

Tognana

PREMIUM BLACK

**PIASTRA
MULTIFUNZIONE**

MULTIFUNCTION PLATE



4 in 1

Facile e veloce
Easy and fast



24 RICETTE FACILI E VELOCI
per utilizzare al meglio la tua piastra multifunzione

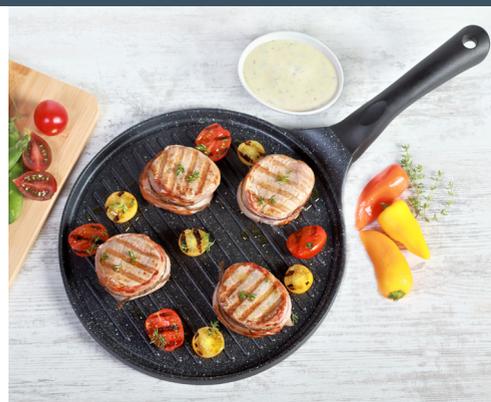
www.tognana.com

RICETTA DOLCE

CRÉPES AI FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**

**PIASTRA
LISCIA**  **SMOOTH
GRILL PLATE**

**PIASTRA
GRIGLIA**  **GRILL
PLATE**

**STAMPI
CUORE**  **HEART
MOULDS**

**STAMPI
T-SMILE**  **T-SMILE
MOULDS**

**STAMPI
WAFFLE**  **WAFFLE
MOULDS**

**STAMPI
TONDI**  **ROUND
MOULDS**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
4 persone


1 uovo
80 g farina 00
50 g di burro fuso
30 g di zucchero
150 ml di latte
150 g di fragole
50 g di frutti di bosco
50 g di confettura rossa
Zucchero a velo
Cioccolato fondente
per decorare

PREPARAZIONE
10 min

COTTURA
12 min


PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA LISCIA TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero.
2. Unite la farina, il burro ed il latte e mescolate bene.
3. Scaldate la Piastra Liscia e versate un mestolino di composto.
4. Inclinate per far distribuire bene il composto e rimettete a cuocere.
5. Dopo circa 1 minuto rigirate sottosopra. Ripetete l'operazione ottenendo 4 belle crêpes.
6. Farcite con la confettura e la frutta tagliuzzata e guarnite a piacere con zucchero a velo o cioccolato fuso.

PIZZA IN PADELLA

 Difficoltà 

 Tempo  **135 min**


INGREDIENTI

**Ingredienti per
1 pizza**

150 g di farina 0
100 ml di acqua tiepida
½ cucchiaino di lievito di birra
secco o ½ cubetto di lievito
fresco
150 g di polpa di pomodoro
100 g di mozzarella a fette
Basilico fresco
Olio extravergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE

120 min


COTTURA

15 min



PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA LISCIA TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 panno

1. Impastate la farina con il lievito, l'acqua e un pizzico di sale.
2. Lasciate lievitare per 2 ore coprendo con un panno.
3. Stendete l'impasto e disponetelo nella Piastra Liscia messa a preriscaldare sul fuoco.
4. Cuocete un lato per 3-4 minuti, rigirate sottosopra e guarnite con il pomodoro, la mozzarella, un filo d'olio, sale.
5. Cuocete per altri 6-7 minuti fino a che risulta croccante.

PIADINA GOLOSA

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

**Ingredienti per
4 persone**


4 piadine
150 g di prosciutto cotto
200 g di pomodori ben maturi
100 g di formaggio fondente
Basilico per guarnire

PREPARAZIONE

5 min


COTTURA

12 min



PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA LISCIA TOGNANA
+ 1 coltello + 1 tagliere

1. Tagliate i pomodori a fettine e il prosciutto a strisciole.
2. Disponete le piadine sul tagliere, ricoprite un lato con il pomodoro e il prosciutto e aggiungete il formaggio tagliato a fettine sottili.
3. Ripiegate a metà e disponetele a coppie nella Piastra Liscia.
4. Mettete a cuocere a fuoco medio 3 minuti per lato.

OMELETTE AL PROSCIUTTO

 Difficoltà 

 Tempo  **10 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
2 persone 

4 uova grandi
4 cucchiaini di latte
80 g di prosciutto cotto
affumicato
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe bianco macinato

PREPARAZIONE
5 min 
COTTURA
5 min 

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA LISCIA TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 cucchiaino

1. In una ciotola sbattete le uova con il latte e un pizzico di sale e pepe.
2. Aggiungete il prosciutto tagliato a dadini.
3. Scaldate 2 cucchiaini di olio nella Piastra Liscia e aggiungete il composto di uova.
4. Dopo circa 2 minuti con una spatola ripiegate l'omelette a metà.
5. Dopo circa 1 minuto rigiratela sottosopra e completate la cottura.

