cottura

EVOLUTA

innovation by TOGNANA

5 GOLOSE ricette

PROVA LA COTTURA del FUTURO!

La prima batteria di pentole a risparmio energetico

EVOLUTA
innovation by TOGNANA

INNOVATIVA

Grazie agli speciali canali collocati sul fondo IL TEMPO DI COTTURA DIMINUISCE RISPARMIANDO ENERGIA.

FONDO thermo 3D

RESISTENTE

Un'elevata durezza, data dai materiali minerali presenti nel **rivestimento a 5 strati**, conferisce **grande resistenza all'abrasione ed all'usura.**

GREBLON NON-STICK C3 WEILBURGER . German Technology

ANTIADERENTE

le proprietà **"NON-STICK"** permettono una cucina senza grassi aggiunti ed evitano l'attaccamento del cibo alla superficie di cottura.

SANA ED ECOLOGICA

PFOA free

green

Tognana

Pasta alla Norma | RICETTA:

1 • Lavate e spuntate le melanzane, quindi tagliatele a fette di 4 mm di spessore in senso verticale tagliando anche qualche fetta in senso orizzontale che servirà per guarnire il piatto alla fine.
2 • Ponetele in un colapasta cospargendole a mano a mano di sale grosso, poi copritele con un piatto e sistemate al di sopra di esse un peso: lasciatele spurgare così per almeno un'ora.
3 • Intanto preparate il sugo di pomodoro mettendo in un tegame l'aglio a dorare assieme all'olio: aggiungete i pomodori pelati.
Fateli cuocere a fuoco dolce finché non si spappoleranno, dopodiché passateli al setaccio e rimettete tutto sul fuoco per fare addensare; una volta spento il fuoco, aggiungete metà delle foglie di basilico fresche.
4 • Sciacquate le melanzane sotto l'acqua fredda corrente, poi asciugatele per bene con un canovaccio pulito e quindi friggetele in olio di oliva ben caldo ma non bollente, fino a dorarle.
Trasferite le melanzane su della carta assorbente da cucina per perdere l'olio in eccesso.
5 • Mettete quindi a lessare la pasta in abbondante acqua salata e grattugiate la ricotta in modo grossolano, mettendola da parte. Mentre la pasta cuoce, tagliate a listerelle le melanzane fritte (tutte tranne le fette più lunghe che serviranno per decorare i piatti).
6 • Trasferite le liste di melanzane in una padella assieme a qualche cucchiaio di sugo di pomodoro e quando la pasta sarà al dente, scolatela ed unitela al condimento in padella; fate saltare un minuto e poi impiattate la pasta ricoprendola con il restante sugo di pomodoro,
qualche fetta di melanzana intera, della ricotta salata
grattugiata, e le restanti foglie di basilico fresco.

INGREDIENTI:

Aglio: 2 spicchi - Basilico: 12 foglie
Melanzane: 2 medie
Olio di oliva extravergine: 4 cucchiai
Pepe: q.b. - Pomodori: pelati 500 gr
Ricotta: salata 200 gr
Sale: grosso q.b. - Spaghetti (o altra pasta): 400 gr
per friggere: Olio di oliva q.b.

dosi per 4 persone

Pasta alla Norma

PREPARAZIONE: 15 MIN
COTTURA : 35 MIN
DIFFICOLTA': BASSA

Caccavelle alla sorrentina

PREPARAZIONE: 60 MIN
COTTURA : 60 MIN
DIFFICOLTA': BASSA

INGREDIENTI per 4 caccavelle:

Basilico: 5-6 foglie
Cipollotto fresco: 4 o 1 cipolla fresca
Mozzarella: 200 gr
Olio extravergine di oliva: 3 cucchiai
Parmigiano Reggiano grattugiato: 4 cucchiai circa
Pasta Caccavelle di Gragnano: 4
Ricotta vaccina: 200 gr
Sale: q.b. -Passata di pomodoro: 1 lt

Per ragù bianco:

Carne di suino trita: 150 gr
Carote tritate: 35 gr
Pepe: q.b.
Sale: q.b.
Salsiccia:100 gr
Sedano tritato: 35 gr
Vino rosso (o bianco): 1 bicchiere

1 • Tritate i cipollotti e fateli appassire in 3 cucchiai di olio extravergine di oliva a fuoco basso per circa 10-15 minuti; aggiungete la passata di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce, quindi spegnete il fuoco poiché il sugo di pomodoro deve rimanere fluido e non denso e aggiungete le foglie di basilico che spezzerete con le dita. 2 • Nel frattempo mettete in un tegame 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e buttateci dentro il trito di sedano, carota e cipolla che farete dorare a fuoco dolce per poi aggiungere la salsiccia e la carne trita entrambe sgranate. 3 • Fate rosolare la carne cercando di renderla via via sempre più fine per mezzo di un mestolo con il quale andrete a spezzettarla in cottura. Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il bicchiere di vino, poi aspettate che tutto il liquido sia evaporato a fuoco molto basso, salate, pepate e spegnete il fuoco. 4 • Portate ad ebollizione una pentola di acqua salata e lessateci per 15 minuti le caccavelle avendo cura di non portare il bollore ad essere violento, in modo da non rischiare di rompere le caccavelle strapazzandole durante la cottura. 5 • Nel frattempo tagliate la mozzarella a cubetti non troppo piccoli (2 cm di lato circa). Una volta scolate le caccavelle adagiatele su di un piatto. 6 • Prendete i 4 tegamini nei quali andrete a condire e successivamente cuocere le caccavelle, quindi posizionate sul fondo di ognuno di essi un mestolino di sugo di pomodoro; adagiatevi sopra la caccavella, mettete al suo interno un mestolino di pomodoro, quindi 50 gr di ricotta spezzettata e un quarto del ragù. Aggiungete quindi 50 gr di mozzarella. 7 • Ricoprite il tutto con il sugo di pomodoro e spolverizzate la sommità con un buon cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato. Preparate allo stesso modo tutti e 4 i tegamini e poi infornate in forno già caldo a 200° per circa 30-40 minuti.

dosi per 4 persone

Pollo alla marengo | RICETTA:

1 • Tagliate il pollo in otto pezzi, fate scaldare in una padella mezzo bicchiere d'olio e adagiatevi i pezzi di pollo leggermente infarinati e fateli rosolare per bene da ogni parte.
A questo punto, aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e fatti a pezzetti, insieme all'aglio ed un bicchiere di vino bianco.
2 • Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere il tutto per 20 minuti a fuoco vivace.
3 • Nel frattempo, pulite i funghi e tagliateli a pezzetti e uniteli al pollo, quindi salate, pepate e lasciate cuocere per altri 20 minuti.
4 • Fate scaldare 250 ml di vino bianco, salatelo appena e buttatevi dentro i gamberi lavati facendoli cuocere per almeno 5 minuti.
5 • In una padella con 3 cucchiai d'olio, fate tostare le fette di pane mentre in un'altra padella friggete per pochi minuti, con altri due cucchiai d'olio, le uova salandole leggermente.
6 • Una volta che il pollo sarà pronto, spruzzatelo con il succo del limone e cospargetelo con il prezzemolo lavato e tritato, quindi cuocete ancora per 3 minuti a fiamma bassa.
7 • Trasferite poi il pollo su un piatto da portata e contornatelo con i crostoni di pane su cui adagerete le uova e guarnitelo infine con i gamberi.

INGREDIENTI:

Aglio: uno spicchio
Funghi: porcini 4
Limoni: 1
Molluschi - gamberi di fiume: 4
Olio: un bicchiere
Pane: 4 fette
Pepe: una spolverata
Pollo: 1
Pomodori: 500 g
Prezzemolo: 1 ciuffo
Uova: 4
Vino: bianco 1/2 litro

dosi per 4 persone

Pollo alla marengo

PREPARAZIONE: 30 MIN
COTTURA : 60 MIN
DIFFICOLTA': MEDIA

Medaglioni di filetto all'aceto balsamico

PREPARAZIONE: 5 MIN
COTTURA : 10 MIN
DIFFICOLTA': BASSA

INGREDIENTI:

Aceto balsamico: 1 bicchierino
Burro: 50 gr
Carne bovina: filetto di manzo 4 fette spesse (150 gr circa l'una)
Erba cipollina: 2 cucchiai
Farina: qualche cucchiaio
Pepe: nero macinato q.b.

1 • Sciogliete in un tegame il burro e fate cuocere per qualche istante i medaglioni di filetto, precedentemente infarinati da entrambi i lati, poi salate e pepate secondo i vostri gusti.
2 • Versate il bicchierino di aceto balsamico facendolo evaporare e facendo attenzione a non cuocere troppo la carne.
3 • Pochi istanti prima di togliere dal fuoco la carne cospargetela con erba cipollina finemente tritata.
4 • Servite ben caldo con il sughetto di cottura, guarnendo con un ciuffetto di prezzemolo o con dell'erba cipollina tritata.

dosi per 4 persone

Polpette di ricotta al sugo | RICETTA:

1 • Sbriciolate finemente 140 gr di mollica di pagnotta pugliese (potete anche farlo con l'aiuto delle lame di un mixer) e ponetela in una ciotola capiente assieme alla ricotta di pecora, le uova, uno spicchio di aglio schiacciato, il parmigiano e il pecorino grattugiati, il prezzemolo e il pepe macinato al mulinello.
2 • Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ma compatto, poi assaggiate ed aggiustate eventualmente di sale.
3 • In un tegame ponete l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, che farete imbiondire; dopo qualche istante aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale e portate ad ebollizione a fuoco dolce.
4 • Passatevi un po' di olio di oliva sui palmi delle mani e, con il composto di ricotta ottenuto, formate delle polpette poco più grandi di una noce, che farete a mano a mano scivolare nel sugo bollente fino all'esaurimento dell'impasto.
5 • Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce, poi spegnete e servite immediatamente.

INGREDIENTI:

Aglio: 1 spicchio
Pane: mollica di pagnotta (tipo pugliese): 140 gr
Parmigiano Reggiano grattugiato: 40 gr
Pecorino grattugiato: 60 gr
Pepe nero macinato: q.b.
Prezzemolo tritato: 1 cucchiaio
Ricotta di pecora: 350 gr
Uova: 2

PER IL SUGO:

Aglio: 1 spicchio - Olio extravergine di oliva: 5 cucchiai
Pomodori: passata 750 ml - Sale: q.b

dosi per 4 persone

Polpette di ricotta al sugo

PREPARAZIONE: 15 MIN
COTTURA : 15 MIN
DIFFICOLTA': BASSA

cottura

EVOLUTA

innovation by TOGNANA

Tognana