



Cuisinart®
& Paul Boon

**SLOW
COOKER**

La cottura lenta



La Slow Cooker è l'apparecchio ideale per la preparazione di piatti gustosi in un batter d'occhio poiché la sua carta vincente rimane la semplicità di utilizzo. Basta infatti mettere tutti gli ingredienti nella pentola, lasciar cuocere lentamente per qualche ora, il giorno prima o il giorno stesso, e il tutto si trasforma in un piatto gustoso e sano.

È la soluzione pratica per ottenere un piatto caldo al rientro dal lavoro.

La cottura avviene lentamente grazie a tre impostazioni:

La modalità «SIMMER» consente di cuocere a fuoco lento cibi delicati come il pesce o la frutta; la cottura è regolare e molto delicata.

La modalità «LOW» permette di cucinare ad una temperatura normalmente consigliata in cucina; consente di cuocere gli alimenti poco fragili e di consumo corrente come la carne bianca tipo pollame o il maiale.

La modalità «HIGH» consente di accelerare il processo di cottura; questa impostazione permette di cucinare carni tipo cappello del prete, noce, garretto, stinco, spalla, interiora, che richiedono una cottura più elevata e generalmente più lunga perché possano assorbire gli aromi.

Le deliziose ricette di questo libro vi spiegano come realizzare piatti tradizionali, per tutta la famiglia o creativi che potrete servire direttamente nella pentola stessa.

E grazie alla funzione automatica di mantenimento in caldo, niente più perdite di tempo, potrete così invitare tutti i vostri amici passando il tempo assieme a loro.

Dunque.. semplificatevi la vita!

INDICE



- p. 4 Zuppa paesana
- p. 5 Zuppa di piselli spezzati e salsiccia
- p. 5 Zuppa al pesto
- p. 6 Zuppa di zucca e castagne
- p. 6 Brodo di pollo alla cinese
- p. 7 Zuppa di verza
- p. 8 Aioli provenzale
- p. 9 Millefoglie di salmone e spinaci
- p. 10 Sgombro al vino bianco
- p. 10 Merluzzo affogato nelle verdure
- p. 11 Coda di rospo all'Armoricana
- p. 12 Ratatouille rapida
- p. 12 Bollito di foie gras
- p. 13 Pollo alla Basca
- p. 14 Ossobuco alle verdure aromatiche
- p. 14 Lonza di maiale alle lenticchie
- p. 15 Cassoulet
- p. 16 Salsa di pomodoro alla bolognese
- p. 17 Gratin Dauphinois
- p. 17 Fonduta Vigneronne
- p. 18 Stufato di cinghiale
- p. 18 Baeckeofe
- p. 19 Couscous alle otto verdure
- p. 20 Cosce di coniglio al pomodoro
- p. 21 Fonduta ai formaggi
- p. 22 Banane candite all'arancia
- p. 22 Riso cremoso alla normanna

Zuppa paesana

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 3 porri lavati e affettati
- 6 patate tagliate a dadini
- 6 carote tagliate a rondelle
- 6 rape tagliate a dadini
- 6 pastinache tagliate a dadini
- 8 topinambur tagliati a dadini
- 8 fette di prosciutto affumicato tagliato a julienne
- 3 litri di acqua
- 3 dadi per brodo
- sale e pepe

Nella pentola della slow cooker versare tutte le verdure ed il prosciutto.

Aggiungere 3 litri di acqua e i dadi per brodo. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore.

La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.



Zuppa di piselli spezzati e salsiccia

Preparazione: 3 ore / 20 minuti

Temperatura: HIGH

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 1,4 kg di piselli spezzati
- 3 litri di acqua
- 4 salsicce da circa 100 g l'una
- 3 cipolle tritate
- 1 porro affettato
- 3 carote tritate
- 1 gambo di sedano tritato
- 3 dadi per brodo
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 4 cucchiai di panna
- sale e pepe

Mettere i piselli a bagno in acqua per 3 ore.

Nella pentola della slow cooker versare tutte le verdure tagliate, i piselli, l'olio d'oliva e il timo.

