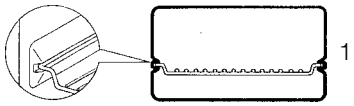
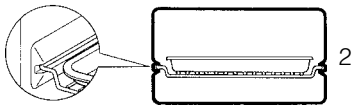
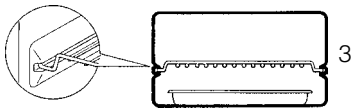
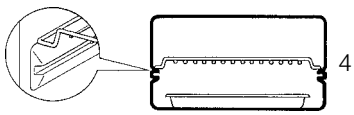
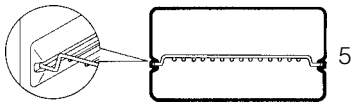
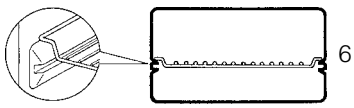
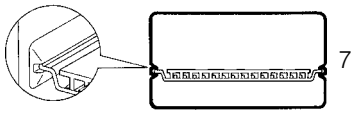
I

PROGRAMMI DI COTTURA

Programma	Posizione manopola superiore (ON/OFF + tempi tostatura)	Posizione manopola inferiore (selettore programmi/termostato)	Posizione griglia/ piastra per pizza
Mantenere caldi i cibi	I	60	 1
Cottura al forno	I	Fino a 230°C	 2
Cottura al grill	I		 3  4
Fette di pane tostato	Fino a 7 minuti	TOAST	 5
Toast farciti	Fino a 7 minuti	TOAST	 6
Pizza	I	PIZZA	 7

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento ..... vedi targa caratteristiche
Potenza elettrica totale assorbita ..... vedi targa caratteristiche

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla compatibilità elettromagnetica. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

RACCOMANDAZIONI

Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Fare attenzione che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia a contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- Per eliminare l'odore di "nuovo" al primo funzionamento, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con il termostato al massimo, per almeno 20 minuti. Areare la stanza durante questa operazione.
- Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi; operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- In caso di sostituzione utilizzare solo cavi di alimentazione confmri alle norme, in gomma H05RRF di sezione identiche a quelle riportate sul cavo in dotazione.

CONSIGLI UTILI PER L'UTILIZZO

- Se si desidera preriscaldare il forno, impostare la manopola del termostato sulla posizione desiderata: la lampada spia si accende ed il forno si riscalda; quando la spia si spegne il tempo di preriscaldamento è terminato e si può introdurre il cibo da cuocere.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nelle tabelle seguenti sono pertanto solo indicativi e suscettibili di variazioni.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

PROGRAMMI DI COTTURA

1) MANTENERE CALDI I CIBI

Portare la manopola inferiore sulla posizione 60° e ruotare la manopola superiore in posizione "**I**" con la griglia in posizione 1 (vedi tabella "Programmi di cottura").

2) COTTURA AL FORNO

- Mettere la griglia sulla posizione 2 (vedi tabella "Programmi di Cottura").
- Posare sulla griglia il piatto o altro recipiente simile (es. pirofila).
- La manopola superiore deve essere in posizione "**I**".
- Ruotare in senso orario la manopola inferiore e posizionarla sulla temperatura desiderata (v. tabella).
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotare la manopola superiore fino alla posizione "**O**", e quella inferiore nella posizione "●".

TABELLA DI COTTURA	Temperatura °C	Tempi di cottura (min)	Posizione griglia
Pane	230	45	2
Soufflè	230	30	2
Filletto di pesce	200	30	2
Coda di rospo	200	30	2
Pesce gratinato	200	30	2
Trote	200	30	2
Arrosto di maiale (1 kg.)	230	80	2
Arrosto di vitello (1 kg.)	230	80	2
Pollo (pezzi - 1,0 kg.)	230	75	2
Quaglie	230	50	2
Gratin di verdure	200	12	2
Gratin di patate con besciamella	200	45	2
Pasticcio	230	38	2
Verdure farcite	200	50	2
Lasagne	230	38	2
Pasta frolla	200	15	2
Crostata alla frutta	200	35	2
Plum cake	200	48	2
Soufflè di frutta	200	22	2
Biscotti	200	30	2
Meringhe	150	30	2

L'utilizzo della sola resistenza inferiore serve per la cottura dei cibi prevalentemente nella loro parte inferiore.

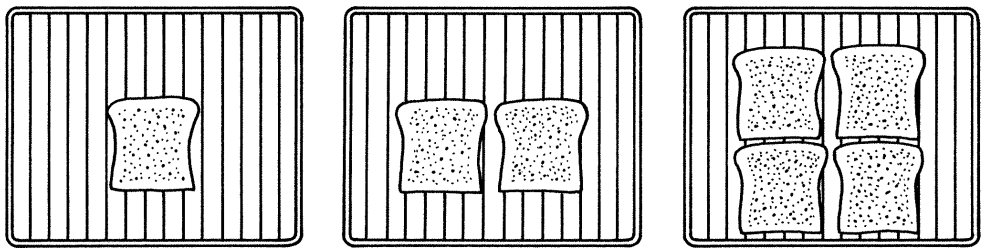
3) COTTURA AL GRILL

- Inserire la griglia con gli alimenti da grigliare (vedi tabella "Programmi di Cottura", pos. 3 o pos. 4).
- Appoggiare il piatto forno sulla resistenza inferiore per accogliere le gocce di grasso.
- Lasciare la porta semiaperta.
- Ruotare la manopola inferiore in posizione .
- La manopola superiore deve essere in posizione "**I**". A fine cottura, per spegnere il forno, ruotare la manopola superiore in posizione "**O**".

Tabella di cottura	Tempo di cottura	Posizione griglia
Braciola di bue o maiale spessore 1 cm.	10 min. x lato	4
Braciola di bue o maiale spessore 2 cm.	13 min. x lato	3
Braciola di agnello	12 min. x lato	3
Salsicce/cotechino	10 min. x lato	3
Bistecca	5 min. x lato	4
Wurstel	6 min. x lato	4
Spiedini	45 min.	3

4) TOSTATURA AUTOMATICA

- Per tostare posizionare le fette di pane, a seconda delle quantità, come indicato in figura.



1. Inserire la griglia nella posizione 5 per le fette da tostare, oppure nella posizione 6 per i toast farciti (sandwiches) (vedi tabella "Programmi di cottura").
2. Posizionare le fette o i toast al centro della griglia come indicato in figura e chiudere la porta.
3. Portare la manopola inferiore nella posizione TOAST.
   Si potrà formare della condensa sul vetro interno della porta. Questo è del tutto normale. La condensa evaporerà non appena il fornetto si riscalda.
4. Impostare la manopola superiore sul tempo corrispondente al grado di tostatura desiderato (1 - 7 minuti).
   Maggiore è il tempo impostato, maggiore sarà il grado di tostatura che si ottiene.
   Quando si utilizza il fornetto per la prima volta, selezionare una posizione intermedia e tostare qualche fetta per verificare il grado di tostatura. Poi regolare il selettore in base ai gusti individuali.
5. Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che il tempo selezionato è scaduto. A questo punto, la tostatura è terminata e le resistenze si spengono automaticamente.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER UNA TOSTATURA PERFETTA

- Il pane tagliato a fette di spessore grosso oppure pane congelato richiede un tempo di tostatura superiore.
- Una sola fetta di pane richiede un tempo di tostatura inferiore rispetto a più fette.
- Quando si desidera tostare più fette di pane in successione, selezionare sulla manopola superiore un tempo più breve.

5) COTTURA DELLA PIZZA

- Inserire la griglia nella posizione 7 (vedi tabella "Programma di Cottura") e appoggiare la piastra per pizza sopra la griglia.
- Ruotare la manopola superiore in posizione "**I**".
- Posizionare la manopola inferiore in posizione 230°C e preriscaldare il forno per 5 - 7 minuti.
- Mettere la pizza sulla piastra per pizza e lasciarla cuocere ad una temperatura di 230°C per circa 8 minuti.
- Ruotare la manopola inferiore in posizione "PIZZA" e lasciarla in questa posizione per altri 8 minuti fino a cottura ultimata.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola superiore su "**O**" e posizionare quella inferiore su "●".

N.B. Non utilizzare olio o grassi per cuocere la pizza.

PULIZIA

PULIZIA DELLA PIASTRA PER PIZZA

- Eliminare eventuali residui di cottura con una spatola oppure con un coltello a lama larga. Per una pulizia più accurata, riscaldare la piastra per pizza nel forno e pulirla con una paglietta. Riscacquare accuratamente con acqua calda. Non utilizzare detersivo.
- Con l'uso, la piastra diventerà più scura. Ciò non compromette in alcun modo le sue caratteristiche.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Pulire le pareti interne del forno con un panno umido e non utilizzare mai detergenti abrasivi.
- Non utilizzare mai detergenti a base di ammoniaca.
- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- La griglia ed il piatto si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della carrozzeria utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.
- Per la pulizia del fondo aprire lo sportellino premendo la molletta di chiusura (fig. A), quindi portare il forno in posizione verticale (fig. B).
  In questo modo, le operazioni di pulizia saranno naturalmente facilitate.
  A pulizia ultimata, richiudere lo sportellino assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

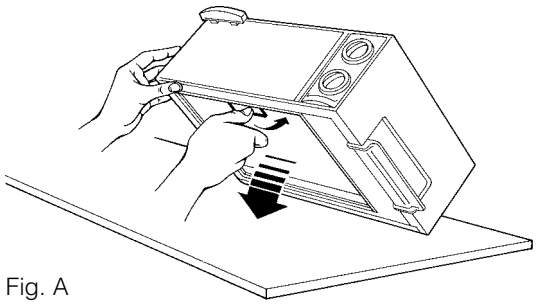


Fig. A

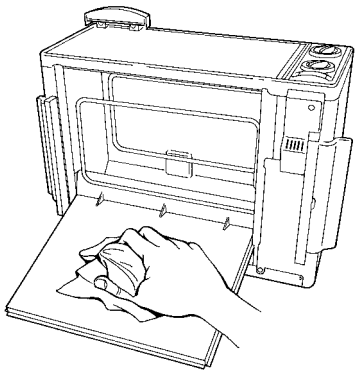


Fig. B

INDICAZIONI DI COTTURA

Cottura grill

- Preriscaldare il forno almeno per 5/8 minuti nella posizione [▾▾▾▾].
- Inserire la griglia con gli alimenti da grigliare e il piatto come indicato nella tabella "Programmi di Cottura". Le posizioni della griglia variano a seconda dello spessore degli alimenti. Griglia in posizione 3 per grigliare alimenti di spessore consistente. Griglia in posizione 4 per grigliare alimenti più sottili.
- Lasciare la porta semiaperta.
- Braciola di maiale o bue spessore 1 cm — 10' per lato
- Braciola di maiale o bue spessore 2 cm — 13' per lato
- Braciola di agnello — 12' per lato
- Salsicce — 10' per lato
- Würstel — 6' per lato
- Bistecca — 5' per lato
- Hamburghers — 9' per lato
- Spiedini — 45' totali
- E' consigliabile versare mezzo bicchiere d'acqua nel piatto per facilitare la pulizia ed evitare il fumo causato dal grasso che brucia.
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotare la manopola superiore fino alla posizione "**O**".

Cottura pizza (fresca)

- Preriscaldare il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. (griglia in posizione 7 - vedi tabella "Programmi di cottura").
- Infornare la pizza mantenendo il forno a 230°C e cuocere per 8 minuti.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione PIZZA e cuocere per altri 8 minuti.
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotare la manopola superiore fino alla posizione "**O**".

Pizza surgelata

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, adagiare la pizza surgelata sulla piastra per pizza e cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). Servite subito.

Tostatura pane

- Inserire la griglia con gli alimenti da tostare (senza il piatto) nella posizione 5 (vedi tabella "Programmi di Cottura"). Non mettere assolutamente il piatto (leccarda) sopra la griglia per la funzione TOAST.
- Ruotare la manopola inferiore in posizione TOAST.
- Chiudere la porta.
- La manopola superiore deve essere nella posizione del tempo di tostatura prescelto.
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotare la manopola superiore fino alla posizione "**O**".

Cottura toast

- Inserire la griglia con gli alimenti da tostare nella posizione 6 (vedi tabella "Programmi di Cottura"). Non mettere assolutamente il piatto sopra la griglia per la funzione TOAST.
- Ruotare la manopola inferiore in posizione TOAST.
- Chiudere la porta.
- Posizionare la manopola superiore sul del tempo di tostatura prescelto.
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotate la manopola superiore fino alla posizione "**O**".

Toast italiano

Per 3 persone
- 6 fette di pane da toast
- 6 sottilette
- Alcune fette di prosciutto cotto

Adagiare sulla griglia 3 fette di pane da toast. Mettere sopra ad ognuna una sottiletta, una fettina di prosciutto e infine un'altra sottiletta. Adagiare sopra le 3 fette di pane da toast. Inserire nel forno, ruotare la manopola inferiore nella posizione TOAST, griglia in posizione 6 e tostare per 5 minuti.

TABELLA DI COTTURA AL FORNO	Temperatura °C	Tempi di cottura (min)	Posizione griglia
Lasagne	230°C	38	2
Maccheroncini	230°C	30	2
Petto di pollo	230°C	40	2
Pollo a pezzi	230°C	75	2
Polpettone	230°C	70	2
Merluzzo	200°C	30	2
Tranci	200°C	35	2
Trota	200°C	30	2
Asparagi	230°C	18	2
Patate ripiene	230°C	65	2
Pomodori	230°C	35	2
Biscotti	200°C	30	2
Brioche	200°C	35	2
Crostata di marmellata	200°C	35	2
Meringhe	150°C	30	2
Pesche	175°C	30	2
Torta di ricotta	200°C	45	2

RICETTE

Impasto pizza

Ingredienti:
- 500 g di farina bianca
- 20 g di lievito di birra fresco
- olio di oliva
- sale

Sbriciolate il lievito in una tazzina e scioglietelo con 2 cucchiai di acqua tiepida. Versate sulla spianatoia la farina ed il sale, mescolate assieme i due ingredienti. Fate la fontana e versatevi in mezzo un cucchiao di olio di oliva, il lievito sciolto e adagio adagio tanta acqua tiepida quanto basta per avere una pasta abbastanza morbida. Lavoratela energicamente sino a che sarà diventata elastica. Mettete quindi la pasta in una ciotola leggermente infarinata, fatevi sopra due tagli a forma di croce e copritela con un telo pulito e infarinato. Tenete la pasta in un luogo tiepido e privo di correnti a lievitare; dovrà aumentare il doppio del volume iniziale. Al momento di usarla, lavoratela un pò prima di stenderla e distribuitevi sopra gli ingredienti.

Pizza alla pugliese

Ingredienti per 4 persone
- 300 g di pasta per pizza
- 1 cipolla media
- formaggio pecorino grattuggiato
- sale, origano
- un filo di olio di oliva

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Nel frattempo, stendete la pasta (sottile) formando un disco. Cospargete con la cipolla cruda tritata. Insaporite con olio, origano, sale e abbondante pecorino grattuggiato, possibilmente molto piccante. Aiutandovi con una paletta, adagiate la pasta sulla piastra per pizza. Cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). La cipolla deve cuocere quanto basta per diventare croccante, l'olio e il formaggio pecorino formano quasi una crosta. Servire subito.

Pizza alla napoletana

Ingredienti per 4 persone
- 300 g di pasta per pizza
- 200 g di polpa di pomodoro
- 150 g di mozzarella
- alcuni filetti di acciughe
- sale, origano
- un filo di olio di oliva

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Nel frattempo, stendete la pasta (sottile) formando un disco. Cospargete la polpa di pomodoro, le fettine di mozzarella e le acciughe. Insaporite con olio, origano e sale. Aiutandovi con una paletta, adagiate la pasta sulla piastra per pizza. Cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). Servite subito.

Pizza quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone
- 300 g di pasta per pizza
- 200 g di polpa di pomodoro
- 150 g di mozzarella
- alcuni filetti di acciughe
- 50 g di olive nere
- 50 g di carciofini sott'olio
- 50 g di prosciutto cotto
- sale, origano
- un filo di olio di oliva

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Nel frattempo, stendete la pasta (sottile) formando un disco. Ricoprite la pasta con la polpa di pomodoro e dividete la pasta in quattro parti con un leggero taglio a forma di croce. Su uno spicchio disponete i carciofini, su un altro le olive nere snocciolate e le acciughe a pezzettini, su un terzo il prosciutto cotto e sull'ultimo la mozzarella tagliata a dadini. Insaporite con olio, origano e sale. Aiutandovi con una paletta, adagiate la pasta sulla piastra per pizza. Cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). Servite subito.

Pizza ai peperoni

Ingredienti per 4 persone
- 300 g di pasta per pizza
- 200 g di polpa di pomodoro
- 150 g di mozzarella
- 1 peperone tagliato a piccole falde
- sale
- un filo di olio di oliva

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Nel frattempo, stendete la pasta (sottile) formando un disco. Cospargete con la polpa di pomodoro, le fettine di mozzarella, le falde del peperone. Insaporite con olio e sale. Aiutandovi con una paletta, adagiate la pasta sulla piastra per pizza. Cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). Servite subito.

Pizza margherita

Ingredienti per 4 persone
- 300 g di pasta per pizza
- 200 g di polpa di pomodoro
- 150 g di mozzarella
- origano, sale
- un filo di olio di oliva

Preriscaldate il forno a 230°C per 10 minuti con inserita la piastra per pizza. Nel frattempo, stendete la pasta (sottile) formando un disco. Guarnitela con la polpa di pomodoro e con le fettine di mozzarella. Insaporite con origano, olio e sale. Aiutandovi con una paletta, adagiate la pasta sulla piastra per pizza. Cuocete per 6 minuti a 230°C e per altri 8 minuti in posizione PIZZA (griglia in posizione 7). Servite subito.

Lasagne al forno

Ingredienti per 4 persone
- 200 g di pasta all'uovo per lasagne
- 300 g di polpa di manzo tritata
- un trito abbondante di cipolla, carota, sedano
- 2 cucchiai di polpa di pomodoro
- 30 g di burro, formaggio grattuggiato
- 2 cucchiai di olio di oliva
- besciamella (con circa 35 g di farina, $^1/_2$ litro di latte, burro, sale, formaggio grattuggiato e noce moscata)
- sale, pepe

Per prima cosa preparate il ragù. In una casseruolina mettete il trito di cipolla, sedano e carota, la carne trita, l'olio di oliva, il burro, sale e pepe. Cuocete a fuoco basso per qualche minuto mescolando sempre. Quando le verdure si saranno ammorbidite e la carne comincia a prendere colore, versate un pò d'acqua e la polpa di pomodoro. Portate all'ebollizione e cuocete coperto per 1 h circa.
Cuocete le lasagne, poche alla volta, in acqua bollente salata per circa 5 minuti.
Sgocciolatele a mano a mano con la schiumarola, stendetele su un tovagliolo e fatele raffreddare. Preparate la besciamella nel seguente modo: fate fondere il burro a fuoco basso. Versate la farina, mescolate fino ad ottenere una crema liscia. Appena il composto accenna a schiumare (non deve prendere colore), versate il latte e continuate a mescolare. Aggiungete il formaggio grattuggiato, la noce moscata e il sale (tempo cottura 10-15 minuti).
La besciamella deve risultare fluida. Quando tutti gli ingredienti sono pronti, preriscaldare il forno a 230°C, e imburrate una teglia; sistemate sul fondo un primo strato di lasagne, cospargetelo con uno strato leggero di ragù, un pò di formaggio grattuggiato e uno strato di besciamella aggiungendo con qualche pezzetto di burro. Fate degli strati alterni, l'ultimo dei quali di besciamella cosparsa di formaggio gratuggiato. Infornate e cuocete per un totale di 38 minuti sempre a 230°C, griglia in posizione 2.

Maccheroncini gratinati ai carciofi

Ingredienti per 4 persone
- 250 g d cuori di carciofi (anche surgelati)
- 500 g di besciamella
- 250 g di maccheroncini freschi
- 50 g di formaggio parmigiano
- aglio e prezzemolo tritati
- 2 cucchiai di olio di oliva
- sale e pepe

Tagliate a fettine i cuori di carciofo e cuoceteli per 15 minuti con aglio, prezzemolo, olio di oliva, sale e pepe. Cuocete la pasta al dente. Preparate la besciamella e nel frattempo, frullate i carciofi. Aggiungete un paio di cucchiai di besciamella alla salsa di carciofi e aggiungete il formaggio. Mescolate il tutto molto bene e versate il composto in un recipiente. Terminate con uno strato di sola besciamella. Nel frattempo, avrete preriscaldato il forno a 230°C con la griglia in posizione 2. Infornate e lasciate cuocere per un totale di 30 minuti. Servite caldo.

Spiedini di carne grigliati

Ingredienti per 2 persone
- 400 g di carne mista fra polpa di maiale, polpa di vitello, polpa di tacchino o pollo
- un peperone
- 100 g di pancetta affumicata intera
- alcune foglie di salvia
- sale

Riducete in pezzi di media grandezza la carne, la pancetta e il peperone e infilateli negli spiedini, alternandoli e inframezzandovi le foglioline di salvia. Nel frattempo, preriscaldate il forno nella posizione Grill per 5-10 minuti. Adagiare poi gli spiedini (griglia in posizione 3 - 4) sulla griglia e cuocete per un totale di 45 minuti, avendo cura di voltare gli spiedini un paio di volte durante la cottura. Nel corso della cottura, per aver un buon risultato, è consigliabile tenere la portina semiaperta e adagiare in piatto sul fondo in modo da poter raccogliere l'eventuale grasso. (Per evitare fumo e odori, è consigliabile mettere dell'acqua sul fondo del piatto).

Patate ripiene

Ingredienti per 4 persone
- 8 patate medie
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di funghi
- 2 uova
- burro, formaggio grattuggiato
- prezzemolo tritato, sale e pepe

Preriscaldate il forno a 230°C con la griglia in posizione 2. A temperatura raggiunta, cuocete le patate con la buccia, nel forno per 25 minuti, sbucciatele, scavatele per poterle riempire. Cuocete nel burro i funghi affettati, mescolate il prosciutto, i funghi, il prezzemolo, tutto tritato, unite la polpa tolta alle patate, legate con le uova, salate e pepate.Riempite le patate, mettetele in una pirofila unta di burro, cospargete con il formaggio grattuggiato e qualche fiocchetto di burro. Infornate e cuocete per 40 minuti.

Pomodori gialli

Ingredienti per 4 persone
- 4 grossi pomodori
- 3 uova
- mezzo bicchiere di latte
- 2 cucchiai di formaggio grattuggiato
- burro e sale

Tagliate la parte superiore dei pomodori, togliete i semi, e rimuovere parte della polpa. In una terrina, sbattete le uova, salatele leggermente, aggiungete il formaggio grattuggiato e il latte. Sistemate i pomodori in una pirofila abbondantemente imburrata, riempiteli con la crema d'uova, mettete su ogni pomodoro un pezzetto di burro. Nel frattempo, avrete acceso il forno e preriscaldato a 230°C. Infornate e lasciate cuocere per un totale di 35 minuti, griglia in posizione 2.

Trota alle olive

Ingredienti per 2 persone
- 500 g di trota salmonata aperta per metà
- 50 g di olive nere snocciolate
- un trito abbondante di cipolla e prezzemolo
- 2 cucchiai di olio di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200°C. Pulire e lavare accuratamente la trota. Adagiarla nel recipiente aggiungete il trito di cipolla e prezzemolo, l'olio, il vino bianco, le olive, sale e pepe. Infornare e cuocere per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Durante la cottura, irrorare il pesce con il sugo.

Pesche ripiene

Ingredienti per 4 persone
- 5 pesche gialle
- qualche amaretto
- 1 + 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchierino di maraschino
- 1 tuorlo
- 50 g di zucchero

Tagliate quattro pesche in due senza sbucciarle, levate il nocciolo e con un cucchiaino rimuovere una parte della polpa. Mettete la polpa asportata in una terrina, aggiungendovi quella della pesca tenuta da parte; amalgamatela con gli amaretti sbriciolati, un tuorlo, un cucchiaino di zucchero e il maraschino. Riempite con questo impasto le pesche. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 175°C per una decina di minuti. Sistemate le pesche in una pirofila, aggiungetevi il vino, mescolato a zucchero, e spolverizzatele ancora con un cucchiao di zucchero. Infornate e cuocete per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Servite le pesche ricoperte dal loro sugo caldo.

Meringhe alla panna montata

Ingredienti per 6 persone
- 3 albumi
- 150 g di zucchero
- 1/2 litro di panna montata
- burro, poca farina

Con queste dosi, potete preparare 24 gusci di meringa. Battete con la frusta le chiare a neve ben ferma. Poco alla volta e a pioggia, unitevi lo zucchero, procedete delicatamente e piano piano per non far afflosciare gli albumi montati. Imburrate, ma non eccessivamente, la placca del forno, spolverizzatela con poca farina e soffiate via il superfluo. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 150°C. Riempite con le chiare montate una tasca di tela. Spremete il composto sulla lastra in forma di mezze uova; spolverizzatele di zucchero. Infornate e cuocete per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Attenzione, le meringhe non devono prendere colore, e si devono solidificare. Quando si saranno completamente raffreddate, scavatele un pò con un cucchiaino dalla parte piatta, riempitele di panna montata e unitele a due a due.

Pollo arrosto

Ingredienti per 4 persone
- 1 kg di pollo a pezzi
- 2 cucchiai di olio di oliva
- 125 ml di vino bianco frizzante
- uno spicchio d'aglio, qualche foglia di salvia e rosmarino
- un dado, sale e pepe

Lavare accuratamente il pollo e asciugarlo. In un recipiente, adagiare i pezzi di pollo, aggiungere il dado sbriciolato, lo spicchio d'aglio intero, gli aromi, il vino bianco, l'olio di oliva e il pepe. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 230°C e cuocete per un totale di 75 minuti con griglia in posizione 2. Durante la cottura, girate i pezzi di pollo un paio di volte.

Torta alla ricotta

Ingredienti per 4 persone
- 250 g di pasta sfoglia
- 1 rosso d'uovo
- 350 g di ricotta freschissima
- 3 fichi freschi medi o 4 piccoli
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di cacao amaro
- Essenza di limone o scorza grattuggiata q.b. (solo la parte gialla)
- 5-6 amaretti sbriciolati

Stendere la pasta e foderare una teglia o tortiera da 22-24 cm di diametro. Impastare nel robot la ricotta, il rosso d'uovo, lo zucchero, il cacao, i fichi con la scorza e gli amaretti. Prima di versare l'impasto, aggiungere l'essenza di limone o la scorza grattuggiata. Prima di infornare, sbriciolare 1-2 amaretti sull'impasto. Decorare a piacere con la pasta sfoglia avanzata. Nel frattempo avrete preriscaldato il forno a 200°C, infornate e cuocete per 45 minuti con la griglia in posizione 2.

Crostata alla marmellata

Ingredienti per 4 persone
- 200 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g fra margarina e burro
- 3 tuorli
- poco sale
- buccia di limone o di arancia
- 1 tuorlo
- 1 vasetto di marmellata di prugne o altro gusto a piacere

Per prima cosa preparare la pasta frolla. Disponete a fontana farina e zucchero mescolati, nel pozzetto mettete un pizzico di sale, i 3 tuorli, il burro e la margarina a pezzetti e ammorbiditi, la buccia grattuggiata di limone o arancia. Amalgamate piano piano gli ingredienti e impastateli brevemente, il tempo necessario perchè si leghino. Quando la pasta è liscia e omogenea, fatene una palla, infarinatela, copritela con un tovagliolo, mettetela a riposare per mezz'ora o poco più al fresco.
Trascorso il tempo di riposo, preriscaldate il forno a 200°C. Intanto tirate la sfoglia con il mattarello e disponetela su una teglia imburrata facendo intorno un bordo alto un dito. Spalmate la marmellata e decorate la torta con striscie di pasta disposta a grata. Spennellate con il tuorlo sbattuto la superficie della pasta visibile e cuocete nel forno per 35 minuti, griglia in posizione 2.