6th sense

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

90 Ricette con Chef Menu di JET CHEF Premium

Essere uno chef non è mai stato così facile

6th sense

Congratulazioni per aver acquistato il forno a microonde con tecnologia 6° SENSO Whirlpool Jet Chef Premium!

Da oggi sei il fortunato proprietario di un apparecchio assolutamente straordinario, dotato del nuovo programma CHEF MENU con 90 ricette preimpostate da preparare e gustare!

In questo libro troverai una guida per aiutarti nella preparazione di ognuna di queste 90 deliziose ricette.

Scopri e gusta le straordinarie capacità di Jet Chef Premium.

Rimarrai stupito da quanto semplice e veloce sarà la preparazione di queste ricette.

Scoprirai che cucinare con la tecnologia 6° SENSO di Jet Chef Premium è semplice, veloce e soprattutto divertente.

Buona Cottura!

Ogni grande chef utilizza solo i migliori accessori.

Per maggiori dettagli su tutti gli accessori Whirlpool visitare il sito:

www.whirlpool.eu

Accessori inclusi

Piatto Crisp

Permette una semplice e rapida preparazione di molti piatti comuni.

30,5 cm

Vaporiera per microonde

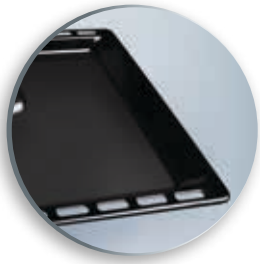
Per una cottura degli alimenti sana e naturale. Ideale anche per bollire riso e pasta.

Accessori supplementari venduti separatamente

Tortiera Crisp

Permette una semplice e rapida preparazione di molti piatti comuni. Ideale per torte e soufflé.

19 cm
28 cm



Teglia da forno

Da usare per le tradizionali ricette al forno.

Coltello antigraffio per superfici antiaderenti

Per tagliare senza graffiare il piatto Crisp.

Coperchio

Per evitare schizzi quando si riscaldano gli alimenti.

Scopri l'innovazione che rivoluziona la cottura.

Tecnologia 6° SENSO: la tua potenza extra per ottenere una cottura perfetta e intuitiva, come mai prima d'ora.

La facilità d'uso è di primaria importanza per Whirlpool. Tutti i nostri microonde sono estremamente semplici da usare e intuitivi nella programmazione del ciclo di cottura.
Nell'usare il tuo Jet Chef Premium, sia in modalità manuale o automatica, potrai avvalerti dei preziosi suggerimenti forniti dal display digitale con testo per ottenere i risultati perfetti che ti aspetti!
Tutti questi suggerimenti hanno un unico obiettivo: permetterti di sperimentare le qualità che fanno di Whirlpool il N° 1 nella cottura a microonde.
I più comuni suggerimenti sono:

INNOVATION

Programmazione: per alcune funzioni automatiche, ti verrà chiesto di inserire alcune informazioni per garantire risultati perfetti, ad esempio il numero di porzioni, il peso degli alimenti ecc.

Accessori: nell'uso delle diverse funzioni a disposizione, il display ti guiderà indicandoti gli accessori da utilizzare.

Cottura: prepara le tue pietanze come le ordineresti in un ristorante. Personalizza i tuoi piatti impostando la cottura desiderata e scegliendo tra 3 livelli: bassa, media e alta.

Azioni richieste: se necessario per garantire risultati perfetti, il display ti guiderà con indicazioni quando è necessario preriscaldare o girare gli alimenti.

Scopri il N° 1 nella cottura a microonde.*

Whirlpool si dedica da oltre 100 anni alla ricerca costante di prodotti innovativi, come l'avanzata tecnologia 6° SENSO che ti garantisce il massimo risultato con il minimo sforzo.

Scopri la varietà di funzioni e metodi di cottura che il tuo JET CHEF ti offre:

Jet Defrost
Scongelamento rapido e uniforme.

Crisp
Esclusiva funzione Whirlpool per dorare perfettamente sopra e sotto gli alimenti.

Scongelamento pane
Esclusiva funzione Whirlpool per scongelare perfettamente il pane surgelato e renderlo fragrante come appena sfornato.

Vapore•Bollito
Per preparare piatti al vapore sani e deliziosi o bollire pasta o riso alla perfezione.

Griglia
Potente grill al quarzo per piatti grigliati e gratinati.

Ventilato
Per cucinare pietanze al forno in metà tempo con il sistema a ventilazione d'aria calda.

* In base alle performance evidenziate dai più recenti test indipendenti degli istituti europei dei consumatori europei nel 2011, 2012 e 2013.

Chef Menu
Tutte le ricette

Verdure

Pagina

	8.	Patate	[Al forno]
	8.	Patate gratinate	[Al forno]
	10.	Patate	[Vapore]
	10.	Patate a spicchi	[Crisp]
	12.	Verdure surgelate ❄	[Vapore]
	12.	Verdure gratinate surgelate ❄	[Al forno]
	13.	Pomodori	[Al forno]
	14.	Peperoni	[Crisp]
	14.	Melanzana	[Crisp]
	15.	Carote	[Vapore]
	16.	Fagiolini	[Vapore]
	16.	Broccoli	[Vapore]
	17.	Cavolfiore	[Vapore]
	18.	Peperoni	[Vapore]
	18.	Zucchine	[Vapore]
	19.	Pannocchia	[Vapore]

[

Pollame

Pagina

	20.	Arrosto	
	20.	Pezzi	[Crisp]
	21.	Cosce	[Crisp]
	22.	Ali	[Crisp]
	23.	Filetto	[Crisp]
	23.	Filetto	[Vapore]
	24.	Filetto con bacon	[Crisp]
	25.	Kebab	[Grill]

Carne

Pagina

	26.	Manzo	[Arrosto]
	27.	Maiale	[Arrosto]
	27.	Agnello	[Arrosto]
	28.	Cotoletta di agnello	[Grigliato]
	29.	Vitello	[Arrosto]
	29.	Costine di maiale	[Crisp]
	30.	Polpettone	[Al forno]
	30.	Polpette	[Al forno]
	31.	Bistecca di manzo	[Grigliato]
	32.	Hamburger congelati ❄	[Crisp]
	32.	Bratwurst	[Crisp]
	34.	Hot dog	[Vapore]
	34.	Bacon	[Crisp]

Pesce e Frutti di mare

Pagina

	36.	Filetto di pesce	[Vapore]
	37.	Pesce intero	[Al forno]
	37.	Pesce intero	[Bollito]
	38.	Cotoletta	[Vapore]
	39.	Cotoletta	[Crisp]
	39.	Surgelato gratinato ❄	[Al forno]
	40.	Filetto impanato surgelato ❄	[Crisp]
	40.	Cozze	[Vapore]
	41.	Cozze precotte	[Crisp]
	42.	Gamberetti	[Vapore]
	42.	Gamberetti	[Crisp]

Frittura sana

Pagina

	44.	Patate fritte ❄	[Crisp]

44. Bastoncini di pesce ✳ [Crisp]
45. Chorizo a fette [Grigliato]
46. Ali di pollo congelate ✳ [Crisp]
46. Crocchette di pollo surgelate ✳ [Crisp]

Pizza e Quiche

Pagina
48. Pizza alta surgelata ✳ [Crisp]
49. Pizza sottile surgelata ✳ [Crisp]
49. Pizza fatta in casa [Crisp]
50. Pizza da frigo [Crisp]
50. Pizza alle verdure sottile [Crisp]
52. Quiche Lorraine [Crisp]
52. Quiche surgelata precotta ✳ [Crisp]

Riso e Cereali

Pagina
54. Riso [Vapore]
55. Porridge di riso [Vapore]
55. Porridge d'avena

Pasta e Lasagna

Pagina
56. Pasta [Vapore]
56. Lasagna vegetariana
58. Lasagna di carne
58. Lasagna surgelata ✳

Pane

Pagina
60. Panini
60. Pagnotta
62. Panini precotti
62. Panini surgelati ✳

Torte e Pasticceria

Pagina
64. Pan di Spagna
64. Torta al cioccolato [Crisp]
65. Torta alle carote [Crisp]
66. Tortine Scones [Crisp]
66. Muffins
67. Biscotti
68. Brownies
69. Rotolo alla marmellata
69. Meringhe
70. Torta di frutta
70. Torta di frutta surgelata ✳ [Crisp]

Dessert e Snack

Pagina
72. Mele cotte
73. Conserva di frutta [Vapore]
73. Crème brulé
74. Soufflé
74. Fonduta di cioccolato
76. Pop corn
76. Noci tostate [Crisp]
77. Semi di zucca croccanti [Crisp]

Patate al forno

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

1 kg di patate intere con la buccia,
200 ml di panna fresca,
200-250 g ciascuna,
2 cucchiai di panna acida,
erba cipollina.

Lavare strofinando le patate e asciugarle con carta da cucina.
Con una forchetta, forare ogni patata 3 volte.
Disporre le patate su un piatto idoneo per microonde.
Inserire il piatto nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PATATE AL FORNO (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando le patate sono pronte, tagliarle a metà e guarnirle con panna acida ed erba cipollina.

Patate gratinate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

800 g di patate,
200-250 g ciascuna,
200 ml di panna fresca,
100 g di formaggio grattugiato,
sale,
pepe bianco,
noce moscata.

Sbucciare le patate e lavarle bene.
Tagliare le patate a fette sottili e disporle su un piatto unto con olio.
Aggiungere la panna, il sale, il pepe e la noce moscata.
Cospargere con il formaggio e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PATATE GRATINATE (Ricetta n° 2).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Patate al vapore

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

1 kg di patate,
olio di oliva,
sale.

Sbucciare le patate e lavarle bene.
Disporre le patate nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PATATE AL VAPORE (Ricetta n° 3).
Premere per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Patate a spicchi

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 kg di patate,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Lavare le patate, sbucciarle e tagliare ciascuna in 4 spicchi.
Condire con sale e pepe.
Ungere leggermente il piatto Crisp e disporvi le patate a spicchi, versandovi sopra dell'olio.
Inserire il piatto Crisp nel forno, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PATATE A SPICCHI (Ricetta n° 4).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, estrarre il piatto Crisp e girare le patate.
Premere di nuovo START per terminare il ciclo di cottura.

Verdure congelate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

800 g di verdure miste congelate,
1 foglia d'alloro,
sale,
olio extravergine di oliva.

Disporre le verdure congelate nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio, quindi aggiungere all'acqua la foglia d'alloro.
Inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1)m quindi VERDURE CONGELATE (Ricetta n° 5).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Verdure congelate gratinate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

800 g di verdure miste congelate,
2 cucchiai di formaggio grattugiato,
1 cucchiaio di burro,
1 cucchiai di erba cipollina tritata,
pepe.

Togliere le verdure dalla confezione e disporle su un piatto idoneo per microonde.
Cospargere con il formaggio, il burro e il pepe e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi VERDURE CONGELATE GRATINATE (Ricetta n° 6).
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Cospargere con erba cipollina e servire.

Pomodori al forno

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

600 g di pomodori freschi,
150 g di formaggio grattugiato, tipo fontina,
1 cucchiaino di origano secco,
sale,
pepe.

Lavare i pomodori e tagliarli a metà.
Con un cucchiaio, svuotare l'interno dei pomodori per inserire il ripieno.
Cospargere i pomodori con sale e origano e farcirli con il formaggio.
Disporre i pomodori ripieni su un piatto idoneo per microonde.
Posizionare la teglia sulla griglia bassa del microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi POMODORI AL FORNO (Ricetta n° 7).
Premere START per avviare la cottura.

Peperoni croccanti

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

500 g di peperoni freschi,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Tagliare i peperoni a metà, togliere i semi e ridurre i peperoni a filetti.
Ungere d'olio il piatto Crisp e disporvi sopra i peperoni a filetti.
Condire con olio, sale e pepe.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PEPERONI (Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Melanzana

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di melanzane fresche,
olio extravergine di oliva,
sale,
pepe.

Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di circa 2 cm ciascuna.
Cospargere di sale le melanzane e lasciarle riposare affinché perdano l'acqua di vegetazione.
Ungere d'olio il piatto Crisp e inserirlo nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi MELANZANA (Ricetta n° 9).
Premere START per preriscaldare il piatto Crisp.
Al termine del preriscaldamento, estrarre il piatto Crisp e aggiungere i peperoni a fettine, il sale e il pepe.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.

Carote

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

400 g di carote,
sale,
olio di oliva.

Lavare le carote, pelarle e tagliarle a fettine.
Disporre le carote a fettine nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi CAROTE (Ricetta n° 10).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Fagiolini

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

500 g di fagiolini freschi,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Lavare i fagiolini e spuntarli.
Disporre i fagiolini nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi FAGIOLINI (Ricetta n° 11).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Broccoli

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

500 g di broccoli
freschi.

Lavare i broccoli e tagliare le cime a metà.
Disporre i broccoli nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi BROCCOLI (Ricetta n° 12).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Cavolfiore

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

1 cavolfiore fresco
di circa 800 g,
olio di oliva,
sale,

Lavare il cavolfiore e tagliare le cime con un coltello.
Disporre il cavolfiore nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi CAVOLFIORE (Ricetta n° 13).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Peperoni

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

600 g di peperoni,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Lavare i peperoni e tagliarli alla sommità.
Rimuovere i semi e tagliare i peperoni in 4 fette.
Disporre i peperoni nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PEPERONI (Ricetta n° 14).
Premere START per avviare la cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Zucchine

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

800 g di zucchine,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Pelare le zucchine con un coltello.
Tagliare le zucchine a cubetti e disporle nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi ZUCCHINE (Ricetta n° 15).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Pannocchia

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

300 g di pannocchie di granturco,
burro,
sale.

Disporre le pannocchie infilate sugli spiedi nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare VERDURE (Categoria 1), quindi PANNOCCHIA (Ricetta n° 16).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Far sciogliere il burro sulle pannocchie calde, cospargere di sale e servire.

Pollo arrosto

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Arrosto

1 pollo di circa 1 kg,
foglie essiccate di rosmarino,
2 spicchi d'aglio,
pepe,
sale,
olio.

Versare il sale, il pepe e l'olio sul pollo.
Usare uno spago per legare le cosce al posteriore. Girare le ali sulla schiena.
Cospargere l'interno e l'esterno del pollo con il rosmarino e l'aglio tritato.
Disporre il pollo su un piatto grande idoneo per microonde.
Inserirlo nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLAME (Categoria 2), quindi POLLO ARROSTO (Ricetta n° 1).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare il pollo.
Chiudere lo sportello e terminare il ciclo di cottura.

Pezzi di pollo

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di pollo a pezzi (ali o cosce),
foglie fresche di salvia,
sale,
pepe,
olio vegetale.

Condire i pezzi di pollo con sale, pepe e salvia finemente tritata.
Disporre i pezzi di pollo sul piatto Crisp.
Inserire il piatto nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi PEZZI DI POLLO (Ricetta n° 2).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare il pollo.
Chiudere lo sportello e terminare il ciclo di cottura.

Cosce di pollo

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

Cosce di pollo: 900 g,
una manciata di
maggiorana fresca,
½ limone,
olio vegetale,
sale,
pepe.

Cospargere le cosce di pollo con pepe nero, maggiorana e sale.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi COSCE DI POLLO (Ricetta n° 3).
Ungere d'olio il piatto Crisp e inserirlo nel microonde per preriscaldarlo premendo START.
Al termine del preriscaldamento, aggiungere le cosce di pollo condite con il sale e gli aromi. Spennellare la superficie con olio e premere start per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico (dopo 12 minuti), aprire lo sportello e girare le cosce di pollo.
Chiudere lo sportello e premere di nuovo START per terminare il ciclo di cottura.
Al termine del ciclo di cottura, irrorare le cosce di pollo con il succo di limone e servire.

Ali di pollo

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

Ali di pollo: 1000 g,
1 cucchiaino di salsa di soia,
1 cucchiaio di erbe miste,
olio vegetale,
sale,
pepe.

Condire le ali di pollo con le erbe, la salsa di soia, il sale e il pepe.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi ALI DI POLLO (Ricetta n° 4).
Inserire il piatto Crisp nel microonde e preriscaldarlo premendo START.
Al termine del preriscaldamento, aggiungere le ali di pollo condite con il sale e gli aromi. Spennellare la superficie con olio.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico (dopo 12 minuti), aprire lo sportello e girare le ali di pollo.
Chiudere lo sportello e premere di nuovo START per terminare il ciclo di cottura.

Filetti di pollo croccanti

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di filetti di petto di pollo,
pepe bianco macinato,
sale,
olio extravergine di oliva.

Affettare ogni petto di pollo in 3 parti.
Condire le fettine di pollo con i semi di coriandolo macinato, il sale e il pepe.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi FILETTI DI POLLO (Ricetta n° 5).
Ungere d'olio il piatto Crisp e inserirlo nel microonde per preriscaldarlo premendo START.
Al termine del preriscaldamento, aggiungere le fettine di pollo condite.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare i filetti di pollo.
Chiudere lo sportello e premere di nuovo START per terminare il ciclo di cottura.

Filetto di pollo al vapore

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

600 g di filetti di petto di pollo,
pepe bianco macinato,
sale,
olio extravergine di oliva.

Tagliate il petto di pollo a fettine di 1 cm.
Condire le fettine di pollo con il sale e il pepe bianco macinato.
Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Disporre le fettine di pollo condite sulla griglia centrale della vaporiera e applicare il coperchio.
Inserire la vaporiera al centro del piatto rotante di vetro.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi FILETTO DI POLLO AL VAPORE (Ricetta n° 6).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, irrorare la superficie con olio extravergine di oliva e servire.

Filetti di pollo con bacon

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di filetti di petto di pollo,
6 fette di bacon,
1 cipolla piccola,
pepe bianco in grani,
foglie fresche di basilico.

Affettare ogni petto di pollo in 6 parti.
Tritare finemente la cipolla e distribuirla sulle fettine di pollo.
Tagliare in due le fette di bacon e avvolgere ogni metà attorno a una fettina di pollo.
Disporre le fettine sul piatto Crisp e condire con il pepe in grani.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi FILETTI DI POLLO CON BACON (Ricetta n° 7).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con le foglie fresche di basilico e servire.

Kebab di pollo

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Grigliato

400 g di filetti di petto di pollo,
1 peperone rosso,
1 peperone giallo,
pepe nero,
sale,
noce moscata,
origano,
20 piccoli spiedini di bambù.

Tagliare il pollo a cubetti (di circa 2 cm per lato).
Versare i cubetti di pollo in una terrina e aggiungere il pepe, la noce moscata, il sale
e un cucchiaino di origano. Lasciar marinare per 1/2 ora.
Nel frattempo, tagliare i peperoni a quadretti di dimensioni circa uguali a quelle dei cubetti di pollo.
Infilare la carne e i peperoni sugli spiedini di bambù.
Disporre il kebab su un piatto idoneo per microonde e inserirlo nel microonde sulla griglia alta.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare POLLO (Categoria 2), quindi KEBAB DI POLLO (Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Roast beef

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Arrosto

1 kg di lombata di manzo,
sale,
pepe,
olio vegetale,
spago da cucina.

Rimuovere il grasso dalla carne con un coltello affilato.
Condire con sale e pepe.
Con lo spago da cucina, legare la carne condita con sale e pepe formando un rotolo.
Disporre la carne su un piatto grande idoneo per microonde.
Inserire nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi ARROSTO DI MANZO (Ricetta n° 1).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'arrosto.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Arrosto di maiale

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Arrosto

1 kg di lombo di maiale,
1 cucchiaino di salvia essiccata,
foglie essiccate di rosmarino,
aglio,
sale,
pepe,
olio,
spago da cucina.

Condire la carne con le erbe, il sale e il pepe.
Legare la carne con lo spago da cucina.
Disporre il rotolo su un piatto grande idoneo per microonde.
Inserire nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi ARROSTO DI MAIALE (Ricetta n° 2).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'arrosto.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Agnello arrosto

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Arrosto

1 kg di polpa di agnello dalla coscia o dalla spalla,
1 manciata di menta fresca,
sale,
pepe,
olio.

Condire l'agnello con la menta tritata, il sale e il pepe.
Legare la carne con lo spago da cucina.
Disporre la carne su un piatto grande idoneo per microonde.
Inserire nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi ARROSTO DI AGNELLO (Ricetta n° 3).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'arrosto.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Cotoletta di agnello grigliata

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Grigliato

800 g di cotolette di agnello,
sale,
pepe,
olio di oliva.

Disporre le cotolette su un piatto idoneo per microonde e condire con il sale e il pepe.
Spennellare l'agnello con l'olio e posizionarlo sulla griglia alta. Inserire al centro del microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi COTOLETTA DI AGNELLO GRIGLIATA (Ricetta n° 4).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'agnello.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Arrosto di vitello

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Arrosto

1 kg di sottofesa di vitello,
sale,
pepe,
olio vegetale,
spago da cucina.

Salare e pepare il vitello.
Con la carne condita formare un rotolo e legarlo con lo spago da cucina.
Disporre la carne su un piatto grande idoneo per microonde.
Inserire nel microonde, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3),
quindi ARROSTO DI VITELLO (Ricetta n° 5).
Selezionare il peso ruotando la manopola centrale.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare il vitello.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Costine di maiale

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 kg di costine fresche di maiale,
sale,
pepe,
olio.

Tagliare le costine alle stesse dimensioni, quindi salarle e peparle.
Ungere d'olio il piatto Crisp e inserirlo nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3),
quindi COSTINE DI MAIALE (Ricetta n° 7).
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine, disporre le costine sul piatto Crisp preriscaldato,
quindi rimettere il piatto nel forno e premere START per terminare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare le costine.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Polpettone

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

400 g di carne di manzo macinata,
1 uovo,
4 cucchiai di pangrattato,
150 ml di latte,
1 cucchiaio di maizena (o farina normale),
noce moscata,
sale,
pepe.

Mescolare il pangrattato, il latte e la maizena o la farina. Lasciare riposare per 10 minuti.
Dopo 10 minuti, mescolare il manzo macinato, la noce moscata, il sale, il pepe e l'uovo.
Versare il composto in un tegame in Pyrex (o uno stampo in silicone).
Inserire il tegame nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi POLPETTONE(Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire affettato con insalata fresca.

Polpette al forno

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

800 g di carne magra di manzo macinata,
1 uovo,
4 cucchiai di pangrattato,
150 ml di latte,
1 cucchiaio di cipolla tritata,
1 cucchiaio di farina di mais,
semi di cumino macinati,
sale,
pepe.

Mescolare insieme il pangrattato, il latte e la farina di mais. Lasciare riposare per 10 minuti.
Aggiungere il manzo, le uova, il sale, il pepe, il cumino e la cipolla in una terrina e mescolare bene.
Arrotolare l'impasto di carne fra le mani per formare polpette di dimensioni circa uguali a quelle di una noce.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi POLPETTE (Ricetta n° 9).
Premere START per preriscaldare il microonde a 200 °C.
Disporre le polpette su un piatto di ceramica precedentemente unto con olio.
Spennellare leggermente le polpette con olio.
Terminato il preriscaldamento, inserire il piatto nel microonde preriscaldato.
Premere START per continuare il ciclo di cottura.
Durante il ciclo di cottura, girare le polpette quando cambiano colore.

Bistecca di manzo alla griglia

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Grigliato

2 - 4 bistecche di manzo,
1 cucchiaio di erbe miste per carne alla griglia,
sale,
pepe,
olio.

Spennellare la bistecca di manzo con olio e condirla con le erbe e il pepe.
Disporre la bistecca su un piatto idoneo per microonde posizionandolo sulla griglia alta.
Sistemare la griglia alta con il piatto al centro del microonde freddo.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA (Ricetta n° 10).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'arrosto.
Salare la superficie.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.
Servire con patate arrosto e insalata.

Hamburger congelati

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

6 hamburger congelati,
olio,
sale,
pepe.

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi HAMBURGER CONGELATI (Ricetta n° 11).
Inserire il piatto Crisp vuoto nel microonde.
Premere Start per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Mentre il piatto Crisp si preriscalda, togliere l'hamburger congelato dalla confezione.
Al termine del preriscaldamento, disporre l'hamburger sul piatto Crisp preriscaldato, rimettere il piatto nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare l'hamburger.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.
Servire con pomodori a fette e verdura fresca.

Bratwurst

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di salsicce Bratwurst,
olio.

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi BRATWURST (Ricetta n° 12).
Ungere d'olio il piatto Crisp e inserirlo nel microonde.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine, disporre le salsicce sul piatto Crisp preriscaldato, rimettere il piatto nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare le salsicce.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.
Servire con salsa alla senape e purè di patate.

Hot dog

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

1 kg di hot dog,
maionese,
ketchup.

Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera, applicare il coperchio e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi HOT DOG (Ricetta n° 13).
Quando l'acqua raggiunge il bollore, il forno emette un segnale acustico.
Aprire lo sportello, togliere il coperchio ed estrarre con attenzione la vaporiera.
Immergere delicatamente gli hot dog nell'acqua in ebollizione.
Applicare il coperchio e rimettere la vaporiera nel microonde.
Premere START per terminare il ciclo di cottura.
Servire con salse a piacere.

Bacon

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

12 fette di bacon,

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare CARNE (Categoria 3), quindi BACON (Ricetta n° 14).
Inserire il piatto Crisp vuoto nel microonde e premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Mentre il piatto Crisp si preriscalda, dividere le fette di bacon, facendo attenzione a non strapparle.
Al termine, disporre le fette di bacon sul piatto Crisp preriscaldato.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.
All'emissione del segnale acustico, aprire lo sportello e girare il bacon.
Chiudere lo sportello e premere START per terminare il ciclo di cottura.

Filetto di pesce

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

4 filetti di pesce fresco,
1 foglia d'alloro,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Disporre i filetti di pesce nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Aggiungere all'acqua la foglia di alloro.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi FILETTO DI PESCE (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e sale, quindi servire.

Pesce intero al forno

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

2 pesci interi freschi
di circa 600 g ciascuno,
1/2 tazza di pangrattato,
1 manciata di erbe miste
fresche,
50 g di burro o di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pulire e lavare il pesce intero, asciugarlo bene con un canovaccio.
Tritare finemente le erbe e versarle in una ciotola con il pangrattato,
il sale e il pepe.
Disporre il pesce in una teglia unta idonea al microonde.
Cospargere la superficie con il pangrattato e l'olio o il burro
e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE
(Categoria 49),
quindi PESCE INTERO AL FORNO (Ricetta n° 2).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire con patate al forno.

Pesce intero bollito

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Bollito

1 pesce intero di
circa 1 kg,
1 cipolla,
sale,
pepe.

Lavare e pulire il pesce.
Versare 1 litro d'acqua sul fondo della vaporiera, aggiungere la cipolla tritata
e il sale, applicare il coperchio e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE
(Categoria 4), quindi PESCE INTERO BOLLITO (Ricetta n° 3).
Quando l'acqua raggiunge il bollore, il forno emette un segnale acustico.
Aprire lo sportello, togliere il coperchio ed estrarre con attenzione la vaporiera
dal microonde.
Immergere delicatamente il pesce nell'acqua in ebollizione per cuocerlo.
Applicare il coperchio e rimettere la vaporiera nel microonde.
Premere START per terminare il ciclo di cottura.
Servire con patate bollite.

Cotoletta al vapore

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

800 g di filetti di pesce fresco,
1 foglia d'alloro,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Disporre i filetti di pesce nella vaporiera, usando la griglia centrale.
Riempire il fondo della vaporiera con 100 ml di acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Aggiungere all'acqua la foglia di alloro.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4),
quindi COTOLETTA (Vapore) (Ricetta n° 4).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire condito con olio di oliva, sale e pepe.

Cotoletta croccante

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

800 g di filetti di salmone fresco
olio di oliva,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 spicchio d'aglio,
sale,
pepe.

Condire i filetti di pesce con il prezzemolo tritato e l'aglio, il sale e il pepe.
Ungere d'olio il piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi COTOLETTE (Crisp) (Ricetta n° 5).
Inserire il piatto Crisp nel forno con solo un cucchiaio di olio.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre i filetti di pesce sul piatto Crisp preriscaldato e rimettere il piatto nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando il pesce è ben dorato in superficie, aprire lo sportello, estrarre il piatto Crisp e girare le cotolette.
Rimettere il piatto nel forno e premere start per continuare il ciclo di cottura.

Gratin al forno

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Al forno

800 g circa di pesce surgelato gratinato,
sale,
pepe.

Togliere il pesce surgelato gratinato dalla confezione e disporlo su un piatto idoneo per microonde.
Inserire il piatto Crisp nel forno e premere il tasto Chef Menu
Ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4),
quindi GRATIN AL FORNO (Ricetta n° 6).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Aggiungere un pizzico di sale e pepe a piacere.

Filetto impanato surgelato

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di filetti di pesce impanati surgelati,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Ungere d'olio il piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4),
quindi FILETTO IMPANATO SURGELATO (Ricetta n° 7).
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre i filetti di pesce sul piatto Crisp preriscaldato e rimettere il piatto nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando il pesce è ben dorato in superficie, aprire lo sportello, estrarre il piatto Crisp e girare i filetti.
Rimettere il piatto nel microonde e premere START per terminare il ciclo di cottura.
Al termine, cospargere con il sale e il pepe e servire.

Cozze

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

400 g di cozze fresche con il guscio,
½ bicchiere di vino bianco (facoltativo),
1 manciata di prezzemolo,
pepe.

Disporre le cozze fresche sul fondo della vaporiera.
Aggiungere il vino, il prezzemolo tritato e l'acqua fino a coprire completamente le cozze.
Applicare il coperchio e posizionare al centro del microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi COZZE (Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire con crostini di pane.

Cozze precotte

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

400 g di cozze con il guscio precotte,
olio di oliva,
pepe.

Ungere d'olio il piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi COZZE PRECOTTE (Ricetta n° 9).
Inserire il piatto Crisp unto nel microonde.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre le cozze sul piatto Crisp preriscaldato.
Rimettere il piatto nel forno e premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, cospargere con il pepe macinato e servire.

Gamberetti

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

400 g di gamberetti freschi,
3 cucchiai di maionese,
½ cucchiaino di pasta di Wasabi (facoltativo).

Disporre i gamberetti sul fondo della vaporiera e aggiungere l'acqua fino a coprire i gamberetti.
Applicare il coperchio e posizionare al centro del microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi GAMBERETTI (Ricetta n° 10).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire con maionese e wasabi se desiderato.

Crudo di gamberi

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

500 g di gamberoni,
olio di oliva,
prezzemolo tritato,
1 spicchio d'aglio,
sale,
pepe.

Ungere d'olio il piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PESCE E FRUTTI DI MARE (Categoria 4), quindi GAMBERONI (Ricetta n° 11).
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre i gamberoni sul piatto Crisp, condirli con il prezzemolo tritato e l'aglio e rimettere il piatto nel microonde.
Premere START per terminare il ciclo di cottura.
Quando il pesce è pronto, cospargerlo con il pepe macinato e servirlo con il suo intingolo.

Patate fritte

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

500 g di patate fritte precotte surgelate,
sale.

Disporre le patate sul piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare FRITTURA SANA (Categoria 5), quindi PATATE FRITTE (Ricetta n° 1).
Inserire il piatto Crisp nel microonde
e premere START per avviare il ciclo di cottura.
Salare e servire.

Bastoncini di pesce

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

500 g di bastoncini di pesce,
olio vegetale,
1 limone,
sale.

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare FRITTURA SANA (Categoria 5), quindi BASTONCINI DI PESCE (Ricetta n° 2).
Ungere d'olio il piatto Crisp.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre i bastoncini di pesce sul piatto Crisp preriscaldato.
Rimettere nel microonde e premere START
per avviare il ciclo di cottura.
Quando la superficie è ben dorata, aprire lo sportello, estrarre il piatto Crisp e girare i bastoncini di pesce.
Rimettere il piatto nel forno e premere START per continuare il ciclo di cottura.

Chorizo a fette

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Grigliato

300 g di chorizo,
spiedini di bambù.

Con un coltello tagliare il chorizo facendo 3 tagli ai lati in modo da migliorare la cottura.
Infilare il chorizo sugli spiedini di bambù
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare FRITTURA SANA (Categoria 5), quindi CHORIZO A FETTE (Ricetta n° 3).
Inserire il piatto Crisp nel microonde e premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Terminato il preriscaldamento, disporre il chorizo
sul piatto Crisp preriscaldato e rimettere nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando la superficie è ben dorata, aprire lo sportello,
estrarre il piatto Crisp e girare il chorizo.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere START per continuare il ciclo di cottura.

Ali di pollo congelate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di ali di pollo congelate precotte,
sale.

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare FRITTURA SANA (Categoria 5), quindi ALI DI POLLO CONGELATE (Ricetta n° 4).
Inserire il piatto Crisp nel microonde e premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre le ali sul piatto Crisp preriscaldato, rimettere nel microonde e premere START
per avviare il ciclo di cottura.
Quando la superficie è ben dorata, aprire lo sportello,
estrarre il piatto Crisp e girare le ali.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere START per continuare il ciclo di cottura.

Crocchette di pollo surgelate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

600 g di crocchette di pollo surgelate,
sale.

Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare FRITTURA SANA (Categoria 5), quindi CROCCHETTE DI POLLO SURGELATE (Ricetta n° 5).
Inserire il piatto Crisp nel microonde e premere START per preriscaldare il piatto con la funzione Crisp per 2:30.
Al termine del preriscaldamento, disporre le crocchette sul piatto Crisp preriscaldato, rimettere nel microonde e premere START
per avviare il ciclo di cottura.
Quando la superficie è ben dorata, aprire lo sportello,
estrarre il piatto Crisp e girare le crocchette.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere START per continuare il ciclo di cottura.
Quando le crocchette sono pronte, salarle e servirle.

Pizza alta surgelata

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

800 g di pizza alta surgelata.

Togliere la pizza dalla confezione e disporla sul piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi PIZZA ALTA SURGELATA (Ricetta n° 1).
Inserire la pizza nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire a tranci con insalata mista fresca.

Pizza sottile surgelata

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 pizza sottile surgelata,
origano essiccato,
olio di oliva.

Togliere la pizza dalla confezione e disporla sul piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi PIZZA SOTTILE SURGELATA (Ricetta n° 2).
Inserire la pizza nel microonde e premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con olio di oliva e origano e servire.

Pizza fatta in casa

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

225 g di farina,
5 g di lievito secco,
½ lattina di polpa di pomodoro,
100 g di prosciutto affumicato,
150 g di formaggio grattugiato (o mozzarella),
2 cucchiai di olio di oliva,
1 cucchiaino di origano secco,
150 ml di acqua,
un pizzico di sale.

Per l'impasto:
In una terrina, sciogliere il lievito nell'acqua.
Aggiungere il sale e l'olio e mescolare bene.
Aggiungere la farina e impastare bene fino a ottenere un composto liscio.
Coprire con un telo e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
Stendere l'impasto con un mattarello e disporlo sul piatto Crisp leggermente unto.
Versare la polpa di pomodoro uniformemente sull'impasto, quindi condire con il prosciutto, il formaggio e l'origano a proprio gusto.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi PIZZA FATTA IN CASA (Ricetta n° 3).
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Servire con pomodori a fette.

Pizza da frigo

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 pizza da frigo
di circa 600 g,
2 cucchiai di
formaggio grattugiato,
1 cucchiaino di olio di oliva.

Togliere la pizza dalla confezione e disporla sul piatto Crisp leggermente unto.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi PIZZA DA FRIGO (Ricetta n° 4).
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Condire con il formaggio grattugiato e servire.

Pizza vegetariana

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

150 grammi di
mozzarella,
1 carota,
1/2 tazza di pomodori secchi,
1/2 peperone rosso,
1/2 peperone giallo,
75 g di formaggio tipo gorgonzola,
olio di oliva,
1 cipolla,
1 pomodoro,
Per l'impasto della pizza:
Lievito: 1,7 g di lievito secco,
50 ml di acqua, sale,
1 cucchiaio di olio,
Farina: 80 g.

In una terrina, sciogliere il lievito nell'acqua.
Aggiungere il sale e l'olio e mescolare bene.
Aggiungere la farina e impastare bene fino a ottenere un composto liscio.
Coprire con un telo e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
Stendere l'impasto con un mattarello e disporlo sul piatto Crisp leggermente unto.
Distribuire la mozzarella e il formaggio tipo gorgonzola sulla superficie.
Tagliare tutte le verdure a listarelle e distribuirle sulla pizza a proprio gusto.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi PIZZA VEGETARIANA (Ricetta n° 5).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Condire con origano fresco e servire.

Quiche Lorraine

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 rotolo di pasta sfoglia fresca (circa 250 g),
3 uova,
150 ml di panna,
200 g di prosciutto,
175 g di formaggio.

Foderare il piatto Crisp con la pasta sfoglia, lasciando la carta sul fondo del piatto.
Inserire il piatto Crisp nel forno, premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi QUICHE LORRAINE (Ricetta n° 7).
Premere start per avviare la cottura.
Precuocere la pasta sfoglia fino all'emissione del segnale acustico, quindi estrarre il piatto Crisp.
Farcire la pasta sfoglia con 200 g di prosciutto e 175 g di formaggio.
Mescolare 3 uova e 300 ml di panna e versare il composto sulla superficie della quiche.
Rimettere il piatto Crisp nel microonde e premere di nuovo START per completare il ciclo di cottura.

Quiche surgelata precotta

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 quiche surgelata delle dimensioni del piatto Crisp

Togliere la quiche dalla confezione.
Disporre la quiche sul piatto Crisp.
Nota: la quiche non dovrebbe avere un diametro maggiore del piatto Crisp
Inserire il piatto Crisp con la quiche nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PIZZA E QUICHE (Categoria 6), quindi QUICHE LORRAINE (Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Riso

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

400 g di riso.

Mescolare il riso e l'acqua nella vaporiera nelle seguenti proporzioni:
acqua : riso = 2 : 1 - seguire le indicazioni per il dosaggio sulla vaporiera
Applicare il coperchio sulla vaporiera – non usare la griglia centrale.
Posizionare al centro del piatto rotante.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare RISO E CEREALI (Categoria 7), quindi RISO (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando il riso è pronto, estrarre la vaporiera dal microonde e lasciare riposare per 3-5 minuti con il coperchio.
Togliere il coperchio e mescolare delicatamente con una forchetta.

Porridge di riso

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

150 g di riso,
500 ml di latte.

Versare il riso e 300 ml di acqua nella vaporiera.
Applicare il coperchio.
Posizionare al centro del piatto rotante.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare RISO E CEREALI (Categoria 7), quindi PORRIDGE DI RISO (Ricetta n° 2).
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Quando indicato dal display, aggiungere il latte e continuare il ciclo di cottura premendo di nuovo start.
Quando è pronto, togliere il coperchio, mescolare bene e versare in 4 fondine.

Porridge d'avena

Per 4 persone

50 g di fiocchi d'orzo,
250 ml di acqua,
250 ml di latte.

Versare l'orzo e l'acqua nella vaporiera.
Applicare il coperchio.
Posizionare al centro del piatto rotante.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare RISO E CEREALI (Categoria 7), quindi PORRIDGE D'AVENA (Ricetta n° 3).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando indicato dal display, aggiungere il latte e continuare il ciclo di cottura premendo di nuovo start.
Quando la zuppa è pronta, togliere il coperchio, mescolare bene e versare in 4 fondine.

Pasta

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

400 g di pasta
(per es. maccheroni n° 73),
400 g di salsa di pomodoro,
1 peperoncino,
2 cucchiai di olio di oliva.

Riempire il fondo della vaporiera con acqua, seguendo le indicazioni per il dosaggio.
Applicare il coperchio e inserire la vaporiera nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare PASTA E LASAGNA (Categoria 8), quindi PASTA (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Il microonde emetterà un segnale acustico quando l'acqua raggiunge il bollore.
Aggiungere la pasta e rimettere nel microonde.
Premere di nuovo start per cuocere la pasta.
Al termine della cottura, posizionare la vaporiera con la pasta sulla griglia centrale per far evaporare l'acqua.
Riscaldare la salsa usando la funzione microonde per 1 minuto premendo due volte Jet START.
Versare la salsa sulla pasta, aggiungere il peperoncino e l'olio, mescolare bene e servire.

Lasagna vegetariana

Per 4 persone

12 fogli di pasta per lasagna,
100 g formaggio grattugiato,
Salsa alle verdure:
1 cipolla, 6 spicchi d'aglio,
1 carota, 1 melanzana,
400 g di funghi misti freschi, olio per friggere, 600 g di pomodori a pezzetti, 4 tazze di passata di pomodoro,
1 rametto di rosmarino
(o 1 cucchiaino di rosmarino essiccato),
2 foglie di alloro, 3 rametti di timo
(o 1 cucchiaino di timo essiccato)
1 cucchiaio e 1/2 di miele, sale.
Besciamella al formaggio:
6 tazze di latte, 2 tazze di panna
50 g di burro, 1 tazza di farina
(1/2 tazza se sufficiente),
2 tazze di formaggio grattugiato,
sale e pepe nero macinato.

Per la salsa alle verdure: Sbucciare la cipolla, l'aglio e la carota e tritarli a parte.
Lavare e tagliare la melanzana e i funghi a piccoli pezzi. Saltare la cipolla e l'aglio nell'olio e versarli in una padella grande. Saltare a parte i pezzetti di carota e melanzana nell'olio e aggiungerli nella padella. Saltare a parte i funghi nell'olio e aggiungerli nella padella. Versare i pomodori e pezzetti e la passata di pomodoro.
Aggiungere il rosmarino, l'alloro, il timo, il miele e il sale.
Portare a ebollizione e lasciare bollire a fuoco lento per 15-20 minuti finché la salsa si addensa.
Per la besciamella al formaggio: Bollire il latte e la panna in una casseruola. Far sciogliere il burro in un altro tegame. Togliere dal fuoco, incorporare la farina mescolando fino a ottenere una consistenza liscia.
Rimettere sul fuoco e diluire con il latte bollito, aggiungendolo poco per volta e continuando a mescolare. Lasciare bollire a fuoco lento per almeno 5 minuti.
Quando è pronto, aggiungere il formaggio grattugiato, mescolare e condire con sale e pepe.
Preparazione:
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PASTA E LASAGNA (Categoria 8), quindi LASAGNA VEGETARIANA (Ricetta n° 2).
Premere START per avviare il preriscaldamento. Ungere una teglia idonea per microonde e distribuire sul fondo la besciamella.
Aggiungere 1 foglio di pasta per lasagna. Aggiungere 1/3 delle verdure e 1/3 della besciamella restante. Ripetere fino a utilizzare tutti gli ingredienti e cospargere con il formaggio grattugiato.
Al termine del preriscaldamento, inserire la lasagna nel microonde.
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, controllare che la pasta sia morbida e il formaggio sulla superficie sia ben dorato e croccante.

Lasagna di carne

Per 4 persone

500 g di pasta fresca per lasagna, 180 g di formaggio parmigiano grattugiato, 200 g di formaggio tritato (mozzarella, scamorza o provola).
Ragù di carne:
500 g di carne macinata, 800 g di pomodori (polpa a pezzi o passata), 1 dado da brodo, 1 cipolla media, 30 g di burro, 6-7 cucchiai di olio di oliva, 1 bicchiere di vino rosso, sedano, carota, sale.
Besciamella (600 g):
50 g di burro, 60 g di farina bianca, 1 l di latte intero, sale, noce moscata
In alternativa, si può utilizzare una lasagna fresca già pronta (contenitore rettangolare di dimensioni consigliate di 31,5 x 21 cm)

Per il ragù di carne:
Tritare il sedano, la carota e la cipolla e farli appassire nell'olio e nel burro .
Aggiungere la carne e farla rosolare bene.
Aggiungere il vino e far evaporare, quindi aggiungere i pomodori, il dado da brodo e il sale.
Coprire e far cuocere a fuoco lento per circa un'ora.
Per la besciamella:
Sciogliere il burro, aggiungere la farina a pioggia mescolandola molto bene in modo da non creare grumi.
Incorporare il latte poco alla volta e continuare la cottura, mescolando fino a raggiungere la densità desiderata.
A fine cottura, aggiungere un po' di sale e noce moscata grattugiata.
Preparazione:
Stendere il burro ammorbidito su tutta la superficie della teglia.
Distribuire due cucchiai di ragù di carne sul fondo della teglia, quindi stendere uno strato di fogli di pasta per lasagna.
Disporre un altro strato di ragù di carne, besciamella, formaggio tritato e parmigiano grattugiato. Continuare con altri strati fino a terminare quasi tutti gli ingredienti.
Cospargere l'ultimo strato con abbondante besciamella, parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare Pasta e Lasagna (Categoria 8), quindi Lasagna di carne (Ricetta n° 3)
Premere start per preriscaldare il microonde.
Al termine del preriscaldamento, inserire la lasagna nel microonde e premere start per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, controllare che la pasta sia morbida e il formaggio in superficie sia ben dorato e croccante.
Servire con insalata mista fresca.

Lasagna surgelata

Per 4 persone

1200 g di lasagna surgelata.

Estrarre la lasagna surgelata dal freezer.
Togliere il foglio di alluminio, se presente, quindi disporre la lasagna in una teglia idonea per microonde e posizionare la teglia sulla griglia bassa del microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PASTA E LASAGNA (Categoria 8), quindi LASAGNA SURGELATA (Ricetta n° 4)
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, controllare che la pasta sia morbida e il formaggio in superficie sia ben dorato e croccante. Servire con insalata mista fresca.

Panini

Per 4 persone

650 g di farina di grano tenero
tipo 1,
50 g di lievito fresco o 10 g di lievito secco,
4 dl di acqua
1 cucch. di olio,
1/2 cucch. di sale.

In una terrina, far sciogliere il lievito in 2 dl d'acqua.
Aggiungere il sale, l'olio, la farina e il resto dell'acqua.
Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer per circa 5 minuti.
Coprire la ciotola con un telo e lasciar lievitare l'impasto per 45 minuti.
Togliere l'impasto, posizionarlo su un piano infarinato e lavorarlo con le mani formando cinque strisce lunghe di pasta.
Tagliare ogni striscia in 5 pezzi di uguali dimensioni.
Disporre i panini su una teglia coperta con carta da forno.
Coprire di nuovo con il telo e lasciar lievitare per altri 30 minuti.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PANE (Categoria 9), quindi PANINI (Ricetta n° 1).
Inserire la teglia con il pane nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Pagnotta

Per 4 persone

1 kg di farina di frumento,
30 g di lievito fresco
o 10 g di lievito secco,
350 ml di acqua,
200 ml di latte,
20 g di sale,
10 g di zucchero,
70 g di burro.

In una terrina, far sciogliere il lievito nell'acqua.
Aggiungere lo zucchero, il sale, il burro, il latte, l'acqua e la farina.
Mescolare tutti gli ingredienti in un mixer elettrico per circa 5 minuti.
Coprire la ciotola con un telo e lasciar lievitare l'impasto per 45 minuti.
Quando è pronto, disporre l'impasto su un piano infarinato e lavorarlo con le mani per formare due panetti.
Disporre entrambi i panetti su teglie o stampi per microonde imburrati.
Coprire con il telo e lasciar lievitare per altri 40-45 minuti.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PANE (Categoria 9), quindi PAGNOTTA (Ricetta n° 2).
Inserire la teglia o lo stampo con il pane nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Panini precotti

Per 4 persone

800 g di panini in confezione sottovuoto.

Togliere i panini precotti dalla confezione e disporli su un piatto idoneo per microonde.
Inserire il piatto nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PANE (Categoria 9), quindi PANINI PRECOTTI (Ricetta n° 3).
Place the baking plate with the bread in the microwave.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Panini surgelati

Per 4 persone

800 g di panini surgelati.

Estrarre i panini surgelati dalla confezione e disporli su un piatto idoneo per microonde.
Inserire il piatto nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare PANE (Categoria 9), quindi PANINI SURGELATI (Ricetta n° 4).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Pan di Spagna

Per 4 persone

250 g di zucchero,
3 uova,
250 g di farina,
15 g di lievito in polvere,
75 g di burro o margarina,
150 g di acqua fredda,
carta da forno.

Sbattere le uova e lo zucchero in un mixer per 5-6 minuti.
Far sciogliere la margarina e incorporarla mescolando nel composto di uova e zucchero. Mescolare la farina con il lievito in polvere e gradualmente aggiungere le uova. Aggiungere l'acqua.
Versare la pastella sul fondo di un tegame in Pyrex (diametro 21 cm) rivestito con carta da forno.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi PAN DI SPAGNA (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, lasciar raffreddare la torta e rimuoverla dal tegame, quindi posizionarla sulla griglia del forno per farla raffreddare completamente.

Torta al cioccolato

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

150 g di burro,
400 g di zucchero,
300 g di farina,
3 uova,
40 g di cacao in polvere,
2 cucchiai di zucchero a velo.

Far sciogliere il burro nel microonde a 160 W per 3:30 minuti.
In una terrina sbattere lo zucchero con le uova.
Aggiungere la farina e il cacao, quindi il burro e lo zucchero a velo.
Ungere il piatto Crisp e distribuirvi sopra la pastella.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi TORTA AL CIOCCOLATO (Ricetta n° 2).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, estrarre la torta dal microonde e lasciarla raffreddare.
Servire con panna.

Torta alle carote

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

400 g di carote a listarelle,
300 g di farina,
3 cucchiaini di bicarbonato di soda,
280 g di zucchero semolato,
2 cucchiaini di cannella macinata,
3 uova,
150 ml di olio di semi di colza (o altro olio da cottura),
pangrattato.

In una terrina sbattere lo zucchero con le uova.
Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene.
Ungere il piatto Crisp e rivestirlo con il pangrattato.
Versare il composto sul piatto Crisp.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi TORTA ALLE CAROTE (Ricetta n° 3)
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, estrarre la torta dal microonde e lasciarla raffreddare.

Tortine Scones

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

275 g di farina,
2 cucchiaini di lievito in polvere,
50 g di burro o margarina a temperatura ambiente,
2 dl di latte intero,
margarina per il piatto Crisp.

Versare la farina in una terrina. Aggiungere il lievito in polvere e il sale.
Aggiungere il burro e lavorarlo con la frusta a uncino. Aggiungere il latte e mescolare rapidamente per formare un impasto.
Versare l'impasto su una superficie infarinata e dividerlo con le mani in 6 piccoli pezzi.
Disporre le tortine sul piatto Crisp unto e inciderle sulla superficie in modo da formare 6 spicchi.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi TORTINE SCONES (Ricetta n° 4)
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine della cottura, togliere le tortine dal forno e lasciarle raffreddare.

Muffins

Per 4 persone

3 tazze di farina,
200 g di zucchero,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
2 uova,
100 g di burro,
1 dl di latte,
100 g di mirtilli.

Aggiungere tutti gli ingredienti in una terrina. Lavorare gli ingredienti con il mixer elettrico per ottenere una miscela omogenea.
Aggiungere i mirtilli e mescolare bene con un cucchiaio o una forchetta.
Distribuire la pastella negli stampi di carta da forno e disporre gli stampi su una teglia idonea per microonde.
Premere il tasto Chef Menu
e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10),
quindi MUFFINS (Ricetta n° 5).
Inserire la teglia nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Biscotti

Per 4 persone

200 g di burro,
90 g di zucchero,
220 g di farina,
80 g di maizena,
½ cucchiaino di lievito in polvere,
1 cucchiaio di vaniglia, zucchero a velo.

Ammorbidire il burro nel microonde per 1 minuto a 750 W.
Mescolare insieme la farina, lo zucchero, la maizena, la vaniglia e il lievito in polvere.
Aggiungere il burro e mescolare bene per ottenere un impasto morbido.
Dividere l'impasto in pezzetti di circa 20 g di peso ciascuno.
Formare delle palline e disporle su una teglia rivestita con carta da forno.
Appiattire ogni pallina con una forchetta.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi BISCOTTI (Ricetta n° 6).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Brownies

Per 4 persone

120 g di cioccolato fondente,
120 g di burro,
3 uova,
200 g di zucchero,
100 g di farina,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
50 g di noci.

Frantumare il cioccolato in una terrina idonea al microonde e farlo sciogliere a 350 W per 3 minuti.
Far sciogliere 120 g di burro in una terrina idonea al microonde a 350 W per 1 min e 15 sec.
Sbattere le 3 uova e i 200 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
Aggiungere il cioccolato e il burro e mescolare accuratamente. Incorporare la farina e il lievito in polvere continuando a mescolare.
Infine, tritare e aggiungere al composto i 50 g di noci.
Ungere il piatto Crisp con il burro. Versare la pastella sul piatto Crisp e stenderla uniformemente.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi BROWNIES (Ricetta n° 7).
Al termine del preriscaldamento, inserire la griglia bassa nel forno e posizionarvi sopra il piatto Crisp.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando i dolci sono pronti, estrarli dal microonde e lasciarli raffreddare.
Servire con panna o zucchero vanigliato.

Rotolo alla marmellata

Per 4 persone

3 uova,
130 g di zucchero,
130 g di farina,
2 cucchiaini di lievito in polvere.
½ dl di acqua,
burro e pangrattato per ungere la teglia.

Sbattere le uova e lo zucchero in un mixer per 2-3 minuti fino a ottenere un composto soffice e spumoso.
Setacciare la farina e il lievito in polvere e mescolarli accuratamente con acqua fredda.
Spalmare 1 cucchiaio di burro sulla teglia,
quindi spargere 2 cucchiai di pangrattato sulla teglia imburrata
e rimuovere le briciole più grossolane.
Stendere uniformemente la pastella sulla teglia.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi ROTOLO ALLA MARMELLATA (Ricetta n° 8).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.

Meringhe

Per 4 persone

2 albumi,
80 g di zucchero,
110 g di cocco grattugiato disidratato,
½ cucchiaino di vaniglia in polvere.

Sbattere gli albumi con lo zucchero in un mixer per 5-6 minuti fino a ottenere un composto morbido e spumoso.
Aggiungere il cocco e la vaniglia.
Con 2 cucchiai, dividere il composto in 16-24 mucchietti su una teglia rivestita con carta da forno.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi MERINGHE (Ricetta n° 9).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando i dolci sono pronti, estrarli dal microonde e lasciarli raffreddare.

Torta di frutta

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

375 g di farina,
175 g di burro,
75 g di zucchero,
1 uovo,
50 ml di acqua,
25 g di acqua fresca,
pangrattato,
500 g di mele a fette,
75 g di zucchero.

In una terrina, versare il burro, lo zucchero, la farina e le uova.
Aggiungere il burro e mescolare bene tutti gli ingredienti per ottenere un impasto liscio.
Ungere il piatto Crisp e stendervi sopra metà dell'impasto.
Rivestire con il pangrattato, le fettine di mela e lo zucchero.
Arrotolare la restante metà dell'impasto sullo strato di mele e spennellare la superficie con l'uovo.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare TORTE E PASTICCERIA (Categoria 10), quindi TORTA DI FRUTTA (Ricetta n° 10).
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Quando è pronta, la torta può essere servita calda con una pallina di gelato o fredda con zucchero a velo.

Torta di frutta surgelata

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

1 torta di frutta surgelata,
1 cucchiaio di zucchero semolato,
1 cucchiaino di cannella.

Estrarre la torta di frutta surgelata dalla confezione.
Disporre la torta di frutta sul piatto Crisp.
Inserire il piatto Crisp nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare Torte e Pasticceria (Categoria 10), quindi Torta di frutta surgelata (Ricetta n° 11).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire a fette cospargendola con lo zucchero e la cannella mescolati.

Mele cotte

Per 4 persone

4 mele fresche,
50 g di burro,
2 cucchiai di zucchero semolato,
cannella.

Lavare le mele, eliminare il torsolo e i semi.
Farcire ogni mela con lo zucchero, la cannella e il burro.
Inserire le mele nel forno usando un piatto idoneo per microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi MELE COTTE (Ricetta n° 1).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire le mele calde, cosparse con altra cannella.

Conserva di frutta

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Vapore

800 g di mele fresche.

Sbucciare, detorsolare e tagliare a pezzetti le mele.
Pesare le mele e disporle nella vaporiera.
Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera e applicare il coperchio – seguire le indicazioni per il dosaggio.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi CONSERVA DI FRUTTA (Ricetta n° 2).
Inserire la vaporiera nel microonde.
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Al termine, schiacciare le mele con una forchetta e servire in tazzina.

Crème brûlée

Per 4 persone

100 ml di panna intera,
200 ml di latte,
2 uova,
2 tuorli d'uovo,
3 cucchiai di zucchero,
1/2 cucchiaino di vaniglia,
500 ml di acqua bollente,
zucchero di canna.

Riscaldare la panna e il latte nel microonde a 650 W per 2 minuti.
Sbattere le uova e i tuorli con lo zucchero e la vaniglia.
Aggiungere il latte e la panna caldi alle uova e mescolare accuratamente.
Dividere il composto in 4 tazze idonee al microonde.
Posizionare le tazze sulla griglia bassa del forno.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi CRÈME BRULÉ (Ricetta n° 3).
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Al termine, lasciare raffreddare. Spargere su ogni tazza lo zucchero di canna e rimettere nel microonde.
Attivare la funzione Grill per 2 minuti in modo da ottenere una superficie dorata e croccante.

Soufflé

Per 4 persone

6 tuorli d'uovo,
1 cucchiaino di Rum,
10 g di burro,
30 g di zucchero,
50 ml di latte,
50 g di farina,
2 albumi.

Lavare e asciugare una terrina da forno, spalmare il burro sulle pareti interne e sul fondo della terrina.
Versare lo zucchero e far ruotare la terrina finché le pareti interne sono coperte di zucchero.
Scuotere all'esterno l'eventuale zucchero in eccesso.
Mescolare i tuorli d'uovo, il latte e il rum.
Setacciare la farina e incorporarla accuratamente.
Far sciogliere il burro e versarlo nel composto.
Usando un mixer, mescolare gli albumi e lo zucchero.
Versare 1/3 degli albumi nel primo composto e mescolare uniformemente, quindi ripetere aggiungendo alla miscela un altro 1/3 degli albumi.
Versare infine l'intero composto nella terrina da forno.
Posizionare la terrina sulla griglia bassa del microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi SOUFFLÉ (Ricetta n° 4).
Premere start per avviare il ciclo di cottura.
Servire subito.

Fonduta di cioccolato

Per 4 persone

50 g di burro,
100 g di zucchero,
100 g di cioccolato fondente,
50 ml di panna,
1 cucchiaio di cacao, setacciato,
1 cucchiaino di zucchero vanigliato.

Far sciogliere il burro con il cioccolato in un piatto idoneo per microonde a 650 W per 2 minuti.
Aggiungere i restanti ingredienti e inserire nel microonde.
Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi FONDUTA DI CIOCCOLATO (Ricetta n° 5)
Premere START per avviare il ciclo di cottura.
Servire con frutta cotta al forno o una torta in inverno e con gelato in estate.

Pop corn

Per 4 persone

Pop corn in sacchetti - 100 g.	Posizionare il sacchetto di Pop corn al centro del microonde. Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi POP CORN (Ricetta n° 6). Premere START per avviare il ciclo di cottura. Quando il Pop corn è pronto, condirlo con sale o zucchero a piacere.

Noccioline tostate

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

200 g di noci.	Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi NOCCIOLINE TOSTATE (Ricetta n° 7). Inserire il piatto Crisp vuoto nel microonde. Premere start per preriscaldare il piatto Crisp. Al termine del preriscaldamento, aprire lo sportello ed estrarre il piatto.Disporre le noci sul piatto Crisp e rimettere il piatto nel microonde. Premere start per continuare il ciclo di cottura. Scuotere le noci quando indicato dal microonde.

Semi di zucca croccanti

Per 4 persone | Funzioni di cottura: Crisp

200 g di semi di zucca sbucciati

Premere il tasto Chef Menu e ruotare la manopola centrale per selezionare DOLCI E SNACK (Categoria 11), quindi
SEMI DI ZUCCA CROCCANTI (Ricetta n° 8).
Inserire il piatto Crisp vuoto nel microonde.
Premere start per preriscaldare il piatto Crisp.
Al termine del preriscaldamento, aprire lo sportello ed estrarre il piatto.
Disporre i semi di zucca sul piatto Crisp e rimettere il piatto nel microonde.
Premere START per continuare il ciclo di cottura.
Scuotere i semi di zucca quando indicato dal microonde.

SENSING THE DIFFERENCE

Whirlpool è un marchio commerciale registrato della Whirlpool USA.

5019 120 00447 IT