



da Coquinaria con amore

LE RICETTE PER LA SLOWCOOKER.....

COS'E'	6
TESTIMONIANZA COQUINARIA	6
CURIOSITA'	7
LE CARNI	
RAGU' AI FUNGHI DI ANNAGINGER	9
RAGU' ALLA BOLOGNESE.....	9
RAGU' A MODO MIO DI BIBBY	9
STUDENT'S RAGOUT DI ANNAMARIA	9
LA POLENTA DI ADRIANA.....	10
LE LASAGNE DI ANNAGINGER	10
LE LASAGNE DI MAFFO.....	10
LE LASAGNE DI GABMIC.....	10
STESSA COSA PER LA LASAGNA	10
PASTA E FAGIOLI DI GABMIC	11
PASTA E FAGIOLI DI ZIACROSTATINA.....	11
SFORMATO DI RISO DAL SITO K.W.....	11
POLLO AL LIMONE DI VALERIA.....	11
POLLO ALL'AGLIO DI BARBARA.....	11
POLLO ALLE ERBE DI PROVENZA DI VALERIA	11
COSCE DI POLLO CON PANNA E DRAGONCELLO DI ADRIANA.....	12
SPEZZATINO DI PETTO DI POLLO E FAGIOLINI PIATTONI DI ADRIANA	12
SOVRACOSCE DI POLLO CON PATATE DI VALERIA	12
POLLO INTERO AL LIMONE E ROSMARINO DI MARIAROSA72.....	12
POLLO AMERICANO AL CACAO (FINTO MOLE POBLANO) DI ANNAGINGER.....	13
STUFATO DI POLLO E DRAGONCELLO	13
PETTO DI POLLO ALLA PAPRIKA E CIPOLLE DI TROPEA DI GABMIC	13
COSCE DI POLLO AI PEPERONI DI MARINAB.....	13
IL POLLO CON.... DI MARINAB.....	13
COQ AU VIN DAL SITO K.W	14
BRODO DI LALLINA.....	14
IL TACCHINO AGLI AGRUMI DI ANNAGINGER.....	14
COSCIA DI TACCHINO CON PATATE DI BIBBY	14
SPIEDONI DI POLLO E TACCHINO DI BIBBY	14
OSSIBUCHI DI TACCHINO AI FUNGHI DI BARBARA	14
ARISTA DI MAIALE CON VERDURINE DI ANNAGINGER	15
SPEZZATINO DI MAIALE IN AGRODOLCE DI ANNAGINGER.....	15
LACERTO DI MANZO DI ANNAGINGER.....	15
STINCHETTI DI MAIALE ALLE ARANCE CAMELLEATE DI BARBARA.....	15

FILETTO DI MAIALE AL LATTE DI MARINAB.....	16
ARISTA DI MAIALE AL LATTE DI MARINAB	16
COSCIA DI MAIALE A MODO MIO DI CANSADO.....	16
STINCHI DI MAIALE DI GRAZIELLA66.....	16
MIX CLASSICO DI MAIALE DI ZIACROSTATINA.....	16
BRASATO DI MANZO CON VERDURE	17
FAGIOLI E COSTINE DI VITELLO DI MARINAB	17
MANZO ALLA BIRRA DAL SITO K.W.	17
ARROSTO DI VITELLONE CON PATATE DI GRAZIELLA66	17
ARROSTO DI ROASTBEEF DI LALLINA	17
AGNELLO E PRUGNE DI BARBARA	18
COSCIOTTO D'AGNELLO NATURE DI ADRIANA.....	18
AFGHAN STEW DI CANSADO.....	18
FETTINE ALLA PIZZAIOLA DI MARINAB	18
COSCIA DI AGNELLO AI PROFUMI DEL MAROCCO DI CANSADO.....	19
SPEZZATINO DI MANZO ALLA BIRRA DI MARINAB	19
SPEZZATINO ALLA BIRRA SCURA DI MAFFO.....	20
SPEZZATINO IN BIANCO DI MANULEO.....	20
POLPETTE AL SUGO DI ADRIANA.....	20
POLPETTONE CLASSICO DI ZIACROSTATINA.....	21
POLPETTA DI RICOTTA DI EATALY FATTE DA ADRIANA.....	21
ZUCCHINI RIPIENI DI CARNE DI LU50.....	21
BARCLETTE DI PEPERONI RIPIENE DI CARNE DI MARIAROSA72.....	21
SALSICCE E PATATE DI SIMONA 2002.....	21
IL PESCE	
PESCE FANTASIA DI GABMIC.....	22
SEPIE CON PISELLI DI MAFFO.....	22
LE VERDURE	
CECI E SPINACI AL CURRY DI ANNAGINGER.....	23
SIMIL-RATATOUILLE DI ADRIANA.....	23
SIMIL-RATATUILLE STUFATA DI VALERIA.....	23
MINISTRONE DI VERDURE DI MARINAB	23
MINISTRONE DI VERDURE E FARRO DI LALLINA.....	23
MINISTRA DI BOBICI (DI GRAZIANA) DI ADRIANA	24
RATATOUILLE DI ANNAGINGER.....	24
VERDURE SOTTOVETRO DI ADRIANA.....	24
PEPERONI DI VALERIA.....	24
LENTICCHIE AI PROFUMI MEDITERRANEI DI LUCIACAP	24
CONCENTRATO DI POMODORO DI GABMIC	25
CONSERVA DI POMODORO DI MARINAB.....	25
PEPERONI CON CIPOLLA DI TROPEA ALLA NAPOLETANA DI GABMIC	25

PATATE ALLA DAUPHINOISE DI ADRIANA.....	25
MINISTRA DI PATATE, FORMAGGIO CHEDDAR ED ERBA CIPOLLINA	26
LE MELANZANE RIPIENE DI ADRIANA.....	26
FAGIOLI LAMON AL POMODORO DI ELLITTICA.....	26
I DOLCI	
CREAM CARAMEL DI MARINAB.....	27
PESCHE RIPIENE DI AMARETTI E CIOCCOLATO DI ADRIANA	27
CHUTNEY DI MELE DAL SITO K.W.....	28
MELE AL FORNO DAL SITO K.W.	28
CHEESE CAKE CLASSICO.....	28
CHOCOLATE BANANA BREAD DI MAFFO	29
LE TORTE NEL VASETTO DI MAFFO.....	29

NOTE PERSONALI

COS'E'...Un fornello lento,nella traduzione letterale, perché le temperature che usa per la cottura sono basse, **slow-cooker** la chiamano nel Regno Unito, gli americani invece la chiamano **crock-pot**, è un contenitore o pentola più comunemente ovale o tonda, in ceramica smaltata o di porcellana, che si inserisce in un contenitore di solito in metallo, che contiene un elemento di controllo termostatico di riscaldamento elettrico. Il coperchio è spesso in vetro trasparente e non è ermetico. La pentola, in cui si cuoce il cibo, funziona sia da contenitore che da serbatoio di calore. Esiste in varie dimensioni. Molti fornelli lenti hanno due o più impostazioni di temperatura (ad esempio, bassa, media, alta, e talvolta un "mantenimento").

TESTIMONIANZA COQUINARIA

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=68122&highlight=slow+cooker>

Manuleo-eccola: e` un modello molto vecchio, e` antiaderente, ha il cestello per friggere e il recipiente in coccio per cottura lenta. Io direi che è molto comoda, solo che mi dimentico di usarla anche perché ormai faccio solo cottura rapida.



<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=91942&highlight=SLOW+cooker>

Koster



CURIOSITA'....

La società West Bend fu la prima ad interessarsi all'utilizzo di contenitori per le lunghe cotture, maggiormente per i fagioli, l'uso molto comune nelle famiglie americane di questi contenitori portò la società alla creazione di un fornello elettrico di fagioli, che chiamarono **Pot Bean**. Era simile ad una pentola tradizionale, poggiata su un vassoio di riscaldamento. Una macchina rivoluzionaria che vantava un suo elemento di riscaldamento proprio, lasciando libero il piano di cottura. Era solo l'inizio della storia dell'attuale slow-cooker...

Tra il 1950 ed il 1960 l'interesse per ottimizzare questo sistema di cottura fu sviluppato dalla Naxon Utilities Corporation di Chicago, lo chiamarono Naxon Beanery All-Purpose: Fornello per fare fagioli.

Si trattava di un contenitore in metallo, rotondo, con elementi termici che accoglieva un vaso di ceramica o di coccio posto all'interno e aveva tre diverse temperature di cottura lenta. ... Questa soluzione mantiene gli elementi di riscaldamento isolati, evitando di entrare in contatto diretto con l'alimento, il calore viene distribuito uniformemente attraverso il rivestimento in ceramica e fornisce una temperatura di cottura ancora bassa. Questa primitiva versione della S.C., si sarebbe presto trasformata in un fenomeno culturale. La Rival Industries acquistò le attività della Naxon Utilities Corporation nel 1970. Questa acquisizione incluse i diritti di brevetto per il dispositivo chiamato Beanery. Inizialmente questo nuovo sistema di cottura non fu visto come un prodotto commerciale per le cucine casalinghe..ma ben presto fu chiaro che l'apparecchio beanery aveva un altro potenziale d'uso: poteva essere usato per cucinare vari tipi di carne, e per di più, poteva farlo meglio di quanto faceva con i fagioli!

Da qui il lancio sul mercato di un prodotto raffinato nella linea e nei colori, il 1971 la Rival offrì il fornello di fagioli al pubblico con il nome commerciale del marchio **Crock Pot-®**.

Fu realizzato con un interno di base in coccio, un coperchio di vetro e un esterno di colore rosso vivo.

Il tempismo era stato perfetto!

In coincidenza con la crisi energetica degli anni 1970. Gli americani furono incoraggiati in materia di conservazione di energia elettrica, e il Crock-Pot funziona ad una potenza molto bassa. Ma un'altra rivoluzione era in atto, le donne in tutto il mondo stavano abbandonando i ruoli di casalinga tradizionale per entrare nella forza lavoro. Il nuovo Crock-Pot le aiutò nei loro nuovi stili di vita. Nel

1974, Rival ha introdotto una delle loro prime innovazioni al Crock Pot, con la linea in gres rimovibile, per rendere più facile la pulizia del Crock-Pot dopo l'uso. Si può usare per servire in tavola e riporre in frigo e la pulizia che una volta era noiosa ora è diventata molto semplice.



L'esigenza commerciale ha portato ad una costante evoluzione, è stato introdotto il Crock Pot ovale, la nuova forma lo rende più conveniente per l'uso di tagli di carne come gli arrostiti, gli stinchi...ha iniziato ad essere offerto sul mercato in una più ampia varietà di formati e di colori, di linee, con tecnologia d'avanguardia come il timer digitale, ricette nuove e più appetitose, sono stati sviluppati accessori come il riscaldamento e le borse da viaggio. Esistono versioni multiuso, in cui la pentola funziona per la cottura lenta, ma può essere usata per friggere ed anche per la cottura a vapore.

Dalla metà degli anni '70 sul mercato lavorano circa 20 differenti aziende nella produzione della slow cooker, oggi, l'83% degli americani lo possiede, ed i produttori sono in continuo sviluppo apportando continui miglioramenti.

**Non importa quale marca sceglierete,
slow cooker / crock pot**

è il modo migliore per avere un pasto delizioso e nutriente che ti aspetta a casa dopo una giornata di lavoro.

Conosciamo la slow-cooker o crock-pot attraverso le nostre amiche...

Suggerimenti generali per l'uso della slow cooker di Annaginger

1 la slow cooker , o crock pot nasce per riprodurre elettricamente la modalità di cottura lenta e lunga che si faceva sulle cucine economiche, quindi è adattissima per ragù, brasati, sughi, stufati ecc.

2 le ricette che si trovano in giro sono, nella maggior parte dei casi, niente più che agglomerati di ingredienti, tra i quali c'è quasi sempre la famigerata Campbell Soup condensata.

