

RICETTARIO

OLTRE 70 RICETTE PER IMPARARE AD UTILIZZARE AL MEGLIO
LE NOSTRE PENTOLE IN "COCCIO"



La Gabbianella

OGGETTI CHE RACCONTANO UNA STORIA TUTTA ITALIANA


CUCINARE NELLE PENTOLE DI TERRACOTTA

Ci sono momenti preziosi che caratterizzano la vita in famiglia, le sue abitudini, la sua quotidianità: cucinare, condividere il frutto del proprio lavoro con gli altri, preparare il piatto preferito dei bambini. L'uso di Terre da Fuoco e da Forno, il cosiddetto **“COCCIO”**, ci permette di ritrovare tutto il fascino dei sapori del passato, quelli della cultura contadina, dei nostri nonni, quando il profumo delle vivande usciva dalle pentole borbottanti e riempiva la casa di gioia. Quando, tutti seduti a tavola, aspettavano di essere serviti: risotti, zuppe, succulenti stufati, soffici dolci speziati. Ricette tradizionali, semplici e genuine, frutto di passione e amore per la terra e i suoi doni. **E' IMPORTANTE SAPERE CIO' CHE SI MANGIA, MA ANCHE COME E DOVE VIENE CUCINATO.** La cucina italiana è fatta di prodotti freschi e caratteristici. Per esaltare al meglio gli ingredienti della nostra tradizione, impariamo ad usare metodologie di cottura specifiche per ogni preparazione. La terracotta è uno dei materiali di cottura più antichi e quando si parla di lunghe cotture, sul fuoco a fiamma bassa o in forno, è il materiale ideale. Il **“COCCIO”** della nonna funziona come isolante, si scalda lentamente e lentamente cede il calore che ha assorbito. Il calore si diffonde uniformemente dal fondo alle pareti così da cuocere il cibo in un ambiente umido, evitando l'aggiunta di grassi o liquidi particolari. Un metodo di cottura sano e naturale, in stile **SLOW FOOD**. Il cibo continuerà a cuocere anche una volta tolto dai fornelli. Naturalmente la cottura richiede più attenzione rispetto ad altri materiali, ma otterremo cibi dai sapori genuini e naturali, mantenendo il massimo livello nutrizionale. Tutti i nostri oggetti sono realizzati a mano, con un impasto di argilla porosa. Hanno la superficie vetrificata colorata, luminosa e brillante, realizzata con smalti rigorosamente apiombici, cotta ad alta temperatura e priva di metalli pesanti. E' caratterizzata da una piccola “rete” detta “Cavilli”, i quali non sono da considerare difetto, infatti è grazie a loro che il vapore acqueo arriva uniformemente al cibo in cottura. I nostri prodotti sono dedicati a speciali cotture: il Cuocipollo, la Patatiera, la storica Fagioliera, la Griglia da tavola, la Pentola del pane, il Cuocimela e il Maialino e tanti altri... Sono così belli e funzionali da permettere di portare le pietanze direttamente dal fuoco alla tavola.

LA PRIMA VOLTA

Immergere in acqua fredda per almeno 4 ore e UTILIZZARE SUBITO, senza fare asciugare. Non preoccuparsi se durante l'immersione si sentono piccoli rumori o si vedono piccole bollicine, si tratta dell'acqua che ritorna nei minuscoli interstizi della terracotta riportando la corretta idratazione. Nei successivi impieghi tenere in acqua solo per pochi minuti. L'acqua assorbita viene rilasciata sotto forma di micro vapore. Questo “cuscinetto” crea una protezione per i cibi, donando una cottura delicata e rispettosa dei sapori e dei valori nutrizionali. **USO: TERRE DA FUOCO:** usare la reticella frangifiamma. Cottura a fuoco lento. Si può utilizzare anche in forno. **TERRE DA FORNO:** usare solo in forno. **MICROONDE:** Tutti gli oggetti possono essere inseriti nel microonde per riscaldare le pietanze. **ACCORGIMENTI:** Quando la pentola o la pirofila è calda maneggiare con cura, in quanto più delicata agli urti. Evitare di appoggiare su marmo o pietra. Usare sempre un sottopentola. Evitare sbalzi di temperatura. Usare mestoli di legno per non alterare il gusto dei cibi. **LAVAGGIO:** Si consiglia il lavaggio a mano, senza usare spugnette abrasive. Prima di riporle fare asciugare all'aria aperta e in luogo non chiuso e asciutto per evitare cattivi odori e che si formino muffe.

INIZIAMO A CUCINARE!



NON PREOCCUPATEVI SE DURANTE L'UTILIZZO LA VOSTRA PENTOLA SI SCURIRA'. NON INFLUIRA' ASSOLUTAMENTE SUL RISULTATO DELLE SUCCESSIVE PREPARAZIONI. SEMPLICEMENTE AVRA' ACQUISITO UNA PATINA CHE RACCONTERA' LA STORIA DI TUTTE LE PIETANZE CHE AVRETE PREPARATO CON AMORE.



FAGIOLI TOSCANI

TERRE DA FUOCO

BAGNARE PRIMA DI OGNI UTILIZZO. USARE LA RETICELLA
FRANGIFIAMMA. COTTURA A FUOCO LENTO. SI PUÒ UTILIZZARE
ANCHE IN FORNO. USARE SEMPRE UN SOTTOPENTOLA

LA FAGIOLIERA

La Fagioliera consente, grazie ai suoi componenti, una cottura uniforme, senza shock termici che mantiene intatte tutte le qualità nutritive dei legumi. **CONSIGLIO: acquistate anche il secondo coperchio che trasformerà la vostra fagioliera in una pentola ideale per zuppe e minestre.**

FAGIOLI TOSCANI

Ingredienti: 500 gr fagioli ammollati; 2 spicchi d'aglio; salvia; pepe nero in grani; olio evo ; sale; acqua.

Mettere i fagioli, l'aglio e la salvia nella fagioliera. Aggiungere acqua fino a coprire i fagioli. Riempire di acqua il filtro, che avrà così la stessa temperatura dei fagioli in cottura. Mettere sulla pentola e chiudere col coperchio. Cuocere a fuoco molto basso. Se necessario aggiungere acqua dal filtro durante la cottura, per evitare sbalzi termici., riportandola di poco al di sopra del loro livello. Far cuocere fino a che i fagioli non saranno morbidi. Servire caldi o freddi, con olio, sale e pepe.

ZUPPA DI LEGUMI E FARRO

Ingredienti: 400 gr di legumi misti; 200 gr di farro perlato; mezza cipolla; 100 gr di pancetta; 1 lt di brodo vegetale; olio evo; sale.

Ammollare i legumi e il farro, in due ciotole diverse per almeno 4 ore in acqua tiepida. Sciacquare, scolare e mettere da parte. Tagliare la cipolla a velo e la pancetta a dadini e far rosolare con un filo d'olio nella pentola. Aggiungere i legumi scolati, far tostare per qualche minuto quindi aggiungere il farro.

Mescolare e aggiungere il brodo vegetale fino a ricoprire completamente i legumi. Mettere il coperchio e cuocere la zuppa di legumi a fuoco moderato per circa 50 minuti. Mescolare e assaggiare ogni tanto per valutare il grado di cottura. Regolare di sale e pepe. Servire con dei crostini o del pane tostato.

MINESTRA DI PASTA E ZUCCA

Ingredienti: 300 gr di ditalini; 1 kg di zucca ; 50 gr di parmigiano; 2 spicchi di aglio; prezzemolo; peperoncino; sale ; olio evo.

Pulire la zucca e tagliare a dadini. Soffriggere in pentola l'aglio, ed eliminare una volta imbrunito. Unire la zucca e il peperoncino, salare e far dorare la zucca. Coprire con l'acqua e portare ad ebollizione facendo cuocere a recipiente coperto finché la zucca non si sarà ammorbidita completamente. Inserire la pasta e completare la cottura insieme alla zucca. Se serve aggiungere acqua a temperatura per coprire la pasta. Servire dopo aver aggiunto il prezzemolo tritato e il parmigiano grattugiato.

ZUPPA D'INVERNO

Ingredienti: 1 cipolla grande ; 2 carote; 1 gambo di sedano ; 4 tazze di acqua ; sale ; 200 gr di lenticchie rosse decorticate; 2 cucchiaini di curcuma ; 20 gr di zenzero grattugiato ; timo; origano.

Tenere le lenticchie in ammollo per 2 ore circa. Versare nella fagioliera 4 tazze d'acqua, carote, cipolla e sedano, puliti e tagliati a tocchetti. Aggiungere due prese di sale grosso e bollire per circa 40 minuti. Aggiungere le lenticchie coprire e lasciare cuocere per altri 40 minuti a fuoco basso. Una volta cotte le lenticchie, aggiungere la curcuma, lo zenzero grattugiato, il timo e l'origano.

L'UMIDIERA

La classica e intramontabile umidiera della nonna, dove tutte le pietanze cucinate acquistano un sapore unico e naturale: i sughi, gli umidi, i risotti, frutto di una cottura lunga e delicata.

