

Tognana

DIAMANTEA



Ricettario

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE / MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER

 Tognana

Ricettario

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

4 Frittore croccanti a regola d'arte / Cottura al vapore

Perfect crispy fried food / Steam cooking

Fachmännisch knusprig frittiert / Dampfgaren

Des fritures croustillantes selon les règles de l'art / Cuisson à la vapeur

Hrskano prženje do savršenstva / Kuhanje na pari

10



Filetti di sogliola all'arancia

Orange sole fillets - Filets von der Seeszunge mit Orange

Filets de sole à l'orange - Fileti lista s narančom

12



Insalata di pesce e verdure al vapore

Fish and steamed vegetables salad - Salat mit dampfgegartem Fisch und Gemüse -

Salade de poissons et légumes cuits à la vapeur - Salata od ribe i povrća kuhanog na pari

14



Tempura di verdure e gamberi

Vegetables and Shrimp Tempura - Gemüse und Garnelen im Tempura-Teig

Tempura de légumes et crevettes - Tempura od povrća i škampi

16



Tris di patate fritte

Trio of fried potatoes - Tris aus Frittierten Kartoffeln

Trio de pommes de terre frites - Tris prženih krumpir

Fritture croccanti a regola d'arte

Gli alimenti fritti possono essere dannosi per la salute se consumati con frequenza, poiché durante la cottura si sviluppano alcune sostanze nocive per il nostro organismo. Scegliendo i grassi più adatti e controllando la temperatura è possibile però ridurre i rischi e soddisfare il palato.

La **sceita del grasso** più adatto deve tenere conto delle caratteristiche di resistenza al calore, ovvero la stabilità e il punto di fumo, che è la temperatura alla quale un grasso inizia a deteriorarsi. Questa temperatura varia in funzione non solo del tipo di grasso, ma anche dei trattamenti subiti e delle condizioni di conservazione: gli oli raffinati hanno punti di fumo più alti, ma uno stesso olio ha un punto di fumo più basso se utilizzato una seconda volta (di qui la raccomandazione di non riutilizzare mai lo stesso olio). Gli oli più resistenti sono quelli che contengono una quota maggiore di acidi grassi monoinsaturi: è il caso dell'olio di oliva o del meno costoso l'olio di arachide. Al contrario, gli acidi grassi polinsaturi – per esempio l'olio di girasole, di mais e di soia - si degradano facilmente con il calore.

Anche il **controllo della temperatura**, che deve sempre avvenire attraverso un termometro da cucina, è essenziale: non bisognerebbe mai friggere a una temperatura inferiore a 160 e superiore a 180 gradi. È in questo intervallo che si ottiene la migliore cottura: al di sotto l'alimento tende ad impregnarsi eccessivamente di olio e a risultare unto e poco croccante, al di sopra, oltre ai danni conseguenti al superamento del punto di fumo, l'alimento si dora troppo in fretta rimanendo crudo all'interno. Fanno eccezione a questa regola le patate fritte a bastoncino, che devono essere sbianchite in olio alla temperatura di 140 °C, per poi essere dorate a 180 °C.

Cottura al vapore

È uno dei metodi di cottura migliori in termini di **rispetto della materia prima, leggerezza, mantenimento delle caratteristiche organolettiche** (colore, sapore e principi nutritivi). Anche questo metodo di cottura ha le sue regole:

le pietanze vanno introdotte nel cestello non prima dell'ebollizione e in un unico strato;
i vari alimenti hanno tempi di cottura diversi, quindi è bene cuocerli separatamente;
le verdure, uno degli ingredienti che meglio si presta a questa tecnica, sono pronte quando risultano croccanti fuori e morbide dentro, poi vanno scolate bene e raffreddate in acqua e ghiaccio per fissare il colore e fermare la cottura.

A piacere, per profumare e rendere originali i vostri piatti, potete cuocere a vapore non utilizzando semplicemente acqua, ma brodi o acque aromatizzate.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/ CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

Punto fumo dei grassi più utilizzati*

	PUNTO FUMO GRASSO NON RAFFINATO**	PUNTO FUMO GRASSO RAFFINATO***
EVO / EVO oil / Natives Olivenöl Extra / Huile d'olive vierge extra / Ekstra djevičansko maslinovo ulje	160-210° C	
Olio d'oliva / Olive oil / Olivenöl Huile d'olive / Maslinovo ulje		190-240° C
Olio di semi di arachide / Peanut oil / Erdnussöl / Huile d'arachide / Ulje od kikirikija	160° C	230° C
Olio di palma / Palm oil / Palmöl / Huile de palme / Palmín ulje		230° C
Olio di semi di girasole / Sunflower oil / Sonnenblumenöl / Huile de tournesol / Suncokretovo ulje	110° C	225-245° C
Olio di mais / Corn oil / Maiskeimöl / Huile de maïs / Kukuruzno ulje	160° C	230° C
Olio di riso / Rice oil / Reissöl Huile de riz / Rižino ulje		230-255 C
Olio di sesamo / Sesame oil / Sesamöl Huile de sésame / Ulje od sezama	175° C	215-230° C

*Smoking point of oils most used / Rauchpunkt der am häufigsten verwendeten Fette / Point de fumée des graisses les plus utilisées / Točka dima najpopularnijih masnoća

**Smoking point unrefined oil / Rauchpunkt nicht raffiniertes Fett / Point de fumée grasse non raffinée / Točka dima nerafinirana masnoća

***Smoking point refined oil / Rauchpunkt raffiniertes Fet / Point de fumée grasse raffinée /Točka dima rafinirana masnoća

Perfect crispy fried food

Fried foods can be harmful to your health if consumed frequently, because some of the substances that are harmful to our body develop during cooking. However, choosing the most suitable oil and keeping the temperature under control can reduce the risks, yet also satisfy the palate.

When **choosing the best oil** you should take into account the heat resistance characteristics, i.e. the stability and the smoking point, which is the temperature at which an oil begins to deteriorate. This temperature varies not only according to the type of oil, but also the treatment it has undergone and the preservation conditions: refined oils have higher smoking points, but the same oil has a lower smoking point when used a second time (hence the recommendation is never to use the same oil twice).

The most resistant oils are those that contain a higher proportion of mono-unsaturated fatty acids such as olive oil or the less expensive peanut oil. Vice versa, polyunsaturated fatty acids - for example, sunflower, corn and soybeans oil - easily degrade with heat.

The **temperature control as well**, which must always be measured via a kitchen thermometer, is essential: you should never fry at a temperature below 160 and above 180 degrees. The best cooking is obtained in this range: below this range, the food tends to absorb the oil excessively and becomes greasy and not too crunchy; above this range, in addition to the damage caused by exceeding the smoking point, the food becomes golden brown too fast while remaining raw inside.

Exceptions to this rule are chopped fried potatoes, which have to be initially fried in oil at a temperature of 140 °C and then fried golden brown at 180 °C. rags or food film. For golden, crunchy and crusty bread that's soft inside, pour a thin layer of water on the surface of the roaster when cooking.

Steam cooking

Steam cooking is one of the best cooking methods with regard to respecting the raw materials, lightness, maintaining the organoleptic features (color, taste and nutritional principles).

This cooking method also has its rules:

- the food should be placed in the basket only when the water is boiling and one layer;
- various foods have different cooking times, so it is best to cook them separately;
- vegetables, one of the ingredients that best suits this technique, are ready when they're crispy on the outside and soft inside; they should then go to be strained well and cooled in water and ice so as to maintain the color and cease cooking.

At your discretion, you can steam cook using broths or aromatized water rather than just using water, if you wish to flavor and make your dishes original.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

Fachmännisch knusprig frittiert

Frittierte Speisen können bei häufigem Konsum gesundheitsschädlich sein, da sich während der Zubereitung einige Substanzen bilden, die unserem Organismus schaden. Durch die Wahl der am besten geeigneten Fette und anhand einer Temperaturkontrolle können die Risiken jedoch reduziert und der Gaumen zufrieden gestellt werden.

Bei der **Wahl des am besten geeigneten Fettes** müssen die Eigenschaften wie Wärmeresistenz oder Stabilität und Rauchpunkt berücksichtigt werden. Der Rauchpunkt ist jene Temperatur, bei der das Fett beginnt sich zu zersetzen. Diese Temperatur variiert nicht nur in Abhängigkeit von der Art des Fettes, sondern auch von den durchgeführten Behandlungen und von den Lagerungsbedingungen: raffinierte Öle haben einen höheren Rauchpunkt, aber der Rauchpunkt desselben Öls kann auch niedriger werden, wenn das Öl mehrmals verwendet wird (daher die Empfehlung dasselbe Öl nicht mehrmals zu verwenden). Die haltbarsten Öle sind jene, die einen erhöhten Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren enthalten. Dazu gehört etwa Olivenöl oder das etwas kostengünstige Erdnussöl. Im Gegensatz dazu bauen sich Öle mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie etwa das Sonnenblumen-, das Maiskeim- oder das Sojaöl unter Wärmeeinwirkung schneller ab.

Auch die **Temperaturkontrolle**, die stets anhand eines Küchenthermometers durchgeführt werden kann, ist von besonderer Bedeutung: Bei einer Temperatur von weniger als 160 und mehr als 180 °C sollte nicht frittiert werden. In diesem Temperaturbereich wird das beste Frittieren garantiert. Unterhalb dieser Spanne saugt sich die Speise übermäßig mit Fett an und wird dadurch sehr fettig und wenig knusprig, oberhalb entstehen nicht nur Schäden aufgrund der Überschreitung des Rauchpunktes, sondern die Speise wird außen zu schnell braun und bleibt innen roh. Davon ausgenommen sind in Stifte geschnittene Pommes Frites, die bei einer Öltemperatur von 140 °C vorgebacken und anschließend bei einer Öltemperatur von 180 °C goldbraun gebacken werden.

Dampfgaren

Dabei handelt es sich um eine der besten Zubereitungsarten im Hinblick auf **Rücksichtnahme auf den Rohstoff, Leichtigkeit und Aufrechterhaltung der organoleptischen Eigenschaften** (Farbe, Geschmack und Nährstoffe).

Auch für diese Zubereitungsart sind einige **Regeln** einzuhalten:

- Die Gerichte werden nicht vor dem Aufkochen und in nur einer einzigen Schicht in den Korb gegeben;
- Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Garzeiten, weshalb sie separat gegart werden sollten;
- Gemüse, das sich wohl am besten für diese Zubereitungsart eignet, ist dann fertig, wenn es außen knusprig und innen weich ist. Anschließend wird es abgegossen und in Eiswasser abgekühlt, um die Farbe und den Garpunkt aufrecht zu erhalten.

Je nach Belieben können Sie Ihren Produkten durch die Verwendung von Brühen oder aromatisiertem Wasser besondere Würze und Originalität verleihen.

Des fritures croustillantes selon les règles de l'art

Les aliments frits peuvent être dangereux pour la santé s'ils sont consommés régulièrement, car lors de la cuisson ils produisent certaines substances nocives pour notre organisme. En choisissant les graisses les plus adaptées et en contrôlant la température il est possible de réduire les risques et de satisfaire le palais.

Le **choix de la graisse** la plus adapté doit prendre en compte les caractéristiques de résistance à la chaleur, c'est-à-dire la stabilité et le point de fumée, qui est la température à laquelle une graisse commence à se détériorer. Cette température varie selon le type de graisse, les traitements subis et le mode de conservation : les huiles raffinées ont un point de fumée plus élevé, mais cette même huile a un point plus bas à la deuxième utilisation (il est donc recommandé de ne jamais utiliser la même huile).

Les huiles les plus résistantes sont celles qui contiennent une dose supérieure d'acides gras mono-insaturés : comme l'huile d'olive ou la moins onéreuse huile d'arachide. À l'inverse, les acides gras poly-insaturés comme l'huile de tournesol, de maïs et de soja, s'altèrent facilement à la chaleur.

Même le **contrôle de la température**, qui doit toujours être fait avec un thermomètre de cuisine, est essentiel : il ne faudrait jamais frire à une température inférieure à 160° et supérieure à 180° degrés. C'est dans cet intervalle que l'on obtient la meilleure cuisson : en dessous l'aliment s'imprègne excessivement d'huile il est gras est moins croustillant, au-delà, en plus des dommages dus au dépassement du point de fumée, l'aliment est saisi trop vite et ne cuit pas à l'intérieur.

Les frites sont l'exception de la règle puisqu'elles doivent être saisies dans l'huile à une température de 140 °C, pour être dorées à 180 °C.

Cuisson à la vapeur

C'est une des meilleures méthodes de cuisson en termes de respect de la matière première, légèreté, conservation des caractéristiques organoleptiques (couleur, goût et qualités nutritionnelles).

Même cette méthode de cuisson a ses règles :

- Les plats doivent être introduits dans le panier en une seule fois et pas avant l'ébullition ;
- les différents aliments ont des temps de cuisson différents, ils devront donc être cuits séparément ;
- les légumes (l'aliment qui se prête le mieux à cette technique) sont à point lorsqu'ils sont croustillants et moelleux à l'intérieur, puis bien égouttés et refroidis à l'eau glacée pour fixer la couleur et arrêter cuisson.

À discrétion, pour parfumer et rendre originaux vos plats, ils peuvent être cuits à la vapeur mais avec des bouillons ou de l'eau aromatisée.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

Hrskano prženje do savršenstva

Pržena hrana može biti štetna za zdravlje ako se često konzumira, jer se tijekom kuhanja razvijaju određene tvari koje su štetne za naše tijelo. Odabirom najprikladnijih masti i kontroliranjem temperature moguće je, međutim, smanjiti rizike i zadovoljiti nepece.

Izbor najprikladnije masti mora uzeti u obzir karakteristike otpornosti na toplinu, odnosno stabilnost i točku dima, što predstavlja temperaturu na kojoj mast počinje propadati. Ova temperatura varira ne samo kod vrste masnoća, već i prilikom tretmana i uvjeta očuvanja masti: rafinirana ulja imaju više dimne točke, ali isto ulje ima nižu dimnu točku kad se koristi po drugi put (stoga preporuka da se nikada više ne koristi isto ulje). Najotpornija ulja su ona koja sadrže veći udio mono-nezasićenih masnih kiselina: to je slučaj kod masinog ulja ili jeftinijeg ulja od kikirikija. Suprotno tome, polinezasićene masne kiseline – na primjer, suncokretovo ulje, kukuruzno ulje i ulje soje - lako se razgrađuju toplinom.

Također, **kontrola temperature**, koja uvijek mora biti putem termometra za kuhanje, je bitna: nikad ne treba pržiti na temperaturi manjoj od 160 i većoj od 180 stupnjeva. U ovom rasponu dobivate najbolju kuhanje: ako je temperatura niža, namirnice teže upiti ulje i rezultiraju masne i nisu hrskave, ako je temperatura viša, pored štete uzrokovane prelaženjem točke dimljenja, namirnice se prebrzo kuhaju izvana dok iznutra ostaju sirove. Iznimke ovom pravilu je pomfrit, koji se mora pržiti u ulju na temperaturi od 140 °C, a zatim se zapržavaju na temperaturi od 180 °C

Kuhanje na PARI

To je jedan od najboljih načina kuhanja u smislu poštivanja namirnica, lakoće, održavanja organoleptičkih svojstava (boje, okuse i hranjivih tvari).

I ova metoda kuhanja ima i vlastita pravila:

- namirnice ne treba staviti u košaricu prije ključanja i u jednom sloju;
- različite namirnice imaju različita vremena kuhanja, zbog toga ih treba kuhati odvojeno;
- povrće, namirnica koja najbolje odgovara ovoj tehnici, je spremno kada je hrskavo izvana i mekano unutra, a zatim ga treba dobro ocijediti i ohladiti u vodi i ledu kako biste popravili boju i zaustavili kuhanje.

Po želji, kako bi učinili vaša jela mirisnijim i originalnim, možete kuhati na pari ne samo koristeći vodu, već juhu ili aromatiziranu vodu.

Filetti di sogliola all'arancia



x4
15 min.
5 min.



INGREDIENTI

600 g di filetti di sogliola
2 carote
1 costa di sedano
80 ml di vino bianco secco
2 arance non trattate
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
sale e pepe

Disponete i filetti di sogliola sul cestello della vaporiera e conditeli con sale e pepe. Tagliate le carote a rondelle sottili e adagiatele accanto ai filetti.

Riempite la friggivapor di acqua fino a metà e portatela a bollire con la buccia di 1 arancia, il vino bianco, il sale e il pepe. Inserite nella vaporiera il cestello con il pesce e le verdure e coprite con il coperchio. Cuocete per circa 5 minuti, quindi togliete il cestello dal fuoco.

Tagliate la scorza della seconda arancia a julienne. Spremete le 2 arance, raccogliete il succo in una ciotola e aggiungete l'olio d'oliva, il sale e il pepe; emulsionate con una frusta. Tagliate finemente il sedano.

Componete il piatto adagiando prima i filetti di sogliola e le carote, poi condite con la citronette all'arancia, il sedano e il prezzemolo tritato.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

INGREDIENTS

600 g of filet of sole	2 untreated oranges
2 carrots	1 sprig of parsley
1 celery stick	4 spoons of extra virgin olive oil
80 ml of dry white wine	salt and pepper

ZUTATEN

600 g Seezungenfilets	2 unbehandelte Orangen
2 Karotten	1 Bund Petersilie
1 Stange Sellerie	4 Löffel natives Olivenöl extra
80 ml trockener Weißwein	Salz und Pfeffer

INGRÉDIENTS

600 g de filets de sole	2 oranges non traitées
2 carottes	1 brin de persil
1 branche de céleri	4 cuillères d'huile d'olive vierge extra
80 ml verre de vin blanc sec	sel et poivre

SASTOJCI

600 g fileta lista	2 naranče
2 mrkve	1 buketic peršina
1 stabljika celera	4 žlice ekstra djevičanskog
80 ml suhog bijelog vina	maslinovog ulja
	sol i papar

Place the sole filets on the friggivapor and season with salt and pepper. Cut the carrots into thin slices and place them next to the filets. Fill the friggivapor with water half way and bring it to a boiling point with the peel of 1 orange, white wine, salt and pepper. Place the basket with the fish and vegetables in the steam machine and cover with the lid. Cook for about 5 minutes, then remove the basket. Cut the orange peel into julienne strips. Squeeze the 2 oranges, place the juice in a bowl and add olive oil, salt and pepper; emulsify with a whisk. Finely chop the celery. Prepare the plate by placing the sole filets and carrots first, then season with the orange dressing, the celery and the chopped parsley.

Die Seezungenfilets in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten in dünne Scheiben schneiden und neben die Filets legen. Die Heißluft-Fritteuse bis zur Hälfte mit Wasser füllen und das Wasser mit der Schale einer Orange, dem Weißwein, dem Salz und dem Pfeffer zum Kochen bringen. Den Korb mit dem Fisch und dem Gemüse in die Fritteuse einsetzen und den Deckel schließen. Gut fünf Minuten kochen, anschließend den Korb aus der Fritteuse nehmen. Die Schale der zweiten Orange in Julienne-Streifen schneiden. Die beiden Orangen auspressen, den Saft in eine Schüssel leeren und Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen; alles mit einem Schneebesen vermischen. Die Sellerie fein schneiden. Das Gericht anrichten. Dabei zuerst die Seezungenfilets und die Karotten platzieren und mit der Orangensauce, der Sellerie und der gehackten Petersilie garnieren.

Disposer les filets de sole sur le panier du cuit-vapeur et les assaisonner de sel et poivre. Couper les carottes en fines rondelles et les disposer à côté des filets. Remplir à moitié le friggivapor d'eau et faire bouillir avec l'écorce de 1 orange, le vin blanc, le sel et le poivre. Mettre le panier avec le poisson et les légumes dans le cuit-vapeur et couvrir avec le couvercle. Cuire 5 minutes puis enlever le panier du feu. Couper l'écorce de la deuxième orange en julienne. Presser les 2 oranges, récupérer le jus dans un bol et ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre ; émulsionner avec un fouet. Couper finement le céleri. Dresser l'assiette en mettant d'abord les filets de sole et les carottes, puis assaisonner avec la sauce citronnette à l'orange, le céleri et le persil coupé fin.

Stavite filete lista u košarci za parenje i začinite sa soli i paprom. Izrežite mrkvu na tanke krugove i stavite ih pored fileta. Napunite posudu za prženje-parenje s vodom do polovine, stavite koru 1 naranče, bijelo vino, sol i papar i dovedi ključanja. Stavite košaricu sa ribom i povrćem i poklopite poklopcem. Kuhajte oko 5 minuta, zatim uklonite košaricu s vatre. Izrežite koru druge naranče na julienne. Iscijedite 2 naranče, pokupite sok u zdjelu i dodajte maslinovo ulje, sol i papar; emulgirajte pomoću mutlice. Fino nasjeckajte celer. Stavite tanjur stavljajući najprije filete lista i mrkvu, a zatim začinite s umakom od narančina soka, celerom i nasjeckanim peršinom.

Insalata di pesce e verdure al vapore



x4

30 min.

35 min.



INGREDIENTI

200 g di calamari
1/2 kg di cozze
400 g di vongole veraci
200 g di gamberetti
12 patatine novelle
1 peperone rosso piccolo
3-4 zucchine novelle
1/2 limone
olio d'oliva extravergine
prezzemolo
peperoncino fresco
sale

Sgurgate le vongole in acqua fresca con poco sale, sciacquatele abbondantemente e fatele aprire in una padella con un filo d'olio coperte. Aprite le cozze allo stesso modo.

Filtrate l'acqua di cottura dei molluschi ed emulsionatene una parte con olio, succo di limone e peperoncino tritato. Sgusciate 3/4 dei molluschi. Pulite le patate, tagliatele a metà e cuocetele per 15 minuti nel cestello della vaporiera. Unite il peperone tagliato a cubetti e le zucchine a rondelle e proseguite la cottura altri 10 minuti. Togliete dalla vaporiera e inserite nella stessa acqua il cestello per friggere. Pulite i calamari, aprite la sacca per il lungo, tagliateli prima a strisce, poi a rombi. Scottate i tentacoli in acqua bollente salata per 1 minuto. Unite il resto dei calamari e i gamberetti e cuocete per altri 1-2 minuti. Scolateli e conditeli con l'emulsione preparata.

Riunite tutte le verdure in un'insalatiera, poi conditele con olio e sale. Unite i pesci, mescolate delicatamente, cospargete con il prezzemolo spezzettato e servite.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

INGREDIENTS

200 g of calamari	3-4 new zucchini
1/2 kg of mussels	1/2 lemon
400 g of clams	extra virgin olive oil
200 g of small shrimps	parsley
12 new potatoes	fresh hot pepper
1 small red pepper	salt

ZUTATEN

200 g Calamari	3-4 junge Zucchini
1/2 kg Miesmuscheln	1/2 Zitrone
400 g echte Venusmuscheln	Natives Olivenöl extra
200 g Crevetten	Petersilie
12 Frühkartoffeln	Frischer Chili
1 kleine rote Paprika	Salz

INGRÉDIENTS

200 g de calmars	3 à 4 courgettes
1/2 kg de moules	1/2 citron
400 g de palourdes	Huile d'olive vierge extra
200 g d'écrevisses	Persil
12 pommes de terre nouvelles	Piment frais
1 petit poivron rouge	sel

SASTOJCI

200 g lignje	3-4 mlade tikvice
1/2 kg dagnji	1/2 limuna
400 g kunje	ekstra djevičansko maslinovo
200 g škamp	ulje
12 mladih krumpira	peršin
1 mala crvena paprika	svježa papričica
	sol

Place the clams in fresh water with little salt for a few hours, then rinse them thoroughly, place them in a frying pan with a drizzle of oil, cover the pan and wait for them to open. Same procedure for the mussels. Filter the water you used to cook the clams and mussels and emulsify a portion with oil, lemon juice and chopped chili. Remove the shells of 3/4 of the clams and mussels. Clean the potatoes, cut them in half and cook for 15 minutes in the steam basket. Add the diced red pepper and the sliced zucchini and continue cooking for another 10 minutes. Remove from the steaming machine and place the frying basket in the same water. Clean the calamari, opening the sack lengthwise; cut it first in strips, then laterally. Boil the tentacles in salty boiling water for 1 minute. Add the rest of the calamari and shrimp and cook for another 1-2 minutes. Strain and season them with the prepared emulsion. Place all the vegetables into a salad bowl

Die Venusmuscheln in kaltem Wasser mit wenig Salz reinigen, sorgfältig abspülen und mit etwas Öl in eine zudeckete Pfanne geben, damit sie sich öffnen. Mit den Miesmuscheln auf dieselbe Weise vorgehen. Das Kochwasser der Weichtiere abgießen und einen Teil davon mit Öl, Zitronensaft und gehackter Chili vermengen. 3/4 der Weichtiere von der Schale befreien. Die Kartoffeln waschen, in der Hälfte durchschneiden und 15 Minuten im Korb der Heißluft-Fritteuse backen. Die in Würfel geschnittene Paprika und die in Scheiben geschnittene Zucchini hinzufügen und alles zusammen weitere 10 Minuten garen. Aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und den Frittierkorb in dasselbe Wasser tauchen. Die Calamari putzen, längs öffnen und zuerst in Scheiben, dann in Rauten schneiden. Die Tentakel eine Minute lang in kochendem Salzwasser überbrühen. Den Rest der Calamari und die Crevetten hinzufügen und weitere ein bis zwei Minuten überbrühen. Abgießen und mit der zuvor hergestellten Sauce abschmecken. Das gesamte Gemüse in eine Salatschüssel geben und mit Öl und Salz verfeinern. Den Fisch hinzufügen, alles vorsichtig vermengen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Anschließend servieren.

Purger les palourdes dans l'eau froide avec un peu de sel, rincer abondamment et les faire ouvrir dans une poêle couverte avec un filet d'huile. Ouvrir les moules de la même manière. Filtrer l'eau de cuisson des mollusques et en émulsionner une partie avec de l'huile, du jus de citron et un piment haché. Décortiquer 3 à 4 mollusques. Nettoyer les pommes de terre, les couper en deux et les cuire 15 minutes dans le panier du cuseur vapeur. Ajouter le poivron coupé en dés et les courgettes en rondelles et continuer la cuisson 10 autres minutes. Enlever du cuseur vapeur et plonger dans la même eau le panier à friture. Nettoyer les calmars, ouvrir la poche sur la longueur, les couper en bandes, puis en losanges. Ébouillanter les tentacules dans l'eau salée pendant 1 minute. Ajouter le reste des calmars et les écrevisses et les cuire encore 1 à 2 minutes. Les égoutter et les assaisonner avec l'émulsion préparée. Rassembler tous les légumes dans un saladier, puis les assaisonner avec de l'huile et du sel. Ajouter les poissons, mélanger délicatement, saupoudrer le persil haché et servir.

Očistite kunje u slatkoj vodi s malo soli, dobro isperite i otvorite u tavi s malo maslinovog ulja. Otvorite dagnje na isti način. Filtrirajte vodu kuhanja školjki i emulgirajte jedan dio s uljem, sokom od limuna i sjeckanom papričicom. Očistite 3/4 školjki. Očistite krumpir, izrežite ih na pola i kuhajte 15 minuta u košari na pari. Dodajte papriku izrezanu na kocke i tikvice na krugove i nastavite kuhati još 10 minuta. Uklonite posudu i stavite košaricu za prženje u istu vodu. Očistite lignje, otvorite ih, najprije ih izrežite na trake, a zatim na rombove. Blansirajte krakove u slanoj kipućoj vodi 1 minutu. Dodajte ostatak liganja i škampi i kuhajte još 1-2 minuta. Ocijedite ih i začinite pripremljenom emulzijom. Dodajte sve povrće u salatu, a zatim začinite s uljem i soli. Dodajte ribu, nježno promiješajte, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Tempura

di verdure e gamberi



x4
25 min.
15 min.



INGREDIENTI

20 gamberi
10 tentacoli di calamari piccoli
2 carote
2 zucchine
2 asparagi
1 peperone rosso
1 melanzana
olio di semi di arachide

per la tempura

100 g di farina di riso
50 g di farina bianca "00"
50 g di farina di mais
130 g di acqua gassata
2 cubetti di ghiaccio
paprica o curry
amido di mais
sale

Mettete il ghiaccio nell'acqua gassata in modo da mantenerla ben fredda. Lavate, mondate e tagliate a listarelle tutte le verdure e sgusciate i gamberi, lasciando però la testa. Lavate e asciugate i tentacoli dei calamari. Preparate l'impasto per la tempura facendo stemperare le 3 farine con l'acqua e la paprica o il curry a piacere. Mescolate bene in modo da non formare grumi e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 20 minuti. L'impasto dovrà risultare fluido. Passate velocemente le verdure e il pesce nell'amido di mais, in modo da velare gli ingredienti in superficie. Passateli nella pastella, inserite il cestello nell'olio bollente e frigate a 170 °C utilizzando l'apposito termometro.

Spolverizzate di sale e servite subito.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

INGREDIENTS

20 shrimps
10 small calamari tentacles
2 carrots
2 zucchini
2 asparagus
1 red pepper
1 eggplant
peanut seed oil

ZUTATEN

20 Garnelen
10 kleine Tintenfischtentakel
2 Karotten
2 Zucchini
2 Spargel
1 rote Paprika
1 Aubergine
Erdußsöl

INGRÉDIENTS

20 crevettes
10 tentacules de petits calmars
2 carottes
2 courgettes
2 asperges
1 poivron rouge
1 aubergine
huile d'arachide

SASTOJCI

20 škampi
10 pipaka malih lignji
2 mrkve
2 tikvice
2 šparoge
1 crvena paprika
1 patlidžan
ulje od kikirikija

for the Tempura

100 g of rice flour
50 g of white "00" flour
50 g of corn flour
130 g of sparkling water
2 ice cubes
paprika or curry
cornstarch
salt

Für den Tempura-Teig

100 g Reismehl
50 g weißes Mehl Type „00“
50 g Maisstärke
130 g Mineralwasser
2 Eiswürfel
Paprika- oder Curry-Pulver
Maisstärke
Salz

pour la tempura

100 g de farine de riz
50 g de farine blanche « 00 »
50 g de farine de maïs
130 g d'eau gazeuse
2 glaçons
paprika ou curry
amidon de maïs
sel

za tempuru

100 g rižinog brašna
50 g bijelog brašna "00"
50 g kukuruznog brašna
130 g gazirane vode
2 kockice leda
paprika ili curry
kukuruzni škrob
sol

Place the ice in the sparkling water so as to keep it cool. Wash, clean and cut all the vegetables into small slices. Then peel the shrimp, without cutting the head off. Wash and dry the calamari tentacles. Prepare the dough by diluting the 3 flours with water and paprika or curry as desired. Mix well so that no lumps are formed and let it rest in the refrigerator for about 20 minutes. The dough should be fluid. Quickly dip the vegetables and the fish in the cornstarch so that the ingredients stick to the surface. Dip them in the batter, put the basket in the boiling oil and fry at 170°C using the appropriate thermometer. Sprinkle salt on top and serve immediately.

Die Eiswürfel in das Mineralwasser geben, damit dieses gut gekühlt bleibt. Das ganze Gemüse putzen, schälen und in Streifen schneiden; die Garnelen von der Schale befreien, dabei den Kopf nicht entfernen. Die Tintenfischtentakel waschen und trocknen. Den Tempura-Teig zubereiten, indem die drei Mehlsorten mit dem Wasser und nach Belieben mit dem Paprika- oder Curry-Pulver vermischt werden. Alles gut verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind, und gut 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig sollte flüssig sein. Das Gemüse und den Fisch schnell in die Maisstärke tauchen, sodass sie an der Oberfläche damit benetzt werden. Nun werden Gemüse und Fisch durch den Teig gezogen, der Korb wird in das heiße Öl eingesetzt und alles wird unter Verwendung des vorgesehenen Thermometers bei 170 °C gebacken. Mit Salz bestreuen und sofort servieren.

Mette les glaçons dans l'eau gazeuse pour qu'elle reste bien froide. Laver, éplucher et couper en lamelles tous les légumes et décortiquer les crevettes en laissant la tête. Laver et sécher les tentacules de calmars. Préparer la pâte pour la tempura en faisant détrempier les 3 farines avec l'eau et le paprika ou le curry selon vos préférences. Bien mélanger de manière à éviter les grumeaux et laisser reposer au réfrigérateur environ 20 minutes. La pâte doit être fluide. Passer rapidement les légumes et le poisson dans l'amidon de maïs, pour les couvrir en surface. Les passer dans la pâte à frire, mettre le panier dans l'huile bouillante et frire à 170°C en utilisant le thermomètre prévu. Saupoudrer de sel et servir tout de suite.

Stavite led u gaziranu vodu kako bi se dobro ohladila. Operite, ogulite i izrežite na listove svo povrće i očistite škampe, ali ostavite glavu. Operite i osušite krakove lignje. Pripremite tijesto za tempuru tako što ćete pomiješati 3 brašna s vodom i paprikom ili kurjumom po želji. Dobro izmiješajte tako da se ne formiraju grudice i ostavite da se odmori u hladnjaku oko 20 minuta. Tijesto treba biti tekućina. Blago povaljajte povrće i ribu u kukuruzni škrob tako da sakrijete površinu sastojaka. Stavite ih u tijesto, stavite u košaricu i pržite u vrućem ulju na 170 °C uz uporabu odgovarajućeg termometra. Posolite i odmah poslužite.

Fris di patate

fritte

 x4
 30 min.
 20 min.



INGREDIENTI

6 patate a pasta gialla grandi
olio di semi d'arachide
sale

Sbucciate le patate e tagliatene 2 a fette molto sottili (chips) con una mandolina o un affettavere, 2 a stick e le ultime 2 a bastoncino. Sciacquatele sotto l'acqua fredda e mettetele in ammollo per far perdere l'amido per almeno 30 minuti. Scolatele e asciugatele. Nella friggivapor sbianchite le patate a bastoncino in olio d'arachide a 140 °C per 5 minuti; estraete il cestello e adagiatelo a parte con dentro le patate. Portate la temperatura a 180 °C, verificandola con il termometro in dotazione. Immergete di nuovo le patate a bastoncino nella friggivapor e cuocetele per circa 5-6 minuti fino a doratura. Estraete il cestello e fate asciugare su carta assorbente da cucina. Portare la temperatura a 160 °C e friggetevi prima le patate chips per circa 5-6 minuti, scolate e fate asciugare, quindi ripetete la stessa operazione con le patate stick.

Salate le patate e servitele negli appositi coni di carta da frittura.

FRIGGIVAPOR MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION FRYER-STEAM COOKER - HEISSLUFT-FRITEUSE - FRITEUSE/CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION - POSUDA ZA PRŽENJE-PARNO KUHANJE

INGREDIENTS

6 large yellow fleshed potatoes
peanut seed oil
salt

ZUTATEN

6 große, gelbe Kartoffeln
Erdnussöl
Salz

INGRÉDIENTS

6 grosses pommes de terre jaunes
Huile d'arachide
sel

SASTOJCI

6 velikih žutih krumpira
ulje od kikirikija
sol

Peel the potatoes and cut 2 into very thin slices (chips) with a vegetable slicer, cut another 2 into sticks and the last 2 into fingers. Rinse them under cold water and then put them to soak in water in order to remove the starch, for at least 30 minutes. Strain and dry. Boil the finger-cut potatoes in peanut oil at 140 °C for 5 minutes; remove the basket and place it to one side along with the potatoes. Bring the temperature to 180 °C, checking it with the supplied thermometer. Put the finger-cut potatoes back into the frying pan and cook for about 5-6 minutes until they're golden-brown. Remove the basket and let it dry on absorbent cooking paper. Bring the temperature to 160 °C and fry the potatoes chips for about 5-6 minutes, strain and dry, then repeat the same process with the stick-cut potatoes. Salt the potatoes and serve them in the appropriate frying paper.

Die Kartoffeln schälen und zwei Kartoffeln mit einem Gemüseobel oder einem Gemüseschneider in sehr dünne Scheiben (Chips), zwei Kartoffeln in Stifte und die übrigen zwei Kartoffeln in Stangen schneiden. Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem Wasser abspülen und 30 Minuten lang einweichen, sodass die Stärke aus den Kartoffeln austritt. Nun werden die Kartoffeln abgosses und getrocknet. In der Heißluft-Fritteuse werden die in Stangen geschnittenen Kartoffeln bei 140 °C etwa fünf Minuten lang vorgebacken; anschließend den Korb herausnehmen und samt den Kartoffeln beiseite stellen. Die Temperatur auf 180 °C bringen und mit dem mitgelieferten Thermometer überprüfen. Die in Stangen geschnittenen Kartoffeln erneut in die Heißluft-Fritteuse geben und ca. fünf bis sechs Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Den Korb herausnehmen und die Kartoffeln auf aufsaugendem Küchenpapier trocknen. Die Temperatur wieder auf 160 °C absenken und zuerst die Chips fünf bis sechs Minuten lang backen, herausnehmen und trocken lassen. Anschließend denselben Vorgang mit den in Stifte geschnittenen Kartoffeln wiederholen. Die Kartoffeln salzen und in dafür vorgesehenen Tüten aus Frittierpapier servieren.

Éplucher les pommes de terre et en couper 2 en tranches très fines (chips) avec une mandoline ou un coupe-légumes, 2 en sticks et les 2 autres en bâtonnets. Rincer à l'eau froide et les faire tremper pendant au moins 30 minutes pour enlever l'amidon. Les égoutter et les sécher. Dans le friggi vapore, blanchir les pommes de terre en bâtonnets dans l'huile d'arachide à 140 °C, pendant 5 minutes ; sortir le panier et le poser sur le côté avec les pommes de terre. Amener la température à 180 °C, en vérifiant avec le thermomètre fourni. Plonger de nouveau les pommes de terre en bâtonnets dans la friteuse et les faire cuire pendant environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Extraire le panier et faire sécher sur le papier essuie-tout. Amener la température à 160 °C et frire en premier les chips de pommes de terre pendant environ 5 à 6 minutes, égoutter et laisser sécher, puis répéter l'opération avec les sticks de pommes de terre. Saler les pommes de terre et les servir dans les cornet en papier.

Ogulite krumpir i 2 izrežite na vrlo tanke kriške (čips) s mandolinom ili uređajem za rezanje, 2 na kriške i zadnje 2 na štapiće. Isperite ih pod hladnom vodom i ostavite u vodi najmanje 30 minuta kako bi izgubile škrob. Ocijedite i osušite. U posudi za prženje-parenje bijelite štapiće krumpira u ulju od kikirikija na 140 °C oko 5 minuta; izvadite košaricu i ostavite po strani zajedno s krumpirom. Dovedite temperaturu na 180 °C, uz provjeravanje s isporučeniim termometrom. Stavite košaricu s krumpirom natrag u posudu i kuhajte 5-6 minuta do zlatne boje. Izvadite košaricu i pustite da se osuši na kuhinjskom papiru za upijanje. Vratite temperaturu na 160 °C i pržite najprije čips krumpir za oko 5-6 minuta, ocijedite i osušite, a zatim ponovite istu operaciju s krumpirom izrezanim na kriške. Posolite i poslužite u odgovarajućim čunjevima od papira za prženje.



Scopri la collezione completa DIAMANTEA
Discover the complete DIAMANTEA collection
Schauen Sie sich die komplette Sammlung DIAMANTEA
Découvrez la collection complète DIAMANTEA
Otkrijte kompletnu DIAMANTEA kolekciju

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

 Tognana