3 la maggior parte delle ricette in circolazione risalgono agli anni '70 e i tempi di cottura sono per pentole meno potenti di quelle che si acquistano ora, quindi occorre solitamente diminuirli.

Fatte queste premesse, suggerisco di partire adattando alla S.C. delle ricette con le quali si ha familiarità. Ricordarsi che la pentola non rosola, quindi in alcuni casi conviene fare i soffritti o la rosolatura in un tegame sul gas e poi assemblare il tutto nella pentola. Per quanto riguarda i tempi, occorre prenderci un po' la mano... fate delle prove, ma ricordate la regola base e fondamentale: **NON APRITE MAI IL COPERCHIO**, perché ogni volta che aprite, esce calore e questo potrebbe rovinare il risultato finale, oltre che allungare i tempi di cottura.

Per chi vuole rinnovare la pentola la mattina di Natale, suggerisco o di cuocere dei legumi secchi per la sera, oppure fare della pasta al forno.

Nel primo caso, si mettono i legumi - anche non ammollati - nella pentola, ben coperti di acqua fredda, con qualche odore se si vuole (una cipolla intera, un po' di sedano, dell'alloro come siete abituati, insomma), si mette al minimo e si lascia cuocere, di solito, dopo 6-7 ore i legumi sono cotti a puntino ma ancora sodi e non disfatti... ma dipende

- a) dal tipo di legume,
- b) dalla grandezza del legume
- c) dall'età del legume.

I ceci impiegano più tempo, le lenticchie di meno...

E' utile per cucinarci bene i piatti a lunga cottura, tipo gli stufati. Ma io ci facevo anche il riso, i wurstel, il pollo arrosto, le zuppe, le patate avvolte nella carta d'alluminio.

Un anno a Capodanno ci abbiamo fatto le lenticchie con lo zampone.

E' un oggettino divertente, soprattutto quando non hai tempo di cucinare e butti tutto lì al mattino e alla sera hai la cena pronta e calda. per la cottura dei fagioli e dei legumi in genere sono fenomenali... vengono fuori perfettamente cotti, ma assolutamente non disfatti, interi e sodi... quindi, se non altro per quelli, valgono l'acquisto...

SLOW COOKER, USO... di MarinaB

Le temperature che raggiunge ed alle quali cuoce dovrebbero essere :

90°C su HIGH alta

70°C su LOW bassa

50°C su WARM tiene in caldo

Il coperchio non è chiuso ermeticamente, ma solo appoggiato; a parte questo, le temperature sono molto basse e le pietanze non arrivano neanche a bollire. Non per niente questo tipo di cottura si chiama "**Cottura a bassa temperatura**".

Per quanto riguarda il consumo energetico, è decisamente (ma di molto) inferiore a qualsiasi altro elettrodomestico; pur avendo io il timer sul mio slowcooker, quando accendo metto sempre il timer al massimo (cioè sulle 8 ore, mi pare) anche se so di rientrare prima; a me non capita di stare fuori casa più di 6 ore consecutive; quindi nel mio caso avere o non avere il timer non fa grande differenza.

Trovo molto comodo (io non ce l'ho) la modalità **AUTOMATIC**, cioè quando accendi parte alla temperatura massima per poi, una volta raggiunta, scendere alla minima e proseguire fino allo spegnimento a questa temperatura. Questa mi sembra veramente un'idea fantastica!

Comunque, se proprio si vuole il timer, con pochi euro si acquista e lo si attacca all'apparecchio. Lo trovo comodo proprio d'estate, perché non scaldi la cucina, non accendi mai il forno e se anche vuoi farti due coscette di pollo in un zack sono pronte senza tanti riscaldamenti. Io d'estate il forno lo metto a riposo, da quando ho lo slow cooker ... e non ti voglio neanche iniziare a parlare di come è comodo da usare come "camera di lievitazione" ma questo, appunto, è più invernale!

LE NOSTRE ESPERIENZE...positive

LE CARNI....

RAGU' AI FUNGHI Di Annaginger

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=98146>



Ho usato:

500 gr di manzo scelto macinato
 3 salsicce di maiale
 1 cipolla rossa media
 1 scalogno
 2 carote
 2 costole di sedano
 1 barattolo di concentrato di pomodoro
 2 scatolette di polpa di pomodoro
 20 gr di funghi secchi
 1 tazza da the di brodo di pollo
 sale e pepe
 olio extravergine di oliva
 burro

Ho tritato le verdure finissime e le ho fatte soffriggere in olio e burro.

A quel punto, è suonato il telefono e ho dovuto cambiare programma velocemente.

Ho messo nella slowcooker le verdure, ho aggiunto ancora un po' di olio, poi ho aggiunto tutti gli altri ingredienti, mescolando col cucchiaino di legno.

Ho acceso su low e me ne sono andata.

Tutto questo è accaduto intorno alle 9 del mattino.

Ho lasciato cuocere fino alle 16, quindi 7 ore, sempre su low.

Il commento della copiona: di solito, quando facevo il ragù nella slowcooker, soffriggevo prima le verdure in un tegame, poi aggiungevo la carne, la sfumavo col vino e a quel punto, aggiunto il pomodoro, passavo il tutto nella slowcooker per sobbollire fino a cottura. In questo modo, si fa molto prima e il risultato è eccellente! Per la carne, la sbricioli bene con le mani quando la metti giù, poi mescoli bene insieme a tutti gli altri ingredienti quando li unisci a freddo. Quando è cotto, mescoli bene e disfi eventuali grumetti con il cucchiaino. io non ho mescolato mai durante la cottura, perché ero fuori casa.

RAGU' ALLA BOLOGNESE

Ingredienti:

Utilizzabile come base per gli spaghetti o le lasagne alla bolognese

15ml/1 cucchiaino da cucina di olio

2 cipolle, tritate finemente

8 fette di pancetta di rigatino, tritate finemente

1 kg di manzo magro tritato

2 scatole di pomodori pelati da 454g, tagliati a fette

1 spicchio d'aglio, pelato e schiacciato

30 ml/2 cucchiaini da cucina pieni di passato o di concentrato di pomodori

sale e pepe

250 g di funghi, tritati finemente

Riscaldare l'olio in una padella larga e soffriggere la cipolla fino a dorarla, quindi trasferire il tutto nella pentola di cottura. Versare la pancetta nella padella, soffriggerla per bene e aggiungerla alla pentola di cottura. Soffriggere la carne fino a rosolarla, aggiungere i pomodori a pezzetti e portare il tutto a ebollizione, quindi trasferire nella pentola di cottura. Versare gli altri ingredienti nella pentola di cottura. Cuocere a temperatura elevata HIGH per 3 - 5 ore oppure bassa LOW per 6 - 8 ore.

RAGU' A MODO MIO di Bibby

Soffritto con 2 cucchiaini di olio evo, carota, sedano, cipolla, spicchio d'aglio (poi tolto), poi: 4 chiodi di garofano, noce moscata, 700 gr di macinato di manzo, 3 barattoli di polpa di pomodoro, 200 ml di latte e sale grosso. Dalle 21 di ieri sera alle 9 di oggi, su slow.



STUDENT'S RAGOUT di Annamaria

Campanello di vitello

Cipolle

Patate

Soffritto

Vino bianco secco

Brodo

Curry

Affettare sottilmente le cipolle (tante!), farle appassire in una pirofila con olio d'oliva, aggiungere il soffritto (sedano, carota, cipolla tritati), far soffriggere tutto insieme. Tagliare la carne a fette spesse circa un dito e larghe circa tre, aggiungere alle verdure e far insaporire mescolando sovente. Coprire quindi il tutto con

patate tagliate a pezzi più o meno come la carne, versare senza mescolare il vino bianco, il brodo ed il curry diluito. Coprire la pirofila con carta stagnola e mettere in forno a cuocere dolcemente per almeno due ore (meglio se tre). Alla fine, se c'è troppo liquido, togliere la stagnola e far asciugare scoperto. **Doralee**-Cmq alla fine puoi usare il liquido che si è formato per fare il gravy. Mescola il liquido di cottura con qualche cucchiaino di farina e fai brevemente addensare sul fuoco, poi versi sulle patate e nappi la carne.

Gravy è generalmente definito come una salsa a base di succhi di carne, pesce o pollame, spesso combinati con brodo o latte, e addensati con amido.

LA POLENTA di Adriana

Avevo una farina odiosa perché mi sono lasciata attirare dai consigli del mugnaio e l'ho presa, grezza ma così grezza che aveva addirittura pezzettini di chicco di mais dentro, e tutte le volte era un'impresa farci la polenta perché quando sembrava cotta qualcuno di questi granelli lo sentivi ancora sotto i denti. E siccome sono nella fase di consumo di tutto quello che di vecchio trovo nei barattoli e la dispensa, ieri mi è caduto l'occhio su questa farina e mi sono detta: solo la slow ti può salvare. E ci ho provato, ho messo 4 volte più acqua di quanta farina c'era e l'ho lasciata penso 6 ore, prima quando sono andata via di casa su low poi quando ero a casa su high e tutte le volte che passavo vicino le davo una girata, dopo cena mi sono stufata e visto che sul bordo sopra la polenta cominciava a farsi la crosticina l'ho tolta e messa in una pirofila, era ancora abbastanza liquida perché ho messo un sacco di acqua per paura che non cuocesse, invece quando si è raffreddata era tutta bella dura. Io ripeto, l'ho lasciata così tanto perché era proprio una farina che ci metteva tantissimo a cuocere. La polenta va benissimo, è rimasta solo un po' molle ma questo lo immaginavo perché ho messo troppa acqua.

LE LASAGNE DI ANNAGINGER

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=92649&highlight=lasagne>

Ho fatto un **ragù** molto veloce e molto poco cotto in un tegame di quelli neri pesantissimi: ho rosolato uno scalogno in poco olio, ci ho aggiunto del macinato misto manzo e maiale, rosolato pure quello e poi ho aggiunto del pomodoro a pezzi e un tubetto di conserva allungato con brodo caldo. Ho cotto una mezz'ora, non di più, in modo che rimanesse piuttosto liquido. Ho unto la crock, ho fatto uno

strato di ragù, uno strato di pappardelle secche rotte con le mani, qualche cucchiaino di ricotta e fette di mozzarella, parmigiano e poi da capo ragù, pappardelle ecc. Ho messo tutto in frigo, alle 7.30 ho acceso la crock a LOW e per le 13 dovrebbe essere tutto pronto. In realtà, dalle 7.30 alle 13 sono 5.5 ore, con ingredienti freddi da frigo e un po' sui bordi si erano attaccate. Però, cos'è una lasagna se non è un po' bruciatina?

LE LASAGNE di Maffo

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=101206>
Stamattina alle 7,30 ho montato gli strati di lasagna (ieri sera avevo preparato la besciamella, scongelato il ragù, tritato la mozzarella). Messo il timer dalle 8 alle 16 su LOW. Noi arriviamo alle 17,00 e quindi potrò interagire con il pappone e la di lui pentola che (ho preso i tempi) mantiene il calore per circa 2h e 30... La crosticina non so se viene, io ho messo un po' di besciamella più liquidina sopra e tanto parmigiano. **N.B.** Il timer non ha funzionato quindi ha cotto un bel po' più di tempo di quello che avevo pianificato e questo ha provocato una crosta eccessivamente abbrustolita. Nella slow cooker appena spenta era bella gonfia, poi è "calata".
L'interno



Buonissima, se il timer avesse funzionato a dovere, avrebbe avuto una crosticina laterale appetitosa invece che di questa esageratamente cotta. In alcuni punti il bordo era meno "bruciato" ed era proprio buonino, croccante al punto giusto. Ha cotto dalle 8 alle 17,30, ben due ore in più del programmato. Sopra la crosticina si forma senza bisogno di grill o altro.

