

Tognana

DIAMANTEA 



Ricettario

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE / DOUBLE MULTI-FUNCTION GRILL

 Tognana

Ricettario

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPANNEN - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

5 *L'arte della griglia*

Cooked to perfection: tips for a successful roast

Perfekt gebraten: Tricks für erfolgreiche Braterezepte

Des mets cuits à point : trucs et astuces pour réussir les rôtis

Kuhani do savršenstva: savjeti za uspješno pečenje

10



Hamburger di manzo con patate

Beef hamburger with potatoes - Hamburger-Patties vom Rind -

Steaks hachés de bœuf - Juneći hamburger

12



Polenta grigliata con verdure al profumo di salvia

Grilled polenta and vegetables seasoned with sage - Gegrillte Polenta mit Salbei-Gemüse -

Polenta grillée accompagnée de légumes parfumés à la sauge - Palenta s roštilja s povrćem s mirisom kadulje

14



Tomino grigliato su letto di peperoni

Grilled tomino cheese on a bed of red peppers - Gegrillter Tomino-Käse auf Paprikabett -

Tomino grillé sur lit de poivrons - Tomino na roštilju na krevetu od paprike

16



Spiedini di gamberi con ananas grigliato

Grilled shrimp skewer with pineapple - Garnelenspleße mit gegrillter Ananas -

Brochettes de crevettes avec ananas grillé - Ražnjići sa škampima i ananasom na roštilju



L'arte della griglia

La cottura con la bistecchiera consente di ottenere piatti gustosi e leggeri; sulla superficie zigrinata, il grasso cola e non rimane così a contatto con la superficie della carne.

I pezzi di carne interi ben cotti (un filetto o una coscia di pollo con uno spessore superiore ai 5 cm) vanno cotti e a una temperatura medio-alta (140°-160°C sulla superficie della padella): in questo modo il calore arriva gradualmente al cuore e la superficie esterna caramellizza ma non brucia. Se volete una grigliatura più marcata togliete il pezzo di carne o pesce una volta cotto, pulite la superficie della padella e alzate la temperatura della superficie intorno ai 190-200°C, quindi grigliate o piastrate circa 2 minuti per lato.

Per la cottura del pesce intero la temperatura va mantenuta costante (circa 150-160°C); per i tranci o i filetti occorre una temperatura più elevata (180-190°C).

L'alimento da cuocere va posto sulla griglia senza grassi solo una volta che la superficie della padella ha raggiunto la giusta temperatura, in modo da non denaturare il grasso e da non friggere l'alimento. Un consiglio è quello di spennellare la superficie dell'ingrediente prima di adagiarlo sulla piastra.

I formaggi non vanno mai unti e vanno sempre cotti a una temperatura molto elevata (180-200°C) per un breve tempo, in modo che non si sciolgano.

The art of grilling

Cooking with a grill allows you to get not only tasty but also light dishes; the fat drips down on the knurled surface and doesn't remain so in contact with the meat's surface.

The whole pieces of well-cooked meat (a fillet or a chicken leg with a thickness that is greater than 5 cm) should be cooked at a medium-high temperature (140°-160° C on the surface of the pan): this way the heat arrives gradually to the core and the outer surface caramelizes but doesn't burn. If you want a more decisive grill, remove the piece of meat or fish when it is cooked, clean the surface of the pan and raise the surface temperature to around 190-200°C, then sear or pan grill for roughly 2 minutes per side.

When cooking whole fish the temperature should be kept constant (roughly 150-160°C); as for slices or fillets a higher temperature (180-190°C) is required.

The food to be cooked should be placed on the grill without any fat only once the pan surface has reached the right temperature, so as not to denature the fat and fry the food.

One tip is to brush the surface of the ingredient before placing it on the grill.

Cheeses should never be oiled and always cooked at a very high temperature (180-200°C) and for a short time, so they do not melt.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

Die Kunst des Grillens

Beim Kochen mit der Grillpfanne entstehen köstliche und leichte Gerichte; auf der aufgerauten Oberfläche verinnt das Fett und bleibt daher nicht ständig mit der Oberfläche des Fleischs in Kontakt.

