

Lagostina



"Vedrete com'è facile realizzare i grandi piatti della tradizione regionale italiana in pochissimi minuti." Parola di Simone Rugiati

Grazie per aver acquistato una pentola a pressione Lagostina.

Abbiamo pensato di celebrare l'unicità delle ricette regionali italiane reinterpretandole con la pentola a pressione grazie all'esperienza dello chef Simone Rugiati.

L'obiettivo è quello di esaltare ogni ricetta grazie alla pentola a pressione migliorando il risultato finale rispetto alla cottura tradizionale e risparmiare metà del tempo nella cottura, mantenendo inalterate le proprietà degli ingredienti.

Buona cucina !

I tempi di cottura e i quantitativi degli alimenti indicati nelle ricette sono indicativi e possono variare in base al modello e al litraggio della pentola a pressione. Tutte le ricette sono state testate con la pentola a pressione Itala da 5 litri. Si ricorda che per la cottura in pressione è sempre necessario utilizzare almeno 250 ml di liquidi e che la fonte di calore deve essere sempre messa alla massima potenza affinché possa iniziare la cottura a pressione. Da quel momento ridurre la fonte di calore ed iniziare a contare i minuti di cottura indicati nella ricetta.

Le immagini delle ricette sono indicative.

Indice delle ricette

Lombardia	Primo	Risotto alla milanese con ossobuco	2
Marche	Primo	Risotto alla pescatora	3
Friuli-Venezia Giulia	Primo	Risotto al radicchio e montasio	4
Lazio	Primo	Budino di carbonara con guanciale	5
Puglia	Primo	Orecchiette alle cime di rapa	6
Calabria	Primo	Minestra maritata	7
Molise	Primo	Zuppa di cardi	8
Toscana	Primo	Caciucco	9
Piemonte	Secondo	Bollito misto	10
Sardegna	Secondo	Agnello con patate al mirto	11
Trentino-Alto Adige	Secondo	Stufato di manzo al profumo di speck	12
Emilia-Romagna	Secondo	Cotechino con lenticchie e puré di patate	13
Campania	Secondo	Coniglio all'ischitana	14
Veneto	Secondo	Baccalà alla vicentina	15
Sicilia	Secondo	Insalata di polpo alla messinese	16
Basilicata	Contorno	Purea di patate con caciocavallo podolico e peperoni cruschi	17
Liguria	Contorno	Ceci bietola e porcini (ceci in zimino)	18
Abruzzo	Dolce	Budino alle mandorle e zafferano con confetti di sulmona	19
Umbria	Dolce	Mele cotte al sagrantino	20
Valle d'Aosta	Dolce	Torta di pane e latte	21



PRIMO

Risotto alla milanese con ossobuco

Questa cottura renderà la carne più morbida e succosa e la salsa ottenuta insaporirà ulteriormente il risotto.

- 280 g riso carnaroli
- 4 ossibuchi di vitello
- 2 bustine di zafferano
- ½ bicchiere di vino bianco
- 30 g burro
- 60 g parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- Farina 00 qb
- 1 l di brodo vegetale caldo
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe

Mettete un filo d'olio e aggiungete la cipolla tritata finemente, fate imbriondire dolcemente e mettete la carne, passata precedentemente nella farina, a tostare da ambo i lati e sfumate con il vino. Una volta dealcolizzato, regolate di sale e pepe.

Versate nella pentola 250 ml di brodo e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 10 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Una volta aperta la pentola togliete l'ossobuco con il suo condimento tenendolo in caldo, aggiungete il riso, lo zafferano, versate nella pentola 750 ml di brodo e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 10 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Mantecate con il burro e il parmigiano fate riposare per qualche minuto e servite adagiando l'ossobuco sopra il riso.



X4



40 min
di preparazione



10 + 10 min
di cottura



PRIMO

Risotto alla pescatora

Facilità di esecuzione per un piatto che richiede molti passaggi, utilizzando questo metodo il pesce rimarrà succoso e saporito senza sfaldarsi.

