

RICETTARIO

50 RICETTE CON LA PENTOLA A PRESSIONE

Lagostina
— 1901 —

È facile imparare a cucinare con la pentola a pressione Lagostina e realizzare così tutti i piatti dall'antipasto al dolce. Queste 50 ricette sono state elaborate e testate dal nostro chef, attento a proporre una cucina attuale, facile, gustosa e sempre creativa per rinnovare il piacere quotidiano di condividere ogni pasto.

Lagostina
— 1901 —

LA PENTOLA A PRESSIONE



Pratica e sicura	Pag 6
Come funziona	Pag 7
Adatta ad ogni vostra esigenza	Pag 7
Accessori utili	Pag 8

ANTIPASTI



Insalatina di calamaretti	Pag 11
Sformato di melanzane	Pag 13
Infusione di alloro e coda di manzo	Pag 15
Crostata di legumi e salmerino	Pag 17
Royal di salmone e porri	Pag 19
Terrina di pollo e verdura	Pag 21
Petto di pollo farcito ai gamberi	Pag 23
Soufflè di cardi	Pag 25
Scaloppa di petto di faraona	Pag 27
Sfogliatina di storione	Pag 29

CONTORNI



Patate alla crema	Pag 72
Carciofi con aglio	Pag 73
Caponatina di verdure	Pag 74
Cipolle ripiene	Pag 75
Peperoni in agrodolce	Pag 76
Sformato di zucchine	Pag 77
Piselli con prosciutto	Pag 78
Zucchine con cipolla rossa	Pag 79

DOLCI



Budino di ricotta	Pag 81
Mele farcite	Pag 83
Crema gratinata	Pag 85
Pesche farcite all'amaretto	Pag 87
Sformatino di pane	Pag 89
Dolce al cioccolato	Pag 91
Montebianco di castagne	Pag 93
Pere martin sec al vino rosso	Pag 95
Crema all'arancia	Pag 97
Morbido di albicocche	Pag 99
Tortino al formaggio	Pag 101

PRIMI PIATTI



Cappuccino di zuppa e castagne	Pag 31
Passata di fagioli borlotti	Pag 33
Timballo di riso allo zafferano	Pag 35
Crema di mais con radicchio	Pag 37
Riso pilaf con verdure	Pag 39
Gnocchetti sardi con saliccia	Pag 41
Garganelli con capesante	Pag 43
Riso venere con ragù di lavarello	Pag 45
Polenta di grano saraceno	Pag 47
Fagottino di lasagne	Pag 49

SECONDI PIATTI



Involtoni di orata e verza	Pag 51
Bianchetto di vitello	Pag 53
Baccalà mantecato	Pag 55
Zuppetta di pesce al timo	Pag 57
Anguilla in umido	Pag 59
Coscette di coniglio farcite	Pag 61
Lombata di agnello al vino rosso	Pag 63
Costine di maiale e verze	Pag 65
Bocconcini di pollo al limone	Pag 67
Stinco di maiale con cipolle	Pag 69
Punta di vitello farcita	Pag 71

TEMPI DI COTTURA



Carne e pesce	Pag 102
Verdure	Pag 102/103
Legumi	Pag 103

Ricette a cura di Emanuele Gnemmi

Indice

PRATICA E SICURA

Si è diffusa a partire dagli anni Sessanta ed in Francia, non a caso, si chiama “autocuiseur” proprio perché cuoce da sola, senza bisogno di controlli continui. Lagostina offre tre modelli di pentola a pressione: tradizionale con manico a leva; con manico a leva e nuovo sistema di apertura/chiusura e Clipsò Uno, con sistema di apertura/chiusura a pulsante. Sono tutte in acciaio inossidabile, un metallo igienico e resistente, ed hanno uno speciale fondo diffusore che aiuta a non far attaccare il cibo, grazie ad un’ottimale distribuzione del calore. Le pentole Lagostina sono tutte dotate di valvola di esercizio e valvola di sicurezza (a doppio funzionamento, meccanico e termico), di un dispositivo di blocco del manico / pulsante che impedisce l’apertura accidentale del coperchio e di una guarnizione, per cucinare ogni volta con la massima sicurezza, anche dopo un utilizzo prolungato.



CLIPSÒ UNO



DOMINA

La pentola

COME FUNZIONA LA PENTOLA A PRESSIONE

Una volta chiusa ermeticamente il calore fa sì che la pressione formata all'interno della pentola aumenti, permettendo una piccola e regolare fuoriuscita di vapore solamente attraverso la valvola di esercizio con il classico sibilo. Dal momento del sibilo basta ridurre al minimo la fonte di calore ed iniziare a contare i minuti di cottura indicati nella ricetta. La pressione formata all'interno permette di cuocere in meno tempo esaltando i sapori degli ingredienti cucinati, con un conseguente risparmio di energia. Da più di 50 anni, quindi con le pentole a pressione Lagostina, basta veramente poco per cucinare in tutta sicurezza, risparmiando tempo prezioso.



NOVIA

ADATTA AD OGNI VOSTRA ESIGENZA

La pentola a pressione classica è di 22 cm di diametro e 5 litri di capacità, ma potete trovarla anche di altre misure (fino a 26 cm e 12 litri) ed in versione casseruola. Per chi non si accontenta, ci sono anche pentole “speciali” con valvola di esercizio a due pressioni che permettono di scegliere, in funzione del tipo di alimento da cuocere (verdure e pesce o carni), della temperatura (110° o 120°) e della pressione (0,5 atm o 1 atm): la pressione più alta è indicata per carni, legumi e minestre a lunga cottura; quella più bassa per verdure in foglia, pesce delicato e in filetti e frutta.

la a pressione

ACCESSORI UTILI IN CUCINA

Grazie all'impiego di quattro accessori - "cuocivapore", "scodello", "cestello" e "griglia" -, oggi potete utilizzare la pentola a pressione anche per cuocere i vostri cibi preferiti a vapore, riducendo o eliminando del tutto i condimenti grassi. Pratici e resistenti, sono disponibili in diverse misure, in modo da essere utilizzati perfettamente nella vostra pentola a pressione Lagostina, utilizzando acqua sufficiente alla produzione di vapore (almeno un dito).

Vediamo in dettaglio le loro principali caratteristiche:



Cestello

È l'ideale per cuocere verdure a foglia larga (spinaci, coste) e grossi tuberi interi e con la buccia (come le patate) che conservano maggiormente il loro naturale sapore.



Scodello

È quello che ci vuole per cuocere primi piatti, tortini, sformati, frittate, salse delicate, budini, creme e dolci di ogni genere che richiedono la cottura in uno stampo.



Griglia

È adatta a tranci di pesce e fette di carne che, pur asciugandosi in superficie, restano morbidi e succosi all'interno. Si usa anche per la cottura al cartoccio, in alternativa al forno.



Cuociverdure

È perfetto per verdure delicate affettate (come le zucchine), fettine di carne, piccoli pesci interi o grossi filetti, che conservano intatta tutta la loro naturale consistenza.

LE RICETTE

CREA IL TUO MENU ESCLUSIVO DALL'ANTIPASTO AL DOLCE



Insalatina di calamaretti e olive

con salsa allo yogurt e misticanza

Ingredienti

per 4 persone:

400g calamari freschi

30g misticanza

30g yogurt intero

20g olio d'oliva

extravergine

sale e pepe qb

2 foglie alloro

40g sedano

30g cipolla bianca

1 dl vino bianco

8g succo di limone

120g olive taggiasche

01

Cominciate col mettere nella pentola a pressione 1/2 lt d'acqua, il vino, il sedano e la cipolla tagliati a tocchetti, l'alloro, i calamari puliti e lavati e un pizzico di sale. Chiudete e fate cuocere per 3 minuti dall'inizio del sibilo.

02

Apriete la pentola e scolate i calamaretti. Passateli velocemente in una padella antiaderente calda, con un filo di olio d'oliva extravergine e fateli dorare leggermente. Al termine aggiungete le olive taggiasche, quelle piccole e saporite.

03

Condite lo yogurt con il sale, il pepe e il succo di limone. Componete il piatto con i calamari e adagiatevi sopra la misticanza. Condite con la salsa allo yogurt e un filo d'olio d'oliva extravergine. A piacere aromatizzate con una macinata di pepe nero al mulinello.

04

È un piatto difficile da abbinare con un vino, ma si può pensare ad un vino morbido e profumato come un novello.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



3 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



3 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Novello



TEMPO TOTALE
15 min



Sformato di melanzane

con prosciutto crudo di Parma e scampi

Ingredienti

per 4 persone:

500g melanzane
20g parmigiano reggiano
3 uova intere
noce moscata qb
30g cipolla bianca
20g carote
0,8 dl vino bianco
2 foglie alloro
30g sedano
sale e pepe qb
20g olio d'oliva
extravergine
pepe rosa qb
1 limone
200g prosciutto crudo
di Parma
500g scampi interi

01

Cuocete le melanzane intere in forno, a 180° C, fino a quando la polpa risulterà molle al tatto. Poi, pelatele, togliete l'eventuale acqua che si sarà formata nel contenitore e frullatele. Unite alla polpa di melanzane le uova, il parmigiano, il sale, il pepe, la noce moscata, e amalgamate bene il composto. Passate con il burro e il parmigiano degli stampini, riempieteli con la farcia di melanzane e copriteli con un foglio di carta alluminio.

02

Cuocete gli sformati nella pentola a pressione con 4 dl d'acqua e il cestello per 12 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Cuocete gli scampi puliti con solo la testa nel brodo preparato con il sedano, le carote, la cipolla, il sale, l'alloro e il vino bianco per 2 minuti circa dal momento in cui il liquido bolle.

03

Sformate sul piatto il flan di melanzane e accompagnatelo con gli scampi conditi con una vinaigrette fatta con l'olio, il succo di limone, il sale e il pepe rosa. Decorate con due fette di prosciutto crudo composte a forma di rosa.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



12 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



12 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Estate | Autunno



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Albana | Chiarello Rosato



TEMPO TOTALE
60 min



Infusione di alloro e coda di manzo

con crema di sedano verde

Ingredienti

per 4 persone:

600g coda di manzo

20g olio d'oliva

extravergine

cerfoglio qb

30g grana padano

1 lt brodo vegetale

5/6 foglie di alloro

300g sedano

sale e pepe qb

60g pomodori

40g pasta sfoglia

30g scalogno

01

Fate rosolare nella pentola a pressione dello scalogno in olio d'oliva extravergine. Aggiungete, poi, la coda di manzo tagliata a pezzi. Fate dorare bene la coda e poi aggiungete il brodo, il sedano a pezzi, il pomodoro e 5/6 foglie di alloro. Chiudete e fate cuocere per 40 minuti, dall'inizio del sibilo.

02

A cottura ultimata, togliete la coda, il sedano e filtrate il brodo ottenuto con un colino. Sarà poi da mantenere in caldo. Frullate il sedano ancora caldo fino ad ottenere una crema. Sfilacciate la coda di manzo, ponetela sul fondo del piatto, aggiungete qualche cucchiaino di brodo e decorate con il cerfoglio.

03

A parte, in un piccolo bicchiere o in una tazzina da caffè, servite in accompagnamento la crema di sedano tiepida e alcune sfogliatine preparate con la pasta sfoglia e il grana padano.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



40 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



40 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Barbera | Nero d'Avola
Sangiovese



TEMPO TOTALE
55 min



Crostata di legumi e salmerino

con bottarga di muggine

Ingredienti

per 4 persone:

20g cicerchie secche
20g ceci secchi
20g fagioli borlotti secchi
20g fave secche
250g farina tipo 00
125g burro
0,7 dl acqua
3 uova intere
280g salmerino
20g bottarga di muggine
20g olio d'oliva extravergine
senape qb
worcestershire sauce qb
sale qb
30g olio d'oliva
40g sedano
2 foglie alloro

01

Impastate assieme la farina, il burro, l'acqua, l'uovo e il sale fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Lasciate riposare la pasta per circa 10 minuti coperta con la carta pellicola, dopodichè ricavatene dei dischi del diametro di 12 cm che dovranno essere cotti negli appositi stampi in forno a 180° C per ottenere le crostatine.

02

Fate cuocere per 20 minuti nella pentola a pressione i legumi secchi, lasciati a bagno per almeno 12 ore, con un litro d'acqua, il sedano, l'alloro, il sale e l'olio d'oliva.

03

Tagliate a listarelle il salmerino e fatelo spadellare velocemente in un tegame antiaderente con sale, pepe e un filo d'olio. Componete la crostatina con i legumi scolati ed adagiatevi sopra il salmerino. Condite con una salsa vinaigrette preparata con due cucchiaini di fondo di cottura dei legumi, la senape, l'olio d'oliva extravergine e la worcestershire sauce. Per ultimo grattugiate sopra alle crostatine la bottarga di muggine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Greco di Tufo | Inzolia



TEMPO TOTALE
50 min



Royal di salmone e porri

con asparagi e salsa all'aglio dolce

Ingredienti per 4 persone:

160g salmone
50g porri
10g olio d'oliva
extravergine
6 dl latte
sale e pepe qb
3 uova intere
0,8 dl panna
90g asparagi
14g aglio

01

Fate cuocere a fuoco moderato, con poco olio, i porri lavati e tagliati a fettine. Una volta cotti, aggiungete 2 dl di latte, la panna e fate bollire. Lasciate intiepidire il composto. Frullate le uova con il sale, il pepe e il composto preparato in precedenza. Tagliate il salmone a piccoli pezzi ed incorporatelo al composto. Disponete il tutto in 4 stampini di alluminio unti con un filo d'olio.

02

Coprite gli stampi con un foglio di carta alluminio e metteteli nel cestello dentro la pentola a pressione. Aggiungete 4 dl d'acqua e cuocete per 9 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Una volta cotti, lasciate intiepidire i piccoli sformati ottenuti. A parte fate cuocere in acqua bollente e salata le punte d'asparagi.

03

Per preparare la salsa all'aglio dolce fate bollire gli spicchi d'aglio in un pentolino con 0,8 dl di latte. Quando il latte inizia a bollire, scolate l'aglio dal latte ed aggiungete altri 0,8 dl di latte e riportate ad ebollizione. Ripetete questa operazione altre tre volte. L'ultima volta, però, invece di scolare il latte frullate il tutto con il mixer, aggiustate di sale e pepe e saltate gli sformati.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



9 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



9 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Garganega | Vermentino
Pignoletto | Frascati



TEMPO TOTALE
30 min



Terrina di pollo e verdura

con insalata di carciofi e croccante di grana padano

Ingredienti

per 4 persone:

550g petto di pollo

150g panna

100g zucchine

40g porro

50g carote

2 carciofi

1 uovo intero

sale e pepe qb

cognac qb

45g grana padano

8g olio d'oliva

5g succo di limone

01

Cominciate tagliando le carote, le zucchine e i porri a julienne, cioè a listarelle sottili; poi fate cuocere velocemente il tutto con un filo d'olio d'oliva, a fuoco moderato in una padella antiaderente. Intanto, frullate il petto di pollo, aggiungete la panna, l'uovo, il sale, il pepe e, infine, le verdure stufate. Amalgamate bene.

02

Ungete con l'olio d'oliva lo scodello ed adagiateci la farcia di carne e verdura. Fate cuocere nella pentola a pressione per 18 minuti con 4 dl d'acqua, calcolati dall'inizio del sibilo. Una volta cotta, togliete la terrina e lasciatela raffreddare. Tagliate i carciofi a julienne e conditeli con sale, pepe e succo di limone.

03

Stendete sul fondo di una padellina antiaderente il grana padano e fartelo cuocere fino a quando si sarà fuso.

04

Toglietelo e lasciatelo raffreddare. Una volta fredda, spezzate la cialda di formaggio in quattro parti. Componete il piatto con i carciofi, una fetta di terrina, un quarto di cialda e un filo d'olio d'oliva extravergine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



18 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



18 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Primavera



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Chardonnay
Sauvignon Blanc



TEMPO TOTALE
40 min



Petto di pollo farcito ai gamberi

con vinaigrette agli agrumi

Ingredienti

per 4 persone:

260g petti di pollo
60g code di gamberi
30g rucola
50g olio d'oliva
extravergine
sale e pepe qb
100g arance
0,9 dl vino bianco
10g senape
100g pompelmo
timo qb

01

Prendete i petti di pollo e praticatevi una piccola incisione; inseritevi i gamberi in precedenza salati e pepati. Salate e pepate i petti di pollo e fateli rosolare con un filo d'olio e il timo nella pentola a pressione aperta.

02

Una volta che i petti di pollo saranno ben rosolati, bagnate con del vino bianco e chiudete la pentola. Fate cuocere per 6 minuti dall'inizio del sibilo. Aprite, lasciate riposare per qualche minuto la carne e poi tagliatela a fettine.

03

A parte preparate la vinaigrette, mescolando in una ciotola il succo di pompelmo, d'arancia, la senape, il sale, il pepe e l'olio d'oliva extravergine.

04

Predisponete sul fondo del piatto la rucola, adagiatevi sopra le fettine tiepide di petto di pollo e condite infine con la vinaigrette.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



6 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



6 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Inverno



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Prosecco | Trento Doc



TEMPO TOTALE
20 min



Soufflè di cardi in salsa di acciughe

con croccante allo speck

Ingredienti per 4 persone:

650g cardo
4 uova intere
sale e pepe qb
40g formaggio
pecorino stagionato
15g acciughe
2 dl panna
20g olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
40g speck affumicato

01

Pulite e lavate i cardi e tagliateli a pezzetti. Fateli cuocere bene in acqua salata e scolateli. Quando saranno tiepidi, frullateli e lasciateli ulteriormente scolare dall'acqua avvolti in un canovaccio. Aggiungete poi le uova, il sale e pepe e 10 g di pecorino grattugiato. Amalgamate bene con un cucchiaino di legno. Ungete con un pennello e un po' d'olio degli stampini di alluminio, riempiteli con la farcia di cardi, adagiateli nel cestello cuocivapore e fate cuocere nella pentola a pressione aggiungendo 4 dl d'acqua per 14 minuti dall'inizio del sibilo.

