Newlux **SmartChef Digital V100**

RECIPE

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

LIVRO DE RECEITAS

Processador de alimentos multifuncional

Newlux **SmartChef Digital V100**

ÍNDICE

Dicas de truques de	**7**
culinária	**12**
Cremes, sopas	**29**
e molhos	**42**
Pratos principais	**75**
Peixes	**86**
Massa De Carne	**101**
Índice de receitas de	**118**
sobremesas e doces	**146**

TRUQUES DE COZINHA

Para tirar o máximo proveito de sua máquina de cozinha e obter acabamentos mais saborosos em seus pratos, estas dicas serão de grande ajuda:

- O Robô de Cozinha pode cozinhar como você quiser, em uma única etapa ou em várias, para obter resultados mais saborosos, em algumas receitas é aconselhável fazer um molho prévio, ou seja, cozinhar em duas etapas, primeiro preparar o molho e depois continuar com os passos da receita.
- Para aumentar o sabor dos seus pratos, prepare antes um molho: no Menu Fritar com a tampa aberta e na potência máxima, pré-aqueça o recipiente com azeite/óleo e acrescente os legumes.
- Se quiser programar uma receita que requeira um refogado prévio, faça primeiro o refogado e depois deixe o menu correspondente reservado (programado), para obter um resultado mais saboroso.
- Ao cozinhar no Menu Fritar, é aconselhável manter a tampa fechada enquanto o óleo esquenta, para que aqueça mais rápido. O óleo estará quente quando o robô iniciar a contagem regressiva do tempo programado.
- Durante a utilização do Menu Fritar, mexa os alimentos para que não grudem, pois a potência deste menu é alta e os alimentos podem grudar no recipiente . Você pode cozinhar com a tampa aberta durante todo o processo de cozimento ou abrir e fechar a tampa sempre que mexer os alimentos.
- Ao cozinhar em banho-maria, com o Menu Guisar , coloque a grelha do forno e por cima a forma onde vai cozinhar com água até a metade. Para facilitar e evitar que derrame , coloque primeiro a forma e depois despeje o que vai cozinhar .
- Para fazer carnes ou peixes grelhados, é conveniente aquecer o recipiente com um pouco de azeite/óleo enquanto prepara os ingredientes. Quando estiver quente, coloque as carnes ou peixes, grelhe de um lado, vire e termine de preparar o prato no menu correspondente.

- Ao cozinhar no Menu Forno, use sempre a temperatura de cozimento 1, a menos que a receita indique expressamente o contrário.
- Se uma vez terminado o cozimento, a receita não estiver bem feita, pode ser por vários motivos: a temperatura selecionada não estava correta, a qualidade dos alimentos torna o tempo de cozimento mais longo ou mais curto, o tamanho da comida era muito grande ou muito pequeno, então retifique os parâmetros e cozinhe novamente.
- Você pode colocar outros tipos de formas que são adequados para o uso de forno ou grelha no recipiente do Robô de Cozinha. Se forem de metal, tome cuidado para não arranhar a superfície antiaderente.
- Durante o preparo de bolos não se deve abrir a tampa até que tenha passado a maior parte do tempo programado, pois se a mistura contiver fermento, o processo de fermentação será interrompido e a textura desejada não será alcançada.
- Se não selecionar a temperatura de cozimento correta em cada menu, é possível que os alimentos fiquem crus ou queimados. Por exemplo, se forem introduzidos líquidos na função Forno, o tempo não começará a contar até que todo o líquido tenha sido evaporado, por isso deve-se ter cuidado ao escolher este menu a menos que esteja indicado na receita.
- Quando os alimentos queimarem ou grudarem no recipiente por um descuido, aconselhamos limpar com o Menu Autolimpante, para que os alimentos desgrudem mais facilmente e não fiquem restos no recipiente.

RECEITAS

Newlux® garante todas as receitas contidas neste livro, não se responsabilizando por receitas que não sejam de marca.

O resultado das receitas ou tempo de cozimento pode variar dependendo da qualidade, tamanho e / ou tipo de alimento. Se depois de terminada a receita o resultado não for o que procurava, experimente ajustar o menu, o tempo ou a temperatura para terminar ao seu gosto.

Entradas

Húmus

6 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

250 gr de grão de bico
60 ml de água
4 colheres de chá de Tahini
Suco de 2 limões
40 gr de gergelim torrado (gergelim)
50 ml de azeite
Páprica doce para decorar

Se não tivermos Tahini, usaremos:

2 dentes de alho médios
½ colher de chá de sal
Uma pitada de cominho em pó

PREPARO

1 Coloque o grão de bico de molho na noite anterior. Despeje o grão de bico no recipiente e cubra com água, Programe no Menu |GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos

2 Por fiml, escorra o grão de bico, acrescente o restante dos ingredientes e amasse bem. Corrija o azeite e o sal.

Ovos cozidos

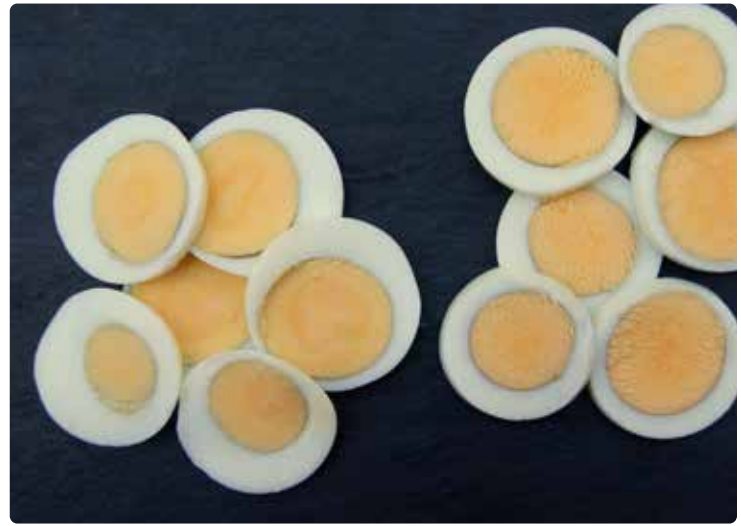
4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

4 ovos
Água para cobrir

PREPARO

1 Coloque os ovos e a água no recipiente. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.



Ovos mexidos com atum e queijos

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

3 ovos

120 gr de atum em óleo, escorrido

3 queijos

½ colher de chá de sal 50 ml de creme de leite

50 ml de azeite

PREPARO

1 Bata os ovos e acrescente o creme de leite, o atum e os queijos cortados em cubinhos, coloque no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

Retire para que não grude.

Palitos de batata

4 Pessoas 60 minutos (+ 30 de espera)

INGREDIENTES

100 gr de batatas

80 gr de manteiga

200 gr de farinha

½ colher de chá de sal

50 gr de queijo parmesão ralado

Água para cobrir

1 ovo batido (para pincelarr)

PREPARO

1 Coloque as batatas com a casca norecipiente e cubra com água. Programe no Menu Guisar a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Quando estiverem cozidas, deixe esfriar e descasque.

3 Faça um purê com as batatas e acrescente a farinha, o sal, o queijo e a manteiga. Misture bem até que se forme uma massa.

4 Forme uma bola e a deixe descansar em local fresco por meia hora.

5 Faça alguns palitos de 1 cm de largura, pincele com o ovo batido e coloque no recipiente. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. No final do tempo vire e coloque por mais 15 minutos, para que fique bem dourado.

Batatas amassadas

6 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1 kg de batatas pequenas
500 gr de sal grosso
2 litros de água

PREPARO

1 Lave bem as batatas e coloque no recipiente. Adicione a água, o sal grosso e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

2 Escorra quando estiverem cozidas. Cubra com um pano e vire de vez em quando até que esfriem.

3 Retire o pano quando estiverem frias. As batatas devem estar secas e brancas devido ao sal.

NOTA: O tempo de cozimento das batatas pode variar dependendo do tamanho e tipo das mesmas.

Frittata di patate

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

8 ovos
3 batatas médias
1 colher de sopa de sal
100 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 Adicione o azeite/óleo e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

2 Enquanto o azeite/óleo aquece, descasque, lave e corte as batatas em pedaços finos e pequenos.

3 Frite as batatas até ficarem cozidas, cerca de 10 minutos. É importante mexê-las sempre para que não grudem no fundo.

4 Bata os ovos.

5 Junte aos ovos batidos sal a gosto e as batatas e misture bem. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. VerifiqueVerificamos se a omelete está a seu gosto, caso não esteja acrescente ao tempo de cozimento mais 5 minutos.

Omelete de batata e pimenta

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

8 ovos
3 batatas médias
3 pimentões verdes italianos
1 colher de sopa de sal
100 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 Adicione o azeite/óleo e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

2 Enquanto aquece descasque, lave e corte as batatas e os pimentões em pedaços finos e pequenos.

3 Frite as batatas e os pimentões até ficarem no ponto, virando sempre para que não grudem no fundo.

4 Bata os ovos.

5 Adicione os ovos batidos e sal a gosto nas batatas e pimentões, misturando bem todos os lingredientes. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Verifique se a omelete está a seu gosto, caso não esteja, acrescente ao tempo de cozimento mais 5 minutos.

Frittata di patate e zucchine

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

8 ovos
3 batatas médias
1 abobrinha grande
1 colher de sopa de sal
100 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 Adicione o azeite/óleo e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1por 10 minutos.

2 Enquanto aquece, descasque, lave lavamos e corte as batatas e as abobrinhas em pedaços finos e pequenos.

3 Frite as batatas e as abobrinhas até que fiquem no ponto, virando sempre para que não grudem no fundo.

4 Bata os ovos.

5 Junte aos ovos batidos sal a gosto, as batatas e as abobrinhas e misture bem. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Verifique se a omelete está a seu gosto, caso não esteja, acrescente ao tempo de cozimento mais 5 minutos.

Omelete de espinafre

6 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

8 ovos
300 gr de espinafre nozes (opcional)
1 colher de sopa desal
100 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 Adicione o azeite/óleo e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 7 minutos.

2 Enquanto aquece, lave e pique o espinafre.

3 Coloque o espinafre e as nozes (opcional) no recipiente e mexa sempre para que não grudem no fundo.

4 Bata os ovos.

5 Adicione os ovos batidos, sal a gosto e misture bem todos os ingredientes. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

6 Verifique se a omelete está a seu gosto, caso não esteja, acrescente ao tempo de cozimento mais 5 minutos.

Queijo de cabra com cebola caramelizada

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

12 fatias de queijo de cabra
300 gr de cebola picada
70 gr de manteiga
30 ml de azeite/óleo
Uma pitada de sal
30 ml de caramelo líquido

PREPARO

1 Coloque a manteiga, a cebola, o caramelo líquido e o sal no recipiente. Programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos com a tampa aberta. Mexa sempre para que não grude e o líquido evapore.

2 Enquanto isso, coloque as rodelas de queijo em um prato e quando a cebola estiver pronta servimos o queijo com o caramelo por cima.

NOTA: A cebola pode ficar pronta antes do final do tempo programado.

Quiche de bacon e queijo

6 Pessoas 60 minutos

INGREDIENTES

(para 2 quiches)

1 massa podre ou brisée

130 gr de queijo Gruyère ou Emmental

150 gr de bacon fatiado

400 ml de leite

100 ml de creme de leite

40 gr de farinha

30 gr de manteiga

10 ml de azeite/óleo

1 colher de chá de sal

pimenta

4 ovos grandes

PREPARO

1 Divida a massa ao meio para o preparo da quiche. Para isso, coloque papel manteiga no fundo do recipiente e cubra com a massa, esticando-a para que suba pela borda da forma e possa recheá-la sem derramar. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

2 Enquanto assa, prepare o recheio misturando bem o restante dos ingredientes. Reserve um pouco de queijo para polvilhar e algumas tiras de bacon para decorar a quiche.

3 Despeje metade da mistura sobre a massa assada e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

4 Repita os passos 1 e 3 para fazer a segunda quiche.

Quiche de alho-poró e salmão

6 Pessoas 60 minutos

INGREDIENTES

(para 2 quiches)

1 massa podre ou brisée

3 alhos-porós fatiados (apenas parte branca)

150 gr de salmão defumado

75 gr de queijo Gruyère Emmental

400 ml de leite

100 ml de creme de leite

40 gr de farinha

30 gr de manteiga

10 ml de azeite/óleo

1 colher de chá de sal

pimenta

4 ovos grandes

4 uova grandi

PREPARO

1 Divida a massa ao meio para o preparo da quiche. Para isso, coloque papel manteiga no fundo do recipiente e e cubra com a massa, esticando-a para que ela suba pela borda e possa recheá-la sem derramar. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

2 Enquanto assa, prepare o recheio misturando bem o restante dos ingredientes. Reserve um pouco de queijo para polvilhar e algumas tiras de salmão para decorar a quiche.

3 Despeje metade da mistura sobre a massa assada e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

4 Repita os passos 1 e 3 para fazer a segunda quiche.

Salgado de bacon (Napolitano)

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada gelada Queijo ralado

Fatias de bacon

PREPARO

1 Coloque massa folhada sobre uma superfície limpa e lisa e corte tiras de cerca de 9 cm. Polvilhe com queijo e acrescente o bacon em cada tira de massa.

2 Em seguida, dobre as tiras, da extremidade ao centro, deixando 1 cm para umedecer e selar a massa. Aperte para que fique bem fechado.

3 Corte porções de aproximadamente 7 cm.

4 Coloque papel manteiga dentro do recipiente e arrume os salgados para que fiquem espaçados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos. No final do tempo vire-os e programe por mais 15 minutos para que dourem dos dois lados.

5 Espere esfriar antes de servir.

Enrolados de presunto e queijo

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada gelada

Queijo ralado

4 fatias de presunto

PREPARO

1 Abra a massa folhada sobre uma superfície limpa e lisa, polvilhe com o queijo e espalhe as fatias de presunto. Passe um rolo sobre a massa para ajudar a fixar o recheio.

2 Em seguida, enrole a massa de uma ponta a outra e aperte.

3 Corte porções de meio centímetro com uma faca afiada.

4 Coloque papel manteiga no fundo do recipiente e ajeite os enrolados de forma que fiquem espaçados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. No final do tempo, vire-os e programe novamente no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por mais 10 minutos para que dourem dos dois lados.

5 Espere esfriar antes de servir.

Palmier de salmão e queijo

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada gelada

1 pote de cream cheese

100 gr de salmão defumado em pedaços

PREPARO

1 Abra a massa folhada sobre uma superfície limpa e lisa, espalhe o cream cheese e coloque o salmão por toda a massa.

2 Em seguida enrole a massa para dentro, das pontas para o centro, encontrando-se no meio e aperte.

3 Corte porções de meio centímetro com uma faca afiada.

4 Coloque papel manteiga no fundo do recipiente e ajeite os palmiers de forma que fiquem espaçados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. No final do tempo, vire-os e programe novamente no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos para que dourem dos dois lados.

5 Espere esfriar antes de servir.

Empanada de presunto

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 massa folhada
2 tomates
100 gr de presunto
100 gr de queijo
1 ovo batidoorégano (opcional)

PREPARO

1 Coloque a massa sobre um papel manteiga, acrescente o presunto, o queijo e os tomates lavados e cortados em rodelas, polvilhe um pouco de orégano por cima.

2 Dobre a massa dando. um formato arredondado ou quadrado, lembrando que deve caber na forma.

3 Colocamos a empanada com o papel manteiga no recipiente. Pincele a massa com. ovo batido para torná-la mais dourada.

4 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1por 30 minutos.

Enrolado de frango e presunto

6 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

250 gr de peitos de frango
250 gr de presunto
1 ovo batido
1 colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta
50 gr de manteiga

PREPARO

1 Pique os peitos e o presunto.

2 Misture com o ovo batido, tempere e forme um rolo . Envolva em papel filme de modo que fique bem firme e depois empapel alumínio. Garanta que esteja bem fechado.

3 Cozinhe em banho-maria programando no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos. Coloque o rolo na bandeja com água suficiente para cobrir pela metade.

Pudim de bacon e queijo

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

65 gr de queijo Gruyère ou Emmental
75 gr de bacon em pedaços
200 ml de leite
50 ml de creme de leite
20 gr de farinha
15 gr de manteiga 10 ml de azeite/óleo
1 colher de chá de sal
2 Pimenta
32 ovos grandes

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes para preparar o recheio.

2 Despeje a mistura em 4 formas individuais de silicone, coloque-as no recipiente sobre a grelha e programe no Menu do FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Deixe esfriar um pouco e desenforme. Sirva frio.

Pudim de gorgonzola

6 Pessoas 40 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

250 ml de leite
250 gr de queijo para barrar
250 ml de creme de leite
2 saquinhos de coalhada em pó
1 colher de chá de sal
50 ml de vinho branco
50 gr de gorgonzola
500 ml de água para o banho-maria

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes menos a água e despeje em uma forma.

2 Coloque a grelha do forno, acrescente água mais ou menos pela metade e introduza a forma com cuidado para que a água não entre.

3 Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos.

4 Espere esfriar e remova com cuidado do recipiente . Coloque na geladeira por 2 ou 3 horas para que fique firme.

Salada russa

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

500 gr de batata pequena
3 ovos
1 colher de sopa de sal
agua para cobrir
2 latas pequenas de atum escorridas
½ pote de picles variados picados
1 pote de azeitonas
Maionese
1 lata pequena de pimentão piquillo para decorar

PREPARO

1 Lave bem as batatas, corte-as em cubinhos e coloque no recipiente junto com os ovos. Adicione água e sal e programe no Menu GUISAR a temperatura de confecção 1 por 20 minutos.

2 Quando as batatas estiverem cozidas, escoe e deixe-as esfriarem, junto com os ovos que iremos descascar e picar.

3 Lave os picles para retirar o excesso de vinagre e misture com as batatas, os ovos, o atum, 10 ou 12 azeitonas picadas e maionese a gosto.

4 Decore com um pouco de maionese, algumas azeitonas e os pimentões piquillo cortados em tiras.

Salada de merluza e camarão

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

1 filé de merluza
2 200 gr de camarão 3 batatas
2 ovos
3 Maionese
1,5 litros de água
1 folha de louro
1 fio de azeite/óleo
1 pitada de sal

PREPARO

1 Coloque a água no recipiente e acrescente a merluza inteira, os camarões descascados, as batatas picadas e os ovos com um fiozinho de azeite, o sal e a folha de louro. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 No final do tempo, verifique se os ingredientes estão cozidos. Se as batatas estiverem um pouco duras, retire o restante dos ingredientes e adicione mais 5 minutos.

3 Deixe esfriar e esmigalhe a merluza, pique os camarões e os ovos e amasse as batatas com um garfo.

4 Misture com a maionese e leve à geladeira. Sirva gelada.

Ervilhas com presunto

4-6 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1 tomate picado
50 ml de azeite/óleo
150 gr de presunto serrano
500 gr de ervilhas congeladas
1,5 copo medidor de água
1 cebola picada
2 alhos picados

PREPARO

1 Coloque o azeite/óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Quando o azeite estiver bem quente, acrescente a cebola, o alho e o tomate.

2 Refogue por alguns minutos e acrescente o presunto em cubinhos, mexendo de vez em quando para que tudo fique bem dourado e não grude, até o fim do tempo programado.

3 Em seguida, adicione as ervilhas (sem descongelar) e a água. Mexa bem e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Carciofi con prosciutto

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

50 ml de azeite de oliva
200 gr de presunto serrano picado
800 gr de alcachofra
Sal
Pimenta branca

PREPARO

1 Limpe e corte as alcachofras ao meio.

2 Coloque o presunto, as alcachofras, o azeite, a pimenta e o sal no recipiente.

3 Mexa bem e programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

NOTA: A receita pode estar pronta antes que o tempo programado finalize.

Cogumelos recheados

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

250 gr de cogumelos inteiros, limpos e sem talo
70 gr de presunto
50 gr de queijo parmesão

PREPARO

1 Recheie os cogumelos com o presunto e o queijo e coloque no recipiente.

2 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

NOTA: Podemos colocar papel manteiga ou papel alumínio para que seja mais fácil retirá-los e não fiquem muito tostados no fundo.

Cogumelos ao alho

4 Pessoas 18 minutos

INGREDIENTES

4 dentes de alho
400 gr de cogumelos
1 pimenta de Caiena (opcional)
50 ml de azeite de oliva
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta Salsa picada

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

2 Enquanto o azeite esquenta, corte o alho, limpe os cogumelos e corte ao meio ou em 4 pedaços, dependendo do seu tamanho.

3 Quando o óleo estiver quente, acrescente todos os ingredientes e misture. Mexa de vez em quando para que todos os cogumelos dourem por igual.

Fava com foie gras

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de feijão-fava
75 gr de presunto serrano picado
100 gr de foie gras
1 cebola picada
2 alhos picados
350 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 O azeite/óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Quando estiver quente, acrescente a cebola, o alho e o feião.

2 Refogue por alguns minutos e acrescente o presunto, mexendo de vez em quando para que tudo fique bem dourado e não grude, até o fim do tempo programado.

3mEm seguida, adicione o foie gras em pedaços e tampe por 5 minutos. Após o tempo mexa bem para que tudo se misture.

Caçarola de enguias

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

250 gr de gulas
Azeite de oliva
3 dentes de alho
1 pimenta

PREPARO

1 Descasque o alho, corte-os em rodelas e coloque-os no recipiente junto com a pimenta e um fio de azeite. Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos e frite.

2 Quando o alho estiver bem dourado, acrescente as enguias e mexa.

3 Sirva bem quente em uma panela de barro.

Cremes, sopos e molhos

Caldo de frango

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 carcaça de frango
1 batata média
1 cenoura pequena
1 pedaço de rabanete
1 talo de aipo
1 cebola pequena
1 talo de alho-poró
1 osso de presunto serrano
1 canela em pau
1 litro de água
1 pitada de sal
1 cubo de caldo
1 litro e meio de água

PREPARO

1 Lave e corte todos os ingredientes.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Obtenha um caldo mais ralo.

Fumet di scampi

4 Pessoas 15 minutos

INGREDIENTES

As cabeças e as cascas de 750 gr de camarões (aproximadamente)
1 cebola pequena picada
1 cenoura picada
1 alho-poró picado
1 dente de alhopicado
azeite de oliva
Vinho tipo oloroso
Água (a quantidade depende de como queira o caldo))
Alguns fios deaçafrão
Sal

PREPARO

1 Adicione um pouco de azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 5 minutos e acrescente os legumes, as cabeças e as cascas dos camarões, sal a gosto e alguns fios de açafrão.

2 Coloque um pouco de vinho , água e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

3 Escorra em uma peneira (pressionando bem para extrair todo o sabor) para obtermos o caldo concentrado.

Sopa de macarrão

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

1 litro de caldo de galinha
250 gr de macarrão fino

PREPARO

1 Coloque o caldo de frango no recipiente e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

2 Quando o tempo começar a diminuir, coloque o macarrão no recipiente e aguarde finalizar.

NOTA: Leve em consideração que o tempo de cozimento do macarrão pode variar de acordo com a espessura ou do tipo de macarrão.

Consomê

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

2 cenouras picadas
1 batata picada
1 alho-poró grande picado
1 talo de aipo picado
1 pedaço de rabanete
1 pedaço de pastinaca
2 cubos de caldo de galinha ou sal
1 litro de água

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura 1 por 20 minutos.

Sopa de legumes

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

150 gr de abobrinha
100 gr de cenoura
80 gr de alho-poró
60 gr de nabo
60 gr de rabanete
150 gr de pimentão vermelho
100 gr de cebola
1 ovo cozido (opcional)
Sal
1200 ml de água

PREPARO

1 Corte os legumes em pedaços pequenos.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Sopa de cebola

6 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

50 ml de azeite de oliva

500 gr de cebolas cortadas em rodelas finas

3 cubos de caldo

1 colher de chá de vinho tipo xerez (opcional)

6 fatias de torrada

50 gr de queijo emmental ralado

50 gr de parmesão ralado

Pimenta branca

Sal

1 litro de água

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente exceto o pão e os queijos e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Coloque as torradas sobre a superfície e polvilhe os queijos ralados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1por 5 minutos.

3 ATENÇÃO! Esteja atento pois o tempo não será descontado por haver líquido. Após 5 minutos cancele o programa e aguarde a temperatura baixe antes de servir.

Sopa de marisco

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

1 cebola

1 tomate maduro

1 cenoura

500 gr de frutos do mar variados (camarões, mexilhões, lulas, moluscos,pescada, ...)

50 ml de azeite/óleo

1 colher de sopa de páprica

1 litro de água com um cubo de caldo depeixe ou 1 litro de caldo de peixe

Sal

PREPARO

1 Pique a cebola e o tomate enquanto esquenta o azeite/óleo, programando o Menu FRITAR na temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Quando o tempo começar a diminuir junte a cebola e o tomate e frite mexendo de vez em quando para que não grude.

3 No final do tempo coloque o restante dos ingredientes e mexa bem. Programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Produção em uma etapa: Coloque todos os ingredientes no recipiente, mexa bem e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 **minutos.**

Sopa Castelhana

4- 6 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml de azeite de oliva

6 - 8 dentes de alho fatiados

100 gr de pão do dia anterior (finamente cortado)

1 colher rasa de páprica doce

1,5 litro de água

2 cubos de caldo de carne 4 ovos

150 gr de presunto serrano em pedacinhos

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 4 minutos.

2 Quando começar a contar o tempo junte o alho, o presunto e frite. Mexa de vez em quando para que não queimem.

3 Adicione a água, os cubos de caldo, a páprica e 4 ou 5 fatias de pão. Programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

4 Finalizado o tempo, coloque os ovos e o resto do pão. Deixe descansar por 5-10 minutos e está pronto para comer.

Sopa de alho

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

100 ml de azeite de oliva

3-8 dentes de alho cortados em lâminas 100 gr de pão do dia anterior (finamente cortado)

4 1 colher rasa de páprica doce

1,5 litro de água

2 cubos de caldo de carne

4 ovos

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 4 minutos.

2 Quando começar a contagem de tempo, acrescente o alho e frite. Fique atento já que queimam facilmente.

3 Adicione a água, os cubos de caldo, a páprica e 4 ou 5 fatias de pão. Programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

4 Finalizado o tempo coloque os ovos e o resto do pão. Deixamos descansar por 5-10 minutos e está pronto para comer.

Sopa de pão e Ovo (Sopa antiga)

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

8 a 10 fatias de pão
1 litro de caldo de cozido
2 8 ovos
Queijo parmesão ralado
1 fio de azeite

PREPARO

1 Coloque o pão cobrindo o fundo do recipiente.

2 Acrescente o caldo, quebre os ovos e jogue o queijo por cima do caldo.

3 Programen o Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos.

NOTA: Para ovos bem cozidos, programe por 25 minutos.

Creme de aves com Sherry

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango
1 colher de chá de manteiga
1 pedaço de cebola
1 alho
45 gr de farinha
1 trufa com seu caldo
1 cubo de caldo
750 ml de água
1 gema de ovo
100 ml de vinho xerez ou vinho seco
200 ml de creme de leite
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta
1 pitada de noz-moscada

PREPARO

1 Limpe e corte os filés e os vegetais.

2 Coloque no recipiente juntamente com o restante dos ingredientes, e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 30 minutos.

4 Triture para que fique com consistência de creme.

Creme de cogumelos

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

250 gr de cogumelos frescos
500 ml de caldo de legumes
250 ml de leite
40 gr de manteiga
40 gr de farinha
100 ml de creme de leite
½ colher de sopa de sal
Pimenta
Limão

PREPARO

1 Fatie os cogumelos e coloque sumo de limão.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

3 Bata no liquidificador e despeje o creme em tigelas. Você pode decorar com uma colher de creme de leite ou polvilhar croutons.

Crema di melanzane e porri

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 berinjela
1 pedaço de alho-poró
50 ml de azeite/óleo
1 pitada de ervas de provença
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta 300 ml de água

PREPARO

1 Descasque, limpe e corte os legumes.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos.

3 Deixe descansar um pouco e triture para que fique com consistência de creme.

Creme de abobrinha

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

2 abobrinhas
2 batatas médias
1 cebola grande
1 alho picado
1 cubo de caldo de galinha
50 ml de azeite/óleo
250 ml de água

PREPARO

1 Frite a cebola e o alho no azeite/óleo. No Menu FRITAR programe a temperatura de cozimento 2 por 5 minutos.

2 Em seguida, acrescente a abobrinha, as batatas, o caldo e a água. Programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

3 Quando terminar, bata e sirva.

Cubra com queijo ralado após bater!

Creme de feijão

4 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

200 gr de feijão
1 colher de sopa de cominho
Suco de um limão
1 colher de chá de sal
600 ml de água

PREPARO

1 Coloque o feijão de molho na noite anterior.

2 No recipiente, coloque todos os ingredientes e cozinhe no Menu CREME na temperatura de cozimento 2 por 50 minutos.

3 Bata no liquidificador e sirva.

Molho de tomate

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

780 gr de tomate natural triturado
1 cebola grande
2 dentes de alho
50 ml de azeite de oliva
Uma pitada de açúcar
Sal

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Enquanto esquenta, pique a cebola e o alho. Acrescente ao azeite e refogue.

3 Quando dourar, acrescente o tomate, sal e uma pitada de açúcar (para corrigir a acidez).

4 Feche a tampa e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por aproximadamente 30 minutos, dependendo da concentração que se deseja.

5 Retire o molho do recipiente. Pode deixar assim com pedaços ou se preferir bata no liquidificador.

Molho barbecue

6 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

1 cebolinha picada
1 colher de chá de açúcar mascavo
1 dente de alho
3 colheres de sopa de ketchup
1 colher de chá de extrato de tomate
2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de molho inglês
1 colher de sopa de páprica
1 colher de sopa de azeite de oliva
Pimenta Sal

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 5 minutos.

2 Quando estiver quente junte a cebolinha, o alho e o açúcar mascavo. Refogue tudo por alguns minutos até começar a caramelizar. Tempere com sal e pimenta, mexa bem e despeje em um recipiente.

3 Adicione o ketchup, o extrato de tomate, o molho inglês, o mel e a páprica. Misture e triture.

Este molho é perfeito para batatas e hambúrgueres

Molho Roquefort

4 Pessoas 5 minutos

INGREDIENTES

200 gr de queijo Roquefort
2 ovos
400 gr de creme de leite, leite evaporado ou leite
Pimenta

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e misture bem. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 3 minutos. Mexa durante o processo para que todos os ingredientes se dissolvam e fique homogêneo.

Este molho é perfeito para acompanhar massas e carnes.

Salsa al pepe

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite Manteiga
Pimenta preta
1 colher de chá de Bovril (concentrado de carne)

PREPARO

1 Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Coloque um pouco de manteiga no recipiente, deixe derreter e junte o creme de leite, mexendo até engrossar. Adicione a colher de chá de Bovril, o sal e os grãos de pimenta preta e deixe cozinhar por alguns minutos mexendo constantemente.

Molho ideal para acompanhar todos os tipos de carne.

Molho Biscaia

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 dentes de alho fatiados
2 cebolas vermelhas picadas
1 maçã picada
5 pimentas vermelhas desidratadas
20 gr de pão picado
100 ml de vinho 300 ml de água
Azeite de oliva extra virgem
1 colher de chá de sal

PREPARO

1 Mergulhe as pimentas em água quente por 20-30 minutos. Seque e retire a polpa.

2 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

3 Quando estiver bem quente junte o alho e doure. Acrescente a cebola e continue a fritar. Adicione a maçã e o sal e mexa tudo para que não grude no fundo.

4 Adicione a polpa da pimenta, o pão picado, o vinho e a água no recipiente. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

5 Triture e coe o molho.

Azeites aromatizados

250 ml. 5 minutos

Olio di limone

INGREDIENTES

Casca de 2 limões
250 ml de azeite de oliva

PREPARO

1 Adicione o azeite e as cascas dos limões ao recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por minutos. Quando começar a contar o tempo, mexa.

Azeite de alho

INGREDIENTI

7 dentes de alho picados
250 ml de azeite de oliva

PREPARO

1 Adicione o azeite/óleo e o alho ao recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 2 minutos. Quando começar a contar o tempo, mexa.

Olio al peperoncino

INGREDIENTES

2 pimentas picadas
250 ml de azeite de oliva

PREPARO

1 Adicione o azeite e as pimentas ao recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 2 minutos. Quando começar a contar o tempo, mexa para que não queime.

Ideal para acompanhar carnes, peixes ou legumes .

Pratos principais

Legumes gratinados

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 tomates
1 berinjela
1 abobrinha
1 cebola
100 gr de queijo ralado
Bechamel

PREPARO

1 Corte os legumes em rodelas e coloque em uma forma que caiba no recipiente,. Faça camadas intercalando as rodelas de cada legume e cubra com bechamel e queijo ralado.

2 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos.

3 Verifique se estão do seu agrado ou acrescente mais 5 minutos com a mesma programação.

Couve-flor com creme de leite

6 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

2 alhos picados
240 gr de bacon
50 ml de azeite de oliva
Queijo ralado
400 ml de creme de leite
Sal
1 couve-flor picada

PREPARO

1 Frite o alho com o bacon e o azeite Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 5 minutos.

2 Adicione a couve-flor, juntamente com o creme de leite e o queijo ralado e mexa tudo. Coloque sal a gosto e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Assado de legumes

4 Pessoas 65 minutos

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho pequeno
1 pimentão verde pequeno 1 cebola média
3 pequenos tomates
1 berinjela pequena ou um pedaço (opcional)
Uma pitada de sal
Um fio de azeite/óleo

PREPARO

1 Coloque papel manteiga ou papel alumínio no fundo do recipiente e coloque todos os legumes. Tempere com um pouco de sal e um fiozinho de azeite/óleo cada vegetal e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 60 minutos. Na metade do tempo vire os legumes para que não queimem.

Por fim, retire do recipiente, descasque e corte em pedaços. Tempere a gosto ou coma em seu próprio suco.

Pimentões assados

2 Pessoas 65 minutos

INGREDIENTES

2 pimentões
azeite de oliva
Sal

PREPARO

1 Lave e seque os pimentões e coloque no recipiente com papel alumínio no fundo. Regue com azeite e adicione sal.

2 Programe no Menu de Legumes, a temperatura 2 por 60 minutos. Após 30 minutos, abra a tampa e vire-os.

3 Quando acabar o tempo deixe descansar para esfriar e descasque. Retire as sementes e corte em tiras. Coe o caldo que soltou e adicione aos pimentões cortados.

Podemos temperá-los com um pouco de azeite, alho picado e sal, vai dar um toque bem gostoso!

Salsicha Ratatouille

6 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

100 ml de azeite/óleo

250 gr de abobrinha ou berinjela

75 gr de pimentão verde

75 gr de pimentão vermelho

100 gr de cebola

1 kg de tomate natural 4 chouriços

3 morcilhas

salsichassal

Pimenta a gosto

PREPARO

1 Pique os pimentões, a cebola e as abobrinhas.

2 Coloque os legumes no recipiente juntamente com o restante dos ingredientes e programe no Menu CREME a temperatura de cozimento 1, por 45 minutos.

Pisto Manchego

6 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

150 gr de pimentão vermelho

150 gr de pimentão verde

300 gr de cebola

300 gr de abobrinha

100 ml de azeite de oliva

500 gr de tomate triturado

2 colheres de chá de sal

1 pitada de pimenta

1 pitada de açúcar

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

2 Enquanto esquenta, limpe e pique todos os legumes em pedaços pequenos.

3 Depois de quente, adicione os legumes picados e refogue, mexendo de vez em quando para que tudo fique por igual.

4 Terminado o tempo, junte o tomate, o sal, o açúcar e a pimenta e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. Mexa de vez em quando para que o tomate fique bem espalhado por todo o cozido e não queime.

Espinafre no vapor

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de espinafre fresco

1,5 litro de água

1 colher de sopa de sal

PREPARO

1 Coloque a água e o sal no recipiente. Acrescente o espinafre no acessório vapor, previamente lavado e encaixe em sua posição. Programe no Menu VAPOR a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

Brócolis cozido no vapor

4 Persone 20 minuti

INGREDIENTES

500 gr de brócolis fresco

500 ml de água

1 colher de chá de sal

PREPARO

1 Coloque a água, o sal e os brócolis no recipiente Programe no Menu Vapor a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Cenoura e abobrinha no vapor4

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 cenouras

1 abobrinha

1 litro de água Azeite de oliva

Pimenta

Sal

PREPARO

1 Lave e corte a abobrinha e as cenouras em tiras com um descascador e coloque-as no acessório para cozimento a vapor.

2 Acrescente a água no recipiente e encaixe o acessório em sua posição. Programe o Menu VAPOR a temperatura de cozimento 1por 25 minutos.

3 Retire e coloque em uma tigela e tempere com um pouco de sal, pimenta e um fio de azeite.

Ideal para acompanhar frango.

Pudim de espinafre

6-8 Pessoas 20 minutos (+ 6 ore di attesa)

INGREDIENTES

400 gr espinafre 2 dentes de alho 50 ml de azeite/ óleo

1 pimentão verde

200 gr de queijo ralado 150 gr de presunto

1 iogurte desnatado natural

5 ovos

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta preta

PREPARO

1 Descasque e corte o alho, a pimenta e o presunto.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. Mexa de vez em quando para que não grude.

3 Triture e despeje em uma forma. Deixe esfriar por pelo menos 6 horas na geladeira e sirva frio.

Arroz branco

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1,5 litro de água

1 cubo de caldo concentrado

2 medidas de arroz

1 colher de chá de sal

PREPARO

1 Coloque a água dentro do recipiente junto com o cubo de caldo concentrado, o arroz e o sal. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1, tempo marcado no pacote do arroz.

2 Pressione o botão Iniciar e começará a aquecer.

3 Terminado o tempo estará pronto. Escoe para servir ou deixe esfriar e guarde na geladeira.

Arroz com cogumelos

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

200 gr de cogumelos fatiados
1 alho
50 ml de azeite
400 gr de tomate natural triturado
1,5 medida de arroz
3 medidas de água
½ cubo de caldo de galinha(opcional)
Sal

PREPARO

1 Refogue os cogumelos com o alho picado no Menu FRITAR na temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Mexa de vez em quando para que não grude e quando estiver pronto junte o tomate. Continuae a refogar mexendo sempre.

2 Em seguida, adicione o arroz, a água, o caldo e o sal. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 13 minutos.

Arroz com legumes

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

100 gr de abóbora
100 gr de pimentão vermelho
1 pedaço de pastinaga
200 gr de ervilhas
1 cenoura grande
1 alho picado
2 medidas de arroz
5-6 medidas de água (para cobrir bem)
Corante alimentício (opcional)
Sal

PREPARO

1 Coloque todos os legumes picados no recipiente juntamente com o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

NOTA: Retire o arroz imediatamente do recipiente, caso contrario, ele continuará absorvendo o líquido e passará do ponto.

Riso al forno

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

400 gr de arroz

125 gr de tomate frito 1 cabeça de alho

2 batatas picadas

250 gr costela picada

150 gr de grão de bico cozido

100 gr de bacon 150 gr de chouriço

500 ml de caldo de carne 1 tomate natural picado

2 colheres de chá de sal

1 colher de chá de corante alimentício

100 ml de azeite de oliva

PREPARO

1 Frite levemente todos os ingredientes, exceto o arroz e o caldo de carne. Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Acrescente o arroz e o caldo . Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Produção em uma etapa: Coloque todos os ingredientes crus no recipiente e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Riso con costolette

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

600 gr de costelas cortadas

½ cebola

1 pimentão verde

1 dente de alho

1 cubo de caldo de carne

2 medidasde arroz

50 ml deazeite/ óleo

1 folha de louro

10 medidas de água

Pimenta

Sal

PREPARO

1 Coloque o azeite/óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 3 por 20 minutos. Quando estiver bem quente junte a cebola picada, o alho picado e o pimentão e refogue. Acrescente as costelas e frite bem, a seguir coloque o arroz e refoque mais um pouco.

2 Junte a água, a folha de louro, a pimenta, o caldo e o sal. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

NOTA: Este arroz tem caldo. Se quiser um arroz seco coloque menos água.

Sopa de arroz com camarão

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

10-12 caudas de camarão
1,6 litros de caldo de camarão
150 gr de arroz Bomba 1 alho-poró
1 cebola pequena 1 dente de alho
½ pimentão vermelho
1 colher de chá de extrato de tomate
Alguns ramos de salsa 3 colheres de sopa de azeite de oliva
Alguns fios de açafrão
Sal

PREPARO

1 Programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos e coloque no recipiente o azeite e os legumes (alho-poró, alho, cebola e pimentão limpos e cortados em cubinhos bem pequenos, Salteie até ganhar cor.

2 Junte os fios de açafrão, a salsa fresca, o extrato de tomate e um pouco de sal. Mexa e incorpore o caldo e o arroz. Programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 2 por 8 minutos.

3 Terminado o tempo, junte os camarões e deixe descansar alguns minutos.

Insalata di riso

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1,5 litro de água
1 cubo de caldo concentrado
2 medidas de arroz
1 colher de chá de sal
½ pimentão vermelho
Atum
2 ovos cozidos Azeite/ óleo
Sal Vinagre

PREPARO

1 Coloque a água dentro do recipiente, junto com o cubo de caldo concentrado. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Pressione o botão Iniciar para começar a aquecer.

3 Quando aparecer 20 minutos na tela, adicione o arroz e o sal e feche a tampa novamente.

4 Terminado o tempo estará pronto, escoe e deixe esfriar.

5 Depois de frio, acrescente o restante dos ingredientes picados e tempere a gosto.

Guarde na geladeira até o momento de servir .

Salada de macarrão

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

250 gr de massa 1 folha de louro

1,5 litro de água para cobrir

100 gr de presunto em cubos

100 gr de queijo em cubos

2 latas pequenas de atum

½ lata de milho

Azeitonas verdes e pretas

1 maçã ou pedaços de abacaxi

Sal Vinagre Azeite/óleo

PREPARO

1 Junte a água, a folha de louro, o sal e a massa e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Após o tempo, coe e deixe esfriar.

2 Após esfriar, acrescente o restante dos ingredientes e tempere a gosto.

3 Guarde na geladeira até a hora de servir.

NOTA: O tempo de cozimento da massa varia em função do tipo e gosto pessoal.

Salada de feijão

4 Pessoas 65 minutos

INGREDIENTES

400 gr de feijão

400 gr de tomate triturado

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 colher de chá de sal

1 pitada de pimenta 50 ml de azeite/óleo

Para temperar:

125 ml de vinagre 125 ml de óleo

PREPARO

1 Coloque o feijão de molho na noite anterior.

2 Pique os legumes e coloque todos os ingredientes no recipiente e cubra com água. Programe no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 60 minutos.

3 Elimine o caldo e deixe esfriar na geladeira. Tempere e sirva frio.

Cozinhar macarrão

4 Pessoas 15 minutos

INGREDIENTES

250 gr de massa
1 folha de louro
1,5 litro de água
Sal

PREPARO

1 Coloque a água para ferver programando no Menu PASTA a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Quando o tempo começar a diminuir, acrescente o restante dos ingredientes e feche a tampa. Escorra e deixe esfriar.

Preparo em uma etapa: Coloque todos os ingredientes e programe no Menu PASTA a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Após o tempo, escorra e deixe esfriar.

NOTA: O tempo de cozimento varia em função do tipo e gosto pessoal.

Espaguete com bacon

4 Pessoas 16 minutos

INGREDIENTES

160 gr de espaguete partido
200 gr de bacon
2 dentes de alho 1 ovo
1 colher de sopa de manteiga
Queijo ralado para servir
Água para cobrir o macarrão

PREPARO

1 Descasque e pique o alho em pedaços pequenos. Coloque no recipiente junto com a manteiga e o bacon e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 5 minutos.

2 Em seguida, adicione os outros ingredientes e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 1 por 16 minutos.

Preparo em uma etapa: Descasque e corte o alho em pedaços pequenos. Coloque todos os ingredientes no recipiente, mexa bem, feche a tampa e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 16 minutos.

Espaguete com salsichas

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

160 g de espaguete, partido ao meio 100 gr de bacon em pedaços

6 salsichas picadas

20 ml de azeite de oliva

20 ml de vinho branco

1 dente de alho picado

1 cebola picada

200 gr de tomate frito

40 gr de queijo parmesão

Água para cobrir a massa Sal a gosto

PREPARO

1 Salteie o alho e a cebola juntamente com o bacon e as salsichas no programa Menu FRITAR na temperatura de cozimento 2 por 6 minutos.

2 Em seguida, acrescente o restante dos ingredientes e a água até cobrir tudo. Programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos.

3 No final polvilhe com o queijo.

Preparo em uma etapa: Coloque todos os ingredientes, exceto o queijo, no recipiente com água suficiente para cobrir. Programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos. Polvihe queijo ralado a gosto.

Macarrão com carne

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cebola picada

1 dente de alho picado

400 gr de tomate triturado

400 gr de carne moída

50 ml de azeite de azeite

500 ml de água

3 medidas de macarrão

1 pitada de pimenta

1 pitada de orégano

1 pitada de açúcar

2 colheres de chá de sal

Queijo

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos. Quando esquentar acrescente a cebola, o alho e a carne. Faltando 10 minutos, adicione o tomate, a pitada de açúcar e sal.

2 Junte o restante dos ingredientes, exceto o queijo, e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos.

3 Polvilhe queijo ralado a gosto e sirva.

Macarrão com atum e tomate

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 cebola

1 dente de alho 400 gr de tomate triturado

2 latas pequeñas de atum 50 ml de azeite de oliva

200 gr macarrão

500 ml de água

1 pitada de açúcar

2 colheres de chá de sal

3 Queijo

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Quando esquentar, acrescente a cebola, o alho picado e o tomate.

2 Junte o restante dos ingredientes, exceto o queijo, e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos.

3 Polvilhe queijo ralado a gosto e sirva.

Fusilli gratinado

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

2 medidas de fusilli

1 peito picado

200 ml de creme de leite fresco

Queijo ralado para gratinar

Água para cobrir a massa

PREPARO

1 Frite o peito programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Ao terminar, reserve.

2 Coloque a água e o fusilli no menu GUISAR na temperatura de cozimento 1 por 4 minutos.

3 Escorra e coloque em uma forma de silicone ou alumínio que encaixe no recipiente, acrescente o peito e o creme de leite e misture. Polvilhe queijo ralado.

4 Introduza a forma no recipiente limpo e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

Tortellini com molho carbonara

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

250 gr de tortellini 100 gr de bacon em cubos
½ cebola média picada
150 gr de cogumelos (1 pote)
40 gr de manteiga
200 ml de creme de leite
2 medidas de água
Uma pitada de sal
1 pitada de pimenta preta

PREPARO

1 Refogue a cebola com uma pitada de sal e pimenta, o bacon e a manteiga, programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos, com a tampa aberta. Mexa para não queimar.

2 Adicione o restante dos ingredientes e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 16 minutos.

Preparo em uma etapa: Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos.

Tortellini com nozes e queijo

4 Pessoas 16 minutos

INGREDIENTES

500 gr de tortellini recheado
200 gr de nozes
150 gr de queijo provolone
160 gr de de creme de leite
Água para cobrir o macarrão

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e cubra com água. Programe no Menu MASSA a temperatura de cozimento 2 por 16 minutos (siga as instruções da embalagem da massa).

Mexa de vez em quando para que a massa não grude.

Talharim com legumes

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de talharim
½ berinjela picada
½ abobrinha picada
½ pimentão vermelho picado
½ pimentão verde picado
1 cebola picada
2 dentes de alho picadoOrégano
1,5 litros de água
100 ml de azeite/óleo
Sal

PREPARO

1 Coloque a água no recipiente com 30 ml de azeite/óleo, um pouco de sal e orégano. Programe no Menu PASTA a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos

2 Quando a água estiver fervendo, coloque o talharim . Escorra e passe em água corrente. Reserve.

3 Coloque 70 ml de azeite/óleo no recipiente e junte a cebola, o alho e o sal e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos. Passado um tempo, junte os legumes e mexa de vez em quando até acabar o tempo programado.

4 Assim que os legumes estiverem prontos, junte a massa reservada e mexa bem todos os ingredientes.

Tagliatelli com salmão e caviar

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

300 gr de tagliatelli
150 gr de salmão defumado em tiras
1 pote de caviar
200 ml de creme fresco
1,5 litros de água 30 ml de azeite/óleo
Sal

PREPARO

1 Coloque a água no recipiente com 30ml de azeite/óleo, um pouco de sal e orégano. Programe no Menu MASSA, a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos.

2 Quando a água estiver fervendo, acrescente a massa. Escorra e passe em água corrente. Reserve.

3 Coloque o creme de leite no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 6 minutos. Quando faltarem 4 minutos, acrescente o salmão e metade do caviar. Mexa até acabar o tempo, depois junte a massa reservada e misture com o molho.

4 Sirva com o resto do caviar nos pratos.

Fideua

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de macarrão grosso

1,5 litros de caldo de frutos do mar

8-10 camarões descascados ou lagostim

8-10 pedaços de tamboril

Uma pitada de sal (opcional)

Para o caldo:

As cabeças e as cascas de 750 gr de camarão ou lagostim (aprox.)

1 cebola pequena picada 1 cenoura picada

1 alho-poró picado

1 dente de alho picado

Azeite extra virgen

Vinho tipo oloroso

Água (a quantidade vai depender da concentração que quer o caldo)

Alguns fios de açafrão

Sal

PREPARO

1 Coloque no recipiente um fiozinho de azeite e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 5 minutos. Acrescente os legumes, as cabeças e as cascas dos camarões, sal e os fios de açafrão.

2 Adicione um pouco de vinho, água e programe no Menu SOPA a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

3 Passe o caldo pela peneira (pressione bem para extrair todo o sabor). Limpe o recipiente.

4 No recipiente, coloque o caldo e o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 2 por 12 minutos.

5 Se sobrar um pouco de caldo, deixe descansar alguns minutos no recipiente antes de servir.

Fideuá com chouriço

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

75 gr de macarrão grosso
50 gr de chouriço em cubos
½ cebola
1 dente de alho
½ pimentão verde ou vermelho
100 gr de tomate frito 230 ml de água
30 ml de azeite de oliva
Açafrão
Sal

PREPARO

1 Coloque no recipiente a cebola, o alho e o pimentão cortados em pequenos pedaços juntamente com o azeite. Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos, e refogue com a tampa aberta. Será normal se não descontar o tempo.

2 Junte os fios de açafrão e o chouriço, mexa e deixe dar uma refogada. Acrescenteo tomate frito e refogue mais alguns minutos.

3 Programe no menu FRITAR Em seguida, acrescente o macarrão, mexa um pouco e adicione a água e uma pitada de sal. Feche a tampa e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 12 minutos.

4 Se sobrar um pouco de líquido, deixe descansar alguns minutos no recipiente antes de servir.

Preparo em uma etapa: Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 12 minutos.

Feijão branco

4 Pessoas 70 minutos

INGREDIENTES

500 gr de feijão branco
½ cebola
½ pimentão verde
½ tomate maduro
½ alho-poró
1 cenoura
1 batata
2alho
2 pedaços de presunto ou bacon
3 pedaços de chouriço ou 1 chouriço
1 pedaço de morcilha (opcional)
1 folha de louro
Um toque de vinho branco
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta
1 colher de sopa de páprica doce
Colorau
15 ml de azeite/óleo
750 ml de água

PREPARO

1 Na noite anterior coloque o feijão de molho.

2 Corte todos os legumes. Despeje o azeite/óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Quando estiver bem quente, junte a cebola, o alho-poró, o alho e a pimenta e frite mexendo de vez em quando para não grudar.

3 Depois de fritos, cancele o menú e continue mexendo um pouco para que não grude no fundo da panela.

4 Adicione o restante dos ingredientes ao recipiente e programe no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 55 minutos.

Preparo em uma etapa: Na noite anterior coloques o feijão de molho. Acrescente todos os ingredientes no recipiente, com os legumes previamente picados e programe no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 55 minutos.

Lentilhas a moda antiga

4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

350 gr de lentilhas
1 pedaço de pimentão verde
1 pedaço de pimentão vermelho
1 cenoura
1 pedaço de aipo
1 pedaço de alho-poró
1 pedaço de abóbora
½ cebola
2 dentes de alho
3-4 costelas de porco 3-4 pedaços de chouriço
1 pedaço de bacon
1 morcilha (opcional)
1 cubo de caldo ou sal
1 colher de sopa de páprica doce
1 folha de louro
750 ml de água
50 ml de azeite/óleo

PREPARO

1 Deixe as lentilhas de molho na noite anterior.

2 Lave e corte todos os legumes.

3 Faça um molho com os legumes programando no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 7 minutos.

4 Coloque o restante dos ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos.

Preparo em uma etapa: Deixe as lentilhas de molho na noite anterior. Lave e pique todos os legumes. Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura 1 por 35 minutos.

Lentilhas ao estilo de Burgos

4-6 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

350 gr de lentilhas
3 morcilhas de burgo
6 colheres de sopa de azeite/óleo
1 cebola
1 cenoura
1 pedaço de pimentão verde
1 colher de sopa de molho tomate
1 colher de chá de páprica
1 folha de louro
1 colher de chá de tomilho 1 colher de chá de salsa
1 colher de chá de sal
Água para cobrir

PREPARO

1 Deixe a lentilha de molho na noite anterior.

2 Corte o pimentão, a cebola e a cenoura, junte com o azeite e coloque-os no recipiente para refogar , programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Mexa para que não grude.

3 Adicione o restante dos ingredientes no recipiente, cubra com água e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Preparo em uma etapa: Corte o pimentão, a cebola e a cenoura e coloque todos os ingredientes no recipiente. Cubra com água e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Ajomoje

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

1 maço de aspargos finos verdes
1 pimentão verde italiano
1 cebola pequena
2 tomates maduros
1 pitada de cominho moído
1 alho
4 ovos
50 ml de azeite/óleo
700 ml de água
Sal
Pão duro

PREPARO

1 Aqueça o azeite/óleo, programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Corte os legumes e quando começar a contar o tempo, coloque no recipiente e deixe fritar um pouco. Mexa para que não grudem e fiquem dourados.

3 No final acrescente a água, o sal a gosto, o alho e o cominho (cuidado com o cominho pois tem um sabor muito forte). Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. Quando começar a reduzir o tempo abra a tampa.

4 Nos últimos 2 minutos adicione os ovos no guisado. Sirva com pedaços de pão amanhecido.

Grão de bico ao molho

4 Pessoas 70 minutos

INGREDIENTES

50 ml de azeite/óleo
1 cebola média
1 colher de chá de farinha
1 pedaço de pão frito
3 alho
1 colher de chá de salsa
1 sachê de açafrão
250 gr de grão de bico
Sal
Água para cobrir o grão de bico

PREPARO

1 Deixe o grão-de-bico de molho na noite anterior.

2 Coloque no recipiente o grão de bico com uma pitada de sal e cozinhe com a água, programando no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 60 minutos. Ao final, escorra e reserve.

3 Coloque o restante dos ingredientes no recipiente e frite programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 6 minutos. Mexa para que o molho não grude.

4 Quando estiver pronto adicione o grão-de-bico reservado e mexa para que tudo se misture.

Grão de bico com chouriço

4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

½ pimentão vermelho
½ pimentão verde
½ pimentão amárelo
1 cebola
2 cenouras
Chouriço picante picado
1 colher de chá de manjericão
1 salsa picada
½ colher de chá de
2 colheres de sopa de molho de tomate
2 batatas pequenas em pedacinhos
400 gr de grão de bico
50 ml de azeite/óleo
½ colher de chá de sal
200 ml de água

PREPARO

1 Deixe o grão de bico de molho na noite anterior.

2 Corte todos os legumes. Coloque o azeite/óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Quando estiver bem quente junte a cebola, os pimentões, a cenoura, o chouriço, o sal e refogue, mexendo de vez em quando para não grudar.

3 No final adicione a água, o manjericão, a salsa, o molho de tomate, as batatas e o grão de bico. Mexa bem todos os ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Batatas cozidas

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

500 gr de batatas pequenas
1 colher de sopa de sal
Água para cobrir

PREPARO

1 Lave bem as batatas, pique e coloque-as no recipiente. Adicione a água, o sal e programe no menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Quando as batatas estiverem cozidas, escorra-as e deixe esfriar.

3 Pode temperar com um pouco de sal e azeite/óleo.

NOTA: O tempo de cozimento das batatas pode variar dependendo do tamanho e tipo das mesmas.

Cozido com vagem

6 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

6-8 batatas médias descascadas
2 cenouras cortadas em cubos
150 gr de vagem cortadas ao meio
1 colher de chá de sal
Água para cobrir

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

2 Verificamos se tudo está bem cozido, caso contrário, adicione mais 5 minutos no mesmo menu e temperatura de cozimento.

Salada de batata, ovo e atum

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

500 gr de batatas pequenas
2 latas pequenas de atum
3-4 ovos
1 colher de sopa de sal água para cobrir

PREPARO

1 Lave bem as batatas, pique e coloque no recipiente junto com os ovos. Adicione a água para cozinhar e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Quando as batatas estiverem cozidas, escorra e deixem esfriar. Descasque e pique os ovos.

3 Acrescente o atum e tempere com um pouco de sal e azeite. Leve à geladeira até a hora de servir.

NOTA: O tempo de cozimento das batatas pode variar dependendo do seu tamanho e tipo.

Salada de frango e maçã

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 peitos de frango
3 batatas cozidas
5 cenouras raladas
2 pepinos em conserva picados
½ xícara de azeitonas
2 ovos cozidos picados
1 maçã com casca picada
½ xícara de nozes picadas
½ alface
Molho vinagrete (8 colheres de sopa de azeite/óleo, 3 de vinagre, ½ de mostarda e ½ de sal)
Água para cobrir

PREPARO

1 Lave bem as batatas, corte-as em quadradinhos e coloque-as no recipiente , junto com os ovos e o peito picado. Adicione a água, o sal e programe no menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Ao final do tempo, escorra e deixe esfriar.

3 Desfie os peitos e misture com a batata, a cenoura, o ovo e a maçã.

4 Tempere esta mistura com o molho vinagrete e coloque sobre uma cama de alface. Enfeite com os picles, azeitonas e nozes.

Batata com ovo

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

100 ml de água
100 ml de azeite de oliva
500 gr de batatas
5 ovos de Sal
Sal

PREPARO

1 Forre o recipiente com papel vegetal.

2 Descasque e corte as batatas para a omelete. Bata os ovos e adicione a batata ao restante dos ingredientes. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Batatas com grão de bico

4 Pessoas 70 minutos

INGREDIENTES

400 gr de batata
50 ml de azeite/óleo
50 gr de cebola
200 gr de grão de bico
1 folha de louro
600 ml de água ou caldo
1 colher de chá de sal

PREPARO

1 Deixe o grão de bico de molho na noite anterior.

2 Coloque no recipiente a cebola e as batatas picadas. Acrescente o restante dos ingredientes, cubra com água, mexa bem, feche a tampa e programe no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 65 minutos.

Batata com chouriço

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

500 gr de batatas em pedaços
200 gr de chouriço fatiado ou picado
1 cebola média
1 alho
1 folha de louro
50 ml de azeite de oliva
Sal
Salsa
Pimenta

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes, exceto os ovos, no recipiente, misture bem, cubra com água e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Tranfira para o recipiente em que vai ser servido e acrescente os ovos. Espere um pouco até que tomem sabor antes de servir.

Ovos turcos

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

4 ovos cozidos em fatias
500 gr de carne moída
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 pimenta caiena
1 folha de louro
2 pimenta em grão
2 dentes
1 cubo de caldo
½ copo de vinho branco
½ copo de azeite/óleo
Água para cobrir

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes, exceto os ovos, no recipiente, misture bem, cubra com água e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Tranfira para o recipiente em que vai ser servido e acrescente os ovos. Espere um pouco até que tomem sabor antes de servir.

Almôndegas

4 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne moída
2 ovos
100 ml de azeite/óleo
Alho
Salsa
Farinha de rosca
Sal

Para o molho:
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho
Salsa e orégano
½ colher de chá de colorau
80 ml de vinho branco (medida do copo)
1 cubo de caldo (opcional)
Água para cobrir
Sal

PREPARO

1 Bata os ovos, pique o alho e a salsa. Coloque a carne e adicione farinha de rosca, misture bem. Dê forma às almôndegas com um pouco de farinha.

2 Adicione o azeite/óleo ao recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos. Quando o óleo estiver quente coloque as almôndegas. Doure-as e reserve.

3 Deixe o azeite e refogue a cebola e os dentes de alho. Junte a salsa, o colorau e o orégano.

4 Ao final adicione o vinho e Coloque as almôndegas. Cubra com água e programe no menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Almôndegas de tofu

4-6 Pessoas 30 minutos (+30 de espera)

INGREDIENTES

250 gr de tofu
2 colheres de sopa de sementes de gergelim torradas
1 colher de sopa de molho de soja
2 cenouras médias
1 cebola Azeite óleo Farinha
400 ml de água
Sal e pimenta a gosto

PREPARO

1 Amasse o tofu e escorrabem.

2 Descasque e pique a cebola e as cenouras e cozinhe-as, colocando-as junto com a água no recipiente. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

3 Ao final do tempo, escorra e misture com o tofu, o gergelim, o molho de soja, o sal e a pimenta e faça uma pasta.

4 Forme almôndegas e passe-as na farinha. Deixe descansar na geladeira por cerca de 30 minutos.

5 A seguir, frite em óleo no Menu FRITAR na temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

Rolinhos de presunto e queijo

3 Pessoas 8 minutos

INGREDIENTES

6 fatias de presunto
200 gr de cream cheese
3 fatias de queijo edam
Uma pitada de sal
Salsa picada
Pimenta

PREPARO

1 Faça uma mistura com o cream cheese, sal, pimenta e salsa.

2 Com a mistura recheie as fatias de presunto e rolamos.

3 Coloque papel alumínio no fundo do recipiente e juntamos os rolinhos de presunto. Em seguida, cubra com o queijo edam e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 6 minutos.

4 Espere esfriar para retirar do recipiente.

Hambúrgueres de feijão

4-6 Pessoas 65 minutos (+30 de espera)

INGREDIENTES

400 gr de feijão branco
60 gr de cenoura
60 gr de abobrinha
2 fatias de pão de forma
Um pouco de leite integral
20 gr de cebola
1 ovo
150 gr de farinha de rosca
Azeite de oliva
Sal

PREPARO

1 Deixe o feijão de molho na noite anterior.

2 Coloque o feijão no recipiente, cubra com água e programe no Menu LEGUMES a temperatura de cozimento 2 por 50 minutos.

3 Escorra o feijão, acrescente as cenouras e as abobrinhas descascadas e picadas, o pão de forma, um pouco de leite, a cebola picada, o ovo, a farinha de rosca e o sal. Misture tudo até obter uma massa.

4 Deixe descansar na geladeira por 30 minutos coberto com filme plástico.

5 Espalhe nas mãos com um pouco de óleo, faça bolinhas e amasse para dar a forma de hambúrguer. Devem ser gordinhos para não quebrar quando fritar.

6 Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos. Quando o óleo estiver quente, frite-os.

7 Retire os hambúrgueres e coloque em uma forma sobre papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Torta de salsicha e queijo

6-8 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

3 ou 4 ovos dependendo do tamanho
200 gr de farinha 150 gr de leite
100 gr de óleo de girassol
8 ou 10 salsichas picadas
1 envelope de fermento
100 gr de queijo emmental ralado
Pimenta branca
Curry
Sal

PREPARO

1 Bata os ovos com o sal, a pimenta e o curry. Quando estiverem bem batidos, acrescente aos poucos e sem parar de bater o leite e o azeite. Uma vez obtido o creme, coloque a farinha misturada com o fermento e o queijo ralado.

2 Passe as linguiças pela farinha e reserve. Unte o recipiente com farinha e coloque metade da mistura nele, a seguir coloque as linguiças e o resto da mistura. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

3 Depois de pronto, retire do recipiente e espere esquentar, desenforme e deixe esfriar na grelha antes de servir.

Aspargos com presunto

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

1 ramo de espargos selvagens
1 litro de água
Pedacinhos de presunto serrano, para decorar

PREPARO

1 Coloque a água no recipiente. Introduza os espargos no acessório de vapor (previamente lavado) e coloque na posição. Programe no Menu VAPOR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

2 Retire e acrescente os pedacinhos de presunto antes de servir.

Peixe

Pudim do mar

6-8 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

5 ovos

200 gr de bonito 400 gr de leite evaporado

6 pimentões piquillo

400 gr de kani 1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta

PREPARO

1 Corte os kani e os pimentões, em seguida, misture todos os ingredientesdespeje em uma forma de alumínio e leve ao recipiente. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

2 Ao final, coloque na geladeira e espere esfriar completamente.3 Una volta raffreddato, modellarlo e servirlo con maionese, salsa rosa, olive o cetriolini.

3 Depois de esfriar, desenforme e sirva acompanhado de maionese, molho rosa, azeitonas ou picles.

Bolinhos de bacalhau

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

300 gr de bacalhau dessalgado

200 gr de batatas descascadas

500 ml de água

salsa

3 ovos

50 gr de cebola

½ colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta 50 ml de azeite Azeite para fritar

PREPARO

1 Pique a cebola, a salsa e o bacalhau e misture. Coloque a mistura no recipiente com o azeite e frite, depois programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 6 minutos. Ao final do tempo, retire e reserve.

2 Cozinhe as batatas com água, programe no menu STEW a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

3 Retire as batatas e adicione a mistura reservada com o resto dos ingredientes. Misture bastante.

4 Faça bolinhas usando duas colheres. Adicione o óleo ao recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos; quando estiver quente, coloque os bolinhos.

Almôndegas de bacalhau

6 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

500 gr de batata a ferver
250 gr de bacalhau dessalgado
70 ml de azeite/óleo Alho
Salsa
Canela Pimenta
Sal a gosto
100 gr de pinhões Água para cobrir as batatas
1 ovo e farinha (massa)

PREPARO

1 Descasque e corte em rodelas as batatas e coloque–as no recipiente juntamente com a água e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos. Ao final, escorra e reserve.

2 Pique o alho e a salsa e frite, programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 2 minutos.

3 Desfie o bacalhau, junte ao molho e misture bem. Tempere com canela, pimenta, pinhões e verifique o sal.

4 Faça bolinhas com essa mistura e passe pelo ovo e pela farinha. Coloque o óleo no recipiente e coloque no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos. Quando estiver quente, coloque as almôndegas.

Amêijoas no vapor

4 Pessoas 13 minutos

INGREDIENTES

500 gr de amêijoas
2 rodelas de limão
1 folha de louro
1,5 litros de água
1 pitada de sal

PREPARO

1 Coloque no recipiente a água com o limão, o sal e a folha de louro. Adicione as amêijoas no recipiente do vapor. Programe no Menu VAPOR a temperatura de cozimento 1 por 13 minutos.

NOTA: Acompanhe as amêijoas com molho de cebola ou molho marinara.

Batatas com amêijoas

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

½ kg de batatas
½ kg de amêijoas 1 cebola média
750 ml de caldo de peixe
Azeite de olivia
1 pimenta malagueta
Um pouco de salsa
Sal

PREPARO

1 Descasque e corte as batatas em pequenos pedaços e pique a cebola.

2 Limpe as amêijoas e coloque-as no recipiente juntamente com o restante dos ingredientes. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Mexilhões ao vapor

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

500 gr de mexilhões 100 ml de água
1 limão picado
100 ml de vinho branco
1 dente de alho
1 folha de louro
1 pitada de pimenta
1 pitada de salsa picada
1 colher de sopa de azeite

PREPARO

1 Junte todos os ingredientes, exceto os mexilhões, e misture bem. Junte os mexilhões e programe no Menu VAPOR a temperatura de cozimento 1 por 5 minutos.

2 Passadoesse tempo, retire os mexilhões, coloque em uma tigela e despeje o suco sobre eles.

Imperador grelhado

4 Pessoas 15 minutos

INGREDIENTES

4 filetes de espada
Azeite/óleo
Alho picado
Salsa picada

PREPARO

1 Coloque algumas gotas de azeite/óleo no recipiente e programe no Menu GRELHA R a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos.

2 Tempere o peixe com alho e salsa e adicione ao recipiente. Quando os filés estiverem dourados, vire-os e termine de grelhar.

Dourado recheado

2 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 dourados pequenos 1 cebola cortada
2 batatas pequenas fatiadas
Presunto
Presunto serrano
Cogumelos fatiados
Azeite
Sal

PREPARO

1 Limpe os dourados retirando as cabeças e espinhas.

2 Coloque papel manteiga ou papel alumínio no fundo do recipiente e faça uma cama de batatas e cebolas temperadas com um pouco de sal. Acrescente os dourados, recheando-os com presunto, presunto serrano e cogumelos.

3 Regue com um pouco de azeite e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. O prato estará pronto quando as batatas estiverem cozidas.

Merluza com molho de amêndoas

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

500 gr di nasello
100 gr di mandorle tostate
50 ml di olio d'oliva
200 ml di acqua
50 ml di vino bianco
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 rametti di prezzemolo
Sale e pepe a piacere

PREPARO

1 Tritare le mandorle, la cipolla e l'aglio e metterli nella vaschetta con l'olio per soffriggere. Impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 2, 6 minuti.

2 Aggiungere il resto degli ingredienti e impostare il menu stufato per 15 minuti.

Preparazione in un solo passo: mettere tutti gli ingredienti nella VASCHETTA e impostare la temperatura di cottura 1, 15 minuti.

Panga com legumes ao molho

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

4 cenouras cortadas em cubos
1 pedaço de alho-poró picado
½ pimentão vermelho picado
½ pimentão verde, picado
2 abobrinha fatiada
1 batata grande picada½ brócolis em ramas
100 ml de azeite/óleo
200 ml de água
200 ml de creme de leite
4 filés de panga
4 camarões rosas ou lagostim
Salsa
Sal
Orégano

PREPARO

1 1 Adicione o azeite/óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Quando estiver quente junte os legumes, a batata e a salsa e frite. Mexa para que todos os legumes fiquem igualmente cozidos.

2 Acrescente a água, metade do creme de leite e mexa bem. Coloque por cima do peixe cortado em 2 ou 3 pedaços e acrescente o restante do creme com uma pitada de orégano. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Marmitako

6 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

300 gr di nasello a cubetti
800 gr di patate
50 ml di olio d'oliva
100 gr di pepe verde
150 gr di cipolla
100 gr di pomodoro tritato
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di peperoncino secco o paprika
400 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di prezzemolo tritato

PREPARO

1 Coloque o azeite óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 7 minutos. Enquanto esquenta, corte os legumes.

2 Adicione os legumes e frite-os mexendo de vez em quando.

3 Junte a páprica, a batata, a água e o sal e programe no menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

4 Quando faltarem 5 minutos, acrescente os peixes e deixe o tempo acabar.

NOTA: Você pode substituir a merluza por outro peixe.

Bacalhau de festa

4 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

250 gr de bacalhau desfiado
200 gr de camarões descascados
1 cebola grande picada
1 pouco de salsinha
1 cubo de caldo de peixe
1 colher de chá de pimenta
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de azeite/óleo
250 ml de leite

PREPARO

1 Dessalgue o bacalhau, caso não tenha feito antes.

2 Coloque-o no recipiente com o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Bacalhau confitado

4 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

1kg e 200 gr de bacalhau dessalgado
cortado em 4 pedaços
Azeite de oliva
Alecrim
Tomilho
Louro
1 cabeça de alho
Molho romanesco
Cebolinhas (para enfeitar)

PREPARO

1 Coloque o bacalhau no recipiente, cubra com azeite e aromatize com alecrim, tomilho, louro e alho. Programe no Menu LENTO a temperatura de cozimento 2 por 45 minutos.

2 Retire o bacalhau, acrescente o molho romanesco e sirva decorado decorando com cebolinha.

NOTA: O tempo de cozimento do bacalhau pode variar de acordo com o tamanho dos pedaços.

Lombo de bacalhau com frutos do mar

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

50 ml de azeite/óleo
60 gr de alho-poró
1 alho
2 cenouras
½ pimentão vermelho
1 abobrinha
4 lombos de bacalhau dessalgado
8 camarões
8 camarões rosas
100 ml de vinho branco
240 ml de água
Salsa
1 pitada de pimenta preta
1 pitada de páprica doce
1 pitada de páprica picante

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 7 minutos.

2 Quando estiver quente, acrescente os legumes cortados e frite-os.

3 Ao final, adicione o peixe e o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Salmão empapelote

2 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 pedaços de salmão
Azeite/óleo (1 colher de chá por fatia)
Alho em pó
Sal
Salsa

PREPARO

1 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

2 Enquanto esquenta, corte dois pedaços de papel aluminio, lave o peixe e coloque por cima de cada pedaço, temperando-os com alho, sal, salsa e uma colher de chá de azeite/óleo. Feche os envelopes. Arrume-os no recipiente e feche a tampa.

3 Passados 15 minutos, vire-os para que fiquem dourados em ambos os lados.

Salmão na cerveja

2 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

2 pedaços de salmão
2 cebolas
125 ml de cerveja
200 gr de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 colher de sopa de salsa fresca

PREPARO

1 Coloque a cebola com o açúcar e a cerveja no recipiente. Programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Mexa de vez em quando para que o açúcar não grude no fundo.

2 Coloque os pedaços de salmão, polvilhe com salsa e cozinhe programando no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Passados 5 minutos, vire-os para que fiquem dourados em ambos os lados.

Carnes

Frango com bacon e cogumelos

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

2 peitos de frango
125 gr de bacon em tiras
200 gr de cogumelos fatiados (naturais ou enlatados)
1 cebola pequena
1 alho
50 ml de azeite de oliva
tempero para frango assado ou sal, pimenta e curry
1 colher de chá de salsa
50 ml de vinho branco
½ copo de medida de de água

PREPARO

1 Despeje o azeite no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 7 minutos.

2 Enquanto esquenta, corte a cebola e o alho em pedaços pequenos. Coloque no recipiente e frite , mexendo de vez em quando.

3 Corte o frango em cubos médios e tempere.

4 Após refogar, coloque o bacon, o frango, os cogumelos, e acrescente o vinho branco, a salsa e a água.

5 Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

Frango na cerveja

4 Pessoas 65 minutos

INGREDIENTES

1 frango em pedaços
1 lata de 330ml de cerveja
3 cebolas
3 dentes de alho
3 colheres de sopa de molho de tomate
Farinha
1 cubo de caldo de carne
100 ml de azeite
Tomilho
Pimenta Sal

PREPARO

1 Coloque o azeite no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos. Enquanto aquece, corte a cebola e o alho. Passe o frango na farinha.

2 Ao esquentar, acrescente o frango e doure um pouco, virando para que fiquem por igual. Retire–os e reserve.

3 Se restar pouco azeite, adicione um pouco mais e reprograme no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos. Junte a cebola e o alho e frite mexendo sempre.

4 A seguir, acrecente o tomate, a cerveja, o cubo de caldo , o tomilho e o frango e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos. Verifique se o frango está cozido e se precisar, adicione mais 10 minutos no menu GUISAR.

Frango com amêndoas

2 Pessoas 30 minutos (+1 ora di attesa)

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 cenoura
1 cebolinha
100 gramas de amêndoas torradas
200 ml de caldo de galinha
50 ml de azeite de oliva
1 colher de chá de gengibre
100 ml de molho de soja
1 colher de chá de açúcar
1colher de chá de amido de milho

PREPARO

1 Comece marinando o frango. Corte os peitos em cubos e tempere com molho de soja, açúcar e um pouco de gengibre. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 1 hora.

2 Em seguida, coloque no recipiente o azeite e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

3 Enquanto esquenta, corte as cebolinhas e as cenouras e salteie os legumes. Retire e reserve.

4 Escorra e frite os pedaços de frango.

5 Após o tempo, adicione as amêndoas e os legumes. Cubra com o caldoe programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1por 13 minutos. Quando faltarem 3 minutos para terminar, coloque o amido de milho dissolvido em água fria para engrossar.

Petti di pollo con salsa al peperoncino

2 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 peito de frango em filé
1 cebola
1 dente dealho
Azeite de oliva
Sal
Pimenta preta moída
Molho de pimenta

PREPARO

1 Coloque azeite para aquecer no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

2 Quando estiver bem quente, acrescente a cebola e o alho picados e deixe dourar. Adicione o frango, tempere com sal e pimenta e deixe alguns minutos até que fiquem prontos. Retire e reserve.

3 Coloque o frango no prato e regue com o molho de pimenta.

Receita de molho de pimenta na página 40

Torta de frango e queijo

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

250 gr de peito de frango em filés
60 gr de queijo em fatias
50 gr de queijo gruyere
100 gr de queijo emmental
250 gr de cream cheese
Orégano e pimenta a gosto

PREPARO

1 Coloque papel alumínio no fundo do recipiente e cubra com os filés de peito de frango. Tempere com orégano e pimenta.

2 Passe cream cheese nos filés e por cima coloque as fatias de queijo, o gruyere em pedaços e por último o emmental.

3 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Pasticcio di prosciutto e pollo

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

200 gr de presunto Serrano ou bacon
200 gr de presunto
200 gr de peito de frango
100 gr de queijo emmental
Orégano e pimenta a gosto

PREPARO

1 Forre o fundo do recipiente com folha de alumínio e depois cubra com as fatias de presunto Serrano.

2 Tempere os filés de peito de frango com orégano e pimenta.

3 Adicione uma camada de filé, uma de queijo e outra de presunto. Finalize com o queijo por cima e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Asas ao limão

4 Pessoas 30 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

500 gr de asas em pedaços
3-4 limões (o suco)
1 pitada de sal
1 pitada pimenta
Óleo para fritar

PREPARO

1 Coloque para marinar as asas em umavasilha com o limão, sal e pimenta, por no mínimo 2 horas.

2 Adicione o óleo no recipiente e programe o Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Quando l'olio è caldo, mettere le ali nella vaschetta e lasciarle rosolare bene: più sono dorate,, più saranno croccanti.

4 Coloque em papel toalha para tirar o excesso de óleo e sirva.

Ali al forno

4 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

500 gr de asas de frango
2 ovos
Gergelim
Pimenta
Sal

PREPARO

1 Pique e tempere as asas com pimenta, sal e gergelim e coloque em uma forma ou refratário que caiba no recipiente e reserve.

2 Bata os ovos e derrame sobre as asas reservadas.

3 Coloque dentro do recipiente e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

Peito de frango recheado

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango
100 gr de groselhas
8 ameixas sem caroço
8 nozes
4 fatias de queijo havarti
1 maçã descascada e cortada
4 fatias de presunto Sal e pimenta

PREPARO

1 Abra os filés, tempere a gosto, e adicione em cada um uma fatia de queijo, uma de presunto, algumas fatias de maçã, 2 ameixas, algumas groselhas e 2 nozes partidas.

2 Enrole os filé e aperte bem. Envolva-os em folha de alumínio.

3 Coloque a grelha no recipiente e arrume os rolinhos. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

4 Sirvas inteiros ou cortados em fatias.

Lombo de peru com cebola e pimenta

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 cebola média
1 pimentão verde
1 lombinho de peru
50 ml de azeite de oliva
½ cubo de caldo de carne
2 colheres de sopa de molho de soja
50 ml de vinho seco tipo xerez
1 colher de sopa de farinha
150 ml de água

PREPARO

1 Corte a cebola e o pimentão à juliana e o lombinho em rodelas.

2 Enquanto isso, coloque o azeite no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

3 Quando começar a contar o tempo, acrescente a cebola e a pimenta e refogue, mexa de vez em quando para não queimar e dourar por igual.

4 Ao final do tempo, adicione o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Preparo em uma etapa: Coloque no recipiente a cebola e o pimentão cortados à juliana, o lombinho fatiado com o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

Peru ao alho

2 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1,5 kg de peru picado
8 dentes de alho
1 folha de louro
300 ml de vinho tipo xerez
Ervas aromáticas: raminho de alecrim
fresco e tomilho
100 ml de azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino moída na hora
Salsa fresca para enfeitar (opcional)

PREPARO

1 Despeje o azeite no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

2 Enquanto esquenta, tempere levemente os pedaços de peru. Coloque os alhos com casca, sem deixar queimar. Eles devem ficar 300 gr de peru em pedaços caramelizados para condimentar o azeite. Quando estiverem moles, após cerca de 5 minutos, reserve-os.

3 Adicione o peru no recipiente com o azeite de alho aromatizado e junte a folha de louro e as ervas aromáticas. O peru deverá ficar bem frito, tomando o cuidado de virar os pedaços de vez em quando para que fique bem tostados.

4 Acrescente o alho reservado e o vinho e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. O vinho deverá reduzir quase por completo.

Stufato di tacchino

4-6 Pessoas 60 minutos

INGREDIENTES

70 ml de azeite/óleo
100 gr de pimentão vermelho ou verde
150 gr de alho-poró 150 gr de abobrinha 2 dentes de alho
2 cenouras
500 gr de batatas
1 colher de chá de pimenta
2 copos medida de água
2 colheres de sopa de páprica picante (opcional)
1 cubo de caldo de carne
1 folha de louro
1 colher de sopa de salsa
1 pitada de cominho em pó

PREPARO

1 Corte os legumes e coloque no recipiente com o azeite. Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 7 minutos.

2 Adicione o restante dos ingredientes e a água. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

Preparo em uma etapa: Corte os legumes e coloque no recipiente juntamente com o azeite e o restante dos ingredientes. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

Peito de peru recheado com espinafre

2 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

2 peito de peru aberto ao meio
75 gr de espinafre
3 queijos tipo polenguinho
1 cebola
50 gr de margarina vegetal
30 ml de azeite/óleo
Sal e pimenta

PREPARO

1 Abra os peitos de peru.

2 Corte a cebola e o espinafre e misture com o restante dos ingredientes.

3 Recheie com a mistura e feche com a ajuda de palitos para que não abram.

4 Arrume-os no recipiente e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. Quando restarem 5 minutos para o final do tempo, vire-os para dourar dos dois lados.

Porco crocante

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne de porco em tiras 2 ovos
Farinha
Farinha de rosca Pimenta
Sal
Óleo para fritar

PREPARO

1 Passe as tiras pela farinha, para que ambos os lados fiquem bem enfarinhados.

2 Bata os ovos num prato, junto com o sal e a pimenta, e passe os filés na mistura e depois na farinha de rosca.

3 Coloque o óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos. Quando começar a contar o tempo, coloque as tiras e frite até que fiquem douradas.

Nuggets

4 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

200-250 gr de peito de frango picado
100 gr de queijo emmental ralado 1 ovo
Farinha
2 ovos batidos Farinha de rosca Óleo (para fritar)
Pimenta
Sal

PREPARO

1 Triture o peito de frango, o queijo, o sal, a pimenta e o ovo, até formar uma pasta.

2 Faça bolinhas e depois amasse com as mãos, dando a forma de nuggets.

3 Adicione o óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 20 minutos. Enquanto o óleo esquenta, passe os nuggets pela farinha, ovo batido e farinha de rosca, nesta ordem.

4 Quando começar a contar o tempo, coloque os nuggets uma a uma e retire ao ver que estão dourados. Se necessário, vire para que os dois lados fiquem iguais.

Cordon Bleu

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

4 peitos de frango
4 fatias de queijo
4 fatias de presunto 2 ovos batidos
Farinha
Farinha de rosca
Sal
Óleo para fritar

PREPARO

1 Abra os peitos de frango ao meio e recheie com 1 fatia de queijo e 1 fatia de presunto em cada um, depois feche.

2 Coloque o óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Enquanto esquenta, passe os peitos recheados na farinha, depois no ovo batido e, por fim na farinha de rosca.

4 Quando começar a contar o tempo, coloque os frangos um a um e retire ao ver que estão dourados Se necessário vire para que os dois lados fiquem iguais.

Hambúrgueres

4 Pessoas 10 minutos

INGREDIENTES

4 hambúrgueres Azeite/óleo

PREPARO

1 Adicione algumas gotas de azeite/óleo no recipiente e programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 10 minutos. Coloque os hambúrgueres e quando estiverem dourados de um lado, vire-os .

Hambúrgueres com legumes

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne moída
1 abobrinha
1 cebolinha
2 alho-poró
2 cenouras
2 ovos de
Sal
Óleo para fritar

PREPARO

1 Pique todos os legumes, acrescente a carne, os ovos e o sal. Misture bem todos os ingredientes e deixe repousar alguns minutos.

2 Coloque o óleo para aquecer programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

3 Faça 8-10 bolinhas com a massa e amasse, depois frite.

Bife à moda russa

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

125 gr de farinha de rosca
500 gr de carne moída 125 ml de leite
1 ovo batido
20 gr de sementes de gergelim
1 dente de alho picado
1 colher de chá de salsa picada
125 ml de azeite de oliva
1 colher de sopa de molho de soja
1 colher de chá de pimenta
Óleo para fritar

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes, exceto a farinha de rosca, e deixe descansar por alguns minutos.

2 Aqueça o óleo no recipiente programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

3 Faça 8 bolinhas com a massa, amasse e passe na farinha de rosca. Coloque no óleo quente e frite , virando-os, se necessário.

Schnitzel (bife à milanesa)

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

4 filés de carne (bifes) com a espessura de um dedo
2 ovos
Farinha
Fainha de rosca
Pimenta
Sal
Óleo para fritar

PREPARO

1 Bata a carne com o martelo dos dois lados para amolecê-la.

2 Passe a carne pela farinha, para que os dois lados fiquem bem enfarinhados.

3 Bata os ovos em um prato, junto com o sal e a pimenta, e mergulhe os filés dos dois lados na mistura. Envolva-os com a farinha de rosca.

4 Despeje o óleo no recipiente e programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos, quando o tempo começar a contar, coloque os filés um a um até que fiquem dourados.

Stufato di manzo

4-6 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

300 gr de cebola picada
2 dentes de alho picados
75 ml de azeite de oliva
1 colher de sopa de farinha
800 gr de carne em pedaços
130 gr de cenoura fatiada
500 gr de batatas em pedaços
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta
1 pitada de noz-moscada
1 cravo
70 ml de vinho
350 ml de água

PREPARO

1 Coloque a cebola, o alho picado e o azeite no recipiente. Programe no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 7 minutos. Mexa de vez em quando.

2 Adicione o restante dos ingredientes e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

Preparo em uma etapa: Acrescente todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

Lombo em vinho

4-6 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

250 ml de vinho branco
½ cebola
1 cenoura
1 pedaço de aipo 1 alho-poró
1 folha de louro
250 gr de ameixas
200 ml de água

PREPARO

1 Corte os legumes.

2 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

Lombo com molho roquefort

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 lombo fatiado
Azeite de oliva
Sal
Pimenta preta

Para o molho roquefort:

200 gr de queijo roquefort
2 ovos
400 gr de creme de leite, leite evaporado ou leite
pimenta

PREPARO

1 Coloque um fiozinho de azeite para aquecer no recipiente e programe no Menu GRILL, temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

2 Quando estiver bem quente, acrescente as rodelas do lombo, o sal e a pimenta e deixe alguns minutos até que esteja pronto. Tire e reserve. Tente mantê-lo aquecido.

3 Sirva acompanhado de molho roquefort.

Receita de molho de pimenta na página 40

Carne com molho

4 Pessoas 65 minutos

INGREDIENTES

500 gr de carne picada para cozinhar
1 cebola grande
¼ pimentão vermelho
1 dente de alho
100 ml de molho de tomate
50 ml de azeite de oliva
Sal e pimenta
150 ml de agua

PREPARO

1 Corte o pimentão em pedaços médios, o dente de alho e a cebola à juliana.

2 Adicione o azeite no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 15 minutos.

3 Quando começar a contar o tempo, junte a cebola e o alho e frite, mexendo para que não grudem. Após cerca de 5 minutos adicione o pimentão e depois a carne quando faltarem 5 minutos para terminar. Mexa para que não grude e fique tudo por igual.

4 Acrescente o molho de tomate, a água, sal e pimenta a gosto. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

Pães

Pão de leite

9-10 Pessoas 35 minutos (+ 45 minutos de espera)

INGREDIENTES

400 gr de farinha forte
200 ml de leite integral
1 ovo médio
20 gr de azeite
15 gr de fermento fresco
Uma pitada de sal
1 gema batida para pincelar Sementes de gergelim

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes e amasse. Forme uma bola e deixe que ela dobre de volume coberta com um pano e longe das correntes de ar por cerca de 45 minutos.

2 Forme de 9 a 10 bolas. Forre o recipiente com papel manteiga.

3 Antes de colocá-las no recipiente pincele com gema e polvilhe gergelim (opcional). Arrume os pães no recipiente não muito juntos porque irão crescer.

4 Divida em duas receitas. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. Vire-os e programe por mais 10 minutos para que dourem dos dois lados.

5 Retire os pães e deixe esfriarem.

Pão básico (Pão)

6-8 Pessoas 95 minutos (+ 30 minutos di attesa)

INGREDIENTES

250 ml de água
15 ml de azeite de oliva
25 gr de fermento fresco
500 gr de farinha
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de chá de sal

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes para formar uma massa homogênea e sove para que tome corpo.

2 Coloque no recipiente previamente untado com manteiga e deixe descansar em local aquecido por pelo menos meia hora.

3 Introduza o recipiente com a massa e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 90 minutos.

NOTA: Se quiser que doure dos dois lados, quando faltarem 15 minutos para terminar o tempo vire-o.

Pãezinhos de cebola

4-6 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

150 gr de cebola
50 ml de azeite/óleo
1 iogurte natural
1 pitada de tomilho em pó
1 pitada de sal marinho
1 pitada de açúcar
350 gr de farinha
1 pitada de bicarbonato de sódio

PREPARO

1 Descasque e pique a cebola.

2 Acrescente ao restante dos ingredientes e amasse bem.

3 Faça bolinhas com a massa e coloque no recipiente previamente forrado com papel manteiga. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos. Vire- os e volte a programar no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

NOTA: Se não couber tudo faça 2 fornadas.

Pão mediterrâneo

6 Pessoas 95 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de água
15 ml de azeite de oliva
25 gr de fermento fresco
500 gr de farinha
1 colher de chá de açucar
2 colheres de chá de sal
1 punhado de alcaparras
10-15 azeitonas em pedaços pequenos
60 gr de bacon em cubos

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes da massa (água, azeite, fermento, farinha, açúcar e sal) até que fique homogênea. Sove para que tome corpo.

2 Adicione o restante dos ingredientes e misture.

3 Coloque no recipiente previamente untado com manteiga e deixe descansar em local aquecido por pelo menos meia hora.

4 Introduza o recipiente com a massa e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 90 minutos. Quando restarem 20 minutos vire-o para que fique dourado dos dois lados.

NOTA: Caso você esteja fazendo pães individuais, o tempo de cozimento será reduzido para 80 minutos.

Pão com sementes de girasol

6-8 Pessoas 95 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de água
15 ml de azeite de oliva
25 gr de fermento fresco
500 gr de farinha
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de chá de sal
100 gr de sementes de girassol descascadas

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes para que se forme uma massa homogênea. Sove bem para que tome corpo. Reserve algumas sementes para decorar.

2 Coloque no recipiente previamente untado com manteiga e deixe descansar em local aquecido por pelo menos meia hora.

3 Introduza o recipiente com a massa e decore com as sementes reservadas e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 90 minutos.

Pão com sementes de papoula e gergelim

6-8 Pessoas 95 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 ml de água
15 ml de azeite de oliva 25 gr de fermento fresco 500 gr de farinha
1 colher de chá de açucar
2 colheres de chá de sal
Sementes de papoula
1 Sementes de gergelim

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes para que se forme uma massa homogênea. Sove para que tome corpo. Reserve algumas sementes de papoula e gergelim para decorar.

2 Coloque no recipiente previamente untado com manteiga e deixe descansar em local aquecido por pelo menos meia hora.

3 Introduza o recipiente com a massa e decore com as sementes reservadas de papoula e gergelim. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 90 minutos.

Pão para celíacos

4 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

250 ml de leite
25 ml de óleo de girassol
2 ovos
350 gr de farinha sem glúten
25 gr de fermento fresco sem glúten
1 colher de chá de sal

PREPARO

1 Bata o leite, os ovos e o óleo.

2 Acrescente o restante dos ingredientes e amas.

3 Coloque a massa em uma forma previamente untada e enfarinhada e introduza no recipiente. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

4 Toque com o garfo para verificar se está pronto. Deixe esfriar um pouco, desenforme e aguarde terminar de esfriar para servir.

NOTA: Também se pode fazer diretamente no recipiente untado e enfarinhado, tomando cuidado na hora de desenformar para que o pão não parta.

Panqueca frita

6 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 ovo
225 ml de leite
2 colheres de sopa de açúcar
10 colheres de sopa de farinha
125 ml de óleo de girassol
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de sal
Óleo para fritar

PREPARO

1 Bata todos os ingredientes.

2 Enquanto isso, pré-aqueça o recipiente com óleo programando no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 3 por 20 minutos.

3 Com a ajuda de uma colher, coloque doses suficientes da massa para que se forme uma panqueca.

4 Quando começar a dourar, vire-as e espere que o outro lado fique dourado.

5 Repita o proceso quantas vezes for necessário e sempre mantenha no Menu FRITAR a temperatura de cozimento 3.

Hornazo de Salamanca

8 Pessoas 75 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

50 ml de água
50 ml de vinho branco
50 gr de banha de porco
50 ml de azeite de oliva
1 pitada de açúcar
25 gr de fermento fresco
1 ovo (e outro ovo para pincelar)
325 g de farinha
1 colher de sopa de sal
100 gr de lombo fresco ou bacon
100 gr de chouriço
100 gr de presunto
1 ovo cozido

PREPARO

1 Faça a massa primeiro, misturando a água, o vinho, a manteiga, o azeite e uma pitada de açúcar. Adicione o fermento esmigalhado, o ovo, a farinha e o sal e amasse. Forme uma bola e a deixe descansar em uma vasilha coberta com um pano por 30 minutos.

2 Após esse tempo, divida a massa pela metade. Use uma das partes e a outra congele para ser usada em outro momento ou faça duas receitas, se preferir.

3 Parta em dois uma das metades da massa e abra na mesa de trabalho enfarinhada, formando um círculo do tamanho do recipiente e coloque sobre um papel manteiga.

4 Recheie com os restantes dos ingredientes: lombo, chouriço, presunto e ovo, tudo picado.

5 Em seguida, estique a outra parte da massa e cubra o recheio. Sele as bordas e coloque no recipiente. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 60 minutos.

6 Se desejar que fique dourado dos dois lados, vire e programe mais 10 minutos.

Empanada

4 Pessoas 60 minutos (+15 de espera)

INGREDIENTES

Para a massa:

50 ml de água
50 ml de azeite/óleo
50 ml de vinho branco
1 ovo
3 colheres de sopa de manteiga
1 noz de fermento fresco
1 colher de chá de sal
450 gr de farinha
1 pitada de açúcar

Para o recheio:

100 gr de cebola
100 gr de pimentão vermelho
75 gr de pimentão verde
2 latas pequenas de atum escorridas 1 dente de alho
1 tomate vermelho
Sal
1 ovo batido para pincelar a massa

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes da massa, forme uma bola e deixe descansar na geladeira por cerca de 15 minutos.

2 Após esse tempo, divida a massa pela metade. Use uma das partes e a outra congele para ser usada em outro momento ou faça duas receitas, se preferir.

3 Enquanto espera, cortetodos os legumes e misture.

4 Divida s a massa em duas partes, estique bem sobre um papel manteiga até ficar bem fina, do tamanho do recipiente.

5 Adicione o recheio e cubra com a outra massa também bem esticada. Enrole as beiradas e umedeça com um pouco de água para que não abra durante o cozimento. Por cima coloque umas tiras também umedecidas, e fure a empanada.. Pincele com ovo.

6 Coloque a empanada sobre a grelha e introduza no recipiente. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 55 minutos.

Empanadas de frango cremosas

6 Pessoas 70 minutos

INGREDIENTES

32 massas para empanadas
½ quilo de coxinhas de frango desossadas
350 ml de leite
100 gr de farinha
50 gr de manteiga
Noz-moscada
50 gr de uvas passas
1 folha de louro
Pimenta branca
Sal

PREPARO

1 Bata bem o leite, a farinha e a manteiga.

2 Coloque no balde o frango cortado em pedacinhos com a mistura, as passas, a folha de louro e acrescente sal e pimenta. Programe o Menu GUISAR, na temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Para montar as empanadas, coloque a massa, depois o recheio e cobrimos com mais massa, selamos umedecendo o polegar e pressionando as pontas para que fiquem redondas.

4 Coloque no fundo do recipiente e cozinhe programando o Menu FORNO na temperatura de cozimento 1 por 20 minutos. Para que fiquem dourados dos dois lados, vamos virar e programar o Menu Forno na temperatura de cozimento 1 por 15 minutos.

Empanadas de pisto

4 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

16 massas para empanadas
200 gr de pisto Manchego
Óleo para fritar

PREPARO

1 Coloque bastante óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

2 Enquanto esquenta, recheie as massas com pisto manchego. Feche umedecendo a borda e pressione as pontas com um garfo.

3 Coloque as empanadas no recipiente e frite até dourar. Retire e escorra em papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Receita pisto manchego na página 46

Empanadas de atum e cebola

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

16 massas de empanadas
1 cebola picada
2 latas de atum escorridos
100 ml de molho de tomate
1 colher de chá de sal
50 ml de azeite de oliva
Óleo para fritar

PREPARO

1 Despeje o azeite no recipiente. Programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 2 por 10 minutos.

2 Quando esquentar, adicione a cebola e mexa para que 3 não grude. Após 3 ou 4 minutos, junte o atum, o tomate e o sal. Mexa de vez em quando. Retire e reserve. Limpe o recipiente.

3 Coloque bastante óleo no recipiente e programe no menu FRITAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

4 Enquanto o óleo esquenta, recheie as massas das empanadas com a mistura reservada. Feche umedecendo a borda e pressionando as pontas com um garfo.

5 Coloque as empanadas no recipiente e frite até dourar. Retire e escorra em papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Pizza de presunto e queijo

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):
100 ml de leite 100 ml de água
50 ml de azeite de oliva
1 colher de chá de sal
20 gr de fermento fresco
400 gr de farinha

Para o recheio:
2 colheres de sopa de molho de tomate
200 gr de queijo mussarela
1 pitada de orégano
1 pitada de pimenta preta
100 gr de presunto

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar f fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate, o queijo e o restante dos ingredientes distribuídos à gosto.

3 Coloque a pizza no recipiente, (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza de bacon e champignon

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento fresco

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

200 gr de queijo mussarela

1 pitada de orégano

100 gr de bacon em tiras 50 gr de champignon fatiados

50 gr de cebola picada

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate, o queijo, o orégano, a cebola, os cogumelos epor último o bacon.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Preparo no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza Carbonara

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento fresco

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 pitada de orégano 1 pitada de pimenta

100 gr de queijo mussarela

100 gr de bacon

50 gr de queijo parmesão

100 ml de creme de leite

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel vegetalmanteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Recheie com o molho de tomate, a mussarela, o orégano, a pimenta, em seguida acrescente o creme de leite e finalize com bacon e queijo parmesão.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza Manchega

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento fresco

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

100 gr de queijo manchego em tiras 1 pitada de orégano

100 gr de chouriço fatiado

1 lata de azeitonas pretas

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocado o molho de tomate, orégano, chouriço, azeitonas e queijo, nesta ordem.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO, a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza vegetariana

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento prensado

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 pitada de orégano

1 cebola pequena

1 pedaço de pimentão verde

1 pedaço de pimentão vermelho

½ abobrinha

100 gr de queijo ralado

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massaao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate, o orégano, os legumes picados com uma pitada de sal, o queijo e as folhas de manjericão.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza de salmão e camarão

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

Para a massa (2 unidades):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento fresco

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 pitada de orégano

150 gr de queijo

100 gr de salmão defumado

100 gr de camarões

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate, o orégano, os camarões, o salmão e cubra com o queijo.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Pizza de 4 queijos

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

Para a massa (2 unidades):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

20 gr de fermento fresco

400 gr de farinha

Para o recheio:

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 pitada de orégano

100 gr de queijo mussarela

50 gr de queijo gouda

50 gr de queijo parmesão

50 gr de queijo cheddar

Alguns pedaços de queijo Roquefort (opcional)

(opzionale)

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate, o orégano e os queijos.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Presunto serrano, rúcula e parmesão

2-4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

Para a massa (2 bases):

100 ml de leite 100 ml de água

50 ml de azeite 1 colher de chá de sal

20 gr de fermento prensado 400 gr de farinha

Per la farcitura:

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 pitada de orégano

100 gr de queijo parmesão 100 gr de presunto serrano folhas de rúcula

1 fio de azeite deoliva

PREPARO

1 Prepare a massa misturando o leite, a água, o óleo, a farinha e o fermento. Adicione um pouco de sal. Divida a massa ao meio e abra sobre um papel manteiga até ficar fina. Pode deixar a outra metade no freezer ou usá-la para fazer 2 pizzas.

2 Prepare o recheio colocando o molho de tomate e o orégano como base e acrescente o queijo e o presunto. Finalize com um fiozinho de azeite e as folhas de rúcula.

3 Coloque a pizza no recipiente (sem retirar o papel). Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Panquecas

6 Pessoas 30 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

2 ovos

200 gr de farinha

200 ml de leite integral 1 colher de sopa de óleo suave

1 colher de sopa de açúcar

3 colheres de chá de fermento

Extrato de baunilha ou açúcar de baunilha

Uma pitada de sal

Manteiga para untar o recipiente

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes e deixe descansar por meia hora.

2 Coloque um pouco de manteiga no recipiente e programe no Menu GRALHAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Quando estiver quente, acrescente 3 ou 4 colheres de sopa da mistura. Passados 2 ou 3 minutos, vire e deixe por mais 2 minutos e retire.

4 Repita esse prcedimento com o restante da massa.

NOTA: As panquecas são rechonchudas, devem ser fofas.

Crepes

6 Pessoas 30 minutos (+ 30 minutos de espera)

INGREDIENTES

250 gr de farinha

500 ml de leite 2 ovos

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 pitada de açúcar

1 pitada de sal

Manteiga para untar o recipiente

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes e deixe a mistura descansar por no mínimo meia hora.

2 Coloque um pouco de manteiga no recipiente e programe no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Quando estiver quente acrescente 2 colheres de sopa da mistura. Passados 2 minutos, vire e deixe por mais 2 minutos e retire.

4 Repita esse procedimento com o restante da massa.

Sobremesas e doces

Compota de pêra

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

5 peras descascadas, limpas e picadas

250 ml de água

125 gr de açúcar Canela em pó

Algumas gotas de limão

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos. Mexa, deixe esfriar e serva.

Compota de maçã

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

4 maçãs médias descascadas, limpas e picadas

250 ml de água

100 gr de açúcar

Canela em pó

Algumas gotas de limão

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

2 Mexe, deixe esfriar e serva.

Compota de inverno

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

4 maçãs médias descascadas, limpas e picadas

250 ml de água

100 gr de açúcar Canela em pó

Canela em pó

Algumas gotas de limão

50 gr de passas

100 gr de nozes picadas

100 ml de vinho doce ou rum

1 caixinha de chantili adoçado

PREPARO

1 Coloque as maçãs, a água o açúcar, a canela e as gotas de limão no recipiente e programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

2 Ao final do tempo, acrescente o vinho doce e mexa bem. Deixe esfriar.

3 Adicione as passas e as nozes e misture

4 Servimos em copos e cobrimos com o chantilly.

Maçãs com Canela e Baunilha

4 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

4 maçãs pequenas
4 canelas em pau
2 favas de baunilha
Açúcar

PREPARO

1 Tire os caroços das maçãs e coloque-as no recipiente.

2 Adicione algumas colheres de açúcar dentro das maçãs. Insira a canela e a baunilha (corte as favas pela metade) no açúcar que acabamos de adicionar .

3 Programe no Menu SOBREMESA a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

Arroz con leche

4-6 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 medida de arroz
1 medida de açúcar
Casca de limão
1 canela em pau
Canela em pó

PREPARO

1 Mettere il latte, il riso, la stecca di cannella e la buccia di limone nella vaschetta. Mescolare e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

2 Aprire il robot da cucina, aggiungere lo zucchero, mescolare bene e impostare il menú STUFATO, temperatura di cottura 2, 8 minuti.

3 È già pronto, anche se può sembrare un po' liquido: una volta che si sarà raffreddato, prenderà corpo e diventerà molto cremoso.

4 Servire in recipienti a vostra scelta, cospargere con un po' di cannella in polvere e lasciare raffreddare.

Crema pasticcera

6 Pessoas 10 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

6 gemas ou
3 ovos inteiros
600 ml de leite
130 gr de açúcar
Raspas de 1 limão
1 colher de chá de açúcar de baunilha
1 canela em pau
6 biscoitos Maria
Canela em pó

PREPARO

1 Coloque no recipiente o leite, o açúcar, as raspas de limão e a canela. Misture bem.

2 Bata as gemas e acrescente ao restante dos ingredientes, mexendo para misturá-los. Ajuste o Menu STEW, temperatura de cozimento 1, 10 minutos. N(é importante mexer para não formar grumos).

3 Coloque um biscoito Maria em cada vasilha e despeje a mistura de creme em cada uma. Deixe esfriar na geladeira por no mínimo duas horas. Antes de servir, polvilhe canela em pó.

Pudim

8 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

4 ovos
120 gr de açúcar
500 ml de leite
Caramelo líquido 1 fio de licor (opcional)
Água para o banho-maria

PREPARO

1 Despeje o caramelo líquido em uma forma de alumínio que caiba dentro do recipiente.

2 Bata todos os ingredientes e coloque na forma.

3 Introduza a grelha no recipiente, adicione água e insira a forma (a água deve cobrir até a metade). Cozinhe em banho-maria programando no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

4 Deixe descansar um pouco até esfriar. Coloque na geladeira.

Pudim da vovó

6 Pessoas 10 minutos (+ 2 ore di attesa)

INGREDIENTES

450 gr de leite condensado
Leite (1 medida igual do leite condensado, aproximadamente 500 ml.)
4 ovos inteiros
Caramelo líquido ou açúcar queimado
Água para o banho-maria

PREPARO

1 Bata bem todos os ingredientes coloque o caramelo em uma forma para pudim e acrescente a mistura.

2 Coloque a grelha no recipiente, a água e insira a forma (a água deve cobrir a metade ou um pouco mais). Programe no Menu Guisar a temperatura de cozimento 2 por 8 minutos.

3 Deixe esfriar e leve à geladeira por cerca de duas horas para finalizar.

Pudim de café

8 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

4 ovos
120 gr de açúcar
500 ml de leite
125 ml de café
Caramelo líquido
Água para banho-maria

PREPARO

1 Despeje o caramelo líquido em uma forma de alumínio que caiba dentro do recipiente.

2 Bata todos os ingredientes e coloque na forma.

3 Introduza a grelha no recipiente, adicione água e insira a forma (a água deve cobrir até a metade). Cozinhe em banho-maria programando no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

4 Deixamos repousar um pouco para não nos queimarmos e quando está frio colocamos no frigorífico.

Toucinho do céu

8-10 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

5 gemas
2 ovos
275 gr de açúcar
175 ml de água
Caramelo líquido
Água para banho-maria

PREPARO

1 Prepare a calda misturando a água e o açúcar.

2 Caramelize a forma e reserve.

3 Bata os ovos com as gemas e adicione a calda sem parar de bater. Despeje a mistura na forma, que debe caber no recipiente.

4 Encaixe a grelha, adicione água e introduza a forma (a água deve cobrir até a metade). Cozinhe em banho-maria programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos.

5 Espere esfriar um pouco para retirá-lo do recipiente. Leve à geladeira.

NOTA: Esta sobremesa é melhor de um dia para o outro.

Sobremesa de coalhada

8 Pessoas 35 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

300 gr de chantili
200 gr de leite integral
100 gr de açucar
2 saquinhos de coalhada em pó
Geléia de morango ou framboesa para decorar.

PREPARO

1 Bata todos os ingredientes exceto a geléia.

2 Despeje em uma forma ou em várias individuais. Encaixe a grelha no recipiente e adicione água até chegar ao meio da forma. Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Deixe esfriar, retire do recipiente e leve à geladeira por no mínimo 3 horas.

4 Para servir, desenforme e cubra com geléia a gosto.

Coalhada de chocolate branco

8 Pessoas 35 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

1 saquinho de coalhada
500 ml de creme de leite
½ medida de leite
5 colheres de sopa de açúcar
150 gr de chocolate branco

PREPARO

1 Dilua o envelope da coalhada no leite e reserve. Aqueça o creme de leite com o açúcar e o chocolate branco picado ou ralado, programando no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

2 Mexa para derreter o chocolate. Assim que começar a ferver, junte o leite com a coalhada e espere ferver novamente. Misture bem até que tudo esteja integrado e forme um creme leve, não espesso.

3 Pode ser que fique pronto antes do tempo terminar. Coloque em potes e deixe esfriar.

4 Leve à geladeira por pelo menos 3 horas para que fique consistente.

Bombocado

6 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

1 iogurte natural

3 ovos

5 pedaços pequenos de queijos

100 gr de creme de leite

2 copos (do iogurte) de leite

1,5 copo (do iogurte) de açúcar 1 copo (do iogurte) de farinha

Um pouco de manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes em uma tigela grande e bata até obter uma massa homogênea.

2 Unte o recipiente com manteiga e polvilhe farinha. Despeje nele toda a mistura e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

3 Desenforme quando estiver frio.

Pudim de leite condensado

6 Pessoas 10 minutos (+ 2 horas de espera)

INGREDIENTES

450 gr de leite condensado

Leite (1 medida da garrafa de leite condensado, aproximadamente 500 ml.)

4 ovos inteiros

2-4 muffins (dependendo do tamanho)

Caramelo líquido

Água para o banho-maria

PREPARO

1 Bata bem o leite condensado, o leite e os ovos, acrescente os bolinhos esfarelados.

2 Coloque o caramelo em uma forma para pudim e adicione a mistura.

3 Encaixe a grelha no recipiente, adicione água e insira a forma (a água deve cobrir a metade do forma). Programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 2 por 8 minutos.

4 Deixe esfriar e leve à geladeira para finalizar.

Panacota

6 Pessoas 30 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

400 ml de creme de leite
200 ml de leite integral
100 gr de açucar
10 gr de açúcar baunilha
4 folhas de gelatina sem sabor

PREPARO

1 Mergulhe a gelatina em um prato com água fria por 5 a 10 minutos.

2 Em seguida, escoa e bata com todos os ingredientes. Coloque a mistura no recipiente.

3 Cozinhe em banho-maria. Para isso, programe no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 20 minutos, insira a grelha, adicione água e introduza a forma, que deberá estar coberta com água até a metade.

4 Deixe esfriar e leve à geladeira por no mínimo 3-4 horas para que endureça.

NOTA: Pode decorar com frutas silvestres.

Torta de limão

8 Pessoas 20 minutos (+ 3 horas de espera)

INGREDIENTES

Suco de 1 limão
125 ml de água
1 envelope de gelatina de limão (cerca de 55 gr)
200 ml de creme de leite
125 gr de açúcar
100 gr de biscoitos Maria
50 gr de manteiga

PREPARO

1 Prepare a base cortando os biscoitos e misturando com a manteiga, levemente desfeita. Coloque a mistura em uma forma de alumínio e insira no recipiente. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos. Retire e reserve.

2 Enquanto a base esfria, dissolva na água a gelatina e o açúcar sem deixar ferver programando no Menu GRELHAR a temperatura de cozimento 1 por 5 minutos. Esteja atento para não pasar do tempo.

3 Adicione o suco e o creme de leite e misture.

4 Despeje na forma com cuidado para não quebrar a base. Deixe esfriar na geladeira por 3 horas(min.)

Bolo de maçã

6-8 Pessoas 90 minutos

INGREDIENTES

140 ml de leite integral
200 gr de farinha de trigo
140 gr de açúcar
3 ovos grandes
3 maçãs médias
1 sobre de levadura

Para decorar:
Geleia de pêssego
Açúcar de confeiteiro

PREPARO

1 Descasque e corte as maçãs em fatias.

2 Bata todos os ingredientes para fazer uma massa. Reserve alguns pedaços de maçã para decorar.

3 Coloque a massa em uma forma e cubra com a maçã reservada.

4 Encaixe a grelha e arrume a forma por cima. programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 80 minutos.

5 Ao final do tempo, verifique se está pronta inserindo um palito que deverá sair limpo. Caso contrário, programe por mais 10 minutos no Menu FORNO.

6 Quando estiver pronta, cubra com uma fina camada de geleia para dar brilho e açúcar de confeiteiro.

Bolo de Santiago

8 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

250 gr de amêndoas cruas picadas e / ou moídas
200 gr de açúcar
A casca de 1 limão
4 ovos
Açúcar de confeiteiro (para polvilhar)
Manteiga e farinha (para untar a forma)

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes e coloque no recipiente previamente untado com a manteiga e enfarinhado.

2 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos. Verifique se está cozido com o palito. Caso contrario, acrescente mais 5 minutos no Menu FORNO. Deixe esfriar e desenforme.

3 Decore o bolo desenhando a Cruz de Santiago ou uma concha vieira no centro e polvilhe toda a superfície com açúcar de confeiteiro.

Folhados de amêndoa

8 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada
200 gr de amêndoas em lâminas
200 gr de açúcar
1 ovo batido

PREPARO

1 Coloque a massa folhada sobre um papel manteiga e corte no tamanho do recipiente e pincele com o ovo batido.

2 Jogue um pouco de açúcar na massa e distribua as amêndoas em lâminas por cima e polvilhe com bastante açúcar.

3 Corte a massa em 8 pedaços (como uma pizza), mas não separe-os. Introduza a massa folhada no recipiente sem tirar o papel manteiga. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

Bolo de pistache

6 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

300 ml de leite
100 gr de açúcar
100 gr de pistache 4 ovos
20 biscoitos (tipo Maria)
Água para o banho-maria

PREPARO

1 Bata todos os ingredientes tendo um cuidado especial para que os biscoitos fiquem bem triturados e se obtenha uma massa compacta. Espalhe em uma forma que caiba no recipiente.

2 Introduza a grelha, adicione água e coloque a forma (a água deve cobrí-la até a metade). Cozinhe em banho-maria programando no Menu GUISAR a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

Palmier

4 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada gelada
Açúcar
Geleia de damasco ou similar

PREPARO

1 Abra a massa folhada sobre uma superfície limpa e lisa, polvilhe açúcar por toda a superfície e com a ajuda de um rolo fixe o açúcar.

2 Em seguida, role a massa de um lado e de outro, das pontas para o centro, até se encontrarem e aperte.

3 Corte porções de meio centímetro com uma faca afiada, pincele com a geleia e polvilhe açúcar dos dois lados.

4 Coloque papel manteiga dentro do recipiente e arrume os palmieres, de forma que fiquem espaçados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. Ao final do tempo, vire-os e promgrame por mais 10 minutos para que dourem dos dois lados.

5 Repita o procedimento com o restante dos palmieres.

Mini napolitanos de chocolate

6 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada gelada
15-20 pedaços de chocolate
Açúcar

PREPARO

1 Abra a massa folhada sobre uma superfície limpa e lisa e cortamos tiras de cerca de 9 cm. Polvilhe com açúcar e coloque 5 ou 6 pedaços de chocolates deixando umespaço entre eles.

2 Em seguida, dobramos da extremidade ao centro, deixando 1 cm para umidecer e selar a massa.

3 Corte as porções com uma faca afiada.

4 Coloque papel manteiga dentro do recipiente e arrume os napolitanos para que fiquem espaçados. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 15 minutos. Ao final do tempo, vire-os para que dourem dos dois lados e programe por mais 15 minutos.

5 Repita o procedimento com o restante dos napolitanos.

6 Espere esfriar antes de servir.

Rosquinhas de vinho

6-8 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

100 ml de vinho tipo moscatel
75 ml de azeite de oliva
65 gr de açúcar
265 gr de farinha
1 envelope de gaseificante

PREPARO

1 Amasse todos os ingredientes e faça bolinhas de aproximadamente 20 gr. Esticamos e junte as pontas para fazer o formato de rosquinha.

2 Em um prato, coloque um pouco de açúcar e passe cada rosquinha, apenas de um lado.

3 Coloque no recipiente forrado com papel manteiga e deixe descansarem, cobertos com um pano, por cerca de uma hora.

4 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos. Terminado o tempo, vire para que dourem dos dois lados programando por mais 5 minutos.

Muffins

15-20 unidades 40 minutos

INGREDIENTES

3 ovos
150 gr de açúcar
150 ml de azeite de oliva
150 gr de farinha
1 envelope de fermento
1 colher de chá de bicarbonato
Suco de uma laranja ou essência de baunilha

PREPARO

1 Bata bem todos os ingredientes e coloque nas formas de muffins (preencha com a massa até um pouco menos da metade para que não derrame).

2 Insira no recipiente e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos.

NOTA: Faça 5 muffins por vez, para que fiquem separados dentro do recipiente e possam crescer bastante.

Muffins de chocolate

6-8 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

1 iogurte natural
2 medidas de farinha
2 medidas de açúcar
1 medida de cacau em pó
1 medida de óleo
3 ovos
1 envelope de fermento
80 gr de nozes picadas, gotas de chocolate, passas, amêndoas crocantes ou como você preferir.

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Adicione os pedaços de frutas secas e as gotas de chocolate e mexa com uma espátula.

2 Despeje a mistura nas formas de muffins e coloque no recipiente e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 35 minutos. Preencha com um pouco menos da metade da forma para que não derrame.

NOTA: Faça 5 muffins por vez, para que fiquem separados dentro do recipiente e possam crescer bastante.

Brownie

6-8 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

50 gr de nozes ou avelãs em pedaços
4 ovos
50 gr de farinha
150 gr de açúcar
150 g de manteiga
200 gr de chocolate em pó
Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Misture o chocolate e a manteiga. Adicione o açúcar e os ovos um a um e mexa bem. Acrescente a farinha e por último as nozes ou avelãs.

2 Unte o recipiente com manteiga e farinha. Despeje a mistura e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 30 minutos.

3 Deixe esfriar antes de retirar do recipiente.

Bolinhos 1, 2, 3

4 Pessoas 35 minutos

INGREDIENTES

3 ovos
1 iogurte natural (tomamos este recipiente como uma medida)
2 medidas de açúcar 3 medidas de farinha
1 medida de óleo de girassol 1 envelope de fermento
Raspas de limão e/ou laranja

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes e despeje em formas pequenas ou formas de papel alongadas.

2 Coloque no recipiente e feche a tampa.

3 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 33 minutos.

4 Abra e verifique se estão prontos (enfiando um palito ou similar). Deixe esfriar e retire do recipiente.

Bolo básico de libra

6-8 Pessoas 45 minutos

INGREDIENTES

3 ovos

1 iogurte (tomamos este recipiente como uma medida)

1 medida de óleo de girassol

2 medidas de açúcar

3 medidas de farinha

1 envelope de fermento

Raspas de limão

Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Bata os ovos com o açúcar em uma tigela até obter um creme. Adicione o óleo, o iogurte e as raspas de limão sem parar de bater.

2 Acrescente a farinha e o fermento e misture até que estejam completamente integrados.

3 Despeje no recipiente, untado levemente com manteiga e farinha e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 40 minutos.

4 Passado esse tempo, abra e espere um tempo antes de desenformar.

Biscoito de amêndoas

6-8 Pessoas 60 minutos

INGREDIENTES

1 medida e meia de açúcar (medida do copo do robô)

3 ovos

3 copos de farinha

1 envelope de fermento

1 medida de óleo

1 medida de amêndoas moídas

Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Bata tudo muito bem menos as amêndoas. Quando tiver uma mistura homogénea, acrescente as amêndoas e mexa com uma colher.

2 Unte o recipiente com manteiga e farinha ou substitua por papel manteiga e adicione a mistura. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 55 minutos.

3 Ao final do tempo, deixe descansar por 5 minutos no calor do robô. Em seguida, abra a tampa, espere esfriar um pouco e desenforme.

Bolo de coco com cobertura de chocolate

6-8 Pessoas 40 minutos

INGREDIENTES

3 ovos
150 gr de açúcar
70 gr de coco ralado
100 gr de manteiga
50 gr de farinha
1 envelope de fermento
Manteiga e farinha para untar o recipiente
Cobertura de chocolate para decorar
Coco ralado para decorar

PREPARO

1 Bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

2 Adicione a manteiga em "ponto de pomada" e continue batendo por mais alguns minutos.

3 Acrescente a farinha e o fermento e misture até que estejam completamente integrados e finalize adicionando o coco ralado.

4 Unte o recipiente com manteiga e um pouco de farinha e despejamos a mistura. Coloque o recipiente e feche a tampa.

5 Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1, por 35 minutos.

6 Abra e verifique se está pronto (enfiando um palito ou similar) deixe descansar e desenforme.

7 Derramame uma camada de chocolate (da espessura que quiser) sobre o bolo, salpique um pouco de coco ralado. Espere terminar de esfriar completamente.

Bolo de cenoura

6 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

4 ovos

1 iogurte natural

2 medidas de açúcar 3 medidas de farinha

¾ de medida de óleo

1 envelope de fermento

2 cenouras grandes raladas

3 1 pitada de canela

Nozes descascadas e picadas a gosto Manteiga ou margarina para espalhar o recipiente

PREPARO

1 Bata os ovos com o açúcar até ficarem espumosos. Aos poucos vá adicionando a farinha e o fermento e continue batendo. A seguir, acrescente o iogurte, a pitada de canela, o óleo e as cenouras raladas e bata tudo para que se misture bem. Por fim, coloque as nozes picadas.

2 Despeje no recipiente previamente untado com manteiga ou margarina. Programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

3 Deixe esfriar e desenforme.

Bolo de cacau

8 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

200 gr de cacau em pó

200 gr de farinha de trigo

1 envelope de fermento em pó

4 ovos

150 gr de manteiga

170 gr de açúcar

150 gr de leite

Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Misture bem todos os ingredientes, até virar uma massa homogênea.

2 Unte e enfarinhe o recipiente. Em seguida, despeje a mistura e programe no Menu SOBREMESA a temperatura de cozimento 1 por 45 minutos.

3 Espere esfriar um pouco e desenforme.

NOTA: Deixe esfriar completamente antes de comer.

Bolo de laranja e chocolate

6-8 Pessoas 60 minutos

INGREDIENTES

1 laranja de casca fina
250 gr de açúcar
3 ovos
100 gr de manteiga
250 gr de farinha
1 iogurte natural
1 envelope de fermento
3-4 colheres de sopa de chocolate em pó ou de cobertura
Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Triture a laranja com a casca. Quando estiver bem triturada junte o açúcar, a manteiga em temperatura , o iogurte e os ovos.

2 Misture bem e acrescente a farinha e o fermento.

3 Dividere l'impasto in due parti uguali e mescolare il cioccolato in una di esse, così da ritrovarsi con due composti diversi.

4 Unte o recipiente ou forre com papel manteiga. Coloque uma concha de massa branca no centro e logo acima outra de massa com chocolate, e assim sucessivamente até que acabe. Intercale os sabores até que a massa esteja finalizada, tentando não mexer norecipiente. Feche e programe no Menu FORNO por 50 minutos.

5 Abra, verifique se está pronto (tocando com um palito ou algo similar), deixe esfriar e desenforme.

Bolo redondo de ameixa

6-8 Pessoas 55 minutos

INGREDIENTES

2 ovos

1 iogurte natural (tomamos este recipiente comomedida)

1,5 medida de farinha

½ medida de açúcar

80 gr de manteiga

1 colher de chá de fermento

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

Avelãs e passas

Manteiga e farinha para untar o recipiente

PREPARO

1 Bata a manteiga derretida, os ovos, o iogurte, a farinha, o açúcar, o fermento e o bicarbonato.Quando tudo estiver bem integrado, acrescente as avelãs e as passas e misture com uma colher.

2 Unte o recipiente com manteiga e farinha, acrescente a mistura e programe no menu Forno a temperatura de cozimento 1 por 50 minutos.

NOTA: Podemos trocar as avelãs e passas pelas nozes que mais gostamos e/ou por gotas de chocolate.

Pizza de frutas e chocolate

2 Pessoas 30 minutos

INGREDIENTES

1 folha de massa podre

Creme de cacau

1 banana fatiada

6 a 8 morangosfatiados

coco ralado

Hortelã fresca para enfeitar

PREPARO

1 Corte a massa em 2 partes, coloque sobre papel vegetal e espete com um garfo para que não levante. Coloque uma parte na bandeja com o papel e programe no Menu FORNO a temperatura de cozimento 1 por 25 minutos.

2 Após 15 minutos, vire para dourar dos dois lados.

3 Retire do recipiente e deixe esfriar por alguns minutos. Enquanto isso, asse a outra parte da massa repetindo as etapas 1 e 2.

4 Enquanto a segunda parted a massa está assando, monte a "pizza". Cubra a massa com o creme de cacau, coloque a banana e os morangos e polvilhe o coco. Decore e dê um toque de frescura com as folhas de hortelã.

AVEIA COM MORANGO

2 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 colher de sopa de aveia
3 colheres de sopa de leite ou água
1 colher de chá de sal
Manteiga a gosto
150 gr de morangos

PREPARO

1 Coloque a aveia no recipiente, adicione o leite ou a água e programe o Menu AVEIA na, temperatura 1 por 20 minutos.

2 Misture com a espátula, acrescente a manteiga e os morangos.

Podemos variar a fruta ou adicionar gotas de chocolate ou nozes.

AVEIA PROTEÍNA COM CHOCOLATE

2 Pessoas 25 minutos

INGREDIENTES

1 colher de sopa de aveia
3 colheres de sopa de leite ou água
1 colher de proteína em pó com sabor
1 colher de chá de sal
Manteiga a gosto
80 gr de gotas de chocolate

PREPARO

1 Coloque a aveia no recipiente, adicione o leite ou a água e a proteína, programe o Menu AVEIA na temperatura 1 por 20 minutos.

2 2Misture com a espátula, adicione a manteiga

3 Após esfriar, adicione as gotas de chocolate.

Devido à proteína o resultado fica mais espesso, você pode ajustar a quantidade de leite ou água de acordo com seu gosto.

LEITE INFUSIONADO COM LARANJA

2 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 casca de laranja
1 canela em pau
50 gr de açúcar Cardamomo a gosto

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe 15 minutos no menu LEITE.

LEITE INFUSIONADO COM LARANJA

2 Pessoas 20 minutos

INGREDIENTES

1 litro de leite
Raspas de limão
1 canela em pau
50 gr açúcar
Canela em pó

PREPARO

1 Coloque todos os ingredientes no recipiente e programe 15 minutos no menu LEITE.

GELEIA DE KIWI

6 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

Para 500 gr:

500 gr de kiwi

300gr de açucar

1/2 suco de limão

1 medida de água

1 colher de chá de gelatina neutra em pó

PREPARO

1 Descasque os kiwis e reserve em uma tigela. Adicione o açúcar e o suco de meio limão à tigela e mexa bem. Deixe descansar por 1 hora.

2 Coloque no recipiente e programe o menu GELEIA na temperatura 1 por 45 minutos. Adicione a água e uma colher de chá de gelatina neutra em pó. Caso comece a expelir vapor, abra a tampa.

3 Após 20 minutos, mexa um pouco até terminar.

4 Quando terminar, passe para uma tigela e depois bata no liquidificador até deixar a textura ao nosso gosto.

5 Coloque a geleia em uma jarra de vidro e deixes esfriar um pouco antes de fechar com a tampa correspondente. Por fim, deixe na geladeira por no mínimo 8 horas.

GELEIA DE MORANGO

6 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

Para 500 gr:

500 gr de morangos

300 gr de açúcar

1/2 suco de limão

1 copo medidor de água

1 colher de chá de gelatina neutra em pó

PREPARO

1 Descascamos os morangos e reservamos em uma tigela. Adicione o açúcar e o suco de meio limão à tigela e mexa bem. Deixamos descansar por 1 hora.

2 Nós o introduzimos no recipiente e configuramos o menu JAM, temp. 1,45 minutos. Adicione a água e uma colher de chá de gelatina neutra em pó. Ciamdp começa a expelir vapor, abra a tampa.

3 Quando leva 20 minutos, mexemos um pouco e deixamos terminar.

4 Quando o programa terminar vai para uma tigela e quando esfriar passamos no liquidificador até deixar a textura ao nosso gosto.

5 Transferimos a geléia para uma jarra de vidro e deixamos esfriar um pouco antes de fechar com a tampa correspondente. Por fim, colocamos na geladeira por no mínimo 8 horas.

BOLO DE QUEIJO COM CONFITURA

6 Pessoas 50 minutos

INGREDIENTES

6 ovos
1 xícara de de açúcar
500 gr de queijo fresco
3/4 de xícara de farinha de milho
geléia de morango

PREPARO

1 Misture seis ovos médios com uma xícarade açúcar. Bata até subir um pouco.

2 Em seguida, adicione 500 gr de cream cheese e continue batendo até que tudo esteja bem misturado.

3 Agora adicione 3/4 de xícara com a farinha de milho peneirada. Misture tudo cuidadosamente com o garfo.

4 Coloque na bandeja do robô previamente untada para que não grude e programe no modo BOLO (160°C) por 45 minutos. Verifique depois de 30 minutos para ver se está macio e fofo.

IOGURTE NATURAL

4 Pessoas 8 horas

INGREDIENTES

1 litro de leite integral fresco
1 iogurte natural
2 colheres de sopa de leite em pó
4 colheres de açúcar

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes em uma tigela.

2 Distribua a mistura nas vasilhas que vamos usar para os iogurtes e coloque no recipiente.

3 Programe o menu IOGURTE (43°C) e deixe cozinhar 8 horas à temperatura do programa.

4 Após o programa, deixe esfriar e leve à geladeira até o dia seguinte.

Índice receitas

ENTRADAS

Húmus 13
Ovos cozidos 13
Ovos mexidos com atum e queijos 14
Palitos de batata 14
Batatas amassadas 15
Tortilha de batata 15
Omelete de batata e pimenta 16
Omelete de batata e abobrinha 16
Tortilla de Espinafre 17
Queijo de cabra com cebola caramelada 17
Quiche de bacon e queijo 19
Quiche de alho-poró e salmão 19
Bacon Saladitos (Napolitano) 20
Conchas de presunto e queijo 21
Palmeritas de salmão e queijo 21
Bolo De Presunto York 22
Rolo de frango e presunto 22
Pudim de bacon e queijo 23
Pudim de gorgonzola 23
Salada russa 24
Salada de Pescada e Camarão 24
Ervilhas com presunto 25
Alcachofras com Presunto 25
Cogumelos recheados 26
Cogumelos de alho 26
Fava com foie 28
Caçarola de enguias 28

CREMES, SOPOS E MOLHOS

Caldo de frango 30
Camarão Fumet 30
Sopa de macarrão 31
Sopa de galinha 31
Sopa de Legumes 31
Sopa de marisco 32
Sopa de cebola 32
Sopa espanhola 34
Sopa de alho 34
Pão e Sopa de Ovos (Sopa Antiga) 35
Creme de Aves com Sherry 35
Creme de abobrinha 37
Creme de berinjela e alho-poró 37
Creme de cogumelos 38
Creme de feijão 38

Molho de tomate 39
Molho barbecue 39
Molho de roquefort 40
Molho de pimenta 40
Molho de Biscaia 41
Óleo de limão 41
Óleo de alho 41
Óleo de pimenta 41

PRATOS PRINCIPAIS

Vegetais gratinados 43
Couve-flor com creme 43
Assado de Legumes 44
Pimentas assadas 44
Salsicha Ratatouille 46
Pisto Manchego 46
Espinafre cozido no vapor 47
Brócolis cozido no vapor 47
Cenoura cozida no vapor e abobrin-ha 47
Pudim de espinafre 48
Arroz branco 48
Arroz com cogumelos 49
Arroz com vegetais 49
Arroz ao forno 50
Arroz com costela 50
Sopa de arroz com Camarão 51
Salada de arroz 51
Salada de macarrão 53
Salada de feijão 53
Cozinhar macarrão 54
Espaguete com bacon 54
Espaguete com salsichas 55
Macarrão com carne 55
Macarrão com Atum e Tomate 56
Espirais gratinadas 56
Tortellini com molho carbonara 57
Tortellini com nozes e queijo 57
Fitas com vegetais 58
Macarrão com Salmão e Caviar 58
Fideua 59
Chorizo fideuá 60
Feijão branco 61
Lentilhas antiquadas 62
Lentilhas de Burgos 63
Ajomoje 63
Grão de bico ao molho 64
Grão De Bico Com Chouriço 64
Batatas cozidas 66
Cozido com feijão 66

Salada de batata, ovo e atum 67
Salada de frango e maçã 67
Batatas com ovo 68
Batatas com grão de bico 68
Batatas com chouriço 69
Ovos turcos 69
Almôndegas de tofu 70
Rolinhos de presunto
e queijo 72
Hambúrguer de Feijão 73
Torta de salsicha e queijo 74
Espargos com Presunto 74

PEIXE

Pudim de mar 76
bolinhos de bacalhau 76
Almôndegas de
bacalhau Amêijoas ao vapor 77
Batatas com amêijoas 77
Mexilhões ao vapor 78
Grelhados 78
Imperador Dourado recheado 80
Pescada ao molho de amêndoa 80
panga com legumes ao molho 81
81

Marmitako 83
Bacalhau de festa 83
Bacalhau confitado 84
Lombo de bacalhau com frutos do mar 84
Salmão em papelote 85
Salmão na cerveja 85

CARNE

Frango com bacon e cogumelos 87
Frango na cerveja 87
Frango com amêndoas 88
Peitos de frango com molho de pimenta 88
Torta de frango e queijo 89
Torta de presunto e frango 89
Asas ao limão 91
Asas assadas 91
Peito de frango recheado 92
Lombo de peru com cebola e pimenta 92
Peru ao alho 93
Ensopado de peru 93
Peito de peru recheado com espinafre 94
Porco crocante 94
Nuggets 96
Cordon bleu 96

Hambúrgueres 97
Hambúrgueres com Legumes 97
Bifes Russos 97
Schnitzel (bife à milanesa) 98
Guisado de carne 98
Lombo no vinho 99
Lombo com molho roquefort 99
Carne com molho 100

PÃES

Pão de leite 102
Pão básico (naco) 102
Pãezinhos de cebola 104
Pão mediterrâneo 104
Pão com sementes de girassol 105
Pão com sementes de papoula e pão 105
de gergelim para celíacos 106
Panqueca frita 106
Hornazo de 107
Salmanca Empanada 108
Empanada de frango 109
Empanada de pisto Empanada de 109
atum e cebola 110
Pizza de presunto e queijo 110
Pizza de Bacon e Cogumelo Pizza 112
Carbonara 112
Pizza Manchega 113
Pizza Vegetariana 113
Pizza de salmão e camarão 114
com 4 queijos 114
Panquecas de rúcula, presunto serrano 115
e pizza de parmesão 117
Crepes 117

SOBREMESAS E DOCES

Compota de pêra 119
Compota de maçã 119
Compota de inverno 119
Maçãs com canela e baunilha 120
Pudim de arroz 121
Pudim 121
Pudim da vovó 122
Pudim de café 122
Toucinho do 124
céu 124
Sobremesa de coalhada 125
Coalhada de chocolate branco 125
quesada 126

Pudim de leite condensado **126**
Panacota **127**
Tarte de limão **127**
Bolo de maçã **128**
Bolo de Santiago **129**
Folhados de amêndoa **129**
Bolo de pistache **130**
Palmier **130**
Mini napolitanos de chocolate **132**
Rosquinhas de vinho **132**
Muffins **133**
Muffins de chocolate **133**
Brownie **134**
Bolos 1, 2, 3 **134**
Bolo básico de libra **136**
Biscoito de amêndoas **136**
Bolo de coco com cobertura de chocolate **137**
Bolo de cenoura **138**
Bolo de cacau **138**
Bolo de laranja e chocolate **139**
Bolo redondo de ameixa **140**
Pizza de frutas e chocolate **140**
Aveia com Morango **142**
Aveia proteína com chocolate **142**
Leite infusionado com laranja **143**
Leite merengado **143**
Geleia de Kiwi **144**
Geleia de morango **144**
Bolo de queijo com confitura **144**
Iogurte Natural **145**

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY