



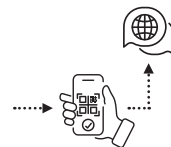
BUGATTI®

RICETTARIO

Cast iron Casserole-Grill Pan 2 in 1

IT

CRUMBLE DI PESCHE



Ingredienti

1 kg	di pesche denocciolate e affettate
200 g	di zucchero semolato
1 cucchiaino	di amido di mais
225 g	di farina 00
1,5	cucchiaini di lievito in polvere
1/2 cucchiaino	di sale
115 g	di burro non salato, freddo
240 ml	di latte

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 190°C. Nella casseruola mescolare le pesche con 100 g di zucchero e l'amido di mais.
2. In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero rimanente, il lievito in polvere e il sale, quindi aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti. Mescolare fino a ottenere delle briciole grossolane. Aggiungere il latte e mescolare bene, quindi distribuire cucchiaiate di impasto sulle pesche.
3. Cuocere in forno per 40-45 minuti fino a quando la superficie sarà dorata e le pesche fumanti.



20 min



45 min



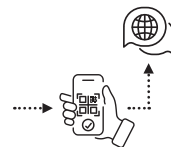
190 °C



SUGGERIMENTI:

Usa le pesche fresche quando sono di stagione

OSSOBUCO ALLA MILANES



Ingredienti

- 4 fette di stinco di vitello
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 2 carote tritate
- 2 gambi di sedano tritati
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 tazza di vino bianco
- 2 tazze di brodo di carne
- 1 lattina di polpa di pomodoro a pezzetti
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- Sale e pepe q.b.
- Scorza grattugiata di 1 limone

Istruzioni

- 1.** Preriscaldare il forno a 160°C. Salare e pepare le fette di vitello.
- 2.** Scaldare l'olio d'oliva nella casseruola a fuoco medio, quindi rosolare le fette di stinco di vitello da entrambi i lati. Rimuovere e mettere da parte.
- 3.** Nella stessa casseruola soffriggere la cipolla, le carote, il sedano e l'aglio fino a quando saranno teneri. Versare il vino e lasciare ridurre a metà.
- 4.** Rimettere le fette di stinco di vitello nella casseruola, quindi aggiungere il brodo di carne, la polpa di pomodoro a pezzetti e la foglia di alloro. Coprire con il coperchio, trasferire nel forno e cuocere per 2 ore fino a quando la carne sarà tenera.
- 5.** Prima di servire spolverare con la scorza grattugiata di limone e il prezzemolo tritato.

SUGGERIMENTI:

Usa un vino bianco di buona qualità per un sapore migliore



20 min



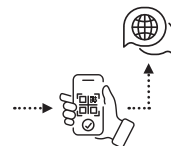
2 hrs



160°C



PANE SENZA IMPASTO



18 hrs



45-60 min



180 °C



Ingredienti

600g di farina 0
400ml di acqua tiepida
1 cucchiaino di lievito istantaneo
2 cucchiaini di sale

Istruzioni

1. Unisci tutti gli ingredienti in una grande ciotola e amalgama fino ad ottenere un impasto omogeneo e senza grumi (e con una consistenza appiccicosa).
2. Copri la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio pulito e lascia riposare l'impasto a temperatura ambiente per 12-18 ore. Dovrebbe aumentare di volume e presentare delle bolle, segno di una corretta lievitazione.
3. Quando l'impasto è pronto, preriscalda il forno a 230 gradi Celsius. Metti la tua casseruola di ghisa con il coperchio nel forno durante il preriscaldamento.
4. Nel frattempo, trasferisci l'impasto su una superficie ben infarinata e, con le mani infarinate, piegalo su se stesso una o due volte. Copri con pellicola trasparente e lascialo riposare per altri 15 minuti circa.
5. Utilizzando una quantità di farina sufficiente ad evitare che l'impasto si appiccichi alla superficie e alle mani, lavorate il panetto ottenuto dandogli la forma di una palla.
6. Rimuovi con attenzione la pentola preriscaldata dal forno e solleva il coperchio. Fai scivolare la mano sotto la palla di impasto e lasciala cadere nella pentola. Con l'aiuto di un coltello, incidere a croce la superficie dell'impasto.
7. Copri subito la pentola e cuoci in forno per 30 minuti. Trascorso questo tempo, rimuovi il coperchio e cuoci per altri 15-30 minuti, fino a quando il pane avrà assunto un bel colore dorato.

SUGGERIMENTI:

Il lungo tempo di riposo aiuta lo sviluppo del glutine e non richiede impastamenti.

BUGATTI®