02

Nel frattempo fate rosolare l'aglio a fettine con l'olio d'oliva, aggiungete le acciughe e poi la panna. Fate bollire per 7/8 minuti e poi frullate il tutto. In una padella antiaderente fate rosolare lo speck fino a quando diventa croccante, poi spolveratelo con il pecorino e fate cuocere il tutto ancora per qualche secondo. Servite il soufflè di cardi con la salsa di acciughe, guarnito con lo speck croccante.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



14 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



14 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Sauvignon | Ribolla



TEMPO TOTALE
60 min



Scaloppa di petto di faraona

con insalatina di campo e champignon dorati

Ingredienti

per 4 persone:

250g petto di faraona
120g funghi champignon
50g misticanza
10g olio d'oliva
sale e pepe qb
15g olio d'oliva
extravergine
10g succo di limone
50g pane grattugiato
1 uovo intero
15g farina tipo 00
timo qb
1 dl brodo vegetale

01

Per prima cosa preparate il petto di faraona, salatelo e pepatelo. Fatelo poi rosolare con un filo d'olio nella pentola a pressione aperta, aggiungendo il timo e il brodo vegetale. Chiudete e fate cuocere per 4 minuti dall'inizio del sibilo.

02

Una volta cotto, fate riposare per alcuni minuti e nel frattempo impanate i funghi tagliati in quattro, passandoli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pan grattato. Friggete i funghi e mantenetele in caldo.

03

Componete il piatto con l'insalatina, il petto di faraona scaloppato e i funghi. Condite con una vinaigrette realizzata con il succo di limone, l'olio d'oliva extravergine, il sale, il pepe e un cucchiaino di fondo di cottura della faraona.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



4 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



4 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Rosso colline novaresi
Rosso monferrato



TEMPO TOTALE
15 min



Sfogliatina di storione

al limone verde

Ingredienti

per 4 persone:

240g storione
160g zucchine
0,2 dl panna
140g pasta sfoglia
1 uovo intero
2 lime
2 foglie alloro
pepe nero in grani qb
50g scalogno
3 dl vino bianco
60g burro
0,8 dl fumetto di pesce
(brodo di pesce)
erba cipollina qb
sale e pepe qb
10g olio d'oliva

01

Tagliate lo storione in quattro fette, salatelo, pepatelo ed adagiatelo nello scodello con 20 g di scalogno tritato e 5 cl di vino bianco secco. Ricavate intanto dalla pasta sfoglia quattro rettangoli di circa 8.5 per 5 cm; metteteli su una placca, spennellateli con l'uovo sbattuto e fate cuocere in forno a 200° C.

02

A parte fate poi ridurre sul fuoco a metà il restante vino bianco (2,5 dl) con lo scalogno (30 g), l'alloro e il pepe nero in grani. Aggiungete il fumetto di pesce e fate ridurre ulteriormente a metà la salsa. Aggiungete la panna, il succo dei lime e la buccia grattugiata. Togliete dal fuoco e montate con il burro freddo. Tagliate le zucchine in rondelle molto sottili e fatele cuocere in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva il sale e il pepe.

03

Fate cuocere lo storione nello scodello chiuso all'interno della pentola a pressione con 4 dl d'acqua per 7 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Tagliate, infine, in due parti orizzontali le sfogliatine. Su quella inferiore adagiate prima le zucchine, poi le fette di storione e per ultimo coprite con la salsa al lime verde e richiudete con la parte superiore.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



7 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



7 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Bianchetto del Metauro
Alcamo | Oltrepò bianco



TEMPO TOTALE
30 min

PRIMI



Cappuccino di zucca e castagne

aromatizzato allo zenzero

Ingredienti

per 4 persone:

350g zucca gialla

120g castagne

20g cipolla bianca

30g olio d'oliva

extravergine

7 dl brodo vegetale

1 dl panna fresca

zenzero qb

sale e pepe qb

01

Tagliate la zucca e la cipolla a piccoli quadretti. Fate intiepidire nella pentola a pressione l'olio d'oliva extravergine, unite la cipolla, la zucca, le castagne sbucciate e precotte e fate rosolare a fuoco medio per alcuni minuti.

02

Bagnate con il brodo caldo, chiudete con il coperchio e cuocete il tutto per circa 15 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite e frullate la preparazione ottenuta sul mixer ad immersione. Verificate il sapore della crema e versatela in tazze da cappuccino.

03

Montate leggermente la panna, conditela con sale e pepe, aromatizzatela con lo zenzero e versatene due cucchiaini sopra la crema. Servire il "Cappuccino" tiepido.

04

Come accompagnamento alla crema si possono servire delle sfogliatine oppure delle fettine sottili di pane nero spadellate al burro.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



15 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



15 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Sauvignon | Chardonnay



TEMPO TOTALE
25 min

PRIMI



Passata di fagioli borlotti

con polpettine di rombo e gamberi

Ingredienti

per 4 persone:

200g fagioli
borlotti secchi
30g cipolla bianca
30g sedano
2 foglie alloro
1,2 l brodo vegetale
40g pomodori
sale e pepe qb
30g carote
30g olio d'oliva
120g rombo
100g code di gamberi
0,3 dl panna
1 uovo intero
30g lardo
rosmarino qb
salvia comune qb
1/2 spicchio d'aglio
80g patate

01

Tagliate il sedano, la carota e la cipolla a quadretti e fate rosolare il tutto con poco olio di oliva nella pentola a pressione. Aggiungete i fagioli (messi a bagno per almeno 12 ore), il pomodoro, la patata, l'alloro e il brodo. Chiudete e calcolate 20 minuti di cottura dall'inizio del sibilo.

02

Aprite la pentola e frullate il tutto, dopo aver tolto le foglie di alloro. Aggiungete il lardo finemente tritato con il rosmarino, la salvia e l'aglio.

03

A parte tritate il rombo al mixer, aggiungete l'uovo, la panna, il sale, il pepe e i gamberi tagliati a tocchetti e lavorate bene il composto con l'aiuto di una spatola. Preparate le polpettine di pesce.

04

Portate ad ebollizione la crema e aggiungete le polpettine di pesce. Cuocete per alcuni minuti e poi servite con un filo di olio d'oliva extravergine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Gambellara
Prosecco | Grechetto



TEMPO TOTALE
40 min

PRIMI



Timballo di riso allo zafferano

con astice caramellato all'aceto balsamico

Ingredienti

per 4 persone:

240g riso parboiled
4,5 dl brodo vegetale
180g astice
30g aceto balsamico
30g zucchero
15g cipolla bianca
15g burro
15g olio d'oliva
3g zafferano
1 rametto di cerfoglio

01

In primo luogo, fate cuocere gli astici nel cestello della pentola a pressione, con 4 dl d'acqua, per 4 minuti dall'inizio del sibilo.

02

Dopo aver tolto gli astici e lavato la pentola, fate rosolare la cipolla tritata con l'olio, dopodichè aggiungete il riso e lo zafferano; bagnate con il brodo bollente e cuocete per 8 minuti dal momento in cui la pentola va in pressione. A cottura ultimata, aprite la pentola, mettete il burro a fiocchetti e lasciate riposare per qualche minuto.

03

Fate caramellare lo zucchero, aromatizzate con l'aceto balsamico e per ultimo aggiungete la polpa di astice tagliata a pezzettoni.

04

Mettete il riso in uno stampo leggermente unto di olio e sformatelo sul piatto con a fianco l'astice caramellato. Guarnite con un rametto di cerfoglio.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



4+8 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



4+8 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Spumante Dry
Traminer | Silvaner



TEMPO TOTALE
25 min

PRIMI



Crema di mais

con radicchio di Treviso grigliato

Ingredienti

per 4 persone:

250g mais dolce
in scatola

50g cipolla bianca

20g olio d'oliva

8 dl brodo vegetale

100g patate

200g radicchio trevigiano

sale e pepe qb

01

Iniziate tritando la cipolla e fatela poi rosolare con l'olio d'oliva, aggiungete il mais e la patata tagliata a piccoli pezzi.

02

Fate insaporire bene e bagnate con il brodo vegetale. Chiudete e calcolate 20 minuti dall'inizio del sibilo. Poi, aprite e frullate con il mixer ad immersione fino ad ottenere una crema densa.

03

A parte pulite il radicchio, tagliatelo in quattro parti longitudinalmente: salatelo, pepatelo e fatelo cuocere sulla griglia o in padella.

04

Servite la crema di mais, adagiandovi sopra il radicchio trevigiano ed un filo d'olio d'oliva extravergine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Spumante Dry
Albana giovane



TEMPO TOTALE
30 min

PRIMI



Riso pilaf

con verdure e salsa di soia

Ingredienti

per 4 persone:

240g riso parboiled
5 dl brodo vegetale
sale e pepe qb
10g olio d'oliva
extravergine
15g burro
100g zucchine
60g peperone rosso
60g peperone giallo
20g cipolla bianca
60g carote
salsa di soia qb
30g germogli di soia
30g fagiolini
80g cavolfiore
60g asparagi

01

È un primo piatto orientaleggiante che si può realizzare con risi diversi: parboiled o meno. Fate rosolare 10 g di cipolla bianca tritata con l'olio in una pentola antiaderente.

02

Aggiungete poi tutte le verdure tagliate a bastoncino e fatele rosolare bene. Salate e pepate e bagnate con la salsa di soia. Lasciate cuocere per alcuni minuti a fuoco moderato, aggiungete 0,5 dl di brodo vegetale.

03

A cottura terminata, le verdure dovranno risultare ancora croccanti.

04

Nella pentola a pressione fate poi rosolare la restante cipolla con il burro, il riso ed aggiungete infine il brodo bollente rimasto (4.5 dl), chiudete e fate cuocere per 8 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Una volta cotto, servite il riso pilaf accompagnato dalle verdure.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



8 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



8 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Collio bianco
Valcalepio rosso | Barbera



TEMPO TOTALE
20 min

PRIMI



Gnocchetti sardi

con salsiccia e finocchietto selvatico

Ingredienti

per 4 persone:

280g gnocchetti sardi

200g salsiccia

4g finocchio selvatico

20g olio d'oliva
extravergine

30g cipolla bianca

150g passata

di pomodoro

4,2 dl brodo vegetale

basilico qb

0,8 dl vino bianco

sale e pepe qb

15g formaggio

pecorino stagionato

grattugiato

01

Tritate la cipolla e fatela rosolare bene con dell'olio d'oliva nella pentola a pressione aperta; aggiungete la salsiccia sgranata e fatela insaporire bene.

02

Bagnate prima con del vino bianco, unite poi la passata di pomodoro e bagnate il tutto con del brodo. Salate e pepate a piacere.

03

Aggiungete per ultimi gli gnocchetti sardi, chiudete la pentola e fate cuocere per 9 minuti dall'inizio del sibilo.

04

Aprirete e mantecate con il pecorino grattugiato, il basilico e il finocchietto selvatico entrambi tritati.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



9 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



9 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Carignano del Sulcis
Cannonau



TEMPO TOTALE
15 min

PRIMI



Garganelli

con capesante, pomodori e fagiolini

Ingredienti

per 4 persone:

280g garganelli
60g polpa di capesante
120g fagiolini
100g pomodorini
basilico qb
4,2 dl brodo vegetale
15g scalogno
15g olio d'oliva

01

Tagliate le capesante a quadretti di circa mezzo centimetro per lato, i pomodorini a metà, i fagiolini a tocchetti e il basilico a listarelle sottili (a julienne).

02

Tritate poi lo scalogno finemente e fatelo rosolare con l'olio di oliva nella pentola.

03

Aggiungete le capesante, bagnate con il vino bianco, salate e pepate. Infine, unite i fagiolini, i pomodori e i garganelli.

04

Fate rosolare il tutto e aggiungete in ultimo il brodo vegetale, bollente. Chiudete e fate cuocere per 8 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



8 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



8 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Soave | Sauvignon
Etna bianco



TEMPO TOTALE
15 min

PRIMI



Riso venere profumato

all'erba cipollina con ragù di lavarello

Ingredienti per 4 persone:

240g riso nero
200g lavarello
erba cipollina qb
10g scalogno
15g burro
15g olio d'oliva
extravergine
4 dl brodo vegetale
fumetto di pesce
(brodo di pesce) qb
0,8 dl vino bianco
80g pomodori
timo qb
sale e pepe qb
200g mele

01

Cominciate tritando lo scalogno e facendolo poi rinvenire con il burro nella pentola a pressione. Aggiungete il riso venere e bagnate con il brodo bollente. Chiudete la pentola e fate cuocere per 15 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

02

Tagliate intanto i filetti di lavarello a listarelle e fateli dorare con l'olio d'oliva extravergine e il timo. Salate, pepate e bagnate il pesce con del vino bianco, aggiungete il pomodoro tagliato a piccoli quadretti e infine il fumetto di pesce. Fate cuocere per alcuni minuti e per ultimo aggiungete l'erba cipollina.

03

Pelate le mele, tagliatele a spicchi e fatele cuocere con un po' d'acqua acidulata con succo di limone.

04

Una volta cotte, schiacciate le mele, conditele con un pizzico di senape dolce e con l'aiuto di due cucchiaini realizzate una quenelle da disporre sopra il riso.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



15 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



15 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Estate | Primavera



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Cortese | Lugana
Franciacorta bianco



TEMPO TOTALE
25 min

PRIMI



Polenta di grano saraceno

con fondente di formaggio

Ingredienti

per 4 persone:

200g farina di mais
bramata
100g farina di grano
saraceno
8g olio d'oliva
1,2 l acqua
sale qb
200g fontina valdostana
0,8 dl latte

01

Portate ad ebollizione l'acqua salata nella pentola a pressione aperta, con un filo d'olio d'oliva. Miscelate le due farine e aggiungetele a pioggia all'acqua, rimestando con una frusta.

02

Chiudete la pentola e fate cuocere per 15 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Trascorso il tempo di cottura, aprite e rimestate bene.

03

Riempite per metà quattro stampini leggermente unti d'olio, aggiungete nel centro una pallina di fontina macinata o finemente tagliata di circa 15 g.

04

Coprite con dell'altra polenta e lasciate riposare. Fate fondere a bagnomaria la restante fontina tagliata a tocchetti con il latte, fino ad ottenere una cremosa fonduta. Servite il timballino di polenta accompagnandolo alla fonduta.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



15 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



15 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Inverno



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Sassello | Grumello
Inferno | Valgella



TEMPO TOTALE
25 min

PRIMI



Fagottino di lasagne

con robiola, salmone e funghi porcini

Ingredienti

per 4 persone:

150g pasta all'uovo
1 spicchio d'aglio
7 dl brodo vegetale
70g burro
200g funghi porcini
freschi
200g salmone
180g robiola
40g farina tipo 00
erba cipollina qb
10g olio d'oliva
sale e pepe qb

01

Fate cuocere la pasta per lasagne in acqua bollente salata, raffreddatela e scolatela. Intanto, tagliate a fettine i funghi porcini e spadellateli con un filo d'olio d'oliva e lo spicchio d'aglio. Affettate poi finemente il salmone.

02

Preparate la vellutata facendo sciogliere il burro, unendo la farina e poco per volta il brodo bollente. Fate cuocere la vellutata per 10 minuti a fuoco moderato.

03

Imburrate lo scodello e foderatelo con la pasta per lasagne. Dopo, versate un po' di vellutata, fate uno strato di salmone, uno di robiola e uno di funghi. Coprite con dell'altra pasta e ripetete gli strati. Chiudete con la pasta rimanente, un po' di salsa, la robiola, qualche fungo per decorazione e fiocchetti di burro.

04

Fate cuocere nella pentola a pressione con lo scodello aperto con 4 dl d'acqua, per 20 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Grignolino | Refoscolo
Gutturino



TEMPO TOTALE
35 min

SECONDI



Involtini di orata e verza

con frittatina di farina integrale e tartufo

Ingredienti per 4 persone:

300g orata
30g tartufo nero
estivo o scorzone
1 dl vino bianco
20g scalogno
20g olio d'oliva
15g burro
200g verza
sale e pepe qb
25g farina tipo 00
125g farina integrale
10g lievito birra
istantaneo
2 tuorli d'uova
1,5 dl latte

01

Sfilettate le orate, privatele della pelle e delle lisce; battetele leggermente, salatele, pepatele ed adagiatevi sopra una foglia di verza, in precedenza sbianchita, cioè velocemente bollita in acqua salata.

02

Avvolgete il filetto di orata con la verza e depositatelo in uno scodello con lo scalogno tritato, l'olio d'oliva extravergine e il vino bianco. Chiudete lo scodello e fate cuocere i filetti di orata per 9 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo, aggiungendo 4 dl d'acqua nella pentola.

03

Preparate delle frittatine, unendo assieme le due farine, il lievito sciolto nel latte tiepido e le uova. Lasciate riposare il composto per almeno 10 minuti e poi cuocete le frittatine in una padella antiaderente con una noce di burro.

04

Componete il piatto con la frittatina di farina integrale, adagiatevi sopra il filetto di orata tagliato a metà e grattugiate sopra il tartufo. Salsate il tutto con un cucchiaino di fondo di cottura del pesce filtrato e un filo d'olio d'oliva extravergine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



9 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



9 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Vermentino | Pigato
Bianco Cinque Terre



TEMPO TOTALE
20 min

SECONDI



Bianchetto di vitello

con verdure glassate

Ingredienti

per 4 persone:

500g polpa di vitello

10g olio d'oliva

10g burro

25g cipolla bianca

30g sedano

alloro qb

4 dl brodo vegetale

10g farina tipo 00

1 dl panna

120g zucchine

120g carote

120g cipolline

10g zucchero

0,5 dl vino bianco

01

Riducete la carne di vitello in bocconcini di 2 cm per lato: salateli, pepateli ed infarinateli. Tagliate a pezzetti il sedano e la cipolla e fateli rosolare nella pentola a pressione con l'alloro. Aggiungete la carne e fatela rosolare bene. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare e bagnate con il brodo caldo.

02

Chiudete la pentola e fate cuocere per 20 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Una volta trascorso il tempo di cottura, aprite, togliete la carne, le foglie di alloro e frullate la salsa. Unite la panna e riportate ad ebollizione. Controllate il gusto, a piacere legate con un po' di farina diluita nel brodo e unite di nuovo la carne. A parte tornite le carote, le zucchine e togliete il primo strato alle cipolline. Sbianchite in acqua bollente e salata le carote e le cipolline.

03

Fate caramellare lo zucchero in una pentola con poca acqua, aggiungete le verdure, salate e bagnate con un po' di brodo caldo. Servite il bianchetto di vitello accompagnato dalla verdura glassata

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Rosso Ruchè
Pecorino bianco



TEMPO TOTALE
35 min

SECONDI



Baccalà mantecato

con crostini di polenta grigliati e uva all'aceto balsamico

Ingredienti

per 4 persone:

350g stoccafisso
2,5 dl latte
7,5 dl brodo vegetale
1,2 dl panna
150g patate
2 spicchi d'aglio
sale e pepe qb
200g olio d'oliva
60g uva regina
250g farina di mais
bramata
80g aceto balsamico
10g zucchero

01

Mettete a bagno lo stoccafisso per almeno ventiquattro ore, cambiando di sovente l'acqua. Preparate la polenta con la farina di mais e 1 lt d'acqua. Una volta cotta, stendete la polenta in un recipiente e lasciatela raffreddare. Nel frattempo, nella pentola a pressione a freddo, unite il pesce a pezzetti, il brodo, il latte, le patate tagliate a quadretti di 1 cm per lato e l'aglio a fettine. Fate cuocere per 20 minuti dall'inizio del sibilo. Aprite e togliete il brodo. Mettete il pesce, ancora caldo, in uno sbattitore elettrico e cominciate a farlo montare aggiungendo l'olio a filo e per ultimo la panna fatta bollire.

02

Il risultato finale deve essere una spuma bianca e cremosa. Aggiustate di sale e pepe. A parte fate caramellare lo zucchero, aggiungendo gli acini di uva pelati e bagnando con l'aceto balsamico. Fate ridurre leggermente l'aceto. Tagliate la polenta a crostini e fatela grigliare. Componete il piatto con il baccalà mantecato, guarnite con la polenta e gli acini d'uva.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Custoza | Bardolino
Gambellara | Prosecco Brut



TEMPO TOTALE
40 min

SECONDI



Zuppetta di pesce

al timo e pistilli di zafferano

Ingredienti

per 4 persone:

80g code di gamberi
90g filetto di gallinella
100g branzino
80g filetti di sogliola
2 dl fumetto di pesce (brodo di pesce)
30g porri
10g olio d'oliva extravergine
0,5 dl vino bianco
timo qb
pistilli di zafferano qb
sale e pepe qb
basilico qb
erba cipollina qb
100g pomodorini
1 spicchio d'aglio
finocchio selvatico qb

01

Pulite, sfiletate tutto il pesce e tagliatelo a pezzettoni. I gamberi puliti invece lasciateli interi.

02

Tagliate il porro a julienne (listarelle sottili) e fatelo rosolare in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva. Su di un piatto salate e pepate il pesce.

03

Mettete tutti gli ingredienti nello scodello, chiudete e cuocete nella pentola a pressione con 4 dl d'acqua per 12 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

04

Servite la zuppetta accompagnata da fette di pane abbrustolito aromatizzate all'aglio e condite con un filo d'olio d'oliva extravergine profumato.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



12 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



12 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Rossene | Ischia rosso
Ormeasco



TEMPO TOTALE
20 min

SECONDI



Anguilla in umido

con olive

Ingredienti per 4 persone:

350g anguilla
100g patate
100g porri
1 dl vino bianco
2 dl fumetto di pesce
(brodo di pesce)
80g olive taggiasche
basilico qb
sale e pepe qb
10g olio d'oliva

01

Pelate e tagliate l'anguilla a pezzi di circa 3,5 cm. Fate rosolare nella pentola i porri tagliati a julienne (a listarelle sottili) con l'olio d'oliva; aggiungete poi l'anguilla e fatela rosolare bene. Bagnate con vino bianco, facendolo evaporare. Salate e pepate.

02

Aggiungete il fumetto di pesce (oppure brodo vegetale), le patate tagliate a quadretti di 1/2 cm per lato e unite, infine, il basilico, le olive e fate cuocere per 16 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite per controllare il gusto della salsa ed eventualmente correggete.

03

Accompagnate l'anguilla in umido con dei crostini di pane grigliati e profumati all'aglio oppure con delle patate bollite e schiacciate, condite solo con un filo d'olio d'oliva extravergine.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



16 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



16 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Primavera | Estate



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Verdicchio
Spumante Dry



TEMPO TOTALE
20 min

SECONDI



Coscette di coniglio farcite al basilico

con salsa ai funghi porcini

Ingredienti

per 4 persone:

600g cosce di coniglio

8g basilico

timo qb

120g mele

30g pane bianco

sale e pepe qb

5g scalogno

180g funghi porcini

freschi

100g olio d'oliva

extravergine

20g burro

0,5 dl vino bianco

1 spicchio d'aglio

2 dl brodo vegetale

01

Iniziate a dissosare le cosce di coniglio. Poi tagliate il pane bianco e le mele a quadretti di circa 1/2 cm per lato: spadellateli velocemente con il burro. Tagliate a julienne il basilico e aggiungetelo al pane e alle mele assieme al sale e al pepe. Con il composto ottenuto farcite le cosce di coniglio; ricomponetele e legatele con qualche punto di spago ad uso alimentare.

02

Salate e pepate le cosce e fatele rosolare con l'olio d'oliva extravergine, il timo, l'aglio schiacciato e lo scalogno tagliato a julienne nella pentola a pressione aperta. Aggiungete i funghi porcini tagliati a fette e poi bagnate prima con il vino bianco e quando questo sarà evaporato con il brodo. Chiudete la pentola e fate cuocere per 10 minuti dall'inizio del sibilo.

03

Aprire la pentola e togliete le cosce di coniglio. Frullate i funghi porcini con il fondo di cottura fino ad ottenere una salsa densa e cremosa. Con la salsa ottenuta fate uno specchio sul piatto ed adagiatevi sopra la coscia di coniglio farcita.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



10 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 2 - per cottura ideale



8 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Grignolino | Bonarda
Gutturino



TEMPO TOTALE
30 min

SECONDI



Lombata di agnello al vino rosso

con insalata di pere alla cannella

Ingredienti per 4 persone:

500g lombata
d'agnello
7,5 dl vino rosso
alloro qb
300g pere
cannella in stecca
25g olio d'oliva
extravergine
timo qb

01

Pelate e tagliate a metà le pere (sceglietele sode, adatte a tenere la cottura); mettele poi nella pentola a pressione con il vino rosso, l'alloro, la cannella e fate cuocere per 5 minuti, dall'inizio del sibilo.

02

Rosolate, con il timo, in una padella antiaderente la lombata d'agnello completamente disossata (oppure a piacere mantenete le ossa delle costolette), salata e pepata. Togliete le pere e il vino dalla pentola a pressione e adagiatevi l'agnello. Aggiungete qualche cucchiaino del vino rosso usato per la cottura delle pere e fate cuocere la lombata per 3 minuti dall'inizio del sibilo

03

Componete il piatto con l'agnello scaloppato e l'insalatina di pere.

04

Salsare con qualche cucchiaino di vino rosso fatto ridurre nella pentola, dopo aver tolto la lombata d'agnello. Guarnire con qualche rametto di timo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



5+3 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



5+3 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Primavera



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Dolcetto | Valgella
Marzemino



TEMPO TOTALE
20 min

SECONDI



Costine di maiale e verze

con budino al formaggio

Ingredienti per 4 persone:

700g costine di maiale
400g verza
15g olio d'oliva
alloro qb
40g sedano
30g carote
2,2 dl brodo vegetale
sale e pepe qb
40g cipolla bianca
3 tuorli d'uova
3 dl panna
120g parmigiano reggiano

01

Tagliate la cipolla a julienne (listarelle sottili). Scottate in acqua bollente e salata la verza tagliata a pezzettoni per alcuni minuti. Fate rosolare la cipolla con l'olio nella pentola ed aggiungete le costine. Salate e pepate e fate rosolare bene.

02

Unite la verza sbianchita e fate insaporire. Bagnate con il brodo e fate cuocere per 25 minuti dall'inizio del sibilo. Una volta cotte la carne e le verze, toglietele dalla pentola e mantenetele in caldo. A parte frullate il parmigiano, i tuorli d'uova e la panna.

03

Ungete degli stampini di alluminio, versatevi dentro il composto, poneteli nel cestello cuocivapore e fate cuocere nella pentola a pressione aggiungendo 4 dl d'acqua per 7 minuti dall'inizio del sibilo.

04

Una volta cotto il budino, lasciatelo intiepidire leggermente prima di sfornarlo. Servite la carne e le verze accompagnate dal budino al formaggio.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



25+7 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 2 - per cottura ideale



20+7 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Gattinara | Ghemme
Terrano



TEMPO TOTALE
55 min

SECONDI



Bocconcini di pollo al limone e basilico con crema di patate

Ingredienti

per 4 persone:

600g petto di pollo
3 limoni
20g basilico
sale e pepe qb
5 dl brodo vegetale
300g patate
1 dl panna
10g burro
noce moscata qb
80g cipolla bianca
10g olio d'oliva
1 dl vino bianco
15g farina tipo 00

01

Tagliate il petto di pollo in dadi di circa 2 cm per lato. Tagliate la cipolla a julienne e fatela rosolare nella pentola a pressione con l'olio di oliva. Salate, pepate, infarinare il petto di pollo e fatelo rosolare con la cipolla. Bagnate con il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il brodo e il basilico. Chiudete e fate cuocere per 10 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

02

A cottura ultimata togliete la carne, aggiungete al fondo di cottura il succo di limone e frullate la salsa. Aggiustate di gusto, a piacere legate leggermente la salsa con un po' di farina diluita con del brodo e portate ad ebollizione. Mettete nuovamente il pollo nella salsa. In un contenitore, mantenete il tutto in caldo.

03

Nel frattempo lavate la pentola e fate cuocere le patate tagliate a pezzi nel cestello per 9 minuti con 4 dl d'acqua. Schiacciate le patate, aggiungete la panna, il burro, il sale, pepe, la noce moscata ed amalgamate bene.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



10+9 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



10+9 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Primavera | Estate



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Cerasuolo di Vittoria
Monica di Sardegna



TEMPO TOTALE
30 min

SECONDI



Stinco di maiale

con cipolle rosse e rosmarino

Ingredienti

per 4 persone:

750g stinco di maiale
rosmarino qb
150g cipolla rossa
1,2 dl vino bianco
sale e pepe qb
15g olio d'oliva
1,8 dl brodo vegetale

01

Iniziate condendo bene con sale e pepe lo stinco di maiale. Fatelo poi rosolare con l'olio d'oliva a fuoco moderato, nella pentola a pressione aperta, fino a quando non sia ben colorito da tutti i lati.

02

Aggiungete il rosmarino e le cipolle rosse tagliate a spicchi. Rosolate il tutto per qualche minuto ancora e poi bagnate con il vino bianco. Fate evaporare il vino ed aggiungete il brodo. Chiudete e fate cuocere per 45 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite e lasciate riposare la carne per 10 minuti.

03

Togliete il rosmarino e controllate che la salsa formata sia densa e giusta di sapore.

04

Tagliate infine lo stinco, per poi ricomporlo con l'osso sul piatto di portata. Accompagnate la carne con la crema di cipolle rosse.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



45 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 2 - per cottura ideale



35 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Marzemino | Teroldego
Cabernet Sauvignon



TEMPO TOTALE
50 min

SECONDI



Punta di vitello farcita

con ricotta e spinaci

Ingredienti

per 4 persone:

500g petto di punta di vitello
250g ricotta fresca
100g spinaci
10g scalogno
2 uova intere
sale e pepe qb
15g sedano
15g cipolla bianca
10g carote
1 dl vino bianco
2,5 dl brodo vegetale
10g parmigiano reggiano
noce moscata qb
12g olio d'oliva

01

Sbollentate gli spinaci, scolateli, fateli raffreddare e strizzateli bene. In una terrina amalgamate la ricotta con le uova, gli spinaci tritati grossolanamente, lo scalogno tritato e rosolato con poco olio, il sale, il pepe e la noce moscata. Praticate nella punta di petto una piccola incisione ed inserite la farcia preparata. Chiudete la tasca con l'ago e lo spago da cucina.

02

Fate rosolare a fuoco moderato la punta di vitello farcita, salata e pepata, con l'olio, nella pentola a pressione aperta. Aggiungete le verdure tagliate a quadretti di 1/2 cm per lato e continuate a far rosolare ancora per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare, unite il brodo e fate cuocere per 25 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

03

Aprirete e lasciate riposare la punta farcita per 10 minuti al caldo, coperta con carta stagnola e con un peso sopra (per esempio, una pentola con acqua). Filtrate il fondo di cottura e eventualmente aggiustatelo di gusto.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



25 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 2 - per cottura ideale



19 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Rubesco | Rosso Conero
Rosso Montefalco



TEMPO TOTALE
50 min

Patate

alla crema e funghi



Ingredienti per 4 persone:

370g patate
10g funghi porcini
secchi
1,4 dl panna
20g scalogno
sale e pepe qb
1,4 dl latte
noce moscata qb
100g emmenthaler

01

Pelate le patate e tagliatele a rondelle molto fini, senza però metterle a bagno nell'acqua per non far loro perdere l'amido. In una padella antiaderente, poi, fate rosolare lo scalogno tritato ed aggiungete le patate. Dopo averle rosolate, mettete la panna, il latte, i funghi porcini, in precedenza ammollati e tritati, e portate il tutto ad ebollizione.

02

Nel frattempo aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata. Imburrate lo scodello, riempitelo con le patate e spolverate con l'emmenthaler grattugiato.

03

Cuocete le patate nello scodello all'interno delle pentola a pressione con 4 dl d'acqua per 18 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite e lasciate riposare per alcuni minuti prima di servire.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



18 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



18 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Sangiovese | Dolcetto
Valcalepio



TEMPO TOTALE
25 min

Carciofi

con aglio e acciughe

Ingredienti
per 4 persone:
320g carciofi
20g acciughe sott'olio
1 spicchio d'aglio
sale e pepe qb
12g pane bianco
0,7 dl vino bianco
0,7 dl brodo vegetale
5g succo di limone
15g olio d'oliva

01
Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi. Conservateli a bagno in acqua acidulata dal succo di limone. Affettate l'aglio e fatelo rosolare con l'olio nella pentola a pressione, aggiungete le acciughe e poi i carciofi scolati dall'acqua.

02
Bagnate con il vino bianco, aggiungete il sale e il pepe, il brodo e il pane bianco grattugiato. Chiudete la pentola e fate cuocere per 9 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

03
Aprirete infine la pentola; togliete i carciofi e fate ridurre la salsa rimasta. Servite i carciofi insieme con la salsa ricavata dal fondo di cottura ridotto.



Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



9 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



9 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Primavera | Estate



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Grignolino | Gutturino
Morellino



TEMPO TOTALE
15 min

Caponatina di verdure

ai pinoli e uvetta



Ingredienti per 4 persone:

100g zucchine
100g melanzane
100g peperoni rossi
100g peperoni gialli
80g pomodori
80g sedano
50g cipolla bianca
15g pinoli
20g uva sultanina
10g basilico
30g olive taggiasche
sale e pepe qb
15g olio d'oliva
0,2 dl aceto bianco
1,5 dl brodo vegetale

01

Lavate e pulite, per prima cosa, tutte le verdure e poi tagliatele a quadretti di 2 cm per lato e tagliate la cipolla a spicchi. Fate rosolare le verdure con l'olio, tranne i pomodori, nella pentola a pressione aperta; salate e pepate, aggiungete le olive taggiasche, i pinoli, l'aceto, il brodo vegetale e chiudete.

02

Fate cuocere per 3 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite ed aggiungete il basilico tagliato a julienne; i pomodori tagliati a quadretti, pelati e privati dai semi.

03

Girate bene e servite. Le verdure dovranno rimanere croccanti; i pomodori invece dovranno essere aggiunti alla fine, per evitare che si riducano in poltiglia.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



3 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



3 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Greco di Tufo | Inzolia di Sicilia
Fiano d'Avellino



TEMPO TOTALE
12 min

Cipolle ripiene

con patate e menta

Ingredienti

per 4 persone:

350g cipolla bianca

280g patate

menta fresca qb

1 spicchio d'aglio

sale e pepe qb

10g parmigiano
reggiano

8g olio d'oliva
extravergine

0,5 dl brodo vegetale

1 tuorlo d'uovo

01

Pelate e tagliate le cipolle a metà, in senso orizzontale. Pelate poi le patate, tagliatele a pezzi e fatele cuocere nella pentola a pressione, nel cestello, con 4 dl d'acqua per 10 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

02

Sbollentate per alcuni minuti in acqua bollente e salata le cipolle. Intanto, passate le patate al passaverdura, aggiungete l'aglio tritato, la menta tritata, l'uovo, il sale e il pepe. Svuotate leggermente con un cucchiaino le cipolle e riempiatele con la farcia di patate.

03

Mettete le cipolle nello scodello, cospargete con il parmigiano e l'olio e unite il brodo. Mettete lo scodello chiuso con 4 dl d'acqua nella pentola e fate cuocere per 10 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.



Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



10+10 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



10+10 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Grignolino | Gutturino
Bardolino chiaretto



TEMPO TOTALE
30 min

Peperoni in agrodolce



Ingredienti
per 4 persone:
250g peperoni rossi
200g peperoni gialli
15g olio d'oliva
30g zucchero
0,3 dl aceto bianco
0,5 dl brodo vegetale
sale e pepe qb

01
Prendete i peperoni e divideteli, svuotateli e lavateli. Tagliateli poi a falde (pezzettoni di 4 cm per lato circa) e fateli rosolare con l'olio nella pentola a pressione.

02
Quando saranno ben rosolati, aggiungete lo zucchero, l'aceto, il sale, il pepe e per ultimo il brodo. Chiudete la pentola e fate cuocere per 3 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



3 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



3 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Vernaccia di Oristano
Cirò rosso | Cirò rosato



TEMPO TOTALE
10 min

Sformato di zucchine

Ingredienti per 4 persone:

450g zucchine
40g cipolla bianca
10g olio d'oliva
1 dl brodo vegetale
sale e pepe qb
2 uova intere
25g parmigiano
reggiano

01

Tagliate la cipolla a julienne e le zucchine a pezzetti. Se le zucchine sono grosse, togliete la parte centrale.

02

Fate rosolare nella pentola a pressione la cipolla con l'olio, aggiungete le zucchine, il brodo vegetale, il sale e il pepe. Chiudete e fate cuocere per 6 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite e controllate che le zucchine siano cotte e asciutte. Nel caso in cui fosse rimasto un po' di brodo, fate cuocere ancora per qualche minuto a pentola aperta.

03

Frullate le zucchine, aggiungete le uova, il parmigiano, salate e pepate. Imburrate leggermente degli stampini e versatevi dentro il composto di zucchine, coprite con un foglio di carta alluminio. Mettete gli stampini nel cestello e fate cuocere con 4 dl d'acqua nella pentola a pressione per 12 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.



Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



6+12 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



6+12 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Vermentino | Pignoletto



TEMPO TOTALE
25 min

Piselli

con prosciutto e lattuga

Ingredienti per 4 persone:

450g piselli fini
surgelati
50g porri
50g lattuga
1,5 dl brodo vegetale
sale e pepe qb
10g olio d'oliva
80g prosciutto cotto

01

Tagliate i porri a listarelle e fateli rosolare con l'olio nella pentola a pressione.

02

Tagliate a cubetti il prosciutto cotto e fatelo poi rosolare con i porri. Aggiungete i piselli e fate rosolare bene il tutto. Bagnate infine con il brodo, salate e pepate.

03

Tagliate la lattuga a julienne (listarelle sottili) e unitela ai piselli. Chiudete e fate cuocere per 6 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.



Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



6 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



6 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Chiaretto del Garda
Ciliegiolo rosato



TEMPO TOTALE
10 min

Zucchine

con cipolla rossa e aceto



Ingredienti per 4 persone:

400g zucchine
150g cipolla rossa
0,5 dl brodo
vegetale
0,8 dl aceto rosso
15g olio d'oliva
timo qb

01

Lavate e tagliate le zucchine a quadretti di circa 2 cm per lato. Se le zucchine fossero grosse, scartate la parte centrale che può risultare amara.

02

Fate rosolare le zucchine e la cipolla rossa tagliata a spicchi con l'olio e il timo nella pentola a pressione. Salate e pepate.

03

Bagnate con l'aceto rosso e fate evaporare leggermente.

04

Unite il brodo e chiudete. Fate cuocere per 5 minuti calcolati dall'inizio del sibilo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



5 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



5 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Acqua | Birra Dortmunder



TEMPO TOTALE
10 min

DOLCI



Budino di ricotta

con salsa di arance

Ingredienti

per 4 persone:

225g ricotta fresca

175g zucchero

30g farina tipo 00

3 uova intere

40g marmellata

d'arance

300g arance

1 limone

0,2 dl cointreau

01

Unite alla ricotta 100 g di zucchero, la buccia grattugiata del limone, i tuorli d'uova, la farina e lavorate bene il composto. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto a base di ricotta mescolando dall'alto verso il basso.

02

Imburrate e zuccherate gli stampini, riempiteli con la farcia, copriteli con un foglio di carta alluminio e metteteli nel cestello cuocivapore. Mettete 4 dl d'acqua e il cestello nella pentola a pressione e cuocete per 15 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. A cottura ultimata togliete i budini dalla pentola e lasciateli raffreddare.

03

Fate caramellare in una casseruola antiaderente lo zucchero rimasto con poca acqua. Quando lo zucchero avrà raggiunto la cottura di caramello chiaro, aggiungete il liquore, il succo di arancia, la marmellata e le bucce delle arance tagliate a filettini sottili. Portate ad ebollizione il composto. Sfornate il budino, servitelo accompagnato dalla salsa tiepida e guarnite a piacere con degli spicchi d'arancia pelati con un coltello, senza pellicina bianca. Spolverate con zucchero a velo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



15 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



15 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Malvasia | Castelnuovo
Recioto



TEMPO TOTALE
25 min



DOLCI

Mele farcite

con salsa al cioccolato

Ingredienti per 4 persone:

500g mele
20g maraschino
30g frutta candita
intera assortita
2,5 dl d'acqua
200g zucchero
cannella qb
chiodi di garofano qb
1 limone
5g burro
50g crema pasticcera
5g fecola di patate
20g cacao amaro
10g mandorle filettate

01
Lavate due mele e tagliatele a metà. Con l'aiuto di uno scavino togliete il torsolo e poi svuotatele leggermente. Passate le mele con il limone, per evitare di farle diventare scure e per aromatizzarle. Tagliate la restante mela in quadrettini piccoli e spadellateli con il burro per qualche minuto in una pentola antiaderente. Mettete i quadrettini di mela in una ciotola, unite la crema pasticcera, la frutta candita, 30 g di zucchero, il liquore, le mandorle tagliate a filettini ed amalgamate il tutto.

02
Farcite le mele con il composto e mettetelo nello scodello con 70 g di zucchero, 1 dl d'acqua, la cannella e i chiodi di garofano. Mettete lo scodello chiuso nella pentola a pressione, aggiungete 4 dl d'acqua e fate cuocere per 6 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Preparate nel frattempo la salsa al cioccolato. Unite ai 100 g di zucchero rimasto il cacao, 1,5 dl d'acqua e la fecola in una casseruola; portate ad ebollizione la salsa e lasciate cuocere per 5 minuti sempre rimestando. Servite le mele tiepide accompagnate dalla salsa al cioccolato.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



6 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



6 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Asti Spumante | Torcolato



TEMPO TOTALE
15 min

DOLCI



Crema gratinata

al profumo di vaniglia con millefoglie di banana

Ingredienti

per 4 persone:

5 tuorli d'uova
180g zucchero
1 stecca di vaniglia
15g zucchero di canna grezzo
80g banana
100g farina tipo 00
100g zucchero a velo
100g albumi d'uova
100g burro
1 dl latte
1,5 dl rum
1,5 dl panna

01

Montate 70g di zucchero con i tuorli d'uova, unite la panna e il latte fatti bollire con la vaniglia. Riempite con il composto delle cocottine di porcellana, copritele con un foglio di carta alluminio e mettelele nel cestello cuocivapore aggiungendo 4 dl d'acqua nella pentola a pressione. Chiudete la pentola e cuocete per 4 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. Togliete e lasciate raffreddare. Cospargete con lo zucchero di canna e fate gratinare con il grill del forno per alcuni minuti.

02

A parte, unite gli albumi, lo zucchero a velo, la farina e il burro fuso; amalgamate bene e poi realizzate su un foglio di carta oleata delle piccole cialde, come delle lingue di gatto, da cuocere al forno per pochi minuti, a 200° C. Tagliate una banana a fettine, fate caramellare lo zucchero e unite le fettine di banana. Bagnate con il rum e fate insaporire bene.

03

Accompagnate la crema alla vaniglia con una mini-millefoglie creata intercalando tre fettine di banana con le cialde.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



4 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



4 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Primavera



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Moscato di Sardegna



TEMPO TOTALE
15 min

DOLCI



Pesche farcite all'amaretto

con ghiacciato alle pesche e liquirizia

Ingredienti

per 4 persone:

700g pesche bianche

80g amaretti

30g mandorle

1 tuorlo d'uovo

60g zucchero

10g cacao amaro

0,8 dl moscato

liquore di pesche qb

liquore di liquirizia qb

01

Prendete tre o quattro pesche e dividetele a metà, in verticale. Privatele del nocciolo ed allargatene la sede con un cucchiaino da caffè.

02

Frullate poi la polpa asportata e mescolatela alla polvere di cacao, allo zucchero e alle mandorle tritate con gli amaretti. Unite il tuorlo d'uovo ed amalgamate bene.

03

Riempite le pesche con la farcia preparata e disponete sopra ad ognuna un fiocchetto di burro. Mettete le pesche all'interno dello scodello, unite il moscato e fate cuocere nella pentola a pressione con 4 dl d'acqua per 8 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

04

Frullate le rimanenti pesche con il moscato e i liquori e mettete il tutto nel congelatore.

05

Servite le pesche fredde, accompagnate dal sorbetto al profumo di liquirizia, non completamente ghiacciato.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



8 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



8 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Verduzzo di Ramandolo
Moscato di Trani



TEMPO TOTALE
20 min



DOLCI

Sformatino di pane e latte

con salsa allo zabaione

Ingredienti

per 4 persone:

100g pane bianco
50g cioccolato
fondente
10g cacao amaro
3 tuorli d'uova
2 uova intere
vanillina qb
amaretto di saronno qb
60g amaretti
3,8 dl latte
1,2 dl vino bianco
210g zucchero
30g uva sultanina
20g pinoli

01

Fate ammolare il pane raffermo tagliato a pezzetti nel latte tiepido. Aggiungete poi le uova intere, un tuorlo d'uovo, gli amaretti sbriciolati, il liquore, la vanillina, 80 g di zucchero, l'uvetta sultanina precedentemente ammollata, i pinoli, il cacao e il cioccolato in scaglie. Amalgamate bene tutti gli ingredienti con un mestolo di legno.

02

Ungete lo scodello con del burro e versate il composto, chiudete lo scodello e mettetelo nella pentola a pressione con 4 dl d'acqua. Chiudete e fate cuocere per 35 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Terminata la cottura, lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverate con zucchero a velo, accompagnandolo con lo zabaione così preparato: unite ai tuorli d'uova rimanenti lo zucchero restante (130 g) e il vino bianco, montate a bagnomaria fino a quando il composto risulterà denso e spumoso. Fate attenzione a non far bollire l'acqua per evitare di cuocere le uova.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



35 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



35 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Recioto Gambellara
Moscato rosa



TEMPO TOTALE
40 min



DOLCI

Dolce al cioccolato e pere

con salsa al tè e rum

Ingredienti per 4 persone:

180g pane bianco
255g zucchero
100g pere
4 uova intere
2 tuorli d'uovo
50g burro
90g farina tipo 00
vanillina qb
50g cacao amaro
80g cioccolato
fondente 70%
1/2 l di tè
rum qb

01
Sbucciate e tagliate le pere a quadretti piccoli. Sbollentatele in acqua aromatizzata con cannella e buccia di limone. Tagliate il pane bianco a fettine sottili. Montate il burro con 130 g di zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete la vanillina, il cacao setacciato con 50 g di farina, 3 tuorli d'uova, il cioccolato in scaglie e per ultimo le pere a quadretti. Montate a neve 3 albumi d'uova e uniteli delicatamente al composto.

02
Ungete con del burro fuso degli stampini d'alluminio e foderate il fondo con il pane bianco. Riempite a metà gli stampini, mettete uno strato di pane e riempitelo con dell'altro composto. Coprite gli stampini con un foglio di carta alluminio e adagiateli nel cestello. Fate cuocere il dolce con 4 dl d'acqua nella pentola a pressione per 20 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Aprite e lasciate intiepidire.

03
Per la salsa: preparate 1/2 lt di tè molto carico. A parte sbattete 125 g di zucchero con 2 tuorli d'uova, 1 uovo intero e 40 g di farina. Unite il composto al tè e portate ad ebollizione. Aromatizzate a piacere con il rum. Servite il dolce adagiato su uno specchio di salsa.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



20 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



20 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Tè | Rum



TEMPO TOTALE
30 min



DOLCI

Montebianco di castagne e cioccolato

Ingredienti per 4 persone:

500g castagne
8 dl latte
150g marroni in
sciropo
10g cacao amaro
0,3 dl rum
100g zucchero
4 dl panna fresca
vanillina qb
50g cioccolato
fondente
20g zucchero a velo

01
Fate cuocere le castagne già pelate e sbucciate, insieme al latte, allo zucchero e alla vanillina per 12 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo.

02
Scolate le castagne dal latte, passatele al passaverdura, unite il rum, il cacao e mescolate bene il composto.

03
Utilizzate poi lo schiacciapastate per fare una montagnetta di "spaghettoni" che poi artisticamente decorerete con i marroni glacè, la panna montata, le scaglie di cioccolato e lo zucchero a velo.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



12 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



12 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Autunno | Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Spumante Dry
Albana di Romagna



TEMPO TOTALE
20 min



DOLCI

Pere martin sec al vino rosso

e anice stellato con gelato alla cannella

Ingredienti

per 4 persone:

8 pere martin sec
7 dl vino rosso
250g zucchero
anice stellato qb
120g gelato alla
cannella
1 limone
1 arancia

01

Pelate innanzitutto le pere e togliete loro, con uno scavino, i semi lavorando dal fondo.

02

Mettete a cuocere le pere con il vino rosso, l'anice stellato, la buccia d'arancia, il limone e lo zucchero nella pentola a pressione per 17 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. Terminata la cottura, aprite la pentola e togliete le pere, mantenendole però in caldo. Direttamente nella pentola a pressione aperta fate ridurre il vino rimasto, fino ad ottenere una salsa dalla consistenza sciropposa.

03

Servite le pere tiepide, accompagnate da una pallina di gelato alla cannella e salsate con il liquido di cottura.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



17 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



17 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Moscato di Scanso
Malvasia di Casonzo



TEMPO TOTALE
25 min

DOLCI



Crema all'arancia

con ananas caramellato

Ingredienti

per 4 persone:

4 dl latte
1 arancia
aroma di arancia qb
4 uova intere
1 dl maraschino
205g zucchero
vanillina qb
250g ananas
4 dl acqua

01

Per prima cosa, fate bollire il latte con la buccia di arancia e la vanillina.

02

A parte unite 125 g di zucchero con le uova, il succo dell'arancia e l'aroma d'arancia. Unite il latte al composto e riempire delle cocottine di ceramica. Fate cuocere le cocottine coperte da un foglio di alluminio nel cestello della pentola a pressione, per 4 minuti calcolati dall'inizio del sibilo, con 4 dl d'acqua. Aprite a termine cottura e lasciate raffreddare.

03

Tagliate intanto l'ananas in fette molto sottili. Fate caramellare il restante zucchero (circa 80g) con un cucchiaino d'acqua. Una volta che il caramello è diventato di color scuro ambrato, bagnate con il maraschino e due cucchiaini d'acqua.

04

Aggiungete l'ananas e fatelo insaporire bene. Servite la crema all'arancia direttamente nelle cocottine con sopra l'ananas caramellato tiepido.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



4 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



4 min



DIFFICOLTÀ
Semplice



STAGIONALITÀ
Tutte le stagioni



ADATTA PER...
Tutti i giorni



VINO CONSIGLIATO
Moscato di Noto
Moscato di Pantelleria



TEMPO TOTALE
15 min



DOLCI

Morbido di albicocche

con salsa alle fragole

Ingredienti per 4 persone:

550g albicocche
1 limone
180g zucchero
3 uova intere
vanillina qb
2 dl di vino bianco
dolce
150g fragole

01

Per realizzare questo goloso dessert, dovete in primo luogo togliere il nocciolo alle albicocche e poi metterle in una casseruola con il vino bianco dolce, la vanillina e 140 g di zucchero.

02

Fate poi cuocere il tutto fino ad ottenere una crema di frutta densa ed abbastanza asciutta. Lasciate intiepidire la crema di albicocche, frullatele e poi aggiungete le uova. Imburrate e passate nello zucchero 4 stampini d'alluminio, riempiteli con la farcia di albicocche, copriteli con un foglio d'alluminio e adagiateli nel cestello.

03

Cuocete gli sformati nella pentola a pressione con 4 dl d'acqua per 6 minuti, calcolati dall'inizio del sibilo. A termine cottura aprite, togliete gli sformati e lasciate intiepidire.

04

Frullate intanto le fragole con lo zucchero restante (40 g) e qualche goccia di succo di limone. Componete infine il piatto con lo sformatino tiepido e la salsa di fragole.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



6 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



6 min



DIFFICOLTÀ
Impegnativa



STAGIONALITÀ
Estate



ADATTA PER...
Grandi occasioni



VINO CONSIGLIATO
Caluso Passito
Albana amabile



TEMPO TOTALE
25 min



DOLCI

Tortino al formaggio e savoiardi

Ingredienti

per 4 persone:

200g savoiardi
300g ricotta fresca
2 uova intere
130g zucchero
vanillina qb
amaretto di Saronno qb
250g zucchero per
lo sciroppo
180g lamponi
1 arancia
1 limone
1 stecca di cannella
55 dl acqua

01

Per iniziare preparate lo sciroppo aromatizzato con l'amaretto di Saronno preparato portando ad ebollizione 1/2 lt d'acqua con 250 g di zucchero, la buccia di un'arancia e di un limone e un pezzetto di stecca di cannella. Imburrate lo scodello della pentola a pressione e foderatelo con i savoiardi che prima avrete inzuppato nello sciroppo di zucchero raffreddato.

02

A parte amalgamate la ricotta, le uova, 100 g di zucchero e la vanillina. Riempite lo scodello foderato con il composto di ricotta, ricoprite con i restanti savoiardi sempre inzuppati, chiudete e ponete nella pentola a pressione con 5 dl d'acqua.

03

Fate cuocere per 45 minuti calcolati dall'inizio del sibilo. A cottura terminata, aprite e lasciate raffreddare in frigorifero molto bene la torta di formaggio.

04

Frullate i lamponi freschi con 30 g di zucchero e qualche goccia di succo di limone. Servite il tortino di formaggio accompagnato dalla salsa di lamponi.

Tempi di cottura

Con pentola a pressione **tradizionale**



45 min

Con pentola a pressione **Clipsò Uno**



Posizione 1 - per cottura ideale



45 min



DIFFICOLTÀ
Elaborata



STAGIONALITÀ
Inverno



ADATTA PER...
Pranzo domenica



VINO CONSIGLIATO
Brachetto | Asti Spumante



TEMPO TOTALE
60 min

CARNE E PESCE



Posizione 1 - Tradizionale



Posizione 2

Quantità

	Posizione 1 - Tradizionale	Posizione 2	Quantità
POLLO	25 min	20 min	1,2 kg
2 GALLETTI	18 min	15 min	1 kg
ANATRA	30 min	25 min	1,5 kg
4 QUAGLIE	9 min	7 min	0,680 kg
FILETTO DI RANA PESCATRICE	4 min	4 min	0,600 kg
4 TRANCI DI TONNO - al vapore	7 min	6 min	0,600 kg
COSCIOTTO D'AGNELLO	22-25 min	18-20 min	1,3 kg
ARROSTO DI MAIALE	30 min	25 min	1 kg
ARROSTO DI MANZO	9-12 min	8-10 min	1 kg
ARROSTO DI VITELLO	25 min	20 min	1 kg
4 TRANCI DI SALMONE - al vapore	6 min	5 min	0,600 kg

VERDURE



Cottura

Posizione 1 - Tradizionale

Quantità

	Cottura	Posizione 1 - Tradizionale	Quantità
CARCIOFI INTERI	vapore	18 min	1 kg
CARCIOFI INTERI	immersione	15 min	1 kg
ASPARAGI FRESCHI	immersione	5 min	1 kg
MELANZANE A FETTE DI 3 mm	vapore	4 min	1 kg
BARBABIETOLE TAGLiate IN QUADRI	immersione	20-30 min	1 kg
COSTE	vapore	9 min	1 kg
BROCCOLI	vapore	4 min	1 kg
CAROTE A RONDELLE DI 3 mm	vapore	7 min	1 kg
CAROTE A RONDELLE DI 3 mm	immersione	5 min	1 kg

I tempi di cottura e i quantitativi degli alimenti indicati nelle tabelle possono variare in base al modello e al litraggio della pentola a pressione. Per la cottura ad immersione mettere gli ingredienti nella pentola con un bicchiere d'acqua (25 cl), in ogni caso l'acqua e gli alimenti non devono mai superare la tacca di livello sul corpo pentola. Per la cottura a vapore con il cestello mettere sempre 2 bicchieri d'acqua (50cl) sul fondo della pentola. Per le verdure e gli alimenti fatti soffriggere prima della cottura a pressione aggiungere un bicchiere d'acqua (25cl).

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

VERDURE



	Cottura	Posizione 1 - Tradizionale	Quantità
SEDANO RAPA TAGLIATO	vapore	6 min	1 kg
SEDANO RAPA TAGLIATO	immersione	7 min	1 kg
FUNGHI TAGLIATI	immersione	3 min	1 kg
CAVOLO A PEZZI	vapore	8 min	1 kg
CAVOLINI DI BRUXELLES	vapore	8 min	1 kg
CAVOLIORE	vapore	4 min	1 kg
ZUCCHINE IN RONDELLE DI 3 mm	vapore	4 min	1 kg
ZUCCHINE IN RONDELLE DI 3 mm	immersione	3 min	1 kg
CICORIA BELGA TAGLIATA A METÀ	vapore	16 min	1 kg
CICORIA BELGA TAGLIATA A METÀ	immersione	13 min	1 kg
SPINACI FRESCHI	vapore	5 min	1 kg
FINOCCHIO TAGLIATO A LAMELLE	vapore	8 min	1 kg
LATTUGA	immersione	12 min	1 kg
RAPA A CUBETTI	vapore	6 min	1 kg
RAPA A CUBETTI	immersione	4 min	1 kg
CIPOLLINE	vapore	12 min	1 kg
PORRI	vapore	14 min	1 kg
PEPERONI TAGLIATI A METÀ	vapore	7 min	1 kg
ZUCCA TAGLIATA IN QUADRI	vapore	7 min	1 kg
PATATE TAGLIATE IN QUADRI	vapore	10 min	1 kg
PATATE TAGLIATE IN QUADRI	immersione	8 min	1 kg
POMODORI	immersione	3 min	1 kg

LEGUMI

	Cottura	Posizione 1 - Tradizionale	Quantità
FAGIOLI SECCHI	immersione	38 min	300 g
FAGIOLI FRESCHI	vapore	22 min	300 g
FAGIOLI VERDI	immersione	8 min	300 g
PISELLI	vapore	3 min	300 g
LENTICCHIE	immersione	15 min	300 g

Per i piatti utilizzati per le ricette si ringrazia: Villeroy & Boch S.à.r.l. - Hotel & Restaurant, Luxembourg; per l'Italia, ABERT S.p.A. - Divisione Broggi 1818, Passirano (BS)

Lagostina
— 1901 —

www.lagostina.com

05.11	300.002.0010.01	4136540
-------	-----------------	---------

A pressione

35 ricette per risparmiare tempo
esaltando il gusto degli alimenti

Lagostina
1901

A pressione

35 ricette per risparmiare tempo
esaltando il gusto degli alimenti



A PRESSIONE

*35 ricette per risparmiare tempo
esaltando il gusto degli alimenti*

**Progetto realizzato
da Luxury Books Srl
in esclusiva per Lagostina.**

Lagostina, Domina® Vitamin, Gaia®
e Briosa® sono marchi registrati
di proprietà di Lagostina S.p.A.
www.lagostina.it

Testo, foto, design e concept grafico
© Luxury Books Srl 2013
www.luxurybooks.it

Stampato in Italia
Tutti i diritti riservati

Tutte le immagini, il layout e il format grafico
sono di proprietà di Luxury Books Srl.

Si ringrazia per la gentile collaborazione
Genevieve Lethu per la fornitura
dei piatti e degli oggetti alle pagine 4, 20, 23,
26, 29, 30, 37, 41 e 49.

Sommario

Introduzione.....	5
Antipasti.....	10
Primi piatti.....	18
Secondi.....	34
Dessert.....	48
Tabelle di cottura.....	58



La cottura perfetta

PERCHÉ SCEGLIERE LA PENTOLA A PRESSIONE?

La tua nuova pentola a pressione Lagostina cambierà – in meglio – il tuo approccio alla preparazione di moltissimi piatti, dandoti la confidenza necessaria per sapere che puoi preparare davvero tantissime ricette in poco tempo e, soprattutto, in modo impeccabile e nutrizionalmente bilanciato.

Se non hai mai utilizzato una pentola a pressione, ti stupirai del risultato che puoi raggiungere in poco tempo e anche senza grande esperienza. Se invece questa non è la tua prima pentola a pressione, rimarrai sorpreso dalle grandi performance che ti darà la tua Lagostina – sia che tu abbia scelto la pentola tradizionale ad una sola pressione, sia che tu abbia acquistato una nuova pentola tradizionale a due pressioni.

Una volta iniziato ad utilizzare la pentola a pressione, la terrai sempre a portata di mano e te ne servirai molto spesso – tanto di frequente da chiederti come mai tu non l'abbia fatto prima. Scoprirai che molte delle questioni che consideravi critiche in merito al suo utilizzo sono invece i suoi più grandi punti a favore: sicurezza, facilità d'uso, velocità di esecuzione e nessuna particolare abilità richiesta per adoperarla al meglio. In più, potrai lavarla tranquillamente in lavastoviglie e non avrai bisogno di fare nessuna manutenzione speciale.

SCOPRI LA PENTOLA TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI

La pentola a pressione è uno dei sistemi di cottura più innovativi del nostro secolo. Lagostina, da sempre produttrice di pentole a pressione sinonimo di alta qualità, affidabilità e durata nel tempo, è la marca italiana che ha la maggiore esperienza nel campo e che ha progettato e disegnato le pentole a pressione, più innovative e performanti che siano mai entrate nelle nostre cucine – restandoci per tantissimi anni, tant'è che sono garantite 25 anni.

Tra i suoi diversi modelli, propone anche le nuove pentole tradizionali a due pressioni che ti permettono di cuocere in modo ottimale sia gli ortaggi che i frutti, sia le carni che i pesci. Con la pressione più delicata (posizione 1) si cuoce in modo veloce ed efficace preservando la vitamina C presente in molte verdure e in alcuni frutti (fino al 35% in più rispetto alla cottura in una pentola tradizionale). Grazie alla posizione 2, invece, il vapore a pressione più intensa aumenta la velocità di cottura consentendoti di risparmiare sino al 40% di tempo rispetto ad una cottura in pentola – ideale per le tue carni in umido, alcuni grani, gli arrosti e il pollame.

Pratica e sicura

UNA SCELTA PER LA VITA

Cucinare con la pentola a pressione è sicuro, pratico e conveniente. Il principio di funzionamento di questa pentola intelligente è legato all'azione del vapore che si comprime all'interno della pentola e produce una pressione dosata, capace di cuocere gli ingredienti in minor tempo, preservando intatte il più possibile le loro caratteristiche nutritive, strutturali, organolettiche. Le pentole a pressione Lagostina sono tutte dotate di doppia valvola, una di esercizio e una di sicurezza (a doppio intervento) per darti la certezza di poter cucinare in tutta sicurezza anche dopo un uso prolungato.

Una volta iniziato ad utilizzare la pentola a pressione, ne farai certamente una scelta per la vita – come è successo a moltissime persone. Per cucinare in modo gustoso ma anche sano. Veloce, ma soprattutto pratico. In una sola parola: moderno!

PERCHÉ CUOCE PIÙ VELOCEMENTE?

Perché i cibi nella pentola a pressione cuociono più velocemente? È un principio fisico: l'acqua va in ebollizione normalmente a 100°C in una pentola tradizionale, rilasciando nell'ambiente il vapore. Ma se viene chiusa in modo ermetico e sicuro dentro una pentola apposita, munita di valvola, quest'acqua in ebollizione produce del vapore che va ad occupare tutto lo spazio disponibile, sino a comprimersi, generando pressione. La pressione così ottenuta fa aumentare la temperatura all'interno della pentola: dopo pochi minuti il vapore innalza la propria temperatura e deve essere "dosato" per non aumentare troppo. La valvola della pentola a pressione lascia fuoriuscire una parte di vapore e fa in modo che la temperatura elevata cuocia in pochissimo tempo gli ingredienti all'interno della pentola a pressione, senza danneggiarli. Grazie ad un'esposizione al calore intensa ma breve, i cibi infatti cuociono velocemente senza perdere le proprie caratteristiche e il proprio sapore, mantenendo inalterata anche la struttura.

La carne si cuoce rimanendo morbidissima, le verdure e la frutta conservano buona parte delle vitamine e dei sali minerali che perderebbero con una normale cottura in padella o, peggio ancora, immersi in acqua in ebollizione per molti minuti. I grassi non subiscono processi di modifica e risultano quindi più sani. Il pesce e tutto ciò che è delicato può essere cotto velocemente, sollevato sopra l'acqua grazie ai cestelli che si inseriscono nella pentola, per risultare non solo cotto a puntino, ma anche con una consistenza meravigliosa e un sapore unico che renderà meno necessario l'impiego di sale o altri condimenti.

TANTI VANTAGGI, NESSUN SVANTAGGIO

La cottura a vapore è ideale per tutta la famiglia, perché permette di cucinare in modo più sano e con meno grassi, utilizzando la maggior parte degli alimenti nel modo più corretto affinché diano benessere al nostro organismo. Quando poi in famiglia ci sono dei bambini piccoli, l'utilizzo della pentola a pressione diventa indispensabile; l'alta temperatura è in grado di sterilizzare il cibo, rendendolo perfetto per i più piccoli e i tempi di preparazione delle pappe si abbassano radicalmente.

Tra i vantaggi della cottura a pressione ci sono, sicuramente: una migliore conservazione del patrimonio nutritivo degli alimenti, l'impedimento concreto della formazione di sostanze nocive derivate dalla troppo prolungata esposizione al calore degli alimenti e la preservazione di tutte le vitamine. Poiché dentro la pentola a pressione la quantità di ossigeno è ridotta, il cibo si ossida molto meno e quindi si evita la neutralizzazione di importanti vitamine come il betacarotene e l'acido ascorbico.

Cucinare con la pentola a pressione abbatte drasticamente i tempi di preparazione e di cottura, consentendoti di risparmiare sia tempo che energia, perché utilizzerai meno calore (gas, induzione, elettricità, etc.).



DOMINA®
VITAMIN



BRIOSA®



GAIA®

Come funziona

La pentola a pressione è più facile da utilizzare di quanto tu non possa credere. Non devi fare altro che attenerti ad alcune semplici regole di base, che rimangono le stesse per tutte le ricette (non solo quelle di questo ricettario). Tieni la tua pentola a pressione Lagostina in buone condizioni pulendola dopo ogni uso. Accertati di non cuocere mai i tuoi ingredienti senza acqua all'interno (altrimenti non puoi generare il vapore). Lagostina consiglia l'impiego di 1 ecodose di acqua o liquido (250 ml) come minimo e ti regala con le sue pentole un pratico misurino graduato: l'ecodose Lagostina. Chiudi sempre bene il coperchio della pentola e abbassa la fiamma quando la valvola inizia a sibilare. Lascia sempre sfatare la valvola completamente prima di aprire il coperchio: il Leverblock® è un sistema di sicurezza brevettato Lagostina, un piccolo pistone rosso che ti permette di aprire la pentola a pressione in tutta sicurezza solo quando tutto il vapore è stato scaricato, abbassandosi per darti il segnale di apertura libera!

GLI ACCESSORI



CESTELLO

Un accessorio indispensabile per cuocere verdura, frutta ma anche pesci al vapore, tenendo il cibo sollevato dall'acqua, per intensificare il sapore.



GRIGLIA

Un piatto di acciaio che lascia passare il vapore attraverso i suoi fori, per tenere sollevati ingredienti come carni e pesci, oppure appoggiare stampini ripieni.



SCODELLO

Ideale quando devi cuocere piccoli ingredienti che desideri raccogliere insieme, come pisellini o ceci – ma anche preparazioni liquide, come i tortini.



CUOCIVERDURE

Un pratico cestello traforato per cuocere le verdure al vapore tenendole sollevate dall'acqua. I bordi alti consentono di tenere in posizione i pezzi più grandi durante la cottura.

Guida alla lettura

Questo ricettario contiene 35 ricette che saranno la base di partenza con la quale potrai iniziare a sperimentare. Durante il lavoro di test delle ricette nella pentola a pressione Lagostina, sono stati impiegati fornelli domestici (sia a gas che a induzione) e strumenti di uso comune in qualunque cucina.

Le dosi indicate si riferiscono a porzioni normali per persone adulte, generalmente sono state espresse per 4 persone, ma potrai dividere a metà gli ingredienti e accorciare un po' i tempi di cottura se vuoi preparare solo due porzioni. Spesso invece non è consentito moltiplicare la ricetta per ottenere un numero più ampio di porzioni, poiché la pentola risulterebbe troppo piena. Tutti gli ingredienti indicati si intendono al netto degli scarti.

Il ricettario riporta i tempi di cottura sia per la pentola a pressione tradizionale a una che a due pressioni, e in alcuni casi, le ricette prevedono l'uso del cestello.

Quando si chiude la pentola a pressione, si mette sulla fonte di calore al massimo per aiutare lo sviluppo del vapore interno con il calore. Nel momento in cui il vapore inizia a sfatare leggermente attraverso la valvola, si sente un sibilo. Questo segnale è quello che dà il via al conteggio dei minuti per la cottura a pressione, indicata sempre sia nel testo di ciascuna ricetta che nella simbologia in basso.

Quando si spegne la pentola a pressione al termine della cottura, è buona regola far sfatare la valvola gradatamente. Se la pentola è tradizionale a una pressione, basterà attendere 10 secondi e poi ruotare la valvola sulla posizione che libera il vapore. Se invece ci si trova sulla posizione 2 di una pentola a pressione tradizionale a due pressioni, allora è meglio attendere 10 secondi, poi ruotare la valvola sulla posizione 1, far sfatare il vapore e infine ruotare la valvola raggiungendo la posizione di apertura. Sfiatare a questo punto anche il vapore residuo e poi si potrà aprire il coperchio senza rischi.

È essenziale non riempire troppo la pentola a pressione e per fare questo basta osservare il segno che si trova all'interno della pentola: una tacca che indica il punto massimo che può raggiungere l'acqua (o il cibo).

QUANTA ACQUA? C'È L'ECODOSE

Una delle domande più frequenti riguarda quanta acqua inserire nella pentola a pressione. Lagostina ha creato un pratico misurino, l'ecodose, che ti consente di misurare velocemente 250 ml di liquido (ma è graduata per quantità inferiori) rendendo ancora più facile la cottura. Una ecodose è la quantità minima consigliata in tutte le ricette. Ogni ricetta riporta in modo chiaro, sia nel testo che con la simbologia a fine pagina, quante ecodosi di acqua o liquido si devono aggiungere, e quando.



PRONTO IN 15 MINUTI



Tortini di carciofi

Per 3 persone

1 carciofo
1 cipolla bianca
3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
2 uova
1 cucchiaio di panna
1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano
grattugiato
sale e pepe, macinato fresco
burro per gli stampini
2 ecodosi di acqua

Pulisci e taglia a fettine sottili il carciofo e la cipolla. Scalda l'olio nella pentola aperta, aggiungi le fettine di cipolla e carciofo, sala leggermente e cuoci mescolando spesso per 2 minuti su fiamma vivace. Aggiungi 1 ecodose di acqua, chiudi la pentola, posiziona la valvola su 1 e cuoci per 2 minuti dal sibilo.

Nel frattempo, in una ciotola sbatti insieme le uova, la panna e il Parmigiano e condisci con un po' di sale e pepe.

Spegni il fuoco, fai sfiatare la valvola e toglì il coperchio. scola le verdure dall'acqua di cottura, poi uniscile al composto di uova e mescola.

Lava velocemente la pentola e asciugala, versaci 1 ecodose di acqua e inserisci il cestello per la cottura a vapore. Versa il composto di uova e carciofi in 3 stampini resistenti al calore o degli stampini di alluminio usa e getta, precedentemente imburati. Adagiali nel cestello, chiudi la pentola, riposiziona la valvola sulla posizione 1 e accendi il fuoco.

Cuoci i tortini per 6 minuti dal momento del sibilo, poi toglì la pentola dal fuoco, fai sfiatare la valvola e toglì il coperchio. Estrai il cestello dalla pentola e servi i tortini caldi o tiepidi dopo aver aggiunto in superficie un po' di pepe nero.



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



2 + 6 MINUTI



2 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



2 + 6 MINUTI



2 ECODOSI



1 POSIZIONE

Pie di pollo e porri

Per 4 persone

- 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- 2 porri
- 1 ecodose di acqua
- sale e pepe, macinati al momento
- 500 g di petto di pollo
- 1 ecodose di latte
- 30 g di farina
- 1 foglio di pasta brisé pronta
- 1 uovo

Scalda l'olio nella pentola aperta, aggiungi il burro e fallo fondere. Aggiungi i porri tagliati a rondelle, salali, mescola bene e lascia cuocere così per 1 minuto.

Aggiungi l'ecodose di acqua, chiudi la pentola con il coperchio e fai cuocere per 2 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola e toglì il coperchio. Aggiungi il pollo, tagliato a dadini e l'ecodose di latte, sala e pepa, mescola, chiudi il coperchio e fai cuocere per altri 3 minuti dal sibilo.

Nel frattempo accendi il forno a 180°C e prepara 4 stampini da forno.

A cottura ultimata, toglì la pentola dal fuoco, lascia sfiatare la valvola e apri il coperchio. Aggiungi la farina, mescola, rimetti sul fuoco e fai cuocere su fiamma media, senza coperchio, ancora per 3-4 minuti, sino a che il liquido sarà assorbito.

Spegni la fiamma e suddividi il contenuto nei 4 stampini. Mentre il pollo raffredda un po', taglia 4 cerchi di pasta brisé dello stesso diametro degli stampini e usali per formare un coperchio, facendo aderire la pasta ai bordi dello stampino. Bucherella la superficie con uno stuzzicadenti. Con un taglia biscotti ricava dalla pasta avanzata 4 stelline o altra decorazione.

In una ciotolina, sbatti l'uovo con la forchetta e usalo per spennellare la superficie delle pie e per incollare la decorazione al centro. Trasferisci su una teglia da forno e cuoci nel forno già caldo per 25 minuti (cottura ventilata).

