38 Ricette
da tutto il mondo

RICETTE DA TUTTO
IL MONDO

Prepara piatti prelibati
a casa tua
in pochi minuti –
NON ore!

STARLYF PRESSURE **COOKER**

Sommario

Pollo arrosto intero 4
Pollo all'aceto balsamico e cipolle 5
Pollo al barbecue 6
Pollo all'arancia e mirtilli 7
Pollo al Marsala 8
Pollo allo zenzero 9
Manzo alla bourguignonne 10
Manzo e fettuccine 11
Costolette di manzo 12
Lombi di suino teneri 13
Lingua di manzo stufata al vino rosso 14
Arrosto all'italiana 15
Filetto di maiale con mele e cipolle 16
Spalla di maiale arrostita 17
Bistecche alla salsa e gnocchi con broccoli e formaggio 18
Southern Tangy Pulled Roast Beef 19
Salsiccia all'italiana con salsa piccante ai tre fagioli 20
Paella spagnola con frutti di mare, pollo e chorizo 21
Festa di frutti di mare 22
Feestmaal met zeevruchten. 23
Lasagne 24

Minestra russa di barbabietola piccante 25
Zuppa con pollo e tagliatelle 26
Zuppa di lasagne destrutturata 27
Salsiccia polacca, zuppa con zucca violina e cavolo riccio 28
Zuppa salsiccia e lenticchie 29
Zuppa di piselli tagliati e stinco di maiale 30
Salsicce e purè di patate 31
Purè di patate. 32
Insalata di patate 33
Risotto 34

Pudding con riso e noce di cocco 35

POLLO ARROSTO INTERO

INGREDIENTI:

1 pollo intero, 2-3 kg.
sale q.b.
scorza di arancia
1 arancia tagliata a fettine
1 tazza di condimento per pollo
(o vino bianco)

1. Versare una tazza di liquido (condimento per pollo o vino) sul pollo.

CONSIGLIO: provate in alternativa con il succo di frutta!

2. Cospargere sale a piacere sul pollo e metterlo nella pentola a pressione Pressure Pro con il petto in su.

CONSIGLIO: Potete anche farcirlo. Se scegliete il riso, assicuratevi che sia perfettamente cotto prima di metterlo nel pollo.

3. Strizzare la scorza di arancia sul pollo e aggiungete le fette di arancia.

4. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight. Premete il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura su “Well”.

5. Alla fine, sbloccare lentamente il coperchio e controllare se il pollo è cotto.

POLLO ALL'ACETO BALSAMICO E CIPOLLE

INGREDIENTI:

1 kg di cosce di pollo
1/2 kg. di pancetta tagliata
1/2 tazza di condimento per pollo
4 spicchi d'aglio
1 tazza di aceto balsamico
2 tazze di carote tagliate, congelate o fresche
2 tazze di cipolle bianche, congelate o fresche
1 tazza di bacche essiccate miste
2 foglie di alloro
1 tazza di aceto di vino rosso

Buon appetito!

1. Insaporite il pollo su entrambi i lati con sale e pepe. Posare il pollo e la pancetta sul fondo del tegame. Aggiungere i restanti ingredienti. Il pollo imbrunirà un poco sul lato a contatto con il fondo del tegame.

2. Chiudere il coperchio e impostate la valvola a pressione su Airtight.

3. Premere il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura su Well.

4. Una volta cotto, regolare con attenzione la valvola su Exhaust per scaricare il vapore.

5. Posare il pollo su un lato e togliete circa metà del liquido restante. Per ridurre la salsa o renderla più densa, accendere l'elemento riscaldante premendo il pulsante Rice/Risotto. Quindi ridurre la salsa per addensarla. Aggiungete anche un pizzico di amido di mais.

6. Una volta addensata la salsa fino alla consistenza desiderata, riportare il pollo girandolo sulla schiena sopra la sala e il piatto è pronto per essere servito.

POLLO AL BARBECUE

INGREDIENTI:

3 petti di pollo a metà
1 cucchiaino di noce moscata
2 cucchiaini di sale
1/2 cucchiaino di zenzero
1/8 cucchiaino di pepe appena macinato
1 lattina di birra (33ml)
1 cucchiaino di cannella
1/2 tazza di acqua
2 cucchiaini di brodo di pollo
salsa barbecue

1. Mescolare le spezie: noce moscata, cannella, zenzero, sale e pepe. Cospargere la miscela sulla carne.

2. In una ciotola separata, mescolare birra, acqua e brodo di pollo. Versare la miscela nella Pressure Pro.

3. Aggiungere il pollo.

4. Chiudere il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight. Quindi premere il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura su Well.

5. Scaricare la pressione con il metodo di rilascio naturale. Per farlo, sarà sufficiente aspettare che la pressione all'interno della pentola si scarichi. Il coperchio si apre soltanto quando la pressione è a un livello sufficiente per sbloccare il perno d'arresto.

6. Rimuovere il coperchio, trasferire il pollo su una griglia e cuocerlo per 10 minuti.

7. Strofinare il pollo con salsa barbecue e farlo grigliare per altri 5 minuti.

8. Servire caldo.

POLLO ALL'ARANCIA E MIRTILLI

INGREDIENTI:

2 cucchiai di burro
1 petto di pollo
2 cosce di pollo
1 cipolla affettata
2/3 di tazza di succo di arancia fresco
2/3 di tazza di mirtilli freschi o surgelati
1 cucchiaio di miele
1/4 cucchiaino di zenzero macinato
1/4 cucchiaino di cannella macinata
1/8 cucchiaino di pimento
1/8 cucchiaino di aglio macinato

1. Sciogliere il burro indorare il pollo nella Pressure Pro premendo il pulsante Rice/Risotto per attivare l'elemento riscaldante.

2. Aggiungere la cipolla affettata e cuocere finché diventa trasparente (circa 3 o 5 minuti).

3. Aggiungere mirtilli, succo d'arancia, miele e spezie. Mescolare bene.

4. Se aprendo la Pressure Pro c'è ancora troppa acqua nel riso, mescolare e lasciarlo riposare per un minuto in modo da farla assorbire.

5. Quindi inserire il supporto metallico sul pollo. Aggiungere riso crudo in una ciotola metallica e posizionarla sul supporto. Il riso cuocerà contemporaneamente al pollo.

6. Premere Cancel per spegnere l'elemento riscaldante.

7. Chiudere e bloccare il coperchio in posizione, quindi accertarsi che la valvola della pressione sia impostata su Airtight.

8. Premere il pulsante Chicken/Meat. Una volta cotto, scaricare la pressione.

POLLO AL MARSALA

INGREDIENTI:

4-6 petti o cosce
di pollo
2 tazze di Marsala
1/2 tazza di mascarpone
1/2 tazza di Parmigiano
1 cucchiaio di burro
1 tazza di funghi affettati
1 tazza di cipolla gialla affettata
1/2 cucchiaio di aglio sminuzzato
1 cucchiaio di basilico secco
1 cucchiaio di origano secco
prezzemolo tagliato
fettuccine

1. Preparare il pollo con sale e pepe per insaporirlo.

2. Nel tegame principale della Pressure Pro, mettere le cipolle, l'aglio e i funghi. Premere il pulsante Rice/Risotto con il coperchio aperto e accendere l'elemento riscaldante. Saltare gli ingredienti per circa 5 minuti.

3. Aggiungere il basilico e l'origano secchi. Mescolare. Premere Cancel per spegnere l'elemento riscaldante.

4. Successivamente versare il vino. Mettere subito il pollo sopra la miscela di ingredienti, chiudere e bloccare il coperchio. Impostare la valvola della pressione su Airtight.

5. Premere il pulsante Chicken/Meat, poi il pulsante „Well".

6. Una volta cotto, spostare il pollo su un piatto da portata. Lasciare i funghi e la salsa di cipolla nel tegame.

7. Aggiungere mascarpone e mescolare finché non si unisce alla salsa. Rimettere il pollo nel tegame e coprirlo completamente con la salsa. Chiudere il coperchio e lasciarlo riposare senza riscaldarlo. In questo modo la salsa si addenserà leggermente affreddandosi.

8. Servire con la pasta cotta.

POLLO ALLO ZENZERO

INGREDIENTI:

1 pollo tagliato a pezzi
1 pezzo di zenzero fresco finemente grattuggiato
1 grande cipolla a fette sottili
1 cucchiaio di olio d'oliva
1/4 tazza di sherry secco
1/4 tazza di salsa di soia
1/4 tazza di acqua

Kŏr hâi jà-rer-naa-hăan!

1. Versare l'olio di oliva nella Pressure Pro e premere il pulsante Rice/Risotto per accendere l'elemento riscaldante. Aggiungere il pollo e farlo indorare.
2. Versare sul pollo la cipolla e lo zenzero. Mescolare bene.
3. Aggiungere poi lo sherry, la salsa di soia e l'acqua
4. Chiudere il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.
5. Quindi inserire il supporto metallico sul pollo. Mettere il riso crudo in una ciotola metallica e posizionarla sul supporto. In questo modo il riso cuocerà contemporaneamente al pollo.
6. Premere il pulsante Chicken/Meat.
7. Una volta cotto, aggiustare di sale e pepe e servire.

MANZO ALLA BOURGUIGNONNE

INGREDIENTI:

1 kg di bistecca tagliata
in pezzi da 2 - 3 cm
1/2 tazza di brodo di manzo
1 tazza di vino rosso secco
2 cucchiai di farina
2 carote, tagliare a fette da 1/2 cm
3 fette di pancetta
200 gr. di funghi freschi tagliati
12 piccole cipolle bianche tagliate
1/4 cucchiaio di basilico
2 spicchi d'aglio, sminuzzato

Bon appetit!

1. Tagliare la pancetta in pezzi da 1 cm e friggerla premendo il pulsante Rice/Risotto.
2. Aggiungere la cipolla e cuocere per 2 minuti.
3. Aggiungere la bistecca e farla rosolare per 5 minuti.
4. Mescolare la farina e versarla.
5. Mescolare vino, carne e condimenti. Premere il pulsante Cancel per fermare la rosolatura.
6. Impostare la valvola a pressione su Airtight e chiudere il coperchio.
7. Premere il pulsante Chicken/Meat. Una volta cotto, togliere il coperchio.
8. Aggiungere carote e funghi. Chiudere il coperchio.
9. Impostare su 2 il pulsante 1 Minute. Eliminare poi la pressione, aprire il coperchio e servire.

MANZO E FETTUCCINE

INGREDIENTI:

1 cubetto di zenzero affettato
1 tazza di vino di riso da cottura
2 peperoncini affettati
5 spicchi d'aglio, sminuzzati
3 cucchiai di zucchero in cristalli
2 cucchiai di pasta di piselli
5 stelle di anice
2 pomodori tagliati a fette
4 tazze d'acqua
2 tazze di salsa di soia senza sale
1 cipolla media affettata
1,3 kg di stinco di manzo a cubetti da 2 - 3 cm
1 - 2 nidi di pasta in stile orientale
6 - 8 gambi di cavolo cinese piccolo
8 gambi di coriandolo tagliato
3 gambi di cipolle verdi, tagliate
olio di sesamo

Kŏr hâi jà-rer-naa-hâan!

1. Mettere la carne tagliata nel tegame. Aggiungere salsa di soia, vino di riso, acqua e pasta di piselli insaporita.

2. Tagliare tutti i restanti ingredienti eccetto l'anice stellato e lo zucchero in cristalli. Poi aggiungerli nel tegame.

3. Chiudere il coperchio e impostare la valvola della pressione su Airtight. Premere il pulsante Chicken/Meat.

4. A questo punto fare bollire in un tegame acqua filtrata per cuocere il cavolo cinese. Fare bollire vivacemente l'acqua. Aggiungere il cavolo cinese all'acqua in ebollizione e fare cuocere al massimo 5 minuti. Togliere e scolare. Aggiungere la pasta alla stessa acqua e cuocere per 10 minuti finché non diventa tenera. Non scuocere. Togliere e scolare la pasta.

5. Mescolare gli ingredienti. Se è troppo salato, aggiungere acqua. Togliere i pezzi di zenzero e anice.

6. Mettere la pasta in un piatto da portata. Aggiungere 1-2 pezzi di cavolo cinese. Poi adagiare il manzo e la salsa di soia sulla pasta. Guarnire con un filo di olio di sesamo, di coriandolo spezzettato e cipolle verdi.

COSTOLETTE DI MANZO

INGREDIENTI:

fino a 4 kg. di grandi costolette di manzo
1 1/2 tazza di salsa BBQ
1/2 tazza di acqua

1. Aggiungere ¾ di tazza di salsa BBQ, coprendo le costolette in modo uniforme. Aggiungere ½ tazza di acqua.

2. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.

3. Per una cottura normale delle costolette, premere il pulsante Meat/Chicken, quindi selezionare Medium oppure Well.

CONSIGLIO: Per insaporirle meglio, una volta finita la cottura togliere il coperchio, versarvi i restanti ¾ di salsa BBQ, riposizionare il coperchio e impostare 1 minuto in più.

Per una carne più tenera, selezionare il pulsante 99it!.

4. Una volta cotto, scaricare la pressione con prudenza e servire.

LOMBI DI SUINO TENERI

INGREDIENTI:

fino a 5 kg. di lombi di suino
1/2 lattina/bottiglia di birra
1 1/2 tazza di salsa BBQ

1. Versare il vino nella Pressure Pro.

2. Versare la birra sui lombi.

CONSIGLIO: Va bene qualsiasi birra, ma più è scura e più sarà saporito il piatto!

3. Chiudere il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight. Premere il pulsante 99it!

4. Una volta cotti i lombi, rilasciare lentamente la pressione e togliere il coperchio. Versare la salsa BBQ sui lombi in modo uniforme. Chiudere il coperchio e impostare altri 5 minuti di cottura per distribuire e insaporire con la salsa BBQ.

LINGUA DI MANZO STUFATA AL VINO ROSSO

INGREDIENTI:

1/2 tazza di olive spezzate
2 tazze di vino rosso
2 tazze di pomodori schiacciati
2 tazze di carote tagliate
2 tazze di funghi tagliati
2 cucchiai di aglio sminuzzato
1 tazza di cipolle tagliate
1 cucchiaio di paprika
1 cucchiaio di peperoncino di Cayenna
1-1,2 kg di lingua di manzo

1. Adagiare la lingua di manzo sul fondo della Pressure Pro e versarvi tutti gli ingredienti.

2. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.

3. Premere il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura su Well.

4. Una volta cotta, regolare la valvola della pressione su Exhaust per scaricare la pressione.

5. Mescolare bene e aggiustare di sale e pepe. Togliere la carne con la pinza e metterla su un piatto da portata. Tagliarla a fette da 2 cm. Una volta finito, rimetterla nel tegame insieme alla salsa.

ARROSTO ALL'ITALIANA

INGREDIENTI:

1 vasetto/lattina di peperoni rossi grigliati
1 vasetto/lattina di pomodori secchi in olio d'oliva
1 vasetto/lattina di carciofi marinati in acqua
1 cipolla intera affettata
1 cucchiaio di farina
1 pacchetto di funghi tagliati
2 cucchiai di condimento all'italiana
1,3 kg. di arrosto di fesa d manzo, tagliato a pezzi da 3 cm
4 spicchi di aglio tagliati
4 tazze d'acqua

1. Togliere il grasso dall'arrosto e usare un coltello affilato per tagliare la carne in pezzi da 3 cm.

2. Mettere la carne nella Pressure Pro e mescolarla con 3 tazze e mezzo di acqua. Insaporire con sale e pepe.

3. Chiudere il coperchio e impostare la valvola della pressione su Airtight. Usare il pulsante 1 Minute per 10 minuti.

4. Scaricare lentamente la pressione quindi aprire il coperchio. Togliere la carne e metterla in una ciotola. Buttare l'acqua. Sciacqua la carne nella ciotola per togliere ogni residuo e poi rimetterla nella Pressure Pro.

5. Ora aggiungere gli altri ingredienti. Tagliare i peperoni alla julienne e affettare i carciofi.

6. Mettere tutto l'olio di oliva e l'acqua dei vasetti dei peperoni, dei pomodori e dei carciofi. Non sgocciolare. Versare nel tegame della Pressure Pro. Aggiungere cipolle, funghi e aglio. Aggiungere il condimento all'italiana.

7. Chiudere il coperchio, impostare la valvola della pressione su Airtight, quindi premere il pulsante Rice/Risotto.

8. Usare i sughi della cottura per fare una salsa. Usare un cucchiaio forato e scolare carne e verdure, quindi metterle in un piatto da portata separato. In una piccola ciotola, miscelare la mezza tazza di acqua con 1 cucchiaio di farina e mescolare.

9. Premere il pulsante Rice/Risotto sulla Pressure Pro per fare sobbollire i sughi di cottura nel tegame. Mescolare versando lentamente la miscela di farina. Continuare a mescolare per fare addensare la salsa.

10. Versare la salsa sulla carne e servire.

FILETTO DI MAIALE CON MELE E CIPOLLE

INGREDIENTI:

1 cipolla, affettata
1 tazza di brodo
(di pollo, manzo o vegetale)
2 foglie di alloro
2 tazze di succo di mela
1,5-2 kg di fesa o filetto
di maiale
3 mele affettate
sale e pepe q.b.

1. Insaporire il maiale sui due lati e mettere cipolle e mele nel tegame. Versare succo di mela e brodo, quindi adagiare il maiale direttamente nel tegame.

2. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.

3. Premere il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura su Well.

4. Una volta cotto, aggiustare di sale e pepe.

5. Tagliare il maiale a fette spesse e servire su purè di patate o farcire con salsa di mele e cipolle.

MAIALE PERFETTO PULLED

INGREDIENTI:

1,5 kg. di spalla di maiale
1 cucchiaio di pepe nero
1 grande cipolla rossa tagliata
1 cucchiaio di sale
1 1/2 tazza di acqua
2 cucchiai di salsa di soia
1/2 tazza di zucchero
1/2 tazza di succo d'arancia
1/2 cucchiaio di aglio in polvere
4 cucchiai di aceto di vino rosso
1 pizzico di rosmarino
3 cucchiai di ketchup

1. Adagiare la cipolla sul fondo della Pressure Pro, quindi il maiale con la spalla in su.

2. Imbrunire il maiale premendo il pulsante Rice/Risotto. Quindi premere Cancel.

3. Aggiungere i restanti ingredienti e chiudere il coperchio.

4. Impostare la valvola della pressione su Airtight e premere il pulsante "99 It!".

5. Scaricare la pressione, aprire il coperchio e servire.

BISTECCHE ALLA SALSA E GNOCCHI CON BROCCOLI E FORMAGGIO

INGREDIENTI:

4 - 6 bistecche da 150 gr.
1/2 tazza di acqua
1 tazza di salsa di manzo
1 tazza di broccoli tagliati
2 - 3 tazze di gnocchi
1 tazza di formaggio sminuzzato
1 cipolla, affettata

Buon appetito!

1. Versare 1 tazza di salsa nel tegame della Pressure Pro. Adagiare le bistecche sulla salsa, facendo cuocere ogni lato. Aggiungere le cipolle affettate.

2. Ora riempire una padella separata con la mezza tazza d'acqua. Aggiungere gli gnocchi in padella.

3. Posizionare la griglia nel tegame sopra le bistecche e posizionare la padella degli gnocchi sopra la griglia. Chiudere il coperchio, bloccarlo e regolare la valvola della pressione su Airtight.

4. Premere il pulsante Chicken/Meat.

5. Mentre bistecche e gnocchi cuociono, preparare i broccoli e il formaggio. Tagliare i broccoli in rametti più piccoli e metterli in una piccola ciotola. Mescolarvi il formaggio. Lasciare da parte finché la Pressure Pro non avrà terminato la cottura.

6. Una volta terminata la cottura nella Pressure Pro, girare lentamente la valvola della pressione su Exhaust.

7. Quando la valvola a galleggiante scende, aprire il coperchio e togliere la padella con gli gnocchi. Chiudere di nuovo il coperchio per tenere al caldo la carne nella Pressure Pro.

8. Scolare rapidamente l'acqua degli gnocchi. Mescolare broccoli e formaggio con gli gnocchi e rimettere la padella nella Pressure Pro.

9. Chiudere il coperchio e lasciare riscaldare per circa 5 minuti. I broccoli stuferanno all'interno e il formaggio si fonderà. Se è necessario più tempo per i broccoli, lasciarli dentro ancora.

10. Una volta pronto, mescolare.

11. Togliere le bistecche e servire con la salsa e le cipolle. Aggiungere gli gnocchi di lato e gustare.

CODE DI BUE "CHORIZO" ALLA SPAGNOLA

INGREDIENTI:

ca. 250 gr. di code di bue sotto sale, tagliate
1 latta di pelati
1 tazza di vino rosso
1 grande cipolla affettata
1 cucchiaio di paprika
2 foglie di alloro
1,3 kg. di code di bue
4 carote medie, affettate
4 spicchi d'aglio, sminuzzati

1. Adagiare la coda di bue nel tegame principale della Pressure Pro. Quindi aggiungere i restanti ingredienti, con le carote per ultime. Evitare di mescolare.

2. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.

3. Premere il pulsante Chicken/Meat e impostare il pulsante di cottura Taste/Grain su Well.

4. Una volta completato il ciclo di cottura, lasciare scaricare la pressione in modo naturale dalla Pressure Pro. Una volta eliminata la pressione, impostare la valvola su Exhaust per scaricare l'eventuale pressione residua. Aprire il coperchio e mescolare.

5. Servire con il riso. Aggiungere un goccio di aceto di vino rosso e cipolle verdi o prezzemolo.

SALSICCIA ALL'ITALIANA CON SALSA PICCANTE AI TRE FAGIOLI

INGREDIENTI:

2 confezioni di salsiccia italiana piccante
1 cipolla intera (tagliata fine)
1 tazza di mais (fresco o congelato)
1 cucchiaio di basilico secco
1 cucchiaio di origano secco
1 tazza di fagioli pinto (secchi)
1 tazza di fagioli rossi (secchi)
1 tazza di fagioli neri (secchi)
1 bottiglia/lattina di birra (33ml)
1 latta di pelati
1 latta di salsa di pomodori
2 - 4 tazze di brodo di pollo
4 peperoncini (affettati finemente)
4 spicchi d'aglio (tagliati finemente)
4 gambi di sedano (tagliati finemente)

Buon appetito!

1. Premere Rice/Risotto sulla Pressure Pro per accendere l'elemento riscaldante. Versare un poco di olio di oliva nel tegame e aggiungere cipolle, sedano, peperoncini, mais e aglio.

2. Mentre le verdure soffriggono, separare le salsicce e romperle in pezzi, quindi metterli nel tegame.

3. Aggiungere i restanti ingredienti e chiudere il coperchio. Aggiungere il basilico secco, l'origano, il sale e il pepe. Mescolare bene il tutto e abbrustolire leggermente la carne per circa 5 minuti. Premete il pulsante Cancel.

4. Ora aggiungere i 3 tipi di fagioli nel tegame, mescolare. Successivamente aggiungere gli ingredienti liquidi. Fare attenzione che il tutto sia sommerso da almeno 1 dito di liquido.

5. Chiudere il coperchio e impostare la valvola della pressione su Airtight. Premere il pulsante Soup/Stew.

6. Una volta scesa la valvola, aprire il coperchio. Mescolare bene. Se la salsa risulta troppo asciutta o densa, aggiungere brodo di pollo. Aggiustare di sale e pepe.

7. Servire caldo con una manciata di Parmigiano, un poco di panna acida e qualche pezzo di basilico appena tagliato.

SALMONE CON GLI ASPARAGI

INGREDIENTI:

1 - 2 filetti
o bistecche di salmone
1 mazzo di asparagi
1/2 tazza di vino
sale e pepe q.b.
2 limoni
prezzemolo tagliato
chopped parsley

Bon appetit!

1. Versare il vino nella Pressure Pro.

2. Adagiare gli asparagi nella Pressure Pro coprendo possibilmente tutto il fondo. Adagiare il salmone sopra gli asparagi. Aggiustare di sale e pepe.

3. Tagliare un limone e spremere il succo sul salmone. Lasciare le fette di limone spremuto insieme al salmone.

4. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight. Premere il pulsante Fish/Vegetables.

5. Una volta terminata al cottura, togliere salmone e asparagi. Prendere il restante limone e spremerlo sul pesce e sugli asparagi.

PAELLA SPAGNOLA CON FRUTTI DI MARE, POLLO E CHORIZO

INGREDIENTI:

1/4 cucchiaio di maggiorana
1 1/4 cucchiaio di cumino
ca. 700 gr. di gamberi interi
ca. 700 gr. di vongole con guscio scolate
1/2 tazza di piselli verdi congelati
1/8 cucchiaio di zafferano intero
700 gr. di pollo a fette
220 gr. di chorizo speziato
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cipolla, affettata
400 gr. di riso lungo crudo
2 tazze di brodo di pollo
1 tazza d'acqua
2 spicchi d'aglio, sminuzzato
sale e pepe q.b.
1 limone, a spicchi

Buen Provecho!

1. Aggiungere un poco di olio di oliva nella Pressure Pro e attivare la funzione di rosolatura premendo Rice/Risotto. Quindi aggiungere olio di oliva, poi le cipolle affettate, maggiorana, cumino e zafferano nel tegame e saltare il tutto per circa un minuto.

2. Successivamente aggiungere il pollo a fette e il chorizo e saltare finché il chorizo inizia a separarsi

3. Aggiungere il riso e mescolare. Successivamente, aggiungere brodo di pollo e acqua. Sopra la miscela di carne e riso deve esserci circa un dito di liquido.

4. Premere Cancel per arrestare il processo di rosolatura. Chiudere il coperchio e impostare la valvola su Airtight. Press Rice/Risotto.

5. Una volta terminata la cottura, aprire il coperchio, aggiungere l'aglio sminuzzato e il sale. Mescolare delicatamente. Evitare di mescolare sul fondo del tegame.

6. Aggiungere i gamberetti e le vongole al riso.

7. Chiudere di nuovo il coperchio e lasciare riposare per 5-10 minuti.

8. Una volta terminato il tempo, aggiungere i piselli surgelati, che si scongeleranno rapidamente.

8. Servire caldo con fette di limone e una spruzzata di succo.

FESTA DI FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI:

230 gr. di cozze
230 gr. di vongole
230 gr. di capesante
1/2 tazza di vino
1/2 tazza di acqua
1 aragosta
500 gr. di gamberetti
1 cucchiaino di condimento per pesce
3 pannocchie tagliate in tre parti
4 kg. di patate al burro
2 cipolle gialle tagliate in quarti
sale e pepe q.b.

Enjoy your meal!

1. Versare i liquidi e poi le patate.

2. Successivamente adagiare uno strato di cipolle, capesante, cozze, vongole e poi l'intera aragosta sopra.

3. Condire a piacere e chiudere il coperchio, impostare la valvola della pressione su Airtight. Premere il pulsante Fish/Vegetables.

4. Una volta terminata la cottura, scaricare la pressione, aprire il coperchio e servire.

LASAGNE

INGREDIENTI:

1/4 tazza di acqua
1/3 tazza di Parmigiano grattuggiato
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 piccola cipolla gialla, affettata
400 gr. di manzo macinato
1 pizzico di sale e pepe
1 vasetto da 60 gr. di salsa per spaghetti
1 busta di mozzarella grattuggiata
1 cucchiaio di condimento italiano
1 kg. di ricotta
2 grandi uova
2 cucchiaini di aglio tagliato
200 gr. di lasagne crude

1. Aggiungere un poco di olio di oliva nella Pressure Pro e attivare la funzione di rosolatura premendo Rice/Risotto.

2. Lasciare così fino a sentire sfregolare. Quindi aggiungere cipolle, il manzo macinato e un pizzico di sale e pepe.

3. In un tegame separato mescolare la salsa per gli spaghetti all'acqua e toglierli dal fuoco mettendoli in un tegame. In un grande tegame, unire ricotta, uova, Parmigiano, aglio, condimento all'italiana e un pizzico di sale e pepe.

4. Riempire il fondo della Pressure Pro con acqua fino a circa 1/2 cm.

5. Mescolare 1/5 del manzo e della miscela di salsa nell'acqua, quindi adagiarvi uno strato di pasta.

6. Coprire la pasta con 1/3 della miscela di formaggi.

7. Coprire la miscela di formaggi con 1/5 della salsa, poi un altro strato di formaggi.

8. Ripetere la procedura formando più strati finendo con uno strato di pasta con sopra uno strato di salsa.

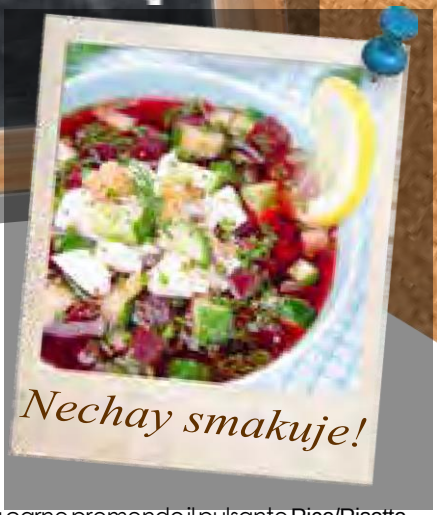
9. Chiudere il coperchio e usare il tasto 1 Minute impostato per 7 minuti. Una volta cotto, rilasciare lentamente la pressione. Aprire il coperchio e cospargere con mozzarella.

10. Coprire di nuovo e lasciare riposare per 10 minuti prima di servire..

MINESTRA RUSSA DI BARBABIETOLA PICCANTE

INGREDIENTI:

1 pianta di cavolo intera, tagliata
1-2 cipolle tagliate ad anelli a mezzaluna
1 confezione o 2 tazze
di stufato di manzo, tagliato
1 cucchiaio di aglio sminuzzato
1 cucchiaio di aneto secco
o fresco
1 tazza di condimento per manzo
1 quarto di acqua
2 tazze di patate a fette
3 latte di barbabietole sminuzzate
3 cucchiai di ketchup
(ingrediente segreto)
sale e pepe q.b.



1. Imbrunire prima la carne premendo il pulsante Rice/Risotto. Aggiungere l'aglio e l'aneto sminuzzati. Una volta cotto, premere Cancel.

2. Aggiungere le patate affettate sopra la carne. Aggiungere poi barbabietole, cipolle e cavolo. Poi aggiungere stufato di manzo e acqua. Fare attenzione a non riempire troppo il tegame. Lasciare 1-2 dita di spazio in alto.

3. Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight. Premere il pulsante Soup/Stew.

4. Una volta cotto, girare lentamente la valvola su Exhaust per rilasciare la pressione completamente. Successivamente aprire il coperchio.

5. Mentre il contenuto è ancora caldo, aggiungere sale e pepe q.b., versare il ketchup e mescolare. Lasciare il coperchio aperto e fare riposare per circa 10 minuti.

6. Servire in una ciotola con un poco di panna acida e aneto.

ZUPPA CON POLLO E TAGLIATELLE

INGREDIENTI:

1 grande cipolla affettata
1 tazza di piselli surgelati
1 tazza di mais surgelato
1 tazza di pomodori tagliati
1 cucchiaino di pepe
1 cucchiaino di sale
1 tazza di tagliatelle all'uovo
1 cucchiaio di prezzemolo
3 cucchiai di olio vegetale
3 petti di pollo a fette
2 foglie di alloro
7 tazze di brodo di pollo
3 cucchiai di succo di lime

1. Aggiungere pollo e olio con un poco della cipolla, quindi premere il pulsante **Rice/Risotto** per saltarli.

2. Una volta terminato, premere **Cancel** e aggiungere gli altri ingredienti, compreso il brodo.

3. **Chiudete il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.**

4. **Premere il pulsante Soup/Stew.** Rilasciare la pressione lentamente, aprire il coperchio e servire.

ZUPPA DI LASAGNE DESTRUTTURATA

INGREDIENTI:

1 cipolla gialla affettata
1 kg. di salsiccia italiana piccante
2 latte da 400 gr. di pomodori a pezzi
2 cucchiai di condimento all'italiana
3 spicchi d'aglio fresco, sminuzzato
4 tazze di brodo di pollo
1 pacco di pasta mafalda
palline di formaggio:
mozzarella spezzettata,
ricotta light

1. Aggiungere un poco di olio di oliva nella Pressure Pro e premere il pulsante Rice/Risotto per accendere l'elemento riscaldante.

2. Sbriciolare la salsiccia e imbrunire la carne nel tegame. Aggiungere il condimento italiano e saltare il tutto insieme. Spegnere la funzione di rosolatura premendo Cancel.

3. Aggiungere l'aglio tagliato le cipolle affettate e le latte di pomodori spezzettati. Mescolare bene.

4. Successivamente, versare il brodo di pollo oppure l'acqua. Chiudere il coperchio e impostare la valvola della pressione su Airtight. Premere la funzione Soup/Stew.

5. Mentre la zuppa cuoce, mettere un poco di mozzarella spezzettata in un piatto pulito. Successivamente versare circa 2-3 cucchiaiate di ricotta, quindi mescolare nel piatto insieme alla mozzarella. Mescolare e arrotolare i due formaggi formando una pallina compatta. Metterla in frigo finché la zuppa non sarà pronta per essere servita.

6. Una volta terminata la cottura, regolare la valvola della pressione su Exhaust per scaricare la pressione e aprire il coperchio.

7. Mescolare bene il tutto. Aggiungere 1-2 tazze di pasta alla zuppa. Condire con sale.

8. Chiudere il coperchio e premere il pulsante 1 Minute. Una volta completata la cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.

9. Adagiare una bella porzione in una ciotola da portata e aggiungere una pallina di formaggi al centro della zuppa.

SALSICCIA POLACCA, ZUPPA CON ZUCCA VIOLINA E CAVOLO RICCIO

INGREDIENTI:

1 confezione di salsiccia polacca (tagliata a mezzaluna)
2 tazze di zucca violina tagliata
1 cipolla affettata
4 spicchi d'aglio, sminuzzato
1 bicchiere di sherry o vino da cucina o ancora vino bianco
1 tazza di riso
4 tazze di brodo di pollo
2 pizzichi di rosmarino fresco
2 tazze di cavolo riccio fresco
acqua

1. Aggiungere olio di oliva nella Pressure Pro e premere Rice/Risotto per attivare la funzione di rosolatura. Versare i 4 ingredienti nel tegame e farli saltare per ca. 4 minuti.

2. Versare il bicchiere di vino o sherry e farlo saltare per altri 2 - 3 minuti.

3. Spegnere la funzione di rosolatura premendo Cancel. Aggiungere il riso e il brodo di pollo. A seconda del numero di porzioni desiderate, riempire il resto del tegame con acqua. Add in the sprigs of fresh Rosemary.

4. Utilizzando il pulsante 1 minuto, impostare per 10 minuti.

5. Aggiungere sale e pepe a piacere mentre servite.

ZUPPA SALSICCIA E LENTICCHIE

INGREDIENTI:

1 tazza di battuto misto di cipolle, carote e sedano
200 gr. di salsiccia tagliata
2 tazze di pomodori alla griglia schiacciati
2 foglie di alloro
2 cucchiai di brodo di manzo
3 - 4 tazze di lenticchie secche
4 spicchi d'aglio, sminuzzato
6 tazze d'acqua
sale e pepe q.b.

1. Accendere la funzione di rosolatura della Pressure Pro premendo il pulsante Rice/Risotto. Saltare il battuto di verdure e l'aglio nel tegame fino a renderli croccanti.
2. Spegnere la funzione di rosolatura premendo Cancel e aggiungere i restanti ingredienti nel tegame.
3. Chiudere il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.
4. Premere il pulsante Soup/Stew.
5. Quando si può aprire il coperchio in sicurezza, mescolare bene la zuppa.
6. Condire con sale e pepe a piacere.
7. Servire con un poco di panna acida.

ZUPPA DI PISELLI TAGLIATI E STINCO DI MAIALE

INGREDIENTI:

1/2 tazza di cipolla gialla affettata
1/2 cup chopped celery
1 cup chopped potatoes
1 cup chopped carrots
2 tablespoons olive oil
1 cup chopped ham or smoked sausage
2 cups dried split peas
1 - 2 small-medium ham hock
3 cloves of finely chopped garlic
4 - 6 cups water or chicken stock

1. Premere Rice/Risotto per attivare l'elemento riscaldante. Aggiungere olio di oliva e saltare cipolle, sedano e aglio per qualche minuto.

2. Una volta ammorbidite le verdure, premere il pulsante Cancel.

3. Aggiungere i piselli spaccati alla miscela e mescolare. Prendere un pezzo di stinco di maiale e con un coltello affilato effettuare qualche taglio senza affettarlo completamente. Aggiungerlo alla miscela nel tegame.

4. Versare l'acqua nella Pressure Pro in modo che rimanga di 2 dita sopra la miscela.

5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Regolare la valvola della pressione su Airtight. Premere il pulsante Soup/Stew.

6. Una volta scaricata la pressione e scesa la valvola, aprire il coperchio. Con un paio di pinze, rimuovere lo stinco dalla zuppa.

7. Una volta terminata la zuppa, servirla calda con crostini.

SALSICCIA E PURÈ DI PATATE

INGREDIENTI:

1/2 tazza di burro
1 confezione di 6 - 8 salsicce di maiale
1 tazza di latte
1 cipolla intera (tagliata ad anelli)
5 - 6 patate da purè (pelate e affettate)
sale e pepe q.b.
Per le patate:
1/2 tazza di panna acida
1/2 tazza di Parmigiano

Guten Appetit!

1 Pelare e tagliare le patate e metterle sul fondo della Pressure Pro. Spolverare con sale e pepe. Aggiungere il latte. Tagliare il burro e metterlo sulle patate.

2 Stendere uno strato di pellicola sulle patate e posizionare le salsicce sopra la pellicola. Sopra le salsicce adagiare le cipolle.

3 Chiudere il coperchio e impostare la valvola a pressione su Airtight.

4 Premere il pulsante Chicken/Meat.

5 Togliere le salsicce e iniziare a mescolare le patate dentro la Pressure Pro. Aggiungere latte, sale o burro a piacere.

(Vedere pagina successiva per la ricetta della purè di patate)

PURÈ DI PATATE

INGREDIENTI:

1 – 2 tazze di latte
1 kg. di patate rosse pelate
e tagliate a tocchetti grossolani
burro o margarina secondo i gusti
sale e pepe q.b.

Bon appetit!

1. Versare 1 tazza di acqua fredda e una griglia alla ciotola della Pressure Pro. Posizionare le patate pelate sulla griglia facendo attenzione che non superino la linea indicata sulla Pressure Pro.

2. Chiudere e bloccare il coperchio, accertandosi che la valvola sia su Airtight. Con il tasto 1 Minute, impostare il tempo di 7 minuti.

3. Una volta terminata la cottura e rilasciata la pressione, aprire il coperchio. Lasciare che l'eventuale vapore in eccesso goccioli dal coperchio nella ciotola, poi posare il coperchio da parte.

4. Togliere i pezzi di patate dal fornello. Togliere pezzi di patate zuppi d'acqua.

5. Scaldare il latte in un tegamino sul fuoco.

6. Aggiungere un cucchiaio di burro per ogni tazza di latte. Riscaldare il latte ad una temperatura appena sotto quella di bollitura. Quando si iniziano a vedere le bolle sui bordi, spegnere il fornello.

7. Passare con cura le patate con uno schiacciapatate. Dovranno cadere facilmente e rimanere soffici.

8. Una volta passate le patate, aggiungere parte del latte caldo e servire.

INSALATA DI PATATE

INGREDIENTI:

6 patate rosse medie
3 uova sode, tagliate
3 cucchiaini di aneto fresco, tagliato
1 tazza d'acqua
cipolle tagliate
1 gambo of sedano tagliato
sale e pepe q.b.
1/2 tazza di maionese
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di aceto di mele

1. Riempire d'acqua la Pressure Pro e aggiungere le patate.
2. Chiudere il coperchio e impostate la valvola a pressione su Airtight. Premere il pulsante Fish/Vegetables.
3. Una volta terminata la cottura, fare evaporare con cura e togliere il coperchio.
4. Fare raffreddare le patate, quindi pelarle e tagliarle.
5. In una grande ciotola, mescolare patate, cipolle e sedano.
6. Condire con sale e pepe. Aggiungere le uova cospargere aneto fresco.
7. In una piccola ciotola, mescolare maionese, senape e aceto di mele.
8. Versare il condimento sulle patate.
9. Lasciare raffreddare in frigo per almeno un'ora prima di servire.

RISOTTO

INGREDIENTI:

1/3 tazza di Parmigiano
1/2 tazza di vino bianco
1 cipolla affettata
2 tazze di riso Arborio
2 spicchi d'aglio
4 tazze di brodo di pollo
olio d'oliva
sale e pepe q.b.

Buon appetito!

1. Versare vino, olio, cipolle e aglio nel tegame e premere il pulsante **Rice/Risotto**. Mescolare finché le cipolle diventano leggermente trasparenti.

2. Aggiungere il riso, quindi mescolare con la miscela di cipolle. Fare attenzione a mescolare tutto il riso. Alcuni chicchi potrebbero imbrunire e tostarsi. Premere il pulsante **Cancel** per fermare la funzione rosolatura.

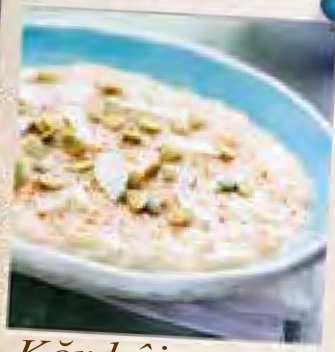
3. Successivamente, aggiungere il brodo e chiudere il coperchio. Impostare la valvola della **pressione su Airtight. Quindi premere il pulsante Rice/Risotto.**

4. Una volta terminato il tempo di cottura, lasciare scaricare la pressione. Aprire il coperchio, mescolare il riso e aggiungere il Parmigiano, il sale e il pepe q.b.

PUDDING CON RISO E NOCE DI COCCO

INGREDIENTI:

1/2 cucchiaio di chiodi di garofano freschi macinati
1 tazza d'acqua
1 baccello di vaniglia intero
2 lattine di latte condensato dolcificato
1 tazze di riso Arborio
3 tazze di latte di noce di cocco (non dolcificato)
2 tazze di latte di mandorle (non dolcificato)
3 bastoncini di cannella
3 strisce di scorza d'arancia



Kŏr hâi jà-rer-naa-hăan!

1. Versare prima gli ingredienti liquidi (tranne il latte condensato) nel tegame interno della Pressure Pro. Premere Rice/Risotto per accendere l'elemento riscaldante.

2. Aggiungere le spezie alla miscela. Lasciare i bastoncini di cannella e le strisce di scorza d'arancia intere. Macinare i chiodi di garofano riducendoli in polvere fine e aggiungerli alla miscela. Tagliare delicatamente la bacchetta di vaniglia per il lungo al centro. Togliere la vaniglia dalla bacchetta aggiungerla alla miscela e mescolare. Poi mettere l'intera bacchetta nella miscela

3. Sobbollire leggermente la miscela. Premere il pulsante Cancel per spegnere l'elemento riscaldante.

4. Aggiungere il riso alla miscela liquida e mescolare brevemente. Chiudere il coperchio e regolare la valvola della pressione su Airtight.

5. Usare il pulsante 1 Minute impostando 15 minuti.

6. Una volta terminata la cottura, rimuovere le bacchette di cannella, la scorza di arancia e il baccello di vaniglia.

7. Aprire due lattine di latte condensato dolcificato e aggiungerlo al pudding di riso. Mescolare.

8. Fare raffreddare leggermente. Successivamente, coprire e mettere nel freezer a raffreddare completamente prima di servire.