



CROCK·POT[®]
◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

RICETTARIO

CROCK·POT[®]

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

RICETTE SEMPLICI, SANE E GUSTOSE CON CROCK-POT®

La pentola Slow Cooker è lo strumento ideale per chi vuole cucinare con facilità. Bastano pochi passi e il risultato sarà sempre perfetto!

Crock-Pot® è una pentola elettrica che cuoce i cibi lentamente a una temperatura costante, è lo strumento ideale per chi sogna di cimentarsi con le lunghe cotture, ma non ha quasi mai tempo per farlo. Inventata nel 1970 e introdotta nei mercati nord americani nel 1971, Crock-Pot® è il marchio originale per la cottura lenta.

Con Crock-Pot® puoi divertirti in cucina e risparmiare tempo! Basta inserire gli ingredienti all'interno della pentola, scegliere la modalità di cottura desiderata e grazie alla bassa temperatura, non sarà necessaria la tua presenza e il controllo continuo del cibo in cottura.

Esistono diverse tipologie di pentole Crock-Pot® che si distinguono a seconda delle funzioni e della capienza. In genere ha due modalità di cottura, High (alta) e Low (bassa); la funzione Warm serve invece per tenere i cibi in caldo una volta pronti. Alcune Crock-Pot® possono anche essere programmate per tempo con un timer di controllo.

Crock-Pot® è l'ideale per cuocere sughi, stracotti, bolliti, brodi, ma anche per zuppe, cereali e dolci. Con le carni si ottengono risultati eccellenti anche con i tagli meno pregiati, perché la cottura lenta li rende morbidi e succosi. Minestrone, zuppe e legumi saranno buonissimi.

Con questo strumento in cucina le possibilità sono infinite e puoi preparare i piatti della tradizione così come sperimentare nuove ricette. Con una preparazione semplice e immediata otterrai risultati deliziosi!

Bastano pochi accorgimenti e anche le tue ricette abituali potranno essere adattate alla cottura lenta: occorre ridurre della metà i liquidi previsti dalla ricetta originale e raddoppiare i tempi di cottura.

RICETTE SEMPLICI, SANE E GUSTOSE CON CROCK-POT®

Cibi gustosi e nutrienti



La cottura a bassa temperatura in un contenitore chiuso aiuta a preservare i succhi di carne e ortaggi, che hanno un elevato valore nutrizionale e avvolgono il cibo senza perdersi o evaporare.

Facile



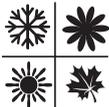
La realizzazione delle ricette è semplice. Bastano 10 minuti per fare tutto e Crock-Pot® è pronta a fare il resto. La pentola Crock-Pot® è perfetta per tutti i cuochi, principianti ed esperti!

Economica



Utilizzare una pentola Crock-Pot® è fino a quattro volte più economico delle normali cotture in forno, induzione o gas, il consumo energetico è molto più basso. Inoltre la bassa temperatura garantisce risultati eccellenti e ricette molto gustose.

Per tutto l'anno



Crock-Pot® è una pentola versatile, che può essere utilizzata tutto l'anno, anche durante il periodo estivo. Ci sono centinaia di ricette che si possono preparare d'estate, con Crock-Pot® non sarà necessario accendere fuochi o forno nelle giornate più calde.

Comoda e pratica



Risparmiate tempo e lasciate che Crock-Pot® lavori al posto vostro. Basta programmare la cottura e godersi il tempo risparmiato, mentre la pentola preparerà per voi tanti gustosi piatti.

Sicura



Grazie al basso consumo energetico, equivalente ad una lampadina, è assolutamente sicuro lasciare accesa la vostra Crock-Pot® mentre vi occupate di altro o vi rilassate aspettando che la ricetta sia pronta, senza bisogno di assistenza o controllo. Potete ad esempio lasciare la pentola accesa di notte, mentre dormite e al risveglio trovare la vostra ricetta pronta.

Si pulisce in un minuto



Crock-Pot® è molto facile da pulire! Potete farlo a mano e grazie al rivestimento antiaderente la pulizia sarà molto veloce e pratica. Oppure potete mettere la parte in ceramica direttamente in lavastoviglie.