Per questa ci son voluti:

1 lt di besciamella (cioè intendo la dose di besciamella fatta con un litro di latte)

500 gr di ragù

1 confezione di sfogliavolo fresca

2 mozzarelle fiordilatte
parmigiano a volontà

Ne sono venuti fuori quattro strati, con due sfoglie e mezzo per strato.

LE LASAGNE DI Gabmic

Stessa cosa per la lasagna. Avevo letto in qualche topic che Annaginger la faceva e io mi Le sono fidata ed ho deciso di provare. Ho messo nel fondo della slow la besciamella, fatta nel bimby, uno strato di sfoglia fresca per lasagna, ragù che avevo già pronto ma che essendo

troppo denso ho allungato con un po' di latte, poi mozzarella e parmigiano, ed ho alternato questo strati come si fa in una lasagna tradizionale. Cotto sempre su low per circa 5 ore. A detta dei miei era buonissima. E io non vedo l'ora di prepararne in altre versioni...Tutto qui.

PASTA E FAGIOLI di Gabmic

L'altro giorno ho comprato i fagioli freschi e li ho cotti per 6 ore nella SC con acqua, carota, sedano, aglio e sale grosso. Io solitamente salo i legumi a fine cottura ma ho voluto provare ad aggiungerlo da subito e devo dire che son venuti bene lo stesso. Ieri ho tirato fuori dal frigo il tegame di coccio della SC con i fagioli cotti ed ho aspettato un po' che tornasse a temperatura ambiente. Ho acceso su high e dopo un'oretta, in maniera che arrivasse ad una temperatura altina, ho buttato la pasta. Ho fatto cuocere per 10 minuti circa e poi ho spento e lasciato lì. Dopo circa una mezzoretta abbiamo impiattato la pasta e fagioli con un giro di olio buono e una generosa dose di tartufo a scaglie che gli ha dato un po' di brio.

PASTA E FAGIOLI di ziacrostatina



Avevo lessato i fagioli 500 gr, secchi, nella pentola a pressione e conservati con il loro liquido di cottura, previo ammollo notturno. Ho fatto un soffritto con tutti gli odori nella padella e proceduto normalmente fino a quando ho aggiunto anche una parte di fagioli frullata, a noi piace "pastosa" (e fino ad oggi passavo i fagioli nel passaverdure, per timore delle bucce, poi la mia coqui-suggeritrice SM+ mi ha detto di provare frullarle...e così ho fatto, decisamente molto più semplice!), intanto avevo acceso la S.C. ad HIGH con un poco di liquido di cottura perché le istruzioni dicono che non può lavorare vuota; ho aggiunto il contenuto della padella ed ho continuato la cottura su HIGH per almeno 3 ore. Ho mantenuto da parte un poco di liquido di cottura nel caso fosse stato necessario....ma non è servito! Davvero buona! A questo punto avevo la difficoltà della cottura della pasta....alla fine ho preso dei nidi di fettuccine e li ho rotti dentro, 250 gr, girato e fatto cuocere per 30/40 minuti, ho verificato che le fettuccine fossero cotte e della densità

che mi piaceva, ho spento la S.C. e servito poco dopo..

SFORMATO DI RISO

Ingredienti:

75 g di riso a chicchi piccoli o per sformato
50 g di zucchero raffinato
1 litro di latte
25 g di burro
noce moscata macinata

Versare il riso, lo zucchero e il latte nella pentola di cottura e mescolare bene. Coprire con riccioli di burro e cospargere la noce moscata. Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata (High) per 4 ore oppure bassa (Low) per 5 ore. Dopo 1 ora, mescolare ancora una volta il contenuto della pentola durante la cottura.

POLLO AL LIMONE di Valeria

Ho messo due petti (interi, non fettine) senza pelle, direttamente nella pentola di coccio della slow cooker. Poi ho messo il sale, le spezie, rametti di rosmarino e ho coperto con delle fettine di limone. Niente acqua, il pollo era tenerissimo ed i limoni hanno rilasciato un po' di sughetto buonissimo. Cotto per 3/4 ore a 90°C.

POLLO ALL'AGLIO di Barbara

Sul fondo della crockpot si mettono un paio di cipolle affettate abbastanza finemente, sopra si appoggiano dei pezzi di pollo (io ho usato la coscia con la sopracoscia attaccata) prima cosparsi di paprika, sale, pepe, un filo d'olio e mescolati con tutti gli spicchi interi di una intera testa d'aglio (io li ho usati in camicia), circa una ventina. Si cuoce per 4 ore su LOW. C'era un profumo incredibile e la carne era saporita, ma non indigesta per via dell'aglio. L'unica cosa che non mi è piaciuta tanto è stata che, nonostante non abbia aggiunto nessun liquido, la carne aveva una consistenza abbastanza... lessa, mentre ci sarebbe stata bene una crosticina dorata.

POLLO ALLE ERBE DI PROVENZA di Valeria

Ho messo sul fondo della crockpot un pollo a pezzi, senza la pelle. Ho ricoperto con uno strato di erbe di Provenza e condito con sale. Poi ho tagliato a dadini piccoli 1 kg di patate e le ho versate sopra il pollo, ricondite con sale ed erbe di Provenza. Ho aggiunto un filo d'olio ed un po' di succo di limone ed ho chiuso per 5 ore. Non ho aggiunto acqua. La carne era tenerissima e le patate cotte perfette senza disfarsi. Sul fondo si è creato un sughetto buonissimo che ho servito col pollo.

COSCE DI POLLO CON PANNA E DRAGONCELLO di Adriana

Mi sono ispirata ad una ricetta del libro della Slowcooker perché era la prima volta che la usavo, dopo averla fatta ho preso la mano e adesso posso improvvisare a mio piacimento



Ho tolto la pelle (perché mi piacciono senza) a 6 sovra cosce di pollo, le ho fatte dorare in una padella coperta con un goccio d'olio, nel sughetto risultato ho soffritto una cipolla e quando era pronta ho versato sopra un bicchiere di vino bianco secco e uno di acqua, ho versato il tutto nelle pentola di ceramica della Slow dove c'erano già le cosce e i rametti di dragoncello. Ho messo il coperchio e l'ho accesa su high, le ho girate a metà cottura. Dopo 2 ore ho tolto le cosce, nel libro era scritto di tenerle al caldo, io avevo il forno acceso per altri ragioni e allora le ho messe nel forno, è per quello che sono così colorate.



Ho mescolato 3 cucchiaini di panna acida con uno di farina in una ciotolina e ho cominciato ad aggiungere un cucchiaio di salsa calda dalla pentola, questo perché me ne sono accorta che la panna era fredda di frigo e avevo paura di provocarle uno shock termico, così facendo la panna si è scaldata e l'ho potuta tranquillamente versare nella pentola, ho mescolato bene, rimesso il coperchio e lasciato mezz'ora per addensare la salsa, ho aggiunto poi le cosce e finito di cuocere.

Il risultato finale.....



SPEZZATINO DI PETTO DI POLLO E FAGIOLINI PIATTONI di Adriana

Ho tagliato a pezzi un petto di pollo e l'ho rosolato nella barbabadella senza aggiunta di niente, l'ho tolto e messo nella slow, nella padella ho soffritto il soffritto aggiunto della salsa di pomodoro, mescolato bene



e versato sopra la carne nella slow insieme a 2 abbondanti manciate di fagiolini piattoni gialli tagliati a pezzi, ho aggiunto 1 bicchiere di acqua perché mi sembrava ci fosse troppo poco liquido



lasciato cuocere 4 ore su HIGH, i fagiolini erano cotti in maniera eccellente, avevano anche assorbito buona parte dell'acqua e lo spezzatino non era risultato eccessivamente liquido perciò non ho avuto bisogno di addensare niente con la farina.



SOVRACOSCE DI POLLO CON PATATE di valeria

Ho messo nella pentola, nell'ordine, le sovracosce di pollo, un pizzico di sale, erbe di Provenza, patate tagliate a tocchetti, di nuovo sale ed erbe. Acqua e poi 6 ore di cottura. Molto, molto buono.

POLLO INTERO AL LIMONE E ROSMARINO di mariarosa72

Un pollo intero (1,3 kg pulito) messo nella slow con il succo di due limoni medio-piccoli, sale, ed aghi di rosmarino per 4 ore e mezza su HIGH..finalmente un pollo morbido e del petto di pollo non stopposo !

POLLO AMERICANO AL CACAO (FINTO MOLE POBLANO) di Annaginger

(il mole poblano è una salsa messicana, quasi il simbolo della cucina di questo paese e prevalentemente usato per accompagnare il tacchino. E' a base di cacao, peperoncini piccanti di vari tipi, semi macinati. Questa è una versione semplificata ma molto gradevole. E' una ricetta per la slowcooker, proveniente da una delle mie ML, ma si può riprodurre anche sul fornello o persino in forno, usando magari un tegame di coccio e un fuoco bassissimo.)



Servono:

- 2 petti di pollo interi, tagliati a bocconcini
- 2 cucchiaini colmi di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di peperoncino piccante o - se vi piace il gusto un po' affumicato - di pimento
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- il succo di due piccoli limoni
- 500 gr di polpa di pomodoro (io ho usato un barattolo di polpa, perché non avevo il pomodoro fresco)
- 1 cipolla media tritata
- 1 cucchiaino di miele

Per servire: riso allo yogurt e erbe
 Mescolare tutti gli ingredienti, tranne il pollo in una ciotola. Mettere il pollo nella S.C., versarvi sopra la salsa preparata e mescolare accuratamente. Cuocere per 1.30 ore su high e per 1.30 ore su LOW. Io l'ho preparata il giorno prima di servirla e per riscaldarla l'ho messa in un tegame, facendo ben restringere il sughetto, poi ho servito col riso allo yogurt e erbe. **Il commento della copiona:** non fatevi spaventare dalla presenza del cacao in un piatto salato, qui è utilizzato come una spezia. E' un piatto robusto ma molto gustoso.

STUFATO DI POLLO E DRAGONCELLO dal sito K.W. non testata

Ingredienti:

- 25 g di burro
- 15 ml/1 cucchiaino da cucina di olio
- 6 petti di pollo
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 200 ml di vino bianco secco
- 200 ml di brodo di pollo caldo
- 6 rametti di dragoncello

- 100 ml di panna densa
- sale e pepe
- 15-30 ml/1-2 cucchiaini da cucina di farina di grano duro

Riscaldare il burro e l'olio in una padella. Aggiungere i petti di pollo e rosolarli per bene. Trasferire il pollo nella pentola di cottura. Soffriggere la cipolla e aggiungerla nella pentola di cottura con il vino, il brodo, 2 rametti di dragoncello e il condimento. Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata (High) per 3 - 4 ore oppure bassa (Low) per circa 6 ore. Alla fine della cottura, togliere i petti di pollo e tenerli in caldo. Formare un impasto uniforme con la farina e l'acqua e versarlo nella pentola a cottura lenta con la panna, quindi mescolare bene. Introdurre di nuovo i petti di pollo nella pentola di cottura, riposizionare il coperchio e lasciar cuocere per alcuni minuti ancora fino ad addensare il sugo. Al termine, tritare finemente il dragoncello rimanente e aggiungerlo nella pentola. Servire immediatamente.

PETTO DI POLLO ALLA PAPRIKA E CIPOLLE DI TROPEA di Gabmic

Ho tagliato due tristi fettine di petto di pollo a striscioline, l'ho ricoperte con della paprika piccante e rosolate in un padellino senza aggiungere grassi. Nella SC ho messo pochissimo olio e.v., una cipolla di Tropea e uno spicchio d'aglio microplanato. Ho aggiunto il pollo ben rosolato, basilico a pezzi e spolverato su tutto il mio solito sale alle erbe aromatiche. Cotto su low per 2 ore. L'ho appena assaggiato. E' buonissimissimo. L'unica variante che farò la prossima volta sarà di mettere metà paprika piccante e metà dolce.

