

GRISSINI AL PROSCIUTTO

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA ROTONDA
1/ 2 ETTO DI PROSCIUTTO COTTO
Farina q.b.

COTTURA CRISP 6 MIN.
COTTURA GRILL 1 MIN. DIFFICOLTA' 1

Prendere la sfoglia stenderla, dividerla in 2 parti uguali e su di una mettere le fette di prosciutto. Con l'altra coprire il prosciutto come se fosse una piadina, infarinare un poco la parte superiore e col mattarello pressare leggermente le 2 sfoglie.

Tagliare delle striscioline di circa 1 cm. e poi attorcigliarle.

Stendere i grissini sul piatto Crisp e infornare per 6 min. poi grigliarli per 1 min circa.

Eccovi un ottimo aperitivo!!



POMODORI CON FANTASIA DI RIPIENO

3 POMODORI TONDI MEDIA GRANDEZZA

1 BUSTA DI PAN GRATTATO

1 VASETTO DI CAPPERI

1 VASETTO DI OLIVE

1 SPICCHIO D'AGLIO

ORIGANO

SALE E PEPE Q.B.

OLIO DI OLIVA

COTTURA CRISP 10 MIN.

COTTURA GRILL 1 MIN. Difficoltà 2

Tagliare a metà i pomodori e svuotarli (tenere parte del ripieno da utilizzare poi con l'impasto del pan grattato). Preriscaldare il piatto crisp per 2 min. e mettere i pomodori, salati precedentemente, a testa in giù e cuocerli per circa 2 min. con la funzione crisp.

Nel frattempo prepariamo l'impasto in una terrina dove metteremo il nostro pan grattato, l'olio, il sale, il pepe 1 spruzzata di paprika, l'aglio tritato, qualche capperi, qualche oliva tritata, l'origano e per finire parte del contenuto dei pomodori. Lavoriamo con le mani l'impasto e incominciamo a riempirli.

Cuocerli con la funzione crisp per circa 8 min. e al termine prendere la griglia più elevata e gratinarli con la funzione grill per un minuto.



CROSTATA DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Pasta brisee
- 3 Patate medie
- 1 Vaschetta di prosciutto cotto a dadini
- 5 Fette di provola dolce o emmenthal
- 200 ml di panna da cucina
- 1 Bustina di grana
- Sale e pepe

Procedimento:

Cuocete per 6 minuti con funzione vapore, le patate lavate e pelate. Lasciatele raffreddare e poi tagliatele a fette. Stendete la pasta brisee nel piatto crisp e copritela con 100 ml. di panna. Disponete le fette di patate, salate, pepate e aggiungete il resto della panna. Mettete il prosciutto e stendete le fette di formaggio sopra le patate. Infine date una bella spolverata di grana. Inserite il piatto crisp nel microonde e selezionate la funzione crisp per 12 min. più 2 min. di grill finali

Tempo di cottura: 12 minuti

Funzione: Vapore per le patate e Crisp per la crostata



STRUDEL DI VERDURE E FORMAGGIO

Ingredienti:

350 gr. Verdure grigliate
200 gr. Di crescenza (o altro tipo di formaggio a piacere)
1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
1 bustina di grana
1 uovo
1 cucchiaio di latte
Sale q.b.

Tempo cottura:

Funzione ventilata+micro (225°+ 350W) 15 min. **Difficoltà 2**

Preriscaldare il piatto Crisp 2 min. e mettere a cottura le verdure grigliate surgelate per circa 5 min. (salare a fine cottura).

Stendere la sfoglia e inserire nel mezzo 1 parte del formaggio tagliato a tocchetti, le verdure non bollenti il resto del formaggio e del grana.

Chiudere la sfoglia e porre lo strudel sul piatto Crisp spennellarlo col rosso d'uovo e latte e spolverare la parte superiore con i semi di papavero.

Preriscaldare il forno a 225° e a temperatura raggiunta inserire il piatto Crisp sopra la griglia data i dotazione col forno e utilizzare la funzione ventilata+micro. (225°+350W)per 15 min. circa.

Ottimo come antipasto!!



TORTA PERE E CIOCCOLATO

200 GR. DI BURRO
200 GR. DI ZUCCHERO
3 UOVA INTERE
3 CUCCHIAI DI CIOCCOLATO AMARO
3 PERE
1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI
½ BICCHIERINO DI GRAPPA
250 GR. DI FARINA
2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO DI CANNA

COTTURA CRISP 13 MIN. Difficoltà 2 6° senso grappa e zucchero di canna

Utilizzare il burro a temperatura ambiente unirlo allo zucchero mescolare e aggiungere le uova. Nel frattempo tritiamo le pere e le lasciamo macerare qualche minuto nella grappa (ricordarsi di tenere da parte mezza pera per la decorazione). Unire il cioccolato e le pere all'impasto e poi aggiungere la farina con il lievito, amalgamare bene, adagiare la carta forno sul piatto Crisp dove stenderemo il nostro composto.
Decorare la superficie con delle fettine di pera e spolverare con lo zucchero di canna, infornare utilizzando la funzione Crisp per 13 min.



DELICATEZZA DI MUFFIN AI MIRTILLI

Ingredienti:

220 gr. di farina
150 gr. di zucchero
2 uova
90 gr. di burro
150 ml. di acqua fredda
300 gr. di mirtilli surgelati
gocce di cioccolato
1 bustina di lievito vanigliato per dolci
15 stampini in carta forno

Preparazione:

Prendere i mirtilli metterli in un contenitore adatto alle microonde e scongelarli con la funzione jet defrost selezionando il tipo di alimento.

Terminata la decongelazione mettere da parte qualche mirtillo per la decorazione finale e gli altri cuocerli (funzione microonde 11 minuti) aggiungendo 3 cucchiaini da tavola colmi di zucchero.

Nel frattempo impastiamo la farina, il burro, le uova, lo zucchero, l'acqua, le gocce di cioccolato e il lievito.

Terminata la cottura dei mirtilli aggiungere nell'impasto dei muffin 2 cucchiaini da tavola di composta e infine riempire a metà gli stampini di carta forno.

Posare 1 parte degli stampi sul piatto crisp e cuocere con la funzione crisp per circa 5 minuti.

Passare alla seconda infornata con i restanti muffin.

Se volete potete servirli su un piatto con la composta di mirtilli e spolverarli con lo zucchero a velo.....che delizia!!