RAGU' DI POLPO

Ingredienti: 1 kg di polpo fresco; olio evo; aglio; prezzemolo; peperoncino; vino bianco; 15 pomodori ciliegini.

Pulire il polpo e mettere dentro la pentola a fuoco basso senza alcun condimento. Coprire per pochi minuti fino a quando non diventerà rosa e rilascerà la sua acqua. Togliere dalla pentola, far raffreddare, e tritare finemente. Nella pentola fare un soffritto con aglio, peperoncino e prezzemolo, buttare il polpo e far andare qualche minuto. Sfumare con poco vino bianco, aggiungere i pomodorini e salare. Cuocere per un'ora e se necessario aggiungere acqua calda.

RAGÙ A MODO MIO

Ingredienti: 750 gr di pomodori pelati; 500 gr di macinato misto (vitello, manzo, maiale); 1 cipolla bianca ; 2 carote; 1 gambo di sedano; sale; olio evo; un pizzico di cannella; un pizzico di noce moscata; timo; acqua.

Tritare carote, sedano e cipolla, mettere un giro d'olio nell'umidiera e soffriggere a fuoco basso fino a far ammorbidire. Aggiungere il macinato e "rompere" con la forchetta. Rosolare la carne e cuocere per 30 minuti. Spolverare con cannella e noce moscata e aggiungere un rametto di timo. Inserire i pelati schiacciati, due bicchieri di acqua e salare. Mescolare bene e cuocere dolcemente il ragù con il coperchio leggermente alzato, per circa 2 ore. Aggiungere acqua, se necessario e girare spesso.

BRASATO AL BAROLO

Ingredienti: Carne di manzo: muscolo del collo, della gamba o della spalla, non troppo magro. Cipolla; sedano; carota; Vino rosso Barolo; sale; olio evo.

Rosolare nell'umidiera la carne con un filo di olio, in modo che si sigilli su ogni lato. Togliere dalla pentola e tenere in caldo. Nella stessa pentola della carne aggiungere un trito di sedano, carota e cipolla. Quando saranno morbide, unire la carne e il vino che deve coprire tutto. In sostituzione del Barolo si può usare un altro vino rosso, strutturato e maturo. Lasciare cuocere a fuoco basso, con un coperchio, per tre ore o più, controllando che non si attacchi. Aggiustare di sale. e se necessario aggiungete acqua o vino. A fine cottura, passare nel mixer le verdure e servire la carne tagliata a fette guarnita con la salsa ottenuta.

SPEZZATINO AL FUMO

Ingredienti : 1,2 kg di scamone in pezzi; 90 gr di speck a dadini; 0,5 lt di birra affumicata; 1 carota; 1 cipolla; 2 foglie di alloro; brodo vegetale; farina; sale; olio evo.

Fare un trito di carota e cipolla e far rosolare bene con lo speck e l'alloro in tre cucchiaini di olio. Infarinare lo spezzatino. Aggiungere al soffritto. Fare rosolare bene da tutte le parti. Versare la birra e fare cuocere a fiamma bassa. Coprire e continuare la cottura. Quando la birra comincerà a ridursi aggiungete del brodo. Cuocere per un'ora e mezzo fino a quando lo spezzatino non risulterà tenerissimo.

RAGU' DI POLPO



LA TRIPPA TOSCANA

Ingredienti : 1 kg di trippa di vitella lessa; 1 cipolla; 400 gr di pomodori; 1 carota; 1 costa di sedano; 2 foglie di alloro; foglie di basilico; 1 spicchio di aglio; ½ bicchiere di vino bianco o rosso; 5 cucchiaini di olio evo; 1 manciata di pecorino; sale; pepe.

Affettare sottilmente la trippa, lavarla e scolarla. Nell'umidiera soffriggere gli odori, l'aglio e l'alloro. Quando si saranno imbrioniti aggiungere la trippa, farla asciugare e sfumare con il vino. Quando il vino è evaporato unire i pomodori desamati e tagliati a cubetti, salare e pepare. Portare a cottura bagnando di tanto in tanto con acqua e mescolare spesso. Prima di togliere dal fuoco aggiungere il basilico. Portate in tavola il tegame e servite la trippa con una spolverata di pecorino e pepe.

LA ZUPPA MARMUGIA

Ingredienti: 4 cipolle bianche ;aglio; olio evo; 2 carciofi medi tagliati a piccoli spicchi; 100 gr di piselli sgranati; 100 gr di fave sgusciate; 60 gr di punte di asparagi; 1lt di brodo vegetale ; pane tostato e tagliato a dadini.

Nell'umidiera grande imbrionire le cipolle con olio e aglio, aggiungere le verdure. Salare, pepare e far insaporire per 10 minuti a tegame coperto, quindi versare il brodo. Far bollire lentamente per circa mezz'ora, fino a completa cottura. Servire la minestra calda con crostini di pane e volendo con del parmigiano grattato.

RISOTTO AL RADICCHIO

Ingredienti: 3 hg e ½ di riso vialone nano; 2 cespi di radicchio; 1 cipolla bianca; brodo vegetale; mezzo bicchiere di vino rosso; parmigiano reggiano.

Pulire il radicchio tagliando la parte viola a strisce sottili. Togliere la costa, tagliare a listarelle e mettere da parte. Nell'umidiera media fare soffriggere la cipolla e la costa, aggiungendo brodo e fare ammorbidire bene. Mettere il riso. Una volta tostato spruzzare con il vino, attendere che evaporino e versare il brodo un mestolo alla volta, mescolando affinché il riso non si attacchi. Dopo circa dieci minuti unire il radicchio e portare il riso a cottura. Alla fine condire il riso con una generosa manciata di parmigiano e mantecare.

PAPPA AL POMODORO

Ingredienti: 2 spicchi di aglio; 1 mazzetto di basilico; acqua; olio evo; 300 gr di pane toscano raffermo; peperoncino; pomodori piccadilly o a grappolo; sale.

Tagliare il pane in fette grandi, togliere la crosta e mettere da parte. Fare a pezzi la mollica. Scottare i pomodori in acqua bollente, spellare e tagliare a cubetti. Nella pentola fare un soffritto con olio, gli spicchi di aglio e peperoncino. Aggiungere il pomodoro a pezzi, salare e far andare fino a che non risulti abbastanza morbido. Aggiungere pane poco alla volta. Se risulta troppo asciutta aggiungere acqua a temperatura e cuocere a fuoco basso per 25 minuti, per fare evaporare il liquido. L'aspetto deve essere cremoso. Mescolare di tanto in tanto per ridurre il pane in pappa. A cottura avvenuta, aggiustare di sale, spegnere il fuoco e unire le foglie di basilico.

PAPPA AL POMODORO



LA PIGNATTA

La pignatta veniva inserita nel focolare con gli avanzi della cena, prima di coricarsi. I manici su un lato servivano per muovere il cibo senza usare mestoli. Al mattino la zuppa era pronta, cotta dal calore dalle braci del focolare. Pentola ideale per una cottura delicata, senza rotture di carni o fibre delicate come quelle del pesce. Indicata per la cottura del polpo, zuppe di pesce, sughi.

POLPO IN PIGNATTA

Ingredienti: 1 polpo grande; pomodorini ciliegia; mezza costa di sedano; origano; olio evo; peperoncino; 1 cipolla bianca; 1 spicchio d'aglio; sale.

Acquistare il polpo fresco e surgelare. Scongelerare, lavare e tagliare a pezzi. Mettere nella pignatta, insieme a tutti gli altri ingredienti: uno spicchio d'aglio, una cipolla finemente tagliata, sedano, origano, peperoncino, sale. Cuocere a fuoco lento e non aggiungere liquidi, li tirerà fuori il polpo. Fare cuocere per un'ora dopo l'ebollizione e assaggiare per valutare il livello di cottura e la sapidità. Verso la fine, aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti. Servire con pane casereccio. Se preferite, per un pasto completo, aggiungere le patate in cottura.

BORDATINO DI MARE

Ingredienti: 1 kg e mezzo di pesce da zuppa (pesce cappone; gallinella; triglie; gamberi, calamari puliti e sfilettati); aglio; salvia; rosmarino; peperoncino; pomodori pelati; vino bianco secco; olio evo; sale; pepe.

Nella pignatta fare rosolare gli odori, aggiungere prima i calamari tagliati a piccoli pezzi, poi il pesce sfilettato e i gamberi. Lasciare insaporire, mescolare delicatamente e bagnare con il vino. Quando il vino è evaporato unire il pomodoro, salare e pepare. Aggiungere acqua calda. Far cuocere a fuoco dolce per 35 minuti.

STUFATO DI PESCE SPADA

Ingredienti: 800 gr di pesce spada; 4 patate medie; 1 spicchio di aglio; 1 pizzico di sale; 1 foglia di alloro; 1 bicchiere di vino bianco; 1 lt di brodo vegetale; 1 filo di olio d'oliva; 1 cipolla; 1 peperone verde; 1 peperone rosso.