Ganze Fleischstücke, die gut durch sein müssen (ein Hühnerfilet oder eine Hühnerkeule mit einem Durchmesser von mehr als 5 cm), werden bei mittelhoher Temperatur (140-160 °C an der Oberfläche der Pfanne) gebraten. So erreicht die Wärme das Innere des Fleisches schrittweise und die äußere Oberfläche wird goldbraun, verbrennt jedoch nicht. Wenn Sie eine markantere Röstung wünschen, können Sie das bereits fertig gegarte Fleisch oder den Fisch aus der Pfanne nehmen, die Oberfläche der Pfanne reinigen und die Temperatur an der Oberfläche auf 190-200 °C erhitzen. Anschließend wird das Fleisch/ der Fisch auf jeder Seite ca. 2 Minuten gegrillt oder scharf angebraten.

Für die Zubereitung von Fisch im Ganzen wird die Temperatur konstant gehalten (ca. 150-160 °C); für Scheiben oder Filets ist eine höhere Temperatur erforderlich (180-190 °C).

Die zuzubereitende Speise wird ohne Fett auf den Grill gelegt, sobald die Oberfläche der Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat. So wird das Fett nicht denaturiert und die Speise nicht frittiert.

Es empfiehlt sich die Oberfläche der Speise vor dem Auflegen auf die Platte einzustreichen.

Für Käse wird niemals Fett verwendet, außerdem wird er bei einer sehr hohen Temperatur (180-200 °C) über einen kurzen Zeitraum gegart, sodass er nicht schmilzt.

L'art de la grille

Le terme rôti La cuisson au grill permet d'obtenir des plats savoureux et légers ; sur la grille, la graisse coule et ne reste pas en contact avec la viande.

Les morceaux de viande entiers bien cuits (un filet ou une cuisse de poulet de plus de 5 cm) doivent être cuits et une température moyenne/élevée (140°-160°C sur la surface de la poêle) : de cette façon la chaleur arrive progressivement au cœur et la surface externe caramélise mais ne brûle pas. Pour mieux griller la viande ou le poisson, il faut enlever le morceau une fois cuit, nettoyer la surface de la plaque et augmenter la température à 190-200°C, puis griller ou laisser sur la plaque 2 minutes de chaque côté.

Pour la cuisson du poisson entier, la température doit être constante (environ 150-160°C) ; pour les tranches ou les filets il faut une température plus élevée (180-190°C).

Placer l'aliment à cuire sur la grille sans matière grasse seulement une fois que la surface de la plaque a atteint la bonne température, de manière à ne pas dénaturer la graisse et à ne pas frire l'aliment.

Nous conseillons de badigeonner la surface de l'ingrédient avant de le poser sur la plaque.

Il ne faut jamais enduire les fromages, ceux-ci doivent toujours être cuits à une température très élevée (180-200°C) sur une courte durée, pour éviter qu'ils ne fondent.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

Umjetnost roštilja

Kuhanje na roštilju omogućuje Vam ukusna i lagana jela; Na naboranoj površini mast ne ostaje u kontaktu s površinom mesa.

Dobro kuhani cjeloviti komadi mesa (file ili pileći batak debljine veće od 5 cm) se kuhaju na srednje-visokoj temperaturi (140 °-160 °C na površini tave): na taj način toplota dolazi postupno do središta, a vanjska površina karamelizira, ali ne gori. Ako želite jače roštiljane, uklonite komade mesa ili ribe, očistite površinu tave i povišite temperaturu površine na oko 190-200 °C, a zatim kuhajte na rešetci ili ploči oko 2 minute po strani.

Za kuhanje cijele ribe temperatura se mora održavati konstantnom (oko 150-160 °C); za komade ili filete niti potrebna visoka temperatura (180-190 °C).

Namirnice koje treba kuhati treba staviti na roštilj bez ulja samo kada površina posude dostigne odgovarajuću temperaturu, tako da ne denaturira masti i ne prži hranu.

Jedan savjet je četkanje površine namirnice prije stavljanja na ploču.

Sirevi se nikada ne smiju podmazivati i uvijek se kuhaju na vrlo visokoj temperaturi (180-200 °C), tako da se ne rastope.

Hamburger di manzo con patate



x4



25 min.



55 min.



INGREDIENTI

600 g di carne macinata scelta di manzo

300 g di patate

olio d'oliva extravergine

1 spicchio d'aglio

rosmarino

sale e pepe

Condite la carne con sale, pepe e poco olio, amalgamate bene e lasciatela riposare

in frigorifero per 20 minuti. Formate degli hamburger con la carne senza schiacciarli troppo.

Tagliate a spicchi le patate e sbollentatele in acqua bollente non salata per 5 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare.