COSCE DI POLLO AI PEPERONI di MarinaB

Rosolo bene le cosce in padella, aggiungo i peperoni (gialli) a falde e rosolo anche quelli, poi trasferisco tutto nello SC, aggiungo un bel trito di sale grosso/rosmarino e un filo di brodo per il fondo. Metto su LOW per 5 ore. Mezz'ora prima di mangiare aggiungo le patate tagliate a quadrotti.

IL POLLO CON.... di MarinaB

Ho cotto varie volte il pollo nello SC, sia alla simil-cacciatore che con patate e peperoni e anche una versione con latte di cocco e curry. Viene come un pollo in umido, sicuramente non croccante come il pollo arrosto. Io tolgo il più possibile la pelle (non amo la pelle del pollo negli umidi), lo rosolo senza aggiunte di grassi in padella e poi lo metto nello SC con tutti gli altri ingredienti. Ma l'ho sempre cotto per 5 ore, 2-3 ore mi pare pochino....

COQ AU VIN dal sito K.W. non testata

Ingredienti:

250 g di pancetta, tagliata a pezzi
 2 cipolle medio-grandi, triturate finemente
 2 spicchi d'aglio schiacciati
 450 g di funghi novelli, tagliati a fette sottili
 8 petti di pollo disossati
 500 ml di vino rosso
 1 litro di brodo di pollo caldo
 sale e pepe
 farina di grano duro (facoltativa)

Versare tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta. Coprire e cuocere a temperatura elevata (High) per 3 - 5 ore oppure bassa (Low) per 6 - 8 ore. Se si preferisce, addensare il sugo con della farina ben amalgamata con acqua. Sollevare il coperchio, aggiungere l'impasto alla pentola di cottura e mescolare bene (se necessario, togliere i petti di pollo e tenerli in caldo mentre si aggiunge la farina). Coprire di nuovo e cuocere per alcuni minuti ancora, finché il sugo non ribolle e si addensa leggermente.

BRODO di Lallina

Ho fatto il brodo..... ieri alle h 19 ho messo la carne gli odori il sale ,qualche patata di cetica intera così ho pure il contorno ...e coperto di acqua fredda. Impostato su HIGH e sono andata a dormire. Alle due di stanotte ho visto che stava so bollendo pian pianino, stamattina alle 5 ho spento. Ora è lì, bello profumato.... stasera quando rientrerò a casa verso le h 20,30.....e mi trovo la cena pronta!

IL TACCHINO AGLI AGRUMI di Annaginger

Ho preso la fesa di tacchino in un pezzo unico e la ho rosolata sul fuoco con 2 cucchiai di olio evo. Ho salato, pepato ed aggiunto un rametto di ramerino. A rosolatura completa ho ricoperto con fettine di arancia ed ho bagnato col succo di un limone. Ho aggiunto una cipolla tagliata sottilmente ed ho versato su tutto un vasetto di yoghurt greco e due dita di acqua. Ora sta cuocendo a temperatura high (dopo un'ora di cottura la temperatura all'interno della carne e' di 86°). Prevedo sia cotto verso le 20.00.Nel mio tacchino di stasera ho dovuto togliere una tazza di liquido, ho poi addensato il fondo di cottura con l'amido.Si... forse anche quelle due dita di acqua erano di troppo !!! Lo ho servito con un riso white and wild.

COSCIA DI TACCHINO CON PATATE

di Bibby

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=101899&highlight=slowly>

Nel congelatore ho scovato una coscia di tacchino da 1,4 kg;



-l'ho spalmata di un trito fatto con sale grosso, 2 spicchi d'aglio, 1/2 cipolla, rosmarino, salvia e semi di finocchio (o anice?);
 -ho aggiunto poco olio;
 -l'ho adagiata nella SC, temperatura high;
 -ho versato 1/2 bicchiere d'acqua con 1 cucchiaino di Dialbrodo;
 -prima di uscire di casa aggiungerò 4 patate tagliate a spicchi grossi;
 -rientrerò a casa non prima delle h 19.40;
 Sono rincasata alle h 20. Il liquido era stato quasi del tutto assorbito e alcune patate avevano fatto la crosticina....

SPIEDONI DI POLLO E TACCHINO di Bibby

Ho cotto gli spiedoni di pollo e tacchino con le patate. Spiedoni sul fondo , senza grassi, rosmarino, sale e patate a tocchi, conditi con aromi e pochissimo olio. Su HIGH per 4 ore, senza liquidi aggiunti.

OSSIBUCHI DI TACCHINO AI FUNGHI di Barbara

Gli ossibuchi di tacchino si trovano nei super ben forniti. Infarinare leggermente gli ossibuchi. Ungere il fondo della casseruola della SC con un filo d'olio e metterci sopra gli ossibuchi, cuocere su High per un'oretta, girando a metà cottura. Aggiungere due spicchi d'aglio tagliati a metà, un bel pò di funghi secchi rinvenuti in acqua, sale, pepe, timo abbondante e un bicchiere scarso di brodo. Cuocere per altre 3 ore a bassa temperatura.

ARISTA DI MAIALE CON VERDURINE di Annaginger

Ho preso un pezzo bello cicciotto di arista, l'ho massaggiato con sale e pepe e l'ho fatta dorare in padella con giusto due cucchiai d'olio.

Ho fatto un letto di porri affettati nello slow, ci ho appoggiato sopra la carne rosolata e ho circondato di patate, carote, qualche pezzetto di sedano e cipolle a pezzi: altro sale, niente olio e niente aggiunta di liquidi!

La foto è della ricetta eseguita da Maffo, con le verdure frullate.



Ho cotto su high per 3 ore e mezzo circa, ed era pronta, ho verificato la temperatura interna col termometro da arrosti.

Effettivamente di liquido se ne era formato molto... le verdure erano praticamente lesse, ma la carne è rimasta morbidissima, succulenta e saporitissima...

Bisognerebbe, ogni tanto, siringare via un po' di liquido di vegetazione delle verdure... ma a me è piaciuta un sacco anche così.

SPEZZATINO DI MAIALE IN AGRODOLCE di Annaginger

- 1 kg circa di spezzatino di maiale
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 1 tazzina da caffè di aceto di vino
- 1 cipolla
- 2 pomodori affettati
- 2/3 peperoni verde a striscioline
- 2 cucchiai colmi di maizena
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 tazzina da caffè di zucchero di canna

aceto, maizena, zucchero di canna e salsa di soia per fare gli aggiustamenti, riso thaibonnet al vapore per accompagnamento

Mettere nella pentola la carne e la maizena, mescolando il tutto. Aggiungere il resto degli ingredienti, tranne i pomodori e i peperoni e cuocere su low per 6-7 ore.

Aggiungere i pomodori e i peperoni, alzare su high e cuocere per un'altra ora circa.

Alla fine, se il sugo di cottura dovesse essere eccessivamente liquido, prenderne una tazzina, incorporarvi un cucchiaino di maizena e utilizzare per inspessire la salsa.

Aggiustare di agro e di sale con la salsa di soia

e l'aceto e lo zucchero per il dolce (io di questo non ne ho aggiunto). Servire col riso cotto a parte.

LACERTO DI MANZO di Annaginger

Ho fatto rosolare la carne... la ho cosparsa di erbetto e sale... e la ho poggiata nella slow su un letto di cipolle tagliate in 8 e la ho circondata di carote a tocchi. Ho bagnato con un bicchiere di vino (io ho usato nero d'Avola), aggiunto una manciata di chicchi di pepe nero e rosa... ed ho fatto cuocere su high per quasi 6 ore (era più di un chilo di lacerto)...

Ho poi tolto le carote e le ho tagliate a tocchi, ho frullato il fondo di cottura (comprese le cipolle) ed ho addensato con l'amido per fare una salsina di accompagnamento. Ho servito con un buon purè di patate... Che dirvi... in casa è piaciuto molto... per me era troppo "inglese" come piatto...

STINCHETTI DI MAIALE ALLE ARANCE CAREMELLATE di Barbara



Ho messo nello slow cooker 3 stinchetti di maiale salati e pepati, ho aggiunto una carota, una cipolla e un gambo di sedano tritati, un rametto di rosmarino intero e una foglia di salvia spezzettata.

Ho aggiunto mezzo bicchiere di vino bianco e ho cotto 6 ore su slow.

Nel frattempo ho scottato per tre volte delle fette d'arancia in acqua bollente, cambiandola ogni volta.

Ho poi steso le fette in una larga casseruola, ho coperto a filo con l'acqua e ho aggiunto qualche cucchiaino di zucchero (la dose sarebbe 3 cucchiaini per ogni arancia), ho messo il fuoco al massimo e ho atteso che si formasse il caramello, girando le fette ogni tanto.

Una volta pronte le ho tagliate a dadini e le ho aggiunte alla carne nello slow cooker, più o meno un'ora prima che finisse la cottura.

La ricetta era sperimentata in quanto già fatto usando la cottura tradizionale in forno, questa volta però la carne era particolarmente tenera.

FILETTO DI MAIALE AL LATTE di MarinaB

Anche prima (verso le 14) ho messo su un filetto di maiale al latte.

Ho quindi rosolato in padella con un filo di olio due cipolle tagliate a velo e poi messe nello slow cooker. Poi ho rosolato bene da tutti i lati a secco il pezzo di carne e quindi spalmato di senape e depositato sopra le cipolle nello Slow Cooker; aggiunto 1/2 bicchiere di latte circa, sale e pepe e messo a cuocere su LOW fino a stasera.

ARISTA DI MAIALE AL LATTE di MarinaB

Mettere a bagno la sera prima l'arista con 1 bicchiere di olio ev e 1/2 bicchiere di aceto di vino rosso; aggiungi anche qualche bacca di ginepro, qualche grano di pepe nero, 1 foglia di alloro, 2 scalogni tagliati grossolanamente e del sale grosso. Girare ogni tanto il pezzo di carne.

Il giorno seguente aggiungi del latte fino ad arrivare a metà del pezzo di carne, metti il coperchio e metti su fuoco lento per circa 1 ora e mezza. Elimina gli aromi e passa al setaccio il sugo. Aggiusta di sale. Taglia la carne a fettine e copri con sugo che sarà diventata una crema.

La stessa ricetta è ottima anche con il coniglio (tagliato a pezzi).

Per la versione SC metterei un filo meno di latte e cuocerei almeno 5 ore su LOW.

COSCIA DI MAIALE A MODO MIO di Cansado

1 kg di coscia di maiale con la cotenna
olio e.v. 200 cc
sale grosso
4 spicchi di aglio
100 cc di aceto di vino bianco
300 cc di prosecco
1 cucchiaino colmo di zucchero
1 cucchiaio colmo di concentrato di pomodoro
pepe nero macinato abbondante
pepe nero 10 bacche
anice stellato 4 stelle
chiodi di garofano in polvere un cucchiaino
chiodi di garofano 8
zenzero i polvere un cucchiaino
cardamomo nero 4 capsule spezzate
cannella due canne

Mettere la coscia nello slow cooker e cospargere con l'olio il sale e l'aglio tritato. Sciogliere il concentrato di pomodoro nel vino, aggiungere l'aceto e lo zucchero, mescolare e versare sulla carne. Aggiungere il resto degli ingredienti e cuocere 6 ore in modalità high girando e bagnando con il sugo ogni tanto. Alla fine togliere la carne e mettere il liquido in una casseruola passandolo per un passino a

maglia fine. Far sobbollire e lasciar andare scoperto fino ad ottenere un sugo denso (circa un'ora). Servire la carne a temperatura ambiente, tagliata a fette e cosparsa di sugo bollente.

