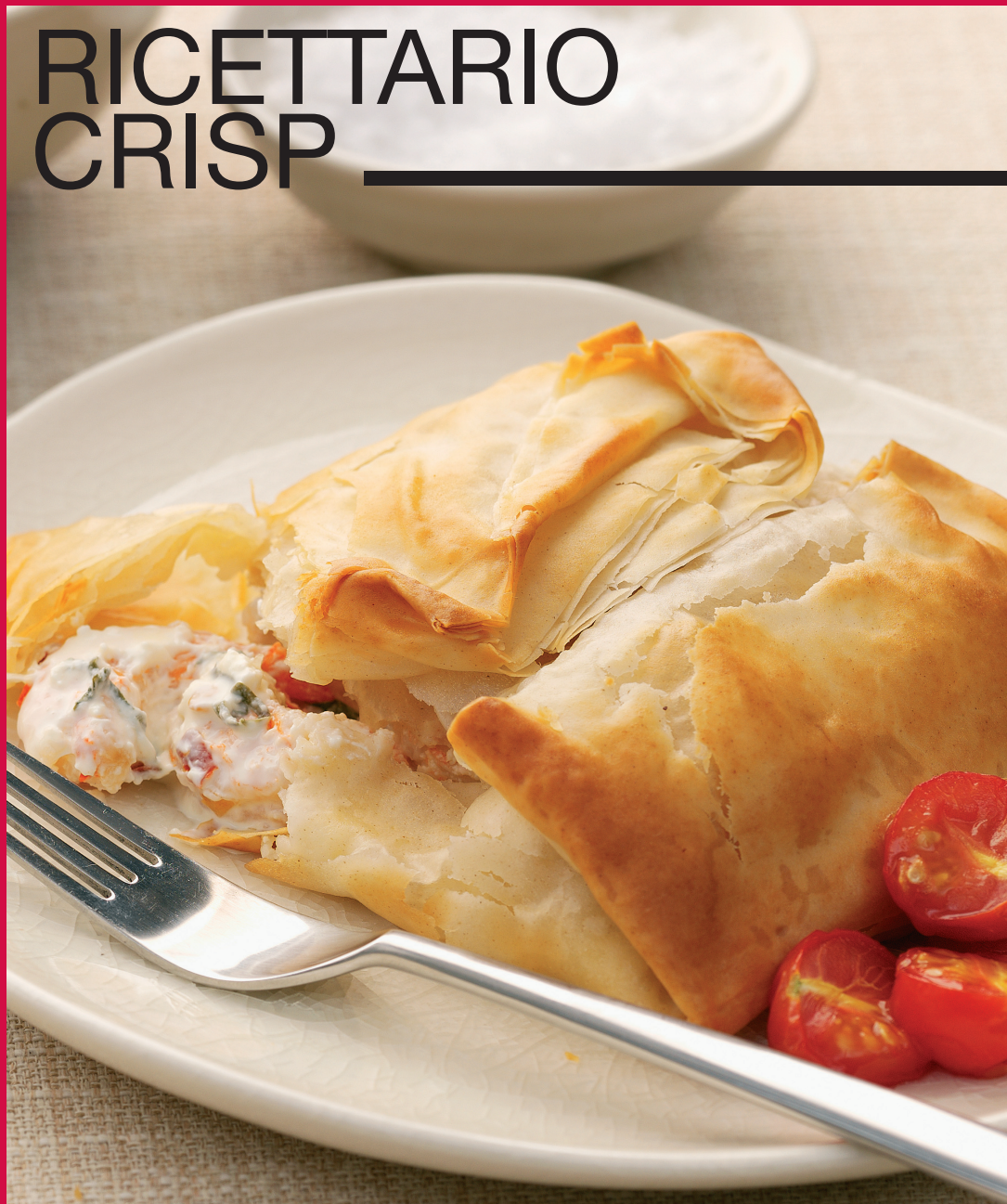


RICETTARIO CRISP



SENSING THE DIFFERENCE

Indice

FOCACCIA VEGETARIANA	PAG. 3
PIZZA	PAG. 3
QUICHE DI SALMONE E VERDURE	PAG. 3
TORTILLA SPAGNOLA	PAG. 4
POLLO CON SALSIA AL VINO	PAG. 4
SPIRALI DI SALSICCIA	PAG. 5
ANATRA ALL'ARANCIA	PAG. 5
HAMBURGER	PAG. 6
VERDURE RIPIENE	PAG. 6
PATATE ARROSTO	PAG. 6
STRUDEL DI MELE	PAG. 7
TORTA DI NOCI	PAG. 7

CRISP È UNA FUNZIONE ESCLUSIVA DI WHIRLPOOL CHE CONSENTE DI PREPARARE IN POCCHI MINUTI ALIMENTI CROCCANTI COTTI PERFETTAMENTE AL FORNO GRAZIE ALLA TECNOLOGIA BREVETTATA. QUESTA FUNZIONE È L'UNIONE DI 3 TECNOLOGIE MADE IN WHIRLPOOL ED OFFRE RISULTATI CHE NON CI SI ASPETTEREBBE MAI DA UN FORNO A MICROONDE.

LA PARTICOLARE COMPOSIZIONE DELL'ESCLUSIVO PIATTO CRISP, L'EFFICIENTE SISTEMA DI DISTRIBUZIONE 3D DELLE MICROONDE ALL'INTERNO DEL FORNO ED IL POTENTE GRILL AL QUARZO CUOCIONO RAPIDAMENTE L'ALIMENTO, DORANDO LA SUPERFICIE SUPERIORE E RENDENDO CROCCANTE QUELLA INFERIORE.

CON CRISP POTETE RENDERE CROCCANTI LE VOSTRE RICETTE PIU' TRADIZIONALI.

PRIMA DELLA COTTURA È CONSIGLIABILE RISCALDARE IL PIATTO CRISP PER 2½ O 3 MINUTI IN CASO DI ALIMENTI CHE GENERALMENTE VENGONO ROSOLATI O FRITTI (AD ES. UOVA) E DI PICCOLI QUANTITATIVI DI CIBO CHE RICHIEDONO SOLO UNA BREVE COTTURA. IN CASO DI CIBI CHE RICHIEDONO UNA COTTURA PIÙ LUNGA (PIZZA, TORTE) NON È NECESSARIO IL PRERISCALDAMENTO.

VERIFICARE CHE IL PIATTO ROTANTE SIA FUNZIONANTE E UTILIZZARLO SEMPRE.

IL PIATTO CRISP È IDEALE PER CUOCERE PIZZA E TORTE SALATE.

UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE PER RISCALDARE PIZZA PRECOTTA E ALTRI ALIMENTI A BASE DI IMPASTO, PER FRIGGERE SALSICCE E PANCETTA, CUOCERE CARNE, POLLAME, HAMBURGER, UOVA O CIBI SURGELATI (PATATINE, BASTONCINI DI PESCE, ECC.).

NOTA: A SECONDA DEL MODELLO DI MICROONDE, TROVERETE UN PIATTO CRISP DI DIMENSIONI SPECIFICHE PER CONSENTIRE UNA COTTURA IDEALE. PER SEGUIRE LE RICETTE IN MODO ADEGUATO, CONTROLLATE IL DIAMETRO DEL PIATTO CRISP:

DIMENSIONE MEDIO/GRANDE DIAMETRO PIATTO CRISP DI 30 CM

DIMENSIONE PICCOLA DIAMETRO PIATTO CRISP DI 25 CM



FOCACCIA VEGETARIANA

PER 6-8 PERSONE

INGREDIENTI	PIATTO CRISP	PIATTO CRISP
	MEDIO/GRANDE	PICCOLO
Farina tipo 00	400 g	300 g
Latte	400 ml	300 ml
Lievito di birra	20 g	15 g
Cipolla	30 g	20 g
Pepe	30 g	20 g
Zucchine	30 g	20 g
Olio	30 ml	20 ml
	(2 cucch. da tavola)	(1½ cucch. da tavola)

sale, erbe aromatiche

Un filo di olio per il piatto crisp

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 10 MIN. + 45 MIN. PER LA LIEVITAZIONE

TEMPO DI COTTURA: 14-15 MIN. PER IL PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE
12-13 MIN. PER IL PIATTO CRISP PICCOLO

1. Scaldate il latte a 37°C e scioglietevi il lievito. Aggiungete sale, erbe aromatiche e olio.
2. Aggiungete la farina e impastate bene. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare in un luogo caldo per 45 minuti.
3. Nel frattempo saltate le verdure tagliate a pezzettini.
4. Mettete un filo d'olio nel piatto crisp e versatevi l'impasto. Una volta lievitato, l'impasto non deve essere reimpastato. Stendetelo uniformemente sulla superficie e guarnite con le verdure saltate.
5. Cuocete con la funzione Crisp rispettando il tempo di cottura consigliato.

PIZZA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI	PIATTO CRISP	PIATTO CRISP
	MEDIO/GRANDE	PICCOLO
Farina	230-250 g	150-160 g
Lievito di birra	15 g	10 g
Acqua	150 ml	100 ml
Olio	30 ml	15 ml
	(2 cucch. da tavola)	(1 cucch. da tavola)

Sale

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE:

Pomodori pelati	350 g	250 g
Mozzarella	175 g	125 g

Sale, origano, un filo di olio

Un filo di olio per il piatto crisp

Per un tocco speciale:

Per farcite per pizza alternative, utilizzare prosciutto, olive, carciofini, verdure, frutti di mare, ecc...

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 2 H 30 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 14-15 MIN. PER IL PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE
11-13 MIN. PER IL PIATTO CRISP PICCOLO

1. Mescolate il lievito in acqua calda (37°C). Versate la farina in un recipiente e aggiungetevi il lievito mescolato, l'olio ed il sale. Mescolate accuratamente, quindi impastate fino ad ottenere un impasto uniforme ed elastico. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore.
2. Mettete un filo d'olio nel piatto crisp.
3. Appiattite l'impasto con le mani, finché riempie tutto il piatto crisp, quindi foratelo con i rebbi di una forchetta.
4. Asciugate e tagliate i pomodori pelati e spargeteli uniformemente sull'impasto. Aggiungete la mozzarella a dadini, l'origano, il sale e un filo d'olio.
5. Cuocete la pizza per 14-15 minuti con la funzione Crisp, per il piatto crisp piccolo saranno sufficienti 11-13 minuti.

QUICHE DI SALMONE E VERDURE

PER 4-6 PERSONE

INGREDIENTI	PIATTO CRISP	PIATTO CRISP
	MEDIO/GRANDE	PICCOLO
Pasta sfoglia fresca (220-240 g)	1 rotolo	1 rotolo
Salmoncotto al vapore	400 g	300 g
Pomodori	4	2
Indivia belga	400 g	250 g
Formaggio molle fresco	100 g	75 g
Uova	4	3
Latte	100 ml	75 ml
Prezzemolo	1 cucch. da tavola	1 cucch. da tavola
	2 cucchiari da tè	2 cucchiari da tè
Olio		
Sale		

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 15 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 12-14 MIN. PER IL PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE
11-12 MIN. PER IL PIATTO CRISP PICCOLO

1. Tagliate due pezzi di carta da forno. Sul primo, mettete i tranci di salmone ricoperti dai pomodori a fettine e coprite con le erbe aromatiche.
2. Sul secondo foglio, mettete l'indivia tagliata per il lungo e condite con sale ed erbe aromatiche. Piegare i fogli con il ripieno in due cartocci e poneteli sul piatto crisp.
3. Cuoceteli per 8 minuti con la funzione Crisp. Toglieteli dal piatto crisp e lasciate raffreddare il piatto.
4. Aggiungete le uova, il sale, la scorza di limone e la farina, lavorando il tutto brevemente.
5. Stendete la pasta sfoglia con la sua carta sul piatto crisp e praticatevi dei fori.
6. Sistemate il salmone cotto al vapore, i pomodori e l'indivia sulla pasta sfoglia insieme al formaggio a cubetti.
7. Spennellatevi l'uovo e cuocete con la funzione Crisp secondo il tempo di cottura consigliato.

TORTILLA SPAGNOLA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI	PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE	PIATTO CRISP PICCOLO
Cubetti di patate surgelate	250 g	150 g
Burro o olio	15 ml (1 cucch. da tavola)	15 ml (1 cucch. da tavola)
Cipolla a fettine	1 media	1 piccola
Uova	4	3
Latte	30 ml (2 cucch. da tavola)	30 ml (2 cucch. da tavola)

sale, pepe

Per un tocco speciale:

Se preferite un'omelette molto dorata, cuocetela 3-4 minuti in più con la funzione Grill.

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 10 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 15-18 MIN. PER IL PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE

12-14 MIN. PER IL PIATTO CRISP PICCOLO

1. Preriscaldate il piatto crisp con burro o olio per 2½-3 minuti con la funzione Crisp.
2. Mettete la patate a dadini sul piatto crisp e cuocetele con la funzione Crisp per 6-8 minuti.
3. Aggiungete la cipolla e cuocete per altri 4-5 minuti con Crisp. Durante la cottura mescolate una volta.
4. Nel frattempo, sbattete in un contenitore le uova con il latte, aggiungendo sale e pepe.
5. Versate la miscela di uova sulle patate nel piatto crisp e cuocete per 2-3 minuti con la funzione Crisp.
6. Servite caldo o freddo, accompagnando con contorno di insalata.



POLLO CON SALSA AL VINO

PER 4 PERSONE

1 kg di pollo (circa)
30 g (2 cucch. da tavola) burro o margarina
1 cucch. da tavola di paprika dolce o soia
3-4 foglie di basilico
1 ½ dl (150 ml) di vino bianco secco

PER LA SALSA

100 ml di panna
1 cucch. da tavola di maizena
1 pizzico di sale speziato
½ mandorla amara

PER LA DECORAZIONE:

200 g di uva bianca o nera
20 g di lamelle di mandorle tostate

FUNZIONE: MICROONDE

PREPARAZIONE: 30 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 15-16 MIN.

1. Lavate ed asciugate il pollo, tagliatelo a pezzi ed eliminate le parti grasse.
2. Mettete il burro o la margarina in un recipiente per microonde. Quindi coprite e sciogliete a 350 W per 1 minuto, aggiungete paprika dolce o soia e spennellate la miscela sul pollo. Collocate il pollo in un piatto da microonde ed aggiungete basilico e vino.
3. Coprite e cuocete per 12 minuti a 750 W.
4. Mescolate la panna con la farina di mais e versatela sul pollo. Continuate la cottura coperto per 2-3 minuti a 750 W. Se necessario regolate di sale, quindi aggiungete le mandorle amare grattugiate.
5. Tagliate gli acini d'uva a metà e togliete i semi.
6. Mettete il pollo su un piatto da portata e guarnitelo con l'uva e le lamelle di mandorle tostate.
7. Per tostare le lamelle di mandorle, versatele sul piatto crisp e tostatele per 2-3 minuti mescolando dopo un minuto.

SPIRALI DI SALSICCIA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

600 g di salsicce (carne cruda)
30 g di peperoni a fette (rossi e gialli)
Alloro
Stecchini di legno

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 5 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 16-18 MIN.

1. Arrotolate le salsicce formando una spirale piatta ed inserendovi il peperone a fettine e le foglie di alloro.
2. Una volta arrotolate tutte le salsicce, inserite due stecchini di legno attraverso le spirali per mantenerne la forma durante la cottura.
3. Mettete le spirali sul piatto crisp, coperte con carta da forno, e cuocetele con la funzione Crisp per 16-18 minuti, girandole dopo circa 10 minuti.



ANATRA ALL'ARANCIA

PER 4-6 PERSONE

INGREDIENTI

1 kg di anatra (circa)
burro o olio
5 arance
1 bicchiere di vino bianco
sale

FUNZIONE: CRISP + MICROONDE

PREPARAZIONE: 10 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 14-15 MIN.

1. Mettete un po' di sale e una noce di burro dentro all'anatra. Ungete il piatto crisp con burro o olio. Preiscaldate il piatto crisp per 3 min.
2. Mettete l'anatra sul piatto crisp a pancia in su e cuocete per 12-14 minuti con la funzione Crisp, girandola a metà cottura.
3. Versate il vino bianco sul piatto crisp verso fine cottura e fate cuocere per alcuni minuti.
4. Verificate che la carne sia cotta infilando uno spiedo nelle parti più spesse. Pelate un'arancia e tagliate la buccia a fette sottili che scotterete per 1-2 minuti in acqua molto calda a 750 W.
5. Spremete due arance. Togliete il grasso dal sugo di cottura dell'anatra e aggiungete il succo di arancia e le fettine di buccia.
6. Scaldare la salsa nel microonde a 750 W per 1-2 minuti e servite l'anatra versandovi sopra la salsa.
7. Decorate con le fettine di arancia.

HAMBURGER

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

400 g di manzo macinato
½ cucchiaino da tè di sale
1 pizzico di pepe
15 ml (1 cucch. da tavola) olio, burro o margarina

DA SERVIRE CON:

4 panini da hamburger
cetrioli
ketchup o senape
fettine di cipolla cruda o cotta

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 10 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 8-9 MIN.

1. Mescolate la carne macinata con sale e pepe.
2. Formate quattro hamburger spessi circa 1 cm ognuno.
3. Imburrate o mettete un filo d'olio nel piatto crisp e preriscaldatelo per 2-3 minuti con la funzione Crisp.
4. Quindi, disponetevi gli hamburger e cuoceteli per 3 minuti.
5. Girate gli hamburger e cuoceteli per altri 3 minuti.
6. Servite su un panino per hamburger con ketchup o senape e verdure.

VERDURE RIPIENE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

2 zucchine
1 cipolla
250 g di formaggio molle tipo ricotta
200 g di prosciutto cotto
100 g formaggio a dadini
100 g parmigiano
3 uova
Prezzemolo
Olio
Sale
Erbe aromatiche

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 20 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 16-18 MIN.

1. Tagliate le zucchine per il lungo e scavatele. Tagliate la cipolla a metà e togliete la parte centrale. Ponete le verdure su un foglio di carta da forno nel piatto crisp.
2. Mescolate la ricotta, il prosciutto cotto tagliato a pezzettini, il formaggio a cubetti, il parmigiano e le uova. Mescolate bene ed alla fine aggiungete prezzemolo ed erbe aromatiche. Salate il tutto.
3. Riempite una saccapoche con il ripieno e spargetelo sulle verdure. Versatevi un filo d'olio.
4. Cuoceteli per 16-18 minuti con la funzione Crisp finché il ripieno è cotto e le verdure si sono ammorbidite.

PATATE ARROSTO

PER 2-4 PERSONE

INGREDIENTI

400 g di patate
Rosmarino
Olio
Aglio
Sale

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 10 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 15-16 MIN.

1. Pelate e tagliate le patate a pezzetti non troppo piccoli.
2. Coprite il piatto crisp con carta da forno e ponete le patate sul piatto.
3. Conditte le patate con sale, rosmarino, uno spicchio di aglio schiacciato o tritato e irroratele con l'olio.
4. Cuocete per 15-16 minuti con la funzione Crisp. Se le patate si dorano troppo sul fondo, mescolatele dopo circa 10 minuti, quindi continuate la cottura finché non sono pronte.

STRUDEL DI MELE

PER 6-8 PERSONE

INGREDIENTI

2 dischi di pasta sfoglia
da 220-240 g ognuno
6 mele
1 arancia
50 g noci
50 g pinoli
1 cucchiaino da tè
(5 ml) di cannella in
polvere
50 g uvetta
50 ml rum
50 g zucchero
100 g mollica di pane

PER LA SPENNELATURA:

1 uovo
50 ml latte

FUNZIONE: CRISP

PREPARAZIONE: 15 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 15-16 MIN.

1. Immergete l'uvetta nel rum per un po'.
2. Pelate le mele e tagliatele a pezzettini, mescolatele con noci e pinoli tritati, zucchero, buccia di arancia e cannella.
3. Stendete un disco di pasta parzialmente sovrapposto all'altro e passatevi sopra con il mattarello formando un unico pezzo.
4. Aggiungete l'uvetta e la mollica di pane alle mele a pezzettini. La mollica assorbirà il succo delle mele.
5. Versate le mele a pezzettini sulla pasta e arrotolatela per il lungo.
6. Disponete il rotolo a cerchio e ponetelo sul piatto crisp, lasciando la carta della sfoglia sul fondo del piatto. Schiacciate leggermente lo strudel.
7. Effettuatevi alcuni tagli e spennellatelo con un misto di uovo e latte.
8. Cuocete per 15-16 minuti con la funzione Crisp.



TORTA DI NOCI

12-16 FETTE

INGREDIENTI

	PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE	PIATTO CRISP PICCOLO
Cioccolato	250 g	125 g
Burro	240 g	120 g
Noci	45 g	25 g
Nocciole	45 g	20 g
Mandorle	45 g	25 g
Zucchero	170 g	85 g
Farina	15 ml (1 cuoch. da tavola)	7,5 ml (½ cuoch. da tavola)
Uova	4	2
Aroma di vaniglia		
Zucchero	15 ml (1 cuoch. da tavola)	10 ml (2 cuoch. da tè)
Sale	un pizzico	un pizzico

FUNZIONE: CRISP + MICROONDE

PREPARAZIONE: 10 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 10-12 MIN. PER IL PIATTO CRISP MEDIO/GRANDE
7-8 MIN. PER IL PIATTO CRISP PICCOLO

1. Tritate le noci.
2. Spezzettate la cioccolata e ponetela insieme al burro in una ciotola per microonde. Fate sciogliere per 3-4 min. a 350 W. Mescolate due volte e lasciate raffreddare.
3. Separate i tuorli delle uova dall'albume e aggiungete un tuorlo alla volta alla miscela di burro e cioccolata mescolando continuamente. Aggiungete e mescolate lo zucchero, lo zucchero al velo, le noci tritate e la farina.
4. Montate gli albumi insieme al sale fino a che non sono sodi e incorporateli nella miscela.
5. Versate la miscela nel piatto crisp coperto di carta da forno sul fondo. Con la funzione Crisp, il tempo di cottura del piatto crisp medio/grande è di 10-12 min. quello del piatto crisp piccolo è di 7-8 min.
6. Lasciate raffreddare la torta nel piatto crisp e una volta raffreddata, toglietela dal piatto aiutandovi con la carta. Servite a fettine sottili con panna montata.



SENSING THE DIFFERENCE



5019 120 00288 Whirlpool è un marchio di fabbrica registrato di Whirlpool U.S.A