Scaldate la bisticchiera e cuocete contemporaneamente le patate e gli hamburger. Versate un filo d'olio sulla parte liscia, adagiatevi le patate con il rosmarino e 1 spicchio d'aglio. Cuocete mescolando di continuo, in modo che le patate si dорino bene esternamente ma non brucino.

Nel frattempo disponete gli hamburger nella parte zigrinata della bisticchiera senza aggiungere altri grassi e grigliateli circa 4-5 minuti per lato.

Salate le patate e servitele come contorno degli hamburger; a piacere unite anche un'insalatina fresca.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

INGREDIENTS

600 g of ground choice beef
300 g of potatoes
extra virgin olive oil

1 garlic clove
rosemary
salt and peppe

ZUTATEN

600 g hochwertiges
Rinderhackfleisch
300 g Kartoffeln

Natives Olivenöl extra
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Salz und Pfeffer

INGRÉDIENTS

600 g de viande hachée de bœuf
300 g de pommes de terre
Huile d'olive vierge extra

1 gousse d'ail
romarin
Sel et poivre

SASTOJCI

600 g odabranog mljevenog
juneceg mesa
300 g krumpira

ekstra djevičansko maslinovo ulje
1 češanj češnjaka
ružmarin
sol i papar

Season the meat with salt, pepper and little oil, mix well and let it rest in the refrigerator for 20 minutes. When making the burgers be sure not to crush the meat too much. Dice the potatoes and boil them in unsalted boiling water for 5 minutes, drain them and let them cool. Heat the grill and simmer the potatoes and burgers at the same time. Pour a dab of oil on the smooth pan side, then place the potatoes, the rosemary and 1 clove of garlic. Cook while stirring constantly, so that the potatoes bake well externally but don't end up burning. In the meantime, place the burgers on the grill without adding any more oil and grill them for about 4-5 minutes per side. Salt the potatoes and serve them as the burger's side dish; if you wish, add a fresh salad as well.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen, gut vermengen und im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen. Aus dem Fleisch Hamburger-Patties formen, ohne dabei das Fleisch zu fest zu drücken. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in ungesalzenem Wasser fünf Minuten kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen.

Die Grillpfanne erhitzen und die Kartoffeln und die Hamburger-Patties gleichzeitig braten. Etwas Öl in die glatte Seite der Pfanne geben und die Kartoffeln mit dem Rosmarin und einer Knoblauchzehe hinzufügen. Während dem Braten mehrmals umrühren, sodass die Kartoffeln außen schön goldbraun werden, jedoch nicht anbrennen. In der Zwischenzeit die Hamburger-Patties in die aufgeraute Seite der Grillpfanne geben, dabei kein weiteres Fett hinzufügen. Die Hamburger-Patties auf jeder Seite vier bis fünf Minuten anbraten. Die Kartoffeln salzen und als Beilage zu den Hamburger-Patties servieren. Nach Belieben auch etwas frischen Salat dazu reichen.

Assaisonner la viande avec du sel, du poivre et un peu d'huile, bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur 20 minutes. Former des steaks avec la viande sans trop les écraser. Couper et ébouillanter des morceaux de pommes de terre dans une eau sans sel pendant 5 minutes, les égoutter et les laisser refroidir. Faire chauffer le grill et cuire simultanément les pommes de terre et les steaks hachés. Verser un filet d'huile d'olive sur la partie lisse, poser les pommes de terre avec le romarin et une gousse d'ail. Faire cuire en mélangeant constamment, de manière à ce que les pommes de terre puissent dorer à l'extérieur sans brûler. Pendant ce temps, disposer les steaks hachés sur la grille sans ajouter de graisse et faire griller environ 4 à 5 minutes de chaque côté. Saler les pommes de terre et servir avec les steaks hachés ; à discrétion, avec une salade.

Začinite meso sa solju, paprom i malo ulja, dobro promiješajte i pustite da ostane u hladnjaku 20 minuta. Oblikujte hamburgere bez previše pritisakanja. Izrežite krumpir na kriške i blansirajte u neslanom kipućoj vodi 5 minuta, ocijedite i ostavite da se ohladi. Zagrijte roštilj tavu i istodobno kuhajte krumpir i hamburgere. Na glatku stranu stavite malo ulja, krumpir s ružmarinom i 1 češnjak češnjaka. Kuhajte uz stalno miješanje, tako da se krumpir dobro ispeče izvana, ali ne izgori. U međuvremenu stavite hamburgere na naborani dio roštilj tave bez dodavanja masnoće i kuhajte ih oko 4-5 minuta po strani. Posolite krumpir i poslužite kao prilog uz hamburgere; po želji, dodajte svježu salatu.