PRONTO IN 45 MINUTI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



2 + 3 MINUTI



1 + 1 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



2 + 3 MINUTI



1 + 1 ECODOSI



1 POSIZIONE



PRONTO IN 8 MINUTI



Uova al vapore

Per 2 persone

1 cucchiaio di olio d'oliva
4 uova
1 ecodose di acqua
sale
pepe nero, macinato al momento
scaglie di tartufo nero (facoltativo)

Prepara 4 stampini in alluminio usa e getta, spennellandoli sia sul fondo che sui bordi con l'olio d'oliva. Rompicci dentro le uova e sala un pochino la superficie, poi trasferisci gli stampini dentro il cestello della cottura a vapore.

Versa nella pentola 1 ecodose di acqua e sistema il cestello per la cottura al vapore con dentro gli stampini. Chiudi la pentola e cuoci sulla posizione 1, per 1 minuto e mezzo dal momento del sibilo.

Togli la pentola dal fuoco, fai sfatare la valvola, apri il coperchio e preleva il cestello.

CESTELLO



Togli gli stampini proteggendo le mani dal calore, poi tagliali con le forbici e fai scivolare le uova sul piatto.

Salale e completale con scaglie di tartufo (se le usi) e un po' di pepe.

Cucinare le uova al vapore nella pentola a pressione ti consente di preparare 4 uova contemporaneamente, avendo la certezza che saranno tutte cotte a puntino. Ecco perchè è essenziale rispettare in modo esatto i tempi di cottura.

15



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



1 MINUTO E 30"



1 ECODOSE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



1 MINUTO E 30"



1 ECODOSE



1 POSIZIONE

Polpo con melagrana

Per 4 persone

- 1 polpo da 400-450 g
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe, macinati al momento
- 1 foglia d'alloro
- 2 ecodosi d'acqua
- 1 piccola cipolla rossa di Tropea
- 1 cucchiaino di aceto di riso giapponese
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 3 cucchiaini di chicchi di melagrana

Metti nella pentola 1 cucchiaino d'olio con il polpo, un pizzico di sale e pepe macinati al momento, l'alloro e le 2 ecodosi d'acqua. Chiudi il coperchio e cuoci per 20 minuti dal sibilo.

Nel frattempo prepara il condimento. Taglia la cipolla a rondelle molto sottili e mettile a marinare in un piatto con l'olio rimasto, l'aceto, lo zucchero.

Terminata la cottura, spegni la fiamma, gira la valvola per far sfatare il vapore. Lascia riposare così per 10 minuti, poi apri il coperchio.

Trasferisci il polpo su un tagliere e pulisci i tentacoli usando della carta da cucina per eliminare la pellicina. Taglia il polpo a pezzetti e disponilo nei piatti. Completa con le cipolle, aggiungi i chicchi della melagrana, sale e pepe a piacimento e servi.

Se cuoci il polpo nella pentola a pressione e lo lasci intiepidire nella sua acqua ti assicurerai un piatto più saporito e una consistenza più morbida.

PRONTO IN **38 MINUTI**



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



20 MINUTI



2 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



18 MINUTI



2 ECODOSI

2

POSIZIONE

Crema di romanesco e piselli

Per 4 persone

- 1 cavolfiore romanesco da 1 kg
- 1 porro grande
- 2 patate (circa 250 g)
- 100 g di pisellini (anche surgelati)
- 3 ecodosi di brodo vegetale
- 4 fette di pane di segale
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 4 cucchiaini di mascarpone
- un pizzico di noce moscata
- sale e pepe, macinati al momento

Lava il cavolfiore e rompi le sue rosette a punta, poi mettile nella pentola. Aggiungi il porro, lavato e tagliato a rondelle, le patate, sbucciate e tagliate a pezzi, e i pisellini. Bagna con le 3 ecodosi di brodo, chiudi il coperchio e fai cuocere per 5 minuti dal sibilo, sulla posizione 1.

Al termine della cottura, spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola, poi apri il coperchio.

Preleva le verdure cotte con una schiumarola e mettile in un frullatore con 200 ml del brodo di cottura (1 bicchiere circa). Se non hai il frullatore puoi usare un mixer ad immersione, ma fai attenzione che non ci sia troppo liquido di cottura. Frulla bene per 2-3 minuti, poi versa la crema di cavolfiore direttamente nei piatti e lasciala riposare un po'.

Nel frattempo taglia il pane a cubetti con un coltello, poi scalda una padella su fiamma vivace. Metti i cubetti di pane nella padella, irrorali con l'olio e salali, poi saltali per 3-5 minuti, sino a che saranno belli croccanti e dorati. Tienili da parte.

Metti 1 cucchiaino di mascarpone al centro di ogni crema di cavolfiore, grattugia un pizzico di noce moscata sopra, poi aggiungi un pochino di pepe nero. Servi la crema con i crostini tostati.

PRONTO IN 25 MINUTI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



5 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



5 MINUTI



3 ECODOSI

1

POSIZIONE



PRONTO IN 18 MINUTI



ZUPPA DEL CONTADINO

Zuppa del contadino

[Per 4 persone] 2 patate • 3 manciate di foglie di spinacino • 1 porro • 4 zucchine baby • 4 asparagi • 2 gambi di sedano • 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva • un pizzico di sale • 50 g di pisellini freschi • 3 ecodosi di acqua • 1 cucchiaino di granulato per brodo vegetale • erba cipollina fresca • Parmigiano Reggiano grattugiato (facoltativo)

Pela le patate e tagliele a quadratini piccoli. Lava e scola le foglie di spinacino. Lava le altre verdure e affettale. Scalda l'olio nella pentola aperta e rosolaci dentro le patate su fiamma vivace per un paio di minuti, salando leggermente. Aggiungi le rondelle di porro e mescola ancora per 1 minuto, poi prosegui con tutte le altre verdure - tranne le foglie di spinacino - e mescola ancora per 1 minuto. Infine, aggiungi le foglie di spinacino e continua a mescolare per 1 minuto finché saranno leggermente appassite.

Bagna con le 3 ecodosi di acqua e cospargi con il granulato per brodo, metti il coperchio e cuoci per 5 minuti dal sibilo. Spegni la fiamma, fai sfatare la valvola, poi togli il coperchio.

Servi la zuppa con un filo d'olio a crudo, l'erba cipollina e il Parmigiano, se lo usi.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



5 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



5 MINUTI



3 ECODOSI



POS. 1

Vichyssoise di finocchio

PRONTO IN | 20 MINUTI

[Per 4 persone] 2 finocchi • 400 g di patate • 2 porri (la parte bianca) • 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva • 1 spicchio d'aglio sbucciato • 3 ecodosi di brodo vegetale • sale • ½ cucchiaino di semi di finocchio • noce moscata • finocchietto o aneto freschi (facoltativo)

Lava i finocchi tenendo la barbetta e tagliali a spicchi, sbuccia le patate e tagliele a pezzi, affetta i porri a rondelle.

Scalda l'olio nella pentola aperta, aggiungi il porro e il finocchio e mescola per un paio di minuti, poi aggiungi le patate e l'aglio. Mescola, copri con le 3 ecodosi di brodo vegetale, chiudi il coperchio, metti la valvola sulla posizione 1 e cuoci per 6 minuti dal sibilo.

A fine cottura, togli la pentola dal fuoco, fai sfatare la valvola e togli il coperchio. Trasferisci le verdure in un frullatore con 1 mestolo del brodo di cottura, aggiungi i semi di finocchio e frulla fino a ottenere la densità desiderata, aggiungendo un po' di brodo se necessario.

Assaggia e aggiusta di sale, se necessario. Versa nei piatti da portata e servi con le barbette di finocchio, un pizzico di noce moscata grattugiata al momento e se lo usi, le erbe fresche tritate.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



6 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



6 MINUTI



3 ECODOSI



POS. 1

Risotto integrale con rucola

PRONTO IN | 20 MINUTI

[Per 4 persone] 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva • 350 g di riso semi-integrale • 3 ecodosi di brodo vegetale • 60 g di rucola • un pizzico di sale • 3-4 cucchiai di Parmigiano Reggiano, grattugiato

Metti l'olio nella pentola con il riso e il brodo, chiudi e cuoci per 12 minuti dal sibilo.

Nel frattempo, lava la rucola e spezzettila con le mani.

Trascorso il termine di cottura, spegni la fiamma, lascia sfatare la valvola e apri il coperchio.

Aggiungi la rucola, sala leggermente e mescola. Richiudi con il coperchio e prosegui la cottura per 1 minuto dal sibilo.

Trascorso il minuto, spegni la fiamma, lascia sfatare e apri il coperchio. Se il riso è troppo liquido lascia cuocere ancora un po' senza coperchio. Aggiungi il Parmigiano e mescola bene. Metti il risotto nei piatti da portata e aggiungi, se lo desideri, un filo d'olio a crudo.

PENTOLA A PRESSIONE TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE	PENTOLA A PRESSIONE TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI
 <p>12 + 1 MINUTI</p> <p>3 ECODOSI</p>	 <p>12 + 1 MINUTI</p> <p>3 ECODOSI</p> <p>POS. 1</p>

Crema di sedano rapa

[Per 4 persone] 450 g di sedano rapa, a pezzi • 300 g di patate, a pezzi • 1 spicchio d'aglio • 3 ecodosi di brodo vegetale o di pollo • 50 ml di panna • sale e pepe macinati al momento • qualche rametto di timo fresco

Metti nella pentola il sedano rapa, le patate e lo spicchio d'aglio, copri con le 3 ecodosi di brodo, chiudi il coperchio e cuoci per 5 minuti da momento del sibilo.

A fine cottura, spegni la fiamma, fai sfatare la valvola e apri la pentola. Trasferisci le verdure in un frullatore insieme a un paio di mestoli di brodo di cottura, aggiungi la panna e frulla fino a ottenere una crema. Se la crema risulta troppo corposa, aggiungi un altro po' di brodo. Assaggia e aggiusta di sale e pepe.

Versa nei piatti da portata, aggiungi le foglioline di timo e servi subito.

PENTOLA A PRESSIONE TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE	PENTOLA A PRESSIONE TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI
 <p>5 MINUTI</p> <p>3 ECODOSI</p>	 <p>5 MINUTI</p> <p>3 ECODOSI</p> <p>POS. 1</p>

PRONTO IN | 18 MINUTI



CREMA
DI SEDANO RAPA

Brodo di pollo con gnocchi verdi

PRONTO IN | 20 MINUTI

Per 4 persone

1 petto di pollo da circa 200 g
150 g circa di sedano rapa
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale e pepe nero, macinati al momento
3 ecodosi di acqua
80 g di pisellini verdi freschi
2 manciate di fave fresche
200 g di gnocchi verdi pronti
prezzemolo fresco, tritato

Metti il petto di pollo nella pentola con il sedano rapa a fettine, 2 cucchiaini d'olio, un po' di sale e un po' di pepe. Versa nella pentola le 3 ecodosi di acqua, chiudi il coperchio e cuoci per 8 minuti dal sibilo. A fine cottura, spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola e apri il coperchio. Tira fuori il pollo e lascialo raffreddare su un tagliere per 10 minuti, poi sfilaccialo aiutandoti con una forchetta.

Nel frattempo, riaccendi la fiamma e aggiungi nella pentola i pisellini e le fave, cuoci senza coperchio per 5 minuti, poi abbassa la fiamma al minimo, aggiungi gli gnocchi verdi e cuoci per altri 2 minuti.

Suddividi il pollo in 4 piatti, preleva con un mestolo un po' di gnocchi, verdure e liquido e versa sopra il pollo. Completa con il prezzemolo, un po' di pepe nero e mezzo cucchiaino d'olio per ogni piatto.

Bollito di carne in stile giapponese

PRONTO IN | 20 MINUTI

Per 4 persone

400 g di manzo
1 grossa patata
2 carote
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 cipolla
un pizzico di sale
3 ecodosi di acqua
1 cubetto di dado per miso
1 cucchiaino di zucchero
3 cucchiaini di salsa di soia
70 ml di mirin
1 manciata di germogli di soia
70 g di noodles
erba cipollina fresca (opzionale)

Taglia la carne a cubetti di 2-3 cm, la patata e le carote a cubetti piccoli.

Scalda l'olio nella pentola aperta, aggiungi la cipolla tagliata a fettine e cuoci per 1 minuto mescolando spesso. Aggiungi la carne, salala leggermente e falla rosolare per 2 minuti mescolando spesso. Aggiungi le 3 ecodosi di acqua, chiudi con il coperchio e cuoci, su posizione 2, per 8 minuti dal momento del sibilo.

Togli la pentola dal fuoco, fai sfiatare la valvola, apri il coperchio e aggiungi i cubetti di patata e carota e il dado di miso. Mescola, chiudi con il coperchio, riaccendi la fiamma e cuoci per altri 3 minuti, sempre su posizione 2.

Nel frattempo, in un bicchiere metti lo zucchero con la salsa di soia e il mirin (liquore giapponese a base di riso) e mescola per farlo sciogliere. Al termine della cottura, fai sfiatare la valvola gradatamente, apri il coperchio, versa nella pentola la miscela di soia e mirin, i germogli di soia e i noodles interi. Rimetti la pentola aperta su fiamma vivace e fai cuocere per 1 minuto.

Spegni la fiamma, lascia riposare 1 minuto, poi servi. Se lo desideri, puoi aggiungere un po' di erba cipollina fresca tagliata al coltello.



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



8 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



8 MINUTI



3 ECODOSI



1 POSIZIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



10 + 4 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



8 + 2 + 1 MINUTI



3 ECODOSI



2 POSIZIONE

PRONTO IN 23 MINUTI



Risotto di farro al Gorgonzola

Per 4 persone

- 1 cipolla rossa di Tropea piccola
 - 1 cipollotto fresco
 - 1 noce di burro
 - 250 g di farro perlato
 - ½ bicchiere di vino bianco
 - 3 ecodosi di brodo vegetale
 - 2 manciate di spinacini freschi
 - 50 g di robiola
 - 75 g di Gorgonzola
- il succo e la scorza di mezzo limone
pepe nero, macinato fresco

Pela la cipolla e tagliala a spicchi. Lava e affetta il cipollotto. Sciacqua il farro sotto l'acqua corrente.

Scalda il burro nella pentola aperta, fino a farlo fondere, aggiungi la cipolla, abbassa la fiamma e mescola per 1 minuto. Aggiungi il farro, alza un po' la fiamma e mescola per 1 minuto, poi bagna con il vino bianco e mescola fino a che sarà completamente evaporato. Aggiungi le 3 ecodosi di brodo, chiudi il coperchio e cuoci su posizione 2 per 15 minuti dal momento del sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare gradatamente la valvola e apri il coperchio. Riaccendi la fiamma al minimo, aggiungi gli spinacini e il cipollotto e mescola per incorporarli. Se il farro risulta troppo asciutto, aggiungi un cucchiaio d'acqua, se è troppo liquido, alza la fiamma per farlo asciugare leggermente.

Togli la pentola dal fuoco, incorpora i formaggi e mescola bene. Aggiungi il succo e la scorza di limone grattugiata, un pizzico di pepe e servi subito.

27



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



18 MINUTI



3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



15 MINUTI



3 ECODOSI

2

POSIZIONE

Zuppa di lenticchie

PRONTO IN | 25 MINUTI

[Per 4 persone] 1 cipolla • 2 carote • 1 gambo di sedano • 1 porro • 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva • 1 rametto di rosmarino • 4 ecodosi di brodo vegetale • 300 g di lenticchie beluga • un pizzico di peperoncino in fiocchi • sale e pepe, macinati al momento • prezzemolo fresco, tritato

Pulisci e taglia tutte le verdure a rondelle o piccoli cubetti (circa mezzo centimetro di lato).

Sciacqua le lenticchie sotto l'acqua fredda.

Scalda 2 cucchiai d'olio nella pentola aperta, aggiungi le verdure, il rosmarino e cuoci mescolando spesso per 1 minuto. Aggiungi le lenticchie, mescola ancora per 1 minuto, poi aggiungi le 4 ecodosi di brodo e il peperoncino. Chiudi con il coperchio, posiziona la valvola su 1 e cuoci per 16 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola e toglì il coperchio. Versa la zuppa nelle ciotole da portata e condisci con sale, pepe, un filo d'olio a crudo e il prezzemolo tritato.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Insalata di quinoa

[Per 4 persone] 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva • 100 g di ceci, ammollati nell'acqua la sera prima • 3 ecodosi di acqua • 1 cucchiaio di brodo vegetale granulare • 4 asparagi, puliti e affettati • 1 cipollotto, tagliato obliquamente • 1 cipolla rossa piccola, tagliata a fettine • 3 zucchine baby, tagliate obliquamente • 150 g di quinoa • 1 cucchiaio di succo di limone • 1 cucchiaio di mietta secca (facoltativa) • 1 cucchiaio di pinoli • sale • prezzemolo fresco, tritato

Scalda 2 cucchiai d'olio nella pentola aperta, aggiungi i ceci e falli rosolare 2 minuti. Versa 2 ecodosi di acqua, chiudi il coperchio e cuoci su posizione 2, per 5 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola e apri il coperchio. Aggiungi tutte le verdure tagliate, la quinoa e 1 ecodose di acqua, poi il granulato di brodo vegetale. Chiudi con il coperchio, posiziona la valvola su posizione 1 e riaccendi la fiamma. Cuoci per 5 minuti dal momento del sibilo.

Al termine della cottura, spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola, poi apri il coperchio. Verifica la quantità di liquido rimasto e in caso prosegui la cottura per 1-2 minuti a pentola aperta, senza coperchio. Togli la pentola dal fuoco, condisci con l'olio rimasto, il succo di limone e un pizzico di sale, aggiungi l'uvetta, i pinoli, e il prezzemolo. Mescola bene, poi sistema l'insalata di quinoa nei piatti da portata e servi.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



PRONTO IN | 19 MINUTI



INSALATA
DI QUINOA

PRONTO IN 23 MINUTI



CREMA DI CAROTE
E LENTICCHIE

Crema di carote e lenticchie

[Per 4 persone] un piccolo pezzo di zenzero fresco (7 g) • 400 g di carote
• 1 cipolla • 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva • 100 g di lenticchie,
sciaccate • 3 ecodosi di brodo vegetale • un pizzico di sale

Pela lo zenzero e taglialo a fette. Pela le carote e tagliale a pezzi. Sbuccia la cipolla e tagliala a spicchi.