PASTA E FAGIOLI

- 240 g di tagliolini all'uovo
- 600 g di fagioli borlotti freschi già sgranati o 400 di fagioli lessati
- 200 ml di passata di pomodoro
- 1 lt di brodo vegetale caldo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 rametto di salvia e uno di rosmarino
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

INGREDIENTI



Mondate la cipolla e la carota e tagliatele a piccoli pezzetti. In una padella adatta al fuoco fatele rosolare lentamente con un filo d'olio. Versate il soffritto nella Slow Cooker, unite i fagioli, la pasta, il pomodoro, gli aromi e il brodo. Lasciate cuocere per 4 ore in modalità LOW. Aggiungete sale, pepe e servite.

PREPARAZIONE





ARISTA AL LATTE

INGREDIENTI

- 1 pezzo di arista di circa 1 kg
- 750 ml di latte
- 20 g di burro
- 2 rametti di rosmarino
- Sale
- Pepe



CROCK-POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER

PREPARAZIONE

Massaggiate l'arista con sale e il pepe, poi legate la carne con lo spago da cucina. In una casseruola sciogliete il burro e fate rosolare bene la carne da ogni lato. Ponetela nella Slow Cooker, copritela con il latte, unite il rosmarino e cuocete a temperatura HIGH per circa 4 ore.



C



RATATOUILLE DI VERDURE

INGREDIENTI

- 400 g di passata di pomodoro
- 1 melanzana
- 50 g di olive nere
- 2 coste di sedano
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di capperi dissalati
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto bianco
- 1 mazzo di basilico
- ½ cucchiaino di zucchero
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

Tagliate la melanzana e il sedano a cubetti di circa 1 cm di lato. Affettate grossolanamente la cipolla. Mettete nella Slow Cocker le verdure, insieme all'aglio, all'olio, l'aceto, lo zucchero e la passata di pomodoro. Aggiungete sale, pepe e fate cuocere alla temperatura LOW per 4 ore. Quando le verdure saranno cotte, unite il basilico, i capperi, le olive e servite.



C



SEPIE E PISELLI

INGREDIENTI

- 500 g di sepioline pulite
- 400 g di piselli anche surgelati
- ½ bicchiere di vino bianco
- Sale
- Pepe



CROCK-POI®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER

PREPARAZIONE

In una larga padella antiaderente scottate le sepioline da ogni lato, a fuoco vivo, quindi sfumate con il vino bianco. Trasferite le sepie nella Slow Cooker e aggiungete i piselli. Salate, pepate e fate cuocere per 4 ore in modalità LOW.



C



TORTA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 70 g di cioccolato fondente
- 60 g di burro
- 120 g di zucchero di canna
- 60 g di cacao
- 160 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 50 g di gocce di cioccolato
- 2 uova



PREPARAZIONE

In un pentolino sciogliere il cioccolato con il burro e lasciate intiepidire. A parte montate le uova con lo zucchero, unite il cioccolato e la farina setacciata con cacao e lievito. Disponete un foglio di carta forno bagnato nella Slow Cooker, versate il composto, coprite con le gocce di cioccolato e fate cuocere a temperatura LOW per 1 ora.





**ECCO 10 CONSIGLI PER COMINCIARE
A CIMENTARTI IN CUCINA
CON**

CROCK·POT®
THE ORIGINAL SLOW COOKER

- Non utilizzare la pentola per scaldare le vivande fredde di frigorifero.
- Non cuocere i cibi ancora surgelati.
- Cuoci il pesce per poco tempo.
- Riempi la pentola per non meno della metà della sua capienza e per non più di $\frac{3}{4}$.
- Solleva il coperchio il meno possibile per evitare che la temperatura si abbassi.
- Evita gli sbalzi di temperatura, quindi non aggiungere acqua fredda mentre stai cuocendo una pietanza che ha già raggiunto una temperatura molto calda.
- La pentola si presta ad un utilizzo molto vario. Primi, secondi, contorni e dolci. Funziona ad esempio come eccellente bagnomaria, per preparare yogurt, creme o cioccolato.
- La bassa temperatura ti garantirà risultati eccellenti e ricette sane perché non dovrai aggiungere grassi in cottura.
- Evita di riempire la pentola di acqua fredda a cottura ultimata, la ceramica potrebbe rompersi.
- Lasciala intiepidire e poi lavala, come indicato nel libretto delle istruzioni.

The logo features the brand name "CROCK·POT" in a grey, serif font. A large, stylized swirl of golden steam rises from the "O" in "POT", looping upwards and to the left. The word "CROCK" is followed by a small diamond separator, and "POT" is followed by a registered trademark symbol (®).

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