STINCHI DI MAIALE di graziella66

Ho messo due stinchi di maiale rosolati in olio extravergine di oliva, poi ho aggiunto due rametti di rosmarino e svariati spicchi d'aglio, senza liquido che tanto lo produce lei.



Cibo economico, con 6 euro + patate fritte abbiamo mangiato in 5...

MIX CLASSICO DI MAIALE di ziacrostatina



Ho fatto un po' un mix di quello che mi avete detto...in una padella piccola ho messo un niente di olio in cui ho fatto soffriggere aglio, cipolla, sedano, carota, che poi ho messo nello SC acceso al massimo. Intanto nella padellina ho messo giù i pezzi di carne (erano pochi tutti di maiale) pochi per volta per favorire la rosolatura, poi ho profumato con poco vino bianco, ho aspettato un poco e unito la carne nello SC...ha continuato la cottura per...forse 4/5 ore...ho avuto molto da fare ed i tempi non sono precisi, poi mio marito non ama le cose calde, quindi non sarei comunque arrivata ad ora di cena..la carne era morbida e saporita, il liquido si c'era, ma non in modo esagerato, aver letto le vostre esperienze mi è stato d'aiuto! Ad un certo punto quando ho visto che la carne era comunque cotta ho anche pensato di unirle delle patate, ma non sapendo quanto avrebbero richiesto di cottura ho lasciato perdere...però il liquido è ancora lì e...chissà che domani non ci faccia delle patate?

BRASATO DI MANZO CON VERDURE

dal sito K.W. non testata

Ingredienti:

- 15 ml/1 cucchiaio da cucina di olio
- 1,5 kg di controgirello
- 1 cipolla pelata e tritata finemente
- 4 carote pelate e tagliate a fette di 1cm di spessore
- 1 litro di brodo di manzo caldo

Riscaldare l'olio in una padella per fritti e rosolare per bene il manzo. Aggiungere e soffriggere le verdure fino a ottenere una leggera doratura. Trasferire il tutto nella pentola di cottura, aggiungere il brodo caldo e il condimento.

Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata HIGH per 4/ 6 ore oppure bassa LOW per 7/9 ore.

FAGIOLI E COSTINE DI VITELLO di MarinaB

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=91942&highlight=costine+con+fagioli&page=4>



Ingredienti:

- 250 gr di fagioli borlotti messi ammollo la sera prima
- 6 costine di vitello
- 1/2 bicchiere di vino rosso

In una padella a secco rosolare velocemente le costine di vitello da tutti i lati; spegnere con il vino rosso, fare evaporare.

Mettere nello slow cooker i fagioli ammollati, sopra le costine con il loro sughetto, 1 rametto di salvia, un trito di sale grosso, pepe + erbe aromatiche (mortaio) + 1 bicchiere d'acqua. 5 ore di cottura a 90°C. Non serve mescolare.

MANZO ALLA BIRRA dal sito K.W.

non testata

Ingredienti:

- 1,5 kg di spezzatino magro per stufato tagliato a cubetti di 2,5 cm
- 4 patate grandi, tagliate ciascuna in 8 parti
- 2 cipolle grandi, tagliate ciascuna in 8 parti
- 4 carote, tagliate in pezzi di 2 cm di spessore
- 500 ml di birra
- 300 ml di brodo di manzo

- 30 ml/2 cucchiaini da cucina di prezzemolo fresco, tritato finemente
- 25 g di timo, privato dei gambi
- 30 ml/2 cucchiaini da cucina di farina di grano duro sale e pepe

Versare tutti gli ingredienti nella pentola di cottura, quindi cuocere a temperatura elevata (High) per 4 – 6 ore o bassa (Low) per 7 – 9 ore. Mescolare la farina con un po' di acqua fredda per formare un impasto ben amalgamato. Sollevare il coperchio, versare l'impasto nella pentola di cottura e mescolare bene. Coprire di nuovo e cuocere per alcuni minuti ancora, finché il sugo non ribolle e si addensa leggermente.

ARROSTO DI VITELLONE CON PATATE di graziella66

Ho messo nella slow un arrosto che ho comprato fatto dal macellaio, di vitellone liquido nessuno, a parte 3 o 4 cucchiaini di vino bianco, e alla fine c'era una buona quantità di sugo, che in parte ho servito e in parte ho conservato perché mi dà l'idea che sia molto saporito. La carne ha cotto 7 ore e le patate per 4/5 ore; ottimo il risultato!

ARROSTO DI ROASTBEEF di Lallina

Un pezzo da circa 1 kg di roastbeef, fatto prima rosolare in pochissimo olio, poi salato e messo nella slow con carota cipolla erbe aromatiche ,1 bicchiere di vino,1 cucchiaio di olio, cottura su high ...qui poi non mi sono fidata dei consigli ed ho aggiunto un paio di bicchieri d'acqua ed ho fatto male perché poi il sughetto era troppo liquido... l'ho messo su alle h 15, sono rientrata alle h 20 con il terrore di trovare casa bruciata ed invece lui era lì, bellino bellino, ancora nel suo liquidino e non si era bruciato per niente....e devo dire che era morbidissimo, il tutto con solo un cucchiaino di olio per tutto l'arrosto. Poi ho frullato la salsina ,fatta restringere sul fuoco e mangiato tutto.

E' la soluzione ideale... trovare le cose cucinate senza dover essere in casa....

AGNELLO E PRUGNE di Barbara

(da <http://crockpot365.blogspot.com>)

Ingredienti:

Un cosciotto d'agnello
 un rametto di rosmarino
 due spicchi d'aglio
 1 cucchiaino di cumino
 mezzo cucchiaino di cannella
 prugne secche
 1 bicchiere di vino bianco
 sale e pepe



Mettere tutto insieme, a freddo, nello S.C. e cuocere su LOW per 8 ore.

Io ho messo decisamente troppe prugne, ma non mi andava di tenermi il pacchetto aperto! Credo che la cottura si possa diminuire a 6 ore, ma dipende dalle dimensioni del pezzo di carne, per il mio sarebbero bastate, l'ho servito con purè di patate. Io l'ho trovato ottimo.

COSCIOTTO D'AGNELLO NATURE di Adriana



ho fatto dei taglietti nella carne nei quali ho inserito dei pezzettini d'aglio, poi l'ho rosolato in padella con 2 rametti di rosmarino (la coscia pesava 800 gr)

Ho adagiato il cosciotto con il rosmarino nella slow e nella padella ho versato un bicchiere di vino bianco, raschiato tutto e versato sopra la carne, acceso su cottura slow, e noi siamo andati a farci un giro a Eataly, risultato



stupendo, carne morbida e buonissima!

AFGHAN STEW di Cansado

La ricetta originale è [qui](#). (consiglio un giretto sul sito, che ha parecchie ricettine filmate ben fatte).



Ho sostituito l' agnello con la lonza di maiale. Ho stufato in barbabadela cipolla e aglio tritati, facendo prendere colore e li ho messi nella S.C., nella stessa padella ho rosolato da tutte le parti il pezzo i carne che avevo legato. L' ho messo nella S.C., ho aggiunto le spezie e tutti gli altri ingredienti, sostituendo il brodo con par quantità di vino. Ho cotto 8 ore in modalità LOW. Ho addensato il sugo nella padella, per una mezz' ora scoperto.

FETTINE ALLA PIZZAIOLA di MarinaB

Farsi tagliare dal macellaio una decina di fettine di manzo un po' grossette (anche tagli economici); grigliare da entrambi i lati velocemente le fette di carne in padella di ghisa (non più di 1 minuto in totale, giusto per fare la crosticina) e disporre nella pirofila dello S.C. Salare e pepare. Aggiungere la salsa di pomodoro (io ho aggiunto quella appena fatta da me) e una bella spolverata di origano. Niente grassi! Chiudere lo slowcooker e lasciare cuocere su LOW per 4-5 ore. E' una ricetta light, non ci sono grassi aggiunti.

Ottime accompagnate da purè di patate, riso pilaf o fette di polenta grigliate!

COSCIA DI AGNELLO AI PROFUMI DEL MAROCCO di Cansado

Gigot d' agneau aux parfums du Maroc

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=100776>

Mi sono ispirato alle tante sublimi tajines che ho avuto il piacere di apprezzare durante la mia ormai lontana vacanza in Marocco.

Gli ingredienti sono:

Una coscia di agnello disossata e il suo osso spezzato

Sale grosso (di Cervia)

Pepe nero

aglio

Pistacchi non salati

La buccia e il succo di due arance

Cardamomo in polvere

Zenzero in polvere

Anice secca

Olio evo

Farina 00



La coscia pesava 2200 grammi, disossata sui due chili, l' osso l' ho cotto assieme al resto. Sta cuocendo nello slow cooker, l' ho messo su alle 10.30, alle 18,30 lo tolgo e addenso il sugo. L ho messa su low (che dovrebbe corrispondere a 70°C) e l' ho cotta per 8 ore. Poi ho addensato il sugo tenendoci dentro i pezzi di osso e alla fine ho filtrato.



Ho assaggiato, gli aromi e i profumi si uniscono e disuniscono, mi è piaciuto proprio, la carne è tenerissima, mantenendo la sua consistenza.



Mettendoci pochi liquidi viene un vero e proprio arrosto. Bisogna però ogni tanto aspergerlo col siringone, e almeno una volta girarlo

SPEZZATINO DI MANZO ALLA BIRRA di MarinaB

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=91942&highlight=costine+con+fagioli&page=4>



1200 gr di manzo (io ho usato ritagli di vari arrostiti/filetti)

1 porro

1 cipolla bianca

2 carote

1 birra scura (Guinness)

Tagliare il manzo a straccetti o a spezzatino.

Tagliare tutta la verdura a rondelle/anelli.

Soffriggere in una padella prima la verdura con un filo di olio. Disporre la verdura nello slow

cooker. Nella stessa padella rosolare la carne in varie riprese, senza aggiunta di grasso. All'ultima

ripresa di carne a fine rosolature aggiungere due cucchiai di farina e tostarla leggermente. Versare

tutta la carne sopra la verdura nello slow cooker. Aggiungere 1 foglia di alloro, qualche rametto di

timo, sale e pepe e versarci sopra la birra.

Cottura 5 ore a 90°C.

Servito con Serviettenknödel

Lo spezzatino avanzato (che io avevo tagliato molto piccolo, a straccetti) il giorno dopo l'abbiamo mangiato condendo due bigoli al torchio!

SPEZZATINO ALLA BIRRA SCURA

di Maffo (ricetta di Jamie Oliver vista in tv)

<http://www.coquinaria.it/forum/showt...29#post1374129>



800 gr Manzo tagliato in tocchetti piccoli
 2 cipolle bionde medie
 3 spicchi d'aglio tritati finemente
 2 cucchiaini olio extravergine
 4 coste di sedano tagliate a tocchetti
 4 carote tagliate a tocchetti
 1 lattina di birra guinness (o altra marca)
 farina
 un pezzetto di burro

Far cuocere la cipolla affettata fine nei due cucchiaini di olio, mescolando attentamente perché non bruci, a fuoco dolce per circa 10 minuti. Deve diventare un po' trasparente.

Aggiungere il burro, le carote, l'aglio, il sedano, il sale q.b. e far prendere sapore mescolando bene per qualche minuto.

Aggiungere anche la carne e mescolare per far rosolare tutti i tocchetti uniformemente.

Cottura nella Slow Cooker

A questo punto trasferire nella Slow Cooker il tutto, aggiungere la birra e una spolverata di farina, mescolare e posizionare su LOW e far cuocere per circa 8 ore.

Cottura tradizionale

Trasferire in una teglia coi bordi alti, aggiungere la birra, aggiungere anche un po' d'acqua per coprire la carne, una spolverata di farina, mescolare e infornare a 180° per circa due ore e mezzo, controllare ogni tanto che non si stia asciugando troppo il liquido, eventualmente coprire con un po' di alluminio. Io ho poi preso tutto il fondo e l'ho frullato ma si può tranquillamente lasciare tutto a pezzettini che è buonissimo.

