliarlo alla misura della vaschetta e spennellarlo con l'uovo sbattuto.

2 Mettere un po' di zucchero sull'impasto, spargere sopra le scaglie di mandorle e dare uno spolverata con un altro po' di zucchero (deve essere abbondante).

3 Dividere l'impasto in 8 porzioni (come una pizza) ma senza separare i pezzi. Mettere la pasta sfoglia nella vaschetta, accanto alla carta da forno. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.

Torta al pistacchio

👤 6 Persone

🕒 55 minuti

INGREDIENTI

300 ml di latte

100 gr di zucchero

100 gr di pistacchi

4 uova

20 biscotti (tipo Marie)

Acqua per il bagnomaria

PREPARAZIONE

1 Sbattere tutti gli ingredienti, facendo particolare attenzione che i biscotti siano ben tritati. Una volta ottenuto un impasto compatto, stenderlo in uno stampo che entri nella vaschetta.

2 Mettere la griglia nella vaschetta, aggiungere l'acqua e inserire lo stampo: l'acqua deve coprire lo stampo fino a metà. Cuocere a bagnomaria, impostando il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

Ventagli di pasta sfoglia

👤 4 Persone

🕒 40 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia refrigerato

Zucchero

Marmellata di albicocche o simile

PREPARAZIONE

1 Stendere il foglio di pasta sfoglia su una superficie pulita e liscia, cospargere di zucchero tutto l'impasto e con l'aiuto di un mattarello incastrarlo nell'impasto, girandolo appena, in modo che rimanga fissato.

2 Arrotolare quindi l'impasto verso l'interno, dalle estremità verso il centro, incontrandosi al centro. Deve rimanere molto stretto.

3 Tagliare porzioni di mezzo centimetro con un coltello affilato, spennellarle con la marmellata e cospargere di zucchero su entrambi i lati.

4 Mettere la carta da forno all'interno della vaschetta e posizionare i ventagli in modo che rimangano distanziati. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti. Una volta trascorso il tempo, girarli in modo che si dorino da entrambi i lati e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

5 Ripetere l'operazione con il resto dei ventagli.



Mini napolitanas al cioccolato

👤 6 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta sfoglia refrigerato

15-20 onces di cioccolato

Zucchero

PREPARAZIONE

1 Stendere il foglio di pasta sfoglia su una superficie pulita e liscia, tagliare strisce da 9 cm circa, spolverare con lo zucchero e mettere 5 o 6 onces di cioccolato separate tra di loro.

2 A seguire, piegare da un'estremità verso il centro, lasciando 1 cm che dovrà essere inumidito per chiudere l'impasto.

3 Tagliare le porzioni con un coltello affilato.

4 Mettere un foglio di carta forno nella vaschetta e inserire le napolitanas, in modo che rimangano distanziate. Impostare il menù FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti. Una volta trascorso il tempo, girarle affinché si dorino su entrambi i lati e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 15 minuti.

5 5 Ripetere l'operazione con il resto delle napolitanas.

6 Attendere che si raffreddino prima di servirle.

Ciambelle al vino

👤 6-8 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

100 ml di moscato (o mistela)

75 ml di olio d'oliva

65 gr di zucchero

265 gr di farina

1 bustina di bicarbonato di sodio

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti e fare delle palline di circa 20 grammi. Allungarle e unirle alle estremità per dare la tipica forma a ciambella.

2 Mettere un po' di zucchero su un piatto e ricoprire ogni ciambella con esso, solo su un lato.

3 Mettere le ciambelle nella vaschetta con carta da forno e lasciarle riposare, coperte con un panno, per circa un'ora.

4 Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti. Una volta trascorso il tempo, girarle in modo che si dorino su entrambi i lati e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 5 minuti.

Muffin

👤 15-20 unità

🕒 40 minuti

INGREDIENTI

3 uova

150 gr di zucchero

150 ml di olio d'oliva

150 gr di farina

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Il succo di un'arancia o
essenza di vaniglia

PREPARAZIONE

1 Sbattere tutti gli ingredienti e, una volta ben amalgamati, versare nelle teglie per muffin. Riempire un po' meno della metà dello stampo, perché l'impasto aumenta molto le dimensioni durante la cottura.

2 Mettere nella vaschetta e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 35 minuti.

NOTA: è necessario infornare i muffin 5 alla volta, in modo che siano separati all'interno della vaschetta e possano lievitare bene.

Magdalenas de chocolate

👤 6-8 Persone

🕒 35 minuti

INGREDIENTI

1 yogurt naturale

2 misurini di farina

2 misurini di zucchero

1 misurino di cacao in polvere

1 misurino di olio

3 uova

1 bustina di lievito

80 gr di noci tritate, gocce di cioccolato, uva sultanina, croccantini alle mandorle... a piacere

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i pezzi di frutta secca e mescolare con una spatola.

2 Versare il composto nelle teglie per muffin, metterle nella vaschetta e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 35 minuti. Riempire un po' meno della metà dello stampo, perché l'impasto aumenta molto le dimensioni durante la cottura.

NOTA: è necessario infornare i muffin 5 alla volta, in modo che siano separati all'interno della vaschetta e possano lievitare bene.

Brownie

👤 6-8 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

50 gr di noci o nocciole tritate
4 uova
50 gr di farina 150 gr di zucchero
150 gr di burro
200 gr di cioccolato in polvere
Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare il cioccolato e il burro. Aggiungere lo zucchero e le uova una alla volta, mescolandole al composto. Aggiungere la farina e poi le noci o le nocciole.
- 2** Ungere la vaschetta con burro e farina e versare il composto, impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 30 minuti.
- 3** Lasciare raffreddare prima di sformare dalla vaschetta.

Bizcochitos 1, 2, 3

👤 4 Persone ⌚ 35 minuti

INGREDIENTI

3 uova
1 yogurt naturale (prendere questo contenitore come misurino)
2 misurini di zucchero
3 misurini di farina
1 misurino di olio di girasole 1 bustina di lievito
Scorza di limone e/o arancia

PREPARAZIONE

- 1** Mescolate tutti gli ingredienti e versate in piccoli stampi da plum cake o in lunghi stampi di carta.
- 2** Mettere nella vaschetta e chiudere il coperchio.
- 3** Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, tempo 33 minuti.
- 4** Aprire, controllare che siano pronti (pungendo con uno stuzzicadenti o un oggetto simile), lasciare raffreddare e togliere dalla vaschetta fino a quando non si saranno raffreddati completamente.



Pan di spagna di base

 6-8 Persone  45 minuti

INGREDIENTI

3 uova
1 yogurt (prendiamo questo recipiente come misurino)
1 misurino di olio di girasole 2 misurini di zucchero
3 misurini di farina
1 bustina di lievito Scorza di limone
Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola fino a ottenere una crema. Aggiungere, continuando a sbattere, l'olio, lo yogurt e la scorza di limone.
- 2** Mescolare la farina e il lievito e continuare fino a quando non sono completamente amalgamati.
- 3** Versare il composto nella vaschetta, leggermente unta di burro e farina, e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.
- 4** Una volta trascorso questo tempo, aprire e aspettare che si raffreddi prima di sformare.

Pan di spagna alle mandorle

 6-8 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

1 bicchiere e mezzo di zucchero (misurino per robot da cucina)
3 uova
3 bicchieri di farina
1 bustina di lievito 1 bicchiere di olio
1 bicchiere di mandorle tritate
Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere tutto molto bene tranne le mandorle. Quando tutto è mescolato, aggiungere le mandorle e mescolare con un cucchiaino. *imos las almendras y removemos con una cuchara.*
- 2** Ungere la vaschetta con il burro cosperso di farina o metterci della carta da forno e aggiungere il composto precedente. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 55 minuti.
- 3** Trascorso questo tempo, lasciare riposare per 5 minuti al calore del robot da cucina. Quindi aprire il coperchio e lasciare raffreddare un po', togliere dallo stampo e lasciare che si raffreddi completamente prima di servire.

Pan di spagna al cocco con glassa al cioccolato

👤 6-8 Persone ⌚ 40 minuti

INGREDIENTI

3 uova

150 gr di zucchero

70 gr di cocco tritato

100 gr di burro

50 gr di farina

1 bustina di lievito

Burro e farina per rivestire la vaschetta

Cioccolato di copertura per la decorazione

Cocco tritato per la decorazione

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema biancastra.

2 Aggiungere il burro quando ha una consistenza di “pomata”, e continuare a sbattere per qualche minuto.

3 Aggiungere la farina e il lievito, mescolare fino a che non sono completamente amalgamati e infini aggiungere il cocco tritato.

4 Ungere la vaschetta con il burro e un po’ di farina e versarvi il composto. Posizionare la vaschetta e chiudere il coperchio.