Aggiungere 3 litri di acqua, i dadi e le salsicce. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Prima di servire, togliere le salsicce, miscelare la zuppa e aggiungere la panna. Regolare il condimento. Stagliare le salsicce a rondelle e metterle nella zuppa.

Cuisinart

Zuppa al pesto

Preparazione: 30 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 350 g di fagiolini tagliati a sezioni di 1 cm
- 350 g di fagioli bianchi
- 6 patate tagliate a dadini (1 cm di lato)
- 6 carote a dadini (1 cm di lato)
- 4 zucchine a dadini (1 cm di lato)
- 350 g di piselli freschi
- 6 pomodori senza semi e tagliati a dadini (1 cm di lato)
- 400 g di cotenna di maiale
- 4,5 litri di brodo di pollo
- 1 mazzetto di basilico
- 3 spicchi di aglio
- 100 ml di olio d'oliva
- sale e pepe

Nella pentola della slow cooker versare tutte le verdure, tranne i pomodori. Aggiungere il brodo di pollo e la cotenna. Regolare il condimento e coprire. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore.

Aggiungere la pasta 45 minuti prima della fine della cottura. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Nel frattempo, in un robot da cucina mixare le foglie di basilico e l'aglio aggiungendo l'olio d'oliva. Mettere da parte. Aggiungere i dadini di pomodori una volta che la slow cooker è passata al mantenimento in caldo. Prima di servire, mescolare il pesto nella zuppa. Servire accompagnato da formaggio grattugiato.

Zuppa di zucca e castagne

Preparazione: 25 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 3 kg di zucca tagliata a pezzetti
- 750 g di castagne cotte sottovuoto
- 3 dadi da brodo
- 1 litro di latte
- 700 ml di panna
- 2 scalogni
- sale e pepe

Nella pentola della slow cooker versare i pezzetti di zucca, lo scalogno tritato e le castagne. Aggiungere 2 litri di acqua, il latte, la panna e i dadi. Salare e pepare. Mettere il coperchio sulla pentola.

Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Frullare il composto e regolare il condimento prima di servire.

Brodo di pollo alla cinese

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ore

Per 12 persone

- 5 di scaloppe di pollo da 120 g tritate finemente
- 4 dadi di brodo di pollo disidratati
- 16 funghi shitake freschi tritati
- 3 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 4 grandi carote, tagliate a julienne
- 3 porri tagliati a julienne
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 1 cuore di gambo di citronella schiacciato
- 5 cucchiaini di salsa di soia piccante
- 1 mazzetto di coriandolo fresco tritato
- 150 g di vermicelli di soia
- 1 litro di acqua
- sale e pepe

Immergere i vermicelli per 10 minuti in acqua calda per ammorbidirli. Scolarli e tagliarli in sezioni da 4 cm di lunghezza con un paio di forbici. Mettere da parte. Nella pentola della slow cooker versare i porri e le carote a julienne, il pollo e i funghi tritati, lo zenzero e l'aglio tritati. Aggiungere 3 litri di acqua, i dadi per brodo, poi la citronella, la salsa di soia e il coriandolo. Mettere il coperchio sulla pentola. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 4 ore.

La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Aggiungere i vermicelli e regolare il condimento.

Attendere 30 minuti prima di servire.

Zuppa di verza

Preparazione: 25 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 5 cosce d'anatra senza pelle
- 1 fetta di prosciutto crudo
- 1 cuore di verza
- 350 g di fagioli bianchi di Spagna
- 400 g di patate
- 300 g di fave sgucciate
- 300 g di rape
- 300 g di carote
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 2 spicchi d'aglio
- 2 gambi di sedano
- 3 porri
- 1 mazzetto di erbe aromatiche a piacimento
- 3,5 litri di brodo di pollo

La sera prima mettere i fagioli a bagno in acqua calda. Il giorno della preparazione pulire, sbucciare e lavare le verdure.

Tagliare le carote, le rape, le patate a dadini. Tritare finemente l'aglio, la cipolla e lo scalogno. Tritare il porro e il sedano, tagliare la verza a listarelle. Nella pentola della slow cooker versare il brodo di pollo e aggiungete le verdure, l'aglio, la cipolla e lo scalogno, il prosciutto e le cosce di anatra tagliate a piccoli pezzi, i fagioli e il mazzetto di erbe aromatiche. Mettere il coperchio sulla pentola. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura "LOW" e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Aggiungere le fave 30 minuti prima della fine della cottura. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Aggiustare di sale, togliere il mazzetto di erbe aromatiche prima di servire.

Cuisinart®

Aïoli provenzale

Preparazione: 35 minuti
Temperatura: HIGH / LOW
Cottura: 3 ore
Per 8 persone

- 3 litri di acqua
- 4 dadi per brodo granulare
- 8 filetti di scorfano (da 100 g ciascuno)
- 8 pezzi di merluzzo (da 140 g ciascuno)
- 4 carote
- 2 zucchine
- 8 fiori di cavolfiore
- ½ sedano rapa (tagliato in sei)
- 2 finocchi
- 8 patate
- 1 patata cotta il giorno prima
- 8 uova intere
- 2 mazzetti di timo
- 4 foglie di alloro
- 2 mazzetti di rosmarino
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- ¼ di litro di olio d'oliva
- 10 g di Fleur de sel di Guérande
- 1 cucchiaino di Pastis all'anice (o liquore all'anice)
- sale e pepe

Nella pentola della slow cooker versare 3 litri di acqua e aggiungere i dadi da brodo, il timo, l'alloro, il rosmarino, il liquore all'anice e il Fleur de sel. Mettere il coperchio sulla pentola. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 3 ore.

Pelare le carote, tagliarle in diagonale (1 cm di spessore). Pulire le zucchine e tagliarle in diagonale (2 cm). Tagliare i finocchi in quarti. Mettere da parte. Quando il timer segnerà 2 ore, versare nel brodo tutte le verdure e le uova. Passare in modalità "LOW". Coprire e cuocere.

Salsa aïoli: Mettere in un'insalatiera i tuorli d'uovo e la patata cotta il giorno prima e sbucciata. Schiacciare e mescolare il tutto. Aggiungere il cucchiaino di aglio, un po' di sale e di pepe. Con una frusta mescolare e incorporare delicatamente, goccia a goccia, l'olio d'oliva fino ad ottenere una consistenza densa tipo maionese. Mettere da parte la salsa aïoli in una ciotola.

Quando il timer segna 10 minuti, togliere le uova, sgusciarle e rimetterle di nuovo nel brodo. Aggiungere il pesce e terminare la cottura. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Lasciare gli ingredienti nella pentola per 30 minuti prima di servire in una zuppiera le verdure, il pesce e le uova.

Servire accompagnando con la salsa aïoli, una ciotolina di Fleur de sel e un filo d'olio d'oliva.

Millefoglie di salmone e spinaci

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ore

Per 12 persone

- 3 kg di filetti di salmone senza lische
- 1,5 kg di spinaci freschi
- 5 spicchi di aglio tritato
- 400 ml di panna
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di zafferano in polvere
- sale e pepe

Pulire e lavare gli spinaci freschi. Mettere da parte. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 3 ore. Versare un po' di spinaci sul fondo della pentola e cospargere con dei fiocchetti di burro e dell'aglio tritato. Sugli spinaci disporre i tranci di salmone. Regolare il condimento.

Ripetere l'operazione formando degli strati. Versare la panna mescolata con lo zafferano, cospargendola su tutta la preparazione. Posizionare la pentola nella slow cooker e coprire. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Servire e degustare subito.

Sgombro al vino bianco

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW / SIMMER

Cottura: 5 ore / 2 ore

Per 12 persone

- 12 sgombri
- 1 litro di vino bianco
- 300 ml di aceto di vino bianco
- sale marino e pepe macinato al momento

Contorno aromatico:

- 6 carote affettate
- 2 cipolle medie affettate
- 4 spicchi di aglio tritato
- 2 porri
- 1 pezzo di gambo di sedano tritato
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- 1 cucchiaio di pepe nero
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo
- 6 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di dragoncello

Versare il vino bianco e l'aceto nella pentola della slow cooker. Aggiungere il contorno aromatico e regolare il condimento. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Regolare il condimento. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Questa preparazione può essere fatta in anticipo e conservata in frigorifero.