FILETTO BARDATO AL TIMO

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
4 persone 

4 porzioni di filetto da 150 g
ciascuno
4 fette di pancetta tesa
1 rametto di timo
Sale
Pepe

PREPARAZIONE
10 min 
COTTURA
10 min 

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA GRIGLIA TOGNANA
+ spago

1. Condite i filetti con sale, pepe e con le foglioline di timo.
2. Avvolgeteli con la pancetta e legate con spago da arrosti.
3. Preriscaldate la Piastra Grill e aggiungete i filetti.
4. Dopo circa 4 minuti rigirate sottosopra e terminate la cottura.

MELANZANE GRIGLIATE

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
4 persone 

1 melanzana media
1 pomodoro maturo
1 ciuffetto di prezzemolo
4 cucchiaini di aceto di mele
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE
10 min 
COTTURA
12 min 

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA GRIGLIA TOGNANA
+ 1 coltello

1. Tagliate la melanzana a fette spesse 1 cm circa e i pomodori a dadini.
2. Preriscaldate la Piastra Grill e aggiungete le fette di melanzana.
3. Dopo circa 5 minuti rigirate sottosopra e terminate la cottura.
4. Servite guarnendo con il prezzemolo, i pomodori a cubetti e condite con un battuto di olio, aceto, sale e pepe.

FILETTI DI ORATA ALLA GRIGLIA

 Difficoltà 

 Tempo  **30 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
4 persone 

4 filetti di orata
1 limone
Olio extravergine di oliva
1 ciuffetto di prezzemolo
Sale
Pepe bianco macinato

PREPARAZIONE
20 min 
COTTURA
8 min 

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA GRIGLIA TOGNANA
+ 1 contenitore

1. In un contenitore disponete i filetti con il succo del limone, poco olio, sale e pepe.
2. Lasciate marinare per un quarto d'ora circa in frigorifero.
3. Preriscaldate la Piastra Grill e aggiungete i filetti, inizialmente dal lato senza pelle.
4. Dopo circa 3 minuti rigirate sottosopra e terminate la cottura.
5. Servite guarnendo con il prezzemolo.

BRUSCHETTA MEDITERRANEA

 Difficoltà 

 Tempo  **15 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
3/4 persone 

8 fette di pane casereccio
4 pomodori maturi
1 mazzetto di basilico fresco
1 spicchio d'aglio
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe nero

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
5 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA GRIGLIA TOGNANA
+ 1 coltello

1. Tagliate i pomodori a cubetti e condite con olio, sale e pepe.
2. Preriscaldate la Piastra Grill e aggiungete le fette di pane.
3. Dopo circa 3 minuti rigirate sottosopra e terminate la cottura per altri 2 minuti.
4. Servite guarnendo con i pomodori marinati e il basilico.

UOVA CREMOSE SALMONE E AVOCADO

 Difficoltà 

 Tempo  **15 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per
3/4 persone 

6 uova medie
1 avocado
100 g di salmone affumicato
1 ciuffetto di coriandolo
Sale
Pepe

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
3 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI CUORE TOGNANA
+ 1 coltello + 1 cucchiaino + 1 piattino

1. Mettete a scaldare la Piastra Stampi Cuore a fuoco medio.
2. Tagliate a metà l'avocado, privatelo del nocciolo ed estraete la polpa con un cucchiaino.
3. Rompete le uova in un piattino e fatele scivolare negli alveoli.
4. Riducete la potenza e portate a cottura.
5. Trasferite nei piatti con una spatola e guarnite con l'avocado ed il salmone tagliati a pezzetti, salate e pepate.

PANCAKES

Difficoltà 

Tempo  20 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

1 uovo
15 g burro
100 ml di latte
70 g di farina
20 g di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
Sciroppo d'acero
Frutti di bosco per guarnire
1 ciuffetto di menta

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI CUORE TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Stampi Cuore e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con lo sciroppo d'acero, i frutti di bosco e la menta.

FRITTATINE ALLE ERBE

Difficoltà 

Tempo  15 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

4 uova
50 g di piselli freschi
1 rametto di timo
1 ciuffetto di menta
1 ciuffetto di basilico
1 pomodoro
Sale
Pepe

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
6 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI CUORE TOGNANA
+ 1 coltello + 1 ciotola + 1 frusta + 1 mestolino

1. Tritate le erbe e disponetele in una ciotola con le uova.
2. Salate e pepate e sbattete bene con una frusta.
3. Scaldate la Piastra Stampi Cuore e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
4. Aggiungete i piselli facendoli cadere sulle uova e, dopo circa 3 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 3 minuti.
5. Servite guarnendo con il pomodoro a cubetti.

CUORI DI CRÉPES ALLE FRAGOLE

Difficoltà 

Tempo  15 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

1 uovo
80g farina 00
50 g di burro fuso
30 g di zucchero
150 ml di latte
150 g di fragole
Zucchero a velo

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
3 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI CUORE TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 frusta + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero.
2. Unite la farina, il burro ed il latte e mescolate bene.
3. Scaldate la Piastra Stampi Cuore e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
4. Dopo circa 1 minuto rigirate sottosopra e continuate la cottura per 2 minuti.
5. Farcite con la confettura e la frutta tagliuzzata e guarnite a piacere con zucchero a velo o cioccolato fuso.

FOCACCINE CON IL SORRISO

Difficoltà 

Tempo  130 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

150 g di farina 0
100 ml di acqua tiepida
½ cucchiaino di lievito di birra
secco o ½ cubetto di lievito
fresco
Olio extravergine di oliva
sale

PREPARAZIONE 
120 min

COTTURA 
10 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA T-SMILE TOGNANA
+ 1 cucchiaio + 1 panno

1. Impastate la farina con il lievito, l'acqua, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale.
2. Lasciate lievitare per 2 ore coprendo con un panno.
3. Stendete l'impasto e ritagliatelo in dischi della dimensione degli alveoli della piastra.
4. Preriscaldare la Piastra T-Smile, inserite i dischi negli alveoli e cuocete per 5 minuti a fuoco medio.
5. Rigirate i dischi e continuate la cottura per altri 4-5 minuti.

PANCAKES

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

1 uovo
15 g burro
100 ml di latte
70 g di farina
20 g di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
Zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA T-SMILE TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra T-Smile e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con lo zucchero a velo.

FRITTATINE

 Difficoltà 

 Tempo  **15 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

4 uova
2 cucchiaini di latte
1 ciuffetto di prezzemolo
Sale
Pepe rosa

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
6 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA T-SMILE TOGNANA
+ 1 frusta + 1 mestolino

1. Salate e pepate e sbattete bene con una frusta le uova con il latte.
2. Scaldate la Piastra T-Smile e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 3 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 3 minuti.
4. Servite guarnendo con prezzemolo e pepe rosa.

FORMAGGIO GRIGLIATO

 Difficoltà 

 Tempo  **15 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

300 g di formaggio a pasta filata (provola, scamorza, gouda)
1 ciuffetto di maggiorana
Pepe

PREPARAZIONE 
5 min

COTTURA 
7 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA T-SMILE TOGNANA
+ 1 coltello

1. Tagliate il formaggio a fette tonde che inserirete negli alveoli della Piastra T-Smile.
2. Disponete la piastra sul fuoco a potenza media.
3. Dopo circa 4 minuti rigirate sottosopra i dischi e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
4. Servite ben caldo guarnendo con la maggiorana e pepe.

WAFFLE ALLE FRAGOLE E LAMPONI

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

2 uova
75 g burro
90 g di farina
70 g di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
100 g di fragole
100 g di confettura di lamponi

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA WAFFLE TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 mestolino + 1 cucchiaino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Waffle e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con una cucchiainata di confettura e le fragole tagliuzzate.

WAFFLE SALATI AL PROSCIUTTO E BRIE

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

2 uova
75 g burro
90 g di farina
70 g di burro fuso
½ cucchiaino di sale
½ bustina di lievito per dolci
100 g di formaggio brie
50 g di prosciutto cotto a dadini
1 ciuffetto di erba cipollina

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA WAFFLE TOGNANA
+ 1 coltello + 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Waffle e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con il brie a fette, il prosciutto ed un filo di erba cipollina.

WAFFLE

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

2 uova
75 g burro
90 g di farina
70 g di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
Zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA WAFFLE TOGNANA
+ 1 frusta + 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Waffle e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con lo zucchero a velo.

WAFFLE ALLE ZUCCHINE E PARMIGIANO

 Difficoltà 

 Tempo  **25 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

2 uova
75 g burro
90 g di farina
70 g di burro fuso
½ cucchiaino di sale
½ bustina di lievito per dolci
1 zuccina
50 g di parmigiano a scaglie
Pepe rosa

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
10 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA WAFFLE TOGNANA
+ 1 coltello + 1 ciotola + 1 mestolino

1. Tagliate a julienne la zuccina e saltatela in poco olio per 6-7 minuti. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Waffle e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con il grana a scaglie, le zucchine e pepe rosa.

