



Ch.Leibfried GmbH

An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems

Tel. 05932-7334784 Fax. 05932-7399844

info@globe-fire.de www.globe-fire.de

THERA

Ricette Fine Cooker



Indice

Consigli generali	1
Patate soffiate	3
Funghi champignon ripieni	5
Pomodori farciti	7
Zucchine ripiene	9
Peperone hawaiana	11
Panino all'uovo	13
Pizza busta	15
Mele cotte	17
Banana al cioccolato	19
Brownies all'arancio	21

Consigli generali

Chiuso o aperto?

Cucinando con la Fine Cooker si può sfruttare il foro nel coperchio, la cosiddetta valvola per vapore che permette la fuoriuscita dell'acqua evaporata proveniente dal cibo, per ottenere gli arrosti. A valvola chiusa, invece, quando l'acqua non ha possibilità di fuoriuscire, i cibi verranno cotti.

Usare grassi o no?

E' importante ingrassare la Fine Cooker con l'olio o il burro prima dell'uso. Tranne per la preparazione delle verdure; basta aggiungere un po' d'acqua per cuocere le verdure a vapore.

Dentro o fuori?

La Fine Cooker si può utilizzare sia dentro casa che fuori sulla stufa (in ghisa). Non va usata, invece, su fuoco aperto. Per via della fuoriuscita di liquidi bisogna sempre collocare la Fine Cooker sulla scodella.

Preriscaldata o fredda?

La Fine Cooker si può utilizzare sia fredda che preriscaldata. Mettendo la Fine Cooker sulla stufa al freddo si aggiungono circa 10 minuti al tempo di cottura.

Manutenzione Thera

Dopo ogni uso la Fine Cooker va unta d'olio da cucina, sia l'interno che l'esterno. Rimuovere l'olio superfluo con un panno asciutto per evitare la formazione della ruggine.

Patate soffiate



Ingredienti

- Patate piccole
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Pizzico di sale e pepe

Tempi ca.

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 20 & 10 minuti

Come fare?

Fora le patate con una forchetta e ungi d'olio la Fine Cooker. Lascia cuocere le patate per 10 minuti a valvola chiusa, poi girale. Lascia cuocere per altri 10 minuti sull'altro lato. Taglia le patate a metà e cospargi ambedue i lati di parmigiano, aggiungi sale e pepe. Disponi le patate per altri 10 minuti nella Fine Cooker.

Variazione:

Aggiungi degli aromi (freschi), tipo il basilico o l'origano.

Funghi champignon ripieni



Ingredienti

- Funghi champignon
- 50 gr. di formaggio cremoso
- 50 gr. di pancetta a dadi
- Sale e pepe

Tempi ca.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Come fare?

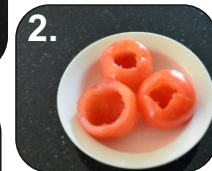
Separa i cappelli dai gambi. Mescola il formaggio cremoso con la pancetta tagliata a dadi, il sale e il pepe. Riempi i cappelli dei funghi con un cucchiaino circa di crema. Ungi la Fine Cooker d'olio e lascia cuocere i funghi per 20 minuti circa a valvola chiusa.

Variazione:

Usa il pesto al posto della pancetta e aggiungi pezzettini di pomodoro!



Pomodori farciti



Ingredienti

- Pomodori
- 200 gr. di mozzarella
- 200 gr. di carne bovina macinata
- 1 rametto di basilico
- 1 cucchiaino di aromi secchi

Tempi ca.

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 35 minuti

Come fare?

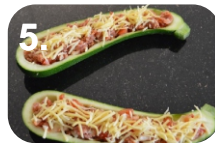
Taglia una fetta dal lato superiore dei pomodori e scavali con l'aiuto di un cucchiaio. Prepara il ripieno mescolando la carne macinata, gli aromi, la mozzarella tritata e la polpa di pomodoro. Riempi i pomodori del ripieno preparato. Ungi la Fine Cooker d'olio e mettila sulla stufa calda per circa 35 minuti, a valvola aperta.

Variazione:

Aggiungi del pesto o usa il petto di pollo al posto della carne macinata.



Zucchine ripiene



Ingredienti

- Zucchine
- 200 gr. di carne macinata
- Mezza cipolla
- 1 cucchiaino di aromi secchi
- Pizzico di peperone in polvere
- Pizzico di sale e pepe
- 2 cucchiari di formaggio grattugiato

Tempi ca.

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 40 minuti

Come fare?

Taglia le zucchine a metà per la lunghezza e scava le due metà con un cucchiaio. Mescola più o meno tre quarti della polpa con la carne macinata. Aggiungi al ripieno gli aromi e la cipolla tritata finemente. Riempi le mezze zucchine del ripieno e cospargile del formaggio grattugiato. Ungi d'olio la Fine Cooker e cuoci le zucchine in ca. 40 minuti fino a piena cottura. Chiudi la valvola per il vapore.

Variazione:

Aggiungi del pesto al ripieno o usa il petto di pollo al posto della carne macinata.



Peperoni ripieni



Ingredienti

- Peperone
- 100 gr. di ananas
- 1 petto di pollo
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- Pizzico di sale e pepe
- 1 manciata di formaggio grattugiato

Tempi ca.

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 30 minuti

Come fare?

Taglia il peperone a metà e privalo del picciolo. Taglia il petto di pollo e l'ananas a piccoli dadi e aggiungi un po' del succo di ananas e gli aromi. Lascia riposare il composto per ca. 5 minuti per farlo insaporire. Riempi le metà del composto e cospargile con il formaggio grattugiato. Lascia cuocere per 30 minuti a valvola chiusa.

Variazione:

Usa la carne bovina macinata al posto del pollo.



Panino all'uovo



Ingredienti

- 1 panino precotto
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di formaggio grattugiato
- Pizzico di sale e pepe

Tempi ca.

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 30 minuti

Come fare?

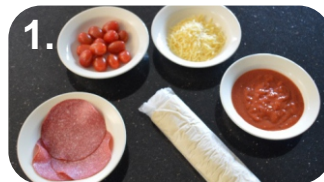
Togli la mollica dal panino.
Rompi l'uovo e lascialo scorrere (tuorlo e bianco) nella barchetta di pane. Cospargi di sale e pepe e di formaggio grattugiato. 'Inforna' il panino per ca. 30 minuti nella Fine Cooker a valvola aperta.

Variazione:

Taglia a pezzetti delle verdure tipo peperoni, pomodori o cipolla e aggiungi all'uovo.



Pizza busta



Ingredienti

- Pomodori
- 3 fette di salame
- 3 cucchiaini di mozzarella a pezzetti
- Impasto per pizza
- 100 gr. di passata di pomodoro

Tempi ca.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 60 minuti

Come fare?

Stendi l'impasto per la pizza e taglialo a quadretti. Condisci di pomodoro, salame e mozzarella. Piega l'impasto a forma di busta. Ungi la Fine Cooker d'olio, disponi le buste nella Fine Cooker e chiudi per 50 minuti. Lascia aperta la valvola. Dopo 50 minuti, gira le buste e lascia cuocere per altri 10 minuti. Servi le buste pizza, eventualmente presentando un altro po' di sugo.

Variazione:

Condisci la tua pizza busta come vuoi!



Mele cotte



Ingredienti

- Mele
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 50 gr. di zucchero semolato
- 50 gr. di burro

Tempi ca.

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 45 minuti

Come fare?

Togli i semi delle mele, sbucciale e taglia a metà. Ungi bene la Fine Cooker di burro, disponi un cubetto di burro extra in nella Fine Cooker. Disponi le mezze mele nella Fine Cooker e cospargi di zucchero e cannella. Lascia cuocere per ca 45 minuti valvola chiusa.

Variazione:

Servi le mele con una pallina di gelato gusto crema.



Banana al cioccolato



Ingredienti

- Banane
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di cioccolato al latte
- 50 gr. di zucchero semolato

Tempi ca.

Preparazione: 11 minuti
Cottura: 40 minuti

Come fare?

Incidi le banane per la lunghezza (stai attento a non tagliarle fino alla buccia). Rimuovi lo stelo. Taglia a pezzettini il cioccolato e riempi le barchette di banana di cioccolato. Cospargi di zucchero semolato. Disponi le banane nella Fine Cooker per 40 minuti a valvola aperta.

Variazione:

Aggiungi noci tritati finemente o varia con i tuoi gusti di cioccolato preferiti.



Brownies all'arancio



Ingredienti

- Aranci
- Mix per brownies già pronto
- 100 gr. di cioccolato fondente

Tempi ca.

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 90 minuti

Come fare?

Scava gli aranci e metti da parte la polpa ed il succo. Prepara l'impasto dei brownies e aggiungi il cioccolato e metà del succo d'arancio ottenuto. Riempi l'arancio per la metà dell'impasto. Disponi gli aranci nella Fine Cooker per 90 minuti a valvola chiusa.

Variazione:

Aggiungi un sorso di Cointreau all'impasto.