5 Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, tempo 35 minuti.

6 Aprire, controllare che sia pronto (pungere con uno stuzzicadenti, o un oggetto simile), lasciare raffreddare e sformare.

7 Versare uno strato di cioccolato (dello spessore desiderato) sul pan di Spagna, cospargere con un po’ di cocco tritato e metterlo su una griglia perché si raffreddi completamente.

Pan di spagna alla carota

👤 6 Persone

🕒 55 minuti

INGREDIENTI

4 uova

1 yogurt naturale

2 misurini di zucchero

3 misurini di farina

$\frac{3}{4}$ di misurino d'olio

1 bustina di lievito in polvere

2 carote grandi grattugiate

1 pizzico di cannella

Noci sbucciate e tritate a piacere

Burro o margarina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero fino a renderle spumose, aggiungere gradualmente la farina e il lievito continuando a sbattere. Quindi aggiungere lo yogurt, il pizzico di cannella, l'olio e le carote grattugiate e sbattere tutto insieme per amalgamare bene. Aggiungere infine le noci tritate al composto.

2 Mettere tutto nella vaschetta precedentemente unta con burro o margarina. Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

3 Lasciare raffreddare e sformare.

Pan di spagna al cacao

👤 8 Persone

🕒 50 minuti

INGREDIENTI

200 gr di cacao in polvere

200 gr di farina da pasticceria

1 bustina di lievito in polvere

4 uova

150 gr di burro

170 gr di zucchero

150 gr di latte

Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

1 Mescolare bene tutti gli ingredienti fino a formare un impasto omogeneo.

2 Imburrare e infarinare la vaschetta, quindi versare il composto e impostare il menu DESSERT, temperatura di cottura 1, 45 minuti.

3 Attendere che si raffreddi un po' e sformarlo.

NOTA: lasciare raffreddare completamente prima di mangiare.

Pan di spagna all'arancia e cioccolato

 6-8 Persone  60 minuti

INGREDIENTI

1 arancia dalla buccia sottile

250 gr di zucchero

3 uova

100 gr di burro

250 gr di farina

1 yogurt naturale

1 bustina di lievito

3-4 cucchiari di cioccolato in polvere o di copertura

Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

1 Tritare l'arancia con la buccia; quando è fine, aggiungere lo zucchero, il burro morbido e cremoso, lo yogurt e le uova.

2 Quando è ben mescolato, aggiungere la farina e il lievito.

3 Dividere l'impasto in due parti uguali e mescolare il cioccolato in una di esse, così da ritrovarsi con due composti diversi.

4 Ungere la vaschetta o metterci della carta da forno. Mettete un mestolo dell'impasto bianco al centro della vaschetta, appena sopra un altro mestolo di impasto al cioccolato e così via fino ad esaurimento degli impasti. Mettere sempre un mestolo di ogni sapore sopra l'altro fino ad esaurire entrambi gli impasti, facendo attenzione a non spostare la ciotola. Chiudere e impostare il menu FORNO per 50 minuti.

5 Aprire, controllare che sia pronto (pungere con uno stuzzicadenti o un oggetto simile), lasciare raffreddare e sformare.

Plumcake rotondo

👤 6-8 Persone ⌚ 55 minuti

INGREDIENTI

2 uova
1 yogurt naturale (prendere questo recipiente come misurino)
1,5 misurino di farina
½ misurino di zucchero
80 gr di burro
1 cucchiaino di lievito
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
Nocciole e uva sultanina
Burro e farina per ungere la vaschetta

PREPARAZIONE

1 Sbattere insieme il burro fuso, le uova, lo yogurt, la farina, lo zucchero, il lievito e il bicarbonato. Quando tutto è ben amalgamato, aggiungere le nocciole e l'uva sultanina e mescolare con un cucchiaino.

2 Ungere la vaschetta con burro e farina, versare il composto e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 50 minuti.

NOTA: è possibile sostituire le nocciole e l'uva sultanina con noci e/o gocce di cioccolato a piacere.

Pizza di frutta e cioccolato

👤 2 Persone ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI

1 foglio di pasta frolla
Crema al cacao
1 banana affettata 6-8 fragole affettate
Cocco tritato
Menta fresca per guarnire

PREPARAZIONE

1 Tagliare l'impasto in 2 parti, metterli su carta da forno e punzecchiarli con una forchetta per evitare che lievettino. Metterne uno nella vaschetta con la carta e impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 25 minuti.

2 Dopo 15 minuti, girarlo in modo che sia dorato su entrambi i lati.

3 Togliere dalla vaschetta e lasciare che si raffreddi per qualche minuto. Nel frattempo, cuocere l'altra base, ripetendo i passi 1 e 2.

4 Mentre si cuoce il secondo impasto, preparare la "pizza". Coprire la base con la crema al cacao, mettere la banana e le fragole e cospargere di cocco. Decorare e aggiungere un tocco di freschezza con le foglie di menta.



AVENA CON FRAGOLE

 2 Persone

 25 minuti

INGREDIENTI

1 cucchiaio di avena
3 cucchiaini di latte o acqua
1 cucchiaino di sale
Burro a piacere
150 gr di fragole

PREPARAZIONE

1 Mettere l'avena nella vaschetta, aggiungere il latte o l'acqua e impostare il menu AVENA, temperatura 1, 20 minuti.

2 Mescolare con una spatola, aggiungere il burro e le fragole.

È possibile variare la frutta o aggiungere scaglie di cioccolato o frutti secchi.

AVENA PROTEICA CON CIOCCOLATO

 2 Persone

 25 minuti

INGREDIENTI

1 cucchiaio di avena
3 cucchiaini di latte o acqua
1 misurino di proteine in polvere aromatizzate
1 cucchiaino di sale
Burro a piacere
80 gr di scaglie di cioccolato

PREPARAZIONE

1 Mettere l'avena nella vaschetta, aggiungere il latte o l'acqua e le proteine aromatizzate, impostare il menu AVENA, temperatura 1, 20 minuti.

2 Mescolare con la spatola, aggiungere il burro

3 Una volta raffreddato, aggiungere le scaglie di cioccolato.

Per via della proteina, il risultato è più denso; si può regolare la quantità di latte o acqua secondo il proprio gusto.

LATTE INFUSO CON ARANCIA

 2 Persone

 20 minuti

INGREDIENTI

1 litro di latte

La buccia di un'arancia

1 stecca di cannella

50 gr di zucchero Cardamomo a piacere

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare per 15 minuti il menu LATTE.

LATTE MERINGATO

 2 Persone

 20 minuti

INGREDIENTI

1 litro di latte

La buccia di un limone

1 stecca di cannella

50 gr di zucchero

Cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare per 15 minuti il menu LATTE.

MARMELLATA DI KIWI

 6 Persone

 50 minuti

INGREDIENTI

Per 500 gr:

500 gr di kiwi

300 gr di zucchero

Il succo di 1/2 limone

1 misurino d'acqua

1 cucchiaino di gelatina neutra in polvere

PREPARAZIONE

1 Sbucciare i kiwi e metterli da parte in una ciotola. Aggiungere lo zucchero e il succo di mezzo limone alla ciotola e mescolare bene. Lasciare riposare per 1 ora.

2 Mettere nella vaschetta e impostate il menu MARMELLATA, temp. 1, 45 minuti. Aggiungere l'acqua e un cucchiaino di gelatina neutra in polvere. Quando inizia a espellere vapore, aprire il coperchio.

3 Quando è in cottura da 20 minuti, mescolare un po' e lasciare finire il tempo.

4 Una volta finito il programma, trasferire in una ciotola e, quando è freddo, passare nel frullatore fino a quando non raggiunge la consistenza gradita.

5 Trasferire la marmellata in un barattolo di vetro e lasciare raffreddare un po' prima di chiudere con il tappo corrispondente. Infine, mettere in frigorifero per almeno 8 ore.

MARMELLATA DI FRAGOLE

 6 Persone

 50 minuti

INGREDIENTI

Per 500 gr:

500 gr di fragole

300 gr di zucchero

Il succo di 1/2 limone

1 misurino d'acqua

1 cucchiaino di gelatina neutra in polvere

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le fragole e metterle da parte in una ciotola. Aggiungere lo zucchero e il succo di mezzo limone alla ciotola e mescolare bene. Lasciare riposare per 1 ora.

2 Mettere nella vaschetta e impostate il menu MARMELLATA, temp. 1, 45 minuti. Aggiungere l'acqua e un cucchiaino di gelatina neutra in polvere. Quando inizia a espellere vapore, aprire il coperchio.

3 Quando è in cottura da 20 minuti, mescolare un po' e lasciare finire il tempo.

4 Una volta finito il programma, trasferire in una ciotola e, quando è freddo, passare nel frullatore fino a quando non raggiunge la consistenza gradita.

5 Trasferire la marmellata in un barattolo di vetro e lasciare raffreddare un po' prima di chiudere con il tappo corrispondente. Infine, mettere in frigorifero per almeno 8 ore.

CHEESECAKE CON MARMELLATA

👤 6 Persone

🕒 50 minuti

INGREDIENTI

6 uova M

1 misurino di zucchero

500 gr di formaggio fresco

3/4 di misurino di farina di mais

Marmellata di fragole

PREPARAZIONE

1 Mescolare sei uova medie con un misurino di zucchero. Frullare fino a quando non aumenta leggermente di volume.

2 A seguire, aggiungere 500 g di formaggio fresco spalmabile e continuare a sbattere fino a che tutto non è ben amalgamato.

3 Aggiungere 3/4 del misurino di farina di mais setacciata. Mescolare bene il tutto con una forchetta e con attenzione.

4 Mettere nella vaschetta del robot da cucina, precedentemente unta in modo che non si attacchi, e impostare la modalità TORTA (160°C) per 45 minuti. Controllare dopo 30 minuti per vedere come va la cottura. Dovrebbe essere morbida e spugnosa.

YOGURT NATURALE

👤 4 Persone

🕒 8 ore

INGREDIENTI

1 litro di latte fresco intero

1 yogurt naturale

2 cucchiaini di latte in polvere

4 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.

2 Dividere il composto nei recipienti da usare per gli yogurt e mettere nella vaschetta.

3 Impostare il menu YOGURT (43°C) e lasciare cuocere per otto ore alla temperatura del programma.

4 Una volta concluso il programma, lasciare raffreddare e mettere in frigorifero fino al giorno seguente.

INDICE DELLE RICETTE

ANTIPASTI

Hummus	13
Uova sode	13
Uova strapazzate al tonno e formaggini	14
Bastoncini di patate	14
Papas arrugás	15
Frittata di patate	15
Frittata di patate e peperoni	16
Frittata di patate e zucchine	16
Frittata di spinaci	17
Formaggio di capra con cipolle caramellate	17
Quiche di pancetta e formaggio	19
Quiche di porri e salmone	19
Fagottini di pancetta	20
Lumache al prosciutto e formaggio	21
Prussiane al salmone e formaggio	21
Tortino al prosciutto di York	22
Rotolo di pollo e prosciutto	22
Budino di pancetta e formaggio	23
Budino di gorgonzola	23
Insalata russa	24

Insalata di nasello e gamberi	24
Piselli con prosciutto	25
Carciofi con prosciutto	25
Funghi ripieni	26
Funghi all'aglio	26
Fave con foie gras	28
Ceche alla casseruola	28

CREMAS, SOPAS Y SALSAS

Brodo di pollo	30
Fumet di scampo	30
Zuppa di noodles	31
Consommé	31
Zuppa di verdure	31
Zuppa di frutti di mare	32
Zuppa di cipolle	32
Zuppa castigliana	34
Zuppa d'aglio	34
Zuppa di pane e uova (zuppa antica)	35
Crema di pollo con sherry	35
Crema di zucchine	37
Crema di melanzane e porri	37
Crema di funghi	38
Crema di fagioli	38

Salsa di pomodoro	39	Riso con costolette	50
Salsa barbecue	39	Riso con i gamberi	51
Salsa Roquefort	40	Insalata di riso	51
Salsa al pepe	40	Insalata di pasta	53
Salsa vizcaina	41	Insalata di fagioli	53
Olio di limone	41	Cottura della pasta	54
Olio d'aglio	41	Spaghetti con pancetta	54
Olio al peperoncino	41	Spaghetti con salsicce	54
		Maccheroni con la carne	55
		Espagueti con salchichas	55
		Maccheroni con la carne	56
		Maccheroni con tonno e pomodoro	56
PIATTI PRINCIPALI		Spirali gratinate	57
Verdure gratinate	43	Tortellini alla carbonara	57
Cavolfiore con crema	43	Tortellini con noci e formaggio	58
Verdure arrosto	44	Nastri di pasta con verdure	58
Peperoni arrostiti	44	Tagliatelle con salmone e caviale	58
Ratatouille di salsiccia	46	Fideuá	59
Ratatouille manchego	46	Fideuá al salame	60
Spinaci al vapore	47	Fagioli bianchi	61
Broccoli al vapore	47	Lenticchie all'antica	62
Carota e zuccina al vapore	47	Lenticchie alla borgalese	63
Budino di spinaci	48	Ajomoje	63
Riso bianco	48	Ceci con salsa	64
Riso con i funghi	49	Ceci con salame	64
Riso con le verdure	49	Patate bollite	66
	50	Bollito con fagioli	66