Scalda l'olio nella pentola aperta, aggiungi la cipolla e lo zenzero e fai cuocere a fiamma dolce per un paio di minuti, mescolando spesso. Aggiungi anche le carote e le lenticchie, sala leggermente e mescola.

Versa sulle verdure le 3 ecodosi di brodo, chiudi con il coperchio e cuoci per 10 minuti dal momento del sibilo.

A fine cottura, toglì la pentola dal fuoco, fai sfatare la valvola e toglì il coperchio. Trasferisci le verdure in un frullatore con un po' del liquido di cottura e frulla bene, sino ad ottenere una crema omogenea, un po' ruvida.

Versala in ciotoline individuali e servi subito.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



10 MINUTI

3 ECODOSI

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



10 MINUTI

3 ECODOSI

POS. 1

Crema piccante di mais e zucca

PRONTO IN 15 MINUTI

[Per 4 persone] 200 g di polpa di zucca • 2 pannocchie • 1 cipolla
bianca • 15 g di zenzero fresco • 1 spicchio d'aglio • 1-2 cucchiai d'olio
extravergine d'oliva • 3 ecodosi di acqua • 1 cucchiaino di garam masala
• 1 peperoncino rosso fresco

Taglia la zucca a cubetti e stacca i chicchi di mais fino a ottenerne 200 g circa. Pela la cipolla e tagliala a spicchi. Pela lo zenzero e l'aglio e falli a pezzi.

Scalda 1 cucchiaino d'olio nella pentola aperta su fiamma vivace, poi aggiungi tutti gli ingredienti, bagna con le 3 ecodosi di acqua e cospargi con il garam masala (miscela di spezie indiana composta da cannella, cumino, coriandolo, cardamomo, chiodi di garofano, pepe e curcuma). Taglia a metà il peperoncino, privalo dei semi e aggiungilo nella pentola. Chiudi e cuoci per 6 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfatare la valvola e toglì il coperchio. Trasferisci le verdure nella brocca di un frullatore, assieme a qualche cucchiaino del liquido di cottura e frulla bene, aggiungendo ancora un po' di brodo se necessario. Servila calda o tiepida con un filo d'olio a crudo.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



6 MINUTI

3 ECODOSI

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



6 MINUTI

3 ECODOSI

POS. 1

Zuppa di mais con le cozze

Per 4 persone

- 1 ecodose di acqua e vino bianco
- 250 g di cozze
- 1-2 foglie di alloro
- 300 g di patate
- 1 fettina di pancetta affumicata da 35 g
- 1 pannocchia fresca
- 2 ecodosi di brodo di pesce (pronto)
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- qualche foglia di prezzemolo sale

CESTELLO



Riempi un'ecodose per metà con del vino bianco, poi rabbocca con l'acqua fino a riempire l'ecodose.

Metti le cozze pulite nel cestello per la cottura a vapore e sistemalo nella pentola con l'ecodose di acqua e vino e l'alloro. Chiudi con il coperchio e cuoci per 1 minuto dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfatare la valvola e toglì il coperchio. Estrai il cestello e butta le eventuali cozze che non si sono aperte, tenendo da parte il liquido di cottura. Sciacqua velocemente la pentola e asciugala. Taglia le patate a piccoli cubetti (mezzo cm di lato), la pancetta a fettine sottili e stacca con un coltello i chicchi di mais. Scalda l'olio nella pentola aperta su fiamma media, fatti saltare la pancetta e la patate per 3-4 minuti, mescolando spesso. Aggiungi i chicchi di mais e il brodo di pesce, chiudi il coperchio e cuoci per 5 minuti dal sibilo.

Nel frattempo, filtra il liquido di cottura delle cozze con un colino molto fine e tienilo da parte. Stacca i molluschi dai gusci, tenendone qualcuno intero come decorazione. Trita il prezzemolo lavato con un coltello.

Trascorsi i 5 minuti di cottura, fai sfatare la valvola e apri il coperchio. Versa la zuppa di mais nelle ciotole con le cozze e un po' del loro liquido di cottura filtrato, assaggia ed eventualmente aggiusta di sale. Aggiungi il prezzemolo tritato e 1 cozza con il guscio per porzione, poi servi.

PRONTO IN 20 MINUTI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



1 + 5 MINUTI



1 + 2 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



1 + 5 MINUTI



1 + 2 ECODOSI



1 POSIZIONE

PRONTO IN 35 MINUTI



POLLO SPEZIATO

Pollo speziato

[Per 4 persone] 1 pollo piccolo da 1 kg circa • 10 steli di coriandolo • 2 cipollotti freschi, a rondelle • 1 cucchiaino di pepe bianco in grani • 2 cucchiaini di sale in fiocchi • 2 ecodosi di acqua • 1 cucchiaino di zenzero fresco, grattugiato • 2 cucchiaini di salsa di soia chiara • 1 cucchiaino di aceto di riso • 1 peperoncino rosso fresco • 1 cucchiaino di mirin (facoltativo)

Metti il pollo, pulito e legato, nella pentola. Aggiungi il coriandolo, i cipollotti (tranne 1 cucchiaino), il pepe in grani, il sale e 2 ecodosi di acqua e cuoci per 13 minuti dal sibilo.

A fine cottura, fai sfatare la valvola, apri il coperchio e verifica la cottura. Il pollo è cotto quando inserendo uno spiedo nella coscia, il liquido che esce è trasparente e non rosato. Richiudi la pentola con il coperchio e lascialo così nella sua acqua per 15 minuti.

Prepara la salsa. Metti in una ciotolina la salsa di soia chiara, l'aceto di riso, lo zenzero grattugiato e i cipollotti tenuti da parte, il mirin se lo usi e il peperoncino rosso fresco tagliato in obliquo e privato dei semi. Emulsiona un po'.

Servi il pollo, spolpato e sfilacciato con le mani, irrorato con la salsa e accompagnato con riso Basmati bollito.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Pollo in brodo

PRONTO IN | 22 MINUTI

[Per 4 persone] 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva • 1 pollo piccolo fatto a tocchetti (circa 1 Kg) • sale e pepe, macinati al momento • 1 porro • 1 cipolla bianca • 2 carote • 2 gambi di sedano • 1 piccolo finocchio • 1 spicchio d'aglio • 400 g di patatine novelle • scorza e succo di 1 limone • 2 ecodosi di brodo di pollo • 50 g di olive • 1 cucchiaino di capperi sotto sale • 1 ciuffetto di prezzemolo, tritato • 1 bustina di zafferano

Scalda l'olio nella pentola aperta, rosolaci dentro i pezzi di pollo per 3-4 minuti, salandoli e pepandoli e girandoli spesso. Prepara le verdure lavandole e tagliandole a pezzetti. Sbuccia l'aglio. Grattugia la scorza di limone e spremi il succo. Aggiungi tutte le verdure nella pentola, con la scorza e il suo succo del limone, versa le 2 ecodosi di brodo di pollo, chiudi il coperchio e cuoci per 11 minuti dal sibilo su posizione 2.

Nel frattempo prepara le olive. Tritale con un coltello, eliminando il nocciolo e mettile in una ciotolina con i capperi, sciacquati e tritati e le foglie di prezzemolo.

A cottura ultimata, spegni la fiamma, fai sfatare la valvola e toglì il coperchio. Aggiungi lo zafferano e il composto di capperi e olive. Sistema il pollo nei piatti da portata, poi aggiungi in ciascuno un po' di brodo e di verdure. Servi.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Branzino con pomodorini e olive

PRONTO IN | 20 MINUTI

[Per 2 persone] 1 ecodose di acqua • 400 g di filetti di branzino (2 filetti) • 1 grappolo di pomodorini (10 pomodorini circa) • 10-12 olive nere • sale macinato al momento • 1-2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

CESTELLO



Versa nella pentola l'ecodose d'acqua e sistema il cestello per la cottura a vapore su cui avrai messo 2 filetti di branzino e a lato 2-3 pomodorini tagliati a spicchi e 3-4 olive. Sala leggermente il pesce. Chiudi con il coperchio e cuoci sulla posizione 2, per 2 minuti dal sibilo della valvola.

Nel frattempo, cuoci nel forno a 230°C per 18 minuti circa il grappolo di pomodorini con le olive rimaste e 1 cucchiaio d'olio.

Al termine della cottura, spegni la fiamma, fai sfiatare gradatamente la valvola, poi apri il coperchio.

Sistema il pesce nei piatti con i pomodorini al forno e le olive, sala a piacere e condisci con un filo d'olio a crudo. *[Foto della ricetta a pagina 2]*

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Merluzzo con porri e lime

PRONTO IN | 10 MINUTI

[Per 4 persone] 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva • 2 lime non trattati • 600 g di porri, solo la parte bianca • 1 ecodose di acqua • 600 g di filetti di merluzzo • sale e pepe bianco, macinati al momento • scorza di 1/2 limone, grattugiata fine

Metti l'olio nella pentola assieme al succo dei lime. Taglia i porri a rondelle, falli saltare nella pentola aperta per 1 minuto, poi sala e pepa. Aggiungi l'ecodose di acqua, chiudi la pentola e cuoci per 2 minuti, con la valvola su posizione 1.

Nel frattempo, taglia i filetti di merluzzo a pezzi di circa 5 centimetri, eliminando la lisca centrale.

A fine cottura, fai sfiatare la valvola, apri la pentola e sistema i filetti di merluzzo sopra ai porri. Richiudi la pentola, accendi la fiamma e cuoci su posizione 1, per 45 secondi dal sibilo.

Togli la pentola dal fuoco, fai sfiatare la valvola e apri la pentola. Preleva i porri e il pesce e sistemali su un piatto da portata. Fai ridurre il liquido di cottura su fiamma vivace per qualche secondo. Condisci il pesce con un po' di sale e pepe, completa con la scorza di limone e 1 cucchiaio di liquido di cottura e servi subito.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



MERLUZZO
CON PORRI E LIME

PRONTO IN 60 MINUTI



Brasato al vino rosso

Per 4-6 persone

- 700 g di carne per brasato (tipo muscolo di manzo)
- sale e pepe, macinati al momento
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 2 cipolle
- 2-3 cucchiaini di farina
- 2 ecodosi di Chianti
- 1 ecodose di acqua
- 1 foglia di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Asciuga la carne con della carta da cucina, poi salala e pepala su tutti i lati. Scalda 2 cucchiaini d'olio nella pentola aperta, adagiaci la carne e falla rosolare su fiamma vivace per 2 minuti. Gira la carne con delle pinze facendo attenzione a non bucarla e fai rosolare 2 minuti anche sull'altro lato.

Taglia le cipolle a spicchi e aggiungile a lato della carne, poi bagna la carne con l'olio rimasto. Cospargi con la farina, mescola e fai cuocere su fiamma vivace per 3 minuti, girando la carne 1 volta. Bagna la carne con le 2 ecodosi di vino e mezza ecodose di acqua. Aggiungi il sale grosso, l'alloro e i chiodi di garofano e chiudi con il coperchio, metti la valvola sulla posizione 2 e cuoci per 30 minuti dal momento del sibilo.

Spegni il fuoco, fai sfiatare la valvola, apri il coperchio e gira la carne. Aggiungi la mezza ecodose di acqua rimasta e il concentrato di pomodoro. Richiudi la pentola, accendi il fuoco, rimetti la valvola sulla posizione 2 e prosegui la cottura per altri 20 minuti.

Al termine della cottura, spegni il fuoco, fai sfiatare la valvola gradatamente e apri il coperchio. Togli la carne, mettila su un tagliere di legno, falla riposare 2 minuti, poi affettala.

Nel frattempo, rimetti la pentola sul fuoco e prepara la salsa. Se è liquida falla addensare leggermente su fiamma media, se è troppo densa, diluiscila con mezzo bicchiere d'acqua e falla cuocere ancora 2 minuti circa, mescolando continuamente. Filtra la salsa con un colino a maglia fine. Disponi la carne su un piatto da portata, irrorala con la sua salsina e servi.



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



33 + 22 MINUTI



2 + 1 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



30 + 20 MINUTI



2 + 1 ECODOSI



2 POSIZIONE

Polpette al prezzemolo Costata all'Armagnac

[Per 4 persone] 400 g di carne trita • 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano, grattugiato • 3 cucchiaini di pangrattato • 1 ecodose di acqua • 5 cucchiaini di latte • un pizzico di sale, macinato al momento • 15 g di burro • 1 cucchiaino di farina • 2-3 ciuffi di prezzemolo fresco, tritato

Metti in una ciotola la carne trita, il Parmigiano, il pangrattato, il latte e il sale e mescola per amalgamare. Usa l'impasto per formare delle polpettine di circa 3 cm di diametro.

Metti l'ecodose di acqua nella pentola, adagiaci le polpette, chiudi la pentola con il coperchio e cuoci per 3 minuti e mezzo dal momento del sibilo. Spegni la fiamma, lascia sfiatare e apri il coperchio.

Preleva le polpette con 2 cucchiaini e mettile su un piatto.

Accendi la fiamma al minimo e aggiungi al liquido di cottura il burro e la farina. Mescola velocemente con una frusta per 1-2 minuti su fiamma media finché la salsa si è leggermente rappresa.

Togli la pentola dal fuoco, assaggia e aggiusta di sale se necessario. Trasferisci le polpette nella pentola con la salsa e scuoti leggermente la pentola per farle coprire uniformemente. Sistemale su un vassoio, irrorale con la salsa rimasta, aggiungi il prezzemolo tritato e servi.

PRONTO IN | 15 MINUTI

[Per 2 persone] 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva • 1 costata da 650 g circa • sale • pepe, macinato al momento • 1 ecodose di acqua • 30 g di burro • 2 cucchiaini di salsa Worcestershire • 25 ml di Armagnac

Scalda l'olio nella pentola aperta. Sala e pepa la costata su tutti e due i lati abbondantemente, poi metti la costata nella pentola e lasciala cuocere su fiamma vivace per 3 minuti. Gira la carne con le pinze e falla cuocere sull'altro lato per 2 minuti.

Bagna con l'ecodose di acqua, aggiungi un po' di sale e un po' di pepe, chiudi il coperchio, posiziona la valvola su 2 e cuoci per 5 minuti dal momento del sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola gradatamente, apri il coperchio, estrai la costata e mettila su un piatto a riposare. Nel frattempo, rimetti la pentola sul fuoco su fiamma media, aggiungi il burro e la salsa Worcestershire. Mescola bene con una spatola di legno, staccando bene dal fondo i succhi di cottura, poi versa l'Armagnac e continua a cuocere, mescolando di tanto in tanto, fino a che avrai ottenuto una salsa leggermente densa. Sistema la costata su un piatto da portata, irrorala con la salsa e servila ben calda.

PRONTO IN | 15 MINUTI



POLPETTE
AL PREZZEMOLO

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Maiale in brodo con verdure

Per 4 persone

- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 350 g di fagioli neri, ammollati in acqua una notte
- 400 g di maiale (filetti o lonza)
 - sale
 - pepe, macinato fresco
 - 6 ecodosi di acqua
- 1 cucchiaino di pepe verde in grani
- 1 fetta di pancetta affumicata da 100 g
 - 1 cipolla dorata, a fettine
 - 1 carota, a rondelle
- 1 gambo di sedano, affettato
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato
 - 3 foglie di alloro
- 1 pannocchia, a rondelle
 - 1 cucchiaino di sale grosso
- 250 g di pomodorini tondi, a fette
- 2-3 ciuffi di prezzemolo fresco, tritato

Scalda 10 ml di olio nella pentola aperta, versaci i fagioli scolati, salali e pepali, poi mescola su fiamma vivace. Abbassa la fiamma, aggiungi 2 ecodosi di acqua e chiudi con il coperchio, poi cuoci sulla posizione 1 per 15 minuti dal sibilo. Spegni la fiamma, lascia sfiatare e apri il coperchio. Trasferisci i fagioli in una ciotola pulita.

Risciacqua la pentola e asciugala, mettila sul fuoco con l'olio rimasto e scaldalo a fiamma moderata, poi sistemaci dentro il maiale, salalo e aggiungi il pepe verde in grani. Cuoci per 2 minuti, girando la carne una volta.

Togli la carne dalla pentola, metti nella pentola la pancetta tagliata a pezzetti e falla rosolare per 2-3 minuti, mescolando.

Aggiungi la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e l'alloro, mescola e bagna con le 4 ecodosi di acqua rimaste, poi aggiungi la pannocchia e il sale grosso, chiudi con il coperchio, posiziona la valvola su 1 e cuoci per 8 minuti dal momento del sibilo.

Trascorsi gli 8 minuti, spegna la fiamma, lascia sfiatare la valvola e apri il coperchio. Aggiungi la carne di maiale, richiudi il coperchio e cuoci per 2 minuti dal sibilo, con la valvola su posizione 2, poi togli la pentola dal fuoco, lascia sfiatare la valvola gradatamente e apri il coperchio. Preleva la carne e mettila su un tagliere. Filtra il brodo in una casseruola da tavola, butta le foglie di alloro e lo spicchio d'aglio.

Usando 2 forchette, sfilaccia la carne di maiale e mettila nel brodo, poi aggiungi i fagioli, i pomodorini e 2 cucchiaini del composto di verdure e pancetta rimasto nel colino. Completa con il prezzemolo, abbondante pepe nero e servi caldo.



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



15 + 8 + 3 MIN.



2 + 4 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



15 + 8 + 2 MIN.



2 + 4 ECODOSI

1 2 POS.

PRONTO IN 45 MINUTI

Filetto di maiale con curry di pisellini dolci

PRONTO IN | 12 MINUTI

[Per 4 persone] 15 g di burro • 4 piccoli filetti di maiale (400 g circa) • sale e pepe, macinati al momento • 300 g di piselli surgelati • 200 ml di latte di cocco, diluito con 50 ml di acqua • 2 cucchiaini di curry • 1 cucchiaio di olio di semi • 1 manciata di foglie di menta fresca

Scalda il burro nella pentola e rosolaci i filetti, salali e pepali, girandoli con una pinza. Abbassa la fiamma al minimo, preleva i filetti con una pinza e mettili a riposare su un piatto. Aggiungi nella pentola i piselli e 1 ecodose di latte di cocco diluito con l'acqua, mescola con un cucchiaino di legno, poi aggiungi il curry e un po' di sale e mescola ancora. Rimetti i filetti di maiale nella pentola, aggiungi l'olio di semi, chiudi con il coperchio e cuoci per 2 minuti dal momento del sibilo.

Spegni il fuoco, fai sfatare la valvola e apri il coperchio. Togli i filetti di maiale e mettili a riposare 2 minuti su un tagliere. Riaccendi la fiamma e fai ridurre la salsa per 1-2 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata. Assaggia e aggiusta di sale se necessario.

