



Scopri il segreto del vapore per piatti sani e gustosi, senza sprechi

100 ricette per cucinare con il vapore

For better living.
Designed in Sweden.





Il tuo delizioso segreto

**Il vapore abbinato al calore regala
alle tue ricette un gusto sorprendente.**

Basta selezionare una delle funzioni a vapore del forno ed il gioco è fatto. Non potrebbe essere più facile preparare piatti così buoni, trasformando gli ingredienti di tutti i giorni in piatti straordinari.

Cottura combinata a vapore significa che, mentre il vapore conserva i cibi morbidi e succosi al cuore, l'aria calda li rende croccanti e dorati fuori. La tecnologia del vapore esalta il gusto delle tue ricette preferite, conferendo una qualità nutrizionale superiore. Il vapore infatti conserva fino al 50% in più di vitamine e sali minerali rispetto ad altre modalità di cottura.

Le funzioni a vapore permettono di utilizzare temperature di cottura più basse rispetto alle modalità tradizionali. In altre parole? Risparmio in termini di energia, tempo e bollette!

Utilizzare un forno combinato a vapore Electrolux è semplicissimo. Per iniziare ti suggeriamo alcune ricette sane e gustose. Poi, quando hai voglia di sperimentare, puoi personalizzarle con i tuoi ingredienti preferiti.

Il vapore: il tuo fedele alleato per ridurre gli sprechi di cibo



Dai nuova vita ai tuoi piatti con il vapore

Riscalda e ravviva gli avanzi delle tue ricette, senza seccarli. Il cibo non viene mai sprecato quando si ha a disposizione un forno a vapore.

I forni combinati a vapore di Electrolux ti permettono di minimizzare lo spreco di cibo: anche la cena della sera prima sarà deliziosa! Utilizzando solo il calore infatti, gli avanzi del giorno prima rischiano di risultare poco gradevoli, a causa della perdita di umidità al loro interno.

La combinazione di vapore e calore invece rappresenta il metodo di cottura migliore per rigenerare pietanze già cotte, permettendo di trattenere l'umidità all'interno degli alimenti, evitando di seccarli. Con il programma speciale "Rigenera a vapore" puoi riscaldare, direttamente su piatto da portata, piatti precotti, con un risultato pari a quello di una pietanza appena sfornata.

L'arrosto della domenica sarà squisito anche per la cena tra amici del lunedì sera! La pasta, il riso, la quiche e le patate lesse, che tendono ad asciugarsi un po' mentre si conservano in frigorifero, torneranno gustose, come appena preparate.

La gamma di forni combinati di Electrolux viene incontro alle esigenze di tutti: dai più esperti a chi è invece alle prime armi!

Cucinare con il vapore è infatti semplice e alla portata di tutti, grazie alle diverse funzioni a vapore e programmi dedicati, per nuovi livelli di gusto, croccantezza ed umidità.





Guida pratica: piccoli e semplici trucchi per conservare al meglio i tuoi alimenti

Disponi i prodotti deperibili (quelli la cui data di scadenza è inferiore ai 10 giorni) nella parte anteriore del frigorifero, in modo che siano più visibili e vengano utilizzati per primi.

Avvolgi con una pellicola o metti in un contenitore sigillato tutti i cibi dall'odore forte o dall'alto contenuto di umidità per mantenere a lungo la loro freschezza.

Conserva frutta e verdura nei cassetti della parte bassa del frigorifero, mantiene gli alimenti freschi più a lungo preservandone la qualità.

Avvolgi in modo sicuro carne cruda, pollame, pesce e crostacei per evitare perdite di succo e contaminazione con altri alimenti o superfici. Congelali se devi conservarli per più di due giorni senza consumarli.

Burro e formaggio devono essere riposti in frigorifero in contenitori di plastica o vetro ermetici, avvolti in fogli di alluminio o ben chiusi in sacchetti di polietilene.

100 ricette speciali per il tuo benessere



Le funzioni vapore dei forni Electrolux



Funzione SteamBake

Attivabile al semplice tocco di un tasto, aggiunge vapore durante il ciclo di cottura ventilata, dando alle tue ricette di panificazione e pasticceria una doratura croccante all'esterno e una consistenza soffice e leggera all'interno.



Umidità bassa (25% vapore)*

Morbido dentro, croccante fuori.
Funzione ideale per cuocere: pane, primi piatti in teglia, gratinati, carne, pesce, verdura arrostita, torte dolci e salate, biscotti.



Umidità elevata (75% vapore)*

Leggera e saporita.
Funzione ideale per cuocere: flan dolci e salati, sformati, dessert al cucchiaio, panini dolci.



Solo vapore (100% vapore)*

Sana, gustosa e veloce.
Funzione ideale per cuocere: pesce, riso, couscous, frutta, verdura.

Cottura SteamBake

Ventilata a vapore10

Cottura a bassa umidità

25% vapore48

Cottura a elevata umidità

75% vapore128

Cottura solo a vapore

100% vapore182



| | SteamBoost | SteamCrisp | SteamBake |
|---|------------|------------|-----------|
| Funzione SteamBake | | | ● |
| Umidità bassa (25% vapore)* | ● | ● | |
| Umidità elevata (75% vapore)* | ● | | |
| Cottura solo vapore (100% vapore)* | ● | | |

* Le percentuali indicate sono valori medi stimati. Il vapore potrebbe variare durante il programma di cottura in base al momento e ai dati misurati dal sensore.



Ricette
con funzioni
SteamBake





Baguette

Il sottile e profumato filone di pane simbolo della Francia, croccante fuori e morbido dentro. Con un tocco di vapore puoi prepararlo anche nel forno di casa.

⌚ Preriscaldamento: 5 min 🌡️ 190 °C 💧 150 ml 🍞 Funzione SteamBake

⌚ Cottura: 28 min 🌡️ 190 °C ☰ 2 🍞 Funzione SteamBake

Ingredienti

- 1 kg farina Manitoba
- 600 g acqua fredda
- 25 g lievito di birra
- 20 g sale

Ricetta per 5 baguette - Difficoltà: media

- 1 Impastare 200 g di farina con 100 g di acqua e sciogliervi il lievito.
- 2 Lasciare lievitare per circa un'ora.
- 3 Impastare la biga con gli ingredienti rimanenti e lasciare riposare per un'ora.
- 4 Formare 7 filoncini da 220 g circa. Stenderli con il mattarello creando un rettangolo e piegarli tre volte partendo dal lato corto. Appiattire nuovamente l'impasto e, sempre partendo dal lato corto, piegarlo in due. Formare un salsicciotto partendo dal lato lungo. Appoggiare le baguette su un telo infarinato e lasciar lievitare per un'ora. Trasferire la baguette sulla teglia di cottura facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione. Incidere la superficie con una lama e mettere in cottura.

Funzione vapore





Muffin al prosciutto

Il classico tortino a forma di fungo diventa ancora più soffice aggiungendo le patate all'impasto. Perfetti per un aperitivo o una scampagnata.

⌚ Preriscaldamento: 10 min 🌡️ 180 °C 💧 100/150 ml 🍷 Funzione SteamBake

⌚ Cottura: 25-30 min 🌡️ 180 °C ☰ 2 🍷 Funzione SteamBake

Ingredienti

- 350 g farina "00"
- 20 g lievito in polvere per prodotti salati
- 2 uova intere
- 230 ml latte intero
- 50 ml olio di girasole
- 200 g purea di patate
- 100 g prosciutto cotto
- 10 g burro
- 10 g sale

Ricetta per 10 muffin - Difficoltà: facile

- 1 Setacciare la farina con il lievito.
- 2 Sbattere le uova con il latte, il sale, aggiungere l'olio, la purea di patate, il prosciutto a dadini e il burro. Versare il composto nella farina e amalgamare.
- 3 Imburrare nove stampini per muffin, riempire per 2/3 della capienza e infornare.
- 4 Servire tiepidi o freddi.

Funzione vapore



SteamBake

Panini al miele

Morbidi e fragranti sono perfetti per accompagnare formaggi e creme, sia dolci che salate.

 Preriscaldamento: 10 min
  150 °C
  100/150 ml
  Funzione SteamBake

 Cottura: 20-25 min
  150 °C
  2
  Funzione SteamBake

Ingredienti

- 500 g farina "00"
- 25 g lievito in polvere per dolci
- 250 ml latte
- 15 g sale
- 35 g burro
- 25 g zucchero
- 50 g miele

Ricetta per 18 panini - Difficoltà: facile

- 1 In una ciotola unire miele, latte e zucchero. Nella planetaria mettere la farina miscelata con il lievito e, azionando il gancio, aggiungere gradualmente il liquido e i pezzetti di burro ammorbidito. Lavorare il composto per 5 minuti.
- 2 Formare una palla, spennellare con burro fuso e lasciar riposare per 30 minuti fino a quando avrà raddoppiato il volume.
- 3 Formare dei piccoli panini di 50 g circa e mettere a lievitare per altri 30 minuti.
- 4 Spennellare la superficie con miele tiepido -il calore lo rende più fluido- e infornare.

Funzione vapore





Pita

Il pane tipico del mondo mediterraneo. Soffice e vuoto all'interno è ideale sia per accompagnare salse e pietanze saporite che da farcire.

⌚ Preriscaldamento: 10 min 🌡️ 150 °C 💧 100/150 ml 🍷 Funzione SteamBake

⌚ Cottura: 20-25 min 🌡️ 150 °C ☰ 2 🍷 Funzione SteamBake

Ingredienti

- 500 g farina tipo "0"
- 230 g acqua
- 10 g lievito di birra
- 10 g sale
- 30 g olio extra vergine d'oliva
- Emulsione di acqua e olio per spennellare

Funzione vapore



SteamBake








Ricetta per 9 panini - Difficoltà: facile

- 1 Versare mezzo bicchiere di acqua in una ciotola, aggiungere una punta di zucchero e sbriciolare il lievito. Attendere fino a quando in superficie non si formerà una leggera schiuma.
- 2 Sciogliere il sale nell'acqua rimasta.
- 3 Mettere la farina in una ciotola capiente, impastare con il lievito, aggiungere poco per volta l'acqua salata e alla fine l'olio. Trasferire il composto su una spianatoia in legno e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- 4 Fare una palla, metterla in una ciotola oliata, coprire con la pellicola trasparente e far lievitare per circa un'ora e mezza.
- 5 Formare delle palline di 90-100 g e stenderle con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere uno spessore di un paio di centimetri e un diametro di 20. Disporre su una teglia con carta da forno e spennellare con un'emulsione di acqua e olio. Coprire con un canovaccio umido e far lievitare ancora per un'ora.
- 6 Preriscaldare una leccarda da forno a 250°C, spruzzare le pita con dell'acqua, trasferirle sulla leccarda max 3 per volta- e infornare. Il tempo di cottura sarà breve in modo che le pita si dorino nella parte inferiore e restino bianche nella parte superiore.
- 7 Per pita più lievitate, da tagliare e farcire, non bagnare prima della cottura.

Salatini con formaggio e pistacchi

Ricetta di Ernst Knam

Questi salatini con parmigiano e pistacchi sono perfetti da preparare per un aperitivo o un antipasto davvero sfizioso. Stupisci i tuoi ospiti.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  180 °C |  100 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 20 min |  180 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

- 140 g di burro
- 50 g di tuorli
- 65 g di edamer grattugiato
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 180 g di farina 00
- 50 g di pistacchi
- Sale
- Pepe

Ricetta per 12-14 salatini - Difficoltà: facile

- 1 Amalgamare il burro e i tuorli d'uovo. Aggiungere i due formaggi, la farina, i pistacchi e regolare di sale e pepe.
- 2 Far riposare in frigorifero per circa 3 ore.
- 3 Tirare l'impasto a 5 mm di spessore, tagliare con il coppapasta da 5 cm di diametro, spennellare con tuorlo allungato con un po' di acqua e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Funzione vapore






Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=ovmX7CZzNFQ>



Torta ricotta e spinaci

Le torte salate sono un piatto adatto a tutte le occasioni. Provate a sostituire gli spinaci con la verdura di stagione che preferite.

 Preriscaldamento: 10 min
  180 °C
  100/150 ml
  Funzione SteamBake

 Cottura: 40-50 min
  180 °C
  2
  Funzione SteamBake

Ingredienti

- 1 confezione di pasta brisée già pronta - 250 g circa
- 250 g ricotta
- 1 uovo
- 450 g spinaci surgelati
- 50 g Parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Noce moscata

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Stendere la pasta brisée nella teglia, utilizzando la carta da forno in dotazione, e forare con una forchetta per ottenere una migliore cottura.
- 2 Sbollentare gli spinaci, scolarli bene e amalgamarli a ricotta, formaggio, uovo sbattuto, sale, pepe, noce moscata.
Versare nello stampo in maniera omogenea.
- 3 Infornare. Servire caldo.

Funzione vapore





Torta salata al formaggio

Una ricetta ricca di sapore e profumo. Perfetta per una cena tra amici perché si può preparare in anticipo e servire appena intiepidita.

⌚ Preriscaldamento: 10 min 🌡️ 180 °C 💧 100/150 ml 🍷 Funzione SteamBake

⌚ Cottura: 40-50 min 🌡️ 180 °C ☰ 2 🍷 Funzione SteamBake

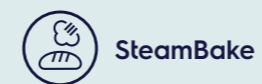
Ingredienti

- 1 confezione di pasta brisée già pronta - 250 g circa
- 3-4 uova
- 200 g pancetta affumicata a cubetti
- 100 g formaggio Emmentaler
- 70 ml latte intero
- 200 ml panna fresca

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Stendere la pasta brisée nella teglia, utilizzando la carta da forno in dotazione, e forare con una forchetta per ottenere una migliore cottura.
- 2 Cospargere uniformemente la pancetta seguita dal formaggio grattugiato.
- 3 Mescolare le uova, il latte e la panna fino ad ottenere una miscela omogenea.
- 4 Versare nello stampo coprendo i cubetti di pancetta con la crema. Infornare.

Funzione vapore



SteamBake

Torta salata alla lucana

Ricetta di Ernst Knam

Una saporita torta salata che abbina formaggi di pecora, capra e bufala a prosciutto cotto e speck.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  160 °C |  100 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 50 min |  160 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

Impasto

- 500 g pasta brisée
- 500 g ricotta, preferibilmente di bufala
- 200 g formaggio caprino
- 300 g mozzarella di bufala a pezzetti
- 60 g pecorino grattugiato
- 100 g prosciutto cotto a dadini
- 150 g speck
- 50 g zucchero
- 5 uova intere
- Tuorlo per spennellare
- Basilico
- Sale
- Pepe

Ricetta per 1 torta - Difficoltà: facile

- 1 Dividere la pasta brisée in due pezzi: 2/3 saranno utilizzati per la base e 1/3 per la copertura. Tirare la pasta brisée a 3 mm di spessore. Foderare uno stampo da torta di 30 cm di diametro precedentemente imburrato e infarinato.
- 2 Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti e riempire lo stampo con il composto.
- 3 Chiudere con la pasta brisée rimasta, spennellare la superficie con tuorlo allungato con un po' d'acqua e cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per circa un'ora.

Funzione vapore











Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://youtu.be/7mzJGq0E7hs>



Torta salata con mele e cipolle

Ricetta di Ernst Knam

Un insolito abbinamento, mele gialle e cipolle rosse, rende unico il ripieno di questa torta salata. Perfetta da preparare in ogni stagione dell'anno.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  180 °C |  100 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 45 min |  180 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

- 200 g di pasta brisée
- 100 g di mele golden
- 100 g di cipolle di tropea
- Olio extra vergine di oliva
- 200 ml di panna
- 3 uova
- Sale
- Pepe

Ricetta per 1 torta - Difficoltà: facile

- 1 Tirare la pasta brisée a 3 mm di spessore. Foderare uno stampo da torta di 30 cm di diametro precedentemente imburato e infarinato.
- 2 Tagliare a julienne mele e cipolle. In una padella saltare le cipolle con olio e un pizzico di sale, poi unire le mele. Cuocere per pochi minuti: le cipolle non devono caramellizzare e le mele devono appena ammorbidirsi. Versare nello stampo.
- 3 Preparare una crema Royale lavorando con la frusta le uova con il sale e il pepe. Unire la panna e continuare a mescolare. Versare nello stampo. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti e riempire lo stampo con il composto.
- 4 Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti





Funzione vapore



Crostata di zucca al cioccolato e sale di Maldon

Ricetta di Ernst Knam

Un dolce ispirato ai colori dell'autunno, ricco di profumi e aromi, bello da vedere e buono da mangiare.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  175 °C |  100 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 35 min |  175 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

Pasta frolla al cioccolato

- 400 g farina 00
- 250 g burro
- 250 g zucchero semolato
- 100 g uovo
- 4 g sale
- 1 stecca di vaniglia
- 10 g lievito in polvere
- 80 g cacao amaro in polvere

Crema pasticcera

- 340 g latte intero
- 1 stecca di vaniglia
- 80 g tuorli
- 60 g zucchero semolato
- 20 g amido di mais
- 10 g farina di riso

Ganache al cioccolato

- 220 ml panna liquida
- 300 g cioccolato fondente in pastiglie o a pezzetti

Crema pasticcera al cioccolato

- 100 g crema pasticcera
- 300 g ganache al cioccolato

Impasto di zucca

- 100 g zucca
- 100 g marzapane
- 30 g Amaretto di Saronno
- 25 g pistacchi verdi non tostati
- 3 g sale Maldon

Funzione vapore



Ricetta per 4 persone - Difficoltà: elevata

- 1 Lavorare bene con l'aiuto di una spatola il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero e la vaniglia. Quando sono amalgamati, unire le uova, la farina 00, il cacao, il lievito e il sale. Appena la farina è incorporata, smettere di impastare. Formare una palla, avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per almeno 3 ore.
- 2 Crema pasticcera: versare il latte in una casseruola. Incidere la vaniglia longitudinalmente, estrarre la polpa e mescolare il tuorlo leggermente sbattuto. Aggiungere lo zucchero e lavorare con una frusta. Quando si è sciolto unire in un colpo solo l'amido e la farina setacciati. Amalgamare stemperando con un po' di latte tiepido. Portare a bollore il latte con il bacello di vaniglia. Togliere il bacello, unire il composto di uova e farina, continuare a cucinare mescolando per circa 3 minuti. Versare in un ciotola, spolverizzare con zucchero e lasciar riposare per un paio di ore o fino a quando non si è rassodata.
- 3 Ganache al cioccolato: versare la panna in una casseruola, portare ad ebollizione e aggiungere il cioccolato fondente. Mescolare finché il cioccolato non si è completamente sciolto e ben amalgamato con la panna.
- 4 Amalgamare bene crema pasticcera e ganache al cioccolato.
- 5 Tagliare la zucca in quattro parti, avvolgere nella carta stagnola e mettere in forno per un'ora a 200°C. Staccare la polpa con un cucchiaio, setacciare per eliminare le parti più filamentose e amalgamare con il marzapane e l'Amaretto fino ad ottenere una crema omogenea e senza grumi.







Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=byumLVMB-L8&t=378s>



Key lime pie

Ricetta di Ernst Knam

La famosa torta americana, nata in un'isola della Florida conosciuta per i suoi piccoli lime, oggi in versione italiana al profumo dei limoni di Sicilia.

 Preriscaldamento: 10 min
  170 °C
  100 ml
  SteamBake

 Cottura: 15 min
  x °C
  2
  SteamBake

Ingredienti

Pasta frolla al pistacchio

- 200 g burro
- 100 g farina di mandorle
- 100 g farina di pistacchi
- 200 g farina 00
- 200 g zucchero semolato
- 3 uova

Crema al limone

- 5 uova
- 300 g zucchero semolato
- 180 g succo di limone
- 200 g burro freddo
- Q.B. acqua fredda

Meringa all'italiana

- 240 g albumi
- 400 g zucchero semolato
- 100 g destrosio
- 140 g acqua

Decorazione

- Q.B. zest di limone

Funzione vapore



SteamBake

Ricetta per 1 torta - Difficoltà: elevata

- 1 Impastare rapidamente tutti gli ingredienti. Creare una palla con l'impasto, ricoprire di pellicola trasparente e far riposare in frigorifero. Stendere la pasta frolla, aiutandosi con un po' di farina, fino a creare un disco di circa 3 mm di altezza e foderare uno stampo imburato. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C con la funzione SteamBake per circa 15 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare.
- 2 Crema al limone: sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere il succo di limone. Scaldare il burro e unire alla crema. Mescolare continuamente per non far attaccare al fondo. Riempire lo stampo di frolla con la crema ancora calda. Far raffreddare due ore in frigorifero.
- 3 Meringa all'italiana: in un pentolino preparare lo sciroppo unendo zuccheri e acqua. Portare a 121°C. Quando lo sciroppo arriva a bollore, iniziare a montare nella planetaria gli albumi con un po' di zucchero. Versare a filo lo sciroppo sugli albumi, continuando a montare, fino a completo raffreddamento. Creare sulla superficie della torta dei ciuffetti di meringa e fiammeggiare con la torcia da dolci.
- 4 Decorare con le zest di limone cotte in zucchero e acqua fino ad essere semicandite.



Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
https://www.youtube.com/watch?v=V2uUj_sVzyU



Matcha

Ricetta di Ernst Knam

Ernst Knam ci porta in Giappone e ci insegna a preparare i biscotti al tè verde Matcha.

| | | | |
|--|---|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  70 °C |  100/150 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 20-25 min |  70 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

Impasto

- 150 g zucchero a velo
- 10 g buccia di limone grattugiata
- 25 g tè verde Matcha
- 270 g burro
- 330 g farina
- 6 tuorli (120 g)

Decorazione

- 200 g zucchero di canna

Ricetta per 25-30 persone - Difficoltà: facile

- 1 Setacciare il tè verde Matcha con lo zucchero a velo. Unire pian piano il burro morbido, la buccia di limone, la farina e, alla fine, i tuorli.
- 2 Incartare nella pellicola e mettere in frigorifero per circa 60 minuti.
- 3 Fare dei rotoli di diametro di circa 3 cm. Rotolarli nello zucchero di canna. Mettere ancora in frigo per 60 minuti.
- 4 Tagliare i rotoli di uno spessore di 5 mm e cuocere in forno a 70 °C per circa 20 minuti.

Funzione vapore



SteamBake



Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=vGnkwggMtBQ>





Muffin ai mirtilli

Un impasto soffice e morbido da rendere ogni volta diverso con l'aggiunta dei vostri ingredienti preferiti: frutta fresca e secca, semi e spezie.

| | | | |
|--------------------------|--------|------------|-----------|
| Preriscaldamento: 10 min | 170 °C | 100/150 ml | SteamBake |
| Cottura: 25-30 min | 170 °C | 2 | SteamBake |

Ingredienti

- 350 g farina "00"
- 115 g zucchero di canna
- 20 g lievito in polvere per dolci
- 2 uova intere
- 200 g mirtilli
- 370 g latte intero
- 90 g burro fuso

Ricetta per 16 muffin - Difficoltà: facile

- 1 In una ciotola setacciare insieme la farina, lo zucchero e il lievito. In un'altra mescolare le uova con il latte, il burro fuso freddo e i mirtilli.
- 2 Unire i due impasti e mescolare il minimo indispensabile per amalgamare gli ingredienti.
- 3 Versare il composto negli stampi per muffin precedentemente imburati e infornare.

Funzione vapore




SteamBake

Pudding di uvetta

Ricetta di Ernst Knam

Briciole di biscotti, mandorle tostate e uvetta sono gli ingredienti di questo morbido budino al profumo di rum.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  180 °C |  100 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 25 min |  180 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

Impasto

- 50 g uvetta
- 50 ml rum scuro
- 3 tuorli
- 90 g zucchero semolato
- 85 g burro
- 3 albumi
- 75 g mandorle tostate in polvere
- 75 g biscotti sbriciolati

Salsa

- 250 g mele Granny Smith
- 25 g zucchero semolato
- 2 g pectina
- 200 ml vino bianco passito
- 125 g spumante

Ricetta per 6-8 pudding - Difficoltà: media

- 1 Mettere l'uvetta a bagno nel rum per circa 2 ore.
- 2 In una ciotola montare i tuorli con 45 g di zucchero e il burro fino a quando il composto sarà spumoso. Unire le mandorle polverizzate, i biscotti finemente sbriciolati, l'uvetta e il rum.
- 3 Montare gli albumi a neve con 45 g di zucchero e, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, incorporarli all'impasto.
- 4 Imburrare delle cocotte mono porzione e riempire con l'impasto.
- 5 Selezionare la funzione vapore e cucinare a 180 °C per circa 25 minuti.
- 6 Per la salsa: lavare, sbucciare e pulire le mele. Tagliare a cubetti e mettere in un pentolino con lo zucchero, la pectina e il vino bianco. Portare a ebollizione, togliere dalla fiamma, frullare e passare al setaccio, per avere una crema perfettamente liscia. Aggiungere lo spumante.

Funzione vapore



Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=eXjdvRjxcqw&t=7s>





Red Velvet

Ricetta di Ernst Knam

Una delle torte più amate e spettacolari della pasticceria americana: tre strati di pan di Spagna rosso brillante farcito con crema bianca e decorato di lamponi. Irresistibile.

| | | | |
|--------------------------|--------|--------|-----------|
| Preriscaldamento: 10 min | 175 °C | 100 ml | SteamBake |
| Cottura: 35 min | x °C | 2 | SteamBake |

Ingredienti

Impasto

- 150 g burro
- 375 g zucchero
- 120 g uova
- 5 g sale
- Vaniglia
- 30 ml colorante rosso
- 50 g cacao in polvere
- 300 g yogurt
- 375 g farina
- 10 g lievito
- 30 ml aceto bianco

Cream cheese frosting

- 350 g formaggio cremoso
- 100 g burro
- 200 g zucchero a velo
- Buccia grattugiata di 1 limone non trattato

Decorazione

- 50 g lamponi freschi

Funzione vapore



Ricetta per 1 torta - Difficoltà: elevata

- 1 Montare il burro con lo zucchero. Unire le uova, il sale, la vaniglia, il colorante e il cacao in polvere e amalgamare accuratamente. Completare con lo yogurt, la farina, il lievito e l'aceto. Mescolare bene.
- 2 Versate in una tortiera di diametro 24 cm e dai bordi molto alti. Selezionare la funzione vapore preriscaldare il forno e cuocere a 175 °C per circa 35 minuti. Lasciare raffreddare e suddividere in 3 dischi uguali tenendo da parte 40 g di briciole di pan di Spagna per la decorazione.
- 3 Per preparare il cream cheese frosting montare il burro con lo zucchero, unire il formaggio cremoso ed il limone e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.
- 4 Farcire la torta alternando i dischi di pan di Spagna con il cream cheese frosting. Terminare con uno strato di frosting.
- 5 Decorare applicando le briciole di pan di Spagna sui lati della torta e i lamponi freschi sulla superficie.



Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=N3Tzq25bspc&t=10s>



Sacher allo zenzero

Ricetta di Ernst Knam

“La più famosa torta del mondo nella mia versione preferita, che abbina lo zenzero candito al cioccolato”.

Preriscaldamento: 10 min 170 °C 100/150 ml SteamBake

Cottura: 35-40 min 170 °C 2 SteamBake

Ingredienti

Impasto

- 75 g cioccolato fondente a pezzetti o in pastiglie
- 65 g burro
- 20 g zucchero a velo
- Un pizzico di vaniglia in polvere
- 3 uova
- 90 g zucchero semolato
- 65 g farina "00"
- 100 g zenzero candito a pezzetti
- 250 g crema ganache
- 150 g confettura di albicocche
- Un pizzico di sale
- Burro e farina per lo stampo

Ganache

- 250 ml panna liquida
- 375 g cioccolato fondente in pastiglie o a pezzetti

Funzione vapore



SteamBake

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: elevata

- 1 Raccogliere il cioccolato fondente in una ciotola e farlo fondere a bagnomaria. In una terrina, montare con una frusta il burro con lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Quando il composto è ben amalgamato, unire un po' alla volta i tuorli leggermente sbattuti, mescolare e aggiungere il cioccolato fuso.
- 2 Montare a neve gli albumi con lo zucchero e unirli delicatamente all'impasto. Infine aggiungere la farina e metà dello zenzero candito. Mescolare con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato del diametro di circa 22-24 cm. Infornare a 170°C per 35-40 minuti.
- 3 Sfnare la torta e lasciar raffreddare. Togliere dallo stampo, capovolgendola delicatamente. Tagliarla a metà in senso orizzontale con un coltello a sega, per ottenere 2 dischi.
- 4 Per la ganache versare la panna in una casseruola e mettere a scaldare sul fuoco. Portare ad ebollizione, poi aggiungere il cioccolato fondente. Mescolare accuratamente con un cucchiaino di legno, finché il cioccolato non si sarà completamente sciolto e ben amalgamato.
- 5 Farcire i due dischi con la confettura di albicocche e cospargere i pezzetti di zenzero rimasti. Infine chiudere la torta con il secondo disco.
- 6 Spalmare la confettura rimasta su tutta la superficie della torta; quindi ricoprire il dolce con la ganache. Mettere in frigorifero per 20 minuti finché la glassa non si sarà solidificata.





Guarda la ricetta di Ernst Knam sul suo canale YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=r-Gp5lfqpy8>



Torta di mele

Una fragrante sfoglia racchiude un profumato ripieno di mele e uvetta. Da servire con un ciuffo di panna montata.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  160 °C |  100/150 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 60 min |  160 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

- 300 g farina di grano
- 170 g margarina o burro salato
- 75 g zucchero
- 1 uovo
- 50 ml acqua a 20 °C

Ripieno:

- 25 g pane grattugiato
- 50 g uvetta senza semi
- 4 mele Golden
- 75 g zucchero

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mescolare la farina con lo zucchero, il bicarbonato, la margarina, aggiungere l'uovo e acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido.
- 2 Dividere in tre palle dello stesso peso, circa 200-210 g, avvolgere con pellicola trasparente e far riposare mezz'ora in frigorifero.
- 3 Pelare le mele e tagliare a cubetti da mescolare, poco prima di riempire la pasta, con uvetta e zucchero.
- 4 Tirare la prima palla di pasta con uno spessore di 5 mm per coprire il fondo.
- 5 Dare alla seconda la forma di un rotolo di 60 cm di lunghezza e disporlo sul perimetro premendolo con le dita.
- 6 Stendere la terza tra due fogli di carta da forno nella stessa dimensione della teglia e conservarlo per la copertura.
- 7 Cospargere la base in modo uniforme di pangrattato, versare il composto di mele, uvetta e zucchero, coprire con la pasta e sigillare i bordi.
- 8 Fare un croce di circa 9 x 9 cm nella parte superiore e infornare.

Funzione vapore



Torta di pane raffermo con cioccolato

Un impasto ricco di sapori e profumi che unisce, al pane gli amaretti, il cacao, l'uvetta e i pinoli. Una torta perfetta da servire con il the.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  170 °C |  100/150 ml |  SteamBake |
|  Cottura: 45-50 min |  170 °C |  2 |  SteamBake |

Ingredienti

- 200 g pane raffermo
- 200 g amaretti
- 1 l latte
- 12 savoiardi
- 100 g zucchero
- 70 g uvetta
- 70 g pinoli
- 2 uova intere
- 25 g cacao
- Un limone
- Un pizzico di sale

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tagliare a cubetti il pane e metterlo in una grande ciotola. Riscaldare il latte, versare sul pane, unire gli amaretti sbriciolati, i savoiardi e lasciar ammorbidire.
- 2 In una ciotola, o ancor meglio in un'impastatrice con la frusta a gancio, sbattere le uova, lo zucchero e il cacao e aggiungere il composto di pane e biscotti.
- 3 Lavorare fino a ottenere un impasto il più possibile liscio e omogeneo.
- 4 Unire il succo del limone filtrato e la buccia grattugiata (solo la parte gialla), l'uvetta ammollata e ben strizzata, e i pinoli.
- 5 Imburrare uno stampo da 20 cm, versare il composto e infornare.

Funzione vapore



Ricette
con cottura
a bassa umidità



Polpette di melanzane

Una crosticina croccante racchiude un cuore di melanzana e mozzarella filante. Da assaporare come l'aperitivo o come antipasto sfizioso.

 Cottura: 15 min

 170 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 900 g melanzane
- 150 g pan grattato
- 1 uovo
- 60 g Parmigiano grattugiato
- Timo fresco
- 80 g di mozzarella
- Sale e pepe
- Olio extra vergine

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Lavare, asciugare, pulire e sbucciare le melanzane aiutandosi con un pelapatate. Tagliare a cubetti della stessa dimensione. Mettere in padella con un filo di olio extra vergine, coprire con un coperchio e lasciar cuocere per 15 minuti. Se necessario aggiungere un po' di acqua.
- 2 Mettere le melanzane nel mixer e frullarle fino ad ottenere una crema densa.
- 3 Versare il composto in una ciotola, aggiungere un uovo ed il pan grattato dosato per ottenere la giusta consistenza e formare le polpette. Aggiungere il Parmigiano grattugiato, il timo fresco, sale, pepe e amalgamare bene.
- 4 Prendere con un cucchiaino un po' di composto, circa 75 g, mettere al centro un paio di cubetti di mozzarella, chiudere e lavorare con le mani fino ad ottenere la classica forma sferica. Passare nel pan grattato.
- 5 Appoggiare le polpette su una teglia rivestita con carta unta con un filo d'olio extra vergine.
- 6 Selezionare la funzione Umidità bassa e cuocere a 170°C per 15 minuti.

 Ricetta.it

 Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
https://www.youtube.com/watch?v=6bN4_cNEejU

 Electrolux



Quiche lorraine

Una ricetta tradizionale della cucina francese, facile da fare e di sicuro successo.

 Cottura: 40-50 min  170 °C  2  900 ml  Umidità bassa

Ingredienti per la pasta

- 200 g di farina
- 100 g di burro
- 2 uova
- Noce moscata
- ½ cucchiaino di sale
- Pepe

Ingredienti per il ripieno

- 1 cipolla
- 200 g di pancetta affumicata
- 2 uova
- 250 g di panna acida o panna
- 150 g di formaggio grattugiato
- Sale e pepe
- Noce moscata

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Impastare farina, burro, uova, noce moscata, sale e pepe su una superficie leggermente infarinata e lavorare fino a ottenere un impasto liscio, quindi formare un panetto. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per alcune ore.
- 2 Per la farcitura, pelare la cipolla e affettarla con la pancetta affumicata. Sbattere le uova insieme alla panna e al formaggio grattugiato, quindi aggiungere al composto sale, pepe e noce moscata.
- 3 Stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata, quindi adagiarlo in una teglia leggermente unta, bucherellandolo uniformemente con una forchetta. Coprire con le cipolle e la pancetta affumicata, quindi versare la miscela a base di uova.
- 4 Cuocere la quiche sul livello 2 con funzione Umidità bassa a 170 °C per 40-50 minuti.
- 5 Servire tiepida.

Cannelloni vegetariani

Un Primi piatti classico a base di pasta fresca all'uovo da personalizzare con i propri ingredienti preferiti. Ad esempio con le verdure tipiche dell'estate.



Cottura: 15-20 min



180 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 500 g pasta fresca per lasagne
- 250 g cipolla
- 250 g zucchine
- 250 g peperoni misti a cubetti
- 250 g melanzane a cubetti
- 120 g burro
- 120 g farina
- 1 l latte
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- Sale, pepe, noce moscata

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: media

- 1 Affettare finemente la cipolla e soffriggerla in olio d'oliva. Dopo qualche minuto aggiungere melanzane, peperoni e zucchine tagliati a cubetti. Far cuocere per 7-8 minuti mescolando di tanto in tanto. Regolare di sale e pepe e continuare la cottura per altri 7-8 minuti.
- 2 Preparare la besciamella facendo sciogliere il burro in una padella e aggiungendo la farina setacciata. Portare a bollore il latte, aggiungere la farina tostata nel burro e portare a cottura senza smettere di mescolare con la frusta. Aggiungere sale, pepe e noce moscata a piacere.
- 3 Mettere le verdure in una ciotola, aggiungere 1/5 della besciamella e il Parmigiano grattugiato. Con una spatola amalgamare bene.
- 4 Preparare i cannelloni mettendo una striscia di verdura su tutta la larghezza e arrotolare.
- 5 Ungere con un filo d'olio una pirofila, stendere un po' di besciamella e disporre sopra i cannelloni.
- 6 Ricoprire con la besciamella rimanente, condire con un filo d'olio e spolverizzare con il Parmigiano.
- 7 Infornare selezionando la funzione Umidità bassa a 180°C per 15-20 minuti.

 Ricetta.it



Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
https://www.youtube.com/watch?v=JcydLqKXz_Y

 Electrolux

Crespelle con prosciutto e funghi

Una sottile sfoglia avvolge un morbido ripieno, da personalizzare con i propri ingredienti preferiti.



Cottura: 15-20 min



190 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

Per le crespelle

- 250 g latte
- 125 g farina
- 2 uova
- Sale

Per il ripieno

- 200 g prosciutto cotto
- 500 g funghi champignons
- 100 g formaggio cremoso
- 80 g grana
- ½ bicchiere vino bianco
- Aglio
- Sale
- Pepe
- Burro per la pirofila

Per la besciamella

- 0,5 l latte
- 40 g burro
- 40 g farina
- Sale, noce moscata

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 8 crespelle - Difficoltà: media

- 1 Preparare la pastella amalgamando uova, farina e latte. Lasciar riposare in frigorifero per un paio di ore, passare al setaccio per eliminare eventuali grumi di farina. Cucinare le crespelle mettendo un mestolino di impasto in una padella calda unta con un po' di burro.
- 2 Preparare la besciamella facendo tostare la farina nel burro e aggiungendo, senza smettere di mescolare, il latte. Salare e profumare con la noce moscata.
- 3 Preparare il ripieno cucinando gli champignons tagliati a fettine nell'olio aromatizzato con uno spicchio d'aglio rosolato intero. Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, far evaporare, salare e pepare.
- 4 Spalmare le crespelle con il formaggio cremoso, (eventualmente ammorbidito con un paio di cucchiari di besciamella) aggiungere un cucchiario di funghi e il prosciutto tritato grossolanamente.
- 5 Piegare a fazzoletto o chiudere a fagottino. Imburrare una teglia da forno, versare un paio di cucchiari di besciamella e sistemare le crespelle. Sporcarle con un cucchiario di besciamella e spolverizzarle con il formaggio.
- 6 Infornare. Terminare la cottura con 5-10 minuti di grill.

Gateau di patate

Una torta rustica tipica della Campania. Le patate possono essere accompagnate da formaggi e salumi diversi, per portare in tavola la propria ricetta esclusiva.



Ingredienti

- 1.5 kg patate
- 300 g mozzarella
- 300 g prosciutto cotto
- 80 g parmigiano grattugiato
- Sale e pepe
- Olio extravergine di oliva
- 4 uova
- Pan grattato

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: elevata

- 1 Lessare le patate con la buccia in acqua bollente per 25-30 minuti o fino a quando saranno morbide. Sbucciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate.
- 2 Sbattere le uova con una frusta a mano per qualche secondo, aggiungere alle patate e regolare di sale e pepe. Unire il parmigiano grattugiato, il prosciutto cotto tagliato a striscioline, la mozzarella tagliata a dadini e amalgamare bene.
- 3 Imburrare il fondo di una teglia da 26x26 cm, cospargere di pangrattato e versare il composto, livellandolo bene.
- 4 Cospargere la superficie con pan grattato e condire con un filo di olio.
- 5 Selezionare la funzione Umidità bassa e cucinare a 180°C per 40 minuti.
- 6 Il Gateu è pronto quando la superficie è dorata. Sforare e servire caldo.














Funzione vapore



Involtini di lattuga con riso basmati allo zafferano, zucchine e pinoli

Ricetta di Raffaele Soldati, Electrolux Chef Academy

Un piatto vegetariano, colorato e profumato, perfetto per una cena d'estate.

| | | | | | |
|-----------------|--|--|---|--|---|
| Lattuga |  Cottura: 5 min |  130 °C |  2 |  900 ml |  Umidità bassa |
| Riso e zucchine |  Cottura: 15-18 min |  160 °C |  2 |  900 ml |  Umidità bassa |
| Involtini |  Cottura: 10 min |  180 °C |  2 |  900 ml |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 300 g riso basmati
- 250 g acqua
- 1 bustina zafferano
- 8 foglie di lattuga
- 100 g zucchine
- 15 g sale
- 5 g pepe
- 30 g olio extravergine d'oliva

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Lavare e pulire le foglie di lattuga, cuocere in forno selezionando la funzione Umidità bassa per 5 minuti a 130°C.
- 2 Mettere il riso in una teglia con l'acqua, lo zafferano, 10 g sale e 3 gr pepe. Cuocere in forno selezionando la funzione Umidità bassa per 18 minuti a 160°C. In un'altra teglia infornare le zucchine tagliate a cubetti, il sale e il pepe e cuocere per 15 minuti.
- 3 Mescolare il riso con le zucchine e lasciar raffreddare.
- 4 Mettere una cucchiata di riso e zucchine su ogni foglia di lattuga, chiudere creando un involtino, posizionare in una pirofila e cospargere con olio e pinoli.
- 5 Cuocere con la funzione Umidità bassa a 180°C per 10 minuti.

Funzione vapore



Umidità bassa

Lasagne alle verdure

Un'alternativa alle tradizionali lasagne di carne da trasformare nel corso dell'anno con le verdure di stagione.

 Cottura: 30 min

 160 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 300 g di lasagne
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso
- 2 porri
- 2 zucchine


Salsa

- 400 g di Robiola (o altro formaggio fresco)
- 1 bicchiere di latte
- 100 g di Parmigiano
- Sale quanto basta
- 1 mozzarella (125 g)

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tagliare melanzana, pepe, porri e zucchine a cubetti e rosolare in una padella grande con un po' di olio d'oliva e di sale.
- 2 Mescolare la Robiola con il latte fino a ottenere un composto cremoso.
- 3 Tagliare la mozzarella a fettine.
- 4 Aggiungere un paio di cucchiaini di panna nella teglia per le lasagne.
- 5 Disporre a strati le lasagne, poi la Robiola con il latte, le verdure e il formaggio Parmigiano. Ripetere l'operazione fino a terminare gli ingredienti.
- 6 Cuocere le lasagne sul livello 2 con la funzione Umidità bassa, a 160 °C per 30 minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Pasta gratinata con verdure

Una pasta al forno saporita e colorata, ricca di verdure e formaggio filante. Facile da personalizzare con le verdure di stagione.



Cottura: 20-30 min



180 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 320 g rigatoni o mezze penne
- 2 peperoni, uno giallo ed uno rosso
- 1 zuccina
- 300 g pomodori ramati
- 1 carota
- 1 cipollotto
- 100 g grana
- 250 g mozzarella fiordilatte
- Basilico
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe
- Vino bianco
- Burro per imburrare la pirofila
- Per la besciamella
- 1 l latte
- 70 g burro
- 70 g farina
- Sale, noce moscata

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Lavare i pomodori, inciderli a croce e tuffarli per 2 minuti in acqua bollente. Scolarli, lasciarli raffreddare, pelarli, tagliarli a metà, svuotarli dai semi e ridurli in una piccola dadolata.
- 2 Tagliare a metà i peperoni, eliminare semi e filamenti. Tagliare le melanzane, le zucchine e le carote in cubetti di circa mezzo centimetro di lato. Per zucchine e melanzane di grandi dimensioni eliminare la parte centrale con i semi.
- 3 Tritare il cipollotto, eliminando la parte verde, e tenerlo da parte.
- 4 In una padella antiaderente scaldare un filo di olio e, a fiamma vivace, rosolare separatamente le verdure. Quando sono pronte mescolarle, aggiungere il cipollotto, che così non correrà il rischio di bruciarsi, e sfumare con il vino bianco. A cottura quasi ultimata unire il pomodoro e regolare di sale e pepe.
- 5 Cuocere la pasta molto al dente.
- 6 Preparare la besciamella facendo tostare la farina nel burro e aggiungendo, senza smettere di mescolare, il latte. Salare e profumare con la noce moscata.
- 7 In una ciotola capiente condire la pasta con le verdure, la besciamella, la mozzarella tritata, il basilico spezzettato e una parte del formaggio.
- 8 Imburrare una pirofila a bordo alto, stendere un velo di besciamella e versare la pasta.
- 9 Spolverizzare con il formaggio rimasto e infornare.



Arista di maiale con carciofi e patate

Una carne che abbina la tenerezza al gusto, in una ricetta profumata al rosmarino da completare con le verdure di stagione.

 Cottura: 40 min

 180 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 750 g di arista di maiale
- 3 carciofi puliti e affettati
- 500 g patate tagliate a cubetti
- 1 cipolla affettata
- 200 ml vino bianco
- Rosmarino
- Sale e pepe
- Olio extra vergine

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mettere i carciofi già puliti ed affettati in una teglia unta con un filo d'olio extravergine. Proseguire con le patate tagliate a cubetti e la cipolla affettata. Salare e pepare.
- 2 Scottare l'arista in padella con un filo di olio extra vergine dorandola uniformemente su tutti i lati.
- 3 Appoggiare l'arista nella teglia con i carciofi e le patate, aggiungere qualche rametto di rosmarino, un filo d'olio ed il vino bianco.
- 4 Selezionare la funzione Umidità bassa e cuocere a 180°C per 40 minuti.
- 5 A cottura ultimata tagliare a fette e servire insieme a carciofi e patate.

Funzione vapore

 Umidità bassa

 Ricetta.it

 Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=XzIDqpnVo8>

 Electrolux



Filetto di maiale in crosta

La morbidezza della carne si abbina alla sfoglia croccante per un piatto elegante e raffinato. Ideale per un'occasione speciale.

 Cottura: 50 min

 170 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa


Ingredienti

- 1 filetto di maiale
- 350 g carne trita da salsiccia
- 50 g prosciutto cotto
- 150 g prosciutto crudo a fette
- ½ bicchiere di cognac
- 1 pasta sfoglia rettangolare
- 1 uovo
- Olio, sale, pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Condire la carne con olio, sale e pepe e rosolarla in una padella antiaderente. Mettere da parte.
- 2 Tritare finemente il prosciutto cotto e il prezzemolo, amalgamarli alla carne trita e bagnare con il cognac.
- 3 Con una spatola ricoprire il filetto con il composto di carne e avvolgerlo con le fette di prosciutto crudo.
- 4 Mettere il filetto sulla pasta sfoglia, spennellare le estremità della pasta con l'uovo sbattuto ed avvolgerlo. Spennellare la superficie della pasta e forarla in più punti con uno stuzzicadente.
- 5 Infornare.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Lonza al latte

Un'insuperabile morbidezza per questo arrosto di maiale cucinato nel latte e profumato di erbe aromatiche.



Cottura: 60-70 min



160 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 1,2 kg lonza di maiale
- 1 l latte
- 1 scalogno
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto aromatico con rosmarino, salvia e timo freschi
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaino di amido di mais
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Strofinare la carne con lo spicchio di aglio leggermente schiacciato, condire con olio, sale e pepe.
- 2 Rosolarla in modo uniforme in una padella antiaderente a fiamma vivace per pochi minuti.
- 3 Preparare un trito di sedano, carota e cipolla e rosolarlo con un filo di olio nella stessa padella utilizzata per la carne. Aggiungere il mazzetto aromatico e sfumare con il vino.
- 4 Mettere la carne e le verdure in una pirofila da forno a bordo alto, versare il latte e, se necessario, aggiungere un po' di acqua per coprire la lonza fino ad almeno tre quarti. Infornare e girare per avere una cottura uniforme.
- 5 Al termine togliere la carne, eliminare il mazzetto aromatico e addensare la salsa con l'amido di mais stemperato in poco latte o brodo freddo.
- 6 Affettare la lonza e servire con la crema di latte.

Funzione vapore



Umidità bassa

Pollo agli agrumi

Il tradizionale pollo arrosto in un'originale interpretazione mediterranea, al profumo di agrumi e capperi.



Cottura: 60-70 min



180-190 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 1 pollo intero (kg 1 - 1,2 circa)
- 1 arancia o altro agrume
- 50 g capperi dissalati
- Sale

Marinata

- 2 cucchiai di olio
- Aglio in polvere, sale, pepe, paprika dolce, succo d'arancia

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Mescolare bene gli ingredienti per la marinata. Massaggiare il pollo con il sale e spennellarlo uniformemente con la marinata.
- 2 Tagliare a fette piuttosto sottili l'arancia e tritare grossolanamente i capperi.
- 3 Con un coltellino creare una sorta di tasca in corrispondenza dei due petti e inserire le fette di arancia e i capperi.
- 4 Infornare il pollo appoggiato sulla griglia, mettendo la leccarda sul primo livello per raccogliere il grasso e i sughi di cottura.

Funzione vapore



Umidità bassa



Stufato di manzo al cumino

Riscaldare le serate invernali con questo piatto dal sapore ricco e intenso grazie alla combinazione di manzo e birra.

 Cottura: 120 min

 170 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa


Ingredienti

- 600 g di manzo da stufato
- 1 cucchiaino di cumino
- Sale e pepe
- 1 cucchiaio di olio
- Farina
- 1 cipolla tagliata finemente
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 330 ml di birra scura o birra inglese
- 400 ml di brodo di manzo

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Tagliare il manzo a cubetti di 3 cm e condire con cumino, sale e pepe.
- 2 Rosolare la carne nell'olio, versare la farina e aggiungere la cipolla, il concentrato di pomodoro e lo zucchero di canna.
- 3 Mescolare (preferibilmente con un cucchiaio di legno) e aggiungere la birra.
- 4 Aggiungere il brodo di manzo e cuocere a fuoco lento per alcuni minuti, grattando i pezzetti di crosta dal fondo della pentola.
- 5 Posizionare lo spezzatino sul livello 2 e brasare con la funzione Umidità bassa a 170 °C per 120 minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Branzino con olive, acciughe e capperi

Ricetta di Walter Coan, Electrolux Chef Academy

Verdure ed erbe aromatiche esaltano il sapore del pesce in un piatto leggero e profumato.

 Cottura: 25-30 min  175 °C  2  900 ml  Umidità bassa

Ingredienti

- 1 branzino da 500 g
- 300 g patate tagliate sottili
- 100 g pomodorini datterini
- 50 g olive taggiasche
- 30 g capperi sotto sale
- 5 acciughe
- 200 ml vino bianco
- Basilico
- Prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: facile

- 1 Pulire, squamare, eviscerare il branzino e appoggiarlo in una teglia da forno.
- 2 Lavare, pelare e tagliare a dadini le patate.
- 3 Mettere a bagno i capperi in un bicchiere d'acqua per almeno dieci minuti e strizzarli bene con le mani.
- 4 Lavare e tagliare a metà i pomodorini.
- 5 Lavare, asciugare e spezzettare il basilico e il prezzemolo.
- 6 Mescolare patate, olive, capperi, acciughe, pomodorini e erbe aromatiche e disporre vicino al pesce.
- 7 Bagnare con il vino bianco, condire con un filo di olio e regolare di sale e pepe.
- 8 Infornare selezionando la funzione Umidità bassa a 175°C per 25-30 minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa



Calamari ripieni di ortica, cedro candito e cremoso di zucca speziata

Ricetta di Cristian Santandrea, Ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa (FI)

Un piatto che unisce mare e terra sorprendendo per l'originalità degli abbinamenti. Da assaporare lentamente.

 Cottura: 15 min  190 °C  2  900 ml  Umidità bassa

Ingredienti

Per il cremoso di zucca speziato

- 400 g zucca gialla
- 100 g cipolla
- 1 fetta di zenzero
- 1 grattata di noce moscata
- Polvere di curcuma q.b.
- Sale
- Olio


Per i calamari

- 4 calamari
- 1 mazzo di ortica
- 1 spicchio di cedro candito

Per il ripieno

- 2 calamari
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 50 cl di Pernod
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale q.b.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: elevata

Per il cremoso di zucca speziato

1 Preparare il cremoso di zucca speziato mettendo in un padellino la zucca tagliata a cubetti, la cipolla pulita e affettata, la polvere di curcuma, la noce moscata, lo zenzero tagliato a fette, sale e olio. Aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere fino a quando le verdure non sono ben cotte. Frullare, setacciare ed aggiustare di sale.

Preparazione calamario ripieno

- 2 Pulire i calamari, separare il corpo e tenerlo da parte. Tritare i tentacoli, la carota, il sedano e l'aglio.
- 3 Sfumare il Pernod in una padella antiaderente, aggiungere i calamari tritati con le verdure e rosolarli velocemente, fino a quando non cambiano colore.
- 4 Togliere dal fuoco, aggiungere il tuorlo di uovo, una presina di sale e farcire mettendo il composto in un sac à poche. Chiudere i calamari con stecchini di legno. Cuocere in forno con la funzione Umidità bassa a 190°C per circa 15 minuti. Al termine della cottura lasciar intiepidire e tagliare ad anelli di circa 1 cm di spessore.
- 5 Scaldare in una padella antiaderente un filo di olio per appassire l'ortica con una presa di sale, solo alla fine aggiungere il cedro candito tagliato a piccoli cubetti.
- 6 Mettere il cremoso di zucca speziato sulla base di un piatto ben caldo, con l'ortica creare dei piccoli nidi e appoggiarvi sopra le fettine di calamario.

Involtino di sogliola con ripieno di gamberi

I gamberi si sposano perfettamente con la sogliola in questo secondo piatto classico, elegante e gustoso.



Cottura: 15-20 min



180 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 2 uova
- 1 scalogno
- 1 rametto di aneto
- 120 g di gamberi, sgusciati
- 1 cucchiaino di cognac
- 50 g di panna
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale e pepe
- 4 filetti di sogliola da 80 g
- 80 ml di vino bianco
- 30 g di burro

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: complessa

- 1 Separare i tuorli dagli albumi. Sbucciare lo scalogno e sminuzzarlo finemente. Lavare l'aneto e tritarlo finemente. Tritare grossolanamente i gamberi.
- 2 Mescolare gamberi, cognac, 1 albume, panna, concentrato di pomodoro e un pizzico di sale, quindi mettere nel congelatore per 15 minuti. Togliere dal congelatore e utilizzare il robot da cucina per amalgamare la farcitura trasformandola in una soffice crema.
- 3 Pulire i filetti di sogliola, insaporire con sale e pepe entrambi i lati e lasciare asciugare. Arrotolare ciascun filetto con il ripieno di gamberi e la pelle rivolta all'interno.
- 4 Disporre gli involtini uno accanto l'altro sulla teglia, quindi irrorarli con il vino bianco. Disporli sul livello 2 con la funzione Umidità bassa, quindi cuocere a 180 °C per 15-20 minuti.
- 5 Nel frattempo bollire il liquido restante in una padella. Mescolare lentamente i tuorli in una padella piccola e aggiungere gradualmente il brodo caldo e il burro a pezzi piccoli; battere fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere l'aneto tritato e sale e pepe a piacere.
- 6 Disporre ciascun involtino su un piatto caldo, coprire con la salsa e servire con un contorno di verdure verdi al vapore.

Salmone con finocchi e arance

Un piatto di pesce da mangiare con gli occhi prima di gustarlo con la bocca grazie ai delicati contrasti cromatici degli ingredienti.



Cottura: 18-20 min



170 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 2 tranci di salmone da 150 g l'uno
- 1 finocchio affettato
- 2 arance tagliate a cubetti
- Erba cipollina
- Pepe rosa in grani
- Sale
- Olio extra vergine
- Aceto di vino bianco

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: facile

- 1 Appoggiare su una teglia, unta un filo d'olio extra vergine, il finocchio affettato, i due tranci di salmone, le arance pelate a vivo e tagliate a cubetti. Condire con l'erba cipollina tritata, il pepe rosa in grani ed il sale. Terminare con un filo di olio extra vergine e un po' di aceto di vino bianco.
- 2 Selezionare la funzione Umidità bassa e cuocere a 170°C per 18-20 minuti.

Funzione vapore



Umidità bassa

 Ricetta.it










Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=fnkeTbvmC-8>

 Electrolux



Zucchine farcite con patate e tonno

Un ripieno saporito al profumo di mare per un piatto gustoso e colorato.
Ideale da preparare in anticipo e lasciar riposare prima del servizio.

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
|  Cottura patate: 40 min |  130 °C |  2 |  900 ml |  Umidità bassa |
|  Cottura finale: 30min |  170 °C |  2 |  900 ml |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 4 zucchine lunghe
- 700 g patate
- 700 g passata di pomodoro
- 160 g tonno sott'olio
- 100 g pomodorini sott'olio
- 100 g parmigiano
- 1 cipolla
- 1 uovo
- Prezzemolo
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe

Ti servirà anche

Speciale pirofila per cottura a vapore S.STEAM KIT

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 4-6 persone - Difficoltà: media

- 1 Pulire e tritare la cipolla. Dividere a metà e rosolarne una parte con un filo di olio. Aggiungere la passata di pomodoro, il basilico spezzettato e far cuocere a fiamma dolce regolando di sale.
- 2 Pelare e lavare le patate, tagliarle a fettine, cuocerle a vapore nella speciale pirofila S.STEAM KIT e, quando sono pronte, passarle con lo schiacciapatate.
- 3 Lavare le zucchine, eliminare le estremità e tagliarle a metà per il lungo. Togliere la polpa, svuotandole con un cucchiaino, tritarla e rosolarla insieme alla cipolla tritata rimasta con un filo d'olio. Unire il tonno.
- 4 Mettere in una ciotola, aggiungere la purea di patate, i pomodorini sott'olio tritati grossolanamente, l'uovo, il formaggio, tenendone da parte qualche cucchiaino, il prezzemolo tritato e regolare di sale. Trasferire il composto in un sac a poche e riempire le zucchine.
- 5 Versare il pomodoro sul fondo della leccarda o di una grande teglia da forno, mettere le zucchine e infornare.

Carciofi ripieni

I carciofi ripieni di salsiccia e profumati di maggiorana sono un secondo piatto rustico, facile e veloce da preparare.

 Cottura: 8-10 min

 180 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa


Ingredienti

- 8 carciofi
- 300 g salsiccia
- 1 uovo
- 40 g Parmigiano
- Majorana
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Lavare e pulire i carciofi. Togliere le foglie più esterne, tagliare il gambo, eliminare lo strato più esterno e tenere da parte la parte morbida all'interno. Tagliare le estremità delle foglie e, se necessario, pulire l'interno aprendoli delicatamente.
- 2 Portare a bollore dell'acqua salata, immergere i carciofi, cucinarli per 3-4 minuti e lasciar raffreddare.
- 3 Tritare grossolanamente il gambo e cucinarlo in padella con un filo di olio aggiungendo un po' di acqua, sale e pepe.
- 4 Aggiungere la salsiccia privata del budello e sgranata. Cucinare per 2 minuti. Mettere in una ciotola e aggiungere il Parmigiano, l'uovo, la maggiorana. Mescolare bene.
- 5 Aprire leggermente con le dita i carciofi raffreddati e riempirli con il ripieno di salsiccia.
- 6 Infornare con la funzione Umidità bassa a 180°C per 8-10 minuti.
- 7 Prima di servire condire con un filo di olio extra vergine.

Funzione vapore

 Umidità bassa

 Ricetta.it

 Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=rf98AWNLSps>

 Electrolux

Frittata fantasia

Una ricetta perfetta per utilizzare i piccoli avanzi e trasformarli in un piatto gustoso. Per una cucina senza sprechi.

 Cottura: 35-45 min
  90 °C
  2
  900 ml
  Umidità bassa

Ingredienti

- 1 porro
- 100 g di pancetta a dadini


Esempio di avanzi:
un po' di ricotta, spinaci
cotti, formaggi diversi, ...

- 8 uova
- Erbe aromatiche:
coriandolo, erba cipollina,
maggiorana
- Spezie a piacere:
curry in polvere, citronella

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Affettare il porro e saltarlo in padella con un po' di olio d'oliva.
- 2 Aggiungere la pancetta a cubetti e gli spinaci e proseguire la cottura per qualche minuto.
- 3 In una ciotola, mescolare le uova con le erbe, il formaggio e le spezie e aggiungere gli ingredienti cotti.
- 4 Trasferire in uno stampo per dolci e cuocere in forno a 90 °C per 35-45 minuti con la funzione Umidità bassa.

Funzione vapore

 Umidità media

Parmigiana di melanzane

Uno dei piatti più amati della tradizione mediterranea. Perfetta per un pranzo tra amici. È ancora più buona preparata in anticipo e lasciata riposare.

 Cottura: 30 min

 170 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 500 g melanzane
- 600 g salsa di pomodoro
- 200 g mozzarella
- 60g Parmigiano
- Farina
- Basilico
- Sale
- Pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Lavare le melanzane, asciugarle, tagliarle a fette in lunghezza con uno spessore di 0,5 cm. Metterle in un colapasta cosparse di sale per fargli perdere l'acqua di vegetazione amara.
- 2 Soffriggere la cipolla, aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe.
- 3 Asciugare bene le melanzane, passarle nella farina, friggerle e metterle su carta assorbente per perdere l'eccesso di olio.
- 4 Mettere 3-4 cucchiari di salsa di pomodoro sul fondo di una pirofila con il bordo alto, fare un primo strato di melanzane, spalmarle con altro pomodoro, una manciata di formaggio, mozzarella e basilico spezzettato. Proseguire con lo stesso ordine fino ad esaurimento degli ingredienti.
- 5 Infornare.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Torta salata di porri

Una torta salata gustosa e saporita, da preparare in anticipo e servire, calda o fredda, come antipasto o secondo piatto.

 Cottura: 50 min

 175 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 275 g di pasta brisée o pasta sfoglia
- 500 g di porri
- 200 g di pancetta affumicata a cubetti
- 250 g di formaggio grattugiato
- 10 uova
- 200 ml di panna
- Sale e pepe
- Noce moscata

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Imburrare una teglia rettangolare e ricoprirla con la pasta fino a circa metà bordo. Bucherellare la pasta con una forchetta, così che possa gonfiarsi leggermente e in modo uniforme.
- 2 Lavare i porri e tagliarli a striscioline di 4 cm di spessore. Unirli ai cubetti di pancetta e al formaggio grattugiato e distribuire questo mix sulla pasta adagiata nello stampo.
- 3 Sbattere le uova con la panna e condire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto così ottenuto sopra il ripieno. Ripiegare delicatamente i bordi della pasta, in modo che si posi delicatamente sopra il ripieno.
- 4 Posizionare la torta su una griglia e cuocere in forno sul livello 2 con la funzione Umidità bassa a 175 °C per 50 minuti. Terminare la cottura con la funzione Cottura Finale per 5-10 minuti.
- 5 Togliere la torta dallo stampo e tagliarla a quadrati.
- 6 Servire con un'insalata verde condita.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Verdure arrosto con pancetta affumicata e salvia

Un piatto di verdure saporite, perfetto come antipasto o per accompagnare un arrosto.

Pancetta  Cottura: 25 min  200 °C  4  900 ml  Umidità bassa

Verdure arrosto

 1

Ingredienti

- 1/2 mazzetto di salvia
- 1 carota
- 1 zuccina
- 1 melanzana piccola
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- Sale e pepe
- 6 cucchiari di olio d'oliva
- 100 g di pancetta affumicata
- 1 limone

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Raccogliere la salvia e tenere da parte 8 belle foglie; tagliare a striscioline le rimanenti. Pelare la carota, lavare la zuccina e la melanzana, quindi tagliare tutto a fette dello spessore di circa 5 mm. Pulire il peperone giallo e quello rosso e tagliarli a striscioline da 10 mm.
- 2 Disporre le verdure e la salvia tritata in una ciotola, aggiungere sale e pepe, mescolare con l'olio d'oliva, quindi distribuire uniformemente il tutto su una teglia da forno. Disporre la pancetta tagliata a fiammifero su un'altra piastra. Spremere il succo del limone e versarne metà sulla pancetta.
- 3 Cuocere la pancetta sul livello 4 e le verdure sul livello 1 con la funzione Umidità bassa a 200 °C per 25 minuti più 5 minuti di grill. Versare quindi le verdure in una terrina e condirle con il restante succo di limone, sale e pepe. Mettere la pancetta su un foglio di carta da cucina per assorbire l'eccesso di grasso.
- 4 Disporre le verdure su un piatto già caldo e guarnirle con la pancetta e le foglie di salvia.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Brioche

Morbidi e profumati cornetti di pasta lievitata.
Da mangiare appena sfornati o farcire con marmellata o crema.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  170 °C |  900 ml |  Umidità bassa |
|  Cottura: 15 min |  170 °C |  2 |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 500 g farina 00
- Scorza di 1/2 limone
- Scorza di 1/2 arancia
- 75 g burro ammorbidito
- 90 g zucchero
- 1 pizzico di sale
- 150 ml latte
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 25 g lievito di birra

Funzione vapore



Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Mettere in una planetaria la farina, lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato, il latte, la scorza di mezzo limone, la scorza di mezza arancia e impastare.
- 2 Dopo qualche minuto, aggiungere l'uovo e i due tuorli, uno alla volta. Unire il burro ammorbidito in più riprese, un pizzico di sale e impastare per 4-5 minuti.
- 3 Lavorare l'impasto su una spianatoia per qualche secondo con le mani e formare una palla. Mettere in una ciotola leggermente infarinata e infornare con la funzione lievitazione pasta per 40 minuti.
- 4 Cospargere di farina la spianatoia e allargare l'impasto prima con le mani e poi con un mattarello, stendendolo ad uno spessore di circa 5 mm. Per evitare che l'impasto si appiccichi, infarinare leggermente anche il mattarello. Con una rotella tagliare dei triangoli di uguale dimensione, ad esempio 5-6 cm di base e 10-12 cm di altezza. Fare dei piccoli tagli alla base, spalmare marmellata o crema e arrotolare partendo dalla base del triangolo.
- 5 Mettere i cornetti su una leccarda e infornare con il programma lievitazione pasta per 40 minuti.
- 6 Spennellare la superficie dei croissant con il latte e infornare con la funzione Umidità bassa a 170°C per 15 minuti. Sono cotti quando dorati in superficie. Cospargere di zucchero a velo al momento di servire.



Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=re7BLNpnlkU>



Budino al cioccolato

Nel repertorio di ogni Chef non può mancare il classico budino al cioccolato. Una ricetta amata da grandi e piccoli.

 Cottura: 20 min

 200 °C

 3

 900 ml

 Umidità bassa


Ingredienti

- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 120 g di cioccolato fondente
- 60 g di burro tagliato a cubetti
- 3 uova
- 120 g di zucchero
- 40 g di farina

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: complessa

- 1 Imburrare 6 tazze da caffè e spolverarle di cacao.
- 2 Fondere il cioccolato e versarvi il burro.
- 3 Sbattere le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e unirli alla miscela di cioccolato e burro fusi. Setacciare la farina e incorporarla alla miscela. Riempire ciascuna tazza per tre quarti.
- 4 Cuocere sul livello 3 con la funzione Umidità bassa a 200 °C per 20 minuti.
- 5 Lasciare raffreddare le tazze per uno o due minuti, quindi scuoterle delicatamente e rovesciarle su un piatto.
- 6 Servire accompagnando frutta e panna.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Crostata di frutta con mandorle

Un ripieno da trasformare seguendo il corso delle stagioni abbinando il profumo della frutta fresca al gusto ricco delle mandorle.



Cottura: 40-45 min



170 °C



2



900 ml



Umidità bassa



Ingredienti

Per la pasta

- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- 50 ml di acqua fredda

Per il ripieno

- Frutta di stagione (mele, pesche, ciliegie...)
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 90 g di mandorle tritate

Ricetta per 6-8 persone - Difficoltà: media

- 1 Mescolare la farina e il sale, aggiungere il burro tagliato a cubetti, le uova, lo zucchero e l'acqua fredda. Dare all'impasto una forma rotonda e mettere in frigorifero per 2 ore.
- 2 Imburrare il fondo di uno stampo da crostata. Spianare l'impasto su una superficie leggermente infarinata, adagiarlo nello stampo e praticare dei fori con una forchetta.
- 3 Pulire, pelare e snocciolare la frutta, tagliarla a piccoli pezzi o a fettine sottili e distribuirla uniformemente sull'impasto. Montare le uova e lo zucchero, aggiungere le mandorle tritate e versare questa miscela sopra la frutta.
- 4 Cuocere sul livello 2 con la funzione Umidità bassa a 180 °C per 50-55 minuti. Terminare la cottura con la funzione Cottura Finale per 10 minuti.
- 5 Spolverizzare con zucchero a velo.

Funzione vapore



Umidità bassa

Madeleine

Soffici dolci francesi a forma di conchiglia, perfetti per accompagnare il té o il caffè.

 Cottura: 20-25 min
  160 °C
  3
  900 ml
  Umidità bassa

Ingredienti

- 2 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 150 g di farina setacciata
- 10 g di lievito secco
- 1 pizzico di sale
- 120 g di burro fuso
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- 10 g di zucchero vanigliato

Ricetta per 30 piccole madeleine - Difficoltà: media

- 1 Montare a neve le uova e lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata, il lievito secco e il sale, quindi montare ancora.
- 2 Aggiungere il burro fuso, il miele, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato e continuare a mescolare.
- 3 Lasciare l'impasto a riposo per mezz'ora, quindi versarlo in un sac à poche. Imburrare lo stampo per madeleine e riempire le forme per un terzo con l'impasto.
- 4 Cuocere le madeleine sul livello 3 con la funzione Umidità bassa a 160 °C per 20-25 minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Muffin con gocce di cioccolato

Soffici, profumati e facili da fare sono perfetti per la colazione o per la merenda dei più piccoli.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  175 °C |  900 ml |  Umidità bassa |
|  Cottura: 16-18 min |  175 °C |  2 |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 125 g zucchero
- 2 uova
- 150 g farina
- 1/2 bustina di lievito
- 100 g burro
- Scorza di 1/2 arancia
- 100 g gocce di cioccolato
- Pirottini di carta/stampi per muffin

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Montare le uova con lo zucchero per qualche minuto e fino a quando il composto raddoppia di volume e si trasforma in una crema spumosa.
- 2 Aggiungere il burro ammorbidito, la scorza dell'arancia grattugiata e mescolare. Unire il lievito, la farina setacciata e le gocce di cioccolato.
- 3 Mettere su una placca da forno gli stampi dei muffin, versare l'impasto con un cucchiaino e terminare posando sulla superficie altre gocce di cioccolato.
- 4 Selezionare la funzione Umidità bassa e infornare a 175°C per 16-18 minuti.

Funzione vapore



Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=5VW3r5TKZ8s>



Pan di Spagna

Una delle preparazioni base più famose della pasticceria. Perfetta per essere farcita, ricoperta o accompagnata da creme e salse dolci.



Cottura: 40-45 min



160 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 100 g farina bianca con lievito
- 100 g fecola di patate
- 150 g zucchero bianco
- 3 g lievito
- 90 g albume d'uovo
- 60 g tuorlo d'uovo
- 30 ml acqua a 45°C circa

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: media

- 1 Montare a neve ferma gli albumi mescolati all'acqua calda. Aggiungere i tuorli e lo zucchero e mescolare bene. Setacciare le farine insieme al lievito e aggiungere delicatamente all'impasto.
- 2 Versare l'impasto in una teglia con bordo rimovibile foderata con carta da forno, livellare per avere uno spessore uniforme e infornare.
- 3 Quando la torta è pronta lasciar raffreddare fuori dal forno prima di togliere dallo stampo.

Funzione vapore



Umidità bassa

Pastiera napoletana

Un grande classico della cucina pasquale napoletana. Talmente buona che ormai si gusta tutto l'anno.

 Cottura: 45-50 min
  170 °C
  2
  900 ml
  Umidità bassa

Ingredienti


Pasta frolla

- 500 g farina
- 200 g zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 200 g burro

Ripieno

- 250 g grano
- 500 g ricotta di capra
- 4 uova
- 1 limone non trattato
- 250 g zucchero
- 1 bustina vaniglia
- 1 fialetta acqua di fior d'arancio
- Canditi di cedro e arancia

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: media

- 1 Preparare la pasta frolla amalgamando la farina, lo zucchero e i tuorli d'uovo con il burro tagliato a tocchetti e ammorbidito. Lavorare velocemente, formare un panetto e lasciar riposare in frigo per almeno un'ora prima dell'uso.
- 2 Versare in una pentola il latte, aggiungere il grano precotto, la buccia grattugiata del limone e portare a ebollizione a fuoco dolce. Cucinare per 30 minuti fino ad ottenere una crema densa. Versare in una ciotola capiente e lasciar intiepidire.
- 3 Scolare bene la ricotta dal siero e passarla al setaccio per renderla cremosa. In una ciotola lavorare le uova e lo zucchero con una frusta per rendere il composto omogeneo. Unire la ricotta, il grano raffreddato, la vaniglia, l'acqua di fiori d'arancio e i canditi.
- 4 Stendere la pasta frolla in un disco di circa mezzo centimetro di spessore, tenendo da parte una piccola quantità per le losanghe di decorazione. Appoggiare la pasta sul fondo di una tortiera tonda di circa 30 cm di diametro, ritagliare i bordi in eccesso e bucherellare con una forchetta. Versare il ripieno. Con la pasta da parte e i ritagli stendere una sfoglia di 1,5-2 cm di spessore. Con un tagliapasta dentellato tagliare delle strisce da appoggiare delicatamente sul ripieno facendole ben aderire ai bordi per evitare che affondino. Spennellare di rosso d'uovo e infornare. Terminare la cottura con la funzione Cottura Finale per 5-10 minuti.
- 5 Lasciar raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno una notte. Ideale prepararla con un paio di giorni di anticipo.

Plum cake allo yogurt

Un dolce soffice e profumato, perfetto per ogni ora del giorno. Da solo a colazione o decorato con frutta fresca e panna montata come dessert.



Cottura: 45-50 min



160 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 180 g farina "00"
- 60 g fecola di patate
- 140 g zucchero
- 100 g olio di semi
- 3 uova
- 250 g yogurt
- 16 g lievito in polvere
- 1 limone non trattato
- Sale
- Confettura di albicocche per lucidare

Ricetta per 1 plum cake - Difficoltà: media

- 1 Montare le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale. Con l'aiuto di una frusta aggiungere lo yogurt, il limone grattugiato e l'olio a filo. Amalgamare bene facendo attenzione a non smontare il composto.
- 2 Aggiungere la farina miscelata con il lievito, mettere in uno stampo da plum cake e infornare.
- 3 Al termine della cottura lasciar raffreddare, sformare e spennellare con marmellata di albicocche stemperata in un po' di acqua.

Funzione vapore



Umidità bassa

Rotolo al cioccolato

Un dolce ricco ed elegante, dedicato agli amanti del cioccolato. Da servire con un fiocco di panna montata.

 Cottura: 30 min

 160 °C

 2


 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- Cioccolato scuro 200 g
- 6 uova
- 1 pizzico di sale
- 60 g di zucchero a velo
- 1 confezione di zucchero vanigliato
- 160 g di zucchero
- 250 g di burro morbido
- 100 g di farina
- 40 g di amido di mais
- 300 g di cioccolato bianco
- 50 g di burro
- 3 cucchiai di brandy alla ciliegia
- 1 confezione di glassa scura (125 g)

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: complessa

- 1 Fondere il cioccolato e separare le uova. Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Aggiungere lo zucchero a velo e continuare a mescolare fino a quando il composto non avrà acquisito una consistenza lucida.
- 2 Mescolare i tuorli con lo zucchero vanigliato, lo zucchero e il burro ammorbidito fino a ottenere una crema spumosa. Setacciare la farina e l'amido di mais, aggiungerlo alla crema e mescolare fino a ottenere un impasto per biscotti. Dividerlo in due parti uguali.
- 3 Aggiungere il cioccolato fondente fuso a una metà dell'impasto. Unire l'albume montato a neve ai due composti in parti uguali.
- 4 Rivestire una teglia piatta con abbondante carta da forno e versarvi l'impasto chiaro in modo uniforme. Cuocere sul livello 2 con la funzione Umidità bassa a 160 °C per 12-14 minuti.
- 5 Versare l'impasto scuro sull'impasto cotto e livellarlo con attenzione. Cuocere con le stesse impostazioni per altri 15-18 minuti.
- 6 Usare un coltello per staccare i bordi eventualmente attaccati e far scivolare la torta su una superficie di lavoro. Coprirla immediatamente con un panno caldo per fare in modo che si raffreddi lentamente e che rimanga morbida.
- 7 Sciogliere il cioccolato bianco con il burro e unirvi il brandy alla ciliegia. Versare questo composto sopra la torta e arrotolarla per fare un rotolo. Sciogliere la glassa e rivestire il rotolo. Conservarlo in un luogo fresco fino al momento di servire.

Strudel di mele

Un dolce tradizionale delle Alpi che racchiude mele profumate alla cannella, noci e pinoli in una sfoglia di pasta.



Cottura: 45-50 min



160 °C



2



900 ml



Umidità bassa

Ingredienti

- 1 kg di mele
- La scorza grattugiata di 1 limone
- 100 g di uvetta
- 75 g di noci e pinoli tritati
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaio d'acqua
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta
- 10 g di pangrattato
- 1 uovo
- 2 cucchiai di zucchero

Salsa alla vaniglia

- 500 ml di panna
- 50 g di zucchero
- Un baccello di vaniglia

Funzione vapore



Umidità bassa

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Sbucciare e tagliare le mele a cubetti (5-7 mm), quindi aggiungere succo di limone, uvetta e mandorle.
- 2 Mettere lo zucchero e un cucchiaio di acqua in una padella dal fondo spesso. A fiamma alta, sciogliere lo zucchero senza mescolare e aggiungere il composto di mele e cannella.
Caramellare per 5 minuti mescolando continuamente.
- 3 Riscaldare il forno a 200 °C con la funzione Umidità bassa.
- 4 Stendere la pasta sfoglia sulla carta da forno infarinata formando un rettangolo spesso 1 mm. Cospargere di pangrattato e spalmare uno strato sottile di composto di mele sulla pasta. Lasciare 15-20 cm di lato senza ripieno. Cospargere la pasta senza ripieno con l'uovo sbattuto.
- 5 Usando la carta da forno, piegare la pasta per ottenere un rotolo. Trasferire lo strudel su una placca da forno e cuocere per 45-50 minuti. Terminare la cottura con la funzione Cottura Finale per 10 minuti.
- 6 Per la salsa alla vaniglia, mettere la panna, lo zucchero e la vaniglia in una casseruola e portare ad ebollizione. Mescolare con una frusta fino a quando il composto non inizia ad addensarsi.
- 7 Per servire, lasciare raffreddare leggermente lo strudel, tagliarlo a fette spesse 2 cm e cospargere con lo zucchero a velo. Aggiungere un cucchiaio di gelato e la salsa alla vaniglia.

Torta al limone

Un dolce dal profumo intenso e dalla consistenza morbida. Ottimo per colazione e merenda, ma anche per terminare un pranzo in dolcezza.

 Cottura: 25 min

 170 °C

 2

 900 ml

 Umidità bassa

Ingredienti

- 3 uova
- 120 g zucchero di canna
- Scorza e succo di due limoni medi
- 120 g burro ammorbidito
- 100 g farina 00
- 90 g maizena o fecola di patate
- 1 bustina di lievito
- Zucchero a velo

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: facile

- 1 In una ciotola montare le uova e lo zucchero di canna per qualche minuto, fino a quando il composto avrà raddoppiato di volume. Aggiungere il burro ammorbidito, la scorza grattugiata dei due limoni ed il loro succo. Continuando a mescolare con le fruste elettriche, versare la farina 00 e la maizena, entrambe setacciate.
- 2 Aggiungere il lievito ed amalgamare tutti gli ingredienti.
- 3 Versare il composto in una tortiera da 22 cm imburata e infarinata.
- 4 Selezionare la funzione Umidità bassa e cuocere a 170°C per 25 minuti.
- 5 Far raffreddare la torta al limone prima di cospargerla di zucchero a velo.

Funzione vapore

 Umidità bassa

 Ricetta.it

 Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it <https://www.youtube.com/watch?v=jI5nHlnARvU>

 Electrolux



Grissini all'italiana

Grissini croccanti, saporiti, stuzzicanti e facilissimi da preparare. Da servire insieme all'aperitivo o con salumi e formaggi.

 Cottura: 15 min

 200 °C

 3

 900 ml

 Umidità bassa


Ingredienti

- 275 g di pasta sfoglia
- 30 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe
- 80 g di Parmigiano
- 1 cucchiaino di rosmarino essiccato

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Rivestire una teglia con carta da forno e stendere la pasta su una superficie leggermente infarinata, se non è stata spianata.
- 2 Disporre la pasta sulla teglia, spennellarla con l'olio d'oliva e insaporirla con sale e pepe.
- 3 Grattugiare il Parmigiano finemente, mescolarlo al rosmarino essiccato e distribuire uniformemente il composto sulla pasta sfoglia, premendo leggermente con i palmi delle mani.
- 4 Ricavare dalla pasta alcune strisce di 2 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza con un utensile per tagliare la pizza. Distribuirle sulla teglia distanziandole uniformemente.
- 5 Cuocere i grissini di pasta sfoglia sul livello 3 con la funzione Umidità bassa, a 200 °C per 15 minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Focaccia genovese

Una specialità della Liguria buona in qualsiasi momento della giornata: deliziosa con l'aperitivo, ma anche al mattino, inzuppata nel cappuccino.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  230 °C |  900 ml |  Umidità bassa |
|  Cottura: 18-20 min |  230 °C |  2 |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 275 g acqua a temperatura ambiente
- 10 g estratto di malto
- 18 g lievito di birra
- 500 g farina 00 di forza
- 25 g olio extravergine di oliva
- 10 g sale marino
- Olio, acqua e sale grosso

Funzione vapore



Ricetta per 4-6 persone - Diffi coltà: media

- 1 Preparare l'impasto mescolando con un cucchiaino l'acqua a temperatura ambiente, l'estratto di malto e il lievito di birra a pezzetti. Versare nella planetaria e azionare il gancio per qualche secondo a bassa velocità. Aggiungere la farina e impastare per qualche minuto. Unire l'olio, e mescolando, il sale e continuare per 15 minuti a velocità media. Selezionare la funzione lievitazione pasta e infornare per 30 minuti.
- 2 Lavorare l'impasto con le mani su una spianatoia piegando le 4 estremità verso l'interno fino a formare un panetto. Selezionare, per la seconda volta, la funzione lievitazione pasta e infornare per 30 minuti.
- 3 Lavorare nuovamente l'impasto su una spianatoia, stenderlo con delicatezza e senza premere eccessivamente con le mani. Stendere l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno e unta di olio, senza preoccuparsi se non copre completamente la superficie, e procedere alla terza lievitazione (per 20 minuti a temperatura ambiente).
- 4 Schiacciare delicatamente l'impasto con i polpastrelli per adattarlo alla misura della teglia. Bagnare la superficie con poca acqua a temperatura ambiente, cospargere con sale grosso e olio di oliva e, sempre con i polpastrelli, fare una leggera pressione su tutta la superficie per creare i tipici alveoli, facendo attenzione a non bucare l'impasto.
- 5 Selezionare la funzione lievitazione pasta e infornare per la quarta lievitazione 120 minuti.
- 6 Impostare la funzione Umidità bassa e cuocere a 230°C per 18-20 minuti. Tagliare e servire.



Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
https://www.youtube.com/watch?v=_YpumjVSgTE



Muffin salati alle zucchine

Facili e veloci da preparare, sono una vera gioia per occhi e palato. Da mangiare in qualsiasi momento: merenda, aperitivo o secondo leggero.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Preriscaldamento: 10 min |  170 °C |  900 ml |  Umidità bassa |
|  Cottura: 25 min |  170 °C |  2 |  Umidità bassa |

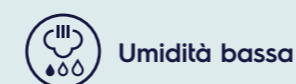
Ingredienti

- 400 g zucchine a cubetti
- 220 g farina 00
- 120 g latte intero
- 60 g Parmigiano grattugiato
- 100 g ricotta
- 100 g olio extravergine
- 1 bustina di lievito istantaneo per impasti salati
- 3 uova
- Sale e pepe
- Semi di sesamo

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: facile

- 1 Lavare, pulire e tagliare a cubetti le zucchine. Cuocerle in padella con un filo di olio extra vergine per 4-5 minuti circa. Salare e pepare.
- 2 In una ciotola sbattere le uova. Unire il latte e, successivamente, l'olio extra vergine e la farina. Mescolare con una frusta a mano. Aggiungere la ricotta vaccina, il Parmigiano grattugiato, la bustina di lievito per preparazioni salate e tre quarti delle zucchine.
- 3 Amalgamare bene.
- 4 Versare il composto nei pirottini di carta inseriti all'interno di una teglia per muffin riempiendoli fino a tre quarti. Terminare con le zucchine tenute da parte e spolverizzare con i semi di sesamo.
- 5 Selezionare la funzione Umidità bassa e cuocere a 170°C per 25 minuti.

Funzione vapore













Guarda la ricetta sul canale YouTube di Ricetta.it
<https://www.youtube.com/watch?v=Vh2ZeCLj7Hs>



Pane rustico

Un delizioso pane rustico, veloce, semplice da preparare e ideale come accompagnamento di salumi e formaggi.

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
|  Cottura: 25 min |  35 °C |  3 |  900 ml |  Lievitazione pasta |
|  Cottura: 50-55 min |  175 °C |  3 |  900 ml |  Umidità bassa |

Ingredienti

- 550 g di farina di frumento
- 250 g di farina di segale
- 1 bustina di lievito secco
- 15 g di sale
- 250 ml di latte
- 250 ml di acqua

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Mescolare una parte della farina di frumento (500 g), la farina di segale, il lievito e il sale in un grande recipiente. Scaldare il latte e l'acqua, versarli negli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- 2 Coprire l'impasto e lasciarlo riposare fino a quando il volume sarà raddoppiato. Spolverare la parte restante della farina sulla superficie di lavoro e lavorare con cura la pasta. Dare all'impasto la forma di una pagnotta rotonda e adagiarlo su una teglia ricoperta di carta da forno.
- 3 Dopo la seconda lievitazione, prima della cottura, immergere le mani in acqua fredda e lisciare la superficie della pagnotta. Praticare dei tagli in diagonale sulla parte superiore spolverizzare con la farina per creare una crosta deliziosa.
- 4 Cuocere la pagnotta sul livello 3 con la funzione Lievitazione pasta a 35 °C per 25 minuti. Una volta lievitata la pasta, continuare la cottura sul livello 3 con la funzione Umidità bassa a 175 °C per altri 50-55 minuti.

Funzione vapore

 Lievitazione pasta

 Umidità bassa

Pizza margherita

Uno dei piatti simbolo della cucina italiana. Facile da preparare anche a casa con l'aggiunta di un tocco di vapore, per una base croccante e cotta alla perfezione.

 Cottura: 20 min
  230 °C
  2
  900 ml
  Umidità bassa

Ingredienti

Impasto

- 300 g di farina tipo "0"
- 180 g di acqua
- 6 g di lievito di birra
- 6 g di sale
- 2 g di zucchero
- 6 g di olio extra vergine di oliva

Condimento

- 220 g di mozzarella fiorilatte ben sgocciolata
- 180 g di passata di pomodoro
- Basilico
- Sale
- Olio

Ricetta per 2 teglie - Difficoltà: facile

- 1 In una ciotola stemperare il lievito in 50 g di acqua, aggiungere 100 g di farina, impastare rapidamente e lasciare fermentare per circa 1 ora.
- 2 Impastare il pre-impasto, la biga, con il resto degli ingredienti: la farina rimasta miscelata con lo zucchero, l'acqua, il sale e, alla fine, l'olio. Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
- 3 Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti, dividere in due pezzi da 250 g e dargli la forma di un panetto. Coprire con un panno umido e far lievitare in un luogo caldo, circa 30-32°C, per un'ora e mezza.
- 4 Spennellare leggermente di olio due teglie tonde da 25 cm di diametro, stendere l'impasto, condire con il pomodoro e la mozzarella, profumare con il basilico e infornare.
- 5 Personalizzando la pizza con ingredienti diversi verificare la cottura perché la durata potrebbe prolungarsi di alcuni minuti.

Funzione vapore

 Umidità bassa

Ricette
con cottura
a elevata
umidità



Capesante alla panna

Una ricetta classica della cucina francese, perfetta per un antipasto elegante dal gusto originale.

 Cottura: 15-20 min

 90 °C

 3

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 8 capesante
- 1 scalogno
- 20 g di burro
- 200 ml di vino bianco
- 100 ml di panna da cucina
- 2 rametti di timo
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tritare lo scalogno e rosolarlo leggermente nel burro. Versare il vino bianco e mantenere la cottura quasi al punto di ebollizione.
- 2 Aggiungere la panna e il timo. Fare addensare la salsa.
- 3 Rimuovere il timo e insaporire con sale e pepe.
- 4 Pulire le capesante e disporle in una pirofila unta, quindi versarci sopra la salsa.
- 5 Posizionare le capesante sul livello 3 e cuocere con la funzione Umidità elevata, a 90 °C per 15-20 minuti.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Gazpacho con gamberoni al vapore

Questa tipica zuppa fredda spagnola è perfetta per pranzo o come antipasto nelle calde sere d'estate.

 Cottura: 15-20 min

 95 °C

 3

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 2 peperoni rossi
- 1 cetriolo
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 600 ml di brodo vegetale
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 30 ml di aceto di vino rosso
- 400 g di pomodori pelati
- 2 fettine di pane bianco
- Sale e pepe
- Basilico
- 12 gamberoni

Funzione vapore

 Umidità elevata

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile




- 1 Pelare i peperoni con un pelapatate, tagliarli a metà e rimuovere i semi. Tritare finemente 1 peperone e tagliare gli altri grossolanamente. Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a metà. Dopo aver rimosso i semi (senza buttarli), tagliare a dadini una metà e a pezzi più grossi l'altra.
- 2 Sistemare tutte le verdure tagliate in una ciotola insieme ai semi del cetriolo. Aggiungere la cipolla e l'aglio sbucciati e tritati, il brodo vegetale, l'olio d'oliva, l'aceto, i pomodori pelati e le fette di pane. Insaporire con sale e pepe e lasciare in frigorifero per almeno 2 ore.
- 3 Staccare le foglie di basilico dal gambo e unirle al cetriolo tritato finemente e a un pizzico di pepe. Riporre in frigorifero.
- 4 Sgusciare i gamberoni e privarli della vena scura sul dorso. Condirli con sale e pepe e sistemarli su una teglia da forno. Cuocere a vapore sul livello 3 con la funzione Umidità elevata, a 95 °C per 15-20 minuti. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare. Frullare le verdure tagliate grossolanamente e insaporire con sale e pepe.
- 5 Servire la zuppa in ciotole raffreddate in frigorifero, mettere in ognuna tre gamberi. Cospargere con le verdure tritate finemente e il basilico.

Miniburger

A tutti piace un buon hamburger e questi sono perfetti da servire a una festa. Raddoppiate le dosi se necessario.

 Cottura: 30 min

Hamburger  Cottura: 15 min  130 °C  2  900 ml  Umidità elevata

Miniburger  Cottura: 15 min  220 °C  2  Ventilata

Ingredienti

- 500 g di carne magra macinata
- 1 cipolla tagliata finemente
- Mollica di pane (equivalente a 2 fette)
- 1 uovo sbattuto
- Salsa Worcestershire
- Sale e pepe
- 1 baguette
- Salsa di cipolle
- Fette di formaggio

Ricetta per 6-8 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mescolare bene carne macinata, cipolla tritata, mollica di pane, uovo sbattuto, salsa Worcestershire, sale e pepe.
- 2 Ottenere dall'impasto dei miniburger e adagiarli su una teglia ricoperta con carta da forno.
- 3 Posizionare gli hamburger sul livello 2 e cuocere con la funzione Umidità elevata, a 130 °C per 15 minuti.
- 4 Tagliare una baguette a fette e aggiungere un po' di salsa di cipolle su ogni fetta; completare con il mini hamburger e una fetta di formaggio.
- 5 Cuocere sul livello 2 con la funzione ventilata a 220 °C per 15 minuti.
- 6 Servire immediatamente.

Funzione vapore

 Umidità elevata



Ovetto con spinaci e taleggio

Ricetta di Paolo Donei, Ristorante Malga Panna, Moena (TN)

Un uovo cotto in forno a vapore è una sorpresa per il palato e un'ispirazione a sperimentare in cucina con gli ingredienti più semplici.

 Cottura: 15 min  90 °C  2  900 ml  Umidità elevata

Ingredienti

- 6 uova nel contenitore
- 150 g farina per polenta
- ½ litro olio per frittura
- 400 g taleggio
- 120 g panna
- 12 g farina di riso
- 300 g spinaci
- 50 g burro
- 1 pomodoro
- 100 g pane
- Sale
- Pepe

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mettere le uova nel forno a vapore senza toglierle dal contenitore.
Selezionare la funzione Umidità elevata e cuocere a 90°C per 8 minuti. Girare sotto sopra le uova e proseguire la cottura per altri 7 minuti.
Al termine raffreddare in acqua e ghiaccio.
- 2 Per preparare la crema di taleggio mescolare in un pentolino d'acciaio il taleggio, la panna e la farina di riso. Infornare insieme alle uova con le stesse indicazioni di cottura. Togliere dal forno ed emulsionare con il frullatore ad immersione per ottenere una crema.
- 3 Togliere le uova dal guscio e adagiarle su foglie di spinaci saltate al burro. Guarnire con la crema di taleggio, cubetti di pane tostato e il pomodoro fresco tagliato a dadini.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Canederli al formaggio con crema al burro bianco

Ricetta di Paolo Donei, Ristorante Malga Panna, Moena (TN)

Un piatto della tradizione alpina che trasforma il pane raffermo in gnocchi deliziosi. Facili da personalizzare con i propri ingredienti preferiti.

 Cottura: 8-10 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 350 g pane al latte
- 200 g formaggio, Puzzone di Moena o simile
- 200 g latte
- 1 uovo
- 40 g pancetta affumicata
- 100 g burro
- Erbe aromatiche

Per la salsa

- 200 g burro d'alpeggio
- 200 g brodo
- 3 g xantana (si può sostituire con farina di riso)
- Fiori di montagna

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tagliare il pane ed il formaggio a cubettini, mettere tutto in una ciotola e versare sopra il latte con le uova sbattute e la pancetta rosolata. Mescolare molto dolcemente e lasciare riposare l'impasto per alcune ore.
- 2 Formare delle palline e cuocere in forno a vapore a 90°C con la funzione Umidità elevata per 8-10 minuti.
- 3 Insieme ai canederli mettere in forno un pentolino in acciaio con il burro, il brodo e la farina amalgamati. A cottura ultimata emulsionare con il frullatore ad immersione per ottenere una crema di burro bianco.
- 4 Fare sciogliere il burro e versarlo sopra i canederli insieme alle erbe aromatiche. Versare un cucchiaino di crema al burro sul piatto, adagiare i canederli e guarnire con i fiori di montagna.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Gnocchetti di barbabietola e farina di castagne con sugo di anatra al vino rosso

Ricetta di Tommaso Arrigoni, Ristorante Innocenti Evasioni, Milano

Un piatto bello da vedere e delizioso da mangiare.
Perfetto per una serata autunnale, accompagnato da un buon vino rosso.



Ingredienti

- 155 g farina 00
- 250 g farina di castagne
- 700 g patate
- 200 g purea di barbabietola
- 1 uovo
- Sale, pepe, noce moscata
- 2 petti d'anatra
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- Alloro, timo, maggiorana
- 300 g vino rosso
- 50 g concentrato di pomodoro
- 100 g burro
- 80 g Parmigiano grattugiato

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Pulire la barbabietola e le patate, tagliarle a pezzi e cuocerle con la funzione Umidità elevata a 110°C per circa 1 ora e mezza.
- 2 Passare con lo schiacciapatate, aggiungere le farine, l'uovo, il sale, il pepe e impastare. Formare gli gnocchetti e conservare in frigorifero.
- 3 Tagliare sedano, carote e cipolla a cubetti, fare rosolare bene in una pentola con le erbe aromatiche, aggiungere l'anatra (anch'essa tagliata al coltello), bagnare con il vino rosso, far evaporare e aggiungere il concentrato di pomodoro. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, se necessario aggiungere acqua o brodo.
- 4 Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente, scolarli e saltarli con il sugo di anatra mantecando con burro e grana.

Funzione vapore



Umidità elevata

Coniglio fritto con cremoso alla salvia

Ricetta di Cristian Santandrea, Ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa (FI)

Una carne tenera e saporita si unisce alla dolcezza delle patate con profumo delicato di salvia.

 Cottura: 90 min

 70 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 coniglio
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 3 uova
- 100 g farina
- 500 cl acqua gassata
- 1 foglia di alloro
- Sale
- Olio extra vergine di oliva

Per il cremoso alla salvia

- 3 patate medie
- 100 cl latte
- 50 g burro
- 1 mazzetto di salvia

Funzione vapore

 Umidità elevata

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: elevata

- 1 Disossare le spalle e i lombi del coniglio lasciando la pancetta attaccata.
- 2 Preparare la farcia tritando la carne della spalla, carote, sedano e aggiungere i tuorli d'uovo.
- 3 Adagiare su una carta da forno oleata i due lombi, stenderli a creare due rettangoli aiutandosi con un mattarello. Fare attenzione a non sfibrare la carne.
- 4 Spalmare finemente a copertura il composto della farcitura, arrotolare e chiudere ai lati con lo spago. Coprire con carta da forno e infornare a 70 °C con la funzione Umidità elevata per circa 1 ora e mezza.
- 5 Preparare il cremoso alla salvia mettendo in infusione il mazzetto di salvia con latte e burro; insaporire con un pizzico di sale. Tagliare le patate in quattro pezzi e cuocere in forno con circa 200 cl di acqua con la funzione Umidità elevata a 90°C per circa 60 minuti.
- 6 Unire le patate all'infuso e, con l'aiuto di un minipimer, lavorare fino ad ottenere una crema fluida.
- 7 Tagliare il rotolo di coniglio ad anelli di circa 2 cm di spessore, pastellare in acqua gassata e farina e friggere in olio caldo per circa 5 minuti a 160 °C.
- 8 Servire il coniglio fritto su una base di cremoso di salvia realizzata con l'uso di uno stampo rotondo.



Coniglio in giardiniera

Ricetta di Marcello Trentini, Ristorante Magorabin, Torino

La cottura in vasetti monoporzione conserva sapori, profumi e aromi degli ingredienti. Un piatto leggero, da preparare anche in anticipo.

 Cottura: 40 min

 80 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 coniglio
- 2 peperoni
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- Olio
- Sale
- Aceto di vino rosso
- Mazzetto di erbe aromatiche con salvia e alloro
- Insalatine miste novelle

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Disossare il coniglio, tagliarlo a piccoli pezzi e rosolarlo con un filo di olio. Aggiungere salvia, sale e pepe. Scolare e tenere da parte.
- 2 Tagliare a metà i peperoni, eliminare i semi e la parte interna bianca, tagliarli a losanghe insieme con la carota e la costa di sedano. Nella stessa padella utilizzata per il coniglio riscaldare un filo di olio e stufare le verdure con un pizzico di sale, bagnare con il vino rosso e far evaporare.
- 3 Comporre i vasetti mettendo sul fondo, in questo ordine, le verdure, il coniglio e le verdure. Aggiungere un cucchiaino di olio, chiudere ermeticamente e infornare con la funzione Umidità elevata a 80°C per 40 minuti.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Petto di faraona con ceci al dragoncello e melanzana alla liquirizia

Ricetta di Tommaso Arrigoni, Ristorante Innocenti Evasioni, Milano

La carne bianca si abbina alla dolcezza della melanzana profumata alla liquirizia in un piatto ricco di contrasti di consistenze e sapori.

 Cottura: 50 min

 80 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 2 petti di faraona
- 200 g ceci
- 1 mazzo di dragoncello
- 2 melanzane
- Olio extravergine di oliva
- Liquirizia nera in polvere
- Timo
- Maggiorana
- Burro chiarificato
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Bucare le melanzane con la punta di un coltello, infornare con la funzione Umidità elevata a 80°C per circa 50 minuti.
- 2 Tagliare le melanzane a metà per il lungo e, con l'aiuto di un cucchiaio, recuperare tutta la polpa. Condire con olio, polvere di liquirizia, sale e pepe.
- 3 Cuocere i ceci in abbondante acqua aromatizzata con foglie di dragoncello. Salare a fine cottura.
- 4 Rosolare i petti di faraona con burro chiarificato ed erbe aromatiche e portare a cottura completa.
- 5 Mettere una quenelle di melanzana alla liquirizia al centro del piatto e adagiarvi sopra il petto di faraona. Guarnire con i ceci, le foglioline di dragoncello fresco e condire con la salsa di cottura della faraona.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Pollo ripieno, insalata tiepida di pomodoro e mandorle

Ricetta di Paolo Donei, Ristorante Malga Panna, Moena (TN)

Crosticina croccante, formaggio filante, verdure profumate: un piatto che fa venire l'acquolina in bocca a grandi e piccini.

 Cottura: 15 min

 80 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 2 sovracosce di pollo
- 2 pomodori
- 100 g mandorle
- Olio evo
- 1 cipolla
- 100 g formaggio
- Sale
- Pepe
- Erbe aromatiche

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: facile

- 1 Disossare le sovracosce facendo attenzione a non bucare la carne, inserire nella parte interna le fette di formaggio e avvolgerle con lo spago.
- 2 Cuocere in forno per 15 minuti con la funzione Umidità elevata insieme a delle fette di pomodoro e la cipolla.
- 3 Rosolare con un filo d'olio e servire con l'insalata tiepida di pomodoro, la cipolla e le mandorle tostate. Condire con olio d'oliva, fiore di sale e erbe aromatiche.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Spezzatino alla birra

Una carne morbida, saporita e profumata grazie alla lunga cottura con birra ed erbe aromatiche.

 Cottura: 120 min

 130 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 kg polpa di manzo
- 50 g pancetta affumicata
- 1 cipolla piccola
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 350 g birra rossa
- 200 g brodo di carne
- 1 mazzetto aromatico con rosmarino, salvia e timo, olio, sale, pepe, prezzemolo

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Tagliare la carne a cubetti di 1,5 x 1,5 cm e rosolarla in una padella antiaderente. Mettere da parte.
- 2 Fare un trito di verdure ed erbe aromatiche, rosolare in padella antiaderente e mettere da parte.
- 3 Tagliare la pancetta a cubetti e rosolarla per pochi minuti nella stessa padella delle verdure dopo aver aggiunto un filo di olio.
- 4 Unire la carne, la pancetta e le verdure in una pirofila a bordi alti, aggiustare di sale e pepe. Coprire con la birra e il brodo e infornare.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Baccalà alla mediterranea

Ricetta di Marcello Trentini, Ristorante Magorabin, Torino

I sapori del Mediterraneo si uniscono ad un pesce venuto dal Nord, che non pone limiti alle possibilità di sperimentazione.

 Cottura: 15 min

 75 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 kg pomodorini datterini
- 400 g filetto di baccalà
- 1 mazzo di basilico
- 1 barattolo di olive nere
- Origano

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Ungere il filetto di baccalà di olio e adagiarlo su una leccarda da forno. Coprirlo totalmente con foglie di basilico e cuocere con la funzione Umidità elevata a 75°C per 15 minuti.
- 2 Riscaldare una padella con un filo di olio, aggiungere i pomodorini tagliati a pezzettoni, i capperi e le olive taggiasche tritate grossolanamente. Insaporire con basilico e origano e cucinare per circa 10 minuti.
- 3 Servire posando il baccalà sui pomodorini.

Funzione vapore

 Umidità elevata



Polpo in umido con patate e peperoni

Una ricetta che abbina il sapore del mare a quello della terra in un piatto saporito e profumato.

 Cottura: 60 min

 130 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 polpo (1 – 1,300 kg)
- 1 peperone rosso (150 g)
- 1 peperone giallo (150 g)
- 2 patate grosse (300 g circa cad.)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 50 g vino rosso
- 50 g olive nere
- 1 mazzetto aromatico di timo fresco, prezzemolo, maggiorana
- Olio, sale, pepe, prezzemolo

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Pulire il polpo eliminando becco e occhi, tagliarlo a tocchetti.
- 2 Pulire le patate e tagliarle a cubetti 1 x 1 cm.
- 3 Pulire e tagliate i peperoni a listarelle.
- 4 Mettere il polpo, le verdure, le olive e il mazzetto aromatico in una pirofila a bordo alto, condire con un filo di olio, sale e pepe.
- 5 A fine cottura eliminare il mazzetto aromatico, spolverare con prezzemolo tritato e condire con un filo d'olio.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Salmone al sesamo

Una crosticina di sesamo croccante rende il salmone irresistibile per una ricetta che piacerà a grandi e piccoli.

 Cottura: 20-25 min
  85 °C
  2
  900 ml
  Umidità elevata

Ingredienti

- 1 kg di filetto di salmone
- 1 cucchiaio di olio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di semi di sesamo bianchi o neri
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- Sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 In una piccola terrina mescolare insieme l'olio di semi di sesamo, i semi di sesamo, il curry in polvere e un pizzico di sale.
- 2 Adagiare i tranci di salmone su una teglia con il lato della pelle rivolto verso il basso e cospargere in modo omogeneo il composto al sesamo.
- 3 Mettere la teglia sul livello 2 con la funzione Umidità elevata e cuocere a 85 °C per 20-25 minuti o fino a quando il pesce non diventa morbido.
- 4 Servire immediatamente con un contorno di riso al vapore e verdure a piacere.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Seppia marinata alle erbe con succo di pomodoro, mele alla paprica e pane nero

Ricetta di Tommaso Arrigoni, Ristorante Innocenti Evasioni, Milano

Maggiorana, timo, paprica arricchiscono di profumi e aromi un piatto che unisce prodotti di mare e di terra.

 Cottura: 15 min

 60 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 500 g seppie
- Olio extra vergine di oliva
- Maggiorana
- Timo
- 300 g pomodori pelati
- 2 mele
- Paprica
- 3 fette di pane nero

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Pulire le seppie, condirle con olio, maggiorana e timo, stenderle sulla placca da forno e cuocerle con la Funzione umidità elevata a 60°C per 15 minuti.
- 2 Frullare i pomodori con olio, sale e poca paprica. Pelare e tagliare le mele a julienne poi condirle con olio, paprica e sale.
- 3 Mettere la salsa di pomodoro sul fondo del piatto, aggiungere le seppie tagliate a julienne, adagiare sopra le mele e guarnire con briciole di pane nero tostato.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Trancio di salmone alle erbe

Il salmone si trasforma e prende un gusto diverso e originale grazie a erbe aromatiche e spezie.

 Cottura: 20-25 min
  85 °C
  2
  900 ml
  Umidità elevata

Ingredienti

- 2 tranci di salmone (800 g in totale)
- Erbe aromatiche e spezie a piacere, come aneto, dragoncello, timo, sale affumicato, pepe di Sichuan, zenzero...
- Olio extra vergine d'oliva
- Limone
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mettere i tranci su una teglia unta, con la pelle rivolta verso il basso.
- 2 Aggiungere erbe aromatiche e spezie e infornare. Selezionare la funzione Umidità elevata e cuocere a 85 °C per circa 15 minuti da forno freddo.
- 3 A fine cottura, trasferire il salmone su un vassoio e condire con l'olio d'oliva.
- 4 Servire con limone e insalata a parte.

Funzione vapore



Terrina di broccoli

La ricetta ideale quando si hanno ospiti: saporita, stuzzicante e può essere preparata in anticipo.

 Cottura: 40-45 min
  90 °C
  3
  900 ml
  Umidità elevata



Ingredienti

- 1 broccolo
- 1 cipolla media
- 1 cucchiaio di burro
- 150 g di formaggio di capra fresco
- 2 uova
- 3 tuorli
- 2 cucchiaini grandi di panna
- Sale e pepe

Ricetta per 4-6 persone - Difficoltà: media

- 1 Tagliare le cime del broccolo. Eliminare i gambi e scottare i broccoli per 5 minuti in acqua salata. Risciacquare in acqua fredda e scolare.
- 2 Ricoprire una terrina con la pellicola trasparente e disporvi le cime dei broccoli.
- 3 Tritare finemente e cuocere a vapore una cipolla media e lasciarla raffreddare.
- 4 Mescolare burro, caprino, uova, tuorli d'uovo, panna e cipolla in un recipiente e condire con sale e pepe. Versare il composto così ottenuto sopra le cime di broccoli.
- 5 Cuocere sul livello 3 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 30 minuti.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Bottoni ripieni di castagnaccio in guazzetto d'agrumi

Ricetta di Cristian Santandrea, Ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa (FI)

La castagna è protagonista di un piatto di pasta ripiena dolce. Da servire con gli agrumi del Mediterraneo.



Ingredienti

Sfoglia per 20 ravioli piccoli rotondi

- 50 g farina di castagna
- 100 g farina tipo 0
- 20 g tuorlo
- 50 g uovo intero
- 20 g zucchero

Ripieno di castagnaccio

- 125 cl latte
- 125 cl panna fresca
- 80 g tuorlo d'uovo
- 30 g farina di castagna
- 20 g pinoli (da lasciare da parte)
- 20 g uvetta sultanina (da lasciare da parte)
- Un pizzico di sale

Guazzetto d'agrumi

- 200 g tra succo d'arancia, pompelmo rosso, pompelmo giallo
- 70 g zucchero
- 40 cl acqua
- 10 cl rum
- 12 spicchi d'arancia pelata a vivo
- 12 spicchi di pompelmo rosso a vivo
- 12 spicchi di pompelmo giallo a vivo
- 1 bustina da tè vuota
- Scorza di agrumi a julienne
- Aghi di rosmarino

Guarnizione

- 5 g uvetta sultanina
- 4 foglioline di basilico
- Julienne di scorza di agrumi

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: elevata

- 1 Per preparare la sfoglia unire tutti gli ingredienti nella planetaria e impastare per un minuto. Prima di tirare a sfoglia lasciar riposare per almeno un'ora in frigo coperta con la pellicola o, se possibile, per un'intera notte.
- 2 Per il ripieno di castagnaccio unire tutti gli ingredienti in un bicchiere, esclusi pinoli e uvetta, e frullare con frullatore ad immersione. Mettere in una pentola e cucinare come una crema. Guazzetto d'agrumi
- 3 Riempire la bustina da tè con le bucce d'agrumi a julienne e aghi di rosmarino e chiuderla. Mettere in un pentolino con acqua fredda e, appena arriva al bollore spegnere. Coprire e tenere in caldo.
- 4 Stendere una sfoglia sottile, aggiungere la crema di castagnaccio a piccole piramidi distanti 2 cm l'una dall'altra e aggiungere sopra ad ognuna cinque pinoli e due chicchi d'uvetta sultanina. Coprire con un'altra sfoglia e, con un coppapasta rotondo piccolo, ottenere dei raviolini a forma di bottone. Appoggiare su una teglia coperta di carta forno bagnata e strizzata e cuocere in forno con la funzione Umidità elevata a 80°C per 15 minuti.
- 5 Mettere 5 raviolini su ogni piatto, versare sopra a colata il guazzetto d'agrumi, 3 spicchi di agrumi a vivo, guarnire con uvetta, la julienne di agrumi e al centro una fogliolina di basilico.

Funzione vapore



Umidità elevata



Crema bruciata al limone e caffè

Ricetta di Paolo Donei, Ristorante Malga Panna, Moena (TN)

Un dolce al cucchiaio che sorprende per la ricchezza di aromi e profumi. Da decorare con la propria frutta preferita.



Cottura: 45 min



95 °C



2



900 ml



Umidità elevata

Ingredienti

- 500 g panna fresca
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g zucchero
- Scorza di limone
- Caffè in grani
- 1 melone non troppo maturo
- 130 g Porto
- 60 g zucchero di canna

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Far bollire la panna con la scorza di limone e i chicchi di caffè. Filtrare e versare la panna bollente sulle uova sbattute con lo zucchero e dividere il composto in quattro fondine, coprire con della pellicola da cucina. Infornare sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 95°C per 45 minuti.
- 2 Ricavare dal melone delle sfere, metterle in una busta per cottura sottovuoto insieme al Porto. Mettere sottovuoto e infornare sul livello 3 insieme alla crema.
- 3 A cottura ultimata cospargere la crema con zucchero di canna e caramellizzare con l'apposito cannello.

Funzione vapore



Umidità elevata



Crème brûlée

La meravigliosa crema morbida ricoperta da una crosticina croccante. Da provare anche all'aroma di cacao o cannella.



Cottura: 40 min



90 °C



2



900 ml



Umidità elevata

Ingredienti

- 7 tuorli
- 100 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 300 ml di panna
- 1 baccello di vaniglia

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: media

- 1 Mescolare molto bene i tuorli d'uovo con lo zucchero. Versare il latte e la panna in un pentolino. Tagliare a metà il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Mettere il baccello e i semi nel pentolino, portare a ebollizione e lasciar sobbollire per 10 minuti.
- 2 Rimuovere il baccello dal liquido e unire lentamente la miscela di latte e panna alla miscela di uova, senza creare troppe bolle. Mescolare delicatamente con una frusta, senza sbattere.
- 3 Distribuire il composto negli 8 stampini da forno e posizionarli su una griglia da forno.
- 4 Cuocere sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 90 °C per 40 minuti. Lasciar raffreddare gli stampini.
- 5 Cospargere la parte superiore con zucchero di canna e caramellare con un apposito cannello da cucina. Servire immediatamente. Guarnire con biscotti e frutta fresca.

Funzione vapore



Umidità elevata

Crème caramel

Il contrasto fra il caramello e la morbida crema rende questo dolce un grande classico, a fine pasto o per una pausa golosa.

 Cottura: 40 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 baccello di vaniglia
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiai di acqua
- 500 ml di latte
- 2 uova
- 4 tuorli

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Tagliare a metà il baccello di vaniglia ed estrarre i semi.
- 2 Caramellare 100 g di zucchero in una pentola con 2 cucchiari di acqua, fino a quando non diventa dorato. Dividerlo immediatamente nei 6 stampini in modo da coprire il fondo di ciascuno.
- 3 Versare il latte e i semi di vaniglia in una casseruola e scaldare a circa 90 °C, senza portare a ebollizione.
- 4 Mescolare le uova e i tuorli con i restanti 100 g di zucchero. Aggiungere lentamente il latte tiepido al composto di uova e zucchero. Dividere il composto tra gli stampini.
- 5 Cuocere il crème caramel sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 90 °C per 40 minuti.
- 6 Lasciar raffreddare il crème caramel nel frigorifero e servirlo in un piatto abbastanza piccolo.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Flan alla vaniglia con fragole

La vaniglia e le fragole, un abbinamento classico, interpretate a vapore in questo dolce estivo, facile da preparare.

 Cottura: 40 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 baccello di vaniglia con i semi
- 3 uova
- 2 tuorli
- 80 g di zucchero
- 100 ml di latte
- 300 ml di panna
- 300 g di fragole
- 2 cucchiai di pistacchi

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tagliare a metà il baccello di vaniglia ed estrarre i semi.
- 2 Aggiungerli alle uova, ai tuorli e allo zucchero, quindi sbattere fino a ottenere una consistenza spumosa.
- 3 Scaldare il latte e la panna in una casseruola bassa, fino a circa 90 °C, senza portare a ebollizione. Incorporare lentamente alla miscela di uova, cercando di non creare bolle. Riempire 6 bicchieri per due terzi con il composto.
- 4 Cuocere sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 90 °C per 40 minuti. Nel frattempo, pulire e affettare le fragole, e tritare finemente i pistacchi.
- 5 Lasciar raffreddare il flan e guarnirlo con le fettine di fragole e i pistacchi tritati.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Mousse al limone con coulis di lamponi

Una mousse che abbina la dolcezza della crema di latte al sapore asprigno del coulis di lamponi.

 Cottura: 40 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Umidità elevata

Ingredienti

- 1 baccello di vaniglia
- 800 ml di latte
- 1 limone
- 2 uova
- 6 tuorli
- 150 g di zucchero

Coulis di lamponi

- 400 g di lamponi surgelati
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di succo di limone

Ricetta per 8 persone - Difficoltà: media

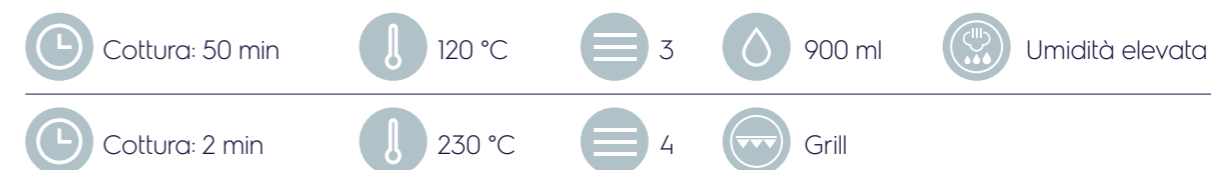
- 1 Imburrare 8 stampini da soufflé e metterli in frigorifero.
- 2 Tagliare a metà il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Portare a ebollizione il latte con il baccello e i semi di vaniglia. Lasciar sobbollire per 10 minuti, quindi estrarre il baccello.
- 3 Grattugiare la scorza e spremere il limone.
- 4 Nel frattempo, in un recipiente amalgamare uova, tuorli, zucchero, scorza del limone e succo, quindi aggiungervi il latte ancora tiepido. Distribuire negli stampini da soufflé.
- 5 Cuocere la mousse sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 90 °C per 40 minuti, poi lasciare raffreddare per 2-3 ore.
- 6 Per realizzare il coulis, lasciar scongelare lentamente i lamponi, quindi mescolarli con lo zucchero a velo e il succo di limone. Filtrare con un colino.
- 7 Staccare delicatamente le mousse dai bordi degli stampi con un coltellino e capovolgerli sui singoli piatti. Ricoprire con il coulis e guarnire con lamponi freschi e fettine di limone.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Torta di albicocche al vapore

Un impasto soffice e profumato arricchito dal colore e dal sapore delle albicocche.



Ingredienti

- 4 uova
- 2 bustine di vanillina
- 300 g di zucchero bianco semolato
- 200 g di farina setacciata
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di aceto
- 70 g di sciroppo di albicocche dal barattolo
- 850 g di albicocche sciroppate tagliate a metà e sgocciate

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: media

- 1 Sbattere uova, vanillina e zucchero bianco semolato con un frullatore manuale fino a quando il composto non risulterà bianco e spumoso.
- 2 Aggiungere la farina setacciata, il lievito in polvere, il sale e continuare a montare.
- 3 Aggiungere l'aceto e lo sciroppo di albicocche. Imburrare uno stampo, riempirlo con l'impasto e disporvi sopra le albicocche tagliate a metà.
- 4 Cuocere la crostata sul livello 3 con la funzione Umidità elevata a 120 °C per 50 minuti. Far dorare la superficie sul livello 4 utilizzando la funzione Grill rapido a 230 °C.
- 5 Servire con zucchero a velo.

Funzione vapore



Tortini al cappuccino

Un dolce morbido e cremoso al profumo di caffè: per un dessert elegante o una pausa di dolcezza.

 Cottura: 40-45 min
  95 °C
  2
  900 ml
  Umidità elevata

Ingredienti

Per il pudding

- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 50 ml di acqua
- 2 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 100 g di burro
- 2 pizzichi di sale
- 120 g di zucchero
- 50 g di farina
- 50 g di amido di mais
- ½ cucchiaino di lievito

Salsa

- 50 g di zucchero
- 250 ml di succo d'arancia
- 1 pizzico di cannella macinata
- 200 ml di liquore d'arancia

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Imburrare 4 stampini e metterli in frigorifero. Sciogliere il caffè istantaneo in 50 ml di acqua calda e mettere anche questo nel frigorifero.
- 2 Separare le uova e montare gli albumi a neve ferma, quindi mettere in frigo. Tagliare a metà il baccello di vaniglia ed estrarre i semi.
- 3 Mescolare burro, sale, zucchero, tuorli, caffè e semi di vaniglia. Aggiungere farina, amido di mais e lievito in polvere. Incorporare l'albume. Versare il composto negli stampini imburrati.
- 4 Cuocere i pudding sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 95 °C per 40-45 minuti.
- 5 Nel frattempo, per la salsa, ridurre tutti gli ingredienti in una casseruola, fino a ottenere una consistenza densa.
- 6 Capovolgere i pudding e servirli caldi con la salsa e la panna montata. Guarnire con una fettina di arancia e un paio di foglie di limone.

Funzione vapore

 Umidità elevata

Vasetti di crema all'espresso

Un delicato dolce al cucchiaio per servire il caffè in modo originale e goloso.

 Cottura: 40-45 min
  95 °C
  2
  900 ml
  Umidità elevata



Ingredienti

- 330 ml di latte
- 125 ml di panna
- 1 espresso ristretto
- 2 cucchiari di caffè solubile
- ½ baccello di vaniglia, tagliato a metà per lungo
- 1 uovo
- 3 tuorli
- 90 g di zucchero
- 100 ml di liquore al caffè (ad esempio, Tia Maria)

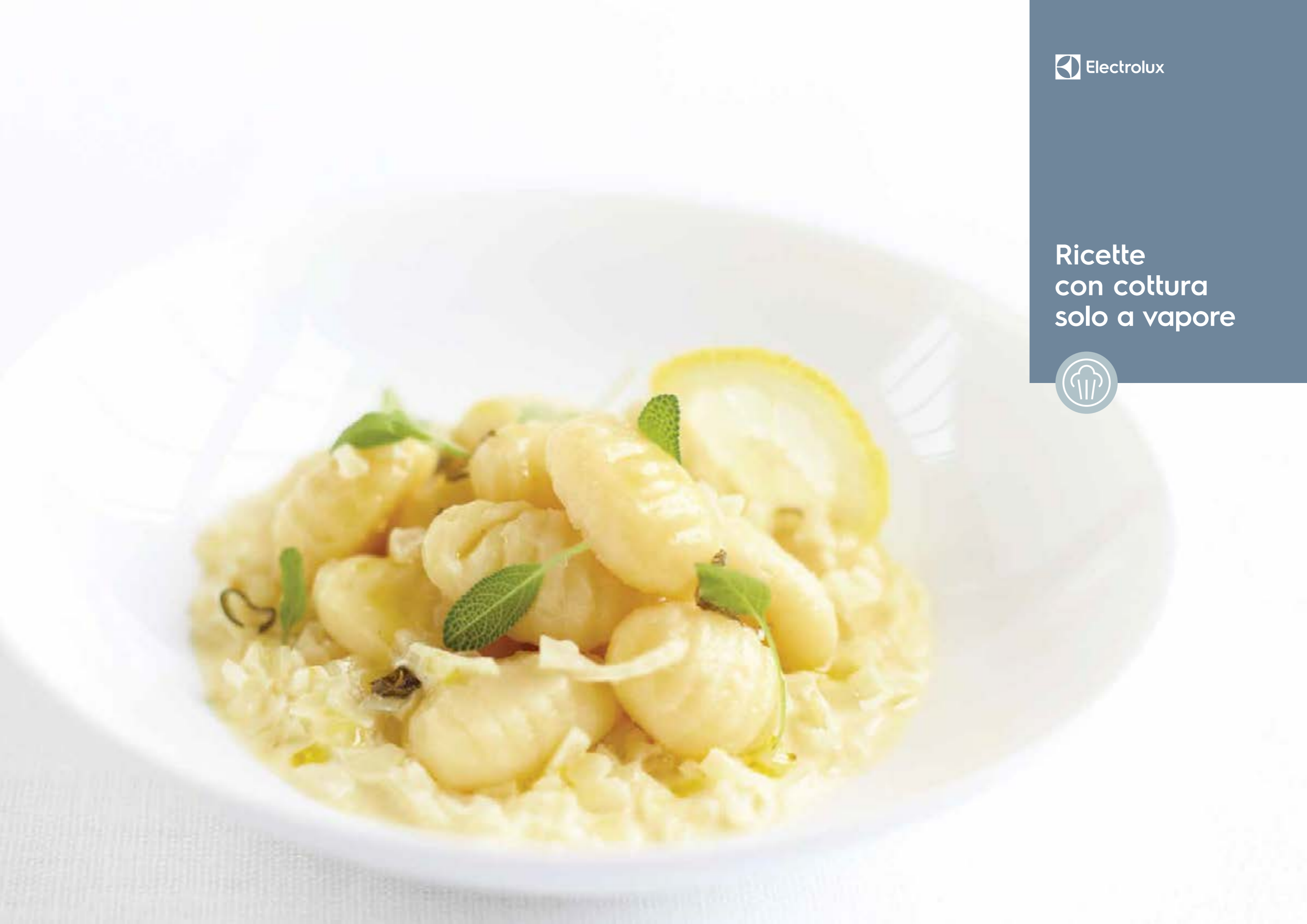
Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Portare a ebollizione latte, panna, espresso, caffè istantaneo e metà del baccello di vaniglia, tagliato in due.
- 2 Aggiungere l'uovo, i tuorli e lo zucchero, ma senza montarli fino al punto in cui diventano spumosi. Unire lentamente il latte finché è ancora caldo.
- 3 Versare la miscela di uova e latte passandola attraverso un colino fitto; rimuovere la schiuma dalla superficie con un cucchiaino. Unire il liquore al caffè.
- 4 Versare la miscela in 4 tazze da caffè e cuocere sul livello 2 con la funzione Umidità elevata a 95 °C per 40 minuti.
- 5 Lasciar raffreddare coprendo con un foglio di alluminio per evitare che la superficie si secchi.
- 6 Servire in una tazza con una cucchiainata di panna oppure con schiuma di latte spolverizzata di polvere di cacao. Accompagnare con un biscotto: un cantuccino o un amaretto.

Funzione vapore



Ricette
con cottura
solo a vapore



Cozze alla marinara

Se cercate un piatto semplice e rapido da preparare, questo classico della cucina di mare è sicuramente quello che fa per voi.

 Cottura: 30 min

 99 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore


Ingredienti

- 2 kg di cozze
- 2 mazzi di prezzemolo piccoli
- 1 spicchio di aglio
- 2 scalogni
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 15 g di olio
- 50 ml di vino bianco
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Tritare finemente prezzemolo, aglio e scalogno. Lavare bene le cozze in acqua fredda ed eliminare le barbe con un coltello. Scartare le cozze rotte, aperte o che galleggiano.
- 2 Mettere le cozze in una teglia da forno. Aggiungere olio, vino, aglio, scalogno, alloro, timo, metà del prezzemolo e insaporire con sale e pepe.
- 3 Cuocere sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 30 minuti o finché tutte le cozze non sono aperte.
- 4 Cospargere con il prezzemolo tritato rimasto e servire le cozze direttamente nella teglia.

Funzione vapore

 Solo vapore

Sformatino di capesante e salmone con crema di fave

Ricetta di Giancarlo Schettini, Electrolux Chef Academy

Un antipasto raffinato che unisce il profumo del mare al sapore di un legume amato fin dall'antichità.

 Cottura: 25 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

- 200 g fave sgucciate e spellate
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 200 g capesante
- 200 g salmone
- 320 g panna liquida
- 240 g uovo intero fresco
- 20 g brandy
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media











- 1 Sbucciare e sbollentare le fave. Raffreddare in acqua fredda, spellare e frullare con l'olio, il brandy e, se necessario, un goccio di fumetto di pesce. Tenere in caldo.
- 2 Frullare le capesante private del corallo con il salmone e il resto degli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia.
- 3 Versare il composto negli stampi precedentemente oleati, appoggiarli sulla teglia forata e cuocere con la funzione Solo vapore per 25 minuti circa a 90°C.
- 4 Scottare il corallo delle capesante in una padella, dopo averle insaporite con scalogno e timo.
- 5 Sistemare nel piatto la crema di fave, al centro lo sformatino e completare con il corallo. A piacere, con una quenelle di caviale.

Funzione vapore

 Solo vapore

Gnocchi in salsa di salvia e limone

Gli gnocchi migliori sono quelli realizzati con le patate raccolte l'anno precedente, farinose e ricche di amido.

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  Cottura patate: 40-50 min |  99 °C |  3 |  900 ml |  Cottura solo vapore |
|  Cottura gnocchi: 25 min |  99 °C |  2 |  900 ml |  Cottura solo vapore |

Ingredienti

Gnocchi

- 500 g di patate
- 160 g di farina
- 1 tuorlo
- 1½ cucchiaino di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- Farina di grano duro

Salsa

- 80 g di burro
- Alcune foglie di salvia
- La buccia di 1 limone
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: complessa

- 1 Pulire le patate e cuocerle a vapore sul livello 3 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 40-50 minuti, in base alle dimensioni. Lasciarle raffreddare completamente, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.
- 2 Formare un impasto di patate, farina, tuorlo d'uovo, sale e noce moscata. Dividere il composto in cinque parti e arrotolare ogni pezzo sotto forma di filoncini dello spessore del proprio pollice, cospargere della farina sulla superficie per non far attaccare l'impasto.
- 3 Tagliare i filoncini in pezzetti di 2 cm e disporli su una teglia da forno infarinata. Cuocere gli gnocchi a vapore sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 25 minuti.
- 4 Soffriggere le foglie di salvia nel burro, unire la buccia del limone tagliata a striscioline e condire gli gnocchi.

Funzione vapore



Solo vapore

Pollo allo zenzero

La marinatura insaporisce il pollo, la cottura a vapore lo mantiene morbido e succoso.

 Cottura: 30 min

 85 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore


Ingredienti

- Spicchio di aglio
- 1 cm di radice di zenzero
- 4 petti di pollo
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 1 pizzico di cannella macinata
- ½ cucchiaino di origano essiccato
- 1 pizzico di sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile











- 1 Sbucciare l'aglio e lo zenzero e tritarli finemente. Tagliare il petto di pollo a fette di 1 cm.
- 2 Far marinare il pollo in un recipiente da forno per 2 o 3 ore con salsa di soia, cannella, origano, aglio, zenzero e sale.
- 3 Cuocere il pollo sul livello 2 selezionando la funzione Cottura solo vapore a 85 °C per 30 minuti.
- 4 Delizioso con couscous e verdure arrosto. A piacere aggiungere altra salsa di soia.

Funzione vapore

 Solo vapore

Pollo speziato con riso ai peperoni

Il pollo e il riso vengono cucinati contemporaneamente e sono un abbinamento perfetto. Possono essere gustati anche come singole portate.

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  Cottura Riso: 40 min |  99 °C |  1 |  900 ml |  Cottura solo vapore |
|  Cottura Pollo: 40 min |  99 °C |  4 |  900 ml |  Cottura solo vapore |

Ingredienti

Riso

- 200 g di riso a chicchi lunghi
- 50 g di riso selvatico
- 150 ml di brodo vegetale
- 300 ml di acqua
- ½ peperone rosso
- ½ peperone verde
- Sale e pepe

Pollo speziato

- 6 filetti di petto di pollo
- 2 pizzichi di paprika
- 2 pizzichi di curry in polvere
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- Sale e pepe

Ricetta per 6 persone - Difficoltà: facile

- 1 Mettere in una pirofila il riso a chicchi lunghi, il riso selvatico, il brodo vegetale, l'acqua e un pizzico di sale e pepe. Unire i peperoni tagliati a piccoli dadini e mescolare.
- 2 Condire i filetti di petto di pollo con la paprika, il curry in polvere, l'olio d'oliva, sale e pepe. Disporli in una casseruola oliata e coprirli con foglio di alluminio.
- 3 Disporre i filetti di petto di pollo sul livello 4, il riso alle verdure sul livello 1 e cuocere con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 40 minuti.

Funzione vapore



Solo vapore

Gamberoni con carote e zenzero

Peter Knogl, Chef a Cheval Blanc, Svizzera

Un originale abbinamento di ingredienti semplici dà vita ad una ricetta dal gusto unico.



Ingredienti

- 8 gamberoni, con guscio
- 500 ml di succo di carota
- 100 g di burro freddo
- 1 cucchiaino di amido di mais
- Zenzero fresco
- 2 cucchiaini di aceto balsamico

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: media

- 1 Disporre i gamberoni su una teglia da forno e posizionarla sul livello 3 con la funzione Cottura solo vapore a 90 °C per 20-25 minuti.
- 2 Riscaldare il succo di carota e farlo ridurre della metà. Addensare leggermente con l'amido di mais. Grattugiare nel succo un po' di zenzero fresco. Aggiungere l'aceto balsamico. Filtrare la salsa con un setaccio fine.
- 3 Unire alla salsa il burro freddo con l'aiuto di una frusta.
- 4 Versare la salsa su un piatto da portata preriscaldato come base per i gamberoni.

Funzione vapore



Gamberi con polenta

La polenta morbida e cremosa si abbina ai gamberi in un piatto dall'equilibrio perfetto.



Cottura: 15-20 min



90 °C



2



900 ml



Cottura solo vapore

Ingredienti

- 600 g di farina gialla grezza
- 400 g di gamberi grigi
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- Olio extravergine d'oliva italiano
- 280 ml di acqua
- Prezzemolo
- Sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

Gamberi:

- 1 Mettere i gamberi in una pirofila, aggiungere il vino bianco, mescolare bene e infornare al livello 2. Selezionare la funzione Cottura solo vapore a 90 °C e cuocere per 15-20 minuti.
- 2 Estrarre i gamberi dal forno e scolare.
- 3 Aggiungere l'aglio schiacciato e l'olio d'oliva.

Polenta:

- 1 Portare l'acqua a ebollizione e aggiungere il sale.
- 2 Versare la farina, mescolando continuamente.
- 3 Cuocere per 20-25 minuti. Se la polenta diventa troppo solida aggiungere acqua tiepida e continuare a mescolare.
- 4 Servire i gamberi sopra la polenta. Aggiungere un pizzico di prezzemolo tritato.

Funzione vapore



Solo vapore

Involtini di sogliola con verdure, speck croccante e crema di carote

Lo speck aggiunge un sapore deciso a questo piatto di pesce e bilancia il gusto dolce della crema di carote.

 Cottura: 15-20 min

 80 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

- 0,8-1 kg di filetto di sogliola o platessa
- 4 zucchine
- 2 patate
- 2 cipolle rosse
- Prezzemolo
- 100 g di speck o pancetta
- 10 carote
- Erba cipollina
- 1 porro
- 500 ml di panna
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe
- 1 dado da brodo vegetale

Occorrente:

- Pellicola trasparente adatta alla cottura in forno.

Funzione vapore



Solo vapore

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Lavare e sbucciare le verdure e le patate e tagliarle a julienne.
- 2 Scaldare in padella 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, aggiungere le patate tagliate a julienne e friggere fino a metà cottura.
- 3 Aggiungere le altre verdure tagliate a julienne e condire con sale e pepe. Continuare a mescolare a fiamma alta.
- 4 Ricavare fogli di pellicola trasparente in base alle dimensioni dei filetti, disporvi sopra i filetti, aggiungere sale e un po' di olio.
- 5 Trasferire le verdure a julienne al centro di ogni filetto e arrotolare i filetti all'interno dell'involucro di plastica.
- 6 Far bollire le carote e 1 cipolla rossa con 1 dado da brodo vegetale fino a quando le carote non diventano tenere.
- 7 Rimuovere le carote dall'acqua e schiacciarle. Aggiungere la panna poco per volta fino a ottenere una consistenza cremosa. Assicurarsi che il composto rimanga arancione. Aggiungere un pizzico di sale e un filo d'olio e tenerlo in caldo fino al momento di servire.
- 8 Cuocere i filetti nel forno a vapore con la funzione Cottura solo vapore a 80 °C per 15 o 20 minuti.
- 9 Infine scaldare in una padella le strisce di speck fino a che non diventano croccanti e servire in accompagnamento agli involtini di sogliola e alla crema di carote.



Paella

La cottura a vapore esalta i sapori e gli aromi della paella.
Un piatto ideale per una serata di relax in compagnia.

 Cottura: 35-40 min
  99 °C
  2
  900 ml
  Cottura solo vapore

Ingredienti

- 4 fusi di pollo, con osso
- 400 g di gamberi freschi, sgucciati
- 400 g di cozze fresche
- 80 g di chorizo
- 500 g di riso Arborio, Vialone o Carnaroli
- 900 ml di brodo di pollo
- 2 cipollotti
- 1 peperone rosso
- 200 g di piselli
- 1 limone
- 2 pizzichi di zafferano
- 1/2 mazzetto di erba cipollina
- Sale e pepe

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: media

- 1 Tritare finemente cipollotti ed erba cipollina. Tagliare il limone in quarti. Pulire il peperone rosso, togliere i semi e tagliarlo a dadini. Tagliare il chorizo a fettine da 1 cm, salare i fusi di pollo e insaporire i gamberi con sale e pepe.
- 2 Friggere velocemente in una casseruola il chorizo, i gamberi, le cozze e i fusi di pollo. Rimuovere la casseruola dal fuoco e lasciarla da parte.
- 3 Mettere il riso, il brodo di pollo, lo zafferano e il sale in una pentola bassa o in una casseruola e mescolare; aggiungere le cozze fritte, il pollo e il chorizo.
- 4 Cuocere la paella sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 20 minuti. A cottura ultimata, estrarre la casseruola dal forno e aggiungere peperone, cipolle e piselli.
- 5 Disporre in cima i gamberoni. Informare nuovamente la paella sul livello 2 e con il programma Cottura solo vapore a 99 °C per 35-40 minuti.
- 6 Cospargere di erba cipollina, guarnire con spicchi di limone e servire direttamente dalla casseruola.

Funzione vapore



Solo vapore

Salmone al profumo di curry

Un salmone dal gusto orientale aromatizzato con spezie e limone. Una perfetta combinazione per un riso profumato.

 Cottura: 20 min

 65 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

- 4 filetti di salmone da 200 g con la pelle
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cucchiaio di scorza di limone
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 2 cucchiari di spezie aromatiche ad esempio: semi di coriandolo, semi di cumino o semi di finocchio; o tutti insieme leggermente pestati in una miscela
- Sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Rimuovere le lisce e le spine dai filetti di salmone; condire con sale e curry il lato del pesce senza la pelle.
- 2 Spennellare leggermente la teglia con olio e adagiare i filetti con la pelle rivolta verso l'alto. Con un coltello affilato praticare delle incisioni sulla pelle a una distanza di 3 cm l'una dall'altra. Tagliare a strisce sottili la scorza di limone.
- 3 Spennellare la pelle del salmone con olio d'oliva e inserire le strisce di scorza di limone all'interno delle incisioni. Salare leggermente e distribuire le spezie sulla pelle.
- 4 Cuocere il salmone sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore a 65 °C per 20 minuti.

Funzione vapore

 Solo vapore



Spiedini di pesce

Saporiti, nutrienti e colorati. Un piatto che abbina il mare alla terra, in una ricetta facile da fare e bella da vedere.

 Cottura: 15 min

 99 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

- 1 calamaro grande (o due medi)
- 200 g sepioline
- 2 tranci di salmone
- 24 gamberoni
- 1 zuccina
- 1 melanzana lunga
- 2 peperone, 1 rosso e 1 giallo
- 300 g pan grattato
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo, basilico timo fresco, sale, pepe, olio evo

Ricetta per 12 spiedini - Difficoltà: media

- 1 Pulire i calamari, il salmone e le seppie, lavarli e tagliarli in pezzi della forma e dimensione adatta ad essere infilati sullo spiedino.
- 2 Sgusciare i gamberi e, con l'aiuto di un coltellino, incidere il dorso e togliere il midollino.
- 3 Pulire i peperoni, eliminando i semi e i filamenti. Togliere le due estremità della melanzana, pelarla a righe alterne e tagliarla a rondelle. Lavare la zuccine e tagliarle a rondelle.
- 4 Preparare gli spiedini alternando pesce e verdure in modo che consistenze e colori si alternino.
- 5 Cucinarli a vapore per 15 minuti.
- 6 Nel frattempo preparare la panatura tritando nel mixer il pan carrè privato della crosta con l'aglio (senza il germoglio verde centrale), il prezzemolo, il basilico, il timo sfogliato, sale e pepe.
- 7 Spennellare gli spiedini con olio extra vergine di oliva, rotolarli nella panatura facendo in modo che aderisca bene e passarli per pochi minuti su una griglia ben calda.

Funzione vapore

 Solo vapore

Spigola al vapore con erbe aromatiche

Il pesce deve essere preparato con delicatezza e la cottura a vapore è un ottimo modo per esaltare il gusto e la consistenza.

 Cottura: 15-20 min

 85 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore


Ingredienti

- 1 spigola da circa 1 kg
- Olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- Erbe aromatiche fresche in base alla disponibilità, come coriandolo fresco, cipolla fresca, origano, basilico e prezzemolo
- 1 limone
- 1-2 spicchi d'aglio, pelati e tritati

Ricetta per 4-6 persone - Difficoltà: facile











- 1 Condire il pesce con l'olio, sale e pepe e trasferirlo sulla teglia per la cottura a vapore.
- 2 Spezzettare le erbe aromatiche e metterele sopra il pesce insieme al limone tagliato a fettine e all'aglio tritato.
- 3 Cuocere sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore in forno preriscaldato a 85 °C per 15-20 minuti.
- 4 Servire su piatti riscaldati.

Funzione vapore

 Solo vapore

Broccoli al vapore

La cottura a vapore mantiene sostanze nutritive, colore e sapore. Una ricetta da utilizzare anche con altre verdure, come carote o cavolfiore.

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  Cottura Broccoli: 20-25 min |  99 °C |  2 |  900 ml |  Cottura solo vapore |
|  Cottura Olio aromatizzato: 40 min |  50 °C |  2 |  900 ml |  Funzione SousVide |

Ingredienti

- Due broccoli

Per l'olio aromatizzato

- Olio extravergine d'oliva
- 1 Peperoncino rosso
- 1 acciuga
- Aglio

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Lavare bene i broccoli e tagliarne le cime.
- 2 Trasferire i broccoli su una teglia per cottura a vapore e infornare sul ripiano 2.
- 3 Selezionare la funzione Cottura solo vapore a 99 °C e cuocere per 20-25 minuti.
- 4 I broccoli son cotti quando si riesce a bucarli con una forchetta. Una volta pronti, togliere dal forno.
- 5 Preparare il condimento aromatizzato aggiungendo all'olio tutti gli ingredienti. Fare attenzione che erbe e spezie siano perfettamente asciutte. Versare in un sacchetto per sottovuoto. Non riempire il sacchetto più del 50% della sua capacità. Sigillare. Infornare con funzione SousVide a 50 °C per 40 minuti.

Funzione vapore



Solo vapore

Carote allo zenzero al vapore con succo di mela

Un piatto semplice che aggiunge una nota piccante al sapore dolce delle carote, facendolo diventare un contorno originale.

 Cottura: 30-35 min

 99 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore


Ingredienti

- 2 mazzetti di carote con le foglie
- 200 ml di succo di mela
- 2 cucchiaini di olio di girasole
- 50 g di radice di zenzero fresco, tritato molto finemente
- 2 stelle di anice stellato
- 1 pizzico di sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile










- 1 Spuntare le cime delle carote lasciando una piccola porzione del ciuffo.
- 2 Versare il succo di mela e l'olio in un tegame (con il manico termoresistente) e aggiungere lo zenzero tritato, l'anice stellato e un pizzico di sale.
- 3 Portare a ebollizione, aggiungere le carote e riportare a ebollizione. Posizionare il tegame sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore e cuocere a 99 °C per 35 minuti fino a che le carote non diventano tenere.
- 4 Prima di servire, condire con sale e pepe a piacere e mescolare bene le carote nella salsa.

Funzione vapore

 Solo vapore

Patate al vapore

Il vapore consente di cuocere alla perfezione, senza grassi e conservando sostanze nutritive e sapore.

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  Cottura Patate: 35-40 min |  99 °C |  2 |  900 ml |  Cottura solo vapore |
|  Cottura Olio aromatizzato: 40 min |  50 °C |  2 |  900 ml |  Funzione SousVide |

Ingredienti

- 1 kg di patate, a pasta gialla a basso contenuto di amido
- Sale

Per l'olio aromatizzato

- Olio extravergine d'oliva
- Qualche foglia di basilico
- Aglio

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Pelare le patate e tagliarle a cubetti o fettine (15 mm di spessore).
- 2 Aggiungere un pizzico di sale e metterle in un piatto perforato per forno a vapore (in dotazione con il forno). Cuocere sul livello 2 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 35-45 minuti.
- 3 Preparare il condimento aromatizzato aggiungendo all'olio tutti gli ingredienti. Fare attenzione che erbe e spezie siano perfettamente asciutte. Versare in un sacchetto per sottovuoto. Non riempire il sacchetto più del 50% della sua capacità. Sigillare. Infornare con funzione SousVide a 50 °C per 40 minuti.

Funzione vapore



Solo vapore

Verdure alla giapponese

Un piatto sano e gustoso grazie agli intensi sapori ispirati alla cucina giapponese.

 Cottura: 25 min

 99 °C

 3

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

- 400 g di fagiolini verdi
- 100 g di germogli di soia
- 1 lattina (250 g) di germogli di bambù sgocciolati
- 2 cucchiai di semi di sesamo tostati
- 2 cm di radice di zenzero, pelata e grattugiata
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 1 cucchiaino di vino mirin (vino da cucina giapponese) o sherry
- ½ cucchiaino di wasabi in pasta
- 3 cucchiaini di zucchero
- Sale

Ricetta per 4 persone - Difficoltà: facile

- 1 Pulire i fagiolini verdi e togliere le estremità. Unire i fagiolini, i germogli di soia e i germogli di bambù in una teglia non perforata per forno a vapore (in dotazione con il forno). Mescolare 1 cucchiaino di semi di sesamo tostati, insieme allo zenzero, alla salsa di soia, al vino mirin, al wasabi e allo zucchero, quindi versare il tutto sulle verdure.
- 2 Cuocere a vapore le verdure sul livello 3 con la funzione Cottura solo vapore a 99 °C per 25 minuti.
- 3 Mescolare le verdure e servire in un piatto da portata. Aggiungere sale a piacere.
- 4 Guarnire con cipollotti, peperoncini rossi e i rimanenti semi di sesamo tostati.

Funzione vapore



Solo vapore

Tortino di arancia e zenzero al vapore con crema pasticcera

Daylesford Cookery School, Gloucestershire

Ogni cucchiaino è un viaggio in un'armonia di profumi e aromi, dalla dolcezza dell'arancia alla delicata piccantezza dello zenzero.

 Cottura: 45 min

 90 °C

 2

 900 ml

 Cottura solo vapore

Ingredienti

Tortini

- 2 arance
- 25 g di zucchero di canna
- 50 g di burro morbido
- 50 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 50 g di farina con lievito
- 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 2 pezzi di zenzero candito

Crema

- 75 ml di panna
- 75 ml di latte intero
- ½ baccello di vaniglia
- 2 tuorli
- 20 g di zucchero semolato

Funzione vapore

 Solo vapore

Ricetta per 2 persone - Difficoltà: media

- 1 Per la crema, unire la panna, il latte e i semi del baccello di vaniglia e portare quasi a bollore. Mescolare con una frusta i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e incorporare il composto di panna e latte sulle uova. Rimettere sul fuoco e mescolare continuamente fino a quando non si addensa. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- 2 Scaldare il succo di un'arancia e lo zucchero di canna fino a quando lo zucchero non si scioglie. Versare lo sciroppo in una piccola terrina e lasciare raffreddare mentre si prepara il resto del composto.
- 3 Montare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, leggero e spumoso. In un'altra ciotola, rompere e sbattere le uova. Aggiungere le uova al composto di burro lentamente, continuando a mescolare.
- 4 Aggiungere il succo e la scorza dell'altra arancia.
- 5 Incorporare la farina setacciata, lo zenzero macinato e lo zenzero candito a pezzettini all'impasto e versare sopra lo sciroppo.
- 6 Coprire con un doppio strato di carta da forno, sigillare con una pellicola trasparente senza PVC e cuocere con la funzione Cottura solo vapore a 90 °C per 45 minuti. Togliere dal forno e far riposare per alcuni minuti prima di rovesciare gli stampini e servire con la crema pasticcera.



visita il sito electrolux.it