Insalata di patate, uova e tonno	67	Pangee con verdure in salsa	82
Insalata di pollo e mele	67	Panga con verduras en salsa	82
Patate con uovo	68	Marmitako	83
Patate con ceci	68	Merluzzo di festa	83
Patate con salame	69	Merluzzo confit	84
Uova alla turca	69	Filetti di merluzzo con frutti di mare	84
Polpette	70	Salmone al cartoccio	85
Polpette di tofu	72	Salmone alla birra	85
Involtoni di prosciutto e formaggio	72		
Hamburger di fagioli	73		
Torta di salsiccia e formaggio	74	CARNE	87
Asparagi con prosciutto	74	Pollo con pancetta e funghi	87
		Pollo alla birra	88
PESCE	76	Pollo con mandorle	88
Budino di mare	76	Petti di pollo con salsa al peperoncino	89
Frittelle di merluzzo	77	Pasticcio di pollo e formaggio	89
Polpette di merluzzo	77	Pasticcio di prosciutto e pollo	91
Vongole al vapore	78	Ali al limone	91
Patate con le vongole	78	Ali al forno	92
Cozze al vapore	80	Petti ripieni	92
Imperatore alla griglia	80	Tacchino con cipolle e peperoni	93
Orata ripiena	81	Tacchino con aglio	93
Nasello in salsa di mandorle	81	Stufato di tacchino	94
		Petti di tacchino ripieni di spinaci	94

Maiale croccante	96	Pizza con pancetta e funghi	112
Nuggets	96	Pizza carbonara	112
Cordon Bleu	97	Pizza manchega	113
Hamburger	97	Pizza vegetariana	113
Hamburger di verdure	97	Pizza con salmone e gamberi	114
Filetti russe	98	Pizza 4 formaggi	114
Schnitzel (filetti di vitello)	98	Pizza con prosciutto crudo, rucola e parmigiano	117
Stufato di manzo	99	Pancake	117
Controfiletto al vino	99	Crepes	
Controfiletto con salsa al Roquefort Carne nella salsa	100		
IMPASTI	102	DESSERT E DOLCI	119
Pane al latte	102	Composta di pere	119
Pane di base (pagnotta di pane)	104	Composta di mele	119
Paninetti alla cipolla	104	Composta invernale	120
Pane mediterraneo	105	Mele con cannella e vaniglia	121
Pane con semi	105	Riso al latte	121
Pane con semi di papavero e di sesamo	106	Crema pasticceria	122
Pane per celiaci	106	Flan	122
Torte all'olio Hornazo salmantino	107	Flan della nonna	122
Panzerotto	108	Flan al caffè	124
Pasticci cremosi di pollo	109	Tocino de cielo	124
Fagottini di pisto	109	Dessert alla cagliata	125
Fagottini di tonno e cipolla		Cagliata di cioccolato bianco Quesada	125
Fagottini al prosciutto e formaggio		Cuajada de chocolate blanco Quesada	126

Budino di latte condensato	126	Avena proteica con cioccolato	143
Panacotta	127	Leche infusionada con naranja	143
Torta al limone	127	Leche merengada	144
Torta alle mele	128	Mermelada de kiwi	144
Torta di Santiago	129	Mermelada de fresas	145
Sfogliette alle mandorle	129	Tarta de queso con confitura	145
Torta al pistacchio	130	Yogur natural	
Pasticceria al pistacchio	130		
Ventagli di pasta sfoglia	132		
Mini napolitanas al cioccolato	132		
Ciambelle al vino	133		
Muffin	133		
Cupcake al cioccolato	134		
Brownie	134		
Pan di Spagna 1, 2, 3	136		
Pan di Spagna di base	136		
Pan di Spagna alle mandorle	137		
Pan di spagna al cocco con glassa al cioccolato	138		
Pan di spagna alla carota	139		
Pan di Spagna al cacao	140		
Pan di spagna all'arancia e cioccolato	140		
Plumcake rotondo	142		
Pizza di frutta e cioccolato	142		
Avena con fragole			

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY