PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

RICETTARIO

*Le immagini delle ricette utilizzate in questo manuale di istruzioni sono fornite solo a scopo illustrativo.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Gehen Sie zu **www.upgs.com/petra**und suchen Sie nach **PT5186EU10**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

Go to **www.upgs.com/petra** and search **PT5186EU10** to access the instruction manual for your product.

Accédez à **www.upgs.com/petra** et recherchez **PT5186EU10**,pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

Ga naar **www.upgs.com/petra** i pretražite **PT5186EU10** voor de gebruiksaanwijzing voor uw product.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a **www.upgs.com/petra** y busque **PT5186EU10**.

Andare a **www.upgs.com/petra** e cercare **PT5186EU10** per visualizzare il manuale di istruzioni del prodotto.

Przejdź na **www.upgs.com/petra** i wyszukaj **PT5186EU10** uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.

Přejděte na **www.upgs.com/petra** a vyhledejte **PT5186EU10**, kde najdete návod k použití výrobku.

Igye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. A termék használati útmutatójához a(z) **www.upgs.com/petra** oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5186EU10**.

Ak si chcete prečítať návod na použitie vášho produktu,prejdite na **www.upgs.com/petra** a vyhľadajte **PT5186EU10**.

Tabella di cottura

Tabella pietra per pizza		
Ingredienti	**Tempo di cottura**	**Istruzioni**
Pizza	1 min	Ruotare la pizza di 180 ° a metà cottura

Tabella griglia		
Ingredienti	**Tempo di cottura**	**Istruzioni**
Bistecca media	6 min	Girare ogni 2 minuti
Petti di pollo	10 min	Girare a metà cottura
Salsicce	10 min	Girare a metà cottura
Salmone	5 min	Girare a metà cottura
Gamberoni	4½ min	Mescolare ogni 30 secondi
Verdure	5 min	Mescolare ogni 30 secondi

Guida alla preparazione di una pizza perfetta

Seguire questi pratici suggerimenti e consigli per diventare ottimi pizzaioli! Nella guida vengono spiegati i diversi tipi di pizza che è possibile creare con il forno per pizza, le attrezzature da avere a portata di mano, le nozioni di base della preparazione di un impasto fresco per pizza e gli ingredienti che rappresentano i migliori condimenti per pizza.

Attrezzature da considerare

Recipiente: le ricette per la pasta fresca per pizza consentono di preparare poco meno di 1 kg di impasto, ideale per 4 persone. Per mescolare gli ingredienti, l'ideale è un contenitore da 2 litri.
Mattarello: tradizionalmente, l'impasto fresco per pizza viene lavorato e tirato a mano. Se non si è esperti, è possibile utilizzare un mattarello in legno massello lungo circa 40–50 cm e con diametro di 5–8 cm.
Bilance: si consiglia vivamente di utilizzare bilance digitali per pesare gli ingredienti. Sono economiche e compatte e occupano poco spazio.
Contenitori: Per riporre le palline di impasto fresche, si consiglia di utilizzare un contenitore di legno, poiché il legno assorbe più umidità dall'impasto della pizza fresco rispetto alla plastica. Se l'uso di un contenitore di legno è scomodo, è possibile utilizzare un contenitore di plastica con un coperchio sigillato per garantire un isolamento ermetico.
Termometro: si consiglia vivamente di utilizzare un termometro digitale per la misurazione della temperatura dell'impasto fresco per pizza. Si tratta di strumenti precisi e semplici da usare. La temperatura ideale per la lievitazione dell'impasto è di 27 °C.
Cucchiai: un cucchiaio di metallo servirà per misurare e distribuire la salsa sulla base della pizza e per versare l'olio sulla pizza una volta cotta.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Preparare l'impasto fresco per pizza

Gli ingredienti principali per preparare l'impasto base della pizza sono acqua, lievito, farina e sale. Nella sezione con le ricette sono disponibili ingredienti per tre diversi tipi di impasto, incluso quello senza glutine. È preferibile preparare l'impasto la sera prima di cuocere la pizza, poiché la lievitazione può richiedere più di 6 ore. Può essere utile preparare l'impasto in gran quantità, così da congelarlo e scongelarlo al momento del bisogno. Seguire questi sei semplici passaggi per preparare l'impasto fresco per pizza.

FASE 1: misurare gli ingredienti

Prima di iniziare a preparare l'impasto fresco per pizza, misurare gli ingredienti in base al peso, non al volume. Si consiglia vivamente di utilizzare una bilancia da cucina digitale per misurare con precisione gli ingredienti.

FASE 2: mescolare gli ingredienti

Aggiungere il lievito all'acqua, lasciare riposare per 1 minuto, quindi mescolare finché non si scioglie completamente. Aggiungere il composto alla farina e al sale e impastare il tutto con le mani, non con la macchina. Usando le mani, si ridurrà il numero di utensili da lavare e si realizzerà una base per pizza leggera e croccante. Impastare gli ingredienti con una mano, assicurandosi di raccogliere tutta la farina presente sotto l'impasto. Dividere l'impasto in porzioni stringendolo tra il pollice e le altre dita. Avvolgere l'impasto su se stesso due o tre volte tirandolo e piegandolo. Lasciar riposare l'impasto per circa 15 minuti.

FASE 3: impastare

Infarinare leggermente il piano di lavoro. Utilizzando la punta delle dita e le nocche, impastare per circa 15 minuti stendendo e ripiegando l'impasto su se stesso. Girare l'impasto di 90 ° e ripetere. Se l'impasto si attacca alle dita, bagnarle con dell'acqua.

FASE 4: dividere l'impasto e formare i panetti

Rimuovere delicatamente l'impasto dal piano di lavoro, aggiungere della farina e adagiarvi di nuovo l'impasto. Usare un coltello per dividere l'impasto in quattro porzioni uguali. Formare dei piccoli panetti pizzicando l'impasto tra indice e pollice e arrotolandolo nel palmo della mano con un movimento circolare, esercitando una leggera pressione.

FASE 5: far lieviare i panetti

Nella fase di lievitazione i panetti aumentano di volume perché il lievito rilascia bolle di CO^2 all'interno dell'impasto. Per una lievitazione perfetta, l'impasto deve essere collocato in un contenitore di legno o di plastica ermetico e lasciato a temperatura ambiente per almeno 6 ore.

FASE 6: stendere l'impasto

Si consiglia di stendere l'impasto su un tagliere di legno ben infarinato, che facilita il trasferimento della pizza sulla pietra al momento della cottura. Utilizzare una quantità di farina sufficiente per evitare che l'impasto si attacchi. tradizionalmente, l'impasto fresco per pizza viene lavorato e tirato a mano. È possibile anche utilizzare un mattarello in legno massello. Stendere l'impasto dall'interno verso l'esterno per creare un'ampia base circolare (non più grande di 30 cm per il forno per pizza). Controllare che la base abbia uno spessore uniforme utilizzando le punte delle dita per rimuovere eventuali grumi. Pizzicare l'impasto sulla parte esterna della base circolare e arrotondarlo due o tre volte verso l'interno per creare un bordo. Più spesso è il bordo, maggiore sarà lo spessore della crosta.

Scegliere i condimenti

Uno dei vantaggi di fare la pizza in casa con il forno per pizza è la libertà di scegliere i condimenti. Di seguito sono elencati gli ingredienti migliori e più popolari da utilizzare per preparare una pizza perfetta.
Salsa per la pizza: generalmente, sulla base per pizza vengono utilizzate salse a base di pomodoro. I pomodori di buona qualità sono fondamentali per una salsa saporita. La più famosa salsa di pomodoro è la passata; nella sezione "Ricette" è descritta la ricetta di una deliziosa passata a base di pomodori, basilico fresco, aglio e cipolla rossa. La salsa può anche essere acquistata in anticipo nella maggior parte dei supermercati.
Formaggio: il formaggio è un condimento comune sulla maggior parte delle pizze. Tradizionalmente, vengono utilizzati formaggi come mozzarella, ricotta, parmigiano e Roquefort, ma quasi tutti i formaggi possono aiutare a creare la pizza perfetta. È possibile provare ad aggiungere formaggi dai sapori particolari, come Stilton, caprino, feta e vari formaggi affumicati.

Condire la pizza e trasferirla sulla pietra per pizza

Quando si aggiungono gli ingredienti alla base per pizza, si consiglia di iniziare con la salsa, proseguire con il formaggio e terminare con eventuali condimenti aggiuntivi. Utilizzare un cucchiaio grande per versare la salsa al centro della base della pizza e utilizzare la parte posteriore del cucchiaio per distribuirla uniformemente, lasciando uno spazio di 2½ cm tra la salsa e il cornicione, la cosiddetta "linea della salsa". Aggiungere il formaggio al centro della pizza e distribuirlo verso l'esterno con la punta delle dita. Lasciare al centro della pizza meno formaggio possibile, poiché il formaggio si scioglierà durante la cottura nel forno per pizza. Non lasciare spazi tra il formaggio e il cornicione. A questo punto, è possibile sbizzarrirsi con condimenti aggiuntivi. Fare attenzione a non aggiungere troppi condimenti o condimenti con elevato contenuto di acqua. Troppi condimenti possono appesantire l'impasto durante la cottura e una quantità eccessiva di umidità può rendere l'impasto molliccio. Una volta aggiunti tutti i condimenti alla pizza, verificare che l'impasto non si sia attaccato alla superficie. Se è stato utilizzato un tagliere di legno, scuoterlo delicatamente per verificare che la pizza si muova liberamente. Se la pizza rimane leggermente attaccata, continuare a scuotere il tagliere finché non si stacca. Trasferire la pizza sulla pietra nel forno utilizzando l'apposita pala. Prestare attenzione perché il forno per pizza, in particolare la pietra, sarà estremamente caldo.

PETRA
ELECTRIC
SINCE 1968
Ricette

Queste ricette possono essere utilizzate per preparare deliziose pizze classiche, pizze dolci e pane all'aglio. Basta scegliere l'impasto e i condimenti desiderati lasciandosi ispirare dalle ricette. Buon divertimento!

Ricette per impasto

Quando si stende l'impasto, considerare le dimensioni del forno per pizza; è consigliabile realizzare una base di massimo 30 cm.

Impasto per pizza classica

Questo impasto è perfetto per preparare una pizza da zero. Più a lungo lievita l'impasto, meglio è ma il tempo minimo richiesto è di circa 6–8 ore.

Ingredienti

500 g di farina di grano duro
350 g di acqua
15 g di sale fino
0,3 g di lievito secco istantaneo

Procedimento

Riscaldare l'acqua a circa 30–35 °C e scioglierci dentro il sale fino. Aggiungere il lievito, lasciar riposare per 1 minuto, quindi mescolare finché non si è sciolto. Aggiungere il composto alla farina e mescolare con le mani. Dividere l'impasto in porzioni stringendolo tra il pollice e le altre dita. Avvolgere l'impasto su se stesso due o tre volte tirandolo e piegandolo. Lasciar riposare l'impasto per circa 20 minuti, quindi lavorarlo su una superficie da lavoro infarinata. Posizionare l'impasto in un recipiente leggermente oliato e chiuso con un coperchio ermetico. Lasciar lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente. Su una superficie da lavoro infarinata, dividere la miscela e modellarla in palline di dimensioni uguali. Posizionare su un foglio da forno infarinato, coprirlo nuovamente e far lievitare per circa 6 ore.

Impasto per pizza veloce

Questa ricetta è simile alla classica ricetta per l'impasto della pizza, ma richiede un tempo di lievitazione inferiore.

Ingredienti

500 g di farina di grano duro
350 g di acqua
15 g di sale fino
0,3 g di lievito secco istantaneo

Procedimento

Riscaldare l'acqua a circa 38 °C e scioglierci dentro il sale fino. Aggiungere il lievito, lasciar riposare per 1 minuto, quindi mescolare finché non si è sciolto. Aggiungere il composto alla farina e mescolare con le mani. Dividere l'impasto in porzioni stringendolo tra il pollice e le altre dita. Avvolgere l'impasto su se stesso due o tre volte tirandolo e piegandolo. Lasciar riposare l'impasto per circa 20 minuti, quindi lavorarlo su una superficie da lavoro infarinata. Posizionare l'impasto in un recipiente leggermente oliato e chiuso con un coperchio ermetico. Lasciar lievitare per circa 1 ora e ½ a temperatura ambiente. Su una superficie da lavoro infarinata, dividere la miscela e modellarla in palline di dimensioni uguali. Posizionare su un foglio da forno infarinato, coprirlo nuovamente e far lievitare per circa 4 ore.

Impasto per pizza senza glutine

Ingredienti

500 g di farina senza glutine
365 g di acqua
45 g di olio extra vergine d'oliva
14 g di sale fino
1,5 g di bicarbonato di sodio
0,5 g di lievito istantaneo secco

Procedimento

Riscaldare 300 g di acqua a circa 35 °C e sciogliervi il sale. Aggiungere il lievito, lasciar riposare per 3 minuti, quindi mescolare finché non si è sciolto. Versare l'olio d'oliva e mescolare. Aggiungere il composto alla farina e al bicarbonato di sodio e mescolare con le mani. Se necessario, aggiungere lentamente più acqua; l'impasto deve essere appiccicoso ma non bagnato. Una volta amalgamato bene l'impasto, dividerlo in porzioni stringendolo tra il pollice e le altre dita. Avvolgere l'impasto su se stesso due o tre volte tirandolo e piegandolo. Far riposare l'impasto per circa 30–60 minuti. Su una superficie da lavoro cosparsa di farina senza glutine, tagliare l'impasto in 3 palline di uguali dimensioni. Avvolgere ogni pallina di impasto in una pellicola di plastica e metterla in frigo. Queste palline di impasto si conservano circa 5 giorni in frigorifero.

Salsa di pomodoro per pizza

Passata

Ingredienti

8 pomodori grandi tritati
2 spicchi d'aglio tagliati e tritati
1 cipolla rossa piccola
2 cucchiai di salsa di pomodoro
1 cucchiaio di olio d'oliva
½ cucchiaino di pepe nero
Una manciata di foglie di basilico fresco

Procedimento

Far soffriggere delicatamente la cipolla rossa nell'olio d'oliva finché non diventa morbida. Frullarla insieme a pomodori, aglio, basilico e pepe nero. Mettere il composto in una casseruola e portarlo a ebollizione. Mescolare la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco vivo per circa 10–15 minuti fino a ridurla completamente; la passata deve essere sufficientemente densa per poterla distribuire sulla base della pizza. In caso contrario, continuare a farla cuocere.

Pizze a base di carne

New Yorker

Ingredienti

245 g di salsa di pomodoro per pizza (passata)
140 g di mozzarella a fette sottili
115 g di salsiccia siciliana
55 g di ricotta
30 g di peperoni a fette
5 spicchi d'aglio rosolati

Per condire la pizza

Olio proveniente dagli spicchi d'aglio rosolati
Parmigiano grattugiato e origano essiccato

Procedimento

Disporre la mozzarella sulla base, 6 fette all'esterno e 1 al centro, lasciando un margine di 5 cm. Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio.
Disporre i peperoni tagliati a fettine, la salsiccia e la ricotta in modo uniforme. Cospargere la pizza con gli spicchi d'aglio e l'olio proveniente dagli spicchi d'aglio rosolati. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e cospargerla con origano, parmigiano grattugiato e un po' di olio proveniente dagli spicchi d'aglio rosolati.

Peperoni e salsiccia

Ingredienti

310 g di salsa di pomodoro per pizza (passata)
285 g di mozzarella grattugiata
200 g di salsiccia
85 g di peperoni a fette

Per insaporire:

Origano essiccato
Peperoncino
Olio proveniente dagli spicchi d'aglio rosolati

Procedimento

Con un cucchiaio, versare la passata al centro dell'impasto e stenderla con un movimento circolare verso l'esterno finché non diventa uniforme. Aggiungere la mozzarella, i peperoni e la salsiccia distribuendoli uniformemente sul pomodoro. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e cospargerla con origano, peperoni tagliati a fette e un po' di olio proveniente dagli spicchi d'aglio rosolati.

Polpette di carne

Ingredienti

Per le polpette

200 g di salsa di pomodoro (passata)
100 g di manzo
100 g di vitello
50 g di pancetta
30 g di parmigiano grattugiato
1 fetta di pane bianco senza crosta
1 tuorlo
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di prezzemolo spezzettato
Sale e pepe

Ingredienti restanti per i condimenti:

80 g di mozzarella tagliata in sei parti
4 foglie di basilico sminuzzate
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
Olio piccante
Una manciata di parmigiano grattugiato

Procedimento

Per preparare le polpette di carne, immergere il pane nel tuorlo d'uovo e schiacciarlo con una forchetta. In un recipiente grande, mescolare gli ingredienti rimasti con il pane e formare delle palline. Utilizzando una padella grande, riscaldare la passata e, mentre cuoce a fuoco lento, versarci le polpette e cuocere per circa 8 minuti, finché le polpette non sono completamente cotte. Cospargere la pizza con le polpette e la passata. Aggiungervi sopra la mozzarella e le foglie di basilico. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e cospargerla con le scaglie di parmigiano e il prezzemolo fresco, quindi versarvi sopra l'olio piccante quanto basta.

Prosciutto e mozzarella di bufala

Ingredienti

50 g di salsa di pomodoro per pizza (passata)
55 g di prosciutto affettato sottilmente
30 g di mozzarella di bufala fresca a pezzi
Olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Versare la passata al centro dell'impasto e stenderla con un movimento circolare verso l'esterno finché non diventa uniforme. Tagliare grossolanamente la mozzarella di bufala in piccoli pezzi e cospargere uniformemente la pizza, anche con il prosciutto tagliato finemente lungo la base. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e cospargervi sopra l'olio d'oliva prima di servire.

Napoletana

Ingredienti

4 cucchiai di salsa di pomodoro per pizza (passata)
60 g di mozzarella
8 capperi salati
5 olive
4 filetti d'acciuga
2 cucchiai di olio d'oliva
4 foglie di basilico
1 cucchiaino di origano
1 spicchio d'aglio pelato e tritato

Procedimento

Sciacquare i capperi sotto sale e immergerli in acqua per almeno 1 ora, quindi asciugarli. Far soffriggere l'aglio in 1 cucchiaio di olio d'oliva finché non si è leggermente dorato, quindi unire la passata. Versare la salsa al centro dell'impasto e stenderla con un movimento circolare verso l'esterno, finché non diventa uniforme. Cospargervi sopra l'origano e l'olio d'oliva rimanente. Disporre sulla pizza in modo uniforme le olive, i capperi, le acciughe e le foglie di basilico e versarvi sopra la mozzarella. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura.

Margherita

Ingredienti

50 g di salsa di pomodoro per pizza (passata)
60 g di mozzarella a fette sottili
4 foglie di basilico sminuzzate
1 cucchiaio di olio d'oliva

Procedimento

Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio. Versarvi sopra l'olio d'oliva e distribuire uniformemente la mozzarella e le foglie di basilico. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura

Tre formaggi

Ingredienti

140 g di cheddar grattugiato
55 g di Brie
30 g di Gruyére freddo da grattugiare
½ cucchiaino d'aglio tritato
Peperoncino a scaglie

Procedimento

Disporre sulla pizza il cheddar e l'aglio in modo uniforme. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, trasferirla su un tagliere e cospargerla con il Brie tagliato a pezzettini. Con una mandolina, affettare il Gruyére e disporlo sulla pizza. Concludere con un pizzico di peperoncino.

Puttanesca

Ingredienti

256 g di salsa di pomodoro (passata)
80 g di mozzarella a pezzi
6–8 olive
3 foglie di basilico sminuzzate
1 peperoncino tagliato finemente
½ spicchio d'aglio tritato finemente
2 cucchiai di olio d'oliva
4 cucchiaini di capperi salati
½ cucchiaino di origano secco
Pepe nero

Procedimento

Immergere i capperi sotto sale in acqua per almeno 1 ora, quindi asciugarli. In una casseruola, cuocere l'aglio, il peperoncino, i capperi e le olive in 1 cucchiaio di olio d'oliva, finché l'aglio non inizia a dorarsi. Stendere metà della passata al centro dell'impasto e stenderla con un movimento circolare verso l'esterno finché non diventa uniforme. Aggiungere la mozzarella, una spolverata di origano e un po' di olio d'oliva. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e aggiungere il composto soffritto in padella e un po' di basilico, quindi concludere con il pepe nero macinato.

Pane all'aglio con formaggio

Ingredienti

Parmigiano grattugiato (a piacere)
Mozzarella grattugiata (a piacere)
2 spicchi d'aglio tritati
2 cucchiai di burro salato ammorbidito
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Mescolare l'aglio e il burro in una ciotola. Versare il burro e l'aglio sull'impasto, quindi disporre sopra il parmigiano e la mozzarella e condire. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza e condire con sale e pepe prima di servire.

Pizza dessert alla cannella

Ingredienti

Per il composto alla cannella

112 g di burro ammorbidito
85 g di zucchero di canna
70 g di avena
3 cucchiaini di cannella

Per la glassa al formaggio spalmabile:

105 g di zucchero a velo
57 g di formaggio spalmabile a temperatura ambiente
4 cucchiai di burro non salato
½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

In una ciotola, unire burro, zucchero di canna, avena e cannella, quindi stendere un velo sottile di questo composto sul cornicione. Se necessario, aggiungere altro zucchero di canna. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Per realizzare la glassa, sbattere il burro e il formaggio spalmabile. Aggiungere lo zucchero a velo e la vaniglia e cospargerlo sulla pizza. Se è troppo denso, scaldarlo leggermente nel microonde.

Pizza dessert con gocce di cioccolato

Ingredienti

230 g di formaggio spalmabile
60 g di gocce di cioccolato
4 cucchiai di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per lo streusel

75 g di zucchero semolato
47 g di farina multiuso
2 cucchiai di burro fuso
2 cucchiai di zucchero di canna
¼ di cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

Cospargere ½ tazza di gocce di cioccolato in modo uniforme sull'impasto della pizza. Riscaldare il formaggio spalmabile finché non si scioglie, aggiungere 4 cucchiai di zucchero e la vaniglia. Mescolare bene. Versare il composto di formaggio spalmabile sull'impasto e sulle gocce di cioccolato, quindi stenderlo uniformemente con il dorso di un cucchiaio. Completare con le rimanenti gocce di cioccolato. Per lo streusel, mescolare la farina, lo zucchero semolato e lo zucchero di canna in un recipiente. Sciogliere il burro e l'estratto di vaniglia e versare il composto con la farina utilizzando una forchetta per mescolare tutti gli ingredienti. Nello streusel, si dovrebbero formare dei piccoli grumi. Cospargere lo streusel sulla pizza. Far scivolare la pizza sulla pietra per pizza e cuocerla per 1 minuto o finché il cornicione non diventa dorato, ruotando la pizza di 180 ° a metà cottura. Una volta cotta la pizza, rimuoverla dal forno per pizza

Bistecca al pepe nero con gambi di asparagi

Ingredienti

2 lombate da 200 g (2 cm di spessore)
1 mazzo di asparagi tagliati
2 cucchiai di olio di canola
Sale e pepe nero a piacere

Procedimento

Posizionare una padella di ghisa nel forno per pizza e preriscaldare per 4–6 minuti.
Mentre l'unità principale è in fase di preriscaldamento, cospargere ogni bistecca su tutti i lati con ½ cucchiaio di olio di canola, quindi condire con sale e pepe nero a piacere. Mescolare i gambi di asparagi nell'olio di canola rimanente, quindi condire con sale e pepe nero.
Quando il forno è pronto, disporre ogni bistecca all'interno del recipiente e rimettere in forno.
Girare ogni 2 minuti le bistecche e ruotarle per assicurarsi che vengano cotte in modo uniforme. Eseguire questa operazione tre volte (6 minuti in totale), quindi rimuoverle dal forno per una cottura media delle bistecche. Controllare che le bistecche siano cotte nel modo desiderato.
Nel frattempo, posizionare i gambi di asparagi nella padella di ghisa e metterla nel forno. Cuocere per 4 minuti o finché gli asparagi non sono cotti, quindi servire. Servire immediatamente con le lombate e una salsa a piacere.

Filetti di salmone alla soia e al miele

Ingredienti

2 filetti di salmone fresco
1 lime (privato della scorza e spremuto)
2 cucchiai di burro
2 cucchiai di miele
2 cucchiai di olio di canola
1 cucchiaio di prezzemolo fresco (tritato)
2 cucchiai di salsa di soia
1 cucchiaino zenzero (tritato)
1 cucchiaino d'aglio (tritato)
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero macinato

Procedimento

Mentre il forno si riscalda, mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti, tranne i filetti di salmone e il burro, quindi mescolare bene per formare la marinata. Disporre i filetti di salmone nel recipiente e ricoprire con abbondante marinata.
Quando il forno è pronto, disporre i filetti di salmone in una padella di ghisa e rimettere nel forno.
Cuocere il salmone per un totale di 5 minuti, girando a metà cottura. Controllare che il salmone sia cotto prima di servire.
Mentre il salmone è in cottura, versare la marinata rimanente in un pentolino e portare ad ebollizione per circa 2 minuti, quindi togliere dal fuoco e frullare con il burro per preparare la salsa. Servire subito i filetti conditi con la salsa e un contorno a scelta.

Costolette di maiale al limone e al timo

Ingredienti

2 cotolette di maiale grandi
6 spicchi d'aglio pelati e tritati
½ limone privato della scorza e spremuto
1 cucchiaio di foglie di timo fresco tritate
1 cucchiaio di olio d'oliva
½ cucchiaio di burro
½ cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero

Procedimento

Mentre il forno si preriscalda, mescolare l'aglio, il timo, l'olio d'oliva, il pepe nero, il sale, il succo di limone e la scorza di limone in una grande ciotola. Ricoprire le braciole di maiale con abbondante marinata e mettere da parte per 20 minuti.
Quando il forno è pronto, disporre le braciole di maiale in una padella di ghisa e rimettere al forno. Dopo 4 minuti, capovolgere delicatamente le braciole di maiale e cuocere per altri 2 minuti.
Rimuovere le braciole di maiale, ricoprirle con la marinata rimanente e cuocere per altri 2 minuti. Controllare che le braciole di maiale siano cotte prima di servirle. Servire immediatamente con un contorno a scelta.

Insalata di pollo alla griglia e pesche con senape di Digione al miele

Ingredienti

75 g di mandorle arrostite
50 g di rucola fresca
4 petti di pollo
3 pesche private del nocciolo e tagliate a fette
½ cipolla rossa pelata e tagliata finemente
Una manciata di basilico fresco tritato
Una manciata di menta fresca tritata
Sale e pepe a piacere

Per la senape

60 ml di olio d'oliva
2 cucchiai di aceto balsamico
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di senape di Digione
½ cucchiaino di miele
Pizzico di sale

Procedimento

Disporre i petti di pollo in una pentola di ghisa e metterli nel forno preriscaldato.
Dopo 4 minuti, girare i petti di pollo e cuocere per altri 4 minuti. Controllare che il pollo sia cotto e aggiungere in padella le pesche tagliate a fette, quindi cuocere per i restanti 2 minuti.
Aggiungere l'insalata e servire il tutto condito al momento con la senape di Digione al miele.

Note:

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

PRODOTTO IN CINA.

petra-electric.com

Marchio Petra©.
Tutti i diritti riservati.

CD071221/MD121021/V1