

RICETTARIO

PENTOLA A PRESSIONE



Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.



BENVENUTI NELL'UNIVERSO LAGOSTINA

Fondata nel 1901 e dal 1961 il marchio numero 1 in Italia per le pentole a pressione Lagostina mette la sua esperienza unica al servizio della passione e della creatività in cucina.

Nelle pagine che seguono scoprirete come realizzare in un batter d'occhio un'infinita varietà di piatti gustosi e colorati, dall'antipasto al dessert, con la vostra pentola a pressione Lagostina.

Ricette con cottura al vapore, lenta o rosolata: tante idee per stupire i vostri cari e condividere con loro il piacere della buona cucina italiana.

E per trovare sempre nuova ispirazione, visitate il sito lagostina.it o scaricate l'app A Tutto Vapore*.

*Disponibile soltanto in Italia

INDICE

INTRODUZIONE

- 6-7** **A CIASCUNA COTTURA LA SUA TECNICA,
PASSO DOPO PASSO !**
- 8** **ACCESSORI UTILI PER LA COTTURA
IN PENTOLA A PRESSIONE**
- 9** **COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE**
QUALCHE CONSIGLIO PER
INIZIARE CON FACILITÀ
- 10** **VERIFICA DELLE VALVOLE
E DECOMPRESSIONE RAPIDA**
- 11** **COME LEGGERE IL RICETTARIO**



RICETTE

12-15

ANTIPASTI

UOVA AL VAPORE
INSALATA DI POLPO E PATATE
SFORMATINO DI ZUCCHINE CON GORGONZOLA

16-23

PRIMI

MINESTRA DI FARRO ALLA TOSCANA
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA
MINISTRONE DI VERDURE
CAPPUCCINO DI ZUCCA E CASTAGNE
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
PASTA E CECI

24-31

SECONDI

LOMBATA DI AGNELLO AL VINO ROSSO
BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE
ARROSTO DI MAIALE
BRANZINO CON POMODORI E OLIVE
ZUPPETTA DI PESCE
POLPETTE
OSSOBUCCO
FILETTI DI SARDINE RIPIENI

32-35

CONTORNI

CARCIOFI IN UMIDO ALLA ROMANA
POLENTA CREMOSA
CAPONATA

36-41

DOLCI

FONDENTE AL CIOCCOLATO
SFORMATINO DI PANE E LATTE CON SALS
ALLO ZABAIONE
PANNA COTTA
BONET
PESCHE FARCITE ALLE MANDORLE

42-43

TABELLA TEMPI DI COTTURA

A CIASCUNA COTTURA LA SUA TECNICA, PASSO DOPO PASSO !

LE TECNICHE DI COTTURA	PER	PUNTI DI FORZA
 <p>BRASATURA</p>	<p> Tranci di carne interi</p> <p> Risotti</p> <p> Piatti di verdure tipo ratatouille o giardiniera</p>	<p>Una carne morbida cotta nel suo liquido e con la crosta deliziosamente croccante</p> <p>Sapori sublimi per una sorveglianza delegata della cottura</p> <p>Verdure ricche di gusto</p>
 <p>STUFATURA</p>	<p> Bocconcini di carne</p>	<p>Una carne tenera cotta a una velocità fino a 2 volte superiore (rispetto al tempo di cottura in una pentola Lagostina)</p>
 <p>AL VAPORE (con accessori)</p>	<p>  Pesce</p> <p>   Verdure al naturale</p>	<p>Una cottura lenta che preserva la consistenza del pesce e le sue sostanze nutritive</p> <p>Una cottura sana senza perdita delle vitamine e dei colori come invece avviene nelle cotture in acqua</p>
	<p>  Dolci</p>	<p>Una cottura uniforme con garanzia di un risultato morbido e cremoso</p>
 <p>IMMERSIONE</p>	<p> Legumi secchi</p>	<p>Un tempo di cottura fino a 2 volte più rapido (rispetto al tempo di cottura in una pentola Lagostina)</p>
	<p> Zuppe</p>	<p>Un tempo di cottura fino a 2 volte più rapido (rispetto al tempo di cottura in una pentola Lagostina)</p>

I CONSIGLI DELLO CHEF

1. Prima di avviare la cottura a pressione: rosolare la carne e sfumare con 25 cl (1 ecodose) di liquido. Variare i sapori sostituendo l'acqua con vino, sidro, birra o brodo. Raschiare bene il fondo della pentola a pressione per staccare i succhi. Il deglassaggio farà evaporare molto liquido. Verificare che ne resti abbastanza prima della cottura a pressione.
2. Per preparare un fondo di cottura: a cottura ultimata, far riposare la preparazione per 10 minuti, in modo che fuoriesca i succhi della carne. Tenere la carne in caldo e recuperare questo liquido per preparare la salsa.
3. Piccolo trucco per gli arrosti: steccarli con spicchi d'aglio e rametti di timo o rosmarino per ottenere un aroma più intenso.

1. Prima di avviare la cottura a pressione, per esaltare i sapori, far dorare i condimenti (cipolla, scalogno) e poi tostare il riso.
2. Piccolo trucco dopo la cottura per un risultato ancora più cremoso: aggiungere burro e formaggio, quindi far riposare da 1 a 2 minuti con il coperchio chiuso.

1. Far dorare le verdure a fuoco vivo in un po' di burro o olio, condire e poi versare 25 cl (1 ecodose) di liquido a scelta: acqua, brodo, vino, salsa di pomodoro, ecc.
2. Piccolo trucco: Adattare il tempo di cottura in funzione delle verdure più lunghe da cuocere.

1. Per una salsa più densa: dopo aver rosolato la carne, cospargerla con un po' di farina. Far cuocere 2 minuti mescolando bene e recuperando i succhi rilasciati dalla cottura.
2. A cottura ultimata, togliere la carne e rimettere la pentola a pressione con la salsa sul fuoco vivo per 5-10 minuti, finché la salsa non si addensa.

1. Per evitare odori di cottura, cucinare al cartoccio in un foglio di carta da forno aggiungendo verdure a listarelle e aromi.
2. Per ancora più gusto: spennellare i filetti di pesce con un po' di pesto, trito di olive o curry prima di cuocerli.
3. Piccolo trucco per semplificare la cottura: ungere la griglia vapore per evitare che il pesce si attacchi e si rompa al momento di servirlo.

1. Aumentare leggermente il tempo di cottura (da 1 a 2 minuti) per le verdure surgelate.
2. È inutile salare l'acqua, in quanto il sale non passa nel vapore. Condire a vostro gusto (sale, pepe, aromi, un po' di burro o olio) a cottura ultimata e prima di servire prima di servire.

1. Per dolci monoporzioni, utilizzare stampini individuali che resistano al calore (metallo, vetro spesso o ceramica da cottura) e dimezzare il tempo di cottura rispetto a un dolce cotto nello scodello.
2. Per evitare fuoriuscite durante la cottura, non riempire gli stampini fino all'orlo.
3. Per una facile sformatura: imbrattare/ungere gli stampini ed eventualmente foderarli con carta da forno.
4. Per dessert da dividere, utilizzare lo scodello e raddoppiare i tempi di cottura.

1. Prima della cottura a pressione: tenere i legumi secchi in ammollo per 8-12 ore, abbondantemente ricoperti di acqua addizionata con una manciata di sale grosso.
2. Per un risultato ancora più rapido senza ammollo: precuocere i legumi in pentola a pressione per 7-10 minuti.
3. Piccolo trucco: per un vapore più aromatico, immergere nell'acqua un mazzetto di erbe fresche o secche, bucce di agrumi e bastoncini di citronella oppure del tè profumato, ecc.

1. Far dorare le verdure a fuoco vivo in un po' di burro o olio, condire e poi versare 25 cl (1 ecodose) di liquido a scelta: acqua, brodo, vino, salsa di pomodoro, ecc.
2. A piacere passare con il mixer e aggiungere latte o formaggio

ACCESSORI UTILI PER LA COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE

PER AUMENTARE SEMPRE PIÙ LA VERSATILITÀ DELLA VOSTRA PENTOLA A PRESSIONE, LAGOSTINA PROPONE UNA SERIE COMPLETA DI ACCESSORI:



CESTELLO VAPORE IN FILO

Per verdure a foglia (come gli spinaci) o ingredienti di medie dimensioni (come le patate).



CESTELLO VAPORE

Per tutti i tipi di verdure (in particolare piselli, fagiolini e zucchine a rondelle).



SCODELLO

Per la cottura dei dolci, creme e sfornati dolci o salati.



GRIGLIA VAPORE

Ideale per la cottura al cartoccio o quella al vapore del pesce.



COPERCHIO INOX 18/10

Adatto alle pentole a pressione Lagostina con diametro di 22 cm, ideale per le cotture lente.

COTTURA IN PENTOLA A PRESSIONE - QUALCHE CONSIGLIO PER INIZIARE CON FACILITÀ

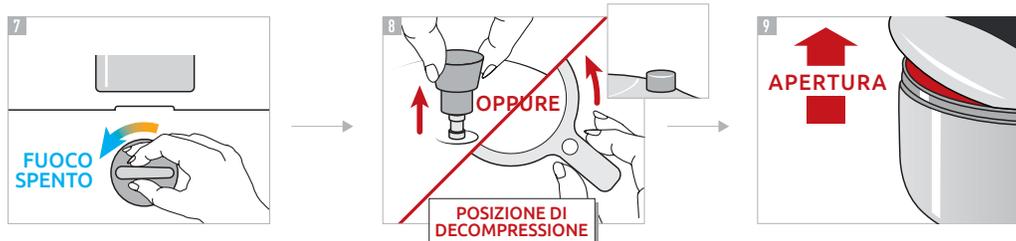
FASE 1: AVVIO DELLA COTTURA



FASE 2: COTTURA



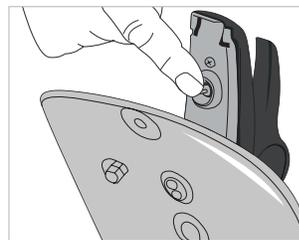
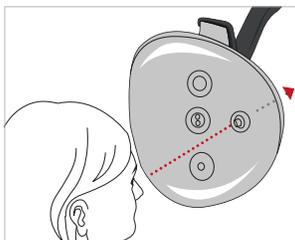
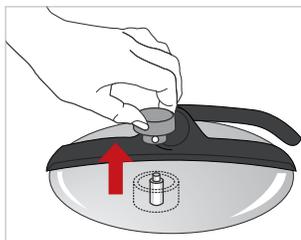
FASE 3: TERMINE DELLA COTTURA



Non riempite la pentola a pressione per più di 2/3 (riferimento indicato sulla parte esterna). Per gli alimenti che si dilatano, non superate 1/3 dell'altezza della pentola. Assicuratevi che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato prima di aprire.

VERIFICA DELLE VALVOLE

PRECAUZIONI IMPORTANTI E VERIFICHE NECESSARIE PRIMA DI OGNI UTILIZZO



DECOMPRESSIONE RAPIDA

TRUCCO PER RISPARMIARE TEMPO

Per guadagnare tempo e limitare la diffusione di odori e vapore nella cucina, procedete alla decompressione collocando il fondo della pentola a pressione nell'acqua fredda per almeno 1 minuto.



COME LEGGERE IL RICETTARIO

QUESTO LIBRO È COMUNE A DIFFERENTI MODELLI DI PENTOLE A PRESSIONE LAGOSTINA DOTATI DELLA TECNOLOGIA LAGOEASY'UP®; SEGUITE I TEMPI DI COTTURA CORRISPONDENTI AL DISEGNO RAFFIGURATO SUL MODELLO IN VOSTRO POSSESSO.



Tutte
le ricette sono
calcolate per
4 persone. Per le
pentole a pressione
con capacità inferiore
a 5 litri, diminuire
le proporzioni
di un terzo.



I tempi di cottura indicati sono quelli della cottura a pressione, pertanto vanno conteggiati, a partire dal momento in cui un getto di vapore regolare fuoriesce dalla pentola a pressione, indipendentemente dal modello utilizzato.



ACCESSORI UTILI

Accessorio necessario per la riuscita della ricetta.



CESTELLO
VAPORE IN FILO



GRIGLIA
VAPORE



CESTELLO
VAPORE



SCODELLO



TEMPO DI PREPARAZIONE

Il tempo per preparare gli ingredienti per la tua ricetta.



TRADIZIONALE

Tempo di cottura per le pentole a pressione con una valvola ad una pressione.



DUE PRESSIONI



Tempo di cottura per **frutta e verdura** in pentole a pressione munite di valvola a due pressioni in posizione 1.