SPEZZATINO IN BIANCO di Manueleo

l'ho ribattezzato io così, lo faceva una signora abruzzese quando stavamo in Turchia.

Supersemplice. Mi è sembrata una ricetta perfetta per slowcooker..

Manzo a cubetti

Un trito abbondantissimo di aglio, cipolla, erbe aromatiche (rosmarino, salvia , timo, prezzemolo anche altro se piace), basilico indispensabile.

Olio evo, sale e pepe

Tutto a freddo, con coperchio pesante per evitare che i succhi della carne evaporino, eventualmente aggiungere poca acqua se si asciuga.

Ho fatto anche la versione con vino bianco aggiunto dopo la rosolatura della carne.

Di solito lo faccio senza rosolatura anche in pentola normale, se occorre aggiungo qualche cucchiaio d' acqua..

POLPETTE AL SUGO di Adriana

Ovviamente ognuno le può fare come vuole, io le ho fatte così:

Ho usato un chilo di macinato di vitello, 2 melanzane a cubetti (inizialmente dovevano essere ripiene con il composto delle polpette, ma le ho fatte cuocere 10 minuti nel microonde per ammorbidirle e si sono ammosciate troppo, allora ho deciso di farle a cubetti e aggiungerle al composto), 4 fette di pane secco ammolate nel latte, 2 uova, sale tedesco aromatizzato alle erbe, pepe nero macinato fresco, erba cipollina, un spicchio d'aglio enorme tritato, 1 cucchiaio di farina. Ho mescolato tutto e formato le polpette, le ho passate nella farina e poi le ho adagiate sul fondo della slow dove avevo messo della cipolla stufata e salsa di pomodoro con basilico. Messo tutto freddo e poi l'ho accesa su low per 6 ore, sicuramente bastano anche meno ore ma io ero andata via di casa e dopo quel tempo sono rientrata.



Sono buonissime, molto morbide nonostante la carne è priva di grassi.

VALERIA- io le polpette le faccio anche nei pisellini, oppure solo con cipolla tritata, o, come dice Cansado ,nei funghi.

BARBARA- Polpette infarinate, latte, prosciutto crudo e noci a pezzetti.

Cuocerei un tot e, alla fine, frullerei il fondo di cottura.

POLPETTONE CLASSICO di ziacrostatina

Gli ingredienti che normalmente usate per fare il polpettone poi come suggerito da MarinaB - dopo averlo infarinato e rosolato in padella lo schiaffi nello SC e te ne vai tranquillamente al lavoro!- ..e così ho fatto!!!

Messo in cottura alle 20.00, l'ho girato una volta e d ho aggiunto 1/2 tappo del bimby di vino bianco, al momento c'è sufficiente sughetto (sono le 23,40), spengo.

Il giorno successivo alle 17, ci ho aggiunto delle patate, del sale e del rosmarino, in cottura su HIGH, si sono cotte con il sughetto del polpettone alle 20 e patate erano perfette e non sfatte....buono!!!

Io l'ho fatto in due tempi perché non sono riuscita ad organizzarmi, ma si può fare tranquillamente di seguito...

POLPETTA DI RICOTTA DI EATALY fatte da Adriana

La mia amica a cui Eataly piace tanto e si è scelto il suo nome come nick ha fatto queste polpette, io le ho rifatte e visto quanto sono delicate ho pensato di cuocerle nella slow, esperimento a temperatura controllata riuscito. Ho mescolato 600 gr di ricotta con 2 uova, sale, un po' di aglio e prezzemolo e pangrattato quanto basta per poter formare le polpette, io le ho fatte con il porzionatore per gelato e poi le ho ripassate ancora tra le mani. Le ho adagiate sulla salsa di pomodoro nella slow



e dopo un po' mi è venuta l'idea di mettere dentro il termometro



per controllare la temperatura, su LOW, dopo 2 ore è arrivata a 78°, la prossima volta mi segno per bene tempi e orario, adesso era solo una sperimentazione.

Comunque le polpette, cotte 2 ore su LOW, sono buonissime, morbide e delicate



e la sezione



ZUCCHINI RIPIENI DI CARNE di Lu50

Per questa sera sto cucinando gli zucchini ripieni che di solito preparo in umido sul gas. Mi è sembrato quindi si potessero cucinare nella S.C.: ho mescolato carne di manzo, lonza di maiale e salsiccia fresca (quella che noi a Mantova chiamiamo salamella)- tutto prima macinato - con uova, sale, pepe e parmigiano grattugiato. Ho tagliato a tocchi degli zucchini verdi non proprio piccolissimi e li ho scavati con il leva torsoli, quindi li ho riempiti con il preparato di carne. Poiché mi rimane sempre del ripieno, faccio anche delle polpettine da cuocere insieme dopo averle infarinate. Ho messo nella slow della cipolla di Tropea affettata sottile, olio, ho adagiato zucchini e polpettine ,sale e pepe, mezzo bicchiere di salsa di pomodoro e acqua coperto e.....speriamo.

BARCLETTE DI PEPERONI RIPIENE DI CARNE di mariarosa72

Ho preso dei peperoni non troppo grandi, li ho puliti e tagliati a metà. Ho preparato un ripieno con carne trita, uova, pane grattugiato, pinoli, sale, parmigiano e basilico, menta e prezzemolo tritati e l'ho distribuito sulle barchette. Ho messo i peperoni nella SC e fatto cuocere 3 ore e mezza su high; l'ultima mezz'ora con un mestolo sotto al coperchio per fare asciugare un po'.

SALSICCE E PATATE di Simona 2002

Ho posto le salsicce con le patate di Cetica, cotte nella S.C., precedentemente salsicce sgrassate, condito con un paio di cucchiaini di olio e del sale aromatico prodotto dalla mia socia, il risultato è stato soddisfacente, anche se le avessi cotte nel forno sulle patate si sarebbe formata la crosticina molto invitante, ma è andata bene così....

IL PESCE.....

PESCE FANTASIA di Gabmic

sono rimasta assolutamente incantata dalla riuscita del pesce, polpa soda e succosa e gusto eccezionale. E con i pesci mi sono sbizzarrita: ho provato del triste nasello resuscitato dal congelatore con pomodorini e olive di gaeta; un bel dentice condito con sale aromatico e pepe e cotto semplicemente con del succo di limone e pochissimo olio; del baccalà con pomodori e patate; delle spigole all'acqua pazza... Tutti piatti riusciti magnificamente. Non che ci voglia poi molto a preparare del pesce con una cottura tradizionale direte voi, ma è stato fantastico non dover fare delle sudate assurde, accendere la slow su low e lasciare andare per 5 o 6 ore senza l'ansia del dover controllare continuamente.

Io metto il pesce e a seconda delle cose che voglio provare, dopo averlo insaporito con il sale alle erbe aromatiche, ci aggiungo quello che mi passa per la testa. Di solito pomodori datterini, olive di Gaeta, pochissimo olio (ho messo tutta la famiglia a dieta). Oppure la volta che feci il dentice misi solo sale olio e succo di limone... Il tutto con molta "rilassatezza", senza "ansie da prestazione"... Tanto sono solo prove..Una volta deciso quello che devo mettere in pentola, accendo su low e lascio cuocere per circa 5-6 ore. Il pesce è sempre riuscito perfetto, cotto a puntino!

SEPIE CON PISELLI di Maffo



Ho usato delle seppioline e dei piselli congelati.

Dopo avere fatto scongelare le seppioline ancora nel loro imballaggio in frigo per una mezza mattinata, le ho sciacquate, scolate e messe in un padellino con poco olio e uno spicchio d'aglio tritato finemente a rosolare mescolando per non farle attaccare.

Quando si è asciugato il fondino di liquido rilasciato dalle seppie, ho sfumato con del brandy (non avevo altro di alcolico).

Poi ho versato nella slow cooker, un pò di sale,

pepe e ho aggiunto anche i piselli ancora congelati, mescolato e messo il coperchio. Ho fatto cuocere su High per 3 ore, senza più mescolare né aprire il coperchio, solo muovendo i manici della pentola ogni tanto per smuovere il contenuto.

I piselli non si sfaldano assolutamente, le seppie vengono belle morbide e dolci.

Ci sono piaciute molto.

LE VERDURE....

CECI E SPINACI AL CURRY di Annaginger

Ingredienti

2 cucchiaini di ghee o di olio
 2 cipolle tritate
 4 spicchi d'aglio tritati
 spinaci freschi o surgelati tritati (quantità a piacere, io ne ho usato 8 cubetti di quelli surgelati)
 1+1/2 cucchiaini da tavola di curry (ne ho usato uno non troppo... Visualizza altro piccante)
 1 cucchiaino di zenzero secco macinato
 1 cucchiaino di coriandolo secco macinato
 1/2 cucchiaino di cumino
 un bicchiere grande di brodo vegetale
 3 bicchieri di ceci lessati
 1 scatola di polpa di pomodoro (non la passata)
 sale a piacere

Tutto nella slow e cuocere su LOW per 6-7 h o (io sono tornata a casa per l'intervallo del pranzo, ho buttato tutto dentro, spinaci tolti dal freezer inclusi) e abbiamo cenato intorno alle h 20.00, ma era già pronto da prima...) Credo vada bene anche per i vegani, se non si usa il ghee!

Noi l'abbiamo mangiata come piatto unico, accompagnata da pane croccante ed è piaciuta proprio a tutti. I ceci, naturalmente, li avevo cotti durante la notte sempre nella S.C. Io adoro questo piatto, l'ho già fatto alcune volte anche col cavolo nero o la verza al posto degli spinaci

SIMIL-RATATOUILLE di Adriana



Oggi avendo la prima melanzana dell'orto, 3 zucchine e una manciata di pomodorini ho messo tutto tagliato a tocchetti nella slow, ho aggiunto un po' di olio e sale aromatizzato, mescolato e lasciato su slow 2 ore e high altre 2, è venuta una ratatouille se la posso chiamare così stupenda, mi piace soprattutto il fatto che la zuccina non si è spappolata. Dato che dall'orto mi arriva molto spesso una melanzana, 2 pomodori, una manciata di fagiolini, qualche zuccina, penso che

quest'estate sarà il modo in cui le cucinerò...

SIMIL-RATATOUILLE STUFATA di Valeria

Una zuccina lunga quella che si fa stufata col pomodoro, zuccina lunga a pezzi, pomodoro fresco a pezzi, cipolla a pezzi e patate, condito e chiuso, senza liquidi. A noi è piaciuto molto!

MINISTRONE DI VERDURE di MarinaB

Taglio tutte le verdure che ho a disposizione a cubettini non tanto piccoli, aggiungo anche qualche fagiolo borlotta e qualche quadratino di patata; le verdure in foglia, spinacino, verza, ecc., li taglio a listarelle; metto tutto nella S.C., aggiungo solo una presa di sale grosso e acqua a coprire le verdure. Su HIGH per 3-4 ore circa. Alla fine aggiungo trito di erbe aromatiche, 1 pomodoro a cubettini (senza pelle) e con il minipimer a immersione do giusto due tre pimerate qua e là, tanto da creare un po' di cremosità.

Per far raffreddare velocemente il minestrone immergo la terrina dello S.C. nel lavandino pieno di acqua fredda (cambiando due volte l'acqua) e poi metto in frigo. La cosa noiosa dell'estate è che il minestrone se non viene raffreddato velocemente diventa acido in un amen! (idem pasta e fagioli). Così facendo si conserva perfettamente anche per una settimana. Sulla scelta delle verdure mi regolo in base a cosa trovo al mercato, ma in questo periodo c'è solo l'imbarazzo della scelta. Per renderlo più gustoso per i ragazzi puoi mettere sul fondo della fondina una fetta di pane leggermente tostata e strofinata con aglio e irrorata di olio e ci butti sopra il minestrone caldo, poi aspettate che diventi tiepido prima di mangiarlo.