Per completare la ricetta sarà sufficiente condire con sale e pepe gli sgombri precedentemente svuotati e lavati, e metterli delicatamente nel brodo, poi farli cuocere per 2 ore in modalità «SIMMER». Gli sgombri possono essere gustati caldi o freddi. A questo scopo, conservare la pentola in frigorifero per una notte e servire gli sgombri con la marinata ottenuta.

Merluzzo affogato nelle verdure

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: SIMMER

Cottura: 2 ore 30'

Per 12 persone

- 12 tranci di merluzzo senza lisce
- 6 zucchine tagliate a dadini
- 10 pomodori pelati, privati dei semi e tritati
- 4 melanzane tagliate a dadini
- 3 porri tagliati a julienne
- 4 scalogni tritati
- 300 ml di vino bianco
- 1 mazzetto di dragoncello tritato
- 1 dado per brodo granulare
- 400 ml di panna liquida
- 100 g di burro
- sale e pepe

Versare nella pentola la polpa di pomodoro, le verdure a dadini, i porri a julienne e lo scalogno tritato. Mescolare il vino bianco, la panna, il dragoncello tritato e il dado precedentemente sbriciolato. Versare il tutto nella pentola e coprire. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «SIMMER» e con il tasto "+" regolare il timer a 4 ore e 30 minuti. Quando il timer segnerà 30 minuti, aggiungere i tranci di merluzzo e il burro a pezzetti. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Coda di rospo all'Armoricana

Preparazione: 20 minuti
Temperatura: LOW / SIMMER
Cottura: 7 ore
Per 12 persone

- 3 kg di tranci di coda di rospo in medaglioni
- 2 lattine di polpa di pomodoro
- 200 ml di cognac
- 700 ml di vino bianco
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 scalogni affettati
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di timo
- 1 cucchiaino di estratto di brodo di pesce
- ¼ di cucchiaino di peperoncino in polvere
- 300 ml di panna
- 100 ml di olio d'oliva
- sale e pepe

Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Versare l'olio nella padella. Aggiungere lo scalogno e l'aglio. Cospargere con il brandy e il vino bianco. Versare la polpa di pomodoro e il concentrato. Mescolare, quindi aggiungere il brodo di pesce, il peperoncino, l'alloro e il timo. Regolare di sale e coprire. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo. Una volta trascorso il tempo di cottura, aggiungere la panna, miscelare la salsa, passarla al setaccio e infine regolare il condimento. Questa salsa può essere preparata in anticipo, prima di servire il piatto ai vostri ospiti sarà sufficiente mettere sulla salsa la coda di rospo e programmare il tempo di cottura su 2 ore con il tasto "+" in modalità «SIMMER». Accompagnare con del riso pilaf.

Cuisinart®



Ratatouille rapida

Preparazione: 25 minuti

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 3 melanzane
- 4 zucchine
- 3 peperoni rossi
- 4 pomodori cuore di bue
- 2 cipolle
- 6 spicchi d'aglio
- 150 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di timo
- 2 foglie di alloro
- 1 dado per brodo
- sale e pepe

Lavare e asciugare le verdure. Tagliare le zucchine e le melanzane a dadi di grandi dimensioni. Mettere da parte. Togliere i semi ai peperoni e ai pomodori e tagliarli a dadi di grandi dimensioni. Tritare le cipolle e schiacciare l'aglio. Versare l'olio nella pentola. Aggiungere le cipolle e l'aglio, le verdure, il timo, le foglie di alloro e il dado sbriciolato. Mescolare e regolare il condimento. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore. Coprire e lasciar cuocere per il tempo programmato. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Regolare il condimento.

Bollito di foie gras

Preparazione: 35 minuti

Temperatura: HIGH / LOW

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 1 pezzo di foie gras da circa 500 g
- 400 g di petto di vitello
- 400 g di filetto di manzo
- 400 g di guancia di manzo
- 3 porri tritati
- 4 carote tagliate a metà
- 3 pastinache sbucciate e tagliate a metà
- 1 gambo di sedano
- 4 patate sbucciate
- 3 cipolle
- 4 spicchi d'aglio schiacciato
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 5 bacche di ginepro
- 3 litri di brodo di pollo
- Fleur de sel e pepe macinato fresco

Versare il brodo di pollo nella pentola della slow cooker. Aggiungere i pezzi di carne. Regolare il condimento e coprire. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore.

Quando il timer indicherà 3 ore, togliere i pezzi di carne, filtrare il brodo e rimettere il tutto nella pentola. Aggiungere le verdure, le erbe e le spezie. Terminare la cottura rimanente in modalità «LOW». L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Durante il mantenimento in caldo e 45 minuti prima di servire, immergere il pezzo di foie gras nel brodo. Regolare il condimento.

Servire la pentola direttamente in tavola.

Pollo alla Basca

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ore

Per 12 persone

- 12 cosce di pollo tagliate a metà
- 2 peperoni rossi tritati
- 2 peperoni verdi tritati
- 4 vaschette di pomodori ciliegini
- 1 kg di polpa di pomodoro
- 1 cipolla tritata
- 2 scalogni tritati
- 5 spicchi d'aglio schiacciati
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di fiori di timo
- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
- 400 ml di vino bianco
- 100 ml di olio d'oliva
- ½ litro di brodo di pollo
- sale e pepe

Salare e pepare le cosce di pollo e farle rosolare in una padella con dell'olio d'oliva.

Posizionarle nella pentola della slow cooker e far sfumare il succo di cottura

con il vino bianco. Quando il vino bianco è ridotto della metà, versare nella pentola i pomodorini e la polpa di pomodoro, i peperoni, la cipolla, gli scalogni, l'aglio, le erbe e il peperoncino in polvere. Mescolare delicatamente e mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 4 ore. Irrorare con il brodo di pollo e regolare il condimento. Coprire e lasciar cuocere per il tempo programmato. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Servire questo piatto con del riso profumato alla paprika e guarnito da qualche rondella di chorizo.

Cuisinart®



Ossobuco alle verdure aromatiche

Preparazione: 25 minuti

Temperatura: HIGH

Cottura: 4 ore

Per 12 persone

- 12 tranci di garretto di vitello da latte (spessore di 3-4 cm, circa 120 g ognuno)
- 75 g di farina
- 100 ml di olio d'oliva
- 4 carote tritate
- 3 cipolle tritate
- 4 spicchi d'aglio schiacciato
- 3 gambi di sedano tritati
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 800 g di polpa di pomodoro
- scorza grattugiata di due arance biologiche
- scorza grattugiata di un limone biologico
- 350 ml di vino bianco
- 1 litro di brodo di vitello
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale e pepe

Infarinare i garretti di vitello nella farina salata e pepata e farli rosolare a fuoco vivo in una padella con dell'olio d'oliva. Farli dorare su entrambi i lati. Togliere i tranci dal fuoco e metterli da parte nella pentola della slow cooker. Aggiungere tutte le verdure poi i pomodori e le erbe aromatiche. Aggiungere il vino bianco, un po' di brodo, la scorza d'arancia e di limone. Mescolare e regolare il condimento. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 4 ore. Irrorare con il brodo di vitello restante coprendo tutti gli ingredienti. Regolare il condimento poi coprire. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Cospargere con il prezzemolo tritato prima di servire. Un risotto allo zafferano o del riso bollito e saltato al burro sono l'accompagnamento perfetto per questo piatto.

Lonza di maiale alle lenticchie

Preparazione: 1 notte / 15 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 1 kg di lonza di maiale
- 2 salsicce grosse
- 6 salsicce piccole affumicate
- 1 kg di lenticchie verdi
- 2 cipolle puntate da 2 chiodi di garofano
- 3 carote tagliate a rondelle
- 2 porri tagliati a rondelle
- 2 spicchi d'aglio schiacciato
- 1 foglia di alloro
- 8 foglie di salvia
- 4 litri di brodo di carne
- sale e pepe

Mettere a bagno la lonza di maiale per una notte in acqua fredda. Versare nella pentola della slow cooker le lenticchie e il brodo di carne. Aggiungere le verdure e le spezie. Deporre la lonza tagliata in quattro e le salsicce. Mescolare delicatamente e mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Regolare il condimento e coprire. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Cassoulet

Preparazione: 3 ore

Temperatura: HIGH / LOW

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 1 kg di fagioli bianchi secchi
- 300 g di pancetta affumicata, tagliata a dadi di grandi dimensioni
- 12 fette spesse di salame
- 6 cosce d'anatra tagliate a metà
- 12 salsicce di media misura
- 600 g di lonza di maiale
- 1 lattina di polpa di pomodoro
- 3 carote affettate
- 2 cipolle affettate
- 5 spicchi d'aglio schiacciato
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 4 chiodi di garofano
- 2,5 litri di brodo di pollo
- sale e pepe

Mettere a bagno i fagioli per 3 ore in acqua fredda.

Versare nella pentola la pancetta, le cipolle, l'aglio, le carote e le spezie.

Aggiungere la lattina di polpa di pomodoro e i fagioli scolati. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore.

Quando il timer indica 5 ore, aggiungere i chiodi di garofano, il brodo di pollo e la lonza di maiale tagliata a pezzi, le fette di salame, le salsicce e continuare la cottura. Aggiungere i pezzi di anatra durante l'ultima ora di cottura. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Regolare il condimento prima di servire.

Cuisinart®

Salsa di pomodoro alla bolognese

Preparazione: 35 minuti

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 3 kg di pomodori maturi
- 200 g di pancetta affumicata tagliata a fette sottili
- 1 kg di carne trita di manzo
- 3 carote
- 3 cipolle tritate
- 2 cucchiaini di fiori di timo
- 3 foglie di alloro
- 1 gambo di sedano
- 200 g di funghi champignon
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 5 spicchi di aglio schiacciato
- 100 ml di olio d'oliva
- 500 ml di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- sale e pepe

Lavare e pulire le verdure. Tagliare a piccoli cubetti le carote, il sedano, i funghi e la pancetta. Pulire i pomodori, togliere i semi e tritarli. Rosolare leggermente la pancetta in una padella con olio d'oliva e metterla da parte nella pentola della slow cooker. Soffriggere leggermente la carne nella stessa padella utilizzata per la pancetta, separandola bene con una forchetta. Condirla e versarla nella pentola della slow cooker. Aggiungere la cipolla, l'aglio e le altre verdure (sedano, carote, funghi). Versare i pomodori tritati. Cospargere con lo zucchero e aggiungere il brodo di pollo, il concentrato di pomodoro, l'alloro e il timo. Regolare il condimento. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. È possibile conservare la salsa in freezer in contenitori ermetici. Prima dell'uso, far ridurre la salsa a fuoco lento, mescolando regolarmente. Condire e degustare la salsa con un piatto di pasta o gnocchi.



Gratin Dauphinois

Preparazione: 25 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 3 kg di patate
- 1 litro di latte
- 1,5 litri di panna
- 8 spicchi di aglio schiacciato
- 1 cucchiaino di noce moscata in polvere
- sale e pepe

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a rondelle di 5mm di spessore. Metterle da parte. Versare il latte e la panna nella pentola poi aggiungere gli spicchi d'aglio

schiacciati e la noce moscata. Mescolare e condire a piacere. Aggiungere le rondelle di patate e mescolare delicatamente. Coprire la pentola e metterla nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Coprire e lasciar cuocere per il tempo programmato. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Aggiustare di sale e servire.

Cuisinart

Fonduta Vigneronne

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: HIGH / LOW

Cottura: 5 ore

Per 6 persone

- 300 g di carne di manzo tagliata a dadoni
- 300 g di pollo tagliato a dadoni
- 250 g di petto d'anatra tagliato a dadoni
- 250 g di rognone di vitello tagliato a dadoni
- 3 litri di vino rosso
- 3 spicchi d'aglio pelati
- 1 carota tagliata a rondelle
- 1 cipolla tritata
- 1 porro tritato
- 3 foglie di alloro
- 2 rametti di timo
- 1 gambo di sedano
- 3 chiodi di garofano
- 1 anice stellato
- 1 cucchiaino di misto 5 spezie aromatiche
- 2 dadi da brodo
- sale e pepe
- assortimento di salse (bernese, bourguignonne, ecc.)
- 6 forchettine per fonduta

Versare il vino rosso nella pentola della slow cooker. Aggiungere le verdure, i dadi da brodo e le spezie aromatiche. Aggiungere un cucchiaino di sale e un po' di pepe. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Quando il timer indica 1 ora, portare sulla tavola la slow cooker dotata di una prolunga. Impostare la temperatura «LOW».