Tempo di cottura per la **carne e il pesce** in pentole a pressione munite di valvola a due pressioni in posizione 2.

ANTIPASTI



UOVA AL VAPORE



PREPARAZIONE > 5MIN



TRADIZIONALE > 1MIN15



DUE PRESSIONI > 2MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 4 uova
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- Sale
- Pepe nero appena macinato

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Ungere e foderare con carta da forno 4 stampini in vetro del diametro di 7 cm. Rompere un uovo in ogni stampino.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 1 ecodose d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il cestello vapore in filo con i 4 stampini. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione ed estrarre il cestello. Togliere gli stampini, passare la lama di un coltello intorno al bordo e capovolgere le uova nei piatti. Rimuovere delicatamente la carta da forno, salare e pepare.

PICCOLO TRUCCO

potete servire le uova al vapore come se fossero uova in camicia, sopra un'insalata o un toast.



INSALATA DI POLPO E PATATE

 PREPARAZIONE > 20MIN |  TRADIZIONALE > 22MIN |  DUE PRESSIONI > 25MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1,2 kg di polpo (800 g netti dopo che è stato pulito)
- 500 g di patate
- 1 cipolla rossa
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- 1 limone
- 3 ecodolci d'acqua (75 cl)
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale fino, pepe

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Pelare le patate. Disporre il polpo pulito sul fondo del cestello vapore, quindi ricoprire con le patate.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 3 ecodolci d'acqua nella pentola a pressione e posizionare il cestello vapore in filo. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

Aprire la pentola a pressione, lasciar intiepidire, poi tagliare le patate e il polpo a tocchetti di 2 cm.

Affettare finemente la cipolla rossa e tritare il prezzemolo.

03 - IL TOCCO FINALE

Disporre tutti questi ingredienti in una grossa ciotola. Aggiungere il succo di limone, l'olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare e far riposare prima di servire.

SFORMATINO DI ZUCCHINE

CON GORGONZOLA

 PREPARAZIONE > 15MIN |  TRADIZIONALE > 9MIN |  DUE PRESSIONI > 10MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1 piccola zuccina
- 125 g di gorgonzola
- 1 cipolla fresca
- 3 uova
- 2 cucchiaini di latte
- 2 ecodosi d'acqua (50 cl)
- 4 mini pirofile in vetro o porcellana
- Carta da forno
- Sale fino, pepe

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grattugiare la zuccina e affettare la cipolla fresca. Schiacciare 75 g di gorgonzola con una forchetta, aggiungere le uova, poi la cipolla e la zuccina. Salare e pepare. Ripartire tra 4 stampini imburrati e rivestiti di carta da forno.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 2 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il cestello vapore a filo con i 4 stampini. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Far fondere in una piccola casseruola il resto del gorgonzola con il latte. Estrarre gli sformati ancora caldi e servirli ricoperti di un cucchiaino di questa salsa.



PRIMI



MINESTRA DI FARRO

ALLA TOSCANA

 PREPARAZIONE > 10MIN + 12 ORE DI AMMOLLO |  TRADIZIONALE > 7+23MIN |  DUE PRESSIONI > 7+25MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1 gambo di sedano
- 2 carote
- 100 g di piselli (surgelati o freschi)
- 1 patata
- 65 g di fagioli borlotti secchi
- 1 cipolla
- 200 g di farro perlato
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 8 ecodose d'acqua (2 l)
- Sale e pepe
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- Sale grosso
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Parmigiano grattugiato

PICCOLO TRUCCO

Aggiungere un cucchiaino di bicarbonato permetterà una cottura più rapida e una migliore digeribilità dei fagioli secchi.

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Il giorno precedente, mettere i fagioli borlotti secchi in una ciotola, ricoprirli abbondantemente d'acqua, aggiungere una manciata di sale grosso e lasciare in ammollo per tutta la notte.

L'indomani, pelare e lavare le verdure. Affettare la cipolla e tagliare a dadini la patata, il sedano e le carote.

Scolare i fagioli, metterli nella pentola a pressione con 4 ecodosi d'acqua (1l) e 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato (7 minuti).

Aprire la pentola a pressione e scolare i fagioli. Rimettere i fagioli nella pentola a pressione vuota, aggiungere le verdure, il concentrato di pomodoro e il farro perlato. Salare, pepare e versare 4 ecodosi d'acqua (1l).

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione, versare l'olio di oliva e mescolare energicamente. Servire con parmigiano grattugiato.



ORECCHIETTE

ALLE CIME DI RAPA

 PREPARAZIONE > 15MIN |  TRADIZIONALE > 4MIN |  DUE PRESSIONI > 5MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 300 g di orecchiette
- 400 g di cime di rapa
- 6 filetti di acciughe
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- 1 piccolo peperoncino secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Pulire le cime di rapa. Sbucciare e affettare l'aglio, tritare i filetti di acciughe.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Far scaldare l'olio a fuoco vivo nella pentola a pressione, aggiungere il peperoncino frantumato, le acciughe, l'aglio e poi le cime di rapa, mescolare. Versare 1 ecodose d'acqua.

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Nel frattempo, far cuocere le orecchiette al dente nell'acqua salata bollente. Scolarle e versarle nella pentola a pressione. Mescolare e servire.

MINESTRONE

DI VERDURE

 PREPARAZIONE > 10MIN + 12 ORE DI AMMOLLO |  TRADIZIONALE > 7+23MIN |
 DUE PRESSIONI > 7+25MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 200 g di patate
- 1 grossa zucchina
- 2 carote
- 100 g di fagiolini
- 3 pomodori Roma
- 2 gambi di sedano
- Foglie di 4 coste di bietola
- 1 cipolla
- 50 g di riso
- 50 g di fagioli borlotti secchi
- 8 ecodosi d'acqua (2 l)
- Sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Parmigiano grattugiato
- Sale grosso

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Il giorno precedente, mettere i fagioli borlotti secchi in una ciotola, ricoprirli abbondantemente d'acqua, aggiungere una manciata di sale grosso e lasciare in ammollo per tutta la notte.

L'indomani, pelare e lavare tutte le verdure. Tagliare la patata, le zucchine, il sedano e le carote a cubetti. Tagliare i fagiolini a pezzetti, i pomodori a rondelle e affettare la cipolla e le foglie di bietola.

Scolare i fagioli, metterli nella pentola a pressione con 4 ecodosi d'acqua e (1l) cucchiaino di bicarbonato di sodio per ottenere i fagioli ancora più morbidi.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato (7 minuti).

Aprire la pentola a pressione e scolare i fagioli. Rimettere i fagioli nella pentola a pressione vuota, aggiungere il riso e poi le verdure. Salare e versare 4 ecodosi d'acqua (1l).

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione, versare l'olio di oliva e mescolare energicamente. Servire con parmigiano grattugiato.





CAPPUCCINO

DI ZUCCA E CASTAGNE



PREPARAZIONE > 20MIN |  TRADIZIONALE > 6MIN |  DUE PRESSIONI > 7MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 350 g di zucca
- 120 g di castagne precotte sbucciate
- 1 scalogno
- 2 ecodosi di brodo vegetale (50 cl)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 10 cl di panna fresca liquida intera
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- Sale e pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tagliare la zucca e lo scalogno a dadini. Mettere l'olio di oliva a scaldare nella pentola a pressione, aggiungere lo scalogno, la zucca, le castagne e rosolare a fuoco medio per qualche minuto, poi versare il brodo vegetale caldo e pepare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione e frullare la zuppa. Versarla in tazze da cappuccino.

Montare la panna con una frusta, quindi aggiungere sale, pepe e zenzero. Disporre questa crema sulle tazze e servire subito i cappuccini.

PICCOLO TRUCCO

I cappuccini possono essere accompagnati da sfoglie o fette di pane integrale spalmate di burro.



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

 PREPARAZIONE > 15MIN |  TRADIZIONALE > 8MIN |  DUE PRESSIONI > 9MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 270 g di riso per risotti (arborio o carnaroli)
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini d'olio
- 15 cl di vino bianco secco
- 2 ecodosi d'acqua (50 cl)
- 1 dado da brodo di carne
- 1 cucchiaino di pistilli di zafferano (o 2 bustine)
- 40 g di burro
- 40 g di parmigiano
- Pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Affettare gli scalogni e farli soffriggere nella pentola a pressione con 2 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungere il riso, mescolare per 1 minuto perché assuma un aspetto perlaceo. Aggiungere il vino bianco mescolando. Portare ad ebollizione per almeno due minuti senza coperchio per eliminare i vapori d'alcol.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Quando il vino è evaporato, aggiungere il dado da brodo sbriciolato, 2 ecodosi d'acqua e lo zafferano. Mescolare. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione, aggiungere il parmigiano grattugiato, il burro tagliato a cubetti e un pizzico di pepe, rimettere il coperchio e lasciar riposare a fuoco spento per 2 minuti. Aprire e mescolare energicamente e servire subito.

PICCOLO TRUCCO

Questo risotto allo zafferano è il tradizionale contorno dell'ossobuco.



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI



PREPARAZIONE > 20MIN |  TRADIZIONALE > 8MIN |  DUE PRESSIONI > 9MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 300 g di riso per risotti (arborio o carnaroli)
- 500 g di funghi freschi (idealmente un misto di funghi selvatici, altrimenti dei funghi coltivati)
- 2 scalogni
- 3 cucchiaini d'olio
- 15 cl di vino bianco secco
- 2,5 ecodosi d'acqua (60 cl)
- 1 dado da brodo vegetale
- 5 foglie di salvia fresche
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano
- Pepe

PICCOLO TRUCCO

Se avanza del risotto, potete formare delle polpette schiacciate grandi come palle da golf, passarle leggermente in un uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi farle dorare in padella con un po' d'olio.

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Affettare gli scalogni e farli soffriggere nella pentola a pressione con 2 cucchiaini di olio d'oliva. Nel frattempo, pulire e tagliare i funghi a lamelle, aggiungerli nella pentola a pressione e far cuocere a fuoco vivo per altri 5 minuti. Mettere da parte in un recipiente.

Mettere ancora 1 cucchiaino d'olio nella pentola a pressione, aggiungere il riso, mescolare per 1 minuto perché assuma un aspetto perlaceo. Aggiungere il vino bianco mescolando.

Quando il vino è evaporato, rimettere i funghi nella pentola a pressione, aggiungere il dado da brodo sbriciolato, le foglie di salvia e 2,5 ecodosi d'acqua. Mescolare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione, aggiungere il parmigiano grattugiato, il burro tagliato a cubetti e un pizzico di pepe, rimettere il coperchio e lasciar riposare a fuoco spento per 2 minuti. Aprire e mescolare energicamente e servire subito.

PASTA E CECI

 PREPARAZIONE > 10MIN + 12 ORE DI AMMOLLO |  TRADIZIONALE > 36MIN |
 DUE PRESSIONI > 39MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 250 g di ceci secchi
- 125 g di maccheroni
- 4 spicchi d'aglio
- 150 g di pancetta
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 ramo di rosmarino
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 5 ecodosi d'acqua (1,25 l)
- 1 pezzetto di parmigiano
- Sale grosso

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Il giorno precedente, mettere i ceci in una grande ciotola, ricoprirli abbondantemente d'acqua, aggiungere una manciata di sale grosso e lasciare in ammollo per tutta la notte.

Tritare gli spicchi d'aglio e tagliare la pancetta a cubetti. Far rosolare per 2 minuti nella pentola a pressione con l'olio. Aggiungere i ceci sgocciolati e risciacquati, il rosmarino, il concentrato di pomodoro e coprire con 4 ecodosi d'acqua.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

Aprire la pentola a pressione, prelevare 4 mestoli di zuppa, frullarli e rimetterli nella pentola a pressione. Aggiungere quindi la pasta e 1 ecodose d'acqua, mescolare e far cuocere, senza coprire, per il tempo indicato sulla confezione della pasta.

03 - IL TOCCO FINALE

Servire ben calda, proponendo del parmigiano grattugiato.



SECONDI





LOMBATA DI AGNELLO

AL VINO ROSSO



PREPARAZIONE > 15MIN



TRADIZIONALE > 12MIN



DUE PRESSIONI > 10MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 500 g di sella d'agnello o di lombata disossata, arrotolata e legata
- 1 ecodose di vino rosso (25 c)
- 2 pere sode
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 3 foglie di alloro
- 1/2 bastoncino di cannella
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- Sale e pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far rosolare l'agnello nella pentola a pressione con l'olio per circa 10 minuti, finché non è colorito da tutti i lati.

Aggiungere le pere pelate e tagliate in due, il vino, l'alloro, il timo e la cannella. Salare e pepare. Portare ad ebollizione per almeno due minuti senza coperchio per eliminare i vapori d'alcol.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

Togliere l'agnello dalla pentola a pressione. Rimettere la pentola a pressione sul fuoco vivo per far ridurre la salsa.

03 - IL TOCCO FINALE

Disporre l'agnello tagliato a fette e le mezze pere nei piatti, poi ricoprire di salsa.



BOLLITO MISTO

ALLA PIEMONTESE



PREPARAZIONE > 40MIN



TRADIZIONALE > 30MIN



DUE PRESSIONI > 25MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 500 g di muscolo di manzo tagliato in 4
- 400 g di muscolo di vitello tagliato in 2
- 1/2 gallina tagliata in 4
- 1 gambo di sedano
- 2 carote
- 4 ecodosi d'acqua (1 l)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far rosolare i pezzi di carne nella pentola a pressione con l'olio di oliva finché non sono coloriti da tutti i lati. Aggiungere le carote pelate e tagliate in due, il gambo di sedano tagliato in 4 e 4 ecodosi d'acqua. Salare e pepare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Disporre la carne nel piatto e servire con patate cotte al vapore.

ARROSTO DI MAIALE



PREPARAZIONE > 15MIN



TRADIZIONALE > 27MIN



DUE PRESSIONI > 24MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1 arrosto di maiale da 700 g
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale e pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Steccare l'arrosto con uno spicchio d'aglio.

Far scaldare l'olio a fuoco vivo nella pentola a pressione e lasciar dorare l'arrosto su tutti i lati per 10 minuti. Salare e pepare. Aggiungere la cipolla sbucciata e affettata, il timo, l'alloro e lo spicchio d'aglio non pelato. Versare 1 ecodose d'acqua.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione. Tagliare l'arrosto a fette e servire con il liquido di cottura.



BRANZINO

CON POMODORI E OLIVE



PREPARAZIONE > 15MIN |  TRADIZIONALE > 5MIN |  DUE PRESSIONI > 6MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- 2 grappoli di pomodori ciliegini
- 800 g di filetti di branzino (4 filetti)
- 16 olive nere snocciolate
- 2 grappoli di pomodori ciliegini
- 10 cl di vino bianco
- Sale appena macinato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far scaldare l'olio d'oliva a fuoco vivo nella pentola a pressione, disporre i grappoli di ciliegini e farli saltare 3 minuti. Versare il vino bianco e far sobbollire per 5 minuti. Mettere da parte su un piatto.

Nel cestello vapore, disporre 2 filetti di branzino con la pelle rivolta verso il basso, condire con sale e pepe, versare un filo d'olio, aggiungere le olive snocciolate e ricoprire con gli altri due filetti, questa volta con la pelle verso l'alto.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 1 ecodose d'acqua nella pentola a pressione e posizionare la griglia vapore. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione e servire i filetti di branzino accompagnati dai ciliegini con il loro sugo.



ZUPPETTA DI PESCE

 PREPARAZIONE > 10MIN |  TRADIZIONALE > 5MIN |  DUE PRESSIONI > 4MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 12 gamberi crudi
- 200 g di filetti di gallinella
- 400 g di filetti di spigola
- 1 porro
- 250 g di pomodori ciliegini
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 15 cl di vino bianco
- 40 cl di fumetto di pesce
- 1/2 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 pizzico di pistillo di zafferano
- 1 manciata di foglie di basilico
- 1 rametto di timo
- Sale e pepe
- 1 spicchio d'aglio

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tagliare il porro alla julienne e farlo rosolare nella pentola a pressione con 1 cucchiaio di olio d'oliva. Salare e pepare, aggiungere lo zafferano, il finocchio e il timo. Versare il vino bianco. Portare ad ebollizione per almeno due minuti senza coperchio per eliminare i vapori d'alcol. Disponi sopra i filetti di pesce tagliati in due e i gamberi interi. Aggiungere i pomodori ciliegini tagliati in due e il basilico, quindi irrorare con il fumetto di pesce. Salare e pepare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Servire la zuppa con fette di pane tostato, frizionate con aglio e cosparse di olio d'oliva.



POLPETTE



PREPARAZIONE > 30MIN |  TRADIZIONALE > 8MIN |  DUE PRESSIONI > 6MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 500 g di carne macinata
- 80 g di pane raffermo
- 5 cl di latte
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 25 g di parmigiano
- 2 cucchiaini di farina
- 1 dado da brodo di carne
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- Sale fino, pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tagliare il pane a pezzetti, metterlo in un recipiente e bagnare con il latte.

Sbucciare la cipolla e sminuzzarne metà, tenere da parte. Tagliare grossolanamente l'altra metà e metterla nel recipiente del mixer con il parmigiano, il pane imbevuto nel latte, un cucchiaino di sale, un pizzico di pepe e l'uovo. Tritate finemente. Aggiungere la carne e dare qualche colpo di mixer per mescolare il tutto. Formare 16 polpette e passarle nella farina.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Far scaldare l'olio nella pentola a pressione e far dorare le polpette da tutti i lati. Aggiungere la metà cipolla sminuzzata, 1 ecodose d'acqua, il dado da brodo sbriciolato, il concentrato di pomodoro e l'alloro. Peparare e mescolare.

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Servire irrorate il liquido di cottura e accompagnate da una polenta cremosa.



OSSOBUCCO

PREPARAZIONE > 20MIN | TRADIZIONALE > 22MIN |  DUE PRESSIONI > 20MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 4 fette di ossobuco di vitello di circa 300 g l'una
- 30 g di farina
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 3 spicchi d'aglio
- 1 limone non trattato
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- 15 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1/2 ecodose d'acqua (10 cl)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale fino, pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far scaldare l'olio d'oliva nella pentola a pressione, infarinare le fette di carne da entrambi i lati e far colorire bene a fuoco vivo. Aggiungere la cipolla, la carota e il sedano tritati e gli spicchi d'aglio schiacciati, mescolare e far dorare ancora 2 minuti. Versare il vino bianco, mescolare raschiando bene il fondo. Aggiungere il concentrato di pomodoro, sale, pepe e 1/2 ecodose d'acqua, poi mescolare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Grattugiare la scorza di limone. Tritare le foglie di prezzemolo e lo spicchio d'aglio rimanente, poi mescolare il tutto. Aprire la pentola a pressione e aggiungere il composto prima di servire.

PICCOLO TRUCCO

Servite l'ossobuco con un risotto allo zafferano.



FILETTI DI SARDINE RIPIENI

PRÉPARATION > 25MIN | TRADITIONNEL > 5MIN |  DUE PRESSIONI > 3MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 300 g di filetti di sardine
- 100 g di pane in cassetta
- 1 mazzetto di prezzemolo secondo piatto
- 35 g di uva passa
- 35 g di pinoli
- 1 arancia
- 1 uovo piccolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 ecodosi d'acqua (50 cl)
- Sale fino e pepe

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tritare il pane in cassetta nel mixer con il prezzemolo e la scorza d'arancia grattugiata. Aggiungere l'uva passa, i pinoli, 1/2 cucchiaino di sale, un pizzico di pepe e l'uovo e dare qualche colpo di mixer per amalgamare il tutto.

Stendere la farcia sui filetti di sardine disposti in orizzontale su un piano di lavoro. Arrotolarli e fermarli con uno stuzzicadenti. Disporli nel cestello vapore avvolto di carta da forno oliata. Salare e pepare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 2 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione e posizionare la griglia vapore. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione, sistemare le sardine ripiene in un piatto e irrorare con olio d'oliva e succo d'arancia. Servire tiepide o fredde.

CONTORNI



CARCIOFI

IN UMIDO ALLA ROMANA



PREPARAZIONE > 15MIN



TRADIZIONALE > 15MIN



DUE PRESSIONI > 17MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 8 teste di carciofo fresche (o surgelate e scongelate)
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- 1 limone non trattato
- 1 dado da brodo vegetale
- 1 ecodose d'acqua (25 cl)
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Sale fino

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Pelare e tritare gli spicchi d'aglio, tritare le foglie di prezzemolo e prelevare la scorza del limone con l'aiuto di una grattugia. Mescolare il tutto in un piccolo recipiente con un po' di sale e ripartire questa farcia aromatica all'interno delle teste di carciofo.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Far scaldare 1 ecodose d'acqua nella pentola a pressione, quindi diluirvi il dado da brodo e posizionare il cestello vapore. Appoggiarvi delicatamente le teste di carciofo, tenendole dritte con il ripieno verso l'alto, irrorare con l'olio d'oliva e il succo di limone. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Servire caldi, come contorno di un piatto di carne o di pesce, oppure a temperatura ambiente come antipasto.

POLENTA

CREMOSA

 PREPARAZIONE > 10MIN |  TRADIZIONALE > 7MIN |  DUE PRESSIONI > 8MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 130 g di polenta tradizionale
- 3 ecodosi d'acqua (75 cl)
- 50 g di parmigiano
- 10 cl di panna liquida intera
- 1 cucchiaino di sale fino
- Pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Versare 3 ecodosi d'acqua fredda nella pentola a pressione, aggiungere la polenta e sbattere.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato. Nel frattempo, grattugiare il parmigiano.

03 - IL TOCCO FINALE

Lontano dal fuoco, aprire la pentola a pressione, salare, mescolare vigorosamente la polenta, aggiungere il parmigiano, la panna, il pepe e rimestare di nuovo. Rimettere il coperchio e lasciar riposare per 2 minuti prima di servire.



CAPONATA

 PREPARAZIONE > 30MIN |  TRADIZIONALE > 11MIN |  DUE PRESSIONI > 12MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 2 melanzane (600 g)
- 3 gambi di sedano
- 1 cipolla rossa
- 2 spicchi d'aglio
- 3 pomodori (400 g circa)
- 20 g di capperi
- 20 g di uva passa
- 20 g di pinoli
- 70 g di olive verdi snocciate
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 1/2 ecodose d'acqua (10 cl)
- 2 cucchiaini di zucchero
- Sale fino, pepe

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tagliare le melanzane a cubetti piuttosto grandi. Scaldare 3 cucchiaini di olio d'oliva nella pentola a pressione e far colorire le melanzane per 5 minuti a fuoco vivo.

Aggiungere il rimanente olio, la cipolla e i gambi di sedano a fettine. Far rosolare ancora qualche minuto. Aggiungere i pomodori tagliati a cubetti, gli spicchi d'aglio tritati, le olive tagliate a due, i capperi, l'uva passa, i pinoli, il concentrato di pomodoro, l'aceto, 1/2 ecodose d'acqua e lo zucchero. Salare e pepare.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Servire la caponata tiepida o fredda.

DOLCI



FONDENTE AL CIOCCOLATO



PREPARAZIONE > 15MIN



TRADIZIONALE > 4MIN



DUE PRESSIONI > 3MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 50 di cioccolato fondente
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 40 g di zucchero
- 10 g di farina
- 2 ecodosi d'acqua (50 cl)

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far fondere il burro e il cioccolato insieme a bagnomaria.

Sbattere l'uovo con lo zucchero, poi aggiungere la farina continuando a sbattere. Incorporare la miscela di burro e cioccolato fuso.

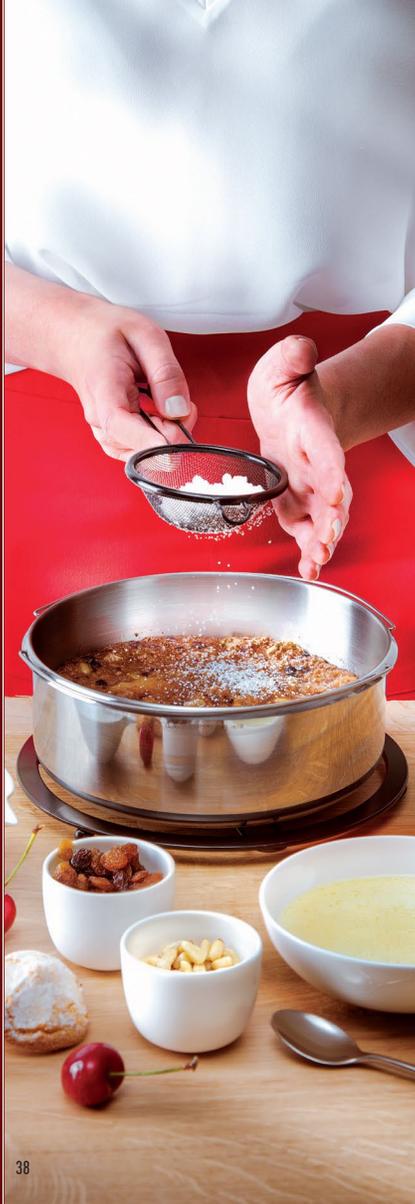
Versare la preparazione in 4 mini pirofile di 5,5 cm di diametro precedentemente imburrate e infarinate e metterle nel cestello vapore.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 1 ecodose d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il cestello vapore in filo con i 4 stampini. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Stornare i fondenti caldi, da gustare tiepidi per approfittare del cuore leggermente liquido.



SFORMATINO DI PANE

E LATTE CON SALSA ALLO ZABAIONE



PREPARAZIONE > 10MIN |  TRADIZIONALE > 25MIN |  DUE PRESSIONI > 30MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 100 g di pane bianco
- 50 di cioccolato fondente
- 10 g di cacao amaro
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 80 g di zucchero
- 30 g di uva passa
- 20 g di pinoli
- 2 cucchiaini di liquore Amaretto Disaronno
- 60 g di amaretti
- 30 cl di latte
- 3 ecodosi d'acqua (75 cl)

PER LO ZABAIONE:

- 2 tuorli d'uovo
- 210 g di zucchero
- 10 cl di vino bianco

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Far ammorbidire il pane raffermo tagliato a pezzetti nel latte tiepido. Aggiungere quindi le uova intere, un tuorlo d'uovo, gli amaretti sbriciolati, il liquore, lo zucchero, l'uva passa, i pinoli, il cacao e il cioccolato a tritato. Mescolare bene il tutto.

Imburrare lo scodello, versarvi la preparazione e mettere il coperchio.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 3 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il treppiede e poi lo scodello. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire la pentola a pressione e far raffreddare completamente. Servire cosperso di zucchero a velo e accompagnato dallo zabaione preparato in questo modo: sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola, aggiungere il vino bianco e continuare a sbattere a bagnomaria finché la preparazione non risulta densa e spumosa.

ACCESSORIO



PANNA COTTA

 PREPARAZIONE > 10MIN |  TRADIZIONALE > 8MIN |  DUE PRESSIONI > 9MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 3 albumi d'uovo
- 30 cl di panna liquida intera
- 40 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 2 ecodosi d'acqua (25 cl)
- 4 mini pirofile in vetro o porcellana, di 8,5 cm di diametro e 3,5 cm di altezza

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Mescolare gli albumi con lo zucchero, senza sbattere. Aggiungere la panna e i semi del baccello di vaniglia. Mescolare e versare nelle 4 mini pirofile.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 2 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il cestello vapore in filo con i 4 stampini. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Lasciar intiepidire prima di mettere la panna cotta per qualche ora in frigorifero e servire ben fredda.

PICCOLO TRUCCO

Potete servire questo dolce con una salsa ai frutti rossi o ai frutti esotici.



BONET

 PREPARAZIONE > 20MIN |  TRADIZIONALE > 15MIN |  DUE PRESSIONI > 17MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 4 uova
- 160 g di zucchero
- 35 g di cacao amaro in polvere (3 cucchiari circa)
- 100 g di amaretti
- 2 cucchiari di Amaretto (liquore alle mandorle)
- 1 cucchiaino d'acqua
- 45 cl di latte
- 3 ecodosi d'acqua (75 cl)

ACCESSORIO



SUGGERIMENTO

Per una versione senz'alcol, potete sostituire il liquore d'Amaretto con caffè ristretto.

01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Mettere 100 g di zucchero in una casseruola con 1 cucchiaino d'acqua e scaldare con attenzione fino a ottenere un caramello chiaro e versarlo sul fondo dello scodello imburrrato.

Sbattere le uova con i rimanenti 60 g di zucchero, aggiungere il cacao e mescolare. Aggiungere poi gli amaretti sbriciolati grossolanamente e il liquore e trasferire il composto in una casseruola. Portare a ebollizione per far evaporare l'alcool e poi aggiungere il latte. Mescolare e versare nello scodello, coprire con il suo coperchio.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare 3 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione, posizionare il treppiede e poi lo scodello con il suo coperchio. Chiudere la pentola a pressione. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

03 - IL TOCCO FINALE

Aprire e mettere qualche ora il bonet in frigorifero prima di capovolgerlo su un piatto fondo.

PESCHE FARCITE

ALLE MANDORLE

 PREPARAZIONE > 20MIN |  TRADIZIONALE > 6MIN |  DUE PRESSIONI > 7MIN

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 3 pesche piuttosto sode
- 1 tuorlo d'uovo
- 30 g di burro
- 50 g di zucchero
- 50 g di mandorle in polvere
- 25 cl di vino bianco dolce (tipo Moscato)
- La scorza grattugiata di un limone

ACCESSORIO



01 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Lavare e tagliare le pesche in due, poi scavare ciascuna metà per togliere il nocciolo e formare una piccola cavità. Disporle nel cestello vapore.

Mescolare 50 g di zucchero con il burro ammorbidito. Aggiungere il tuorlo d'uovo e poi le mandorle in polvere. Farcire l'interno di ciascuna metà pesca con il composto.

02 - LA PENTOLA A PRESSIONE FA TUTTO DA SOLA

Versare la scorza di limone e il vino nella pentola a pressione. Per eliminare i vapori d'alcol portare ad ebollizione per almeno due minuti senza coperchio. Dopo che lo zucchero sarà sciolto e l'alcol evaporato, posizionare il cestello vapore.

Chiudere. Dalla fuoriuscita di vapore, ridurre la fonte di calore e lasciar cuocere secondo il tempo indicato.

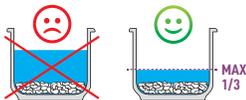
03 - IL TOCCO FINALE

Lasciar intiepidire, poi mettere le pesche con lo sciroppo così ottenuto in un piatto fondo. Servire tiepide o fredde.



TABELLA TEMPI DI COTTURA *

LEGUMI / CEREALI / ZUPPE



IMMERSIONE

Ingrediente nell'acqua e senza cestello.

VERDURA E FRUTTA



AL VAPORE

Ingrediente nel cestello vapore e almeno 50 cl (2 ecodosi) d'acqua sul fondo della pentola a pressione.

CARNE E PESCE



MODALITÀ DI COTTURA	NOTE	TEMPO DI COTTURA (MINUTI)*			
		LAGOSTINA TRADIZIONALE	LAGOSTINA PRESSIONE 1	LAGOSTINA PRESSIONE 2	
VERDURA					
Asparagi freshi	vapore	500 g di asparagi bianchi + cestello in filo + 1 eco dose d'acqua (25 cl)	6 mn	7 mn	-
Bietole	vapore	500 g, gambi e foglie tagliati in tocchetti da 2 cm + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	5 mn	6 mn	-
Broccoli	vapore	500 g di broccoli + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	2 mn	3 mn	-
Carote	vapore	500 g da carote affettate da 3 mm + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	6 mn	7 mn	-
Cavolo verza	immersione	500 g di cavolo verde tagliato in quarti + immersione nella pentola a pressione riempita per 1/3 d'acqua salata	4 mn	5 mn	-
Carciofi	vapore	4 piccoli carciofi (400 g) + cestello in filo + 2 ecodosi d'acqua (50 cl)	10 mn	12 mn	-
Melanzane	vapore	500 g di melanzana in tranci da 0.5cm + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	3 mn	4 mn	-
Patate	vapore	1 kg di patate di dimensione media pelate + cestello vapore + 2 ecodosi d'acqua (50 cl)	12 mn	14 mn	-
Peperoni	vapore	500 g di peperoni seminati e tagliati lamelle + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	5 mn	7 mn	-
Porri (parte bianca)	vapore	500 g tagliati in due per l'inserimento nel cestello + cestello vapore + 2 ecodosi d'acqua (50 cl)	8 mn	10 mn	-
Spinaci	vapore	250 g di foglie di spinaci freschi + cestello in filo + 1 eco dose d'acqua (25 cl)	2 mn	3 mn	-
Zucchine	vapore	500 g di zucchine affettate da 3 mm + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	3 mn	4 mn	-
Zucca	vapore	500 g di zucca sbucciata a dadi + cestello in filo + 2 eco dosi d'acqua (50 cl)	10 mn	12 mn	-
LEGUMI E CEREALI					
Ceci	immersione	250 g di ceci secchi messi in ammollo 12 ore prima della cottura + 4 ecodosi d'acqua (1 l)	36 mn	39 mn	-
Fagioli verdi secchi	immersione	200 g (1 ecodose) + 4 ecodosi d'acqua salata (1 l) senza ammollo preventivo	53 mn	56 mn	-

Fagiolini	vapore	300g+ cestello vapore + 2 ecodosi d'acqua (50cl)	10/12 mn	10/12 mn	-
Fave fresche	vapore	600 g di fave sgusciate (ma non pelate) + cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	3 mn	5 mn	-
Lenticchie verdi secche	immersione	200g di lenticchie verdi secche+ 2.5 ecodosi d'acqua (62.5 cl)	16 mn	20 mn	-
Quinoa	immersione	200 g di quinoa + 2 ecodosi d'acqua salata (50 cl)	5 mn	6 mn	-
Riso	immersione	200 g di riso + 4 ecodosi d'acqua salata (1 l)	3 mn	4 mn	-
Riso integrale	immersione	200 g di riso integrale + 3 ecodosi d'acqua salata (75 cl)	15 mn	18 mn	-

PESCE

Cozze	immersione	1,4 kg di cozze + 1 ecodose di vino bianco secco (25 cl)	2 mn	2 mn	-
Filetto di orata	vapore	600 g di filetti sovrapposti + griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	4 mn	-	3 mn
Filetto di spigola/ branzino	vapore	800 g di filetti sovrapposti sulla griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	5 mn	6 mn	-
Filetto di baccalà dissalato	vapore	600 g di filetti dissalati per 24 ore cambiando più volte l'acqua + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	6 mn	-	5 mn
Pesce spada	vapore	4 piccole fette (500 g) sovrapposte sulla griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	4 mn	-	3 mn
Polpo	vapore	800 g di polpo pulito + 3 ecodosi d'acqua salata (75 cl)	22 mn	22-25 mn	-
Salmone	vapore	4 tranci di salmone (circa 500 g) + griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	6 mn	-	5 mn
Sogliola	vapore	4 porzioni di sogliole spellate (600 g) sovrapposte sulla griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	4 mn	-	3 mn
Tonno	vapore	4 tranci da 2-3 cm di spessore (circa 500 g) + griglia vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	3 mn	-	2 mn

CARNE

Arrosto di manza	Brasatura	1 kg di manza (8/10 cm di diametro) colorato 5 min a fuoco alto + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	13 mn	-	10 mn
Arrosto di maiale	Brasatura	800 g di maiale (8/10 cm di diametro) colorato 5 min a fuoco alto + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	35 mn	-	30 mn
Coniglio	Brasatura	1,5 kg di coniglio tagliato in 8 pezzi + 1 ecodose di liquido (25 cl)	14 mn	-	12 mn
Involtoni di vitello	Brasatura	4 involtoni + 1 ecodose di liquido (25 cl)	10 mn	-	8 mn
Pollo	Brasatura	4 cosce di pollo + 1 ecodose (25 cl)	12 mn	-	10 mn

FRUTTA

Albicocche	vapore	350 g di albicocche snocciolate disposte nel cestello vapore + 1 ecodose d'acqua (25 cl)	2 mn	3 mn	-
Castagne	immersione	500 g di marroni interi sbucciati + 2 ecodosi di liquido (50 cl)	8 mn	10 mn	-
Mele	immersione	1 kg di mele sbucciate e tagliate in ottavi + 1 ecodose d'acqua (25 cl) + zucchero, spezie	5/7 mn**	6/8 mn**	-
Pesche	immersione	800 g di pesche intere + 3 ecodosi d'acqua (75 cl) + zucchero + spezie	5/6 mn**	7/8 mn**	-
Pere	immersione	1,2 kg di pere intere sbucciate + 3 ecodosi d'acqua (75 cl) + zucchero, spezie	10/13 mn**	12/15 mn**	-

*Nota: Tutte le ricette sono state testate con la pentola a pressione da 5lt. Cucinando con pentola a pressione di diversi litriaggi e modelli le ricette potrebbero subire leggere variazioni in termini di tempi di cottura e di quantità di liquidi.

**Nota: la durata esatta dipende dalla varietà di frutta e dal suo grado di maturità.

EAN 8002531527979

CMMF 800527379

SAP 800002 001015

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

www.lagostina.it



Seguici su
Facebook



SCARICA SUBITO **A TUTTO VAPORE**[®]

la nuova App per avere sempre con te
le ricette con la **pentola a pressione!**



App Store: marchio di servizio di Apple Inc.
Google Play: marchio depositato di Google Inc.