Nella pentola con un filo d'olio, soffriggere l'aglio e la cipolla sminuzzati finemente. Tagliare i peperoni a listarelle sottili, aggiungere in pentola con l'alloro e lasciare cuocere lentamente. Aggiungere un pizzico di peperoncino, un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Allungare con il brodo vegetale. Unire le patate tagliate a dadini. Mettere un pizzico di sale e lasciare cuocere a fuoco lento finché le patate sono tenere e la salsa si addensa. Tagliare a cubetti il pesce spada e mettere in pentola. Continuare la cottura per 10 minuti. Servire ben caldo. Potete sostituire il pesce spada con un pesce a polpa soda a vostro piacimento.

POLPO IN PIGNATTA



LA ROSTIERA

Le verdure di stagione manterranno il gusto, il colore e la consistenza croccante, cucinate nella rostiera. Ma anche le carni saranno morbide e saporite. Una cottura delicata, senza aggiunta di grassi o liquidi.

VERDURE INNAMORATE

Ingredienti: 2 patate; 4 zucchine; 1 cipolla; 2 carote; olio evo; 1 peperoncino rosso tritato, 1 cucchiaino di cumino; sale.

Versare sul fondo un filo d'olio e accendere la fiamma a fuoco basso. Far rosolare la cipolla leggermente. Aggiungere tutte le verdure, tagliate a dadini e precedentemente insaporite con sale, peperoncino e cumino. Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa trenta minuti. Mescolate di tanto in tanto e assaggiare per controllare il livello di cottura: sarà pronto quando le verdure saranno morbide.

FUNGHI E MENTUCCIA

Ingredienti: 1 kg di funghi porcini; 4 filetti di acciughe; 4 cucchiai di olio di oliva; aglio; 500gr di pomodori pelati; mentuccia; sale; pepe.

Pulire i funghi con un panno e portare via tutta la terra. Nella rostiera far imbiondire l'aglio schiacciato sciogliendo i filetti di acciuga. Unire i funghi tagliati a fettine e lasciare andare per tre o quattro minuti. Togliere l'aglio, unire i pomodori e la mentuccia tritata. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere a tegame coperto per venticinque minuti. Spolverare di mentuccia e portare in tavola direttamente nel cocchio, avendo cura di usare un sottopentola.

ARROSTO MORTO LUCCHESE

Ingredienti: 800 gr di carne di vitello; olio evo; 2 rametti di rosmarino; 1 spicchio di aglio; 1/2 bicchiere di vino bianco secco; 3-4 mestoli di brodo di carne; sale; pepe.

Mettere nella rostiera il rosmarino, un giro di olio e lo spicchio d'aglio vestito e schiacciato. Salare la carne e fare rosolare a fiamma vivace su tutti i lati per sigillare. Girare l'arrosto evitando di bucarlo con il forchettoni. Sfumare col vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere un mestolo di brodo di carne caldo, abbassate il fuoco al minimo e continuare la cottura. Girare la carne spesso e se tende a colorirsi troppo o a seccarsi, aggiungere poco brodo caldo perché deve cuocere in poco liquido. Cuocere per circa 30/35 minuti. Quando la carne sarà arrivata al giusto punto di cottura (deve rimanere rosa dentro) levare dalla pentola, avvolgere in un foglio di alluminio da cucina far riposare per circa 10 minuti. Nel frattempo filtrare il liquido di cottura per ottenere la salsina di accompagnamento.

LE CALDARROSTE

Ingredienti: castagne

Fare un'incisione di pochi cm fino alla polpa. Mettere le castagne nella pentola, coprire e fare arrostitire a fuoco dolce, girando spesso per una cottura omogenea. A cottura avvenuta, avvolgere le castagne in un canovaccio inumidito per facilitare la sbucciatura.



VERDURE INNAMORATE

LA GRIGLIA DA TAVOLA

Un'originale braciere da tavola per “grigliare” verdure, bruschette, carni, formaggio e pesce.

MODO D'USO: Mettere la griglia sopra un sottopentola. Nella bacinella all' interno della griglia, accendere 2 o 3 pastiche naturali (per evitare che si creino cattivi odori). Mettere la gratella nella sua sede e sopra di essa il carbone. Far ardere. In pochi minuti il carbone sarà pronto. Versarlo all'interno della bacinella, e reinserire la gratella sopra. La griglia ora è pronta all'uso.

GAMBERI GRIGLIATI AL LIME, IN SALSA KIWÌ

Ingredienti: gamberi; 3/4 lime; olio evo; sale; peperoncino. SALSA: 3 kiwi maturi; basilico; sale; olio evo.

Pulire e marinare i gamberi in una ciotola con il succo di lime, l'olio, il sale e il peperoncino. Infilare tre gamberi per spiedino e appoggiare sulla griglia calda. Una volta cotti spruzzare con lime e servire con salsa kiwi. Per la salsa: pelare i kiwi, tagliare a pezzetti e frullare facendo incorporare aria e aggiungendo olio a filo. Unire dieci foglie di basilico fresco e regolare di sale.

VERDURE GRIGLIATE

Ingredienti: zucchine, melanzane, pomodori, cipolle, peperoni.

Tagliare le melanzane di spessore 1cm, le zucchine per lungo, le cipolle a rondelle, a quarti i peperoni. Tagliare a metà i pomodori, svuotare e lasciare scolare per mezz'ora. Disporre le verdure sulla Griglia già calda mettendo al centro i peperoni e i pomodori dalla parte della buccia e le altre verdure intorno. Servire con degli oli aromatizzati, friselle, pane e salse di accompagnamento.

SARDINE GRIGLIATE CON PESTO DI ERBE

Ingredienti: 10 sarde; basilico; melissa; origano; sale; pepe; parmigiano; olio evo; pane.

Per il pesto: versare nel mixer le foglie di basilico, qualche fogliolina di melissa e origano fresco. Salare, pepare e aggiungere il parmigiano a pezzettini. Mettere da parte. Pulire le sarde e fare dei filetti. Mettere in una ciotola a marinare con olio. Tagliare il pane a fette spesse circa 2 cm, spennellare con olio e cuocete sulla griglia per un paio di minuti per lato e mettere in un piatto. Riprendere le sarde e disporre sulla griglia. Cuocere un paio di minuti per lato, rigirandole quando la pelle tenderà a staccarsi dalla griglia. Prendere le fette di pane, mettete un cucchiaino di pesto e adagiare sopra la sarde.

FORMAGGI GRIGLIATI

Ingredienti: formaggi a pasta dura o semidura.

I formaggi indicati per la griglia, sono quelli a pasta dura o semidura: scamorza, caciocavallo, mozzarella, fontina, groviera, pecorino fresco. Mettere il formaggio sulla griglia all'inizio o alla fine del barbecue, quando le braci non sono infuocate, per una cottura dolce. Quando iniziano a fondere, girare usando una paletta e lasciare cuocere ancora un minuto. Per dare ai formaggi un tocco in più, prima di metterli sul barbecue, avvolgere in foglie di vite con un mix di erbe aromatiche, come rosmarino, timo e origano. Abbinare a carne, affettati, frutta, composte, salse dolci.

A photograph of a red ceramic grill with shrimp skewers, a bowl of kiwi sauce, and beer bottles. The grill is on a wooden surface. The shrimp are cooked and skewered. The sauce is green and contains kiwi slices. There are several beer bottles in the background. The text "GAMBERI GRIGLIATI AL LIME IN SALSA KIVI" is overlaid on the image.

GAMBERI GRIGLIATI AL LIME
IN SALSA KIVI

LA PATATIERA

Una cottura semplice ma di sicuro effetto, una via di mezzo tra la classica preparazione al forno e la cottura al vapore, che consente agli alimenti di essere sani e leggeri, mantenendo inalterati i loro principi nutritivi. Le patate saranno fragranti e profumate proprio come se fossero state cotte sotto la cenere come da tradizione.

PATATE ANTICHE

Ingredienti per 4 persone: 6 patate; sale; rosmarino. Per la salsa: 250gr di yogurt greco; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaino di sale; 1 pizzico di zucchero; 20gr di erba cipollina; 20gr di prezzemolo; 1 pizzico di pepe bianco.

Lavare bene le patate e metterle intere dentro la pentola, in modo che siano ben adagiate sul fondo. La cottura sarà ultimata quando entrerà la forchetta nella polpa. Togliere le patate, tagliare a metà e condire con olio, rosmarino e un poco di fior di sale, sembreranno come cotte sotto la cenere. Abbinare alle patate salse fresche e aromatiche come la salsa allo yogurt: sminuzzare gli ingredienti e versare tutto in una ciotola. Per renderla omogenea usare il frullatore a immersione. Mettere in frigo per 30 minuti prima di usare. Variare le erbe aromatiche secondo preferenza.

CIPOLLE DELLA NONNA

Ingredienti : cipolle; erbe aromatiche; carta stagnola.