Disporre sulla tavola delle ciotoline di carne e di salsa.

Ogni ospite infilerà un cubetto di carne su una forchettina, la immergerà nel vino e degusterà.

Accompagnare con le patate cotte non sbucciate.

Stufato di cinghiale

Preparazione: 1 ora

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

Per 12 persone

- 2 kg di carne di cinghiale a pezzetti
- 200 g di pancetta tagliata a dadini
- 80 ml di olio d'oliva
- 4 scalogni tritati
- 4 carote tritate
- 3 cipolle tritate
- 6 spicchi di aglio schiacciato
- 3 rametti di timo
- 4 foglie di alloro
- 4 chiodi di garofano
- 10 bacche di ginepro
- 2,5 litri di vino rosso
- 200 ml di Armagnac
- 2 cucchiaini di farina
- ½ litro di brodo di pollo
- sale e pepe

Far marinare i pezzi di cinghiale per una giornata nel vino rosso con tutte le erbe e le spezie, poi scolare separando i pezzi di carne, le erbe e il vino. Far rosolare in un tegame i pezzi di cinghiale insaporiti di sale e pepe poi metterli nella pentola della slow cooker. Far soffriggere la pancetta, le cipolle, l'aglio, le carote e le spezie e sfumare il tutto con l'Armagnac. Versare il tutto nella pentola. Aggiungere la farina e mescolare. Aggiungere il vino e il brodo di pollo. Regolare il condimento e coprire. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 6 ore. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Regolare il condimento e servire.

Baeckeofe

Preparazione: 1 giornata

Temperatura: HIGH

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

- 600 g di lonza di maiale
- 600 g di spalla di agnello
- 600 g di cappello del prete
- 1 kg di patate
- 3 cipolle tritate
- 2 porri tritati
- 6 spicchi d'aglio schiacciato
- 3 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di fiori di timo
- 4 chiodi di garofano ridotti in polvere
- 1 litro di vino bianco tipo Riesling
- 1 litro di brodo di manzo
- sale e pepe

Far marinare la carne tagliata a pezzetti per 24 ore con il vino bianco, le cipolle, l'aglio, i porri, le foglie di alloro, il timo, i chiodi di garofano, il pepe e un po' di sale. Il giorno dopo scolare la carne e separare gli aromi. Pelare e tagliare le patate a rondelle. Ricoprire il fondo della pentola di rondelle, disporre sopra un po' degli aromi, quindi i pezzetti di carne. Terminando con uno strato di patate e il resto degli aromi. Bagnare con un po' di marinata e di brodo di manzo. Il liquido dovrebbe arrivare circa a metà della pentola. Regolare il condimento. Coprire la pentola con il suo coperchio. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.



Couscous alle otto verdure

Preparazione: 35 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

Per 12 persone

Mettere nella pentola della slow cooker i pezzi di carne e il pollame. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione del coriandolo e del brodo di pollo. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore. Irrorare con il brodo di pollo coprendo tutti gli ingredienti. Regolare il condimento e coprire. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Prima di servire aggiungere il coriandolo tritato. Come accompagnamento preparare del couscous con uva passa.

- 12 cosce di pollo
- 500 g di spalla di agnello tagliata a pezzi
- 500 g di stinco di manzo tagliato a pezzi
- 400 g di rape tagliate in quarti
- 400 g di carote tagliate a grosse rondelle
- 300 g di sedano rapa tagliato a pezzi
- 400 g di zucchine tagliate in sezioni
- 3 cuori di carciofo tagliati in quarti
- 200 g di fagioli congelati
- 300 g di patate tagliate in quarti
- 200 g di fagiolini tagliati in sezioni
- 200 g di ceci
- 3 cipolle tritate
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di Ras El Hanoul in polvere
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di zafferano
- 1 mazzetto di coriandolo fresco
- 4 litri di brodo di pollo
- sale e pepe