- 300 g riso carnaroli
- 400 g cozze
- 400 g vongole veraci
- 500 g polpo
- 8 gamberi
- 300 g calamari
- 750 ml di brodo vegetale caldo
- 80 g pomodori datterini
- Prezzemolo
- Peperoncino
- 1 spicchio di aglio
- 30 g burro
- 40 g parmigiano grattugiato
- Olio extravergine
- Sale

Mettete a spurgare le vongole per qualche ora in abbondante acqua leggermente salata e pulite bene le cozze.

Appena pronte mettetele nella pentola con un filo di olio extravergine, uno spicchio di aglio e il peperoncino, aggiungete 250 ml di brodo e appoggiate il coperchio senza chiudere, passati $\frac{3}{4}$ minuti togliete i mitili con il loro liquido di cottura dalla pentola ed eliminate aglio e peperoncino.

Una volta tiepidi sgusciateli e separateli dal loro liquido che servirà per bagnare il risotto in cottura.

Ora iniziamo a preparare il risotto: Mettete il riso nella pentola e tostate dolcemente, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, il polpo e i calamari tagliati a pezzi, regolate di sale e aggiungete il liquido di cottura dei mitili e 500 ml di brodo; chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 7 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Apriete il coperchio e aggiungete i gamberi sgusciati, i mitili, il burro ed il parmigiano; mantecate con del prezzemolo, poi fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



40 min
di preparazione



7 min
di cottura



PRIMO

Risotto al radicchio e montasio

Con questa cottura, il radicchio diventerà molto cremoso ed il riso verrà completamente avvolto da questa crema deliziosa.

- 280 g riso carnaroli
- 1 radicchio di Chioggia
- 1 cipollotto fresco
- 120 g Montasio Stagionato
- 50 g burro
- ¼ bicchiere di vino bianco
- 750 ml brodo vegetale caldo
- Sale
- Pepe

Tagliate il cipollotto a dadini e fatelo stufare nella pentola con una noce di burro e un filo di olio extravergine, aggiungete il riso e tostatelo dolcemente facendo attenzione a non far bruciare il cipollotto.

Sfumate con il vino bianco e appena dealcolizzato aggiungete il radicchio tagliato a striscioline sottili.

Versate 750 ml di brodo vegetale e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 7 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza; aggiungete il montasio e il burro freddo, mantecate e fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



15 min
di preparazione



7 min
di cottura

Budino di carbonara con guanciale

PRIMO

La consistenza del budino sarà più corposa rispetto alla cottura tradizionale.

- 8 uova
- 80 g pecorino fresco a cubetti
- 60 g pecorino grattugiato stagionato
- 8 fette di guanciale tagliate a strisciole sottilissime
- Sale
- Pepe
- 500 ml d'acqua

Rompete le uova in una ciotola e sbattetele leggermente con una frusta, aggiungete il pecorino fresco tagliato a piccoli cubetti, metà di quello stagionato e il guanciale. Amalgamate il tutto e regolatelo di sale e pepe.

Trasferite l'impasto in contenitori di alluminio usa e getta e ricoprite con della pellicola trasparente.

Versate nella pentola 500 ml d'acqua e mettete i contenitori nel cestello per la cottura a vapore, chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 12 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite con una spolverata di pecorino stagionato e una grattugiata di pepe appena macinato.



X4



25 min
di preparazione



12 min
di cottura



Cestello
necessario



PRIMO

Orecchiette alle cime di rapa

Il sapore delle cime sarà molto deciso e tutte le loro proprietà rimarranno intatte a differenza della cottura tradizionale.

- 300 g orecchiette fresche
- 400 g cime di rapa
- 6 filetti di acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 500 ml d'acqua
- Peperoncino
- Olio extravergine
- Sale

Mondate le cime di rapa e fatele stufare dolcemente nella pentola con un filo di olio extravergine, acciughe, aglio e peperoncino.

Quando saranno ben stufate eliminate aglio e peperoncino e aggiungete le orecchiette, versate nella pentola 500 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 5 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite con un filo di olio extravergine.