Sbucciare le cipolle, chiuderle una ad una, con spezie ed erbe, nella carta alluminio. Le erbe e spezie classiche con cui condire le cipolle sono menta, timo, basilico, pepe e coriandolo. Sistemare i cartocci nella patatiera. Usare uno spiedino o uno stuzzicadenti per verificare la cottura senza aprire la carta stagnola: devono diventare morbide prima di poter essere consumate. Togliere dal cartoccio, mettere in un piatto e condire con olio evo, sale e pepe.

BACCALA' AL CARTOCCIO

Ingredienti: 300 gr di baccalà dissalato; sale; pepe; rosmarino; aglio; olio evo; carta stagnola.

Asciugare accuratamente il baccalà dopo l'ammollo con un panno da cucina. Tagliare in pezzetti da circa 5 centimetri per lato, condire con sale, pepe, olio e rosmarino ed aglio ed avvolgere in due cartocci di carta stagnola. Cuocere per 30 minuti. Potete sostituire il baccalà con filetti di pesce a piacere.

PEPERONI RIPIENI

Ingredienti: 4 peperoni piccoli rossi e gialli; 250 gr di tonno al naturale; pinoli; capperi; prezzemolo; olio evo.

Utilizzare peperoni piccoli di circa 5-7 cm, sono teneri, dolci e ovviamente si possono riempire facilmente. Lavare i peperoni, tagliare la parte superiore e pulire. In una ciotola mescolare il tonno con capperi dissalati, pinoli e prezzemolo e farcire i peperoni. Incartare con carta stagnola e adagiare nella patatiera. Cuocere per 25 minuti.



PATATE ANTICHE



LO SCALDASALSE

SI RACCOMANDA, PRIMA DI OGNI USO, DI BAGNARE IL FONDO DELLA CIOTOLINA. Dal salato al dolce un piccolo e versatile fornellino, per dare un tocco di vivacità alla vostra tavola. Salse tenute in caldo per fare crostini, cioccolato fuso per immergere la frutta, fondute di formaggio.

FONDUTA DI FORMAGGIO

Ingredienti: 600 gr di formaggio a pasta semi-dura (fontina - groviera- sbrinz); 200 ml circa di latte; sale; pepe; noce moscata; rosmarino; 1 spicchio d'aglio (opzionale); 1 noce di burro; 200 ml di panna da cucina.; verdure miste; pane.

In una casseruola, a fuoco basso scaldare il latte, prima che cominci a bollire unire i formaggi scelti tagliati a cubetti piccoli e sciogliere mescolando delicatamente. Lasciar cuocere per una decina di minuti, quindi aggiungere il burro, la panna e l'aglio tritato. Mescolare, aggiustare di sale se necessario e condire con una spolverata di pepe, noce moscata e rosmarino tritato. Inserire nella ciotolina dello scaldasalse, accendere il fornellino e mettere in tavola, con carote, sedano, peperoni, patate bollite, pane.

CROSTINI ALLE ARSELLE

Ingredienti: 200 gr di arselle già sgusciate; 400 ml di polpa di pomodoro; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; olio evo; un peperoncino; pane tostato.

In una padella mettere un filo d'olio, l'aglio sminuzzato, il prezzemolo, il peperoncino e far soffriggere. Aggiungere la polpa di pomodoro, far andare e dopo qualche minuto mettere le arselle. Fare cuocere per circa un'ora a fuoco lento. Inserire la salsa nelle ciotoline e accendere il fornellino. Tostare il pane per qualche minuto in forno caldo e servire.

SALSA PICCANTE ALLE CAROTE PER POLPETTE (di carne o vegane)

Ingredienti: 150 gr di carote; 1 peperoncino fresco piccante; 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro; 1 spicchio di aglio; ¼ di cipolla; 1 filo di olio evo; 1 cucchiaino di aceto; sale.

Pulire e tagliare a cubetti le carote. In un tegame fare dorare la cipolla e l'aglio e il peperoncino in un filo di olio. Bagnare con mezzo bicchiere di acqua e aggiungere il concentrato di pomodoro. Salare e fare cuocere con coperchio per 13-15 minuti a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Quando le carote saranno morbide, eliminare l'aglio, togliere il coperchio e far tirare. Spegnerne il fuoco e passare il tutto al mixer, aggiungendo l'aceto. Prendere un vassoio, o un tagliere, inserire al centro lo scaldasalse acceso ed intorno le vostre polpette con dei bastoncini da spiedo.

GIOIE DI CIOCCOLATO

Ingredienti: cioccolato fondente; panna fresca; Frutta fresca, frutta secca o candita.

Sciogliere del cioccolato in un tegame, aggiungere la panna e mescolare continuamente. Una volta sciolto inserire nella ciotolina dello scaldasalse e accendere il fornellino. Ottima da consumare con delle fragole o della frutta mista, frutta secca, frutta candita, biscottini.

FONDATA AL FORMAGGIO





TORTA DEL PASTORE

TERRE DA FORNO

BAGNARE PRIMA DI OGNI UTILIZZO. ADOPERARE SOLO IN FORNO.
USARE SEMPRE UN SOTTOPENTOLA.

LA PIROFILA TONDA

Pratica e versatile, la pirofila tonda sarà un valido strumento per cucinare torte, sformati, arrostiti. Con una leggera orlatura sul bordo per un tocco vezzoso e romantico in tavola e in cucina.

TORTA DEL PASTORE

Ingredienti: 1 kg di carne macinata mista; 750 gr di patate; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; maggiorana; timo; origano; circa 50 gr di burro; ½ bicchiere abbondante di latte; parmigiano; acqua tiepida; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro; 1 cucchiaino di salsa worcester; pangrattato q.b; sale; pepe; olio evo.

In una padella fare un soffritto con sedano, carota, cipolla. Aggiungere la carne macinata e far dorare molto bene. Unire il concentrato di pomodoro, diluito in poca acqua, e la salsa worcester. Aggiungere acqua tiepida. Lasciare cuocere per 20 minuti. Nel frattempo preparare il purè. Bollire, pelare e schiacciare le patate. Unire il burro, il sale, il latte tiepido, il parmigiano grattugiato e girare finché non risulta cremoso, ma ben sodo. Sul fondo della pirofila, versare tutta la carne e ricoprire con il purè. Per un risultato più scenografico, inserire il purè in una sac à poche e creare una decorazione sulla superficie della torta. Spolverizzare di pangrattato. Informare in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Passare al grill per 5 minuti.

BERLINGOZZO AL ROSMARINO

Ingredienti: 5 uova; 480 gr di farina 00; 300 gr di zucchero; 25 gr di lievito per dolci; la scorza di un limone; 1 bicchiere di olio evo; 1 bicchiere di latte; 1 pizzico di sale; 1 cucchiaino di rosmarino fresco tritato; burro.

Mettere in una ciotola la farina setacciata, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone, il sale e il rosmarino. Aggiungere un uovo alla volta, il latte e l'olio. Mescolare bene il composto, evitando la formazione di grumi. Imburrare ed infarinare la pirofila, versare il composto e cuocere in forno a 180° per 30 minuti. Ideale come dolce per la colazione, si conserva bene per qualche giorno.

TORTA LUCCHESE CO' BECCHI ALL'ERBI

Ingredienti: 2 fogli di pasta frolla. Per il ripieno: 1 kg di bietole; 40 gr di burro; 200 ml di latte; 100 gr di pane raffermo; 50 gr di uvetta; 1 bicchierino da caffè di Vin Santo; 50 gr di pinoli; 100 gr di zucchero, più quello per la superficie; 1 uovo; 2 tuorli; 1 buccia di arancia; la scorza di metà limone; sale; noce moscata; cannella; acqua.

Lavare le bietole, eliminare le coste dure e scottare in acqua bollente per 5 minuti. Trasferire in una padella con il burro e fare insaporire per qualche minuto. Fare raffreddare, strizzare e tagliare finemente al coltello. Versare il latte tiepido in una ciotola, unire la mollica di pane raffermo e fare ammorbidire. Mettere a mollo l'uvetta assieme al Vin Santo ed allungare con acqua tiepida fino a che non sarà del tutto ricoperta. In una ciotola unire le bietole, il pane e l'uvetta ben strizzati, quasi tutti i pinoli (lasciatene da parte una manciata), lo zucchero, l'uovo, i tuorli, la buccia dell'arancia a cubetti, la scorza grattugiata del limone, abbondante noce moscata, un pizzico di cannella ed amalgamare bene. Mettere in frigo. Foderare con la pasta sfoglia, la tortiera imburrata ed infarinata. Lasciare avanzare dai bordi di qualche cm. Inserire il ripieno preparato. Fare dei taglietti paralleli, in obliquo, nella frolla fuori bordo, distanti tra loro circa 2 cm. Avvolgere ogni lembo su se stesso dando una forma triangolare. Spolverizzare la superficie con lo zucchero e cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Negli ultimi 2-3 minuti di cottura, mettere i pinoli sulla superficie.

IL CUOCI POLLO



Una cottura d'effetto, genuina, che permette lo sgrassamento completo delle carni grazie alla posizione verticale. Restano intatti il gusto, la croccantezza e di sicuro la curiosità che susciterà.

POLLO IN VERTICALE

Ingredienti: 1 pollo; salvia; rosmarino; aglio; sale; pepe.

Prendere un bel pollo ben pulito. Inserire al suo interno sale, pepe, salvia e rosmarino. Inserire nel cono e legare le ali per darle un aspetto composto. Per una cottura dietetica mettere in forno per 2 ore minuti a 180°. Tutto il grasso verrà raccolto in basso e avrete un pollo perfettamente sgrassato e cotto all'interno. Altrimenti mettere sul fondo delle verdure tagliate che si insaporiranno con il grasso del pollo.

SEMBRA UN KEBAB

Ingredienti: 3 patate; 150 g di salsiccia; 400 g di carne tritata; 3 fette di pane carré; mezzo cucchiaino di paprica dolce; mezzo cucchiaino di semi di cumino; una grattata di noce moscata; un cucchiaino di aglio in polvere; 3 uova; burro; sale; pepe.

Sbucciare le patate e lessare in acqua bollente salata per 15 minuti, scolare e schiacciare con la forchetta. Togliere la crosta al pane e tritare nel mixer insieme alle spezie. Mescolare la carne con la salsiccia spellata, il pane, la patata schiacciata e 2 uova; salare e pepare. Lavorare bene l'impasto con le mani e far aderire poco alla volta al cono del cuocipollo. Creare uno sformato in "verticale" ben compatto. Cuocere in forno caldo a 200° circa per un'ora e 15 minuti. Spennellare con l'uovo rimasto sbattuto e infornate nuovamente a 200° per 15 minuti circa. Tagliare con il coltello dall'alto in basso.

ANATRA IN PIEDI

Ingredienti: 1 anatra medio piccola; salvia; alloro; rosmarino; 4 fette pane; olio evo; sale.

Salare l'anatra dentro e fuori ed inserire 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino ed 1 foglia di salvia. Adagiare nel cono, fasciare all'esterno con gli stessi aromi tramite spago da cucina, spennellare con poco olio. Far cuocere per un'ora. Spennellare spesso col sugo che si raccoglie nella base. Continuare la cottura per 60 minuti. Tagliare in 4 porzioni e servirla accompagnata dal pane spruzzato col fondo di cottura.

PANCETTA ARROTOLATA

Ingredienti: 1 kg di pancia di MAIALE; 2 teste di aglio; 1 peperoncino rosso; 1 cucchiaino da tè di semi di finocchio; 3 rametti di rosmarino; sale; pepe nero in grani.

In un mortaio pestare il pepe in grani, l'aglio e i semi di finocchio. Praticare delle incisioni sulla cotenna della pancetta, prima in diagonale in un senso e poi nell'altro senso, così da creare un disegno a grata. Condite la carne con il pesto ottenuto, il sale e il rosmarino. Arrotolare sul cono la pancetta e legare con lo spago. Cuocere per 3 ore in forno a 180°. Continuare la cottura per altri 45 minuti a 200°. Servire la pancetta tagliata a fette, tiepida.

POLLO IN VERTICALE



IL CUOCIPIZZA

IMPORTANTE: METTERE SEMPRE IL CUOCIPIZZA IN FORNO QUANDO L'APPARECCHIO E' FREDDO. PORTARE INSIEME ALLA TEMPERATURA DESIDERATA, ESTRARRE IL CUOCIPIZZA, METTERE LA PIETANZA DA CUOCERE E INFORNARE DI NUOVO. Per cuocere in forno e portare in tavola la pizza. La pasta risulterà croccante e cotta in modo omogeneo. Grazie alla sua forma senza bordi sarà facile tagliare la pizza sul piatto e servirla in tavola. Il calore della superficie la manterrà calda e fumante. Usate anche altri tipi di impasto: focacce, pagnotte, piadine, pasta sfoglia. Ideale per preparare bruschette calde o per tenere al caldo carni e pesce.

IMPASTO PER PIZZA

Ingredienti per 4 pizze: 600 ml di acqua; 6 cucchiaini di olio evo; 2 cucchiaini rasi di zucchero; 20 gr di sale; 25 gr di lievito di birra; 1 kg di farina.

Versare la farina a fontana su un piano e formare un buco al centro. Sbriciolare dentro una tazza di acqua tiepida il lievito di birra e lo zucchero. Sciogliere ed inserire al centro della farina. Sciogliere il sale e olio in acqua tiepida e unire anch'essi alla farina. Tenere vicino un po' di farina e l'acqua tiepida rimasta, da integrare all'impasto fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica. Adagiare l'impasto in una capiente ciotola. Coprire con un canovaccio e riporre in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria. In un'ora e mezzo circa l'impasto avrà raddoppiato il volume. Procedere alla stesura della pasta. Dividere in tante pagnottelle quante saranno le pizze e lasciare lievitare coperte da un canovaccio, per almeno 4 ore. Mettere in frigo e tirare fuori un'ora prima dell'utilizzo.

BISCOTTONE SALATO TIMO E LIMONE

Ingredienti: 100 gr di farina 00; 50 gr di farina integrale; 30 gr di farina di ceci; 55 gr di olio evo; la buccia di mezzo limone; 30 gr di timo fresco; 1/4 di cucchiaino di curcuma; mezzo spicchio d'aglio spremuto; sale; pepe; acqua ghiacciata.

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti. Impastare e aggiungere un cucchiaino di acqua alla volta fino a creare un panetto omogeneo. Coprire con la pellicola e fare riposare in frigo per 30 minuti. Stendere l'impasto ad uno spessore di mezzo cm su di una spianatoia. Accendere il forno, inserire il cuocipizza a forno freddo, vuoto e portare a 180°. Raggiunta la temperatura, togliere il cuocipizza, cospargere di farina gialla, disporre sopra l'impasto e infornare per 12-14 minuti.

FAGOTTINI DOLCI

Ingredienti: 1 rotolo di pasta sfoglia; marmellate miste; acqua e zucchero.

Mettere il cuoci pizza in forno e accendere a 180°. Srotolate la pasta sfoglia pronta lasciandola sul foglio di carta presente nella confezione, ritagliate dei quadrati di 15 cm circa. Su una metà praticate 3 taglietti, sull'altra metà spalmate 2-3 cucchiaini di marmellata. Ripiegare il fagottino su se stesso, premere sui lembi per sigillare. Spennellare acqua e zucchero in superficie. Togliere il cuocipizza dal forno e mettere sopra i fagottini. Infornare a 180° per 10-15 minuti fino a che saranno dorati esternamente. Spolverizzare di zucchero a velo e portare in tavola.



PIZZA BIANCA CON
MELANZANE GRIGLIATE

IL MAIALINO

Un oggetto unico, dalla forma accattivante e allegra, ma altamente professionale. La cottura della carne nel maialino di terracotta è salutare, priva di grassi e liquidi aggiunti. La sua forma permette la creazione di un ambiente umido che non fa attaccare il cibo, lo rende molto tenero e gli dona un sapore affumicato, tipico delle cotture nel forno a legna.

ARISTA SAPORITA

Ingredienti: 1kg arista maiale; 2 spicchi d'aglio; salvia; rosmarino; olio evo; sale.

Accendere il forno a 200°. Nel frattempo incidere la carne e inserire la salvia, l'aglio e salare. Massaggiare l'esterno con olio. Preparare un trito di salvia, rosmarino e sale e cospargere la carne. Legare l'arrosto steccandolo con rametti di rosmarino. Inserire la carne nel maialino, chiudere e inserire in forno. In cottura non girare né bagnare con liquidi. L'arrosto sarà pronto dopo due ore circa.

ARROSTO DI MAGATELLO

Ingredienti per 4 persone: 800 gr di girello di manzo o vitello; 1 cucchiaio di olio evo; salvia; rosmarino; alloro; sale.

Nel maialino di terracotta creare un letto di salvia, alloro e rosmarino, inserire la carne precedentemente massaggiata con olio, sale e pepe. Chiudere il maialino e cuocere in forno preriscaldato a 220° per un'oretta circa. Non girare né aggiungere liquidi.

POLLO TANDOORI

Ingredienti: 1 kg di cosce e sovracosce di pollo; 170 gr di yogurt intero non zuccherato; 3 spicchi d'aglio; 4 cm di radice di zenzero grattugiata; 3 cucchiaini di tandoori masala; 2 cucchiai di panna fresca; semi di cumino; 1 lime; sale.

Il pollo tandoori, piatto di origine indiana, prende il nome dal Tandoor, il forno di argilla cilindrico, in cui questa preparazione viene tradizionalmente cotta. Eliminare la pelle dalle cosce e dai pezzi di pollo. Praticare incisioni abbastanza profonde nella carne e mettere in una ciotola. Aggiungere il succo di lime, salare, coprire e fare marinare per 30 minuti in frigorifero. In una ciotola mescolare lo yogurt con il tandoori masala, la panna, lo zenzero grattugiato, un cucchiaio di semi di cumino e l'aglio a fettine. Coprire il pollo con il composto. Marinare per 12-24 ore in frigorifero coprendo con la pellicola alimentare. Sgocciolare la carne dalla marinata e trasferire dentro il maialino. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per circa 35-40 minuti. Non girare né aggiungere liquidi. Accompagnare il pollo con riso basmati.

AGNELLO PORCHETTATO

Ingredienti: un cosciotto di agnello di circa 2 kg; sale; pepe; 2 spicchi di aglio; rosmarino; timo; una foglia di alloro; salvia; olio evo; spago da cucina; brodo di carne.

Disossare il cosciotto di agnello formando un unico pezzo, aperto a libro. Cospargere e massaggiare la carne con tutti gli aromi finemente tritati. Arrotolare la carne e legare con lo spago. Preriscaldare il forno a 150°. Inserire la carne nel maialino, senza condimenti, infornare e cuocere per un'ora. Bagnare con un bicchiere di brodo e cuocere per altri 30 minuti a 180°.

A close-up photograph of a roasted pork loin, known as 'arista', served on a white ceramic plate with a red border. The meat is covered in a thick layer of fresh herbs, including rosemary and thyme. A silver fork is placed on the plate, with a slice of the meat cut off and resting on the left side. The plate is decorated with a colorful floral pattern. In the background, a large, bright red ceramic pot with a lid is visible, resting on a wooden surface. The overall scene is set on a rustic wooden table.

ARISTA SAPORITA

LA PENTOLA DEL PANE

IMPORTANTE: LA PENTOLA DEL PANE FA ECCEZIONE TRA GLI ARTICOLI DA FORNO, INFATTI E' POSSIBILE UTILIZZARLA SU FIAMMA PER TUTTA LA COTTURA O PER PREPARAZIONI DA TERMINARE IN FORNO. La Pentola del pane nasce come stimolo per ricreare in casa l'atmosfera di una volta con i suoi sapori e suoi profumi. La soddisfazione di poter gustare il pane fatto in casa, fatto da te.

PANE

Ingredienti: 400 gr di farina; 3gr di lievito; 300 gr di acqua; 10 gr sale.

In una grossa ciotola, sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina, il sale e mescolare quanto basta a combinare gli ingredienti. Si otterrà un impasto molliccio e appiccicoso. Coprire con pellicola e lasciare lievitare per 12-18 ore a 20 gradi. Al termine di questo tempo, il volume sarà circa 3-4 volte quello iniziale e la superficie completamente piena di bolle. Rovesciare l'impasto su un piano infarinato e con l'aiuto di una spatola ripiegarlo su se stesso un paio di volte. Lasciarlo riposare circa 15 minuti coprendo con la ciotola capovolta (o con la pellicola). L'impasto è pronto quando è più che raddoppiato. Mezz'ora prima che sia terminata la lievitazione, accendere il forno a 150° gradi e mettere dentro la pentola del pane con coperchio e farla riscaldare. Quando l'impasto è pronto, togliere la pentola dal forno e rovesciare l'impasto nel coccio. Scuotere per posizionare bene l'impasto. Coprire e rimettere in forno a 180° per cinquanta minuti.

FOCACCIA MEDITERRANEA

Ingredienti: IMPASTO: 300ml di acqua; 1 cucchiaino di olio evo; 1 cucchiaino di sale; 2 cucchiaini di zucchero; 450gr farina; 8gr lievito. FARCITURA: pomodorini ciliegini; rosmarino fresco; capperi; anelli di porro; olio evo; sale grosso.

Unire gli ingredienti, lavorare bene l'impasto e lasciar lievitare per mezz'ora. Stenderlo a mano, all'interno della pentola, lasciandolo abbastanza alto. Lasciare lievitare una seconda volta coprendo con il coperchio. Dopo circa mezz'ora, bagnare abbondantemente con una miscela di acqua, olio e sale. Aggiungere in superficie i pomodorini tagliati a metà, capperi, il porro, il rosmarino e il sale. Cuocere in forno a 180° fino a doratura.

ROTOLO DI TACCHINO

Ingredienti: 1 rotolo di tacchino disossato di circa 1kg e mezzo; 8 pomodori sodi e maturi; 18 cipolline novelle; olio evo; 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, alloro, prezzemolo; rosmarino); sale; pepe.

Mettere il tacchino legato in pentola, con un giro olio e fare dorare su tutte le parti a fiamma vivace. Unire il mazzetto di erbe aromatiche, versare sul fondo un bicchiere di acqua calda e aggiustare di sale e pepe. Aggiungere le cipolline novelle intere e fare imbiandire, stando attenti che non prendano troppo colore. Unire i pomodori e continuare la cottura per qualche minuto **a fuoco basso**, mescolare delicatamente col cucchiaino di legno. Mettere il coperchio e fare cuocere per circa 90 minuti a fuoco dolce, girando il rotolo di tacchino **a metà cottura**, oppure terminare la cottura in forno a 180°.



PANE BIANCO

LA LASAGNERA

La pirofila ideale per cucinare succulenti lasagne o paste al forno, tipiche delle domeniche italiane in famiglia. Una pirofila dal bordo alto per formare tanti strati, dalla forma contenuta ma molto capiente.

LASAGNE CECI E BACCALA'

Ingredienti: 1 pacco di lasagne; 4 pezzi di baccalà ammollato; panna da cucina; peperoncino; sale; pepe. Per la crema di ceci: 600gr di ceci; aglio; olio evo; salvia; sale; pepe.

Cuocere il baccalà, precedentemente dissalato una pentola con acqua e latte, fino ad ebollizione. Spegner e far freddare nel liquido. Privarlo della pelle e delle lisce e tagliare grossolanamente. Condire con olio, panna, peperoncino (o pepe) ed aggiustare di sale. Deve rimanere morbido (come un ragù). In una padella fare un soffritto con olio, aglio e salvia. Inserire i ceci, lasciare andare per qualche minuto, salare e ricoprire a velo con acqua. Provare a schiacciare con la forchetta e se morbidi passare al mixer, aggiungendo acqua per fare una crema. Imburrare la lasagnera e iniziare a comporre gli strati: pasta, crema di ceci e baccalà'. Terminare con crema di ceci e pangrattato. Mettere in forno per 30 minuti a 180°.

SFORMATO DI RIGATONI AL RAGU' VERDE

Ingredienti: 500 gr di rigatoni; 6 zucchine; 2 broccoli; 1 cipolla bianca; aglio; olio evo; sale ; pepe; besciamella; parmigiano; burro; pangrattato; mozzarella. Usare verdure di stagione.

Fare un soffritto con aglio e cipolla. Una volta colorita la cipolla, rimuovete l'aglio. Tagliare a pezzetti i broccoli e le zucchine e aggiungere al soffritto. Cuocere qualche minuto e una volta appassite le verdure, mettere da parte. Cuocere i rigatoni in acqua bollente salata 6 minuti meno del tempo di cottura indicato. Scolare e bloccare la cottura sotto l'acqua fredda. Accendere il forno a 200°. In una ciotola unite tutti gli ingredienti ed amalgamate molto bene. Imburrare la pirofila e cospargere di pangrattato. Mettere il composto nella pirofila, disporre sopra la mozzarella tagliata a fette grossolane. Cuocere in forno a 200° per 30 minuti.

CANNELLONI AI CARCIOFI

Ingredienti: sfoglia fresca all'uovo per cannelloni o cannelloni secchi ; carciofi; ricotta; prezzemolo; olio; sale; pepe; besciamella; parmigiano grattugiato; burro.

Pulire, lavare i carciofi e tagliare a spicchi. Cuocere in padella con un filo d'olio a fuoco molto dolce per una ventina di minuti. Salare, pepare e aggiungere erbe aromatiche a piacere. Una volta cotti mettere i carciofi in una ciotola e schiacciare con la forchetta. Unire la ricotta e il prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e pepe. Farcire i cannelloni. Imburrare la pirofila , mettere uno strato di besciamella e adagiare i cannelloni. Ricoprire con la besciamella, qualche fiocchetto di burro e parmigiano grattugiato. La cottura: cannelloni secchi, forno caldo a 200° per 30 minuti. Cannelloni freschi, sbollentare in acqua salata, asciugare e farcire. Cottura 15 minuti a 180° finché non avranno fatto una bella crosticina dorata.



LASAGNE CECI E BACCALA'

LE PIROFILE RETTANGOLARI

Due misure di pirofile, dalla forma rettangolare con pratici manici. Per famiglie numerose, o preparazioni singole. In scalatura perfetta, le nostre pirofile non possono mancare in casa.

FINOCCHI IN AGRODOLCE

Ingredienti: 4 finocchi; 4 arance; pangrattato; pinoli; uvetta; olio; sale.

Pulire i finocchi e affettarli non troppo sottilmente. Condire con sale, pepe, olio, succo d'arancia e tenere da parte. Tostare i pinoli per qualche minuto. Mescolare qualche cucchiaio di pane grattugiato con l'erbetta del finocchio tritata e la scorza dell'arancia. Ungere la pirofila con olio e cospargere il fondo di pane grattugiato. Fare uno strato di finocchi, versare metà del liquido di marinatura, aggiungere pinoli, uvetta e pane grattugiato. Coprire con il resto dei finocchi, il rimanente condimento e un giro di olio. Infornare a 200° per circa 45 minuti finché i finocchi saranno teneri.