Cosce di coniglio al pomodoro

Preparazione: 15 minuti
Temperatura: HIGH / LOW
Cottura: 5 ore
Per 10 persone

- 10 cosce di coniglio tagliate in due
- 150 g di concentrato di pomodoro
- 1 kg circa di polpa di pomodoro
- 2 cipolle tritate
- 5 spicchi d'aglio schiacciato
- 2 rametti di rosmarino
- 3 foglie di alloro
- 2 carote tritate
- 1 cucchiaio di fiori di timo
- 100 ml di brandy
- 3 dadi da brodo di pollo
- sale e pepe

Versare nella pentola la polpa di pomodoro, il concentrato di pomodoro, le cipolle, l'aglio, le carote e le spezie. Mescolare ed aggiungere i dadi da brodo precedentemente sbriciolati. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 5 ore.

Salare e pepare le cosce di coniglio e farle rosolare in padella. Sfumare con il brandy e metterle nella pentola che è già in cottura. Coprire la pentola e lasciar cuocere per 1 ora in modalità «HIGH», quindi passare alla modalità «LOW» per le restanti 4 ore. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

L'accompagnamento ideale di questo piatto è un purè di patate.

Fonduta ai formaggi

Preparazione: 20 minuti
Temperatura: HIGH / LOW
Cottura: 3 ore
Per 6 persone

- 300 g di groviera
- 300 g di fontina
- 50 ml di vino bianco
- 3 spicchi d'aglio pelati
- 1 bicchierino di kirsch
- 1 cucchiaio di maizena
- pepe e noce moscata

Tagliare del pane a fette e metterlo in un cestino sulla tavola. Tagliare il formaggio in pezzi o passarlo ad una grattugia grande. Strofinare la padella con gli spicchi d'aglio tagliati a metà e poi lasciarli all'interno. Versare il vino nel quale avrete diluito la maizena. Mettere la pentola nella slow cooker. Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «HIGH» e con il tasto "+" regolare il timer a 3 ore.

Quando il timer indica 1 ora, aggiungere della noce moscata e versare il formaggio. Mescolare continuamente con un cucchiaio di legno, sempre nella stessa direzione. Aggiungere un po' di vino se la fonduta è troppo densa. Appena prima di portare la fonduta sulla tavola, aggiungere il kirsch e mescolare. Portare sulla tavola la slow cooker dotata di una prolunga. Regolare la temperatura su «LOW».

Ogni ospite taglierà il proprio pezzo di pane a cubetti di 2 cm (a mano, mai con un coltello), lo inforcherà su una forchetta e lo immergerà nel formaggio.

Banane candite all'arancia

Preparazione: 15 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 3 ore

Per 12 persone

- 20 banane
- 1 litro di succo d'arancia
- 160 g di zollette di zucchero
- 140 g di miele
- ½ cucchiaino di cardamomo in polvere
- ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato
- ½ baccello di vaniglia
- ½ anice stellato
- 100 ml di rum scuro invecchiato

Nel mixer ridurre in polvere le spezie e lo zucchero. Sbucciare le banane, tagliarle a grosse rondelle e metterle nella pentola della slow cooker.

Versare il succo d'arancia e il miele poi cospargere con lo zucchero speziato. Mettere la pentola nella slow cooker e coprire.

Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 3 ore.

L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Prima di servire far riscaldare il rum in una padella, farlo fiammare irrorando le banane.

Degustare caldo.

Riso cremoso alla normanna

Preparazione: 20 minuti

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ore

Per 12 persone

- 500 g di riso tondo
- 2 litri di latte
- 1 litro di panna
- 180 g di zucchero a velo
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- 6 mele
- 100 g di burro salato
- 150 g di miele
- 50 ml di Calvados

Lavare il riso e metterlo nella pentola della slow cooker. Versare il latte e la panna, aggiungere lo zucchero e la cannella.

Accendere l'apparecchio premendo sul tasto "ON/OFF", selezionare la temperatura «LOW» e con il tasto "+" regolare il timer a 4 ore.

Coprire e lasciar cuocere per il tempo programmato. L'apparecchio passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura.

Nel frattempo sbucciare, pulire e tagliare le mele a grossi dadi. In una padella far dorare le mele con il burro e il miele. Sfumare con il Calvados.

Prima di degustare aggiungere le mele al riso, mescolando delicatamente.