PANCAKES

 Difficoltà 

 Tempo  **20 min**


INGREDIENTI

 Ingredienti per **3/4 persone** 

1 uovo
15 g burro
100 ml di latte
70 g di farina
20 g di burro fuso
2 cucchiari di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
Zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE 
15 min

COTTURA 
4 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI TONDI TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 mestolino

1. In una ciotola sbattete tutti gli ingredienti ottenendo una pastella liscia.
2. Scaldate la Piastra Stampi Tondi e versate un mestolino di composto in ogni alveolo.
3. Dopo circa 2 minuti rigirate sottosopra e continuate la cottura per altri 2 minuti.
4. Guarnite con lo zucchero a velo.

UOVA FRITTE

Difficoltà 

Tempo  10 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

7 uova medie
1 ciuffetto di maggiorana
Sale
Pepe
A piacere punte di asparago
lessate

PREPARAZIONE 
5 min

COTTURA 
5 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI TONDI TOGNANA
+ 1 piattino

1. Mettete a scaldare la Piastra Stampi Tondi a fuoco medio.
2. Rompete le uova in un piattino e fatele scivolare negli alveoli.
3. Riducete la potenza e portate a cottura.
4. Trasferite nei piatti con una spatola e guarnite a piacere con la maggiorana e le punte di asparago. Salate e pepate.

PIZZETTE DA APERITIVO

Difficoltà 

Tempo  130 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

150 g di farina 0
100 ml di acqua tiepida
½ cucchiaino di lievito di birra
secco o ½ cubetto di lievito
fresco
150 g di polpa di pomodoro
100 g di mozzarella
1 ciuffetto di basilico
Olio extravergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE 
120 min

COTTURA 
10 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI TONDI TOGNANA
+ 1 ciotola + 1 panno

1. Impastate la farina con il lievito, l'acqua, 4 cucchiaini di olio e un pizzico di sale.
2. Lasciate lievitare per 2 ore coprendo con un panno.
3. Stendete l'impasto e ritagliatelo in dischi della dimensione degli alveoli della piastra.
4. Preriscaldate la Piastra Stampi Tondi, inserite i dischi negli alveoli e cuocete per 5 minuti a fuoco medio.
5. Rigirate i dischi e guarniteli con il pomodoro e la mozzarella tagliata a cubetti.
6. Continuate la cottura per altri 4-5 minuti.
7. Servite guarnendo con il basilico.

MINI BURGERS

Difficoltà 

Tempo  20 min



INGREDIENTI

Ingredienti per
3/4 persone 

300 g di trita di manzo
1 ciuffetto di rosmarino
2 cucchiaini di pangrattato
7 mini panini
2 pomodori
4 foglie di lattuga
Maionese
Sale
Pepe

PREPARAZIONE 
10 min

COTTURA 
10 min

PROCEDIMENTO

ATTREZZATURA: PIASTRA STAMPI TONDI TOGNANA
+ 1 ciotola

1. Impastate la carne con il pane, il rosmarino tritato, sale e pepe.
2. Dividetela in 7 palline che schiacterete per altrettanti burgers.
3. Preriscaldate la Piastra Stampi Tondi e inserite i burgers negli alveoli.
4. Cuocete per 5 minuti, rigirate e completate la cottura per altri 5 minuti.
5. Componete i burgers con una fetta di pomodoro, ½ di insalata e maionese a piacere.

PREMIUM^{BLACK} PIASTRA MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION PLATE

CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT FEATURES

26cm
10 1/4"

STAMPO/ MOULD
8cm
3 1/8"

01

Corpo in fusione di alluminio alto spessore
Extrathick body in cast aluminium



02

Rivestimento esterno resistente alle alte temperature
External layer high temperature resistant



03

Rivestimento interno rinforzato con minerali duri
Internal layer ultra-resistant with mineral particles



04

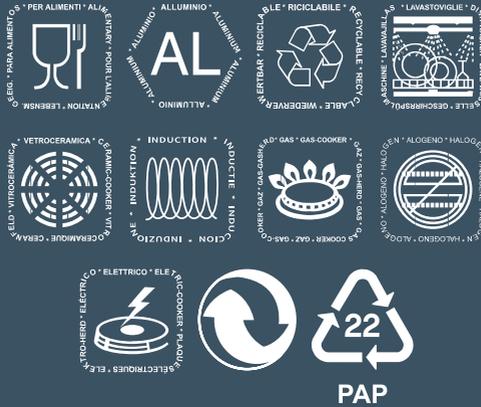
Fondo in acciaio inox adatto anche all'induzione
Stainless steel base suitable for induction hobs



4 in 1 Facile e veloce
Easy and fast



Tognana



**GUARDA
IL VIDEO!**



www.tognana.com

FOLLOW US:

