



## *Guida alla cottura*

*C*ucinare cibi prelibati e cotti in modo perfetto non è difficile: questi preziosi suggerimenti sono utili per ottenere una buona riuscita dei piatti e ben figurare in ogni occasione.

*S*i consiglia di lasciare sempre riposare le pietanze prima di servire, perché tutte le vivande continuano a cuocere per qualche minuto dopo essere state tolte dal forno.





## Pasta

	Peso	Ripiano forno		Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
		elettrico	gas			
Lasagne	Kg 3.5	2	3	70/75 minuti	220° C	Inserire le lasagne nel forno freddo.
Cannelloni	Kg 1.8	2	3	50/60 minuti	220° C	Inserire i cannelloni nel forno freddo.
Pasta al forno	Kg 2.5	2	3	55/60 minuti	220° C	Inserire la pasta nel forno freddo.

## Paste salate

	Peso	Ripiano forno		Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
		elettrico	gas			
Pane	Kg 1	2	3	35 minuti + 10 minuti riscaldamento	200° C	Preparare la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionare la forma bene al centro della stessa.
Pizza	Kg 1	1	2	25/35 minuti	190° C	Preriscaldare per 15 minuti il forno preparare la pizza nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano.
Vol au vent pasta sfoglia	n° 24	1	2	30/35 minuti	220° C	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia n° 4 focacce	g 200 cad.	2	3	25/30 minuti	200° C	Preriscaldare per 15 minuti, ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.



## Carne

	Peso	Ripiano forno elettrico	forno gas	Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
<b>R</b> oastbeef intero	Kg 1	3	1	70/80 minuti	220° C	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura.
<b>A</b> rrosto maiale arrotolato	Kg 1	2	2	100/110 minuti	220° C	Cuocere la carne in teglia Pirex coperta con sale, pepe, aromi naturali, olio e burro.
<b>A</b> rrosto vitello arrotolato	Kg 1.3	1	2	90/100 minuti	220° C	Cuocere la carne in teglia Pirex coperta con sale, pepe, aromi naturali, olio e burro.
<b>A</b> rrosto di manzo filetto	Kg 1	2	2	80/90 minuti	220° C	Cuocere la carne in teglia Pirex coperta con sale, pepe, aromi naturali, olio e burro.

## Pesce

	Peso	Ripiano forno elettrico	forno gas	Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
<b>T</b> rota	Kg 1 n°3 trote	2	2	40/45 minuti	220° C	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
<b>S</b> almone	g 700 a fette	2	1	30/35 minuti	220° C	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
<b>S</b> ogliola	Kg 1 filetti	2	1	40/45 minuti	220° C	Cuocete la sogliola con sale e 1 cucchiaino d'olio.
<b>O</b> rata	n°2 intere	2	2	40/45 minuti	220° C	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale.



## Pollame, coniglio

	Peso	Ripiano forno elettrico	forno gas	Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
<b>F</b> araona	Kg 1/1.3	2	2	60/80 minuti	220° C	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condito con aromi naturali e pochissimo olio.
<b>P</b> ollo	Kg 1.5/1.7	2	2	110/120 minuti	220° C	Sistemare il pollo in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condito con aromi naturali e pochissimo olio.
<b>C</b> oniglio a pezzi	Kg 1/1.2	2	2	55/65 minuti	220° C	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.

## Torte

	Peso	Ripiano forno elettrico	forno gas	Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
<b>T</b> orta al cacao		1	2	55 minuti	180° C	In teglia per torte ø 22. Preriscaldare per 10 minuti.
<b>T</b> orta margherita		1	2	55 minuti	175° C	In teglia per torte ø 22. Preriscaldare per 10 minuti.
<b>T</b> orta alle carote		1	2	65 minuti	180° C	In teglia per torte ø 22. Preriscaldare per 10 minuti.
<b>C</b> rostata all'albicocca	g 700	1	2	40 minuti	200° C	In teglia per torte ø 22. Preriscaldare per 10 minuti.



## Verdura

	Peso	Ripiano forno		Tempo cottura	Temperatura	Preparazione
		elettrico	gas		forno	
<b>F</b> inocchi	g 800	1	1	70/80 minuti	220° C	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto.
<b>Z</b> ucchine	g 800	1	1	70 minuti	220° C	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex, coperte con burro e sale.
<b>P</b> atate	g 800	2	1	60/65 minuti	220° C	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
<b>C</b> arote	g 800	1	1	80/85 minuti	220° C	Tagliate le carote a fettine, Copritele e cuocete in teglia Pirex.

## Frutta

	Peso	Ripiano forno		Tempo cottura	Temperatura	Preparazione
		elettrico	gas		forno	
<b>M</b> ele	Kg 1	1	2	45/55 minuti	220° C	Cuocere le mele intere, in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciate raffreddare in forno.
<b>P</b> ere	Kg 1	1	2	45/55 minuti	220° C	Cuocere le pere, in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciate raffreddare in forno.
<b>P</b> esche	Kg 1	1	2	45/55 minuti	220° C	Cuocere le pesche, in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciate raffreddare in forno.



## Cottura grill

	Peso	Ripiano forno elettrico	Tempo cottura	Temperatura forno	Preparazione
<b>P</b> ane Carré tostato	4 fette	4	3 minuti + 5 minuti preriscaldamento	grill piccolo	Inserire il pane carré sulla griglia supporto. Dopo la 1 <sup>a</sup> cottura capovolgere fino a cottura ultimata. Avvertenza: tenere il pane carré al caldo sul forno prima di servire.
<b>T</b> oast farciti	n° 4	4	5 minuti + 5 minuti preriscaldamento	grill piccolo	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda; dopo la 1 <sup>a</sup> brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
<b>S</b> alsicce	n° 9 Kg 1.4	4	25/30 minuti + 5 minuti preriscaldamento	grill grande	Tagliare le salsicce a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsicce fino a cottura ultimata. Avvertenza: Ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
<b>C</b> ostate di manzo	n°4 Kg 1.5	4	25 minuti + 5 minuti preriscaldamento	grill grande	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill grande e voltarle due volte.
<b>C</b> osce di pollo	n°4 Kg 1.5	3	50/60 minuti + 5 minuti preriscaldamento	grill grande	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.