

Made in Germany!

CON LA RÖMERTOPF® E FACILISSIMO

Il principio della cottura a vapore nella RÖMERTOPF® continua ad entusiasmare grazie ai **piatti inconfondibilmente gustosi e sani e all'uso facilissimo**. Le basse temperature di cottura **mantengono aroma, vitamine e minerali**. Non occorre aggiungere grassi, quindi si evitano calorie. Basta preparare gli ingredienti, e la RÖMERTOPF® si occupa della cottura, tutta da sola e senza alcun controllo, e voi guadagnate tempo per altre cose, **Il piatto riesce sempre**, non si brucia niente, non v'è pericolo che qualcosa fuoriesca ed il forno rimane sempre bello pulito.

La prima volta, prima di usarla, lavare la RÖMERTOPF® con acqua calda, detersivo ed una spazzola.

Prima di adoperarla, spruzzare la RÖMERTOPF® con acqua in modo che i pori della terracotta si riempiano. Mettere gli ingredienti preparati secondo la ricetta nella RÖMERTOPF®, chiudere il coperchio e porre la pentola sulla griglia nel **forno freddo**.

Adesso basta regolare la temperatura di cottura desiderata **nei forni a gas, scegliere prima la temperatura più bassa** e poi aumentarla lentamente fino a raggiungere la temperatura di cottura.

Finito il tempo di cottura, togliere la RÖMERTOPF® dal forno e appoggiarla su un panno o su un sottopentola.

La RÖMERTOPF® si può lavare sia con acqua calda e detersivo che nella lavastoviglie. Riporla in un posto aerato, p. es su uno scaffale con il coperchio rovesciato.

Vi preghiamo di osservare le seguenti avvertenze:

- non mettere mai la RÖMERTOPF® sulla piastra elettrica o sul fornello a gas.
- non esporre la RÖMERTOPF® a grandi sbalzi di temperatura.
- aggiungere nella RÖMERTOPF® solo liquidi precedentemente riscaldati.



Temperature istantanee
Forno elettrico da 190° fino 250 °
Forno a gas iniziare con il grado di temperatura 3 e scaldare lentamente fino ad arrivare alla temperatura desiderata



Succ:
Cucinando spesso pesce il Vostro Roemertopf, assorbirà il sapore di quest'ultimo. Vi consigliamo pertanto di utilizzare un ROEMERTOPF® pesce esclusivamente per pesce!



Made in Germany!

TUTTO RIESCE BENE NELLA RÖMERTOPF®

I

MAIALE

*Cotolette di maiale ripiene
(Scandinavia, Germania del Nord)*

Ingredienti: 1.200g di cotolette (conviene chiedere al macellaio di farvi incidere una tasca); 100g di frutta secca;

1-2 mele aspre; 2 cucchiaini di uva passa;

1 cucchiaino macinate mandorle;

sale; pepe macinato al momento.

Tempo di cottura:

da 1,5 a 2 ore a 220°C (forno a gas 4-5)

Far ammolare la frutta secca per 12 ore

Far sgocciolare la frutta secca una volta trascorso il tempo di ammolto. Sbucciare le mele, liberarle del torsolo e tagliuzzarle. Mescolare la frutta secca, i pezzetti di mela, l'uva passa e i le mandorle.

Lavare la carne dentro e fuori, asciugarla e condirla con sale e pepe; riempire la tasca con la farcia di frutta.

Cucire la tasca farcita con filo di cotone bianco o chiuderla con

spiedini. Mettere la carne nella RÖMERTOPF® bagnata e chiuderla con il coperchio.

Valore nutritivo:

circa 500 kCal = 2093 kJoule

Contorno di patate oppure knödel di patate bollite ed insalata.



RÖMERTOPF® bagnata aggiungere i pezzi di pollo; cospargere con il dragoncello e aggiungere il vino. Chiudere con il coperchio. Dopo 30-40 minuti inumidire il pollo con il fondo di cottura; a piacere si può aggiungere un po' di vino riscaldato.

Alla fine mescolarli la panna da cucina e condire la salsa con sale, pepe e Pastis.

Valore nutritivo:
circa 400 kCal = 1674 kJoule

In Francia viene servito con patate gratinate o panne bianco.



PESCE

*Filetti di pesce
„Baden-Baden“*

800g di filetti di pesce (d'acqua dolce);

1 cipolla; 250g di qualsiasi tipo di funghi;

2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate;

125g di pancetta tagliata in fettine sottili;

1/4 l di vino bianco; 1 spicchio d'aglio; sale;

pepe macinato al momento; 3 grani di pimento;

succo di 1/2 limone;

50g di formaggio grattugiato;

2 cucchiaini di prezzemolo tritato;

2 cucchiaini di burro

Tempo di cottura: circa 45min. 220 C°

(forno a gas 4-5)

Lavare il pesce e metterlo nella RÖMERTOPF® bagnata. Tagliare la cipolla ad anelli sottili ed aggiungerli. Preparare i funghi, tagliarli a fettine e distribuirli sopra. Cospargere con le erbe aromatiche. Aggiungere la pancetta tagliata a strisciole. Mescolare il vino con l'aglio pressato, il sale, il pepe e versario. Aggiungere i grani di pimento. Spruzzare con il succo di limone e chiudere il coperchio.

10 minuti prima del termine della cottura, cospargere il pesce con il formaggio mescolato al prezzemolo e con dei fiocchetti di burro. Continuare la cottura a pentola aperta.

Valore nutritivo:

circa 550 kCal = 2300 kJoule

Da servire con toast al burro e insalata.

POLLAMI

*Pollo al vino bianco con dragoncello
(Francia)*

1 pollo; sale; pepe macinato al momento;

2 spicchi d'aglio; 4 cucchiaini d'olio d'oliva;

2 pomodori; 2 cucchiaini di dragoncello fresco oppure due cucchiaini di dragoncello secco;

1/4 l di vino bianco; 100g di panna da cucina;

1 cucchiaino di Pastis o di Pernod.

Tempo di cottura:

quasi un'ora a 220 C° (forno a gas 4-5)

Tagliare in 4 pezzi il pollo; lavare tutti i pezzi salare e pepare schiacciare l'aglio aggiungere l'olio e con questo intingolo spennellare il pollo. Pelare i pomodori, tagliarli in 4 pezzi e metterli nella

RÖMERTOPF®
Cucina a 4 stelle