X4



25 min
di preparazione



5 min
di cottura



PRIMO

Minestra maritata

Oltre a mantenere le qualità delle verdure, questa cottura ne preserva i profumi inebrianti.

- 300 g cicoria
- 300 g scarola
- 1 finocchio
- 1 costa di sedano
- 1 l di brodo vegetale
- 200 g guanciale
- 120 g pecorino
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe

Tagliate il guanciale a cubetti e fatelo rosolare nella pentola con il sedano tritato finemente. Quando sarà ben tostato aggiungete le rimanenti verdure tagliate a striscioline, 1 l di brodo vegetale e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 10 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite con abbondante grattugiata di pecorino.



X4



20 min
di preparazione



10 min
di cottura



PRIMO

Zuppa di cardi

Questa preparazione permette al cardo di non diventare troppo scuro e di mantenere il sapore originale.

- 1 cardo
- 300 g fegatini di pollo
- 4 uova
- 8 fette di pane raffermo
- 750 ml di brodo vegetale
- 1 limone
- 120 g formaggio stagionato grattugiato
- 1 cipollotto
- Prezzemolo
- Olio extravergine
- Noce moscata
- Sale
- Pepe

Mondate il cardo ed eliminate i filamenti esterni, tagliatelo a pezzi e immergetelo in acqua acidulata con il limone per almeno 1 ora.

Mondate i fegatini di pollo e tritateli finemente, metteteli nella pentola con un filo di olio extravergine e tostate, aggiungete un pizzico di noce moscata, una grattugiata di pepe, i cardi ben risciacquati e regolate di sale. Versate nella pentola 750 ml di brodo e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 9 minuti.

Nel frattempo sbattete le uova in una ciotola e regolate di sale e pepe e mettete le fette di pane sul fondo di un ciotola.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Ricoprite con le uova sbattute e parte del formaggio grattugiato le fette di pane, aggiungete la zuppa di cardi e terminate con altro formaggio e un filo di olio extravergine.



X4



30 min
di preparazione
60 min per ammollo



9 min
di cottura



PRIMO

Caciucco

Rispetto alla cottura tradizionale, il pesce rimarrà molto morbido e il sapore sarà più concentrato.

- 4 moscardini
- 400 g cozze
- 400 g vongole
- 2 calamari
- 8 cicale di mare
- ½ bicchiere di vino bianco
- 4 fette di pane
- 150 g passata di pomodoro
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Olio extravergine
- Sale
- 500 ml d'acqua

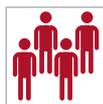
Pulite e tagliate grossolanamente i moscardini e i calamari, metteteli nella pentola con un trito di cipolla sedano e prezzemolo, uno spicchio di aglio e il peperoncino.

Stufate dolcemente e appena si sarà ritirato tutto il proprio liquido di cottura sfumate con il vino bianco.

Una volta evaporato, eliminate aglio e peperoncino; aggiungete la passata di pomodoro e il resto del pesce, regolate di sale e versate nella pentola 500 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 20 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite in una ciotola con il pane tostato sulla base e unto di olio extravergine per terminare.



X4



50 min
di preparazione



20 min
di cottura



SECONDO

Bollito misto

Cuocendo il bollito così, si ottiene una carne più morbida e saporita, vista la poca acqua utilizzata.

- 500 g muscolo di manzo
- 400 g muscolo di vitello
- ½ gallina
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 2 patate
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 1 l d'acqua

Da servire con :

- Salsa verde
- Mostarda

Tagliate la carne in pezzi della stessa grandezza e fateli rosolare in pentola con un filo di olio extravergine, una volta ben rosolate aggiungete le verdure mondate e tagliate grossolanamente, regolate di sale e pepe poi versate nella pentola 1 l d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 20 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Una volta tiepido mettete il bollito su un piatto da portata e servite con le salse.



X4



40 min
di preparazione



20 min
di cottura



SECONDO

Agnello con patate al mirto

Questa cottura rende la carne più morbida e i profumi dati in cottura saranno ben riconoscibili fino all'ultimo bocconcino.

- 700 g polpa di agnello tagliato a cubetti
- 5 patate tagliate a spicchi
- 2 cipollotti
- 1 rametto di mirto
- 30 g burro
- ½ bicchiere di cannonau
- Farina qb
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 500 ml d'acqua

Mondate il cipollotto e tritatelo finemente, fatelo stufare nella pentola con un filo di olio extravergine e il burro, aggiungete la polpa di agnello a cubetti passata nella farina.

Rosolate bene la carne e sfumate con il vino, una volta evaporato aggiungete le patate, il rametto di mirto, il sale e il pepe.

Versate nella pentola 500 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 15 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite con un filo di olio extravergine e una grattata di pepe a mulinello.



X4



40 min
di preparazione



15 min
di cottura



SECONDO

Stufato di manzo al profumo di speck

Con questo metodo otterrete una carne più morbida e la minor perdita di liquidi nel suo interno la farà risultare più saporita.

- 800 g polpa di manzo a cubetti di 2 cm
- 6 patate
- 2 fette spesse di speck
- 1 bicchiere vino rosso
- 2 cipollotti freschi
- 2 carote
- 1 cucchiaio senape in polvere
- Erba cipollina
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 250 ml d'acqua

Fate rosolare il manzo nella pentola con i cipollotti tritati finemente, lo speck a striscioline, le carote tritate e la senape.

Una volta ben rosolato sfumate con il vino rosso e aggiungete le patate pelate e tagliate della stessa grandezza della carne, regolate di sale e pepe.

Versate nella pentola 250 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 20 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



40 min
di preparazione



20 min
di cottura



SECONDO

Cotechino con lenticchie e puré di patate

Oltre alla velocità di esecuzione, otterrete un sapore ben deciso per il pure e le lenticchie rispetto alla cottura tradizionale.

Per il cotechino:

- 1 cotechino da macelleria
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 750 ml d'acqua

Per le lenticchie:

- 200 g lenticchie secche
- 1 cipollotto
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 50 g di guanciale
- 100 g polpa di pomodoro
- Olio extravergine
- Peperoncino
- Sale
- 500 ml d'acqua

Per il puré:

- 4 patate
- 100 g latte
- 50 g burro
- 50 g parmigiano grattugiato
- Noce moscata
- Sale
- 250 ml d'acqua

Per le lenticchie preparate un trito di sedano carota e cipolla e mettetelo nella pentola, tagliate il guanciale a cubetti e unitelo alle verdure, tostate dolcemente e aggiungete le lenticchie lavate bene, la polpa di pomodoro e 500 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 15 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Togliete le lenticchie dalla pentola e risciacquatela, mettete le patate sbucciate e tagliate a cubetti, il latte e 250 ml d'acqua chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 8 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Aggiungete il burro ed il formaggio e, aiutandovi con una frusta, create una purea, regolate di sale e noce moscata.

Queste preparazioni possono essere effettuate in anticipo, anche il giorno prima così sarete pronti a servire il cotechino appena avrete terminato la sua cottura.

Per il cotechino: dopo aver lavato con cura il cotechino foratelo con una forchetta e mettetelo nella pentola a pressione, aggiungete 1 carota, la costa di sedano, 750 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 25 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza. Togliete il cotechino e, una volta tiepido, affettatelo e mettetelo su un piatto da portata con le lenticchie e il puré caldi.



X4



80 min
di preparazione



15+8+25 min
di cottura



SECONDO

Coniglio all'ischitana

Con questa cottura le carni del coniglio si sfalderanno leggermente e i profumi dati in cottura saranno più persistenti.

- 1 coniglio intero
- 2 spicchi di aglio
- 10 pomodori rossi
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 peperoncino
- Rosmarino
- Timo
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 250 ml d'acqua

Prendete il coniglio e tagliatelo a pezzi regolari, risciacquatelo molto bene ed asciugatelo.

Prendete la pentola e mettete sul fondo un filo di olio extravergine, l'aglio il peperoncino e appena prenderà calore aggiungete il coniglio a pezzi e fate ben rosolare (per facilitare la rosolatura vi consiglio di farne poco alla volta mettendo da parte quello già pronto).

Appena sarà tutto ben rosolato sfumate con il vino bianco e fate dealcolizzare bene, eliminate l'aglio, il peperoncino e aggiungete i pomodori tagliati a pezzi, 1 rametto di rosmarino e il timo, regolate di sale e pepe. Versate nella Pentola 250 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 15 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



40 min
di preparazione



15 min
di cottura



SECONDO

Baccalà alla vicentina

Oltre al sapore deciso, la cremosità della salsa e la morbidezza del baccalà, ottenute con questa cottura, renderà questo piatto molto piacevole.

- 1 kg di baccalà ammollato
- 2 cipolle
- 2 acciughe
- 100 ml di latte
- 30 g grana grattugiato
- Farina qb
- 200 g farina di polenta bianca
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 250 ml d'acqua

Affettate finemente la cipolla e stufatela dolcemente nella pentola con un filo di olio e i filetti di acciughe, appena pronte mettete il baccalà tagliato a tranci e passato nella farina a rosolare nella pentola e giratelo con un cucchiaino di legno in modo da non rompere i pezzi.

Una volta ben tostato aggiungete il latte ed il prezzemolo tritato e il formaggio.

Versate nella pentola 250 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 25 minuti. Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite

Vi consiglio un ottimo abbinamento con una classica polenta bianca.



X4



50 min
di preparazione



25 min
di cottura



SECONDO

Insalata di polpo alla messinese

Rispetto alla cottura tradizionale, si ottiene una cottura ottimale del polpo più morbido e ancora più saporito.

- 1,5 kg polpo fresco
- 300 g pomodori rossi
- 50 g olive nere
- 30 g capperi
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- Origano fresco
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 750 ml d'acqua

Sciacquate bene il polpo e mettetelo nella pentola a pressione, aggiungete la carota, il sedano e la cipolla. Versate nella pentola 750 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 15 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate raffreddare, eliminate il becco e tagliate il polpo in pezzi regolari; una volta tagliato mettetelo in una ciotola e aggiungete un filo di olio extravergine.

Nel frattempo preparate un'insalata di pomodori, capperi dissalati, olive sminuzzate e origano fresco.

Condite con olio extravergine, sale, pepe e aggiungete il polpo tagliato a pezzi, fate insaporire facendolo raffreddare in frigorifero.

Servite con qualche fogliolina di origano fresco e un filo di olio extravergine.



X4



50 min
di preparazione



15 min
di cottura



CONTORNO

Purea di patate con caciocavallo podolico e peperoni cruschi

Con questa cottura la patata conserverà più sapore rispetto alla bollitura classica e il puré diverrà più cremoso.

- 1 kg patate
- 250 ml latte
- 40 g burro
- 80 g caciocavallo podolico grattugiato
- 40 g peperoni cruschi
- Noce moscata
- Sale
- Pepe
- 250 ml d'acqua

Pelate le patate e tagliatele a cubetti di circa 1 centimetro di lato, lavatele bene e mettetele nella pentola a pressione, aggiungete il latte e versate 250 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 5 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Trasferite le patate in una ciotola e aggiungete il burro e il caciocavallo, regolate di sale, pepe e aggiungete una grattugiata di noce moscata.

Servite ancora caldo con dei peperoni cruschi sbriciolati finemente.



X4



20 min
di preparazione



5 min
di cottura



CONTORNO

Ceci bietola e Porcini (ceci in zimino)

Con la cottura in pressione si ottiene una crema omogenea dove si esaltano profumi e sapori degli ingredienti.

- 400 g ceci secchi
- 300 g bietole
- 30 g funghi porcini secchi
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 fette pane
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- 500 ml d'acqua

Mettete in ammollo i ceci per 12 ore in abbondante acqua.

Tritate finemente sedano carota e cipolle e metteteli nella pentola con un filo di olio extravergine, stufate dolcemente e aggiungete i funghi, precedentemente ammollati in acqua tiepida e strizzati per bene.

Aggiungete i ceci e le bietole tagliate grossolanamente e il concentrato di pomodoro, regolate di sale e pepe.

Versate nella pentola 500 ml d'acqua e chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 20 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



40 min
di preparazione
12 ore per ammollo



20 min
di cottura



DOLCE

Budino alle mandorle e zafferano con confetti di sulmona

La consistenza del budino sarà più corposa rispetto alla cottura tradizionale e soprattutto l'esecuzione è davvero più facile.

- ½ litro latte
- 6 uova
(4 intere 2 tuorli)
- 125 g zucchero
- 50 g granella di mandorle
- 1 bustina di zafferano
- 12 confetti di Sulmona
- 750 ml d'acqua

Mettete il latte in una casseruola e aggiungete una bustina di zafferano, fate sciogliere bene e portate ad ebollizione.

Prendete 4 uova intere e 2 tuorli e versateli in una ciotola, aggiungete lo zucchero e montate con una frusta, una volta ben amalgamato aggiungete il latte tiepido poco alla volta.

Trasferite il composto negli stampi da budino e ricopriteli con la pellicola trasparente.

Versate nella pentola a pressione 750 ml d'acqua, mettete il cestello e adagiate sopra i budini, chiudete il coperchio e mettete la pentola alla massima potenza .

Dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 10 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate raffreddare in frigorifero e servite decorando con dei confetti sminuzzati grossolanamente.



X4



20 min
di preparazione



10 min
di cottura



Cestello
necessario

+ 3 ore per raffreddamento



DOLCE

Mele cotte al sagrantino

Con questa cottura, la leggera acidità del vino inzupperà la mela per un gusto più deciso.

- 4 mele renette
- 250 ml di vino sagrantino
- 125 ml d'acqua
- 80 g zucchero
- 50 g ciliegie candite
- 50 g burro

Lavate le mele e, senza togliere la pelle, eliminate il torsolo interno.

Riempite il foro con le ciliegie candite, burro e zucchero.

Riponete le mele sul fondo della pentola e versate 250 ml di vino e 125 ml d'acqua, lo zucchero rimasto e chiudete il coperchio; mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 5 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite irrorandole con il proprio succo di cottura.



X4



15 min
di preparazione



5 min
di cottura



DOLCE

Torta di pane e latte

Con questa cottura in pochi minuti otterrete un dolce di grande effetto morbido e gustoso.

- 400 g pane raffermo
- 400 ml latte
- 100 g uvetta
- 1 limone
- 60 g burro
- 100 g zucchero
- 2 uova
- 50 g pinoli
- 20 ml grappa
- 100 g farina
- Pangrattato qb
- 500 ml d'acqua

Mettete in ammollo l'uvetta con la grappa per almeno 30 minuti, nel frattempo eliminate la crosta dal pane e tagliatelo a cubetti.

Mettete il pane in una ciotola e aggiungete il latte, fate ammolare per almeno 10 minuti e poi cominciate a lavorarlo con un cucchiaino di legno, una volta sfaldato aggiungete le uova, lo zucchero, l'uvetta con la grappa e il burro precedentemente ammorbidito.

Amalgamate bene e se volete dare una consistenza più intensa aggiungete la farina setacciata.

Riempite dei contenitori usa e getta precedentemente imburrati e foderati con il pangrattato e richiudeteli con la pellicola trasparente.

Versate nella pentola 500 ml d'acqua e mettete i contenitori sul cestello per la cottura a vapore, chiudete il coperchio, mettete la pentola alla massima potenza e dall'inizio del sibilo riducete la fonte di calore e cuocete per 7 minuti.

Trascorsi i minuti di cottura sfiatate gradualmente il vapore alzando la valvola per aprire la pentola in tutta sicurezza.

Fate riposare per qualche minuto e servite.



X4



40 min
di preparazione



7 min
di cottura



Cestello
necessario

Lagostina



Seguici su
Facebook



SCARICA SUBITO **A TUTTO VAPORE**
da **www.lagostina.it** : la nuova App
per avere sempre con te le ricette
con la **pentola a pressione!**