MINISTRONE DI VERDURE E FARRO di Lallina

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=101869>

Ho provato a farlo: ho messo tutto dentro, minestrone di verdure quello imbustato del super, un po' di acqua, 3 cucchiaini di farro integrale e un cucchiaino di Dialbrodo per dare sapore. Ho acceso e messo su HIGH ..poi sono uscita e quando son rientrata, con il terrore di trovare la casa bruciata, mi sono invece trovata il minestrone già pronto. avrebbe dovuto cuocere un po' di più per i miei gusti perché era piuttosto brodoso, ma il tempo era quello ..però era buono e soprattutto madehimself.

MINISTRA DI BOBICI (di Graziana)

di Adriana

http://www.coquinaria.it/archivio/cucina/ricette/ministra_di_bobici.html



Bobici=Mais

Due pannocchie di mais,

1 kg di fagioli freschi (250 gr di secchi)

sedano carota, cipolla aglio,

patate

sale,

lardo, un gambo di prosciutto crudo o costine

affumicate o salsicce

prezzemolo

Tritare finemente, la cipolla liaglio, il sedano e la carota e rosolare il tutto nel lardo sciolto (io però uso sempre l'olio di oliva) aggiungere i fagioli, le patate intere e il mais sgranato.

Aggiungere un paio di litri di acqua e cuocere mettere le costine di maiale affumicate o il gambetto di prosciutto crudo o le salsicce fino a che il mais non è cotto (circa 1h e mezzo 2) se pentola pressione 40 minuti. Una volta cotto, togliere le patate e schiacciarle con una forchetta e rimetterle nella minestra, se è un po' troppo liquida consumare un po'. Cottura sei ore su HIGH

RATATOUILLE di Annaginger

<http://www.coquinaria.it/forum/showt...ght=slowcooker>

Ieri sera ho fatto una (simil)ratatouille nella crock/pot e, assaggiata stamattina prima del caffè, l'ho valutata degna di condivisione con chi di voi ha questa pentola.

Ho messo in quest'ordine nella S.C.:

2 melanzane lunghe a cubetti

3 zucchine affettate

1 grosso peperone rosso a quadretti

1 grossa cipolla bianca affettata

Ho condito ogni strato con sale, pepe e basilico, inframmezzando le verdure con polpa di pomodoro. Olio evo sopra tutto.

Ho cotto per circa 2 ore e 1/2 su HIGH, ho spento e lasciato lì tutta la notte, se stamattina all'assaggio non mi pareva cotto, avrei mandato un altro po'. Invece erano tutte perfettamente cotte forse giusto un po' troppo umido, dovendola rifare magari darei ancora un po' di cottura a pentola scoperta, per far asciugare di più.

VERDURE SOTTOVETRO di Adriana

un'altro uso splendido della slow



mi arriva dall'orto qualche zucchina, qualche melanzana, un po' di pomodoro e allora ho messo nella slow zucchine, peperoni, pomodoro e peperoncino, era piena e credevo di doverla lasciare tutta la notte invece dopo 5 ore su high erano pronte, era tardi e l'ho spenta e lasciata lì, il giorno dopo ho messo le verdure nei barattoli e li ho sterilizzati facendoli bollire mezz'ora, ora ho 4 barattoli di verdura pronta per l'inverno Barbara-Adriana, ieri sera ho caricato lo slowcooker con la verdura dell'orto, come hai fatto tu. Ho aggiunto 3 cipolle di Tropea a pezzettoni, sale e origano. Stamattina c'era un profumo in cucina che avrei fatto colazione con la verdura

Adriana-è veramente un sollievo non dover stare lì a girare sempre le verdure, e poi restano belle croccanti senza disfarsi

Barbara-Le mie si sono appassite, non sono rimaste croccanti, ma lo immaginavo, ho lasciato acceso lo slowcooker tutta la notte.

La prossima volta provo a cuocerle poche ore.

Adriana- Anch'io pensavo di doverla lasciare tutta la notte perché era piena, ma poi prima di andare a dormire, saranno passate credo 4-5 ore ho assaggiato una zucchina ed era cotta, allora ho spento.

PEPERONI di Valeria

I peperoni, quelli verdi, piccoli e lunghi e le patate cotte nella SC. Niente acqua aggiunta, un po' di cipolla, sale, un filo d'olio e qualche spezia. Cottura 3 ore su LOW .Buonissimi.

LENTICCHIE AI PROFUMI MEDITERRANEI di Luciacap

Ho lessato le lenticchie nella slow e poi le ho messe in padella dove avevo rosolato l'aglio e messo i pomodorini a spicchi. Dopo che ho aggiunto le lenticchie ho anche messo un cubetto di pesto genovese congelato. Sono venute davvero buone!

CONCENTRATO DI POMODORO DI Gabmic

<http://www.coquinaria.it/forum/showt...ht=concentrato>



Questo è il **concentrato** che ho ricavato da circa 4/5 kg di San marzano. Ho appena riempito 5 vasetti da 150 ml che stanno a testa in giù aspettando il clic del sottovuoto. Ho un po' modificato i tempi dati da gpmari ed ho saltato l'ultimo passaggio di 6 ore nel forno in quanto la conserva era già molto densa e asciutta. Sono proprio soddisfatta del risultato. Ecco come ho fatto io: dopo aver lavato per bene i pomodori con pelle e semi li ho messi nel bimby credo che li avrò frullati per circa 2 o 3 minuti al massimo fino ad averne una bella purea. Mi sono ricordata solo dopo aver messo tutti i pomodori frullati nella SC che gpmari li aveva frullati per 10 minuti ad una temperatura di 100°C... per me ormai era troppo tardi e quindi ho proseguito come se niente fosse!

Ho acceso su LOW alle h 20 di domenica lasciando acceso ininterrottamente fino ad oggi alle h 14. Ho mescolato spesso, ma lavorando la mattina e dormendo la notte, non forse così spesso come avrei dovuto!

Il primo giorni ho tenuto il coperchio della pentola sollevato con il manico di un mestolo ma ieri, pensando che fosse meglio, ho tolto completamente il coperchio.

Oggi, di ritorno dal lavoro, ho trovato il mio concentrato. L'ho guardato e riguardato, e pure assaggiato, ed ho deciso che era perfetto così, senza un'ulteriore asciugatura in forno.

NB- Rifacendolo ho, sin dall'inizio, tolto il coperchio (come consigliato da Gp) riducendo notevolmente i tempi ed ottenendo lo stesso identico risultato.

CONSERVA DI POMODORO di MarinaB

Non sono stata obbediente!Ho fatto a modo mio.

Ho tagliato i San Marzano a metà, li ho messi in padella sul gas con una spolverata di sale grosso e li ho cotti per 1 oretta, stando attenta che non prendessero mai bollire e mescolando spesso. Hanno perso tanta acqua.Poi li ho passati al passaverdure, con il disco più fino, per eliminare pelle e semini.Quindi ho messo la passata nello slowcooker e ho portato a lenta asciugatura in varie fasi: in totale saranno state 24 h.



Forse non è liscissima, al prossimo giro dopo il passaverdure ci do anche una frullata con il bimby, anche se per l'uso che ci faccio io va benone così!

PEPERONI CON CIPOLLA DI TROPEA ALLA NAPOLETANA di Gabmic

Ieri sera invece, avendo in frigo soltanto dei peperoni, ho deciso di fare per contorno nella SC i peperoni alla napoletana (non insorgano i napoletani, tanto è una ricetta che non esiste). Affettato una cipolla di Tropea con la mandolina, aggiunti i peperoni tagliati a tocchetti, qualche alicetta sottolio spezzettata, capperi, olive di Gaeta, una scatola da 400 gr. di pelati a pezzi, sale, peperoncino. Cotto per 2 ore su high e 1 ora su LOW.E' stato un ottimo accompagnamento a delle orate da cuocere sulla piastra elettrica posizionata strategicamente sul balcone. Abbiamo cenato senza sudare!!!

PATATE ALLA DAUPHINOISE di Adriana

Ho messo circa un chilo e mezzo di patate a fette, 3 uova, 300 gr di creme fraiche, 200 gr di formaggio (cantal).

Dopo 6 ore su HIGH ho spento perché la crosticina sui bordi era molto evidente, in compenso in mezzo hanno faticato a cuocere. E a toglierle si fanno a pezzi, anche da fredda.



comunque sempre buone sono



ho unto la slow con del burro sul fondo e sui bordi, poi quando ho visto quella "crosticina" temevo che non l'avrei mai tolta ma poi stando un po' a bagno in acqua e detersivo si è pulita benissimo.

MINISTRA DI PATATE, FORMAGGIO CHEDDAR ED ERBA CIPOLLINA

Ingredienti:

6 patate grandi, pelate e tagliate a fette

1 spicchio d'aglio grande, pelato

700 ml di brodo

300 g di formaggio Cheddar, grattugiato

75 g di erba cipollina, tritурata finemente

sale e pepe

Versare le patate, l'aglio e 500 ml di brodo nella pentola di cottura. Cuocere su HIGH per 2 ore. Versare e amalgamare l'impasto in un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Riportare di nuovo l'impasto nella pentola di cottura e aggiungere il formaggio, il brodo rimanente, l'erba cipollina e il condimento. Lasciare cuocere su HIGH per altri 30 minuti. Prima di servire, è possibile aggiungere altro formaggio e panna.

LE MELANZANE RIPIENE di Adriana

Finora ho fatto solo 2 volte le melanzane.

La prima volta ho svuotato un po' le melanzane e le ho cotte un po' nel microonde per ammorbidirle, poi le ho riempite con un composto fatto di carne macinata cotta e ricotta salata (era una avanzo), il ripieno era tanto e l'ho mescolato con un po' di pomodoro e la polpa delle melanzane, le ho cotte solo 2 ore su HIGH perché in pratica era tutto quasi cotto.

Ieri le ho rifatte, questa volta solo con le verdure.

Ho stufato una cipolla, una zucchina, un po' di peperoncini e la polpa delle melanzane, insomma, la verdura che avevo a disposizione, ho riempito le melanzane, le ho messe nella slow, e sopra e accanto ho versato dei pomodori freschi frullati, cotto 4 ore su LOW, stasera riscaldate, si scioglievano in bocca, sicuramente andavano cotte anche di meno, con il ripieno mescolato al pomodoro che è avanzato condirò la pasta domani a mezzogiorno. Perciò punto a favore per le verdure ripiene, in umido diciamo.



Con il sughetto rimasto nella slow dopo aver finito le melanzane ripiene ho condito la pasta



FAGIOLI LAMON AL POMODORO di Ellittica

ho cotto i fagioli Lamon nella S.C. per 8 ore, senza ammollo: ho messo, tutto insieme, fagioli Lamon, una bottiglia di passata di pomodoro fatta in casa, basilico, mezza bottiglia d'acqua, una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio schiacciato, un peperoncino piccante secco. Non ho salato, né aggiunto olio in cottura, ma solo dopo.

I DOLCI

CREAM CAMEL di MarinaB

Ho usato la ricetta classicissima con 4 uova intere sbattute con 100 gr di zucchero Zefiro (+ pizzico di sale) e lasciate riposare. Intanto ho scaldato 500 ml di latte con mezza bacca di vaniglia ben pulita con coltellino da semini e anche il latte l'ho lasciata riposare per 2 ore con la vaniglia. Ho preparato il caramello nel MO e ne ho messo 1 cucchiaino per ogni stampino (x6).