Polenta grigliata con verdure al profumo di salvia



x4

20 min.

10 min.



INGREDIENTI

4 fette di polenta
8 champignon
1 zuccina
½ melanzana
1 pomodoro
1 carota
olio d'oliva extravergine
salvia
sale e pepe

Tagliate i funghi a fettine e a cubettini la carota, la zuccina e la melanzana. Scaldate la bisticchiera sul fuoco, aggiungetevi le verdure sul lato liscio e unite un filo d'olio. Cuocete mescolando di tanto in tanto per circa 8-10 minuti.

Contemporaneamente, grigliate la polenta precedentemente spennellata di olio sulla parte zigrinata, avendo cura di girarla a metà cottura.

Tagliate il pomodoro in 4 spicchi, eliminate la polpa e i semi, quindi riducetelo a cubetti. Uniteli alle altre verdure terminata la cottura e insaporite con sale, pepe e salvia sminuzzata.

Disponete le fette di polenta su un piatto e condite con foglioline di salvia intere e un filo d'olio.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

INGREDIENTS

4 slices of polenta
8 champignon mushrooms
1 zucchini
½ eggplant

1 tomato
1 carrot
extra virgin olive oil
sage
salt and pepper

Slice the mushrooms and cut the carrots, the zucchini and eggplant into small cubes. Heat the grill on the fire, add the vegetables on the smooth pan side of the grill and add a dab of oil. Cook by mixing occasionally for about 8-10 minutes. At the same time, grill the polenta that was previously brushed with oil, taking care to flip sides when it is half-cooked. Cut the tomato into 4 pieces, remove the pulp and the seeds, then dice it into small pieces. Add the tomato to the other vegetables, then once cooked season with salt, pepper and the finely cut sage. Place the slices of polenta on a plate and season with whole sage leaves and a drizzle of oil.

ZUTATEN

4 Scheiben Polenta
8 Champignons
1 Zucchini
1/2 Aubergine

1 Tomate
1 Karotte
Natives Olivenöl extra
Salbei
Salz und Pfeffer

Die Pilze in Scheiben und die Karotte, die Zucchini und die Aubergine in Würfel schneiden. Die Pfanne erhitzen und das Gemüse auf der glatten Seite der Pfanne mit etwas Öl acht bis zehn Minuten lang anbraten. Dabei öfters umrühren. Gleichzeitig wird die zuvor mit Öl bestrichene Polenta auf der aufgerauten Seite der Pfanne gebraten. Dabei ist darauf zu achten, dass sie nach der Hälfte der Garzeit gewendet wird. Die Tomate in vier Spalten schneiden, das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen und den Rest der Tomaten in Würfel schneiden. Die Tomaten zum übrigen Gemüse geben und nach Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und gehacktem Salbei abschmecken. Die Polentascheiben auf einem Teller anrichten und mit ganzen Salbeiblättern und etwas Olivenöl garnieren.

INGRÉDIENTS

4 tranches de polenta
8 champignons
1 courgette
½ aubergine

1 tomate
1 carotte
Huile d'olive vierge extra
sauge
Sel et poivre

Couper les champignons en tranches et la carotte en dés ainsi que la courgette et l'aubergine. Réchauffer le grill sur le feu, ajouter les légumes du côté lisse avec un filet d'huile. Cuire en mélangeant de temps à autre environ 8 à 10 minutes. Simultanément, griller la polenta précédemment enduite d'huile avec un pinceau sur la grille, en prenant soin de la tourner à mi-cuisson. Couper la tomate en 4 morceaux, enlever la pulpe et les grains, puis la couper en dés. L'ajouter aux autres légumes et terminer la cuisson, assaisonner avec le sel, le poivre et la sauge hachée. Disposer les tranches de polenta sur une assiette et accompagner avec des petites feuilles de sauge et un filet d'huile.

SASTOJCI

4 kriške palente
8 sampljiona
1 tikvica
½ patlidžana

1 rajčica
1 mrkva
ekstra djevičansko maslinovo ulje
kadulja
sol i papa

Izrežite gljive na kriške, a na kockice mrkvu, tikvice i patlidžan. Zagrijte roštilj tavu na vatri, dodajte povrće na glatku stranu i malo ulja. Kuhajte povremeno miješajući oko 8-10 minuta. Istodobno, kuhajte palentu namazanu uljem na naboranoj strani, pazite da je okrenete na pola kuhanja. Izrežite rajčicu u 4 češnjaka, uklonite središte i sjemenke, a zatim je izrežite na kockice. Dodajte u drugo povrće nakon kuhanja i začinite solju, paprom i sjecanom kaduljom. Složite kriške palente na tanjur i začinite sa cijelim listovima kadulje i malo ulja.

Tomino grigliato su letto di peperoni



x4

25 min.

10 min.



INGREDIENTI

4 tomini
2 peperoni rossi grandi
maggiorana in foglie
olio d'oliva extravergine
sale e pepe

Lavate bene i peperoni e lasciateli abbrustolire interi sulla griglia per 15 minuti circa. Chiudeteli in un sacchetto e attendete che intiepidiscano; spellateli e tagliateli in grosse falde, eliminando i semi e i filamenti bianchi interni. Conditeli con un pizzico di sale e pepe, un filo d'olio e qualche foglia di maggiorana.

Portate a temperatura ambiente i tomini, scaldate la bisticchiera sul fuoco e cuocete i formaggi sulla parte zigrinata per circa 2 minuti per lato, fino a quando vedrete la crosta cedere leggermente: questo è il segno che il cuore interno è fuso e la crosta ben dorata.

Disponete in un piatto i peperoni grigliati e adagiatevi sopra i tomini ancora caldi. Accompagnate, a piacere, con fette di pane abbrustolite e decorate con un rametto di maggiorana.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTIJLJ

INGREDIENTS

4 tomino cheese pieces
2 large red peppers

marjoram leaves
extra virgin olive oil
salt and pepper

Wash the peppers thoroughly and grill them well for about 15 minutes. Close them in a bag and wait for them to cool down; peel them and cut them into large squares, removing the seeds and the inner white filaments. Season them with a pinch of salt and pepper, a drizzle of oil and some marjoram leaves. Bring the tomino cheese to room temperature, warm up the grill and cook the cheeses for about 2 minutes per side, until you see the crust gives in slightly; this means the core has melted and the golden crust should be ready. Put the grilled peppers on a plate and place the tomino cheese on top them. If you wish, grilled bread can be used as a side dish and decorate the plate with a marjoram sprig.

ZUTATEN

4 Stk. Tomino-Käse
2 große rote Paprika

Majoranblätter
Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Die Paprika sorgfältig putzen und im Ganzen etwa 15 Minuten auf dem Grill braten. Anschließend in einen Beutel geben, den Beutel verschließen und warten, bis sie abgekühlt sind; nun werden die Paprika geschält und in große Stücke geschnitten. Dabei werden die Kerne und die weißen Fäden im Inneren entfernt. Die Paprika nun mit einem Hauch Salz und Pfeffer sowie mit etwas Öl und einigen Blättern Majoran würzen. Den Tomino-Käse auf Raumtemperatur erwärmen, die Grillpfanne auf dem Feuer erhitzen und den Käse im aufgerauten Bereich der Pfanne auf jeder Seite gut zwei Minuten anbraten, bis die Kruste leicht weich wird. Das ist das Zeichen dafür, dass der Käse innen geschmolzen und die Kruste schön goldbraun ist. Die gegrillten Paprika auf einem Teller anrichten und den noch warmen Tomino-Käse daraufsetzen. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren und mit einem Majoranzweig garnieren.

INGRÉDIENTS

4 tominos
2 grands poivrons rouges

Feuilles de marjolaine
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

Bien laver les poivrons et les laisser griller entier sur la grille pendant environ 15 minutes. Les fermer dans un sachet et attendre qu'ils tiédissent ; les épucher et les couper en grosses bandes, en enlevant les graines et les filaments blancs à l'intérieur. Les assaisonner avec une pincée de sel et poivre, un filet d'huile et quelques feuilles de marjolaine. Amener les tominos à température ambiante, chauffer la grille sur le feu et cuire les fromages sur la grille pendant environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la croûte cède légèrement ; cela veut dire que le cœur entier a fondu et la croûte bien dorée. Disposer dans une assiette les poivrons grillés et poser les tominos encore chauds dessus. Accompagner, selon vos préférences, avec des tranches de pain grillé et décorer avec une branche de marjolaine.

SASTOJCI

4 tominos
2 grands poivrons rouges

Feuilles de marjolaine
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

Dobro operite paprike i pustite ih da se ispeku na roštiju oko 15 minuta. Zatvorite ih u vrećicu i pričekajte da se ohladi; Oljuštite ih i izrežite na velike trake, uklanjajući sjeme i bijele niti na unutrašnjoj strani. Začinite ih sa malo soli i papra, malo maslinovog ulja i nekoliko listova mažurana. Dovesiti tomine na sobnu temperaturu, zagrijte roštilj tavu na vatri i kuhajte sireve na naboranom dijelu oko 2 minute po strani, sve dok ne vidite blago odvajanje kore: ovo je znak da je unutrašnjost rastopljena, a kora zlatna. Stavite paprike na žaru na tanjur i položite na njih još vruće sireve. Po želji, servirajte sa zapеченим kriškama kruha i ukrasite sa grancicom mažurana.

Spiedini di gamberi con ananas grigliato



x4

10 min.

12 min.



INGREDIENTI

16 gamberi
4 spicchi di ananas
1 lime
prezzemolo
olio d'oliva extravergine
sale Maldon

Emulsionate in una ciotola l'olio, il succo di lime e un pizzico di sale; mescolate rapidamente con una frusta. Infilate in ogni spiedino 4 gamberi e spennellateli con l'emulsione ottenuta. Preriscaldate la bistecchiera e adagiatevi gli spiedini sulla parte liscia. Cuocete per circa 3-4 minuti per lato.

Contemporaneamente grigliate sulla parte zigrinata le fette di ananas, leggermente spennellate d'olio.

Servite gli spiedini con il contorno di ananas grigliato, spolverizzando con prezzemolo tritato e sale Maldon.

GRIGLIA DOPPIA MULTIFUNZIONE - MULTI-FUNCTION DOUBLE GRILL - GRILLPFANNE - GRILL - TAVA ZA ROŠTILJ

INGREDIENTS

16 shrimps
4 pieces of pineapple
1 lime

parsley
extra virgin olive oil
Maldon salt

Emulsify the oil, lime juice and a pinch of salt in a bowl; mix quickly with a whisk. Skewer 4 shrimps and brush them with the emulsion you prepared. Preheat the grill and place the skewers on the smooth pan side. Cook for about 3-4 minutes on each side. At the same time grill the slightly oiled pineapple slices. Serve the skewers with the grilled pineapple side dish, sprinkled with chopped parsley and Maldon salt.

ZUTATEN

16 Garnelen
4 Ananasscheiben
1 Limette

Petersilie
Natives Olivenöl extra
Maldon-Salz

Das Öl, den Limettensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und schnell mit einem Schneebesen vermengen. Auf jeden Spieß vier Garnelen stecken und mit der Marinade bestreichen. Die Grillpfanne erhitzen und die Spieße in den glatten Bereich der Pfanne legen. Die Spieße auf jeder Seite drei bis vier Minuten anbraten. Gleichzeitig im aufgerauten Bereich der Pfanne die mit wenig Öl bestrichenen Ananasscheiben anbraten. Die Spieße mit der gegrillten Ananas als Beilage anrichten und mit gehackter Petersilie und Maldon-Salz garnieren.

INGRÉDIENTS

16 crevettes
4 quartiers d'ananas
1 lime

Persil
Huile d'olive vierge extra
sel Maldon

Émulsionner dans un bol l'huile, le jus de citron et une pincée de sel ; mélanger rapidement avec un fouet. Piquer sur chaque brochette 4 crevettes et les badigeonner avec l'émulsion obtenue. Préchauffer la grille et poser les brochettes sur la plaque lisse. Cuire pendant 3 à 4 minutes par côté. Griller simultanément sur la grille les tranches d'ananas, légèrement badigeonnées d'huile. Servir les brochettes avec la garniture d'ananas grillé, en saupoudrant avec du persil haché et du sel de Maldon.

SASTOJCI

16 škamp
4 kriške ananasa
1 limeta

peršin
ekstra djevičansko maslinovo ulje
sol Maldon

U zdjeli emulgirajte ulje, sok od limete i prstohvat soli; brzo pomiješajte pomoću mutalice. Na svaki ražnjč postavite 4 škampa i premažite s dobivenom emulzijom. Zagrijte roštilj tavu i postavite ražnjč na glatki dio. Kuhajte 3-4 minute po strani. Istovremeno kuhajte na naboranom dijelu kriške ananasa, blago pouljene četkom. Servirajte ražnjč s pečenim ananasom, pospite sjeckanim peršinom i soli Maldon.



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