



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



RICETTE PER TUTTI I GUSTI.

Il ricettario per il forno da incasso Neff.



IL RICETTARIO PER IL FORNO DA INCASSO NEFF





TUTTA LA NOSTRA ESPERIENZA AL VOSTRO SERVIZIO

Mettete una serata in cui avete più tempo del previsto. Più tempo per cucinare, per concentrarvi sull'essenziale: la preparazione dei piatti. Preparate un arrosto unico, appetitoso fino all'ultimo boccone. Un forno che diventerà il vostro hobby preferito.

Questo è ciò che ci spinge ogni giorno a cercare innovazioni per fare in modo che cucinare sia sempre più facile. Perché più è facile, più è divertente stare in cucina.

Antipasti raffinati, zuppe e insalate prelibate, contorni appetitosi, squisiti piatti a base di pesce e carne, torte morbide, dessert sfiziosi, torte dolci e salate e pane come quello del fornaio: grazie al forno da incasso Neff preparerete tutto questo in modo semplice e veloce.

In questa raccolta di ricette troverete sempre tante nuove idee. Fatevi ispirare dal nostro ricettario e scoprite tutte le possibilità offerte dal vostro forno Neff. Il successo delle ricette è garantito, in quanto sono state create appositamente per questo forno e messe a punto nel nostro laboratorio.

Queste ricette saranno proprio come il vostro arrosto preferito: appetitose fino all'ultimo boccone.

Non ci rimane altro che augurarvi buon appetito!



INDICE



| | |
|---|-----|
| CircoTherm® | 9 |
| Informazioni sull'apparecchio | 11 |
| Contorni e verdure, piatti vegetariani e sformati | 19 |
| Pesce | 49 |
| Pollame e carne | 67 |
| Dolci e pasticcini, dessert e torte | 107 |
| Pane e pagnotte, pizza e torte salate | 169 |
| Indice delle ricette | 188 |



CIRCO THERM®





INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO.

ARIA CALDA CIRCO THERM®

Con l'aria calda CircoTherm® è possibile cuocere su più livelli contemporaneamente. Una ventola posta sulla parete posteriore del forno distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme. Il risultato è sempre perfetto e si risparmiano tempo ed energia.

È possibile cuocere insieme su più livelli cibi diversi senza che gli aromi si mischino. L'arrosto profuma di arrosto e i muffin di muffin. Utilizzando la teglia, si possono anche cuocere biscotti, pizze o altri cibi piatti su più livelli.

RISCALDAMENTO SUPERIORE/INFERIORE

Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello utilizzare il riscaldamento superiore e inferiore. È particolarmente adatto alla cottura di dolci alla crema o alla frutta, in stampi o sulla teglia.

Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

TERMOGRILL

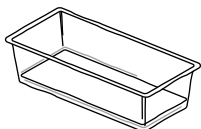
Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grossi tagli di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.



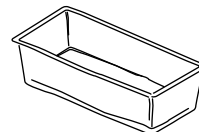
STOVIGLIE



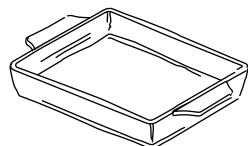
Stampo per sformato ovale



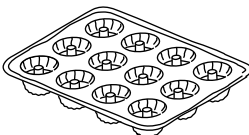
Stampo a cassetta in vetro



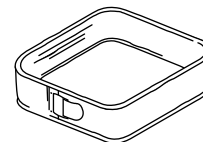
Stampo a cassetta



Stampo per sformato quadrato



Stampo per mini Gugelhupf



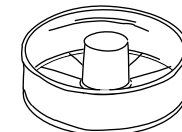
Stampo a cerniera quadrato



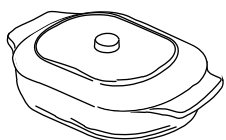
Pirofila in vetro senza coperchio



Stampo per base di torta alla frutta



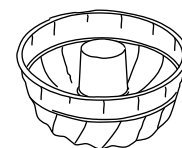
Stampo a ciambella



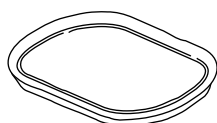
Pirofila con coperchio



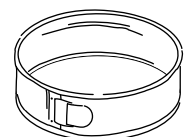
Teglia rotonda per pizza



Stampo per Gugelhupf



Piastra per la carne



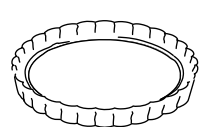
Stampo a cerniera rotondo



Stampini per tartellette



Stampini



Stampo per crostata

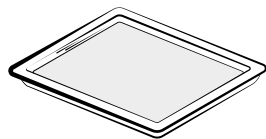


Vasetti per conserva



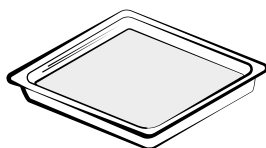
ACCESSORI SPECIALI

Il forno comprende una ricca offerta di accessori speciali. Per informazioni consultare i nostri prospetti oppure il sito Internet.



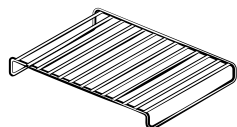
Teglia con rivestimento antiaderente

Per dolci in teglia e pasticcini.
Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.
Non è necessario imburrare la teglia o utilizzare la carta da forno.



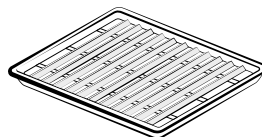
Leccarda con rivestimento antiaderente

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.
Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.
Non è necessario imburrare o utilizzare la carta da forno.



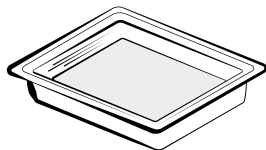
Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.
Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.



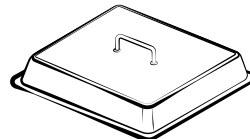
Griglia speciale

Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.

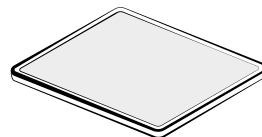


Leccarda in alluminio

Adatta per sformati di grandi dimensioni, come ad es. il moussakà.



Coperchio per leccarda per sformato



Pietra refrattaria

Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante.



Teglia per pizza

Per pizza e dolci rotondi di grandi dimensioni.



Pirofila in vetro (1,5 litri)

Per brasati e sformati.

ABBREVIAZIONI E INDICAZIONI DI QUANTITÀ



ABBREVIAZIONI

| | |
|---------|-------------|
| ml | Millilitri |
| l | Litri |
| g | Grammi |
| kg | Chilogrammi |
| cm | Centimetri |
| mm | Millimetri |
| Per es. | Per esempio |
| min. | Minuti |
| h | Ore |
| min. | Minimo |
| ca. | Circa |
| Ø | Diametro |

QUANTITÀ DELLA CONFEZIONE

| | |
|----------------------|------|
| Lievito in polvere | 17 g |
| Zucchero vanigliato | 9 g |
| Lievito secco | 7 g |
| Addensante per panna | 8 g |

PESI, CAPACITÀ

| | | | |
|------|---------|--------|---------|
| 1 kg | 1000 g | 100 dg | 2,22 lb |
| 1 l | 1000 ml | 100 cl | 10 dl |

INDICAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|-------|--------------|
| kcal | Chilocalorie |
| gr. | Grassi |
| carb. | Carboidrati |
| prot. | Proteine |
| UP | Unità pane |

MISURE IN CUCCHIAI

| | Cucchiaino raso | Cucchiaio raso | Cucchiaino colmo | Cucchiaio colmo |
|--------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Lievito in polvere | 3 g | 6 g | 7 g | 13 g |
| Burro | 3 g | 8 g | 10 g | 18 g |
| Miele | 6 g | 13 g | 12 g | 26 g |
| Confettura | 6 g | 18 g | 14 g | 36 g |
| Farina | 3 g | 7 g | 5 g | 15 g |
| Olio | 3 g | 12 g | - | - |
| Sale | 5 g | 13 g | 8 g | 24 g |
| Senape | 4 g | 12 g | 11 g | 26 g |
| Pangrattato | 2 g | 8 g | 4 g | 14 g |
| Acqua/latte | 5 g | 15 g | - | - |
| Cannella | 2 g | 3 g | 4 g | 11 g |
| Zucchero | 3 g | 9 g | 6 g | 17 g |





CONTORNI E VERDURE,
PIATTI VEGETARIANI E
SFORMATI



PATATE AL LIMONE CON ERBE E PEPERONE CORNO DI TORO

Per 4 porzioni

Leccarda

PATATE:

900 g di patate a pasta gialla piccole

½ mazzetto di timo

½ mazzetto di rosmarino

3 limoni bio

2 cucchiaini di olio d'oliva

Sale

PEPERONI:

800 g di peperoni corno di toro rossi

5 cucchiaini di olio d'oliva

Sale

Pepe nero macinato

Noce moscata grattugiata fresca

INOLTRE:

3 cucchiaini di olio d'oliva per la teglia

Per porzione

501 kcal, 44 g carb., 31 g gr., 7 g prot., 3,7 UP

PREPARAZIONE

1. Lavare e spazzolare le patate accuratamente.
2. Sciugare le erbe e scuotere via l'acqua. Lavare i limoni sotto l'acqua calda e asciugarli.
3. Oliare la leccarda. Distribuirvi omogeneamente le erbe.
4. Tagliare le patate a metà in base alla grandezza. Tagliare a fette i limoni. Distribuire le patate e i limoni nella leccarda. Versare un filo d'olio e salare. Cuocere in forno come indicato.
5. Lavare i peperoni corno di toro, tagliarli in due e togliere i semi. Tagliare in pezzi da 3x3 cm. Irrorare con 5 cucchiaini d'olio e insaporire.
6. Dopo 40 minuti distribuire i pezzi di peperone sulle patate e ultimare la cottura.

Impostazione forno

Leccarda

Aria calda CircoTherm

190 °C

Tempo di cottura: 60 minuti

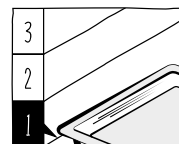
Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

190 °C

Tempo di cottura: 60 minuti





PATATE RIPIENE

Per 4 porzioni

Leccarda

PATATE:

4 patate a pasta bianca grandi uguali da 200 g

FARCITURA:

20 g di burro

125 g di emmental grattugiato o Formaggio erborinato

Sale

Pepe macinato

Noce moscata grattugiata fresca

Prezzemolo tritato

Per porzione

364 kcal, 31 g carb., 21 g gr., 13 g prot., 2,6 UP

PREPARAZIONE

1. Lavare le patate, spazzolarle e infilarle più volte con una forchetta. Adagiare sulla teglia con la buccia rivolta verso il basso e cuocere come indicato.
2. Quindi tagliare a metà le patate e scavarle. Mettere la polpa scavata dalle patate in una ciotola assieme al burro, al formaggio, alle spezie e al prezzemolo. Poi rimettere tutto nelle patate svuotate.
3. Rimetterle nella teglia, inserire al livello 3 o 4 e gratinare come indicato.

Impostazione forno

Leccarda

Aria calda CircoTherm

160 °C

Tempo di cottura: 55-65 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Gratinare:

leccarda, livello 4

Grill, superficie grande

290 °C/intenso

Tempo di cottura con grill: 5-8 minuti

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

160 °C

Tempo di cottura:

55-65 minuti

Gratinare:

leccarda, livello 3

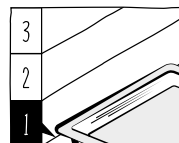
Grill, superficie grande

290 °C/intenso

Tempo di cottura con grill: 5-8 minuti

Consiglio

Altre farciture: 125 g di tonno, 1 cucchiaino di burro ed erba cipollina tritata finemente, o 150 g di panna acida e uno spicchio d'aglio schiacciato, oppure 75 g prosciutto cotto a dadini e 25 g di formaggio grattugiato.





PASTICCIO PEPATO DI PATATE DOLCI E PEPERONI

Per 4 porzioni

Pirofila in vetro media con coperchio

PASTICCIO:

1 kg di patate dolci
2 peperoni rossi
1 spicchio d'aglio
3 scalogni
40 g di burro
Sale marino
Sale al peperoncino
Pepe macinato
2 foglie di alloro
500 ml di brodo vegetale
4 cucchiai di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di pepe verde in salamoia

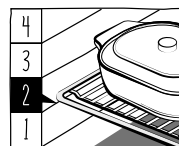
Per porzione

404 kcal, 65 g carb., 12 g gr., 7 g prot., 5,4 UP

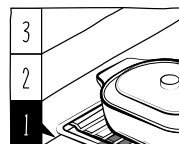
PREPARAZIONE

1. Lavare le patate dolci, sbucciarle e tagliarle a dadini di ca. 2 cm. Lavare i peperoni, togliere i semi e tagliarli a dadini. Sbucciare lo spicchio d'aglio e gli scalogni. Tagliare gli scalogni a piccoli dadini, lasciare lo spicchio d'aglio intero.
2. Mettere metà del burro nella pirofila. Farvi appassire brevemente l'aglio e gli scalogni. Aggiungere le patate dolci e i peperoni a dadini, rosolare brevemente e insaporire con sale marino, sale al peperoncino e pepe. Aggiungere le foglie d'alloro e cuocere il tutto nella pirofila con il coperchio come indicato.
3. Dopo circa 20 minuti irrorare con il brodo vegetale. Aggiungere il resto del burro e terminare la cottura del pasticcio.
4. Prima di servire, togliere lo spicchio d'aglio e le foglie di alloro. Aggiungere il prezzemolo e il pepe verde e insaporire abbondantemente.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Tempo di cottura:
50-55 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Tempo di cottura:
50-55 minuti





ZUCCA CON VERDURE AL PEPERONCINO E MELE

Per 4 porzioni

Leccarda

ZUCCA:

1 kg di zucca Hokkaido

50 g di burro

Sale al peperoncino

Pepe colorato macinato

2 spicchi d'aglio

3 mele acidule medie

ca. 180 g di sedano

150 ml d'acqua

Per porzione

234 kcal, 29 g carb., 11 g gr., 4 g prot., 2,4 UP

PREPARAZIONE

1. Dividere a metà la zucca, togliere i semi e tagliarla a fette spesse circa 4 cm.
2. Fondere il burro, spalmarne uno strato sottile sulla leccarda e cospargere con sale al peperoncino e pepe colorato.
3. Sbucciare gli spicchi d'aglio, tagliarli in quattro e distribuirli sulla leccarda. Posizionarvi sopra le fette di zucca.
4. Lavare le mele, tagliarle in quattro ed eliminare il torsolo. Adagiare le fette di mela tra o sopra le fette di zucca.
5. Lavare il sedano, tagliarlo a dadini di ca. 1 cm e distribuirlo sopra le fette di zucca e mela. Insaporire di nuovo con sale al peperoncino e pepe colorato e spennellare con il burro rimasto. Irroriare con l'acqua e cuocere la zucca come indicato.

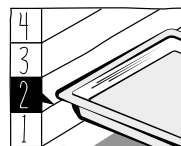
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti



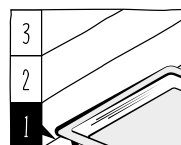
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti





POLENTA AL FORNO

Per 6 porzioni

Stampo per sfornato medio

POLENTA:

1 cucchiaino di sale

250 g di semola di mais grossa

50 g di emmental grattugiato

200 ml di panna

Sale marino

Pepe macinato

30 g di burro

60 g di pinoli oppure mandorle in scaglie

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per porzione

383 kcal, 33 g carb., 24 g gr., 9 g prot., 2,7 UP

PREPARAZIONE

1. Far bollire 1 l di acqua con 1 cucchiaino di sale. Versare la semola di mais mescolando e ridurre il calore. Coprire con un panno (pericolo di schizzi).
2. Far cuocere a fuoco moderato per ca. 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere il formaggio e la panna, mescolare e insaporire con sale marino e pepe.
4. Lasciar gonfiare la polenta per ca. 15 minuti, girando di tanto in tanto. Quindi fare raffreddare un poco.
5. Imburrare leggermente lo stampo per sfornato. Con un cucchiaio, formare con la polenta delle palle a forma di mandorle e metterle nello stampo per sfornato.
6. Scaldare il burro in una padella. Far dorare i pinoli o le mandorle in scaglie e distribuirli sulla polenta. Cuocere la polenta al forno come indicato.

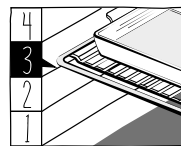
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



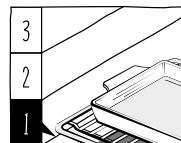
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



Consiglio

Servire la polenta come contorno per la ratatouille oppure per piatti di carne cucinati alla mediterranea.



TORRETTE ALLE MELANZANE

Per 4 porzioni

Stampo per sfornato medio

RISO:

10 g di burro
100 g di riso selvatico
½ cipolla piccola
1 fogliolina d'alloro
1 chiodo di garofano

MELANZANE:

2 melanzane grandi da ca. 450 g
Sale marino
½ mazzetto di erba cipollina
2 rametti di timo
2 ramoscelli di origano
200 g di formaggio di pecora
250 g di pomodori ciliegini
3 uova
3 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe macinato
Pepe di Cayenna
700 g di pomodori in pezzi
1 cucchiaino di zucchero
125 g di mozzarella

Per porzione

512 kcal, 34 g carb., 30 g gr., 25 g prot., 2,8 UP

PREPARAZIONE

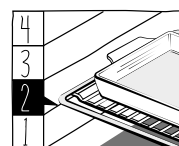
1. Far sciogliere il burro in una pentola e far rosolare brevemente il riso. Aggiungere acqua. Sbucciare la cipolla. Fissare la foglia d'alloro con il chiodo di garofano alla cipolla, aggiungerla al riso, coprire e cuocere.
2. Lavare le melanzane e togliere il picciolo. Tagliare ogni melanzana in 4 fette rotonde dello stesso spessore. Scavare l'interno della melanzana con un cucchiaino lasciando un bordo spesso ca. 1 cm. Tagliare la polpa a dadini di ½ cm e salare. Incidere la buccia dei pezzi di melanzana e salare le melanzane fuori e dentro.
3. Sciacquare le erbe, scuotere via l'acqua e tritarle finemente. Tagliare il formaggio di pecora a dadini e mescolarlo alle erbe. Tagliare a piccoli dadini i pomodori ciliegini e aggiungerli.
4. Amalgamare le uova con l'olio di oliva, insaporire con sale marino e pepe e incorporare al composto di pomodori e formaggio. Aggiungere il riso e insaporire di nuovo.
5. Asciugare le fette di melanzana con carta da cucina. Mescolare le melanzane a dadini con i pomodori in pezzi in uno stampo per sfornato senza aggiungere liquidi, inserire le melanzane e riempire con il composto di riso.
6. Tagliare la mozzarella in 8 fette, metterle sopra le torrette di melanzane e cuocere come indicato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

45-50 minuti



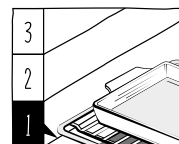
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

45-50 minuti



Consiglio

Servire accompagnate con panfocaccia o
baguette.



POMODORI RIPIENI DI LENTICCHIE, BULGUR E FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA

Per 4 porzioni

Stampo medio per sfornato

RIPIENO:

75 g di lenticchie verdi
75 g di bulgur
1 scalogno
20 g di burro
300 ml di brodo vegetale
100 g di formaggio fresco di capra o formaggio fresco
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
Sale marino
Pepe macinato
Zucchero

POMODORI:

8 pomodori
Sale marino
Pepe macinato

INOLTRE:

2 cucchiaini di olio d'oliva per lo stampo

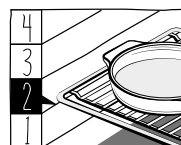
Per porzione

246 kcal, 30 g carb., 8 g gr., 21 g prot., 2,5 UP

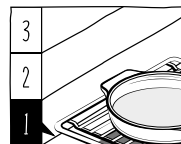
PREPARAZIONE

1. Far ammorbidire le lenticchie in acqua fredda per ca. 60 minuti. Poi scolarle. Mettere il bulgur in un colino e sciacquarlo brevemente.
2. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a dadini. Mettere il burro e i dadini di scalogno in una pentola e far appassire.
3. Aggiungere le lenticchie e il bulgur, mettere il coperchio e far rosolare. Irrorare con il brodo vegetale e cuocere. Mescolare di tanto in tanto.
4. Far raffreddare un po' le lenticchie e il bulgur e amalgamarvi il formaggio fresco di capra. Aggiungere il prezzemolo e insaporire generosamente il ripieno con sale, pepe e zucchero.
5. Lavare i pomodori. Togliere la calotta e tagliare a dadini. Estrarre delicatamente la polpa dei pomodori con un cucchiaino. Insaporire l'interno dei pomodori e riempirli con il composto di lenticchie, bulgur e formaggio.
6. Distribuire l'olio d'oliva nello stampo per sfornato. Mettere i dadini di pomodoro e i pomodori ripieni sulla leccarda e cuocere come indicato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
210 °C
Tempo di cottura:
25-30 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
210 °C
Tempo di cottura:
25-30 minuti





ASPARAGI AL FORNO CON SALSA

Per 4 porzioni

Leccarda

SALSA:

400 g di pomodori ciliegini
1 cucchiaino di origano fresco
½ mazzetto di basilico fresco
1 cipolla rossa piccola
6-8 cucchiaini di olio d'oliva
Fiocchi di peperoncino
Sale
Pepe macinato
Zucchero

ASPARAGI:

1,5 kg di asparagi verdi freschi
4 cucchiaini di olio d'oliva
Sale
Zucchero

PER SERVIRE:

Crema di balsamico

Per porzione

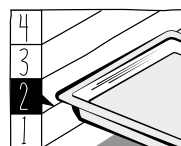
379 kcal, 11 g carb., 34 g gr., 8 g prot., 0,9 UP

PREPARAZIONE

1. Per la salsa, lavare i pomodori e tagliarli a pezzettini. Tritare grossolanamente le erbe. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fette. Mescolare i pomodori, le erbe e la cipolla con l'olio e insaporire.
2. Pulire l'ultimo terzo degli asparagi e tagliarli in pezzi lunghi 3-4 cm. Mettere nella leccarda e versare un filo di olio d'oliva. Insaporire con sale e zucchero e cuocere come indicato.
3. Disporre gli asparagi sui piatti e versare la salsa fredda sopra gli asparagi caldi. Prima di servire, irrorare con un po' di crema di balsamico.

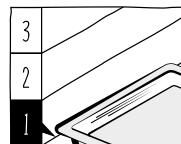
Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
200 °C

Tempo di cottura:
25-30 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
200 °C

Tempo di cottura:
25-30 minuti





YORKSHIRE PUDDING

Per 12 porzioni
Stampo per muffin

IMPASTO:

200 ml di latte
100 ml d'acqua
1 uovo
125 g di farina
Sale

INOLTRE:

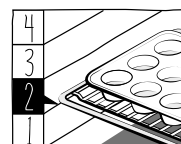
Strutto per lo stampo per muffin

Per porzione
176 kcal, 20 g carb., 9 g gr., 5 g prot., 1,6 UP

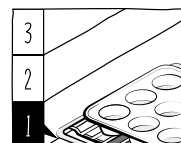
PREPARAZIONE

1. Mettere in una ciotola il latte, l'acqua e l'uovo e sbattere con una frusta a mano. Aggiungere lentamente la farina e un pizzico di sale e continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido. Lasciare riposare per 30 minuti.
2. In ogni conca dello stampo per muffin versare ca. $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di strutto. Mettere lo stampo in forno e preriscaldare.
3. Distribuire uniformemente l'impasto nello stampo per muffin caldo e cuocere come indicato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Preriscaldamento
Tempo di cottura:
30-40 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Preriscaldamento
Tempo di cottura:
30-40 minuti





MUFFIN DI PANE E VERDURE

Per 12 porzioni

Stampo per muffin

IMPASTO:

2-3 spicchi d'aglio

2-3 cucchiaini di erbe mediterranee fresche o surgelate

6 cucchiaini di olio d'oliva

250 g di radici, ad es. sedano rapa, carote, radici di prezzemolo

500 g di farina di frumento tipo 550

2 bustine di lievito secco

ca. 350 ml d'acqua calda

1 cucchiaino di zucchero

100 g di parmigiano grattugiato fresco

Sale

Pepe nero macinato

Noce moscata grattugiata fresca

INOLTRE:

Burro per lo stampo per muffin

Farina per cospargere lo stampo o stampini di carta

Per porzione

252 kcal, 32 g carb., 10 g gr., 8 g prot., 2,7 UP

PREPARAZIONE

1. Sbucciare l'aglio, tagliarlo a dadini molto piccoli e rosolare insieme alle erbe tritate in 2 cucchiaini d'olio.

2. Pulire la verdura, lavarla ed eventualmente sbucciarla e grattugiarla grossolanamente.

3. Mescolare la farina e il lievito. Aggiungere acqua tiepida e zucchero. Impastare insieme al parmigiano, alla miscela di erbe, ai 4 cucchiaini d'olio e alla verdura grattugiata. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata fresca. Coprire e lasciar riposare in un luogo caldo.

4. Suddividere la pasta in 12 pezzetti e formare delle palline. Mettere in uno stampo per muffin rivestito con gli stampini di carta e lasciar riposare per 20 minuti. Cuocere in forno come indicato.

Impostazione forno

Stampo per muffin sulla griglia

Aria calda CircoTherm

180 °C

Tempo di cottura: 40-45 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

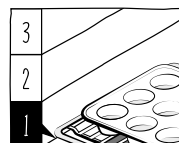
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

180 °C

Tempo di cottura:

40-45 minuti





GRATIN DAUPHINOIS – GRATIN DI PATATE

Per 4 porzioni

Stampo grande per sformato

GRATIN:

1 kg di patate preferibilmente a pasta gialla

Sale

Pepe macinato

Noce moscata grattugiata fresca

100 g di emmental grattugiato

200 ml di panna

30 g di burro

INOLTRE:

1 spicchio d'aglio

Burro per lo stampo

Per porzione

485 kcal, 41 g carb., 30 g gr., 13 g prot., 3,4 UP

PREPARAZIONE

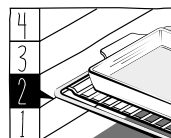
1. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo a metà. Sfregare lo stampo con l'aglio e imburrarlo.
2. Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a fettine uguali sottili ca. 3 mm.
3. Disporre nello stampo metà delle fettine a strati, condire e cospargere con ca. 50 g di formaggio. Aggiungere a strati la seconda metà, coprire con il resto del formaggio e insaporire di nuovo.
4. Insaporire la panna con sale e noce moscata. Versare la panna sulle patate e adagiarvi sopra dei fiocchi di burro. Cuocere il gratin al forno come indicato.

Impostazione forno

Termogrill

170 °C

Tempo di cottura: 60-80 minuti

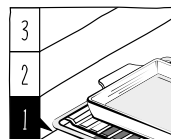


Impostazione forno Compact

Termogrill

170 °C

Tempo di cottura: 60-80 minuti



Consiglio

Disporre il gratin a strati nello stampo senza superare i 2 cm di spessore.

In caso di quantità maggiori, utilizzare la leccarda. Per gratin più spessi impostare Riscaldamento sup./inf. invece di Termogrill.

È possibile variare la ricetta del gratin aggiungendo alle patate zucchini o mele a fettine.



LASAGNE TRICOLORE

Per 4 porzioni

Stampo per sfornato medio

LASAGNE:

1 cipolla piccola
70 g di burro
600 g di spinaci surgelati
Sale marino
Pepe macinato
Noce moscata macinata fresca
50 g di farina
500 ml di brodo vegetale freddo
100 ml di panna
800 g di pomodorini maturi
9 sfoglie di lasagne senza precottura
100 g di pecorino grattugiato fresco
Basilico fresco

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per porzione

567 kcal, 39 g carb., 36 g gr., 23 g prot., 3,2 UP

PREPARAZIONE

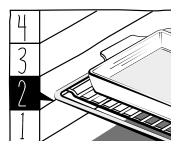
1. Pelare le cipolle, tagliarle a dadini e farle rosolare in 20 g di burro. Aggiungere gli spinaci, coprire e stufare per circa 10 minuti. Insaporire con sale marino, pepe e noce moscata. Strizzare leggermente gli spinaci e metterli da parte.
2. Per la salsa, far soffriggere il burro restante in una padella, aggiungere la farina e cuocere brevemente. Versare insieme il brodo di verdure e la panna e portare a bollore girando. Far cuocere per 5 minuti, quindi insaporire con sale, pepe e noce moscata.
3. Sbollentare i pomodori nell'acqua bollente, spellarli e tagliarli a fette.
4. Imburrare lo stampo per sfornato.
5. Versare circa un terzo della salsa nello stampo. Coprire con 3 sfoglie di lasagne e distribuire sopra metà degli spinaci. Distribuire un terzo del pecorino grattugiato. Disporre nello stampo metà delle fettine di pomodoro a strati, condire con sale, pepe e basilico.
6. Sovrapporre altre 3 sfoglie di lasagne e versare un terzo della salsa. Distribuire sopra l'altra metà degli spinaci e i pomodori, insaporire. Cospargere un terzo del pecorino.
7. Per l'ultimo strato, disporre 3 sfoglie di lasagne, versare la salsa restante e cospargere il formaggio rimanente. Cuocere in forno come indicato.

Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura: 35-40 minuti

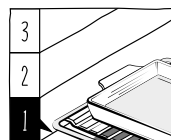


Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura: 35-40 minuti





ENCHILADA DI VERDURE

Per 12 porzioni

Teglia

ENCHILADA DI MAIS:

200 g di farina
200 g di semola di mais
1 cucchiaino di sale
2 uova
800 ml d'acqua
1 pizzico di cumino macinato
2 cucchiaini di olio

RIPIENO:

1 cipolla
1 peperone rosso
1 peperone verde
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio
2 pomodori
1 scatoletta di mais
1 scatoletta di fagioli kidney
1 pizzico di peperoncino secco
Sale
Pepe macinato
1 punta di coltello di peperoncino di Cayenna
1 cucchiaino di origano
½ cucchiaino di cumino macinato
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
100 g di formaggio grattugiato

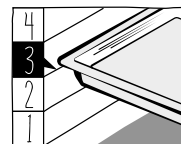
INOLTRE:

2 cucchiaini di peperoncino macinato per decorare
2 cucchiaini di olio per rosolare

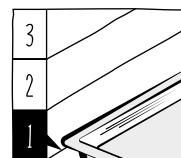
PREPARAZIONE

1. Mescolare la farina, la semola di mais e il sale. Mescolare con le uova e aggiungere acqua gradualmente. Incorporare il cumino e l'olio e lavorare il composto a mo' di crêpes. Lasciare riposare per 30 minuti.
2. Sbucciare la cipolla. Lavare il peperone, dividerlo a metà e togliere i semi. Tagliare a striscioline la cipolla e i peperoni. Far appassire la cipolla e l'aglio schiacciato in olio. Aggiungere i peperoni.
3. Sbollentare i pomodori, spellarli e tagliarli a pezzetti. Metterli nella padella con il mais e i fagioli. Insaporire il tutto e cuocere per altri 5 minuti. Togliere la padella dal fuoco e incorporare il concentrato di pomodoro e 40 g di formaggio.
4. Cuocere 12 sottilissime enchilada di mais del diametro di 20 cm in una padella antiaderente con poco olio a fiamma media finché non diventano dorate, quindi disporle l'una sopra l'altra.
5. Disporre al centro delle enchilada 2 cucchiaini di ripieno e arrotolarle.
6. Coprire una teglia con la carta da forno. Disporre le enchilada l'una accanto all'altra. Cospargere con il formaggio restante e gratinare come indicato.
7. Prima di servire, cospargere con il peperoncino macinato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Tempo di cottura:
20-25 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
200 °C
Tempo di cottura:
20-25 minuti



Consiglio

Girare le enchilada quando il bordo esterno si stacca dalla padella. Le enchilada devono presentare dei piccoli fori.



MINI SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

Per 8 porzioni

Stampini e leccarda

SOUFFLÉ:

75 g di gouda semistagionato oppure stagionato

6 uova

250 ml di latte

50 g di burro

Sale

Pepe macinato

Noce moscata grattugiata fresca

75 g di farina

INOLTRE:

Burro per gli stampi

Per porzione

213 kcal, 9 g carb., 16 g gr., 9 g prot., 0,7 UP

PREPARAZIONE

1. Grattugiare il formaggio molto finemente. Imburrare uniformemente gli stampini o delle tazze. Separare gli albumi dai tuorli mettendo da parte 1 albume in più.
2. Mettere il latte in una pentola. Aggiungere il burro, il sale, il pepe e la noce moscata e portare a ebollizione. Setacciare la farina e gettarla di colpo nel latte. Mescolare il composto con un cucchiaino di legno finché non si forma una palla di impasto che si stacca dalla pentola e si vede uno strato bianco sul fondo. Togliere la pentola dal fuoco e incorporare subito l'albume messo da parte al composto caldo lavorando velocemente.
3. Mettere l'impasto in una ciotola e amalgamare i tuorli fino a renderlo omogeneo. Incorporare il formaggio grattugiato.
4. Montare gli albumi restanti a neve ferma con un pizzico di sale e incorporarli delicatamente al composto al formaggio.
5. Versare delicatamente il composto in stampini o tazze. Mettere gli stampini nella leccarda. Versare circa 1 litro di acqua bollente nella leccarda e cuocere i soufflé come indicato.

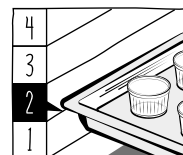
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

45-50 minuti



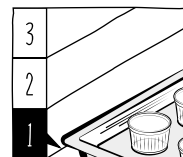
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

45-50 minuti







PESCE



ORATA IN CROSTA DI SALE ED ERBE

Per 4 porzioni

Leccarda

PESCE:

2 orate da ca. 400 g

2-3 cucchiaini di succo di limone

CROSTA:

2,5-3 kg di sale marino grosso

50 g di sale di peperoncino

30 g di timo al limone fresco

2 rametti di rosmarino

Per porzione

158 kcal, 1 g carb., 2 g gr., 35 g prot., 0 UP

PREPARAZIONE

1. Eviscerare le orate, sciacquarle brevemente con acqua fredda e asciugarle tamponando con carta da cucina. Irrorare l'interno e l'esterno con il succo di limone.
2. Mescolare bene il sale marino e il sale al peperoncino.
3. Sciacquare le erbe e scuotere via l'acqua. Staccare le foglie del timo al limone e aggiungerle al sale.
4. Cospargere la leccarda con uno strato di sale ed erbe adeguato alle dimensioni del pesce.
5. Adagiarvi sopra le orate, appoggiare su ogni pesce un rametto di rosmarino e ricoprire la parte superiore e i lati con il sale rimanente. Bagnare la superficie con dell'acqua e far cuocere il pesce come indicato.

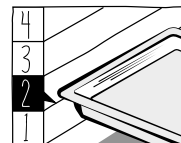
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



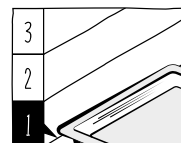
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



Consiglio

L'orata appartiene alla famiglia dei Persidi.

Questo pesce si adatta particolarmente alle cotture arrosto o alla griglia.



TRIGLIE SU LETTO DI VERDURE

Per 4 porzioni

Leccarda

PESCE:

4 filetti di triglie da 200 g

1 limone

Sale marino

VERDURE:

2 cipolle rosse

1 spicchio d'aglio

200 g di melanzane

200 g di zucchine

2-3 rametti di rosmarino

½ mazzetto di timo al limone

½ mazzetto di basilico

3 cucchiaini di olio d'oliva

Sale

Pepe macinato

1 pizzico di zucchero

600 g di pomodori in pezzi

20 g di olive nere denocciolate

INOLTRE:

Pellicola di alluminio

Olio d'oliva

Per porzione

334 kcal, 8 g carb., 15 g gr., 41 g prot., 0,7 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente i filetti di pesce sotto l'acqua fredda e asciugarli con carta da cucina. Salare il pesce e irrorarlo con il succo del limone spremuto.

2. Sbucciare le cipolle e l'aglio e tagliare le cipolle a dadini di ca. 1 cm. Pulire le melanzane e le zucchine, lavarle e tagliarle a dadini di ca. 1 cm. Sciacquare le erbe aromatiche fresche e scuotere via l'acqua. Mettere da parte qualche rametto di timo al limone. Staccare gli aghi e le foglioline delle altre erbe e tritare finemente.

3. Far dorare le cipolle, l'aglio e le erbe in olio d'oliva. Insaporire con sale, pepe e zucchero. Aggiungere le verdure a dadini e stufare per 3-4 minuti. Aggiungere i pomodori e le olive e far cuocere il tutto a fiamma bassa per ca. 10 minuti. Insaporire ancora.

4. Per ogni filetto di pesce tagliare un pezzo di foglio d'alluminio da 30x30 cm. Spennellare il centro di ogni pezzo di foglio d'alluminio con olio d'oliva, distribuire sopra la verdura e disporre il pesce con il lato della pelle rivolto verso l'alto. Disporre sopra il pesce i rametti di timo al limone messi da parte e versare un filo di olio d'oliva. Prima piegare il foglio di alluminio sopra il pesce, poi avvolgere i lati.

5. Mettere i cartocci nella leccarda e cuocere come indicato.

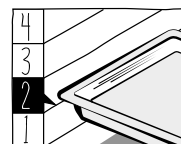
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



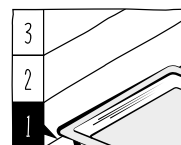
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



Consiglio

In estate i pomodori in pezzi possono anche essere sostituiti con pomodori ciliegini freschi tagliati a metà.



TROTE ALLE ERBE IN TEGLIA

Per 4 porzioni

Leccarda

PESCE:

50 g di rosmarino fresco
50 g di timo al limone fresco
50 g di dragoncello fresco
50 g di origano fresco
5 cucchiaini di olio d'oliva
Sale al peperoncino
1 cucchiaino di pepe al limone
3-4 cucchiaini di miscela di pepe colorato
4 trote fresche da ca. 300 g, pronte da cucinare
1 limone bio
Sale marino
4 ramoscelli di prezzemolo riccio
1 cucchiaino di cacao
30 g di burro

Per porzione

564 kcal, 5 g carb., 32 g gr., 63 g prot., 0,4 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare le erbe e scuotere via l'acqua. Tritare finemente metà delle erbe e metterle da parte.
2. Distribuire l'olio d'oliva nella leccarda. Cospargere con sale al peperoncino, pepe al limone e pepe colorato. Distribuirvi sopra tutte le erbe.
3. Sciacquare brevemente le trote con acqua fredda e asciugarle tamponando con la carta da cucina. Lavare il limone con acqua calda, asciugarlo, grattugiare la scorza e spremere. Cospargere le trote con il succo di limone e insaporire l'interno e l'esterno con il sale marino. Nel ventre di ciascuna trota inserire un ramoscello di prezzemolo e un po' di scorza grattugiata di limone.
4. Adagiare le trote nella leccarda. Distribuirvi sopra le erbe tritate, cospargere con il cacao e adagiarvi sopra i fiocchi di burro. Far cuocere come indicato.

Impostazione forno

Leccarda

Aria calda CircoTherm

190 °C

Tempo di cottura: 40-45 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

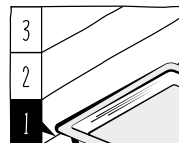
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

190 °C

Tempo di cottura:

35-40 minuti



Consiglio

Con la scorza di limone si dona al pesce una nota fresca ma non aspra.



FILETTO DI LUCCIOPERCA GRATINATO AL CREN

Per 4 porzioni

Stampo grande per sformato

PESCE:

4 filetti di luccioperca da ca. 180 g ciascuno

½ limone

Sale marino

Pepe al limone

SALSA:

15 g di burro

15 g di farina

50 ml di vino bianco secco

200 ml di fondo di pesce in vasetto

200 ml di panna

2-3 cucchiaini di rafano grattugiato fresco oppure

1 cucchiaino di pasta di wasabi

Sale

Pepe macinato

INOLTRE:

1 cucchiaio di pangrattato

1 cucchiaino di paprica dolce in polvere

Per porzione

389 kcal, 9 g carb., 21 g gr., 38 g prot., 0,8 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente il filetto di luccioperca con acqua fredda e asciugarlo tamponando con carta da cucina. Spremere il limone. Condire i filetti con il succo di limone e insaporirli con sale e pepe.
2. Per la salsa far scaldare il burro in una pentola. Aggiungere la farina e far dorare brevemente. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il fondo di pesce. Cuocere la salsa a fuoco lento per 5 minuti. Aggiungere la panna e il rafano. Insaporire con sale e pepe e condire abbondantemente.
3. Versare la salsa in uno stampo per sformato e disporre sopra i filetti con il lato della pelle rivolto verso l'alto. Mescolare il pangrattato con la paprica in polvere, distribuirlo sul pesce e procedere alla cottura come indicato.

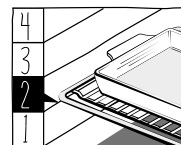
Impostazione forno

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



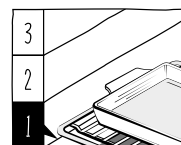
Impostazione forno Compact

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti





FILETTO DI SALMONE CON SPINACI E POMODORI

Per 4 porzioni

Stampo grande per sformato

SPINACI:

2 scalogni
20 g di burro
500 g di spinaci surgelati
Sale marino
100 g di gorgonzola
Pepe macinato

POMODORI:

500 g di pomodorini
2 cucchiai di olio d'oliva
Sale
Pepe macinato
1 pizzico di zucchero

PESCE:

400 g di filetto di salmone senza pelle

GUARNIZIONE:

20 g di pinoli
3 cucchiai di parmigiano, grattugiato fresco

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per porzione

428 kcal, 5 g carb., 29 g gr., 35 g prot., 0,4 UP

PREPARAZIONE

1. Pelare gli scalogni, tagliarli a dadini e farli rosolare nel burro. Aggiungere gli spinaci, coprire e stufare per circa 10 minuti. Quindi insaporire con il sale marino.
2. Tagliare a cubetti il gorgonzola, mescolarlo agli spinaci e pepare.
3. Tostare i pinoli in una padella senza grassi.
4. Lavare i pomodori, rimuovere i piccioli e tagliarli a metà. Scaldare l'olio d'oliva in una padella. Far saltare i pomodori nell'olio e condirli con sale, pepe e zucchero.
5. Sciacquare brevemente il filetto di salmone con acqua fredda, asciugarlo tamponando con carta da cucina e tagliarlo a pezzi spessi 3 cm.
6. Distribuire gli spinaci nello stampo per sformato imburrito. Disporvi sopra le fette di salmone, salare e pepare. Distribuire i pomodori tagliati a metà sul salmone. Cospargere con i pinoli e il parmigiano e cuocere al grill come indicato.

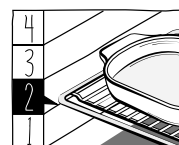
Impostazione forno

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti



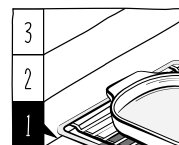
Impostazione forno Compact

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti





PESCE AL CARTOCCIO AGLI ASPARAGI

Per 6 porzioni

Leccarda

ASPARAGI:

500 g di asparagi bianchi

500 g di asparagi verdi

Sale

Zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaio di basilico tritato

1 cucchiaio di cerfoglio tritato

1 cucchiaio di dragoncello tritato

1 cucchiaio di aceto al dragoncello

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaino di senape di Digione

Sale marino

Pepe bianco macinato

PESCE:

6 filetti di pesce cobite fresco da 100 g

Sale

Pepe macinato

2 cucchiaini di succo di limone

100 g di gamberetti freschi o surgelati

INOLTRE:

Carta da forno

Filo da cucina

Scodelline

Per porzione

145 kcal, 3 g carb., 3 g gr., 24 g prot., 0,3 UP

PREPARAZIONE

1. Sbucciare completamente gli asparagi bianchi e quelli verdi solo nell'ultimo terzo e tagliare via le estremità. Tagliare gli asparagi a pezzi di ca. 5 cm.
2. Portare a ebollizione l'acqua. Condire con sale, zucchero e succo di limone. Aggiungere gli asparagi e sbollentarli per ca. 5 minuti.
3. Mescolare le erbe con l'aceto, l'olio di oliva e la senape in una ciotola grande. Aggiungere gli asparagi, condire con sale marino e pepe e lasciare riposare per ca. 10 minuti.
4. Sciacquare brevemente il pesce con acqua fredda e tamponarlo con carta da cucina. Insaporire con sale e pepe e condire con succo di limone.
5. Per ogni filetto di pesce tagliare un pezzo di carta da forno da 30x30 cm e metterlo in una scodellina. Distribuire uniformemente gli asparagi marinati, il filetto di pesce e i gamberetti nelle scodelline. Formare un cartoccio con la carta da forno e chiuderlo nella parte superiore con il filo da cucina. Tagliare i bordi sporgenti della carta da forno.
6. Mettere i cartocci nella leccarda e cuocere come indicato.

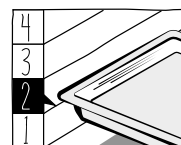
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



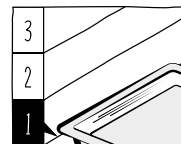
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti





PESCE AL FORNO CON VERDURE ASIATICHE AGRODOLCI

Per 4 porzioni

Teglia

PESCE AL FORNO:

4 filetti di merluzzo freschi da 160 g
½ limone
Sale marino, pepe al limone
4 sfoglie di pasta fillo o pasta yufka, ca. 160 g,
surgelata o fresca
1 tuorlo
1 cucchiaino di latte
100 g di burro
Alcune foglie di coriandolo

VERDURE:

1 spicchio d'aglio piccolo
2 fette di zenzero fresco
2 ramoscelli di citronella
2 cipollotti
2 gambi di sedano
200 g di pak choi o cavolo di Pechino
1 peperone rosso
1 peperone giallo
400 g di ananas fresco
2 cucchiaini di olio di arachidi
1 cucchiaino di olio di sesamo tostato
10 g di amido
100 ml di succo d'ananas
100 ml di brodo vegetale delicato
Sale, pepe macinato
2-3 cucchiaini di succo di lime, zucchero

INOLTRE:

Carta da forno

Per porzione

631 kcal, 43 g carb., 35 g gr., 35 g prot., 3,6 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente i filetti di merluzzo con acqua fredda e asciugarli tamponando con carta da cucina. Spremere il limone e irrorare il pesce con il succo. Insaporire con sale e pepe al limone.
2. Preriscaldare il forno.
3. Far scongelare la pasta fillo secondo quanto riportato sulla confezione. Sbattere il tuorlo insieme al latte. Fondere il burro. Srotolare una sfoglia, spalmarla di burro e ripiegarla fino a ottenere una grandezza di 30x20 cm. Adagiare una foglia di coriandolo su ogni filetto di pesce, avvolgerlo nella pasta, chiudere i lati, spalmare di burro e formare un fagottino. Avvolgere ogni filetto di pesce in una sfoglia di pasta e spennellare con l'uovo. Adagiare i fagottini di pesce su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere come indicato.
4. Per la verdura, sbucciare lo spicchio d'aglio e lo zenzero. Schiacciare un po' la citronella con il dorso del coltello e tagliarla in due nel senso della lunghezza. Pulire cipollotti, sedano, pak choi, peperoni e ananas e tagliarli in pezzi di ca. 2 cm.
5. In una pirofila scaldare 1 cucchiaino di olio di arachidi e di olio di sesamo. Rosolarvi l'aglio, lo zenzero e la citronella. Aggiungere a poco a poco la verdura e rosolare brevemente. Infine aggiungere l'ananas e far stufare tutto per 10 minuti.
6. Cospargere la verdura con l'amido. Aggiungere 1 cucchiaino di olio di arachidi, il succo d'ananas e il brodo vegetale e insaporire generosamente con sale, pepe, succo di lime e zucchero. Togliere la citronella dalla verdura. Servire i fagottini di pesce insieme alla verdura.

Impostazione forno

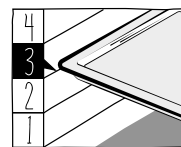
Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-20 minuti



Impostazione forno Compact

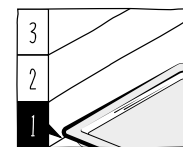
Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-20 minuti



Consiglio

La citronella non si cuoce e non si ammorbidisce, serve solo a dare sapore e a conferire una nota tipicamente asiatica.



CURRY DI RED SNAPPER

Per 4 porzioni

Pirofila grande con coperchio

PESCE:

600 g di filetto di pesce red snapper

MARINATA:

½ limone

1 cucchiaino di pasta di curry mediamente
piccante (reperibile nel reparto cucina asiatica
del supermercato)

Sale marino

2 cucchiaini di olio di semi di girasole

CURRY:

1 peperone verde

1 peperone rosso

1 peperone giallo

500 g di patate a pasta bianca

200 g di zucchine gialle

100 g di sedano

60 g di cipollotti

200 g di pak choi o cavolo di Pechino

1 peperoncino rosso fresco

10 g di grasso di cocco

4 scalogni

Sale marino

Pasta di curry

Un po' di peperoncino di Cayenna

800 ml di latte di cocco non dolcificato

Per porzione

384 kcal, 33 g carb., 12 g gr., 36 g prot., 2,8 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente il pesce con acqua fredda, asciugarlo tamponando con carta da cucina e tagliarlo a strisce larghe 1 cm.
2. Per la marinata, spremere il mezzo limone e amalgamare il succo con la pasta di curry rosso, il sale marino e 2 cucchiaini di olio di semi di girasole. Distribuire sulle strisce di pesce, mescolare bene e lasciar marinare per circa 30 minuti coperto in frigorifero.
3. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e togliere i semi. Sbucciare le patate. Tagliare i peperoni e le patate a cubetti di ca. 2 cm.
4. Pulire e lavare le zucchine, il sedano, i cipollotti, il pak choi e il peperoncino. Tagliare le zucchine in pezzi lunghi ca. 2 cm. Tagliare trasversalmente il sedano e i cipollotti in fette larghe ca. 1 cm. Tagliare il pak choi a strisce.
5. Scaldare il grasso di cocco nella pirofila. Rosolare brevemente le strisce di pesce marinato in olio caldo, toglierle dal fuoco e metterle da parte.
6. Sbucciare gli scalogni, tagliarli a dadini e rosolarli nel grasso di cocco. Far appassire anche il sedano e i cipollotti. Aggiungere i peperoni, le zucchine, le patate, il pak choi e il peperoncino. Insaporire con il sale marino, la pasta di curry e il peperoncino di Cayenna.
7. Sfumare con il latte di cocco e rimettere di nuovo il pesce. Rimettere il coperchio e far cuocere il curry in forno come indicato.

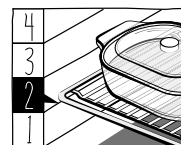
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



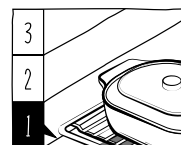
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



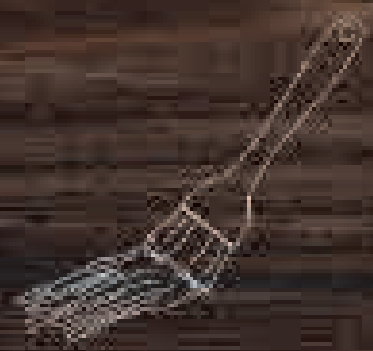
Consiglio

Fate rosolare la pasta di curry rosso, giallo o verde con un po' di olio o burro, solo così sprigiona interamente il suo aroma.



A photograph of a white plate with a piece of meat and vegetables, next to a woven basket containing more food. The text "POLLAME E CARNE" is overlaid on the image.

POLLAME E CARNE



POLLO ALLA GRIGLIA RIPIENO ALLE ERBE

Per 4 porzioni

Leccarda con griglia

POLLO:

2 polli da 1,2 kg

Pepe macinato

Sale

2 mazzetti di erbe fresche, ad es. rosmarino, salvia, timo e maggiorana

2 cucchiaini di succo di limone

PER SPENNELLARE

2 cucchiaini di olio

Sale

Pepe macinato

Paprica in polvere

Per porzione

555 kcal, 1 g carb., 32 g gr., 65 g prot., 0,1 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare i polli sotto l'acqua fredda e asciugarli con carta da cucina. Dividere in due parti uguali e rimuovere la spina dorsale.
2. Salare e pepare l'interno dei mezzi polli. Sciacquare le erbe, scuotere via l'acqua e distribuirle sulle due metà dei polli. Irrorare con il succo di limone.
3. Appoggiare i mezzi polli con la parte ricoperta di erbe rivolta verso il fondo della griglia.
4. Mischiare l'olio con le erbe e spennellare l'esterno dei mezzi polli con la miscela di erbe.
5. Cuocere i polli come indicato.

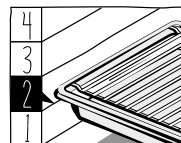
Impostazione forno

Termogrill

200 °C

Tempo di cottura con grill:

45-50 minuti



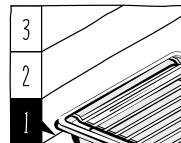
Impostazione forno Compact

Termogrill

200 °C

Tempo di cottura con grill:

45-50 minuti





POLLO ALLA SICILIANA

Per 4 porzioni

Pirofila con coperchio

CARNE:

1 pollo da ca. 1,4 kg

Sale

Pepe macinato

Olio per rosolare

SALSA:

150 g di pancetta oppure coppa

1 spicchio d'aglio

Olio

100 g di concentrato di pomodoro

500 ml di vino rosso

800 g di passata di pomodori con

erbe aromatiche

Rosmarino

Timo

Salvia

2 foglie di alloro

1 pezzo di buccia di limone bio

500 ml di fondo di pollo

Per porzione

979 kcal, 14 g carb., 64 g gr., 68 g prot., 1,2 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina. Dividerlo in 8 pezzi (tra cui il petto in quattro).

2. Insaporire i pezzi di pollo. Scaldare l'olio in una pirofila, rosolare i pezzi di pollo su tutti i lati e metterli in un piatto.

3. Tagliare a cubetti la pancetta, metterla nella pirofila con gli spicchi d'aglio schiacciati e rosolarla nell'olio. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far rosolare brevemente. Irrorare con un po' di vino rosso.

4. Aggiungere la passata, le erbe e la scorza di limone alla salsa. Aggiungere i pezzi di pollo. Irrorare con vino rosso e fondo di pollo. Mettere il coperchio e stufare i pezzi di pollo come indicato.

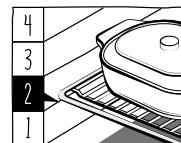
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

1 ora 10 min. - 1 ora 20 min.



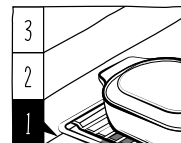
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

1 ora 10 min. - 1 ora 20 min.





SALTIMBOCCA DI POLLO

Per 4 porzioni

Leccarda

SALTIMBOCCA:

4 filetti di petto di pollo da 200 g

Sale marino

Pepe macinato

50 g di pecorino semistagionato grattugiato
fresco

150 g di prosciutto crudo tagliato sottile

12 foglie di salvia fresca

INOLTRE:

Filo da cucina

Per porzione

307 kcal, 0 g carb., 7 g gr., 59 g prot., 0 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente i filetti di petto di pollo con acqua fredda, asciugarli tamponando con carta da cucina e dividere ogni filetto in 3 parti. Insaporire con sale marino e pepe.
2. Impanare i filetti nel pecorino e avvolgerli in una fetta di prosciutto in modo da coprire la carne.
3. Usando il filo da cucina, fissare al prosciutto una foglia di salvia per ogni saltimbocca. Mettere i saltimbocca nella leccarda e cuocere come indicato.

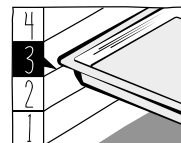
Impostazione forno

Termogrill

230 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



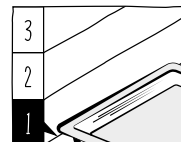
Impostazione forno Compact

Termogrill

230 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



Consiglio

Tagliare cinque prugne secche morbide a fettine sottili. Mettere una fettina su ogni pezzo di filetto, quindi avvolgere nel prosciutto.



CHICKEN WINGS

Per 4 porzioni

Leccarda con griglia

MARINATA:

2 limoni

3 spicchi d'aglio

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaio di origano

1 cucchiaio di paprica in polvere

1 cucchiaino di pepe nero macinato

Sale

POLLO:

16 ali di pollo

Per porzione

611 kcal, 7 g carb., 48 g gr., 37 g prot., 0,6 UP

PREPARAZIONE

1. Spremere i limoni. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo nel succo di limone. Mescolare insieme agli altri ingredienti per fare una marinata.

2. Sciacquare brevemente le ali di pollo sotto l'acqua fredda e asciugarle con carta da cucina. Passarle nella marinata e cuocere sulla griglia come indicato.

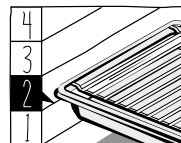
Impostazione forno

Termogrill

220 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti



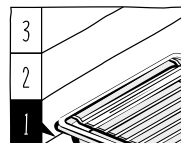
Impostazione forno Compact

Termogrill

220 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti





PETTO DI TACCHINO RIPIENO

Per 6 porzioni

Pirofila media

TACCHINO:

1,2 kg di petto di tacchino
1 pagnotta del giorno precedente
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
20 g di burro
50 g di spinaci freschi o surgelati
Sale marino
Pepe macinato
Noce moscata grattugiata fresca
50 g di formaggio erborinato
50 ml di latte
30 g di burro chiarificato
2 scalogni
100 ml di fondo di pollame in vasetto
Zucchero
Qualche goccia di aceto balsamico
Prezzemolo a piacere

INOLTRE:

Stecchini
Filo da cucina

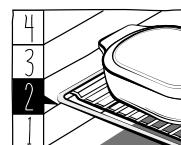
Per porzione

310 kcal, 5 g carb., 8 g gr., 52 g prot., 0,4 UP

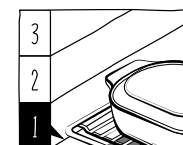
PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente il petto di tacchino sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina. Utilizzando un coltello, ricavare una tasca dal lato spesso.
2. Tagliare la pagnotta a dadini di ca. 1 cm.
3. Sbucciare lo scalogno e l'aglio. Tagliare a piccoli dadini lo scalogno e farlo dorare nel burro. Aggiungere gli spicchi d'aglio e far insaporire. Aggiungere gli spinaci, mettere il coperchio e cuocere per ca. 5 minuti.
4. Togliere gli spicchi d'aglio. Condire gli spinaci con il sale marino, il pepe e la noce moscata. Aggiungere il formaggio erborinato e mescolare il tutto.
5. Scaldare il latte, versarlo sopra i dadini di pane e lasciar riposare un poco. Quindi aggiungere gli spinaci e mescolare bene.
6. Insaporire la carne con sale marino e pepe sia all'interno sia all'esterno e riempirla con il composto agli spinaci. Chiudere l'apertura con stecchini e legare con filo da cucina.
7. Scaldare il burro chiarificato in una pirofila e rosolarvi il petto di tacchino su tutti i lati.
8. Sbucciare gli scalogni, tagliarli in quattro e rosolarli brevemente insieme al tacchino. Versare il fondo di pollame e cuocere il petto di tacchino come indicato. Dopo ca. 45 minuti girare una volta il tacchino.
9. Al termine della cottura tenere al caldo il petto di tacchino. Far bollire il sughetto ricavato, insaporirlo e, a piacere, aggiungere amido per farlo addensare.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
170 °C
Tempo di cottura:
1 ora 15 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
170 °C
Tempo di cottura:
1 ora 15 minuti





PETTO D'ANATRA ALL'ASIATICA

Per 4 porzioni

Leccarda con griglia

ANATRA:

2 filetti di petto d'anatra da 300 g

Sale

Pepe macinato

VERDURE:

300 g di carote

1 mazzetto di cipollotti

1 cucchiaio di olio

150 ml di brodo di pollo

5 cucchiaini di salsa di soia

2 cucchiaini di sherry

1 noce di zenzero fresco

100 g di germogli di bambù

150 g di germogli di fagiolo mungo

2 cucchiaini di sciroppo d'acero

Peperoncino in polvere

INOLTRE:

¼ mazzetto di coriandolo fresco

2 cucchiaini di anacardi tostati

Per porzione

524 kcal, 14 g carb., 36 g gr., 36 g prot., 1,1 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare i filetti di petto d'anatra con acqua fredda e asciugarli tamponando con carta da cucina. Incidere dei tagli romboidali nello strato di grasso con un coltello affilato. Strofinare con sale e pepe. Mettere i filetti sulla griglia con la pelle verso l'alto e arrostiti come indicato.
2. Pelare le carote e tagliarle a rondelle in obliquo. Lavare i cipollotti, pulirli e tagliarli in quattro.
3. Mettere l'olio in una padella. Rosolarvi le carote e i cipollotti. Aggiungere il brodo di pollo, la salsa di soia e lo sherry. Schiacciare lo zenzero sbucciato con uno spremiaglio e aggiungerlo al composto. Lasciare bollire per circa 5 minuti senza coperchio.
4. Mescolare i germogli. Insaporirli con lo sciroppo d'acero, il sale, il pepe e il peperoncino in polvere.
5. Affettare i filetti di petto d'anatra in fette sottili e disporle sulle verdure. Sciacquare il coriandolo, scuotere via l'acqua e staccare le foglie. Guarnire i filetti con le foglie di coriandolo e gli anacardi.

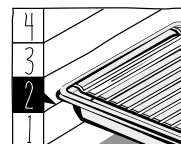
Impostazione forno

Termogrill

230 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



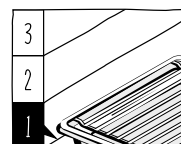
Impostazione forno Compact

Termogrill

230 °C

Tempo di cottura:

25-30 minuti



Consiglio

Il grasso che cola può bruciarsi e generare fumo.

Per evitare che accada versare 125 ml d'acqua nella leccarda.



ANATRA CROCCANTE CON RIPIENO DI MELE

Per 3 porzioni

Leccarda con griglia

CARNE:

1 anatra fresca da 2,4 kg eviscerata

ca. 10 g di maggiorana fresca

Sale marino

Pepe macinato

30 g di marmellata di arance

FARCITURA DI MELE AL FORNO:

2 mele acidule, ad es. Santana o Braeburn

10 g di uvetta

1 dattero fresco senza nocciolo

15 g di marzapane

10 g di noci tritate

SALSA:

250 ml di fondo d'anatra in vasetto o

brodo di pollo

Sale marino

Pepe macinato

1 cucchiaino di marmellata di arance

1 cucchiaino d'amido

INOLTRE:

Spiedini di legno

Filo da cucina

Per porzione

1123 kcal, 31 g carb., 77 g gr., 28 g prot., 2,6 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente l'anatra con acqua fredda, pulire accuratamente l'interno e asciugare tamponando con carta da cucina.
2. Sciacquare la maggiorana, scuotere via l'acqua e staccare le foglie. Insaporire l'interno e l'esterno dell'anatra con sale marino, pepe e maggiorana. Spennellare la parte interna dell'anatra con abbondante marmellata d'arance.
3. Lavare le mele ed eliminare il torsolo lasciando uno spazio abbondante. Tritare l'uvetta, il dattero e il marzapane e mescolarli con le noci. Riempire le mele con il composto di uvetta.
4. Riempire l'anatra con 2 mele, chiudere l'apertura con degli stecchini e legarla a croce con dello spago da cucina.
5. Mettere l'anatra sulla griglia con il petto in basso e arrostitore come indicato.
6. Girare dopo ca. 40 minuti. A 10 minuti dalla fine della cottura, spennellare con il sughetto dell'arrosto e ultimare la cottura come indicato.
7. Togliere l'anatra arrosto dal forno, adagiarla su un altro tegame e metterle al caldo.
8. Per la salsa, rimuovere il grasso in eccesso e metterlo via. Versare il fondo d'anatra nella leccarda. Rimuovere il fondo di cottura con un pennello da cucina, versarlo in una pentola e scaldarlo sul fornello. Insaporire la salsa con sale marino, pepe e marmellata alle arance. Mescolare l'amido con dell'acqua fredda e utilizzarlo per addensare la salsa.
9. Porzionare l'anatra e servirla con la salsa.

Impostazione forno

Aria calda CircoTherm

170 °C

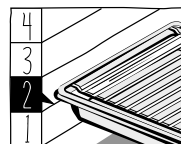
Tempo di cottura: 70 minuti

Quindi

Termogrill

170 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti



Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

170 °C

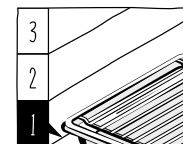
Tempo di cottura: 70 minuti

Quindi

Termogrill

170 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti





OCA GRIGLIATA CON RIPIENO DI PANE

Per 6 porzioni

Leccarda con griglia

OCA:

1 oca giovane, ca. 3 kg, fresca o scongelata

Sale

Pepe macinato

Artemisia

FARCITURA:

3 panini del giorno precedente

100 ml di latte

3 uova

Fegato dell'oca

Cuore dell'oca

1 cipolla

1 mazzetto di prezzemolo tritato fresco

30 g di burro

Noce moscata grattugiata fresca

INOLTRE:

Spiedini di legno

Burro o acqua salata per spennellare

Per porzione

757 kcal, 13 g carb., 52 g gr., 60 g prot., 1,1 UP

PREPARAZIONE

1. Eviscerare l'oca, eliminare la sugna e la ghiandola posteriore. Sciacquare l'oca con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Insaporire con sale e pepe e strofinare l'interno con l'artemisia.

2. Tagliare il pane a fettine sottili e immergerlo nel latte caldo. Amalgamare le uova e il pane. Sminuzzare le interiora. Tritare la cipolla e rosolarla nel burro assieme alle interiora e insaporire. Aggiungervi il pane. Farcire l'oca e chiudere l'apertura con stecchini di legno.

3. Mettere l'oca sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e arrostiti come indicato. Girare l'oca dopo ca. 90 minuti.

4. Per una pelle più croccante, ca. 10 minuti prima del termine della cottura cospargere l'oca con burro o acqua salata.

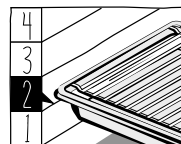
Impostazione forno

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura:

2 ore - 2 ore 30 minuti



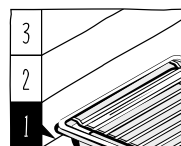
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura:

2 ore - 2 ore 30 minuti



Consiglio

Il pollo si può chiudere con il "Metodo laccio da scarpe". Infilzare degli spiedini il legno nel foro per la farcitura e legarli a croce con dello spago da cucina.

L'oca si può cuocere con il grill anche senza farcitura. In questo caso, il tempo di cottura si riduce di ca. 15 minuti.



FILETTO DI MANZO CON VERDURE MEDITERRANEE

Per 6 porzioni

Leccarda

CARNE:

1 kg di cuore di filetto di manzo

6-8 rametti di rosmarino fresco

4 cucchiaini di olio d'oliva

VERDURE:

2 peperoni rossi, ca. 400 g

1-2 zucchine, ca. 220 g

1 melanzana, ca. 250 g

Sale

Pepe nero macinato

Noce moscata grattugiata fresca

Zucchero

300 g di pomodori ciliegini

1 spicchio d'aglio

Per porzione

572 kcal, 8 g carb., 35 g gr., 57 g prot., 0,7 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Infilare i rametti di rosmarino trasversalmente nella carne aiutandosi con un ago per lardellare. In alternativa si può anche utilizzare uno spiedino di metallo.

2. Scaldare l'olio in una pirofila e rosolare la carne.

3. Lavare la verdura (tranne i pomodori ciliegini), pulirla, togliere i semi ai peperoni e tagliare tutto grossolanamente. Aggiungere la carne, insaporire e far cuocere tutto insieme per 5 minuti.

4. Trasferire la verdura e la carne nella leccarda. Sbucciare l'aglio. Lavare i pomodori ciliegini. Aggiungere i pomodori ciliegini e gli spicchi d'aglio alla carne e cuocere come indicato.

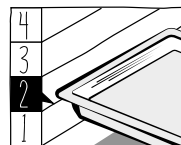
Impostazione forno

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti



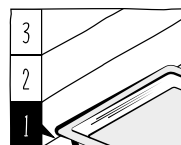
Impostazione forno Compact

Termogrill

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti





SPALLA DI MANZO CON SALSA DI CIPOLLINE

Per 6 porzioni

Pirofila grande con coperchio

CARNE:

2 kg di spalla di manzo, senza tendini e senza pelle

Sale

Pepe nero macinato

1 cucchiaino di farina

50 g di burro chiarificato

SALSA:

50 g di zucchero

4 cucchiaini di aceto al dragoncello

200 g di scalogni

80 g di burro

340 g di cipolline in vasetto

20 g di amido

Sale

Pepe macinato

Per porzione

787 kcal, 22 g carb., 48 g gr., 67 g prot., 1,8 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Strofinare con sale e pepe e cospargere di farina. In una pirofila scaldare il burro chiarificato e rosolare la carne su tutti i lati finché non diventa croccante. Togliere dalla pirofila.

2. Lasciar caramellare lo zucchero nel grasso di cottura e, mescolando energicamente, sfumare con l'aceto al dragoncello. Sbucciare gli scalogni. Aggiungere burro, scalogno e cipolline insieme al sughetto delle cipolle. Adagiarvi sopra la carne, mettere il coperchio alla pirofila e cuocere come indicato.

3. Dopo ca. 40 minuti estrarre le cipolline e metterle da parte. A partire da questo momento irrorare più volte la carne con il sughetto e girarla. Se necessario aggiungere un po' d'acqua.

4. A fine cottura, estrarre la carne dalla pirofila e mettere al caldo. Con un pennello da cucina staccare il sughetto dal bordo, aggiungere ca. 500 ml d'acqua e cuocere a fuoco lento.

5. Sciogliere l'amido con un po' d'acqua, aggiungere alla salsa e continuare la cottura.

6. Filtrare la salsa con un colino a maglia stretta e insaporire con sale, pepe e aceto al dragoncello. Aggiungere le cipolline alla salsa e scaldare di nuovo il tutto. Servire la salsa assieme alla carne.

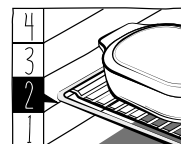
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

3 ore - 3 ore 10 minuti



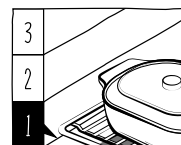
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

3 ore - 3 ore 10 minuti





INVOLTINI DI VITELLO

Per 4 porzioni

Pirofila media con coperchio

RIPIENO:

40 g di parmigiano semistagionato

1 zucchini di media grandezza

100 g di peperoni rossi o

pomodori secchi sott'olio

3 cucchiaini di pesto alla calabrese

Sale

Pepe macinato

CARNE:

4 rolate di vitello sottili da 160-180 g

Sale

Pepe macinato

1 cucchiaino di olio d'oliva

2 cucchiaini di burro chiarificato

SALSA:

100 ml di fondo di vitello

2 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

2 spicchi d'aglio

INOLTRE:

Spago da cucina o spilli per involtini

Per porzione

386 kcal, 2 g carb., 23 g gr., 42 g prot., 0,2 UP

PREPARAZIONE

1. Grattugiare il parmigiano. Lavare gli zucchini, pulirli e tagliarli nel senso della lunghezza in fette sottilissime. Lavare il peperone, dividerlo a metà e togliere i semi. Tagliare il peperone o i pomodori secchi a dadini molto piccoli.

2. Sciacquare brevemente le fettine di carne sotto l'acqua fredda e asciugarle con carta da cucina. Batterle delicatamente. Insaporire con sale e pepe su entrambi i lati.

3. Spalmare il pesto su un lato di ogni fetta. Cospargere di parmigiano e distribuirvi sopra le fette di zucchine disponendole nel senso della lunghezza. Distribuire i dadini di peperone o pomodori secchi sugli zucchini e insaporire.

4. Arrotolare strette le fettine e fissarle con filo da cucina o spilli per involtini.

5. Scaldare l'olio e il burro chiarificato nella pirofila e rosolare brevemente gli involtini su tutti i lati. Quindi disporli con lo spigolo verso il basso e sfumare con 50 ml di fondo di vitello. Aggiungere le erbe e l'aglio. Chiudere la pirofila e stufare gli involtini come indicato.

6. Togliere gli involtini cotti dalla pirofila e tenerli al caldo. Aggiungere alla salsa il resto del fondo di vitello. Togliere i gambi delle erbe e gli spicchi d'aglio e insaporire di nuovo la salsa con sale e pepe.

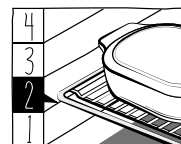
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

55-60 minuti



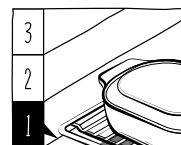
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

55-60 minuti



Consiglio

Servire come contorno delle tagliatelle o altra pasta.



OSSOBUCO

Per 4 porzioni

Pirofila con coperchio

CARNE:

4 fettine di stinco di vitello spesse ca. 4 cm

Sale marino

Pepe macinato

4 cucchiaini di farina

20 g di burro chiarificato

SALSA:

2-3 cipolle piccole

2 carote

2-3 spicchi d'aglio

1 limone bio

1 vasetto di pomodori ciliegini sbucciati

200 ml di fondo di vitello

200 ml di vino rosso secco

1 rametto di timo

1 rametto di rosmarino

2 foglie di alloro

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Per porzione

432 kcal, 20 g carb., 16 g gr., 43 g prot., 1,6 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare le fettine di stinco di vitello con acqua fredda, asciugarle tamponando con carta da cucina, insaporirle e infarinarle.
2. Sbucciare le cipolle, le carote e gli spicchi d'aglio. Tagliare le cipolle e le carote in fette spesse ca. 1 cm. Tritare finemente l'aglio. Lavare il limone bio con acqua calda, asciugarlo e grattugiare la scorza.
3. Scaldare il burro chiarificato in una pirofila. Rosolare gli ossibuchi. Togliarli dalla pirofila e metterli da parte.
4. Rosolare le cipolle, le carote e l'aglio nel grasso dell'arrosto. Aggiungere alla verdura i pomodori ciliegini, il fondo di vitello, il vino rosso, le erbe e la scorza grattugiata del limone bio.
5. Adagiarvi la carne, far penetrare la salsa e stufare come indicato.
6. Prima di servire, insaporire ancora una volta l'ossobuco.

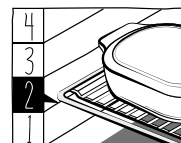
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

1 ora 20 min. - 1 ora 30 min.



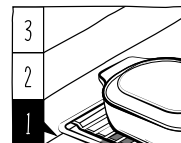
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

1 ora 20 min. - 1 ora 30 min.





ARROSTO DI MAIALE CON CROSTA AL MIELE E TIMO

Per 6 porzioni

Leccarda

CARNE:

2,2 kg di arrosto di spalla di maiale con cotenna, far incidere la cotenna dal macellaio

Sale marino

Pepe nero macinato

3 spicchi d'aglio

100 ml d'acqua

VERDURE:

250 g di scalogni

200 g di sedano rapo

300 g di carote

200 g di pastinache

200 g di sedano

250 g di porri

50 ml di aceto balsamico

250 ml d'acqua

ca. 30 g di timo fresco

10 grani di pimento

PER SPENNELLARE:

1 limone

3 cucchiaini di miele

Rametti di timo fresco

Per porzione

967 kcal, 24 g carb., 68 g gr., 66 g prot., 2,0 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Insaporire con sale e pepe. Adagiare sulla leccarda con la cotenna rivolta verso il basso. Sbucciare l'aglio. Aggiungere l'acqua e gli spicchi d'aglio alla carne e cuocere come indicato.

2. Sbucciare gli scalogni, il sedano rapa, le carote e la pastinaca, pulirli e tagliarli in pezzi lunghi ca. 3 cm. Lavare e pulire il sedano e il porro, tagliarli in pezzi lunghi ca. 3 cm e metterli da parte.

3. Dopo ca. 40 minuti di cottura staccare la carne dalla leccarda con delicatezza utilizzando una spatola e girarla.

4. Distribuire la verdura (tranne il porro e il sedano) sulla carne, sfumare con aceto balsamico e irrorare con acqua. Sciacquare il timo e scuotere via l'acqua. Aggiungere alla verdura insieme ai grani di pimento e continuare a cuocere per ca. 60 minuti.

5. Aggiungere il porro e il sedano e, se necessario, irrorare nuovamente con acqua e cuocere per altri 40 minuti.

6. Nel frattempo spremere un limone e mischiare il succo con il miele e 1 cucchiaino di foglie di timo.

7. Spalmare sulla carne il composto di miele e limone e ultimare la cottura.

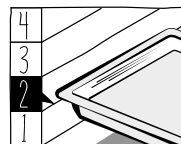
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

ca. 2 ore 40 minuti



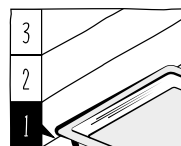
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

ca. 2 ore 40 minuti





FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI SALE

Per 4 porzioni

Stampo grande per sformato

CARNE:

ca. 600 g di filetto di maiale

10 foglie di salvia fresca

Pepe macinato

CROSTA DI SALE:

2 albumi

1 kg di sale marino

ca. 30 ml d'acqua

SALSA:

½ scalogno piccolo

20 g di burro

1 cucchiaino di zucchero molto fine

½ cucchiaino di concentrato di pomodoro

400 ml di fondo di vitello

Pepe macinato

1 cucchiaino di amido

1 cucchiaino di senape al miele

1 pizzico di zucchero

INOLTRE:

1 cucchiaino di pepe rosa in grani

Erbe aromatiche fresche

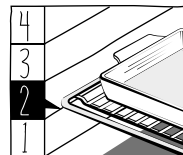
Per porzione

231 kcal, 7 g carb., 8 g gr., 34 g prot., 0,5 UP

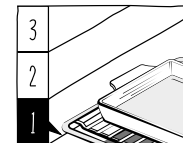
PREPARAZIONE

1. Sciacquare la carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina.
2. Sciacquare la salvia, scuotere via l'acqua e tritarla finemente. Pepare il filetto di maiale e impanarlo nella salvia.
3. Preriscaldare il forno.
4. Sbattere leggermente gli albumi. Continuando a mescolare, aggiungere gradualmente il sale e l'acqua fino a formare un composto simile a un impasto.
5. Mettere un po' di composto nello stampo. Disporvi sopra il filetto e ricoprirlo con il resto del composto. Far cuocere come indicato.
6. Nel frattempo sbucciare lo scalogno, tritarlo finemente e farlo appassire nel burro. Aggiungere lo zucchero e far caramellare girando sempre. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far cuocere il tutto fino a creare un composto scuro. Sfumare con ca. 100 ml di fondo di vitello e continuare a cuocere. Far ridurre la salsa al minimo per ottenere un colore ancora più scuro. Versare il resto del fondo di vitello e pepare.
7. Mescolare l'amido con dell'acqua fredda. Far bollire la salsa e legarla con l'amido. Incorporare la senape al miele e mettere lo zucchero nella salsa.
8. Estrarre la carne dal letto di sale, staccare i pezzi di sale attaccati e servire con la salsa, il pepe rosa e le erbe aromatiche fresche.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
280 °C
Preriscaldamento
Tempo di cottura:
20-25 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
280 °C
Preriscaldamento
Tempo di cottura:
20-25 minuti





FILETTO D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE

Per 4 porzioni

Leccarda con griglia

CARNE:

800 g di filetto di agnello

Sale

Pepe macinato

MISTO DI ERBE AROMATICHE:

1 spicchio d'aglio piccolo

3 rametti di timo

3 foglie di salvia

1 cucchiaino di aghi di rosmarino

2 cucchiaini di senape media

1 cucchiaino di olio d'oliva

Per porzione

284 kcal, 1 g carb., 13 g gr., 42 g prot., 0,1 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente il filetto sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina. Quindi eliminare completamente lo strato di grasso e la pellicina. Insaporire con sale e pepe.
2. Sbucciare l'aglio. Sciacquare i rametti di timo, scuotere via l'acqua e staccare le foglioline. Tritare finemente le erbe e l'aglio e mescolarli con la senape e l'olio.
3. Preriscaldare il forno.
4. Spalmare il misto di erbe aromatiche su tutto il filetto d'agnello e cuocere come indicato.
5. Prima di servire, affettare il filetto a fette delle stesse dimensioni.

Impostazione forno

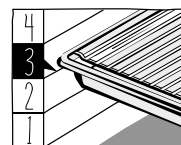
Riscaldamento sup./inf.

220 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-25 minuti



Impostazione forno Compact

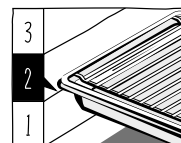
Riscaldamento sup./inf.

220 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-25 minuti



Consiglio

Con questa impostazione la carne rimane rosa all'interno. Se si preferisce che il filetto sia ben cotto, prolungare la cottura di 5-10 minuti.



SPIEDINI CARNE DI AGNELLO TRITATA

Per 4 porzioni

Griglia e leccarda

SPIEDINI DI CARNE:

1 kg di carne di agnello tritata
1 cipolla grande
3 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio
Sale
Pepe nero macinato
1 cucchiaino raso di cumino tritato
1 cucchiaino raso di coriandolo tritato
½ cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di salsa harissa o
pasta di peperoncino
1 uovo
3 cucchiaini di pangrattato

INOLTRE:

Olio da spennellare e per la griglia
Spiedi di metallo

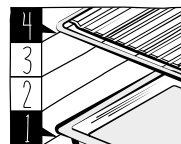
Per porzione

495 kcal, 13 g carb., 26 g gr., 54 g prot., 1 UP

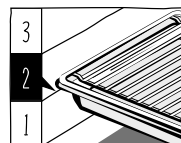
PREPARAZIONE

1. Farsi tritare due volte la carne dal macellaio.
2. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli a dadini sottili. Far appassire brevemente nell'olio.
3. Aggiungere alla carne le spezie, l'uovo, il pangrattato e il composto di aglio e cipolla e amalgamare bene.
4. Ungere la griglia. Formare delle polpettine oblunghe e distribuirle su 8 spiedini di metallo.
5. Spennellare con l'olio e cuocere come indicato.

Impostazione forno
Grill, superficie grande
250 °C
Tempo di cottura con
grill: 25-30 minuti

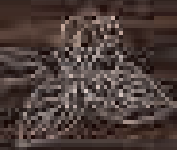


Impostazione forno Compact
Grill, superficie grande
290 °C/intenso
Tempo di cottura con grill:
20-30 minuti



Consiglio

Se non si hanno a disposizione gli spiedi, si possono grigliare delle piccole polpette come indicato.



ARROSTO DI CERVO IN SALSA AL VINO ROSSO E GINEPRO

Per 8 porzioni

Pirofila grande con coperchio

CARNE:

1,5-2 kg di arrosto di coscia di cervo disossato

Sale

Pepe macinato

30 g di burro chiarificato

30 g di burro

SALSA:

1 cipolla media

2 carote piccole

1 piccolo pezzo di sedano rapa

½ gambo di porro

2 spicchi d'aglio piccoli

Alcune bacche di ginepro

30 g di burro

20 g di zucchero

5 rametti di timo

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

250 ml di vino rosso asprigno

2-3 chiodi di garofano

1 foglia di alloro

1 stecca di cannella

250 ml di fondo di selvaggina in vasetto

1 punta di coltello di senape piccante

Zucchero

2 cucchiaini di mirtilli rossi in vasetto

Per porzione

494 kcal, 12 g carb., 23 g gr., 54 g prot., 1,0 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Insaporire con sale e pepe.

2. Pulire e sbucciare i tuberi. Tagliare il porro nel senso della lunghezza e lavare accuratamente. Tagliare la verdura in pezzi da 1-2 cm.

3. Scaldare il burro chiarificato in una pirofila e rosolarvi bene la carne su tutti i lati.

4. Togliere la carne dalla pirofila e metterla da parte.

5. Far cuocere brevemente la verdura, l'aglio e le bacche di ginepro nel sughetto dell'arrosto.

6. Mettere 30 g di burro nella pirofila, aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Aggiungere il timo per aromatizzare il sughetto. Aggiungere il concentrato di pomodoro, rosolare e sfumare con ca. 100 ml di vino rosso. Aggiungere i chiodi di garofano, le foglie di alloro e la stecca di cannella e far addensare la salsa. Irrorare con il fondo di selvaggina.

7. Adagiare nuovamente la carne sulla pirofila e spennellarla con 30 g di burro. Mettere il coperchio e cuocere la carne come indicato. Dopo 1 ora e 20 minuti girare e da questo momento irrorare più volte con il sughetto dell'arrosto.

8. A fine cottura togliere la carne dalla pirofila e tenerla al caldo. Filtrare la salsa con un colino a maglia stretta e passare la verdura. Versare il resto del vino rosso e insaporire con sale e pepe. Far addensare la salsa a piacere e condire con senape, zucchero e mirtilli rossi.

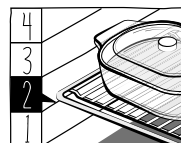
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

3 ore - 3 ore 10 minuti



Consiglio

Per addensare la salsa, mischiare 1 cucchiaino di amido con un po' d'acqua fredda, mescolare velocemente con una frusta, aggiungere alla salsa mescolando e riportare a bollore.

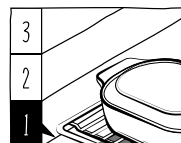
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

3 ore - 3 ore 10 minuti





COSCIOTTI DI CONIGLIO ALLE MELE E ZENZERO

Per 4 porzioni

Pirofila grande con coperchio

CONIGLIO:

4 cosciotti di coniglio da 250 g

3-4 mele rosse

2 cipolle

2 carote

30 g di zenzero fresco

3 ramoscelli di dragoncello

Sale

Pepe macinato

6 fette di pancetta affumicata

200 ml di brodo vegetale

INOLTRE:

2 cucchiai di amido a piacere

Per porzione

624 kcal, 29 g carb., 36 g gr., 46 g prot., 2,4 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente i cosciotti di coniglio sotto l'acqua fredda e asciugarli con carta da cucina.
2. Lavare le mele, privarle del torsolo e tagliarle ad anelli. Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini sottili. Pelare le carote e tagliarle a dadini. Spelare lo zenzero e tagliarlo a fettine sottili. Disporre il tutto a strati con il dragoncello in una pirofila.
3. Salare e pepare i cosciotti di coniglio e disporli sulla verdura. Disporre le strisce di pancetta affumicata sui cosciotti e irrorare con il brodo vegetale. Chiudere lo stampo con un coperchio e stufare i cosciotti come indicato.
4. Alla fine del tempo di cottura, addensare a piacere il fondo con 2 cucchiai di amido.

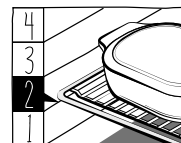
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

230 °C

Tempo di cottura:

70-80 minuti



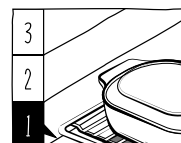
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

230 °C

Tempo di cottura:

70-80 minuti



Consiglio

Al posto del coniglio si può usare anche il pollo.



ARROSTO DI CINGHIALE CON SALSA DI SAMBUCO E MELE CARAMELLATE

Per 6 porzioni

Pirofila grande con coperchio

CARNE:

1,5 kg di arrosto di coscia di cinghiale disossato
Sale

Pepe macinato

30 g di burro chiarificato

SALSA:

1 cipolla media

2 carote piccole

1 piccolo pezzo di sedano rapa

½ gambo di porro

2 spicchi d'aglio piccoli

1 mela acidula, ad es. Braeburn o Topaz

5 rametti di timo

½ arancia bio

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

60 g di burro

20 g di zucchero

250 ml di vino rosso amaro

Alcune bacche di ginepro

250 ml di fondo di selvaggina

60 g di confettura di sambuco

MELE:

2 mele acidule, ad es. Braeburn o Topaz

40 g di burro

20 g di zucchero

Per porzione

728 kcal, 28 g carb., 43 g gr., 52 g prot., 2,3 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla tamponando con carta da cucina. Insaporire con sale e pepe.

2. Pulire e sbucciare i tuberi. Tagliare il porro nel senso della lunghezza e lavare accuratamente. Sbucciare gli spicchi d'aglio. Tagliare la verdura in pezzi da ca. 1-2 cm. Lavare la mela, dividerla in quattro, togliere i semi e tagliarla a fette.

3. Scaldare il burro chiarificato in una pirofila e rosolarvi bene la carne su tutti i lati.

4. Togliere la carne dalla pirofila e metterla da parte.

5. Far rosolare brevemente la verdura e gli spicchi d'aglio nel grasso dell'arrosto. Aggiungere il rametto di timo, la scorza di metà arancia e le fette di mela. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far rosolare brevemente.

6. Mettere 30 g di burro nella pirofila, aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Sfumare con ca. 100 ml di vino rosso. Schiacciare le bacche di ginepro e aggiungerle. Lasciar ridurre il sughetto e aggiungervi il fondo di selvaggina.

7. Adagiare nuovamente la carne sulla pirofila e spennellarla con 30 g di burro. Chiudere il coperchio e cuocere la carne come indicato. Dopo 1 ora e 20 minuti girare e da questo momento irrorare più volte con il sughetto dell'arrosto.

8. A fine cottura togliere la carne dalla pirofila e tenerla al caldo. Filtrare la salsa con un colino a maglia stretta e passare la verdura. Versare il vino rimanente, lasciar cuocere a fuoco basso e insaporire con sale e pepe. Addensare la salsa a piacere. Amalgamarvi la confettura di sambuco e insaporire di nuovo la salsa.

9. Lavare le mele da caramellare, dividerle in quattro, togliere i semi e tagliarle a fette. Fondere il burro nella padella e rosolarvi brevemente le mele. Distribuirvi sopra lo zucchero e lasciar caramellare.

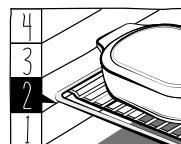
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

2 ore 40 min. - 2 ore 50 min.



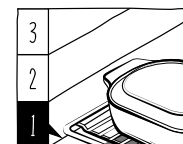
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

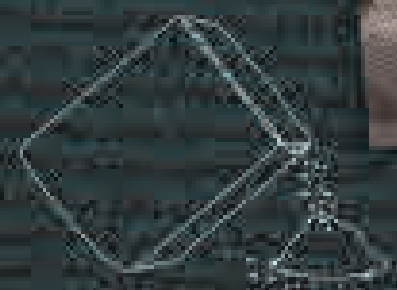
2 ore 40 min. - 2 ore 50 min.







DOLCI E PASTICCINI,
DESSERT E TORTE



TORTA AL BURRO – RICETTA BASE PER PASTA LIEVITATA

Per ca. 16 pezzi

Teglia

PASTA LIEVITATA:

375 g di farina
1 bustina di lievito secco
75 g di zucchero
1 pizzico di sale
150 ml di latte tiepido
75 g di burro ammorbidito
1 uovo

COPERTURA:

100 g di burro
4 cucchiaini di sciroppo di sambuco o
sciroppo di lime
100 g di zucchero
100 g di mandorle tritate o mandorle a scaglie

INOLTRE:

Burro per la teglia

Per pezzo

271 kcal, 30 g carb., 14 g gr., 5 g prot., 2,5 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta lievitata, mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Unire tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto per ca. 10 minuti con la frusta elettrica o con un robot da cucina. Lasciar lievitare in un luogo caldo finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
2. Imburrare la teglia e stendervi sopra l'impasto. Bucherellarlo più volte con una forchetta e lasciarlo lievitare coperto.
3. Per la copertura, mescolare il burro con lo sciroppo. Con un cucchiaino, distribuire poco alla volta il composto di burro sull'impasto steso. Cospargere con la metà dello zucchero e poi con le mandorle e il resto dello zucchero.
4. Cuocere la torta al burro come indicato.

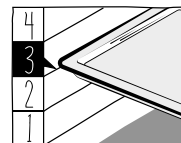
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



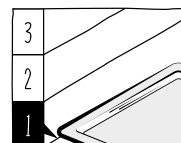
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti





TORTA ALLE PRUGNE

Per ca. 20 pezzi

Leccarda

PASTA LIEVITATA:

500 g di farina

1 bustina di lievito secco

1 limone bio

100 g di zucchero

ca. 125 ml di latte tiepido

1 bustina di zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

100 g di burro

1 uovo

FARCITURA DI FRUTTA:

ca. 2,5 kg di prugne

25 g di pangrattato

INOLTRE:

Burro per la teglia

Per pezzo

216 kcal, 36 g carb., 6 g gr., 4 g prot., 3,0 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta lievitata, mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Lavare il limone con acqua calda, asciugarlo e grattugiare la scorza. Aggiungere a tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto.
2. Lasciare riposare in un luogo caldo per 30 minuti. Il volume della pasta deve più o meno raddoppiare.
3. Lavare le prugne, togliere i noccioli e tagliarle a metà.
4. Imburrare la leccarda. Stendervi l'impasto lievitato e punzecchiarlo più volte con una forchetta. Lasciare lievitare nuovamente.
5. Cospargere di pangrattato il fondo della pasta. Distribuire uniformemente le prugne sulla sfoglia e cuocere in forno come indicato.

Impostazione forno

Leccarda

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

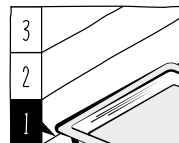
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



Consiglio

Al posto del pangrattato, si può cospargere la pasta anche con mandorle o nocciole tritate. Cospargendo il fondo si evita che si inumidisca troppo.



TRECCIA ALL'UVETTA

Per ca. 20 fette

Teglia

PASTA LIEVITATA:

500 g di farina
1 bustina e ½ di lievito secco
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
100 g di burro
2 uova
ca. 125 ml di latte tiepido
100 g di uvetta

PER SPENNELLARE

1 tuorlo
2 cucchiaini di latte

INOLTRE:

Carta da forno

Per fetta

182 kcal, 28 g carb., 6 g gr., 4 g prot., 2,3 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta lievitata, mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto. Lasciare riposare in un luogo caldo per 20-30 minuti.
2. Lavorare ancora una volta l'impasto e ricavarne 3 pezzi di dimensioni uguali. Formare un rotolo con ognuna delle 3 parti e intrecciarle formando una treccia.
3. Rivestire la teglia con carta da forno. Adagiarvi sopra la treccia e far lievitare per altri 20 minuti. La treccia deve lievitare bene e il volume aumentare della metà.
4. Sbattere i tuorli con il latte. Spennellare la treccia e cuocere come indicato.

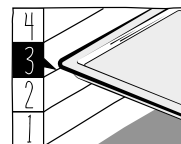
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

25-35 minuti



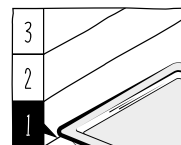
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

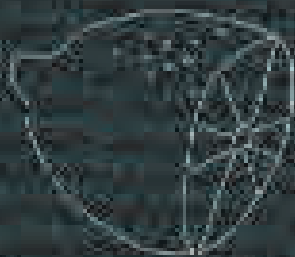
25-35 minuti



Consiglio

Se lo si spennella con un composto di tuorlo e latte, l'esterno della treccia diventa bello dorato.

Al posto dell'uvetta è possibile aggiungere all'impasto anche scaglie di cioccolato.



CHRISTSTOLLEN AROMATIZZATO CON MARZAPANE

Per ca. 16 fette

Teglia

FARCITURA DI FRUTTA:

½ limone bio
20 ml di rum o cognac
20 ml di acqua
40 g di uvetta di Corinto
60 g di uvetta
25 g di scorza d'arancia candita, tritata molto finemente
25 g di scorza di limone candita, tritata molto finemente
¼ cucchiaino di zenzero grattugiato
¼ cucchiaino di cannella
¼ cucchiaino di cardamomo
¼ cucchiaino di noce moscata

PASTA LIEVITATA:

40 g di mandorle a pezzetti
350 g di farina
1 bustina di lievito essiccato
100 ml di latte tiepido
20 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
½ cucchiaino di sale
100 g di burro
125 g di marzapane

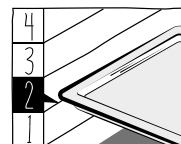
INOLTRE:

50 g di farina per il piano di lavoro
Carta da forno
100 g di burro, 20 g di zucchero molto fine
Per fetta
292 kcal, 32 g carb., 15 g gr., 5 g prot., 2,7 UP

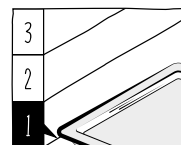
PREPARAZIONE

1. Il giorno precedente lavare la metà del limone sotto l'acqua calda, asciugarla e grattugiare la scorza. Mettere in una ciotola insieme agli altri ingredienti per la miscela di frutta e lasciar riposare coperta per tutta la notte.
2. Far tostare leggermente le mandorle a pezzetti in una padella finché non emanano il profumo della tostatura. Poi far raffreddare.
3. Per la pasta lievitata mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere latte, zucchero, zucchero vanigliato, uovo, sale e burro e creare un impasto omogeneo. Tagliare il marzapane a pezzettini e poi amalgamarlo con le mandorle e la miscela di frutta. Far riposare la pasta lievitata coperta in un luogo caldo finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
4. Lavorare di nuovo l'impasto sul piano di lavoro infarinato e formare un quadrato. Piegare i lati in modo da realizzare la classica forma dello stollen.
5. Adagiare lo stollen su una teglia rivestita di carta da forno e far riposare ancora per 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere in forno come indicato.
6. Scaldare il burro e spalmarlo sullo stollen ancora caldo. Cospargere con lo zucchero.

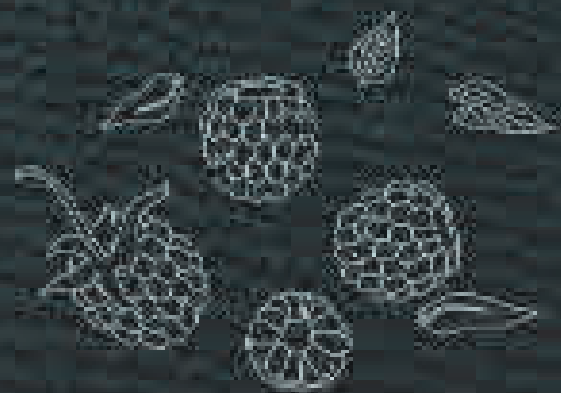
Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
170 °C
Tempo di cottura:
50-60 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
170 °C
Tempo di cottura:
50-60 minuti



Consiglio
Lo stollen è più buono se mangiato fresco.
Per conservarlo, avvolgerlo stretto in un foglio di alluminio.



TORTA ALLA FRUTTA CON LAMIONI – RICETTA BASE PER IL PAN DI SPAGNA

Per 12 porzioni

Stampo a cerniera Ø 28 cm

PAN DI SPAGNA:

3 uova
3 cucchiaini d'acqua calda
150 g di zucchero
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

FARCITURA:

900 g di lamponi congelati
100 g di zucchero
200 ml di panna
4 fogli di gelatina
200 g di yogurt con il 3,5% di grassi
½ stecca di vaniglia
3 bustine di gelatina rossa per torte

INOLTRE:

Carta da forno

Per porzione

240 kcal, 36 g carb., 8 g gr., 5 g prot., 3,0 UP

PREPARAZIONE

1. Ricoprire il fondo dello stampo a cerniera con carta da forno. Far scongelare un terzo dei lamponi con 50 g di zucchero.
2. Preriscaldare il forno.
3. Separare gli albumi dai tuorli. Montare gli albumi a neve ferma con 3 cucchiaini d'acqua calda. Incorporarvi lo zucchero poco alla volta. Sbattere l'impasto finché non assume un aspetto cremoso e lucido. Sbattere i tuorli con una forchetta e incorporarli agli albumi montati. Mescolare farina e lievito, setacciarli, unirli al composto e mescolare brevemente. Mettere l'impasto nello stampo e fare cuocere come indicato.
4. Una volta pronta, mettere la torta su una gratella per torte e rimuovere delicatamente la carta da forno. Lasciar raffreddare completamente la torta.
5. Per la farcitura, passare i lamponi scongelati e zuccherati in un setaccio. Montare la panna. Ammorbidire la gelatina, schiacciarla e farla sciogliere. Mescolare lo yogurt con lo zucchero rimasto e i semi di mezza stecca di vaniglia. Amalgamarvi velocemente la gelatina sciolta. Aggiungere il composto di lamponi e amalgamare la panna.
6. Tagliare la torta in due piani e adagiare il fondo su un piatto per torte. Adagiare sulla torta un anello per torte alto. Ricoprire con la metà della crema di lamponi e poggiarvi sopra la parte superiore della torta. Spalmare la crema di lamponi rimasta.
7. Distribuire uniformemente sulla torta i lamponi rimasti. Preparare la gelatina come indicato sulla confezione, lasciar raffreddare un po' e versarla sui lamponi.
8. Prima di tagliarla, lasciare la torta in frigorifero per almeno 3-4 ore.

Impostazione forno

Stampo a cerniera sulla griglia

Aria calda CircoTherm

170 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura: 35-40 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

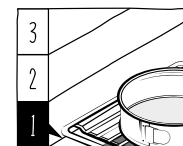
Aria calda CircoTherm

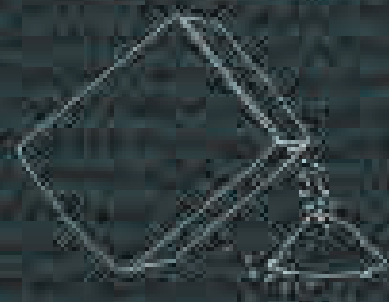
170 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

35-40 minuti





TORTA SACHER

Per ca. 16 porzioni

Stampo a cerniera in lamiera nera, Ø 28 cm

IMPASTO:

150 g di cioccolato fondente
150 g di burro
150 g di zucchero
2 cucchiai d'acqua
6 uova
150 g di farina
1 bustina di lievito in polvere

FARCITURA:

250 g di confettura di albicocche

INOLTRE:

200 g di cioccolato fondente
25 g di grasso di cocco
Carta da forno

Per porzione

320 kcal, 39 g carb., 16 g gr., 6 g prot., 3,2 UP

PREPARAZIONE

1. Ricoprire il fondo dello stampo con carta da forno.
2. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, il burro, lo zucchero e l'acqua senza riscaldare troppo.
3. Mettere il composto al cioccolato in una terrina profonda.
4. Separare gli albumi dai tuorli. Incorporare i tuorli al composto di cioccolato uno alla volta.
5. Mescolare la farina e il lievito, setacciarli, aggiungerli al composto e amalgamare bene.
6. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli al composto di cioccolato.
7. Mettere l'impasto nello stampo preparato e cuocere come indicato.
8. Quando la torta è fredda, tagliarla in due piani. Spalmare la confettura di albicocche calda e ricomporre la torta. Fondere il cioccolato fondente e il grasso di cocco a bagnomaria. Ricoprire la torta con il cioccolato fuso.

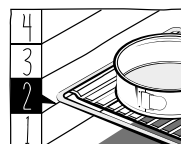
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



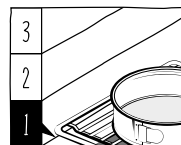
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

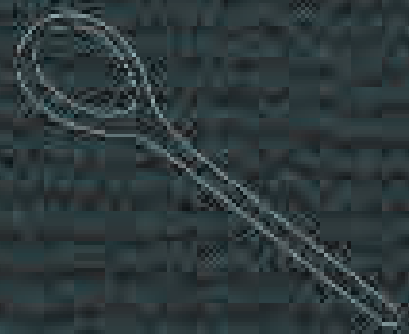
Tempo di cottura:

40-50 minuti



Consiglio

È possibile preparare il composto di cioccolato anche nel forno a microonde. Impostare 360 Watt e ca. 4 minuti. Mescolare di tanto in tanto.



TORTA DELLA FORESTA NERA

Per 16 porzioni

Stampo a cerniera Ø 28 cm

PAN DI SPAGNA:

5 uova
5 cucchiaini d'acqua tiepida
240 g di zucchero
200 g di farina
40 g di cacao
1 cucchiaino raso di lievito in polvere

FARCITURA:

2 barattoli di amarene,
peso sgocciolato 370 g a barattolo
3 bustine di gelatina rossa
Acquavite di ciliegie
4 fogli di gelatina bianca
400 ml di panna
2 cucchiaini di zucchero

DECORAZIONE:

4 fogli di gelatina bianca
400 ml di panna
2 cucchiaini di zucchero
Cioccolato in scaglie

INOLTRE:

Carta da forno

Per porzione

329 kcal, 45 g carb., 12 g gr., 7 g prot., 3,8 UP

PREPARAZIONE

1. Ricoprire il fondo dello stampo con carta da forno. Preriscaldare il forno.
2. Montare le uova con l'acqua e lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Mescolare la farina con il cacao e il lievito e aggiungerli all'impasto. Mettere l'impasto nello stampo e fare cuocere come indicato.
3. Far sgocciolare le amarene raccogliendo il succo. Mescolare la gelatina con l'acqua delle amarene. Aggiungere ca. due terzi delle amarene alla gelatina e lasciar raffreddare. Mettere da parte le altre per la guarnizione.
4. Tagliare il pan di Spagna ormai raffreddatosi in tre piani. Mettere da parte la parte superiore e irrorare le basi con l'acquavite di ciliegie.
5. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e scioglierla sul fuoco basso. Montare la panna e lo zucchero e amalgamarvi delicatamente la gelatina.
6. Farcire il primo disco con la metà del composto di amarene e distribuirvi sopra metà della panna. Appoggiarvi sopra il secondo disco e farcire allo stesso modo. Mettere la parte superiore di pan di Spagna.
7. Preparare la panna per la decorazione come descritto precedentemente e distribuirla sopra la torta. Distribuire le restanti amarene sulla panna e decorare la torta con le scaglie di cioccolato.

Impostazione forno

Stampo a cerniera sulla griglia

Aria calda CircoTherm

160 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

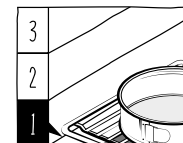
Aria calda CircoTherm

160 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

35-45 minuti





ROTOLO DI PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE CON RIPIENO DI NOUGAT

Per ca. 8 fette

Teglia

PAN DI SPAGNA:

6 uova

125 g di zucchero

1 pizzico di sale

50 g di farina

½ cucchiaino di lievito in polvere

125 g di noci tritate grossolanamente

FARCITURA:

100 g di nougat alle nocciole

500 ml di panna

2 bustine di addensante per panna

INOLTRE:

Carta da forno

Zucchero a velo per la guarnitura

Zucchero per il canovaccio

Per fetta

532 kcal, 34 g carb., 39 g gr., 11 g prot., 2,9 UP

PREPARAZIONE

1. Rivestire la teglia con carta da forno.
2. Preriscaldare il forno.
3. Sbattere le uova fino a ottenere un composto spumoso. Incorporarvi lo zucchero e il sale poco alla volta.
4. Mescolare la farina e il lievito e amalgamarli al composto di uova utilizzando una frusta a mano. Unirvi anche le noci.
5. Versare l'impasto sulla teglia, distribuirlo uniformemente e cuocere come indicato.
6. Una volta completata la cottura, capovolgere immediatamente il pan di Spagna su un canovaccio cosperso di zucchero. Bagnare la carta da forno con un po' d'acqua e toglierla con delicatezza, ma velocemente. Con l'aiuto di un canovaccio arrotolare il pan di Spagna e lasciarlo raffreddare.
7. Far sciogliere il nougat alle nocciole a bagnomaria o nel microonde e amalgamarlo con ca. 100 ml di panna.
8. Montare parzialmente il resto della panna. Aggiungere l'addensante per panna e il composto al nougat e montare a neve molto ferma.
9. Togliere il rolo di pan di Spagna dal canovaccio. Spalmare la panna al nougat e arrotolare di nuovo.
10. Prima di servire, cospargere con zucchero a velo.

Impostazione forno

Teglia

Aria calda CircoTherm

180 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura: 30-35 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

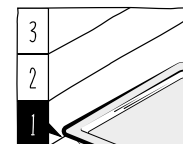
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

180 °C

Tempo di cottura:

30-35 minuti





TORTA ALL'UVA SPINA CON TOPPING DI MANDORLE — RICETTA BASE PER L'IMPASTO MORBIDO

Per ca. 12 porzioni

Stampo a cerniera Ø 26 cm

IMPASTO:

200 g di burro ammorbidito

200 g di zucchero

4 uova

200 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

TOPPING:

400 g di uva spina

50 g di scaglie di mandorle

30 g di zucchero

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Zucchero a velo per la guarnitura

Per porzione

336 kcal, 36 g carb., 19 g gr., 6 g prot., 3,0 UP

PREPARAZIONE

1. Mescolare lo zucchero e il burro fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare le uova un po' alla volta.
2. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere al composto spumoso.
3. Versare l'impasto in uno stampo a cerniera imburrato. Sciacquare brevemente l'uva spina, asciugarla tamponando e distribuirla sull'impasto.
4. Cospargere con le mandorle e lo zucchero e cuocere la torta nel forno come indicato.
5. Cospargere la torta pronta e ancora calda con lo zucchero a velo.

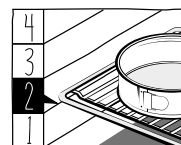
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

50-60 minuti



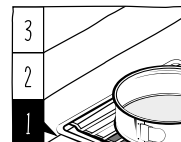
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

50-60 minuti



Consiglio

Al posto dell'uva spina si possono utilizzare anche rabarbaro, ribes, mele o albicocche.



BASE PER TORTA AD IMPASTO MORBIDO

Per 12 porzioni

Stampo per base della torta alla frutta Ø 30 cm

IMPASTO MORBIDO:

1 arancia bio o limone bio
100 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova
250 g di farina
3 cucchiaini rasi di lievito in polvere
70 ml di latte
1 pizzico di sale

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Pangrattato per cospargere lo stampo

Per porzione

119 kcal, 10 g carb., 8 g gr., 1 g prot., 0,9 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare uno stampo scuro per base della torta alla frutta e cospargerlo di pangrattato.
2. Lavare l'arancia o il limone con acqua calda, asciugare e grattugiare 1 cucchiaino di scorza.
3. Lavorare il burro fino a ottenere un composto spumoso. Unirvi lo zucchero, la vanillina e le uova e amalgamare.
4. Mescolare la farina e il lievito. Amalgamare al composto il latte, il sale e 1 cucchiaino di scorza d'arancia o di limone.
5. Distribuire uniformemente l'impasto nello stampo. Cuocere in forno come indicato.
6. Una volta completata la cottura, rovesciare subito la base della torta su una gratella per dolci e lasciare raffreddare.

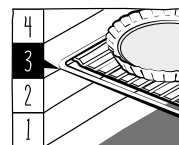
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

20-30 minuti



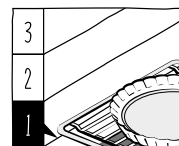
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Tempo di cottura:

20-30 minuti





TORTA DI MELE CON NOCI CARAMELLATE

Per ca. 12 porzioni

Stampo a cerniera Ø 28 cm

CARAMELLO:

1 arancia bio
300 g di noci
30 g di zucchero

IMPASTO:

4 mele acidule da ca. 800 g
200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
40 g di marmellata di arance
200 g di farina
1 cucchiaino raso di lievito in polvere

INOLTRE:

Carta da forno

Burro per i lati dello stampo

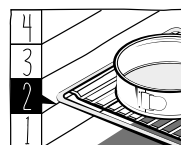
Per porzione

516 kcal, 43 g carb., 35 g gr., 9 g prot., 3,6 UP

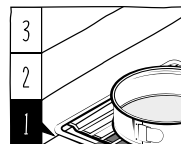
PREPARAZIONE

1. Lavare l'arancia sotto l'acqua calda e asciugarla. Utilizzando un rigalimoni o un pelapatate, sbucciarla togliendo uno strato sottile di scorza e poi tagliarla a strisce sottilissime. Evitare di rimuovere anche la parte bianca.
2. Tritare grossolanamente le noci, tostarle senza grassi in una padella antiaderente, far rosolare brevemente anche le strisce di arancia insieme alle noci. Cospargere di zucchero e far caramellare gli ingredienti.
3. Rivestire il fondo dello stampo a cerniera con carta da forno e imburrare le pareti dello stampo. Distribuirvi sopra le noci caramellate.
4. Lavare le mele, sbucciarle, togliere i semi e tagliare a dadini di ca. 2 cm.
5. Lavorare il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova una per volta e poi la marmellata di arance. Mescolare la farina con il lievito, setacciarli e aggiungerli al composto spumoso. Aggiungere le mele all'impasto, mescolare e distribuire l'impasto sopra le noci.
6. Cuocere la torta come indicato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
180 °C
Tempo di cottura:
50-55 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
180 °C
Tempo di cottura:
50-55 minuti





TORTA AL RABARBARO CON MERINGA

Per ca. 20 porzioni

Leccarda

FARCITURA:

1250 g di rabarbaro

100 g di zucchero

IMPASTO MORBIDO:

225 g di burro

200 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

4 uova

500 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

1 pizzico di sale

MERINGA:

6 albumi

275 g di zucchero

INOLTRE:

Burro per la teglia

Per porzione

201 kcal, 22 g carb., 11 g gr., 3 g prot., 1,8 UP

PREPARAZIONE

1. Pulire il rabarbaro, lavarlo, tagliarlo a pezzetti lunghi ca. 3 cm e metterlo in una ciotola. Cospargere con lo zucchero.
2. Per l'impasto morbido, lavorare il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare le uova un po' alla volta.
3. Mescolare la farina, il lievito e il sale e amalgamarli al composto spumoso.
4. Imburrare la leccarda. Versarvi l'impasto e stenderlo uniformemente.
5. Asciugare il rabarbaro tamponando e distribuirlo sull'impasto. Far cuocere il tutto per 20 minuti come indicato.
6. Per la meringa, montare a neve ferma gli albumi e aggiungere poco alla volta lo zucchero.
7. Distribuire il composto di albume sulla torta di rabarbaro precedentemente cotta e ultimare la cottura nel forno come indicato.

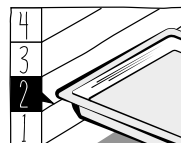
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

45-55 minuti



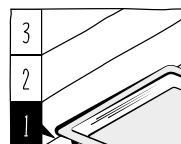
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

45-55 minuti



Consiglio

Per questo dolce, si può impiegare anche altra frutta dal sapore aspro, come ad es. uva spina o ribes.



TORTINE MARMORIZZATE IN VASETTO

Per 4 porzioni

4 vasetti per conserva da 290 ml

IMPASTO CHIARO:

125 g di farina
40 g di amido
1 cucchiaino di lievito in polvere
50 g di zucchero
1 pizzico di sale
80 g di burro
2 uova
ca. 100 ml di latte
½ limone bio

IMPASTO SCURO:

40 g di zucchero
10 g di cacao
20 g di mandorle tritate
ca. 2 cucchiari di latte
ca. 10 g di cioccolato fondente con
il 70% di cacao

INOLTRE:

Burro per i vasetti
1-2 cucchiari di pangrattato per spolverare

Per vasetto

496 kcal, 58 g carb., 25 g gr., 10 g prot., 4,9 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare i vasetti e spolverarli con il pangrattato.
2. Per l'impasto mescolare farina, amido e lievito e setacciare in una terrina alta.
3. Aggiungere lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito, le uova e il latte. Mescolare gli ingredienti con la frusta elettrica o con il robot da cucina, partendo da una velocità bassa e poi aumentando. Non mescolare troppo a lungo.
4. Lavare il limone con acqua calda e grattugiare la scorza. Aromatizzare metà dell'impasto con la scorza di limone e versarlo nei vasetti.
5. Amalgamare al resto dell'impasto lo zucchero, il cacao, le mandorle e il latte e metterlo sopra l'impasto chiaro. Tagliare il cioccolato amaro a pezzettini e inserirli nell'impasto scuro. Con una forchetta, marmorizzare entrambi gli impasti a spirale.
6. Mettere i vasetti sulla griglia e cuocere le torte marmorizzate come indicato.

Impostazione forno

Vasetti sulla griglia

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura: 45-50 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

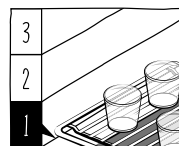
170 °C

Tempo di cottura:

45-50 minuti

Consiglio

Per una torta marmorizzata nello stampo a cassetta da 30 cm utilizzare il doppio dell'impasto. Mettere lo stampo a cassetta sulla griglia e impostare come segue: aria calda CircoTherm, 170 °C, tempo di cottura 60-65 minuti.



20



TORTA DI NOCI

Per ca. 10 pezzi

Stampo a cerniera Ø 24 cm

IMPASTO MORBIDO:

175 g di zucchero

175 g di burro

4 uova

100 ml di latte

30 ml di rum

250 g di farina

1 cucchiaino colmo di lievito in polvere

125 g di nocciole tritate finemente

1 pizzico di sale

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per pezzo

422 kcal, 37 g carb., 26 g gr., 8 g prot., 3,1 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare lo stampo.
2. Mescolare lo zucchero e il burro fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare le uova un po' alla volta. Aggiungere il latte e il rum.
3. Mescolare la farina con il lievito e aggiungerli all'impasto assieme alle nocciole. Aggiungere il sale.
4. Mettere l'impasto nello stampo e fare cuocere come indicato.

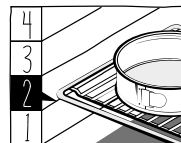
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

50-60 minuti



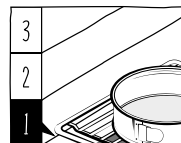
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

50-60 minuti





TORTA MARGHERITA DELICATA

Per ca. 15 porzioni

Stampo a cassetta 30 cm

IMPASTO MORBIDO:

250 g di burro, ammorbidito

250 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

4 uova

2 cucchiai di rum

125 g di farina

125 g di amido di mais

½ cucchiaino di lievito

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Pangrattato per cospargere lo stampo

Per porzione

279 kcal, 31 g carb., 16 g gr., 3 g prot., 2,6 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare lo stampo e cospargerlo di pangrattato.
2. Lavorare il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare le uova e il rum poco alla volta.
3. Mescolare farina, amido e lievito, setacciare e mescolare brevemente.
4. Mettere l'impasto nello stampo e fare cuocere come indicato.

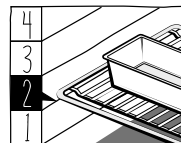
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

1 ora - 1 ora 20 minuti



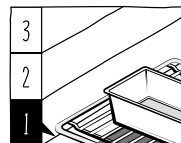
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

160 °C

Tempo di cottura:

1 ora - 1 ora 20 minuti

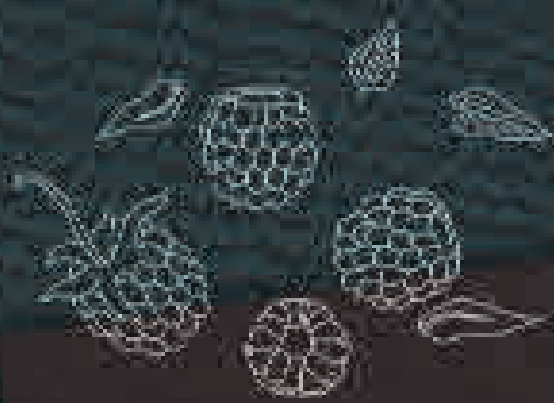


Consiglio

Dopo aver aggiunto le uova, mescolare ancora brevemente l'impasto in modo che il dolce risulti omogeneo.

Anziché il rum si possono utilizzare aromi di arancia o di limone.

Due torte margherita con aroma diverso si possono mettere sulla griglia e cuocere contemporaneamente. In questo modo si risparmia energia.



TORTA ALLA FRUTTA – RICETTA BASE PER LA PASTA FROLLA

Per ca. 12 porzioni

Stampo a cerniera Ø 26 cm

PASTA FROLLA:

250 g di farina

1 punta di coltello di lievito in polvere

80-100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

125 g di burro

FARCITURA:

2-3 cucchiai di mandorle tritate o pangrattato

ca. 750 g di frutta

Gelatina per torte

2 cucchiai di zucchero

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Carta da forno

Legumi secchi per cuocere il fondo

Per porzione

259 kcal, 35 g carb., 11 g gr., 4 g prot., 2,9 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta frolla mescolare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. Aggiungere l'uovo, tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirlo sul composto. Con la frusta elettrica o il robot da cucina impastare partendo da una velocità bassa e poi aumentando fino a ottenere un impasto omogeneo.

2. Imburrare lo stampo e rivestirlo con due terzi dell'impasto. Con il resto dell'impasto formare un rotolo e applicarlo sul bordo dello stampo a un'altezza di ca. 2 cm. Riporre l'impasto in frigorifero per 30-60 minuti.

3. Bucherellare più volte con una forchetta l'impasto sul fondo dello stampo. Rivestire il fondo e il bordo dello stampo con carta da forno e versarvi i legumi. Cuocere la torta come indicato.

4. Togliere i legumi e la carta da forno e fare raffreddare la base della torta. Poi cospargere con mandorle e frutta fresca o frutta in barattolo sgocciolata. Preparare la gelatina con 2 cucchiai di zucchero come indicato sulla confezione. Ricoprirvi la frutta.

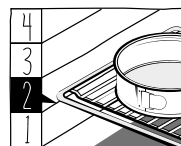
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti



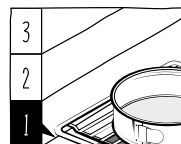
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti



Consiglio

Utilizzare zucchero più fino possibile, in modo che si sciolga velocemente nell'impasto.



TORTA DI QUARK AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA

Per ca. 12 porzioni

Stampo a cerniera Ø 26 cm

PASTA FROLLA:

200 g di farina
1 pizzico di sale
75 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito in polvere
75 g di burro
1 stecca di vaniglia
1 uovo

COMPOSTO A BASE DI QUARK:

1 limone bio
1 stecca di vaniglia
3 uova
100 g di zucchero
500 g di panna acida
250 g di quark
½ bustina di polvere per budino alla vaniglia
100 ml di panna

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per porzione

324 kcal, 31 g carb., 19 g gr., 8 g prot., 2,6 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera.
2. Per la pasta frolla mescolare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. Tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirlo sul composto. Lavorare con la frusta elettrica o il robot da cucina ad una velocità bassa, fino ad ottenere un composto sabbioso e bricioloso.
3. Aprire la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza ed estrarre i semi raschiando. Sbattere l'uovo con una forchetta, aggiungere i semi di vaniglia e amalgamare all'impasto e lavorare rapidamente fino a ottenere un impasto omogeneo.
4. Rivestire il fondo dello stampo con due terzi dell'impasto. Con il resto formare un rotolo e premere la pasta creando un bordo alto 2-3 cm. Bucherellare più volte il fondo con una forchetta e riporre in frigorifero per ca. 40 minuti.
5. Lavare il limone con acqua calda, asciugarlo e grattugiare la scorza. Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza ed estrarre i semi raschiando. Mescolare insieme la scorza di limone, i semi di vaniglia e tutti gli altri ingredienti per il composto di quark. Versare nello stampo e cuocere la torta come indicato.

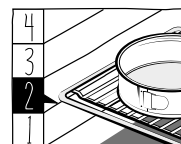
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

60-80 minuti



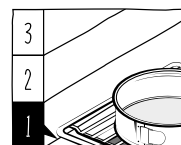
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

60-80 minuti





APPLE PIE INGLESE

Per ca. 12 porzioni

Stampo per crostata Ø 27 cm

PASTA FROLLA:

350 g di farina

½ cucchiaino di sale

150 g di burro

ca. 75 ml d'acqua, freddissima

FARCITURA:

1 limone bio

750 g di mele acidule

4 albicocche secche

1 pezzettino di zenzero candito

1 pizzico di cannella

50 g di zucchero

INOLTRE:

1 uovo per spennellare

Burro per lo stampo

Per porzione

246 kcal, 32 g carb., 11 g gr., 4 g prot., 2,7 UP

PREPARAZIONE

1. Mescolare la farina e il sale in una ciotola. Tagliare il burro a pezzettini e aggiungerlo alla farina. Lavorare ad una velocità bassa con la frusta elettrica o il robot da cucina fino ad ottenere un composto sabbioso e bricioloso. Aggiungere l'acqua fredda al composto di farina e lavorare solo brevemente. Formare una palla con l'impasto, schiacciarla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

2. Lavare il limone sotto l'acqua calda e asciugarlo. Grattugiare la scorza e metterla da parte. Sbucciare le mele ed eliminare il torsolo. Grattugiare grossolanamente le mele e irrorarle con un po' di succo di limone.

3. Tagliare le albicocche e lo zenzero a pezzetti molto piccoli, aggiungerli alle mele e amalgamare con la cannella, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.

4. Imburrare bene lo stampo. Stendere ca. due terzi dell'impasto sul piano di lavoro infarinato, ricoprire lo stampo e sollevarlo sui bordi. Bucherellare più volte l'impasto con una forchetta e distribuirvi in maniera omogenea il composto di mele. Stendere la pasta restante, tagliare delle strisce della stessa larghezza e disporle sulle mele formando una sorta di griglia.

5. Sbattere l'uovo con una forchetta e spennellare le strisce di pasta. Cuocere in forno come indicato.

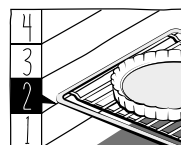
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

60-65 minuti



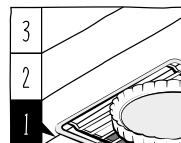
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

60-65 minuti





PAVLOVA – MERINGA CON PANNA E LAMIONI

Per 6 porzioni

Teglia

MERINGA:

3 albumi

175 g di zucchero molto fine

1 bustina di zucchero vanigliato

2-3 gocce di essenza alla vaniglia

1 cucchiaino di aceto bianco

1 cucchiaino di amido

FARCITURA:

250 ml di panna

300 g di lamponi

INOLTRE:

Carta da forno

Per porzione

285 kcal, 37 g carb., 13 g gr., 4 g prot., 3,0 UP

PREPARAZIONE

1. Montare a neve ferma gli albumi. Aggiungere poco alla volta lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'essenza di vaniglia e l'aceto. Mescolare l'impasto per 10-20 minuti con la frusta elettrica o il robot da cucina. Incorporare l'amido.

2. Preriscaldare il forno come indicato.

3. Coprire una teglia con carta da forno. Disporre la meringa al centro della teglia, con un cucchiaio dargli la forma di una ciotola di 20 cm e cuocere subito come indicato.

4. Fare raffreddare la meringa.

5. Appena prima di servire, montare la panna e farcire la meringa. Guarnire con i lamponi.

Impostazione forno

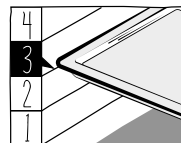
Riscaldamento sup./inf.

Preriscaldare a 150 °C

Cuocere a 100 °C

Tempo di cottura:

1 ora 40 minuti - 2 ore



Impostazione forno Compact

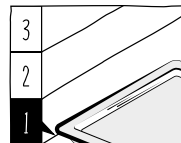
Riscaldamento sup./inf.

Preriscaldare a 150 °C

Cuocere a 100 °C

Tempo di cottura:

1 ora 40 minuti - 2 ore





BAKLAVA

Per 60 pezzi

Leccarda

IMPASTO:

10-12 sfoglie di pasta fillo

350 g di burro

COMPOSTO DI FRUTTA SECCA:

150 g di mandorle

150 g di noci

150 g di pistacchi

½ cucchiaino di cannella grattugiata

1 punta di coltello di chiodi di garofano macinati

SCIROPPO:

675 g di zucchero

175 g di miele

500 ml d'acqua

INOLTRE:

Burro per la leccarda

Per pezzo

171 kcal, 19 g carb., 10 g gr., 2 g prot., 1,5 UP

PREPARAZIONE

1. Far scongelare la pasta fillo secondo quanto riportato sulla confezione.
2. Scaldare il burro in una pentola, togliendo di volta in volta la schiuma biancastra.
3. Tritare molto finemente le mandorle, le noci e i pistacchi. Mescolare le mandorle, le noci e metà dei pistacchi con le spezie.
4. Tagliare delle sfoglie di pasta della grandezza della leccarda e coprirle con un canovaccio umido. Per lo strato di pasta superiore, mettere da parte quattro sfoglie di pasta. I resti di pasta avanzati verranno utilizzati per gli strati.
5. Preriscaldare il forno.
6. Imburrare la leccarda. Adagiare una sfoglia di pasta sulla leccarda e spennellarla con il burro liquido. Ripetere il procedimento per tre volte. Cospargere il quarto strato con ca. 80 g della miscela di frutta secca.
7. Adagiare una sfoglia di pasta sulla miscela di frutta secca, spennellarla con il burro, appoggiarvi sopra la sfoglia successiva, spennellare anche questa con il burro e cospargerla con la miscela di frutta secca. Ripetere l'operazione circa quattro volte. Utilizzare anche i resti di pasta. Infine spennellare di burro anche le sfoglie di pasta messe da parte e adagiarvele sopra.
8. Tagliare la baklava con un coltello affilato in strisce lunghe ca. 3x5 cm, bagnare con dell'acqua e cuocere come indicato.
9. Per lo sciroppo, mettere in una pentola profonda lo zucchero, il miele e l'acqua e scaldare mescolando. Cuocere lo sciroppo a fuoco lento per ca. 20 minuti. Rimuovere la schiuma biancastra. Distribuire uniformemente lo sciroppo sulla baklava calda e cospargere con i pistacchi rimasti.
10. Lasciar riposare la baklava per almeno un'ora finché non avrà assorbito lo sciroppo. La baklava si conserva fuori dal frigo per diversi giorni.

Impostazione forno

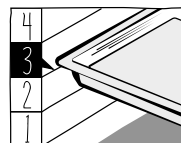
Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

35-40 minuti



Impostazione forno Compact

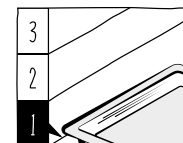
Riscaldamento sup./inf.

170 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

35-40 minuti



93



BROWNIE CON PISTACCHI E ANACARDI

Per 20 porzioni

Stampo a cerniera quadrato 24x24 cm

IMPASTO:

250 g di cioccolato fondente

180 g di burro

50 g di pistacchi

50 g di anacardi

4 uova

300 g di zucchero

180 g di farina

1 cucchiaino raso di lievito in polvere

1 pizzico di sale

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Farina per cospargere lo stampo

Per porzione

266 kcal, 28 g carb., 15 g gr., 5 g prot., 2,4 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare lo stampo a cerniera e spolverarlo con la farina.
2. Rompere il cioccolato a pezzetti e fonderlo come indicato insieme al burro. Mescolare di tanto in tanto.
3. Tritare finemente i pistacchi e gli anacardi.
4. Mescolare bene le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente il composto di burro e cioccolato al composto spumoso.
5. Mescolare la farina, il lievito e il sale e amalgamarli al composto schiumoso.
6. Aggiungere i pistacchi e gli anacardi tritati, versare nello stampo e cuocere come indicato.

Impostazione forno

Stampo a cerniera quadrato sulla griglia

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura: 35-40 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

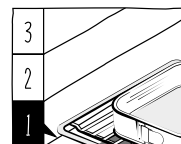
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

170 °C

Tempo di cottura:

35-40 minuti





MUFFIN AL CIOCCOLATO CON CILIEGIE E PEPERONCINO

Per 12 pezzi

Stampo per 12 muffin

IMPASTO:

12 ciliegie fresche, in alternativa ciliegie in vasetto

125 g di burro

75 g di cioccolato fondente

3 uova

175 g di zucchero

150 g di farina

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito in polvere

Peperoncino in polvere a piacere

INOLTRE:

Burro per lo stampo per muffin oppure stampini di carta

Per pezzo

240 kcal, 27 g carb., 13 g gr., 4 g prot., 2,3 UP

PREPARAZIONE

1. Lavare le ciliegie, denocciolarle e farle sgocciolare.
2. Imburrare lo stampo per i muffin o inserirvi gli stampini di carta.
3. Mettere il burro e il cioccolato sminuzzato in una ciotola e sciogliere a bagnomaria.
4. Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente il composto di burro e cioccolato al composto spumoso.
5. Mescolare la farina, il sale e il lievito e amalgamarli al composto spumoso. Aggiungere a piacere il peperoncino in polvere, dosandolo con attenzione.
6. Riempire gli stampini per metà con l'impasto, aggiungere una ciliegia, quindi distribuire sopra l'impasto restante. Cuocere i muffin come indicato.

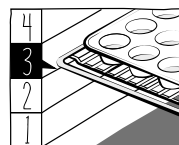
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

20-30 minuti



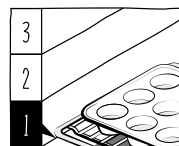
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

190 °C

Tempo di cottura:

20-30 minuti





BARCLETTE DI ALBICOCCHE

Per 8 pezzi

Teglia

IMPASTO:

8 fogli di pasta sfoglia surgelata, ca. 600 g

Un po' di farina

FARCITURA:

1 vasetto di albicocche, peso sgocciolato

ca. 500 g

50 g mandorle tritate

100 g di pasta morbida di marzapane

1 uovo

Un po' di latte

INOLTRE:

Carta da forno

Per pezzo

444 kcal, 35 g carb., 31 g gr., 7 g prot., 2,9 UP

PREPARAZIONE

1. Scongellare la pasta sfoglia secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
2. Sgocciolare bene le albicocche.
3. Rivestire la teglia con carta da forno. Srotolare i fogli di pasta sfoglia sul piano di lavoro infarinato formando dei pezzi di pasta da ca. 12x10 cm.
4. Distribuire le mandorle diagonalmente su ogni foglio di pasta sfoglia. Tagliare la pasta di marzapane a fette sottilissime. Mettere 2 fettine sulle mandorle. Disporre le 2 metà di albicocca in diagonale sulle fettine di marzapane.
5. Preriscaldare il forno.
6. Separare il tuorlo dall'albume. Spennellare con l'albume i due triangoli di pasta vuoti, ripiegarli uno sopra l'altro e premere bene.
7. Sbattere il tuorlo con il latte, spennellare le barchette e cuocere subito come indicato.

Impostazione forno

Teglia

Aria calda CircoTherm

180 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura: 20-35 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

180 °C

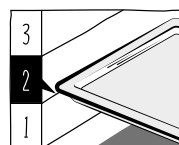
Preriscaldamento

Tempo di cottura:

20-35 minuti

Consiglio

Utilizzare altra frutta o confettura. Un'ottima farcitura salata è ad esempio quella a base di formaggio e prosciutto cotto.





MACARONS

Per ca. 20 pezzi

Teglia e leccarda

MERINGA ALLE MANDORLE:

70 g di albumi

80 g di farina di mandorle naturale

80 g di zucchero a velo

40 g di zucchero molto fine

1 bustina e ½ di colorante alimentare in polvere

FARCITURA:

250 g di mascarpone

2 cucchiaini di sciroppo di lamponi

1 cucchiaino di succo di limone

INOLTRE:

Carta da forno

Per pezzo

108 kcal, 9 g carb., 7 g gr., 2 g prot., 0,7 UP

PREPARAZIONE

1. Il giorno precedente separare i tuorli dagli albumi e conservare gli albumi in frigorifero.
2. Il giorno della cottura, rivestire le teglie con carta da forno.
3. Mescolare la farina di mandorle con lo zucchero a velo e setacciarli utilizzando un colino a maglia stretta.
4. Montare a neve ferma gli albumi, aggiungere poco alla volta lo zucchero fino a ottenere un composto compatto. Aggiungere il colorante alimentare e mescolare bene.
5. Utilizzando una spatola, amalgamare il composto di zucchero a velo e mandorle agli albumi montati a neve. Il composto deve essere liscio e denso.
6. Versare il composto in una sac à poche con beccuccio e formare sulla teglia 40 dischetti da ca. 2 cm. Lasciar riposare almeno 30 minuti. Preriscaldare il forno.
7. Cuocere i macaron come indicato.
8. Far raffreddare sulle teglie.
9. Amalgamare gli ingredienti per la farcitura. Poco prima di servire, attaccare i macaron a due a due mettendo un po' di farcitura nella parte inferiore.

Impostazione forno

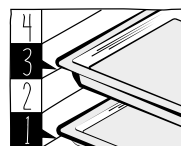
Aria calda CircoTherm

130 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

ca. 15 minuti



Consiglio

Tagliare un pezzo di carta da forno grande quanto la teglia. La carta sporgente compromette la doratura.

Impostazione forno Compact

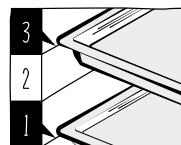
Aria calda CircoTherm

130 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

ca. 15 minuti





CORNETTI ALLA VANIGLIA

Per ca. 150 pezzi

Teglia e leccarda

PASTA FROLLA:

280 g di farina

70 g di mandorle tritate

70 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato bourbon

210 g di burro

MISCELA DI ZUCCHERO:

2 bacelli di vaniglia

2-3 cucchiaini di zucchero a velo

100 g di zucchero molto fine

INOLTRE:

Carta da forno

Per pezzo

22 kcal, 2 g carb., 1 g gr., 0 g prot., 0,2 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta frolla mescolare tutti gli ingredienti secchi in una terrina profonda. Tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirli sopra il composto. Impastare con la frusta elettrica o il robot da cucina partendo da una velocità bassa e poi aumentando. Formare un rotolo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Coprire le teglie con carta da forno. Formare un rotolo con la pasta e tagliarlo in dischetti uguali. Arrotolare i dischetti e dare la forma a ferro di cavallo tipica dei cornetti. Disporre i cornetti sulla teglia e cuocere come indicato.

3. Tagliare la stecca di vaniglia in lunghezza ed estrarre i semi raschiando. Mescolare bene lo zucchero a velo con lo zucchero e i semi di vaniglia. Far rotolare i cornetti ancora caldi nel composto di zucchero.

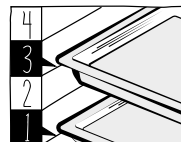
Impostazione forno

Aria calda CircoTherm

140 °C

Tempo di cottura:

15-20 minuti



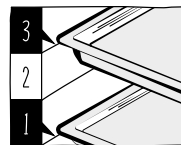
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

140 °C

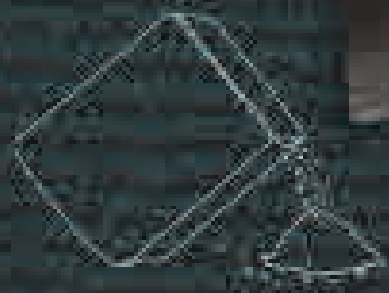
Tempo di cottura:

15-20 minuti



Consiglio

Tagliare un pezzo di carta da forno grande quanto la teglia. Se la carta copre la teglia compromette la doratura.



CROSTATINE AI FRUTTI DI BOSCO CON GLASSA DI PANNA ACIDA

Per 8 pezzi

Stampini per crostatine

PASTA FROLLA:

300 g di farina

1 pizzico di sale

100 g di zucchero a velo

200 g di burro

FARCITURA:

125 g di mirtilli freschi

125 g di ribes freschi

GLASSA:

½ stecca di vaniglia

200 g di panna acida

1 uovo

100 g di zucchero

INOLTRE:

Burro per gli stampi

Per pezzo

483 kcal, 55 g carb., 27 g gr., 5 g prot., 4,6 UP

PREPARAZIONE

1. Imburrare bene gli stampini.

2. Per la pasta frolla, versare la farina, il sale e lo zucchero a velo sul piano di lavoro. Tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirli sul bordo. Con le mani fredde, lavorare velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo.

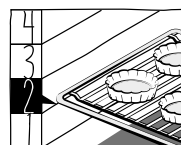
3. Dividere l'impasto in 8 parti uguali, stenderle singolarmente su un po' di farina e usarle per ricoprire gli stampini. Bucherellare più volte il fondo con una forchetta e mettere in frigorifero per ca. 45 minuti.

4. Selezionare i frutti di bosco, sciacquarli brevemente e lasciarli sgocciolare su carta da cucina. Staccare i ribes dal rametto.

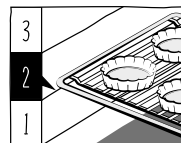
5. Aprire la mezza stecca di vaniglia nel senso della lunghezza ed estrarre i semi raschiando. Mescolare con una frusta gli altri ingredienti per la gelatina.

6. Distribuire i frutti di bosco negli stampini, versarvi sopra la gelatina e cuocere le tartellette come indicato.

Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
210 °C
Tempo di cottura:
ca. 25 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
210 °C
Tempo di cottura:
ca. 25 minuti





BIGNÈ CON FARCITURA DOLCE — RICETTA BASE PER LA PASTA CHOUX

Per ca. 12 pezzi

Teglia

PASTA CHOUX:

250 ml d'acqua

1 pizzico di sale

50 g di burro

150 g di farina

4 uova

1 cucchiaino raso di lievito in polvere

FARCITURA DOLCE:

500 ml di panna

2-4 cucchiaini di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 bustina di addensante per panna

1 vasetto di mandarini, peso sgocciolato 190 g

INOLTRE:

Carta da forno

Per pezzo

231 kcal, 17 g carb., 16 g gr., 5 g prot., 1,4 UP

PREPARAZIONE

1. In una pentola, portare a ebollizione l'acqua con il burro e il sale.
2. Versare di colpo la farina setacciata nella pentola. Spegnerne il fuoco. Mescolare bene con un mestolo o una frusta. Far abbrustolire sulla zona di cottura ancora calda. Mescolare il composto finché non si forma una palla di impasto che si stacca dalla pentola e si vede uno strato bianco sul fondo.
3. Mettere l'impasto in una terrina profonda. Amalgamare un uovo per volta al livello di velocità massimo. Lasciar raffreddare l'impasto.
4. Mescolare il lievito all'impasto freddo.
5. Preriscaldare il forno.
6. Coprire la teglia con carta da forno. Aiutandosi con due cucchiaini, fare dei mucchietti di pasta della stessa grandezza e metterli nella teglia. Disporli lasciando un po' di spazio tra di loro perché lievitando la pasta raddoppia di volume. Cuocere in forno come indicato.
7. Appena la cottura è terminata, inciderli con delle forbici da cucina e farli raffreddare.
8. Per la farcitura dolce, montare bene la panna con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'addensante per panna. Far sgocciolare bene i mandarini, inserirli nei bignè insieme alla panna e servire.

Impostazione forno

Teglia

Aria calda CircoTherm

200 °C

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

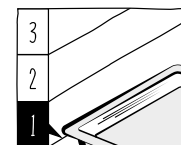
200 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti

Consiglio

La pasta è molto facile da preparare. Aprire la porta del forno solo quando i bignè sono pronti.





SOUFFLÉ AI MIRTILLI

Per 6 porzioni

Stampini per soufflé

SOUFFLÉ:

3 uova

250 g di formaggio quark magro

50 g di farina

1 cucchiaino di succo di limone

1 pizzico di sale

50 g di zucchero

100 g di mirtilli freschi o eventualmente surgelati

25 g di zucchero a velo

INOLTRE:

Burro per gli stampi

Zucchero da cospargere

Per porzione

176 kcal, 23 g carb., 5 g gr., 10 g prot., 1,9 UP

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno.

2. Imburrare gli stampini per soufflé e spolverarli di zucchero.

3. Separare gli albumi dai tuorli. Lavorare i tuorli con il formaggio quark e la farina e aggiungere il succo di limone. Montare gli albumi a neve ferma con il sale, aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Amalgamare i tuorli montati al composto di quark e quindi, lentamente, i mirtilli.

4. Distribuire il composto per soufflé negli stampini, spolverare con abbondante zucchero a velo e cuocere come indicato.

Impostazione forno

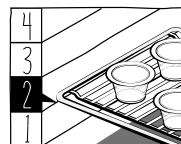
Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

ca. 14 minuti



Impostazione forno Compact

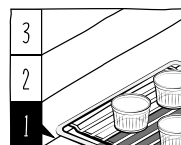
Riscaldamento sup./inf.

Preriscaldamento

200 °C

Tempo di cottura:

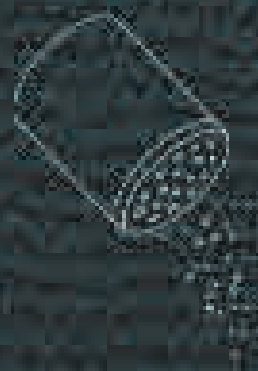
ca. 14 minuti



Consiglio

Non aprire mai la porta del forno durante la cottura dei soufflé: si affloscerebbero.

Servire i soufflé appena tolti dal forno.



SFORMATO AL COCCO

Per 6 porzioni

Stampo di vetro rotondo di media grandezza

SFORMATO:

½ limone bio

½ arancia bio

400 ml di latte di cocco non dolcificato

40 g di burro

1 pizzico di sale

60 g di zucchero

60 g di semolino

4 uova

160 g di cocco grattugiato leggermente tostato

INOLTRE:

Burro per lo stampo

Per porzione

256 kcal, 21 g carb., 27 g gr., 8 g prot., 1,7 UP

PREPARAZIONE

1. Lavare il limone e l'arancia bio sotto l'acqua calda, asciugarli e grattugiare la scorza. Far bollire il latte di cocco con il burro, il sale e 2 cucchiaini di zucchero. Aggiungere il semolino e la scorza degli agrumi e lasciare raffreddare un poco il composto.
2. Separare gli albumi dai tuorli. Amalgamare al composto i tuorli insieme al cocco grattugiato tostato e lasciare raffreddare ancora.
3. Montare gli albumi a neve ferma. Incorporare lentamente il resto dello zucchero e montare per altri 5 minuti. Amalgamare gli albumi montati a neve al composto di semolino raffreddato.
4. Mettere il composto in uno stampo imburrito e far cuocere come indicato.

Impostazione forno

Stampo di vetro rotondo sulla griglia

Aria calda CircoTherm

160 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

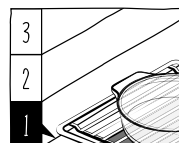
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

160 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti





MERINGA CON CREMA DI CIOCCOLATO E MASCARPONE E FRUTTI ESOTICI

Per 6 porzioni

Teglia

MERINGA:

1 albume

1 pizzico di sale

50 g di zucchero molto fine

CREMA:

20 g di cioccolato fondente con il 70% di cacao

2 cucchiaini di latte

40 g di mascarpone

GUARNITURA:

1 mango maturo

50 g di kumquat

50 g di frutti di bosco freschi

Zucchero a velo per la guarnitura

INOLTRE:

Carta da forno

Per porzione

106 kcal, 15 g carb., 4 g gr., 2 g prot., 1,3 UP

PREPARAZIONE

1. Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale. Versarvi poco alla volta la metà dello zucchero. Quando gli albumi sono lucidi, aggiungere il resto dello zucchero.
2. Rivestire la teglia con carta da forno. Versare il composto per la meringa in una sac à poche e formare 6 dischi uguali. Alzare un po' i bordi in modo che le meringhe sembrino delle corone. Cuocere in forno come indicato.
3. Per la crema sminuzzare il cioccolato. Farlo sciogliere in un pentolino insieme al latte. Con una frusta a mano, creare un composto spumoso con il mascarpone e amalgamare la crema al cioccolato.
4. Lavare il mango, tagliarlo a metà e togliere il nocciolo. Con uno scavino ricavare delle piccole palline di mango. Lavare i kumquat e tagliarli a fette. Se necessario, sciacquare i frutti di bosco e asciugarli tamponando con carta da cucina.
5. Riempire le meringhe raffreddate con la crema di mascarpone, decorare con la frutta e cospargere di zucchero a velo.

Impostazione forno

Teglia

Aria calda CircoTherm

90 °C

Tempo di cottura: 1 ora 30 min.-1 ora 35 min.

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

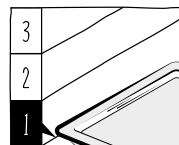
Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

90 °C

Tempo di cottura:

1 ora 30 min. - 1 ora 35 min.



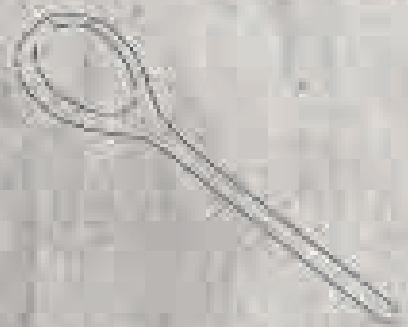
Consiglio

Preparate sempre meringhe fresche, così riescono al meglio.



A rustic wooden cutting board is the central focus, featuring several slices of golden-brown bread. Some bread slices are topped with fresh red cherry tomatoes and sprigs of green herbs like rosemary. The board is set against a dark background, and a piece of grey fabric is visible in the bottom right corner.

PANE E PAGNOTTE, PIZZA E TORTE SALATE



PANE INTEGRALE AI QUATTRO CEREALI

Per 1 pagnotta, ca. 25 fette

Leccarda

PASTA LIEVITATA:

200 g di farina di segale integrale

500 g di farina di frumento integrale

2 bustine di lievito secco

1 cucchiaino di miele

ca. 250 ml d'acqua, tiepida

ca. 250 ml di latticello tiepido

2-3 cucchiaini di semi di lino

2-3 cucchiaini di semi di sesamo

2-3 cucchiaini di semi di girasole sgusciati

1-2 cucchiaini di semi di zucca sgusciati

½-1 cucchiaino di sale

1-2 cucchiaini di spezie per pane

INOLTRE:

Olio per la leccarda

Farina per spolverare la leccarda

Per fetta

113 kcal, 19 g carb., 2 g gr., 5 g prot., 1,6 UP

PREPARAZIONE

1. Mescolare i due tipi di farina con il lievito in una grossa ciotola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto. Lasciar riposare in un luogo caldo finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
2. Oliare e infarinare la leccarda in base alle dimensioni della pagnotta. Adagiare la pagnotta sulla leccarda e lasciarla riposare coperta per altri 15-20 minuti.
3. Preriscaldare il forno come indicato.
4. Servendosi di un coltello, tracciare un disegno a quadri sulla pasta e bucherellarla con un bastoncino di legno. Spennellare con acqua e far cuocere come indicato.

Impostazione forno

Funzione cottura pane

220 °C

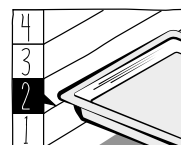
Preriscaldamento

Prima cottura: 10 minuti

Quindi

180 °C

Tempo di cottura: 40-45 minuti



Consiglio

Se si impiega farina integrale, aumentare sempre la quantità di liquido e fare lievitare più a lungo la pasta.

Prima tostare i semi in una padella, senza grassi.

Impostazione forno Compact

Funzione cottura pane

220 °C

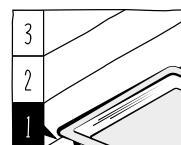
Preriscaldamento

Prima cottura: 10 minuti

Quindi

180 °C

Tempo di cottura: 40-45 minuti





PANE RUSTICO CON LIEVITO MADRE

Per ca. 30 fette, 1 pagnotta

Leccarda

PASTA PER IL PANE:

100 g di farina di segale integrale
300 g di farina di segale tipo 1370
300 g di farina di frumento tipo 550
400 g di farina di frumento tipo 1050
2 bustine di lievito secco
1 cucchiaio colmo di sale
1-2 cucchiaini di spezie per pane
1 cucchiaio di miele
30 g di semi di girasole
1 bustina di lievito madre, 150 g
650-700 ml di acqua tiepida

INOLTRE:

1 cestino per il pane, diametro 25 cm
Un po' di farina di segale
Olio per la teglia
Farina per spolverare
Per fetta
140 kcal, 28 g carb., 1 g gr., 5 g prot., 2,3 UP

PREPARAZIONE

1. Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Mescolare con il sale, le spezie per pane, il miele, i semi di girasole e il lievito madre.
2. Aggiungere gradualmente l'acqua e con il robot da cucina lavorare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Lavorare ancora a mano e formare una palla.
3. Infarinare bene un cestino per il pane con diametro di 25 cm. Mettere dentro la palla di impasto e infarinare ancora. Coprire e lasciare lievitare in un luogo caldo per ca. 20-30 minuti.
4. Nel frattempo, preriscaldare il forno. Ungere la teglia con olio e infarinarla.
5. Rovesciare la pagnotta sulla teglia e bucherellarla più volte. Cuocere in forno come indicato.

Impostazione forno

Leccarda

Aria calda CircoTherm

220 °C

Preriscaldamento

Prima cottura: 10-15 minuti

Quindi

180 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Se si utilizza l'aria calda CircoTherm è possibile posizionare gli accessori nei livelli dall'1 al 3, a scelta.

Consiglio

Il pane è pronto quando è croccante e dorato e battendo sotto sembra vuoto.

Impostazione forno Compact

Aria calda CircoTherm

220 °C

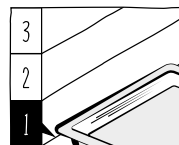
Preriscaldamento

Prima cottura: 10-15 minuti

Quindi

180 °C

Tempo di cottura: 40-50 minuti





PANFOCACCIA

Per 1 focaccia, ca. 8 porzioni

Leccarda

PASTA LIEVITATA:

500 g di farina
2 bustine di lievito secco
1 cucchiaino di sale
350 ml d'acqua tiepida

GUARNIZIONE:

3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaio di aghi di rosmarino freschi
2 cucchiaini di pinoli
Sale marino

INOLTRE:

Olio per la teglia

Per porzione

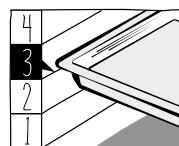
281 kcal, 46 g carb., 7 g gr., 8 g prot., 3,8 UP

PREPARAZIONE

1. Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto morbido. Lasciare riposare in un luogo caldo per 15-20 minuti.
2. Stendere la pasta su una teglia oliata formando una focaccia spessa ca. 1,5 cm, bucherellarla con una forchetta e fare lievitare per altri 15 minuti.
3. Schiacciare un po' l'impasto con le nocche delle dita e versarvi sopra l'olio d'oliva. Cospargere a piacere con aghi di rosmarino, pinoli e sale marino. Cuocere in forno come indicato.

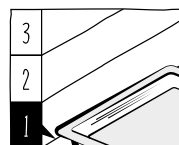
Impostazione forno
Riscaldamento sup./inf.
270 °C

Tempo di cottura:
20-30 minuti



Impostazione forno Compact
Riscaldamento sup./inf.
270 °C

Tempo di cottura:
20-30 minuti



Consiglio

Varianti sfiziose: incorporare alla pasta

3 cucchiaini di parmigiano o di pomodori secchi tagliati a pezzettini.



SCONES

Per 16 porzioni

Teglia

IMPASTO:

450 g di farina
15 g di lievito in polvere
1 pizzico di sale
110 g di burro
20 g di zucchero
230 ml di latte

PER SPENNELLARE:

1 tuorlo
2 cucchiai di latte

INOLTRE:

Burro per la teglia

Per porzione

174 kcal, 23 g carb., 8 g gr., 4 g prot., 1,9 UP

PREPARAZIONE

1. Setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola. Aggiungere il sale. Incorporare i fiocchi di burro e lavorarli con la farina e il lievito formando delle briciole tipo crumble.
2. Aggiungere lo zucchero e il latte. Mescolare con un cucchiaino e lavorare bene l'impasto.
3. Ingrassare la teglia e preriscaldare il forno.
4. Su una superficie leggermente infarinata, stendere uno strato spesso ca. 1 cm. Ricavare cerchi di 5 cm di diametro e disporli sulla teglia.
5. Sbattere il tuorlo con il latte e spennellare la parte superiore dei cerchi. Cuocere in forno come indicato.

Impostazione forno

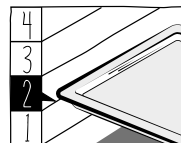
Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-25 minuti



Impostazione forno Compact

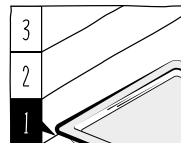
Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Preriscaldamento

Tempo di cottura:

15-25 minuti



Consiglio

Gli scones riescono meglio se si lavora poco la pasta.

Scones al formaggio: incorporare all'impasto

150 g di formaggio grattugiato.

Variante dolce: incorporare all'impasto

75 g di frutta secca sminuzzata,

ad es. prugne secche.



PIZZA MARGHERITA

Per 2 porzioni

Teglia per pizza Ø 30 cm

PASTA LIEVITATA:

150 g di farina

½ bustina di lievito secco

1 pizzico di sale marino

ca. 100 ml di acqua tiepida

FARCITURA:

150 g di pomodori ciliegini

125 g di mozzarella

150 g di passata di pomodoro

Sale marino

Pepe macinato

½ cucchiaino di zucchero

3 cucchiaini di basilico tritato

½ cucchiaino di sale

2 cucchiaini di olio

INOLTRE:

1 cucchiaio di olio per la teglia

Per porzione

466 kcal, 62 g carb., 16 g gr., 17 g prot., 5,2 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta lievitata, mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto. Lasciare riposare in un luogo caldo per 30 minuti.
2. Nel frattempo lavare i pomodori ciliegini e tagliarli a metà. Tagliare la mozzarella a dadini.
3. Ungere la teglia per pizza. Stendervi l'impasto e bucherellarlo più volte con una forchetta.
4. Insaporire la passata di pomodoro con sale marino, pepe e zucchero. Aggiungere la metà del basilico.
5. Distribuire il composto di pomodoro sulla pizza. Guarnire la pizza con i pomodori ciliegini. Distribuire uniformemente la mozzarella sui pomodori ciliegini. Cospargere con il basilico rimasto, salare e versare un filo d'olio d'oliva.
6. Cuocere la pizza come indicato.

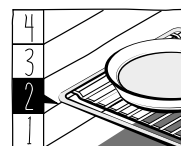
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

270 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



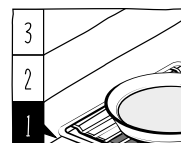
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

270 °C

Tempo di cottura:

20-25 minuti



Consiglio

Pizza romana: al posto del basilico, guarnire la pizza con 4 acciughe salate, lavate, deliscate e tritate. Condire con sale e 2 cucchiaini di origano e versare un filo d'olio.

Pizza al prosciutto: al posto del basilico, usare 100 g di prosciutto cotto non troppo magro.



QUICHE DI PEPERONI

Per 6 porzioni

Teglia per pizza Ø 30 cm

PASTA FROLLA:

200 g di farina

2 pizzichi di sale

1 uovo

100 g di burro freddo

FARCITURA:

150 g di peperoni verdi

150 g di peperoni gialli

150 g di peperoni rossi

1 cipolla rossa da ca. 100 g

200 g di zucchine

30 g di burro

Sale

Pepe nero macinato

COPERTURA:

200 ml di panna

4 uova

150 g di formaggio gruviera grattugiato fresco

Sale

Pepe nero macinato

Noce moscata grattugiata fresca

INOLTRE:

Olio per la teglia

Per porzione

577 kcal, 30 g carb., 43 g gr., 19 g prot., 2,5 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta frolla, versare la farina e il sale sul piano di lavoro e ricavare al centro una fontana. Sbattere l'uovo con una forchetta e versarlo al centro. Tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirli ai bordi della farina. Con le mani fredde, lavorare velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare una palla, schiacciarla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

2. Nel frattempo, lavare i peperoni, tagliarli a metà, togliere i semi e rimuovere le parti bianche. Sbucciare la cipolla. Tagliare i peperoni e le cipolle a cubetti di ca. 1 cm. Lavare le zucchine e tagliare trasversalmente delle fette sottili.

3. Scaldare il burro in una padella e rosolare il peperone e la cipolla a dadini. Insaporire la verdura con sale e pepe, togliere dalla pentola e mettere da parte. Rosolare brevemente le fette di zucchini e insaporirle con sale e pepe.

4. Ungere la teglia per pizza. Formare un cerchio con l'impasto e metterlo sulla teglia. Formare un bordo alto ca. 3 cm e schiacciarlo bene. Pungere più volte con una forchetta l'impasto sul fondo dello stampo.

5. Distribuire le fette di zucchine sulla base e versarvi il resto della verdura.

6. Mescolare la panna, l'uovo e il formaggio, insaporire abbondantemente con sale, pepe e noce moscata. Distribuire uniformemente il liquido sulla verdura e cuocere la quiche come indicato.

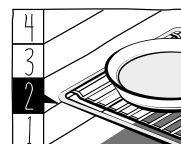
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

60-70 minuti



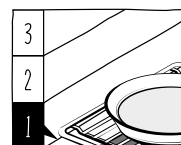
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

180 °C

Tempo di cottura:

60-70 minuti





TORTA DI CIPOLLE ALLE MELE

Per 6 porzioni

Teglia per pizza Ø 30 cm

PASTA FROLLA:

200 g di farina

Sale q.b.

1 uovo

1 cucchiaino d'acqua

100 g di burro freddo

FARCITURA:

150 g di pancetta

700 g di cipolle

Sale

Pepe macinato

1 mela asprigna

200 g di crème fraîche

30 g di formaggio grattugiato

INOLTRE:

4 cucchiaini di olio per ungere la teglia

Per porzione

581 kcal, 36 g carb., 44 g gr., 11 g prot., 3,0 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta frolla mescolare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. Aggiungere l'uovo e l'acqua, tagliare il burro freddo a pezzetti e distribuirli sopra il composto. Con la frusta elettrica o il robot da cucina impastare partendo da una velocità bassa e poi aumentando fino a ottenere un impasto omogeneo. Ungere la teglia per pizza e disporvi l'impasto formando un bordo. Bucherellare più volte il fondo con una forchetta e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.
2. Per la copertura tagliare la pancetta a piccoli dadini. Sbucciare le cipolle, dividerle a metà e tagliarle a strisciole.
3. Far rosolare la pancetta in una padella. Aggiungere le cipolle e rosolare. Insaporire generosamente con sale e pepe.
4. Pelare le mele, grattugiarle grossolanamente e aggiungerle alle cipolle. Aggiungere la crème fraîche e il formaggio e mescolare il tutto.
5. Distribuire il composto di cipolle sull'impasto e cuocere come indicato.

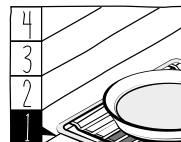
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-45 minuti



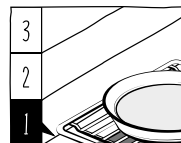
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-45 minuti



Consiglio

Servire la torta alle cipolle come piatto unico per 4 o come snack per 8 persone, abbinandola a un'insalata verde e Federweißer.



PIEROGI DI CARNE

Per 4 porzioni

Stampo grande per sfornato

PASTA LIEVITATA:

400 g di farina

1 bustina di lievito secco

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

125 ml di latte

1 uovo

80 g di burro

RIPIENO DI CARNE TRITATA:

1 pagnotta

1 cipolla

250 g di carne tritata mista

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 uovo

Sale

Pepe macinato

Erbe provenzali

RIPIENO AI CRAUTI:

3 mele

1 cipolla

250 g di crauti

125 ml di vino bianco

2 cucchiaini di olio d'oliva

2 bacche di ginepro

Zucchero

Sale

INOLTRE:

Burro per spennellare e per imburrare lo stampo

Per porzione

949 kcal, 96 g carb., 46 g gr., 31 g prot., 8,0 UP

PREPARAZIONE

1. Per la pasta lievitata, mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto. Lasciare riposare in un luogo caldo.
2. Per il ripieno di carne tritata, ammorbidire il pane nell'acqua e strizzarlo. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini.
3. Rosolare la cipolla e la carne tritata in olio per circa 15 minuti. Lasciar raffreddare un po'. Mescolare al pane, all'uovo, al sale e al pepe e insaporire con le erbe.
4. Per il ripieno ai crauti, lavare le mele, sbucciarle e rimuovere il torsolo. Sbucciare la cipolla. Tagliare entrambi a dadini, portare a ebollizione con gli altri ingredienti e far cuocere per 15 minuti.
5. Imburrare lo stampo. Stendere l'impasto e ricavare un coperchio delle dimensioni dello stampo. Con il resto dell'impasto rivestire il fondo e il bordo dello stampo. Bucherellare più volte con una forchetta l'impasto sul fondo dello stampo.
6. Disporre a strati alternati il ripieno di crauti e carne tritata. Mettere il coperchio, spalmarlo di burro e bucherellarlo più volte con uno stecchino per far uscire l'umidità durante la cottura. Cuocere in forno come indicato.
7. Servire i pierogi caldi nello stampo.

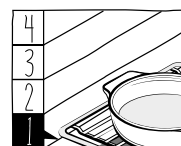
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti



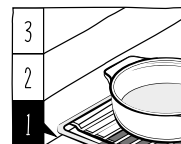
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

200 °C

Tempo di cottura:

40-50 minuti





BÖREK TURCO

Per 20 pezzi

Leccarda

FORMAGGIO:

1 mazzetto di prezzemolo fresco o surgelato,
ca. 30 g
500 g di formaggio di pecora in salamoia o feta

FARCITURA:

2 uova
200 ml di latte
250 g di yogurt con il 3,8% di grassi
100 g di olio di semi di girasole
½ bustina di lievito in polvere
Sale marino
Pepe nero macinato

IMPASTO:

900 g di pasta fillo fresca o surgelata o pasta
yufka, ca. 20 sfoglie

INOLTRE:

Olio per la leccarda

Per pezzo

287 kcal, 29 g carb., 15 g gr., 9 g prot., 2,4 UP

PREPARAZIONE

1. Sciacquare il prezzemolo fresco e scuotere via l'acqua. Rimuovere i gambi e tritare finemente le foglie. Sbriciolare il formaggio di pecora e mescolarlo con il prezzemolo.
2. Mescolare tutti gli ingredienti per la farcitura fino a ottenere un composto omogeneo. Insaporire abbondantemente con sale e pepe.
3. Oliare la leccarda. Adagiare una sfoglia di pasta sulla leccarda, ripiegare i bordi sporgenti e spennellare con un velo sottile di farcitura. Adagiarevi sopra un'altra sfoglia di pasta, ripiegare i bordi sporgenti, spennellare con la farcitura e cospargervi sopra un po' di formaggio di pecora.
4. Ripetere il procedimento finché non rimangono solo 2 sfoglie di pasta. Spennellare le sfoglie di pasta con la farcitura, distribuirvi sopra il resto e cuocere il Börek come indicato.

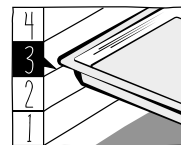
Impostazione forno

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti



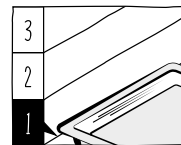
Impostazione forno Compact

Riscaldamento sup./inf.

210 °C

Tempo di cottura:

30-40 minuti



Consiglio

Aggiungere ½ mazzetto di menta tritata fresca al composto di formaggio. In questo modo si ottiene un aroma particolare.

INDICE DELLE RICETTE

A

Anatra croccante con ripieno di mele, 81
Apple pie inglese, 143
Arrostò di cervo in salsa al vino rosso e ginepro, 101
Arrostò di cinghiale con salsa di sambuco e mele caramellate, 105
Arrostò di maiale con crosta al miele e timo, 93
Asparagi al forno con salsa, 35

B

Baklava, 147
Barchette di albicocche, 153
Base per torta ad impasto morbido, 127
Bigné con farcitura dolce - Ricetta base per la pasta choux, 161
Börek turco, 187
Brownie con pistacchi e anacardi, 149

C

Chicken Wings, 75
Christstollen aromatizzato con marzapane, 115
Cornetti alla vaniglia, 157
Cosciotti di coniglio alle mele e zenzero, 103
Crostatine ai frutti di bosco con glassa di panna acida, 159
Curry di red snapper, 65

E

Enchilada di verdure, 45

F

Filetto d'agnello in crosta di erbe, 97
Filetto di luccioperca gratinato al cren, 57
Filetto di maiale in crosta di sale, 95
Filetto di manzo con verdure mediterranee, 85
Filetto di salmone con spinaci e pomodori, 59

G

Gratin di patate, Gratin dauphinois, 41

I

Involtni di vitello, 89

L

Lasagne tricolore, 43
Luccioperca, filetto gratinato al cren, 57

M

Macarons, 155
Meringa con crema di cioccolato e mascarpone e frutti esotici, 167
Meringa con panna e lamponi, Pavlova, 145
Mini soufflé al formaggio, 47
Muffin al cioccolato con ciliegie e peperoncino, 151
Muffin di pane e verdure, 39

O

Oca grigliata con ripieno di pane, 83
Orata in crosta di sale ed erbe, 51
Ossobuco, 91

P

Pane integrale ai quattro cereali, 171
Pane rustico con lievito madre, 173
Panfocaccia, 175
Pasticcio pepato di patate dolci e peperoni, 25
Patate al limone con erbe e peperone corno di toro, 21
Patate ripiene, 23
Pavlova, Meringa con panna e lamponi, 145
Pesce al cartoccio agli asparagi, 61
Pesce al forno con verdure asiatiche agrodolci, 63
Petto d'anatra all'asiatica, 79
Petto di tacchino ripieno, 77
Pierogi di carne, 185
Pizza Margherita, 179
Polenta al forno, 29
Pollo alla griglia ripieno alle erbe, 69
Pollo alla siciliana, 71
Pomodori ripieni di lenticchie, bulgur e formaggio fresco di capra, 33

Q

Quiche di peperoni, 181

R

Ricetta base per il pan di Spagna - Torta alla frutta con lamponi, 117
Ricetta base per l'impasto morbido, torta all'uva spina con topping di mandorle, 125
Ricetta base per la pasta chou, bignè con farcitura dolce, 161
Ricetta base per pasta lievitata, Torta al burro, 109
Ricetta di base per la pasta frolla - Torta alla frutta, 139
Rotolo di pan di Spagna alle nocciole con ripieno di nougat, 123

S

Saltimbocca di pollo, 73
Scones, 177
Sformato al cocco, 165
Soufflé ai mirtilli, 163
Spalla di manzo con salsa di cipolline, 87
Spiedini carne di agnello tritata, 99

T

Torrette alle melanzane, 31
Torta al burro - Ricetta base per pasta lievitata, 109
Torta all'uva spina con topping di mandorle - Ricetta base per l'impasto morbido, 125
Torta alla frutta con lamponi - Ricetta base per il pan di Spagna, 117
Torta alla frutta - Ricetta base per la pasta frolla, 139
Torta alle prugne, 111
Torta al rabarbaro con meringa, 131
Torta della Foresta Nera, 121



Torta di cipolle alle mele, 183
Torta di mele con noci caramellate, 129
Torta di noci, 135
Torta di quark aromatizzata alla vaniglia, 141
Torta margherita delicata, 137
Torta Sacher, 119
Tortine marmorizzate in vasetto, 133
Treccia all'uvetta, 113
Triglie su letto di verdure, 53
Trote alle erbe in teglia, 55

Y

Yorkshire pudding, 37

Z

Zucca con verdure al peperoncino e mele, 27



NOTE

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal dashed lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no other markings or text on the page.



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

9001057342



www.neff-international.com

Copyright © 2014, Neff, München.

All rights reserved.