POLENTA CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI

Ingredienti : Polenta rassodata; gorgonzola dolce; radicchio; gherigli di noce; olio evo.

Questa ricetta è veloce, gustosa e molto carina da presentare. Ideale per recuperare della polenta avanzata. Con l'aiuto di un coppa pasta, un bicchiere o con un coltello dare forma alla polenta rassodata. Posizionare i pezzi ricavati nella pirofila. Mettere sopra del gorgonzola, il radicchio, i gherigli di noce per decorare e un filo di olio di oliva. Infornare a 180° in forno già caldo e cuocere per 10 minuti.

CASTAGNACCIO

Ingredienti: 400 gr di farina di castagne; 50 gr di pinoli; la scorza di un'arancia; 1 rametto di rosmarino; un pizzico di sale; olio evo.

Fare un impasto cremoso con la farina, l'acqua e il sale. Aggiungere le foglie di rosmarino tritate, la scorza grattugiata dell'arancia, i pinoli e un cucchiaio d'olio. Versare l'impasto nella pirofila, leggermente unta con olio, senza superare i 2 cm di spessore. Cuocere in forno con sopra un filo di olio d'oliva a 180° per circa trentacinque minuti. Servire in tavola con della ricotta fresca.

CROSTATA DI FRAGOLE E RICOTTA

Ingredienti: 2 rotoli di pasta brisé. Per il ripieno: 50 gr di zucchero a velo; 450 gr di ricotta; 2 uova; 1 cestino di fragole (o frutta a piacere).

Imburrare e infarinare la pirofila. Stendere la pasta brisé (1 rotolo) facendola aderire bene ai lati. In una terrina, amalgamare 1 uovo intero, lo zucchero, la ricotta e metter nella pirofila. Decorare con le fragole tagliate a fette coprendo tutta la superficie. Tagliare a strisce l'altro rotolo creando una griglia. Spennellare con il tuorlo dell'uovo sbattuto e cospargere di zucchero semolato. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.



FINOCCHI IN AGRODOLCE

LA PIROFILA OVALE

Un bordo elegante per una pirofila classica, dalla forma ovale, ideale per cucinare arrostiti di carne, pesce e verdure. Un tocco di colore per un oggetto professionale.

ORATA IN CROSTA DI SALE

Ingredienti: 2 orate; 2 limoni; 1 mazzetto di finocchietto; 1 cucchiaino di semi di anice; olio evo; 1 kg di sale grosso; pepe bianco in grani.

Lavare i limoni e tagliare a fettine sottili. Versare il sale in una ciotola capiente, incorporare i semi di anice e mescolare. Lavare il pesce, sciacquare bene anche all'interno, asciugare e farcire con qualche grano di pepe, 2/3 fettine di limone e del finocchietto. Mettere sul fondo della pirofila uno strato sottile di sale, adagiare sopra il pesce, cospargere con le fettine di limone e il finocchietto restanti e coprire con il sale rimasto, ben compattato. Cuocere in forno a 200° per un'ora. Rompere la crosta e servire il pesce con n filo d'olio.

CONIGLIO LEGGERO

Ingredienti: 1 coniglio a pezzi; rosmarino; aglio; pepe; salvia; timo; olio evo; sale; vino bianco.

Eliminare tutto il grasso visibile ed eventuali frammenti di osso dai pezzi, che in genere si producono durante il taglio. Lavare il coniglio sotto acqua corrente calda e mettere a sgocciolare. Asciugare i pezzi di coniglio e tritare grossolanamente le erbe aromatiche con l'aglio. Disporre i pezzi in una ciotola, bagnare con il vino bianco, 3 cucchiaini di olio e cospargere con il trito. Coprire e marinare per minimo un'ora. Mettere il coniglio nella pirofila e versare sopra la marinatura. Infornare in forno preriscaldato a 180°. Cuocere per 25 minuti, girare i pezzi e cuocere ancora per 25 minuti. Far dorare bene in superficie.

CAVOLFIORE GRATINATO

Ingredienti: 3 cavolfiori; 2 tazze di panna; 400 gr di groviera; noce moscata; sale; pepe; timo; prezzemolo. Per la versione vegetariana sostituire la panna e il groviera con besciamella fatta con latte di soia, margarina e farina.

Separare le cimette del cavolfiore. Lessare in acqua salata per circa 10 minuti con fettine di zenzero fresco per renderli più facilmente digeribili. Scolare bene. In una ciotola, mescolare la panna, il formaggio, sale, pepe, noce moscata, timo e prezzemolo. Disporre il cavolfiore nella pirofila. Irrorare con la salsa. Spolverare in superficie il pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 25 minuti. Gratinare gli ultimi 5 minuti.

BISTECHE DI MELANZANA

Ingredienti: 1 melanzana grande; 8 pomodori; basilico fresco; olio evo; 1 cipolla; prezzemolo; sale.

Tagliare ed eliminare le due estremità della melanzana. Fare a fette di 1.5 cm la melanzane nel senso della larghezza. Spennellare entrambi i lati di ogni fetta di melanzana con olio. Mettere da parte. In una ciotola, preparare il condimento: pomodori tritati, cipolla tagliata finemente, olio d'oliva, basilico, sale. Mescolare bene. Mettere le melanzane nella pirofila, condire con il composto e infornare. Cuocere per 20/25 minuti in forno preriscaldato a 180°. Servite con prezzemolo e formaggio a piacere.

ORATA IN CROSTA DI SALE



LE PIROFILE CUORE

Romantici cuori in tre misure per cucinare dolci e sfornati . Da almeno 6 generose porzioni nella pirofila grande ad una abbondante monoporzione nella pirofila piccola.

TORTA DI PANE GIUDIZIOSA PIROFILA CUORE GRANDE

Ingredienti: 6 fette di pane raffermo; 300 ml di latte tiepido; 150 gr di zucchero; 1 cucchiaino di cannella; uvetta; 2 bicchieri di marsala o altro liquore a piacere; 10 prugne secche senza nocciolo; 2 mele; 2 uova; frutta secca mista; cioccolato fondente; olio evo; pangrattato; zucchero a velo.

Mettere il pane in una ciotola capiente e versare il latte tiepido. In un'altra ciotola mettere in ammollo l'uvetta, le mele fatte a tocchetti, il liquore, la frutta secca e le prugne tagliate in 4 parti. Lasciare riposare per almeno 30 minuti. Ridurre in purea il pane, aggiungere il cioccolato a scaglie grossolane e la frutta scolata. Unire le uova sbattute, lo zucchero, la cannella e mescolare. Il composto deve essere liquido. Ungere la pirofila. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 40/45 minuti. Spolverizzare con lo zucchero a velo.

TORTA DI PERE E CANNELLA PIROFILA CUORE GRANDE

Ingredienti: 4 pere tagliate piccole; 2 uova; 400 gr di zucchero; 2 cucchiaini di cannella; 150 ml di olio evo; 100 gr di uvetta; 10 noci tritate; 1 cucchiaino di vaniglia; 150 g di farina; 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio; 1 cucchiaino di sale.

In una ciotola capiente, rompere le uova sopra le pere tritate e mescolate. Aggiungere tutti gli ingredienti. Versare il composto nella tortiera imburrata e cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti finché la torta è dorata.

CUORE DI MELA PIROFILA CUORE MEDIA

Ingredienti: 2 rotoli di pasta sfoglia; 6 mele; 1 limone; 80 gr di zucchero; mix di frutta secca; cannella in polvere; marmellata di albicocche.

Sbucciare le mele, tagliare a fettine, fare cuocere a fuoco medio per 10 minuti con 3 cucchiaini di succo di limone e lo zucchero, scolare e recuperare il liquido di cottura. Ricavare dalla pasta un cuore per coprire la torta e mettere da parte. Rivestire la tortiera con la pasta e versare il composto di mele con la marmellata. Aromatizzare con la cannella il liquido di cottura, filtrare e versare metà sopra le mele. Coprire con il cuore di pasta, ripiegare i lembi e sigillare. Spennellare la superficie della torta con l'altra metà del liquido di cottura e spolverizzare uniformemente con lo zucchero. Cuocere in forno a 180° per 30/35 minuti fino a doratura.

CHEESECAKE CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI PIROFILA CUORE PICCOLA

Ingredienti: 45 gr di biscotti frollini; 20 gr di burro; 200 gr di formaggio spalmabile; 120 gr di cioccolato bianco; 30 ml di latte; 1 uovo; 1 bustina di vanillina; scorza grattugiata di mezzo limone; marmellata di lamponi.

Preriscaldare il forno a 180°C. Sciogliere il burro, tritare i biscotti e amalgamare insieme. Mettere il composto nella pirofila premendo bene con un cucchiaino. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il latte. Quando sarà fuso versarlo in una ciotola e aggiungere l'uovo, il formaggio spalmabile, la vanillina e la scorza del limone. Mescolare e versare il composto sulla base di biscotto. Infornare per 30 minuti. Lasciare raffreddare per circa mezz'ora, ricoprire con la marmellata di lamponi e riporre in frigorifero per almeno tre ore prima di servire.

CUORE DI MELA



La Gabbia
MADE IN ITALY



LA TORTIERINA ORLATA

Piccola pirofila salvaspazio per cucinare tutto in monoporzione e sbizzarrirsi in preparazioni multipli e veloci. In una sola infornata una grande varietà di gusti.

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO

Ingredienti: 1 rotolo di pasta brisé; 300 gr di ricotta vaccina; 1 uovo; 30 gr di zucchero a velo; 100 gr di gocce di cioccolato fondero; scorza d'arancia.

Per il ripieno: setacciare la ricotta. Unire lo zucchero a velo, la scorza d'arancia e l'uovo precedentemente sbattuto. Ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere le gocce di cioccolato. Imburrare e foderare la tortiera con la pasta brisé. Versare il ripieno all'interno, livellare la superficie e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Togliere quando sarà ben dorata su bordi. Lasciare raffreddare prima di servire.

MINI FRITTATE IN FORNO

Ingredienti: 3 uova; ingredienti a piacere.

Preparare il composto base: sbattere le uova e salare. Ungere la tortiera, versare le uova all'interno e inserire gli elementi scelti. In alternativa alle uova preparare una pastella morbida di farina di ceci, acqua e sale. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti. Alcune idee:

RICOTTA E MENTA: ricotta di capra a dadini, menta fresca e scalogno.

CURRY E ZUCCHINE: mezzo cucchiaino di curry e zucchine tagliate a julienne.

SALMONE: salmone affumicato a listarelle ed erba cipollina.

CIOTOLINA ORLATA

Piccola ciotola orlata, ideale per molte ricette gustose, come dolci e soufflé. Per preparazioni veloci anche nel forno a microonde.

SOFFICE CIOCCOLATO IN 2 MINUTI

Ingredienti: 2 ciotoline; forno a microonde. 4 cucchiai di farina; 3 cucchiai di zucchero; 3 cucchiai di cacao amaro; 3 cucchiai di latte; 1 cucchiaio di olio di semi; 1 uovo; 1 pizzico di lievito per dolci; zucchero a velo per guarnire.

Mescolare gli ingredienti secchi e unire il latte, l'uovo e l'olio. Imburrare, infarinare ed inserire il composto nelle ciotoline, dividendolo in due parti uguali. Inserire nel forno a microonde. Impostare a 700W per 2 minuti. Si gonfierà tantissimo e rimarrà molto soffice. Spolverare con zucchero a velo e gustare subito.

CROSTATA RICOTTA
E CIOCCOLATO



SOFFICE CIOCCOLATO
IN 2 MINUTI



IL RAMEKIN

L'oggetto da forno più piccolo della nostra collezione, ideale per cuocere piccoli dolci, mise en bouche, contorni particolari. Da portare in tavola su un piatto o sopra un tagliere.

RICOTTINE INFORNATE

Ingredienti: 3 ramekin; 400 gr di ricotta fresca di pecora; 1 tuorlo d'uovo; 100 gr di parmigiano reggiano; sale.; noce moscata; olio evo.

Lavorare la ricotta e il tuorlo fino ad ottenere un composto spumoso. Condire con sale, noce moscata e il parmigiano. Una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo, versare nei ramekin e cuocere in forno caldo a 150° per circa 30 minuti. Una volta cotti servire con il restante parmigiano sopra e un filo di olio. Accompagnare con salsa di pomodoro o miele.

FLAN DI TOPINAMBUR

Ingredienti: 6 ramekin; 1kg di topinambur; 350gr di patate lesse; 3 uova; 1 spicchi di aglio; rosmarino; acqua; sale; pepe; erba cipollina; olio evo.

Eliminare la scorza esterna del tubero con un pelapatate, sciacquare e tagliare a dadini. In una padella capiente, versare un filo d'olio, l'aglio sbucciato, il topinambur, salare e pepare. Lasciare cuocere il topinambur per circa 10 minuti. In un mixer versare il topinambur cotto, aggiungere le patate lesse e frullare. Unire le uova e l'erba cipollina a pezzetti. Spennellare i ramekin con un po' di olio e versare il composto all'interno. Posizionare i ramekin in una teglia dai bordi alti e versare dell'acqua a filo con la base dei tortini. Fare cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 40-45 minuti. Passare al grill per 5 minuti.

COLAZIONE ALTERNATIVA

Ingredienti: 6 ramekin; 6 uova; burro; 6 cucchiaini di panna fresca; erba cipollina; sale; pepe; pane tostato.

Preriscaldare il forno a 180° e riscaldare l'acqua in un pentolino. Imburrare e inserire un uovo in ciascun ramekin. Aggiungere un cucchiaino di panna, sale e pepe. Mettere i ramekin in una teglia e versare acqua calda fino a coprirli a metà. Infornare per 15 minuti. Servire caldi con dell'erba cipollina e pane tostato.

DOLCETTO FRAGOLE E YOGURT GRECO

Ingredienti: 4 ramekin; 250 gr di fragole (o frutta a piacere); 300 gr di yogurt greco senza grassi; 1 cucchiaino di essenza di vaniglia; 1 uovo; 1/2 limone non trattato; burro; 2 cucchiaini di zucchero di canna; 1 cucchiaino di zucchero a velo.

Tagliare le fragole in piccoli pezzi, mettere in una ciotola, aggiungere il succo e la scorza di 1/2 limone, 1 cucchiaino di zucchero di canna e mescolare. In un'altra ciotola, sbattere leggermente l'uovo, aggiungere lo yogurt e mescolare con una frusta a mano. Aggiungere lo zucchero a velo e la vaniglia. Imburrare 4 ramekin e distribuire le fragole sul fondo. Aggiungere lo yogurt sopra le fragole e spolverizzare con zucchero di canna. Infornare in forno preriscaldato a 220° e cuocere finché saranno leggermente dorati in superficie. Servire caldi o freddi.

RICOTTINE INFORNATE



IL CUOCIMELA

Un piccolo oggetto decorato a rilievo, ideale per cuocere mele al forno o altri tipi di frutta. Usatelo anche per primi piatti ad effetto sorpresa come risotti e paste al forno.

MELE ALLA MARMELLATA

Ingredienti: 1 mela; zucchero; acqua; burro; marmellata.

Togliere il torsolo dalla mela senza bucare il fondo. Mettere il frutto nel cuocimela. Inserire nel buco un pezzettino di burro e un cucchiaino di marmellata (ciliegie o albicocche). Versare sul fondo metà bicchiere di acqua e zucchero. Infornare a 180° per 30 minuti o fino a quando non saranno morbide.

MELE AL RUM

Ingredienti: 1 mela; zucchero; rum.

Togliere il torsolo dalla mela senza bucare il fondo e mettere nel cuocimela. Riempire il buco con il rum e pochissimo zucchero. Infornare a 180° per 30 minuti.

MACEDONIA

Ingredienti: 1 mela; 1 banana; 4 fette d'arancia; 2 cucchiaini di uvetta; 4 cucchiaini di granella di noci; 4 cucchiaini di zucchero di canna; cannella.

Porre sul fondo di ogni cuocimela delle fette sottili di mela, cannella, fette di banana, zucchero di canna, fette d'arancia, uvette e granella di noci. Infornare a 180° per 20 minuti. Servire con crema gelato o salsa alla vaniglia.

PERE BRULE'

Ingredienti : 1 pera abate; 1 cucchiaino di miele; acqua; nocciole tritate; 2 chiodi di garofano ; bacche di ginepro.

Lavare le pera, non sbucciare e bucherellare da tutti i lati con i rebbi di una forchetta. Disporre nel cuocimela con 3 dita di acqua, 1 cucchiaino di miele, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro e un cucchiaino di nocciole tritate. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti o fino a quando non saranno morbide. Lasciar raffreddare e servire.

TORTINO DI RISO AI 4 FORMAGGI

Ingredienti: 2 cuocimela; 300 gr di riso carnaroli; 120 gr di gorgonzola; 100 gr di provola dolce; 100 gr di fontina; 60 gr di grana grattugiato; 2 uova intere; 30 gr di burro; 30 gr di pangrattato; sale; pepe.

Cuocere il riso in acqua salata per 10 minuti, scolare e raffreddare rapidamente. Tagliare a cubetti il gorgonzola, la provola e la fontina. Passare il burro morbido sul fondo e sui bordi dei due recipienti e cospargere di pangrattato. Unire al riso i formaggi, le uova e aggiustare di sale e pepe. Riempire gli stampi con il riso, coprire e cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti circa. Sfnare, mettere un cucchiaino sopra salsa di pomodoro, o una crema di zucchini. Servire in tavola e con il coperchio.

MELA ALLA MARMELLATA





La Gabbianella

ASSISTENZA CLIENTI Via di S.Ginese n°252

LUCCA (TOSCANA) Tel 0583/333242

www.lagabbianella.com - info@lagabbianella.com