Taglia i filetti a fettine e sistemali sui piatti da portata con i piselli, la loro salsa e le foglie di menta.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Fusi di pollo alla birra scura

[Per 4 persone] 2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva • 4 fusi di pollo (700 g circa) • 1 cipolla • sale e pepe nero, macinato al momento • 1 ecodose di birra scura • 200 ml di panna

Scalda l'olio nella pentola aperta e rosolaci dentro le cosce di pollo un paio di minuti per lato. Aggiungi la cipolla tagliata a fettine sottili, sala e pepa e cuoci senza coperchio ancora un paio di minuti, finché la cipolla sarà dorata, mescolando con un cucchiaino di legno. Versa l'ecodose di birra, chiudi la pentola, posiziona la valvola su posizione 2 e cuoci per 6 minuti dal sibilo.

A fine cottura, spegni la fiamma, fai sfatare la valvola e toglì il coperchio. Aggiungi la panna e cuoci su fiamma vivace per un paio di minuti mescolando. Metti i fusi di pollo nei piatti da portata, salali e pepali leggermente.

Togli la pentola dal fuoco, filtra la salsa con un colino e usala per irrorare il pollo subito prima di servirlo.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



PRONTO IN | 18 MINUTI



FUSI DI POLLO
ALLA BIRRA SCURA

PRONTO IN 45 MINUTI



Curry di manzo con verdure

Per 4 persone

- 2 coste piccole (bok choy)
- 12 cavoletti di Bruxelles
- 2 zucchine piccole
- 4 ecodosi di acqua
- 600 g circa di carne di manzo
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe, macinati al momento
- 1 cucchiaino di curry
- 1 cucchiaino di paprika
- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di farina

Lava e taglia le verdure, poi cuocile con 1 ecodose di acqua, sulla posizione 1 per 4 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola, apri il coperchio e metti da parte le verdure su un piatto.

Sciacqua velocemente la pentola sotto l'acqua e asciugala. Taglia la carne a pezzetti di circa 4 cm di lato. Scalda 2 cucchiaini d'olio nella pentola aperta, poi rosolaci dentro la carne a fiamma vivace per circa 2-3 minuti. Sala, pepa, aggiungi le spezie e mescola con un cucchiaino di legno. Sfuma con il vino bianco, poi versa la farina a pioggia e mescola ancora per 1 minuto. Aggiungi le 3 ecodosi di acqua rimaste, copri con il coperchio e cuoci sulla posizione 2 per 27 minuti dal sibilo.

Spegni la fiamma, fai sfiatare gradatamente la valvola e attendi 2-3 minuti prima di togliere il coperchio. Prosegui la cottura senza coperchio per 2-3 minuti finché la salsa si sarà leggermente ristretta.

Servi la carne con le verdure al vapore, condite con l'olio extravergine d'oliva rimasto e un pizzico di sale.

47



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



4 + 29 MINUTI



1 + 3 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



4 + 27 MINUTI



1 + 3 ECODOSI

1 2 POS.

Macedonia esotica tiepida

Per 4 persone

- 1 piccola arancia
- 12 lychees
- 1 mela Pink Lady
- 8 -10 stelle d'anice
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 50 ml di succo d'arancia
- 1 ecodose di acqua
- 4 cucchiaini di chicchi di melagrana
- 2 frutti della passione
- un pizzico di cannella

Prepara gli spicchi di arancia tagliandoli al vivo. Mettili in una ciotola senza il loro succo (tieni da parte il succo che uscirà dall'arancia mentre tagli gli spicchi). Sbuccia i lychees ed elimina il nocciolo, cercando di non rompere troppo i frutti. Sbuccia la mela e tagliala a fettine sottili, eliminando il torsolo.

Metti nella pentola i lychees, le fettine di mela, l'anice stellato, lo zucchero di canna, il succo d'arancia tenuto da parte e l'ecodose di acqua. Copri con il coperchio, accendi la fiamma, imposta la posizione 1 e cuoci per 1 minuto dal momento del sibilo.

Al termine della cottura, togli la pentola dal fuoco, fai sfatare la valvola e apri il coperchio.

Aggiungi i chicchi di melagrana, la polpa dei frutti della passione e la cannella e mescola.

Suddividi la macedonia in coppette individuali con un po' del liquido di cottura e servi.



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



1 MINUTO



1 ECODOSE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



1 MINUTO



1 ECODOSE

1

POSIZIONE



PRONTO IN 12 MINUTI

PRONTO IN 27 MINUTI



PERE AL MIELE

Pere al miele

[Per 4 persone] 6-8 pere *Martine* • 2 cucchiaini di miele • il succo di 1 arancia • 1 ecodose di acqua • la scorza grattugiata di 1/2 limone • 2 cucchiaini di zucchero di canna

Lava le pere e taglia la base per pareggiarle, usando un coltellino affilato. Devi poterle mettere in piedi nella pentola agevolmente. Tieni il gambo, così saranno più belle e potrai sollevarle più facilmente dal caramello al miele.

Sistemale nella pentola, bagnale con il miele, il succo d'arancia, l'ecodose d'acqua e aggiungi la scorza di limone e lo zucchero di canna. Chiudi il coperchio e cuoci su posizione 1 per 13 minuti dal sibilo. A fine cottura, toglila dalla pentola dal fuoco, fai sfatare la valvola, poi apri il coperchio.

Sistema le pere su un piatto da portata.

Rimetti la pentola sul fuoco e fai ridurre il liquido di cottura su fiamma media, mescolando per 5-6 minuti, fino a ottenere uno sciroppo. Irrora le pere con lo sciroppo e servi.

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Ciliegie al vino rosso

PRONTO IN 7 MINUTI

[Per 4 persone] 20-25 duroni o ciliegie • 1 ecodose di Sangiovese • 40 g di zucchero • 2 cucchiaini di cannella • 3 chiodi di garofano • zucchero a velo per decorare

Metti le ciliegie private del picciolo (ma con il nocciolo) nella pentola. Aggiungi l'ecodose di vino, lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano.

Chiudi con il coperchio, imposta la valvola sulla posizione 1 e cuoci per 2 minuti e 30 secondi dal sibilo.

Al termine della cottura, spegni la fiamma, fai sfatare la valvola, poi togli il coperchio.

Metti le ciliegie con un po' del loro liquido di cottura in cospette individuali, cospargile con lo zucchero a velo e servi. *[Foto della ricetta a pagina 4]*

PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



PENTOLA A PRESSIONE
TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



Pudding di riso al caffè

Per 2 persone

100 g di riso Arborio
 1 ecodose di acqua
 1 ecodose di latte
 80 g di zucchero fine
 1 baccello di vaniglia
 1 cucchiaino di caffè solubile
 150 ml di panna liquida fresca
 1 cucchiaino di zucchero a velo

Metti il riso nella pentola con le ecodosi di acqua e latte, lo zucchero, la vaniglia e il caffè solubile. Mescola, poi chiudi con il coperchio e cuoci per 11 minuti dal momento del sibilo, con la valvola in posizione 1.

Mentre il riso cuoce, tieni la fiamma molto bassa, altrimenti rischi di creare un po' di fuoriuscita di latte. Nel caso, puoi coprire la valvola con un tovagliolo di carta quando la girerai per sfiatare.

Al termine della cottura, spegni la fiamma, fai sfiatare la valvola, apri il coperchio e fai raffreddare per circa mezz'ora mescolando ogni tanto.

Togli la vaniglia e suddividi il riso in due tazzine.

A parte monta la panna con lo zucchero a velo, usando un frullino elettrico. Metti una cucchiainata di panna sopra ogni tazzina e servi.

PRONTO IN 40 MINUTI



PENTOLA A PRESSIONE
 TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



11 MINUTI



1 + 1 ECODOSE



PENTOLA A PRESSIONE
 TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



11 MINUTI



1 + 1 ECODOSE



1 POSIZIONE

PRONTO IN 30 MINUTI



COCOTTE DI MELE
MERINGATE

Cocotte di mele meringate

[Per 4 persone] 2 mele • il succo di 1 limone • 1 ecodose di acqua • 100 g di albume • 100 g di zucchero semolato finissimo • 100 g di zucchero a velo • cannella in polvere

Sbuccia le mele e taglia a fettine. Sistemale nella pentola con il succo di limone e 1 ecodose di acqua e cuocile su posizione 1 per 2 minuti dal sibilo.

A fine cottura, togli la pentola dal fuoco, fai sfatare il vapore e togli il coperchio. Metti le mele cotte in 4 coppette resistenti al calore o negli stampini di alluminio usa e getta, riempiendole per metà e cospargi con un pizzico di cannella.

Mentre le mele si intiepidiscono, accendi il forno a 230°C su posizione ventilata (240°C se statico). Monta a neve ben ferma gli albumi con la metà degli zuccheri, poi incorpora con una spatola gli zuccheri rimasti, setacciandoli man mano che li aggiungi.

Trasferisci la meringa in una sacca da pasticciere con bocchetta a stella. Spremi la meringa sopra le mele, formando un ciuffo a spirale, poi inforna le coppette per 3-5 minuti, fino a che la meringa risulta leggermente biscottata. Servi subito.



Creme cotte alla vaniglia

PRONTO IN 20 MINUTI

[Per 4 persone] 100 g di zucchero • 2 tuorli d'uovo • 30 g di farina • 1 ecodose + 50 ml di latte • 4 cucchiaini di essenza di vaniglia • 1 ecodose di acqua

CESTELLO

Metti lo zucchero in una ciotola assieme ai tuorli e mescola con una forchetta, poi aggiungi la farina. Mescola ancora sino ad ottenere un composto liscio.

Fai intiepidire il latte in una casseruola d'acciaio, poi uniscilo alla crema, mescola con una frusta e rimetti tutto nella casseruola. Cuoci, mescolando sempre, per circa 3-4 minuti circa, sino a che inizierà ad addensarsi.

Metti 4 stampini di alluminio nel cestello della pentola a pressione. Versa in ciascuno 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, poi suddividi la crema nei 4 stampini.

Versa l'ecodose di acqua nella pentola, inserisci il cestello, chiudi il coperchio e cuoci per 2 minuti e mezzo dal sibilo. Spegni la fiamma, lascia sfatare la valvola, apri il coperchio ed estrai il cestello. Lascia raffreddare le creme per 5 minuti, poi rovesciale sopra i piattini e servi.



Monte Bianco

Per 4 persone

600 g di castagne
 50 g di zucchero
 1 baccello di vaniglia
 1 + ½ ecodose di latte
 1 ecodose di acqua
 20 g di burro
 1 ecodose di panna liquida fresca
 2 cucchiaini di zucchero a velo
 6-8 meringhette (facoltativo)

Lava le castagne e pratica un'incisione sulla buccia sul lato lungo. Metti la pentola aperta sul fuoco riempita per metà d'acqua e porta ad ebollizione. Tuffaci le castagne e sbollentale per 10 minuti, poi scolale e lasciale raffreddare.

Nel frattempo lava e asciuga la pentola. Sbuccia le castagne, eliminando anche la pellicina interna e rimettila nella pentola. Aggiungi lo zucchero, la vaniglia, 1 ecodose di latte e 1 di acqua, chiudi il coperchio e cuoci per 23 minuti dal sibilo. Spegni la fiamma, lascia sfatare la valvola, apri la pentola, elimina il baccello di vaniglia e metti le castagne in un passaverdura.

Passale in una casseruola pulita, aggiungi la mezza ecodose di latte e il burro, amalgama con un cucchiaino di legno e fai cuocere su fiamma bassa fino a che il latte sarà completamente assorbito. Lascia raffreddare completamente, poi trasferisci le castagne in uno schiaccia patate e spremile nella ciotola da portata.

Monta la panna con un frullino con 1 cucchiaino di zucchero a velo. Metti la panna in una sacca da pasticciere con bocchetta a stella e usala per ricoprire le castagne. Conserva così in frigorifero, coperto, sino al momento di servire.

Prima di servire, cospargi con lo zucchero a velo rimasto e decora con le meringhette, se le usi.

PRONTO IN 60 MINUTI



PENTOLA A PRESSIONE
 TRADIZIONALE AD UNA PRESSIONE



23 MINUTI



1,5 + 1 + 1
 ECODOSI



PENTOLA A PRESSIONE
 TRADIZIONALE A DUE PRESSIONI



23 MINUTI





1,5 + 1 + 1
 ECODOSI


1

POSIZIONE

Tempi di cottura

		NUMERO ECODOSI	POSIZIONE 1	POSIZIONE 2	AL VAPORE  1
POLLAME	PESO		minuti	minuti	minuti
2 galli	900 g	2	16	14	
2 quaglie	500 g	2	8	10	
anatra, intera	1 kg	3	22	19	
pollo, intero	1 kg	3	13	11	
pollo, 2 fusi	350 g	2	7	6	
pollo, 1 petto	350 g	1	8	6	
CARNE					
cosciotto d'agnello	1,2 kg	3	25	20	
maiale, intero	500 g	2	12	10	
maiale, a pezzi	500 g	1	6	4	
manzo, per brasato, intero	700 g	4	55	50	
manzo, a pezzi	400 g	3	29	27	
vitello, intero	700 g	4	40	35	
vitello, a pezzi	400 g	3	16	12	
PESCE					
1 polpo piccolo	450 g	2	20	18	
15 cozze	250 g	1	1		1
2 filetti di branzino	400 g	1	2		2
4 filetti di merluzzo	750 g	1	3	2	3
2 filetti di rana pescatrice	500 g	1	4	3	4
2 tranci di salmone	350 g	1	4	3	4
2 tranci di tonno	350 g	1	4	3	4

		NUMERO ECODOSI	POSIZIONE 1	POSIZIONE 2	AL VAPORE  1
VERDURE	PESO		minuti	minuti	minuti
asparagi freschi	500 g	1	4		4
broccoli	800 g	1	5		6
carciofi interi, 4	600 g	1	8		
carote a rondelle	500 g	1	5		5
cavolfiore, intero	800 g	2	7		
cavolfiore, rosette	600 g	1	5		5
cavolini di bruxelles	300 g	1	4		5
cavolo a pezzi	500 g	1	4		4
cipolline	500 g	1	4		4
coste	500 g	1	6		6
finocchio tagliato a metà	500 g	1	6		
funghi tagliati	500 g	1	2		2
mais, fresco	300 g	1	4		4
patate intere	1 kg	2	9		
patate tagliate a pezzi	1 kg	2	5		6
peperoni tagliati a falde	500 g	1	4		4
porri	500 g	1	3		3
rapa a cubetti	500 g	1	5		5
sedano rapa tagliato	500 g	1	5		5
spinaci freschi	750 g	1	3		3
zucca tagliata a pezzi	500 g	1	5		5
zucchine a rondelle di 3 mm	500 g	1	4		4
FRUTTA					
castagne sbucciate	600 g	3	25		
ciliegie	500 g	1	3		
mele intere, 2	350 g	2	9		10

		NUMERO ECODOSI	POSIZIONE 1	POSIZIONE 2	AL VAPORE 
	PESO		minuti	minuti	minuti
mele tagliate a pezzi	350 g	1	2		2
pere intere	500 g	2	13		
pere tagliate a pezzi	500 g	1	4		5
LEGUMI					
ceci ammollati	200 g	1	6	5	
fagioli freschi	200 g	1	4		5
fagioli secchi, ammollati	200 g	1	5	4	
fave fresche	200 g	1	3	2	3
lenticchie ammollate	300 g	2	12		
pisellini, freschi	500 g	1	3		3 - 4
CEREALI					
burghul	200 g	2	9	7	10
farro perlato	250 g	2	18	15	
fregola	250 g	1	7	6	
miglio	250 g	1	12	10	
orzo	250 g	2	17	14	
quinoa	150 g	1	5		7
riso per risotto	300 g	2	11		
riso semi integrale	300 g	2	13		
ALTRO					
uova, al vapore	4	1			2,5

COME USARE L'ECODOSE

L'ecodose ti permette di dosare la giusta quantità di liquidi, ed è equivalente a 250 ml (= 25 cl = 2,5 dl). Nella lista degli ingredienti il numero di ecodosi indicato indica il volume di liquido da aggiungere.

	TIPO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA	N° ECODOSI
COTTURA A VAPORE	Con il cestello puoi cuocere gli alimenti solo grazie al vapore e sospesi sopra al livello dei liquidi, senza rilasciare così il contenuto di vitamine e sali minerali nell'acqua di cottura.	1 → 7 minuti	1
		7 → 15 minuti	2
ROSOLATURA	Puoi far rosolare gli ingredienti direttamente nella pentola e poi deglassare il fondo con 1 ecodose di liquido.	Aggiungi almeno 1 ecodose come minima quantità di liquido.	
IMMERSIONE / BOLLITURA	Ideale per zuppe, stufati e preparazioni tradizionali come salse e sughi.	Aggiungi almeno 1 ecodose come minima quantità di liquido.	
!	Per cotture a vapore, non superare la durata di 15 minuti con 2 ecodosi per non danneggiare la pentola. Con un numero maggiore di 2 ecodosi una parte degli alimenti rimane immersa nell'acqua.		

Per tutta la cottura, mettere sempre una quantità minima di liquido almeno pari a 1 ecodose in ogni tipo di cottura.

I tempi di cottura e i quantitativi degli alimenti indicati nelle tabelle sono indicativi e possono variare in base al modello e al litraggio della pentola a pressione. Per la cottura ad immersione mettere gli ingredienti nella pentola utilizzando l'ecodose (250 ml), in ogni caso l'acqua e gli alimenti non devono mai superare la tacca di livello sul corpo pentola. Per la cottura a vapore, fare riferimento alla tabella a destra a seconda dei minuti di cottura. Per la pentola tradizionale a due pressioni, quando usi il cestello cuoci in posizione 1. Per le verdure e gli alimenti fatti soffriggere prima della cottura a pressione aggiungere un'ecodose (250 ml) come minima quantità di liquidi. **Tutte le ricette sono state testate con la pentola a pressione tradizionale da 5 lt a due pressioni Domina® Vitamin.** Cucinando con pentola a pressione di diversi litraggi e modelli le ricette potrebbero subire leggere variazioni in termini di tempi di cottura e di quantità di liquidi.

Lagostina
1901

Scarica l'App per la cucina a pressione.
Tante ricette sempre aggiornate
da avere sempre con te in cucina.

www.lagostina.it

300.002.0010.06 | R1.07 **ED.01** | 02/13