Ho nuovamente portato il latte quasi a bollore (80°C) e poi l'ho versato a filo sul composto di uova/zucchero. Mescolato bene, lasciato riposare un momento e poi attraverso un colino ho distribuito il composto nei 6 stampini da creme caramel. Ho disposto gli stampini sulla griglia dello S.C., sul fondo 2 bicchieri di acqua (non toccavano gli stampini); ho messo il coperchio e ho fatto cuocere su LOW per 2 ore e mezza. Erano perfetti.

Pre cottura



sul piatto



PICCOLA VARIANTE DI ADRIANA

Ho solo diminuito le uova da 4 a 3 perché erano uova non di supermercato e il cream sapeva troppo di uovo. Oggi è venuta



decisamente

meglio! Prima di tutto diminuendo le uova e con il caramello sul fondo dello stampo, ha avuto proprio il sapore vero del cream caramel

e non sapeva più di uovo, ho usato dei stampini leggermente più piccoli e me ne sono entrati 5, il composto fatto sempre con 500 ml latte, 3 uova e 4 cucchiaini di zucchero. D'ora in poi devo sempre fare così. Ho fatto cuocere alla fine 3 ore e mezza perché la slow era sul terrazzo e aveva cominciato a piovigginare, allora l'ho portata in cucina e l'ho lasciata ancora spenta con il coperchio per mezz'ora, poi ho tolto gli stampini perché volevo che si raffreddasse per cena.

CAMELLO: Io metto solo zucchero in un pentolino antiaderente e quando comincia a sciogliersi sui bordi per esempio scuoto il pentolino o mescolo con un cucchiaino per mescolare bene, se è rimasto poco da sciogliere tolgo dal fuoco e mescolo fino quando è tutto caramellato. Non mi è mai successo niente di strano facendo così e mi è anche venuto sempre bene, ovvio che bisogna stare a tenerlo d'occhio, a me pare una roba semplicissima.

PESCHE RIPIENE DI AMARETTI E CIOCCOLATO di Adriana

Io solitamente faccio così: apro le pesche e tolgo il nocciolo, scavo un po' ogni metà e poi la polpa ottenuta la frullo con un amaretto per ogni metà pesca e delle gocce di cioccolato, questa volta ho aggiunto anche un po' di nocciole tostate e riempio le mezze pesche. Questa volta le ho messe in un solo strato nella slow e sul fondo ho messo un po' di sciroppo d'arancia diluito con acqua, cotto 2 ore su LOW.

Crude



cotte



CHUTNEY DI MELE dal sito K.W

non testata

Ingredienti:

Pezzo di radice di zenzero di circa 2,5 cm quadrati
 15 ml/1 cucchiaino da cucina di spezie conservanti
 1,36 kg di mele per cottura preparate a fette, ad esempio mele Bramley
 150 g di uva sultanina
 150 g di cipolla, tritata finemente
 1 spicchio d'aglio grande, pelato e schiacciato
 250 g di zucchero di canna
 250 ml di aceto di malto

Avvolgere la radice di zenzero e le spezie conservanti in un riquadro di tessuto di mussola. Versare tutti gli ingredienti nella pentola di cottura e mescolare bene. Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura bassa LOW per circa 8 ore. Al termine del tempo di cottura, sollevare il coperchio, mescolare gli ingredienti, quindi posizionare la manopola su HIGH e portare a ebollizione il composto per altri 30 – 60 minuti o fino a quando non viene raggiunta la consistenza desiderata. Lasciare raffreddare leggermente, versare in vasetti puliti e coprire immediatamente. La ricetta consente di ottenere circa 1,8 kg di prodotto.

BUDINO DI CAFFE' E PERE dal sito K.W

non testata

Ingredienti:

30 ml/2 cucchiaini da cucina di caffè macinato
 15 ml/1 cucchiaino da cucina di acqua quasi bollente
 4 piccole pere mature
 succo di arancia
 100 g di burro ammorbidito
 100 g di zucchero di canna raffinato più
 15 ml/1 cucchiaino da cucina per la cottura
 2 uova sbattute
 50 g di farina con lievito
 50 g di noccioline tostate e pelate, macinate finemente
 45 ml/3 cucchiaini da cucina di sciroppo d'acero
 strisce sottili di buccia d'arancia per decorare.

Versare circa 2cm di acqua calda nella pentola di cottura. Inserire un piattino o uno stampino metallico capovolto in fondo alla pentola, quindi posizionare il coperchio e ruotare la manopola della pentola a cottura lenta su High. Ungere e preparare la base di uno stampo per dolci o per soufflé alto 18 cm. Mettere il caffè macinato in una piccola terrina e versarvi sopra dell'acqua. Lasciare in infusione per 4 minuti, quindi filtrare con un colino fine. Pelare, tagliare a metà e togliere il torsolo alle pere. Ricavare delle fette sottili da

ciascuna metà delle pere, quindi spennellarle con il succo d'arancia. Sbattere insieme il burro e una quantità maggiore di zucchero raffinato in una terrina finché non diventa lieve e morbido. Aggiungere gradualmente le uova sbattendole. Setacciare la farina, quindi cospargerla sull'impasto nella terrina. Aggiungere le noccioline e il caffè liquido. Con il cucchiaino, versare l'impasto nello stampo e livellare la superficie. Asciugare le pere con carta da cucina e disporle in cerchio nell'impasto cremoso, con il lato piatto verso il basso. Spennellarle con lo sciroppo d'acero, quindi cospargerle con 15 ml/1 cucchiaino da cucina di zucchero raffinato. Coprire la parte superiore dello stampo con un foglio di alluminio e inserirlo nella pentola di cottura. Versare acqua bollente intorno allo stampo fino a coprire quasi più della metà del bordo. Posizionare il coperchio e lasciare cuocere per 3 – 3 1/2 ore finché l'impasto non appare solido e gonfio. Lasciare raffreddare l'impasto nello stampo per circa 10 minuti, quindi capovolgerlo in un piatto da portata. Spennellarlo leggermente con lo sciroppo d'acero rimanente, quindi decorarlo con la buccia d'arancia e servirlo con panna.

MELE AL FORNO dal sito K.W. non testata

Ingredienti:

5 – 6 mele (scegliere quelle di grandezza idonea per la pentola di cottura)
 150 g di frutta secca mista
 5 ml/1 cucchiaino da cucina pieno di cannella
 50 g di zucchero di canna
 125 ml di acqua fredda

Lavare e togliere il torsolo alle mele, quindi con un coltello affilato tagliare le mele a metà. Inserire le mele nella pentola di cottura. Mescolare la frutta, la cannella e lo zucchero, quindi riempire la parte centrale delle mele con il composto. Aggiungere l'acqua e posizionare il coperchio. Cuocere a temperatura bassa LOW per circa 4 ore (il tempo dipende dalle dimensioni e dalla varietà delle mele).

CHEESE CAKE CLASSICO

<http://crockpot365.blogspot.com/2008...ke-recipe.html>

Ingredienti per la base:

1 cup di biscotti Graham (sostituibili con i Digestive)

2 Tablespoon (T) di zucchero di canna

3 teaspoon (t) di burro fuso

per il ripieno:

450 gr. circa di formaggio morbido (Philadelphia)

3/4 cup zucchero semolato

2 uova grandi a temperatura ambiente

1/4 cup panna (crema di latte)

1 t estratto di vaniglia

1 T farina

L'autrice usa un piatto a bordi alti (di quelli che possono andare in forno) con capienza di circa 1,7 litri messo a bagnomaria in una S.C. da circa 6,8 litri e mettendo sul fondo della pentola da 1/2 a 1 cup di acqua. Il cheese cake deve cuocere su HIGH per circa 2-3 ore fino a quando i bordi si staccano dal piatto. Prima di spegnere la pentola assicurarsi che al centro il cheese cake sia cotto. Dopo la cottura lasciare il dolce 1 ora nella pentola e poi mettere in frigo per un paio d'ore prima di servire.

CHOCOLATE BANANA BREAD di Maffo

<http://www.coquinaria.it/forum/showt...=1#post1375467>

Ho letto su [questo blog](#) il procedimento. Non viene data ricetta in quanto è scritto che ognuno può usare una ricetta già conosciuta e testata per la cottura tradizionale, perchè va bene anche nella slow cooker a patto di seguire le istruzioni.



- utilizzare una tortiera che vada comodamente nella slow (quella di Ripaola è di forma ovale quindi perfetta per gli stampi da plumcake) facendo attenzione che ci sia spazio sufficiente per poter prendere la tortiera o stampo anche da caldo
- lasciare aperto da un lato il coperchio interponendo qualcosa tipo un mestolino
- appena cotto il dolce, dopo la prova stecchino, togliere la tortiera subito dalla S.C. Quindi ho provato con la ricetta del Banana Bread postata da Vippi con l'aggiunta di cacao e gocce di cioccolato.

Ingredienti:

200 gr farina
 1 bustina lievito
 100 gr zucchero
 2 uova intere
 70 gr burro fuso
 2 banane molto mature (io non avevo di molto mature)
 1 cucchiaino di cacao amaro
 gocce di cioccolato
 un po' di latte

Ho messo tutto nel mixer (tranne il latte) comprese le banane a tocchetti (invece la ricetta originale prevede che siano schiacciate

a parte con la forchetta e un po' di succo di limone), ho fatto andare un po' le lame, solo alla fine ho aggiunto un po' di latte ad occhio solo per dare morbidezza all'impasto.

Come dice Vippi **"non deve essere liquido, solo quel tanto da poterlo versare nello stampo."**

Ho foderato lo stampo (24x12 altezza 7) con la carta forno, ho versato l'impasto e messo nella S.C. NON preriscaldata con il coperchio tenuto leggermente aperto da un lato con il manico di un cucchiaino di legno interposto tra pentola e coperchio.

Acceso su HIGH per circa 3 ore e 20 (nel blog c'è scritto per 4 ore ma già dopo 3 ore la prova stecchino dava esito positivo, quindi l'ho tenuto ancora un poco e poi basta). Tirare subito fuori dalla slow cooker lo stampo da plum cake e fare freddare. Dice Vippi **"è migliore il giorno dopo. Conservarlo avvolto in carta stagnola. Non dura più di una settimana a causa dell'umidità rilasciata dalle banane."**

LE TORTE NEL VASETTO di Maffo

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=101691&highlight=slow+cooker>

Eccoli....



Crostata morbida di marinab alle nocciole, cacao e gocce di cioccolato, cotta nei barattoli sottovuoto nella S.C.

<http://www.coquinaria.it/forum/showthread.php?t=101647>

125 gr di burro pomata
 125 gr di zucchero
 3 uova medie
 75 gr di nocciole tritate finemente
 180 gr di farina 00
 2 cucchiaini di latte
 1 cucchiaino di Baking Powder (o lievito per dolci)
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 1 presa di sale
 Gocce di cioccolato (facoltativo)

Con le fruste si monta il burro con lo zucchero, si aggiungono le uova una alla volta, poi la vaniglia, il latte, la presa di sale, quindi si aggiunge la farina di nocciole e infine si incorpora la farina bianca setacciata insieme al lievito. Se si desidera a questo punto si aggiungono le gocce di cioccolato.

Si versa l'impasto nei 4 vasetti precedentemente imburati e infarinati e si infornano in forno già caldo a 180 gradi per ca. 35-40 min.

Appena sfornati i vasetti mettere la guarnizione e chiudere ermeticamente con coperchio e ganci.

Si conserva fino a 6 mesi.

Maffo-Una dose basta per 6 vasetti, anche perché più di sei non ce n'entrano nella mia SC (che è quella a forma ovale di Ripaola)

Cottura 3 ore posizione HIGH, con un mestolino inserito tra coperchio e tegame per tutto il tempo della cottura.

Prova stuzzicadenti e poi, se cotte, tirare via subito dalla SC, mettere il tappo e far raffreddare.

Li ho tirati via dalla SC meno di dieci minuti fa e già tutti e sei i tappi hanno fatto il "click" tipico del sottovuoto.

Domattina ne assaggiamo una.
