RICETTE PER BARBECUE

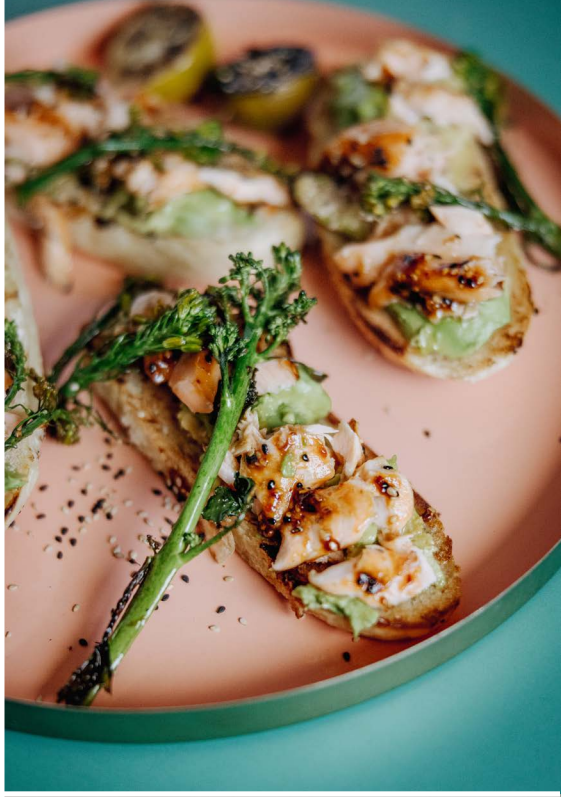
PLANCHA

SET DI ACCESSORI PER PLANCHA
Scoprite il set di accessori per la plancha e come utilizzarlo correttamente.

PLANCHA - PUNTI DI FORZA
Che si tratti di tacos, pollo al barbecue, rösti di patate vegetariani o pancake dolci, il ricettario della plancha non lascia nulla a desiderare.

RICETTE PER IL BARBECUE

PLANCHA



CONTENUTI

06 **L'attrezzatura per la plancha**

08 **Tacos con carne macinata di manzo,** coriandolo, avocado, sour cream, peperoncino, formaggio, cipollotti e lime

10 **Filetto di maiale con patate schiacciate** con cipolle brasate al timo

12 **Pollo al barbecue su pane naan** con insalata di verdure in salsa ranch

14 **Salmone in marinata di hoisin**

16 **Rösti di patate con uovo fritto** e insalata di cavolo rosso e gorgonzola

18 **Pancake** con burro, sciroppo d'acero e fragole

L'ATTREZZATURA PER LA PLANCHA

Scoprite il nostro versatile set di accessori per la vostra plancha! Dalla cupola di fusione al giratorta, dagli anelli in acciaio inox alla spazzola per la pulizia: qui abbiamo pensato a tutto.
Date sfogo alla vostra creatività e create i vostri piatti unici! Nelle pagine seguenti vi mostreremo ricette ispirate alla plancha che delizieranno voi, la vostra famiglia e i vostri amici.

PALETTA PER PIASTRA

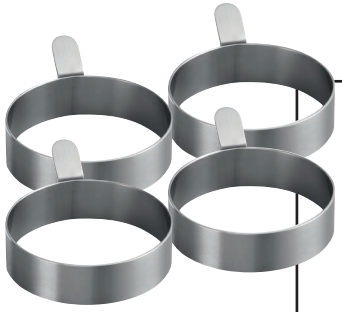
utensile universale

CUPOLA DI COTTURA

Permette di far sciogliere il formaggio sui cibi e di mantenerli caldi.

SPAZZOLA

Rimuove lo sporco delicatamente senza danneggiare i materiali.



ANELLI IN ACCIAIO INOX

Per uova al tegamino perfette, pancake e molto altro.

PALA

Adatta per tutti gli alimenti di piccole dimensioni.

SPATOLA

Ottimale per tagliare o spostare gli alimenti sulla piastra.

SPATOLA GRANDE

Ideale per pesce, burritos e tanto altro.

TACOS CON CARNE MACINATA DI MANZO

Enders

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 6 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

INGREDIENTI

2	cipollotti
1	avocado
2	lime
1	spicchio d'aglio
1	cipolla
	Olio vegetale per friggere
500 g	di carne macinata di manzo
8	tacos
150 g	di cheddar grattugiato
2 cuc	di jalapeños rossi sottaceto
150 g	di sour cream
1 mazzetto	di coriandolo

PREPARAZIONE

1

Lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili. Dimezzare l'avocado, togliere il nocciolo e tagliare la polpa a fette. Tagliare i lime a metà.

Sbucciare e tritare finemente l'aglio e la cipolla.

Preriscaldare la griglia con la plancha (le due piastre esterne e la piastra più interna su un'impostazione media). Aggiungere un po' di olio. Far rosolare la carne macinata. Aggiungere l'aglio e la cipolla. Friggere brevemente i tacos sulla plancha. Quindi, aggiungere la carne e il formaggio. Coprire con una cupola fondente finché il formaggio non si è sciolto.

4

Distribuire l'avocado, i jalapeños, la sour cream e le foglie di coriandolo sui tacos. Ripiegare il tutto e servire con mezzo lime.

FILETTO DI MAIALE CON PATATE SCHIACCIATE

Enders

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 25 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

INGREDIENTI

1 kg	di patate (preferibilmente a pasta soda)
2	cipolle grandi (tipo cipolle bianche o dolci)
2	filetti di maiale (circa 500 g ciascuno)
	Olio vegetale per friggere
125 g	di burro alle erbe
5-6 rametti	di timo
	Sale, pepe

1

4

PREPARAZIONE

Lavare bene le patate. Cuocere in acqua bollente salata con la buccia.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a strisce sottili.

Tagliare il filetto di maiale in medaglioni di circa 4 cm di spessore.

Preriscaldare la plancha (le due piastre esterne e quella più interna a fuoco medio). Aggiungere un po' d'olio. Cuocere i medaglioni da entrambi i lati. Mettere contemporaneamente le patate sulla plancha. Appiattirle con una piccola padella o simile e friggerle da entrambi i lati. Friggere anche le cipolle, girando di tanto in tanto. Aggiungere il burro alle erbe e il timo. Condire il tutto con sale e pepe e servire insieme.

POLLO BBQ SU PANE NAAN

Enders

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 35 minuti
Tempo di cottura: 25 minuti

INGREDIENTI

Pane Naan:

200 ml	di latte
1 pizzico	di sale
1 cc	di zucchero
½ cubetto	di lievito
400 g	di farina
100 g	di yogurt

Ranch-Dressing:

60 g	di maionese
50 g	di latte di burro (o latticello)
1	piccola cipolla
2 rametti	di aneto
½ mazzetto	di erba cipollina

Inoltre:

1	peperone rosso
200 g	di friggitelli
1	zucchina
1	cipolla
2	filetti di petto di pollo
	Olio vegetale per friggere
	Sale, pepe
150 g	di salsa BBQ
1 cuc	di sommacco (sumac)
3-4 rametti	di prezzemolo

1

PREPARAZIONE

Per il pane naan, scaldare il latte fino a renderlo tiepido. Aggiungere il sale, lo zucchero e il lievito.

Versare la farina e lo yogurt in una ciotola grande. Quando il lievito si è sciolto nel latte, aggiungerlo alla farina. Impastare il tutto fino a formare un impasto liscio e appiccicoso. Coprire con un panno e lasciare lievitare per circa 30 minuti.

Per la salsa ranch, mescolare la maionese e il latticello in una ciotola. Sbucciare la cipolla, tritarla molto finemente e aggiungerla al condimento. Tritare finemente le erbe e aggiungerle al condimento. Aggiustare di sale e pepe. Tenere da parte fino al momento di servire.

Pulire le verdure e tagliarle a pezzi grandi come una noce, tranne i peperoni arrostiti. Sbucciare la cipolla e tagliarla a strisce. Asciugare il pollo e tagliarlo a strisce.

Preriscaldare la griglia con la plancha (le due piastre esterne e la piastra più interna a calore medio). Aggiungere un po' d'olio. Per prima cosa, modellare l'impasto del pane naan in piccole polpettine e friggerle da entrambi i lati sulla plancha. Salare.

Ora scottate la carne con le cipolle da un lato. Salare e pepare.

Friggere le verdure sull'altro lato e condire.

Quando la carne è cotta, aggiungere la salsa BBQ e lasciarla caramellare un po'.

Aggiungere le verdure arrostite al condimento.

10

Distribuire il pane naan nei piatti, coprire con la carne e poi le verdure con il condimento ranch. Servire con un po' di sumac e prezzemolo tritato.

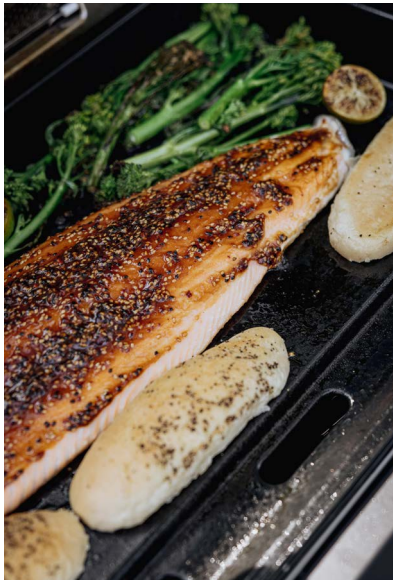
SALMONE IN MARINATA HOISIN

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti

INGREDIENTI

2	spicchi d'aglio
150 g	di salsa hoisin
2 cuc	di miele
2 cuc	di semi di sesamo (bianco e nero)
1	lime
400 g	di broccoli selvatici
1	filetto di salmone (pronto per la cottura, con pelle e senza squame)
	Olio vegetale per friggere
	Sale, pepe
	Pane/Baguette
	Avocado o guacamole



1

5

PREPARAZIONE

Sbucciare e tritare finemente l'aglio. Mescolare poi con la salsa hoisin, il miele, i semi di sesamo e un po' di succo di lime per ottenere una marinata.

Lavare e pulire i broccoli selvatici e tagliare le estremità legnose.

Preriscaldare la griglia con la plancha (le due piastre esterne e la piastra più interna a calore medio).

Asciugare il salmone. Mettere un po' d'olio sulla piastra. Mettere il salmone con la pelle rivolta verso il basso sulla plancha. Friggere per circa 7 minuti, a seconda dello spessore del salmone. Mettere i broccoli selvatici sulla plancha e girare di tanto in tanto. Quando il pesce non sembra più traslucido all'esterno, spennellare con la marinata. Spegnere quindi i bruciatori della griglia, chiudere il coperchio di cottura e continuare a cuocere indirettamente per 5-10 minuti. Salare e pepare.

Servire il salmone con i broccoli selvatici.

Suggerimento: tostare le fette di pane sulla plancha. Spalmare sulle fette un po' di guacamole o semplicemente avocado maturo. Spolverate un po' di salmone, completate con broccoli selvatici e servite come finger food.

RÖSTI DI PATATE CON UOVO AL TEGAMINO

Enders

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 40 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

INGREDIENTI

800 g	di patate (preferibilmente a pasta soda)
	Sale, pepe
600 g	di cavolo rosso
1	cipolla
	Olio vegetale per friggere
2 cuc	di miele
100 g	di formaggio erborinato (ad esempio Saint Agur)
4	uova
	Salvia a piacere
1 manciata	di germogli di barbabietola rossa

PREPARAZIONE

1

Lessare le patate con la buccia in acqua salata fino a quando non saranno quasi cotte.

Nel frattempo, tagliare il cavolo rosso a strisce molto sottili. Aggiungere 1 cucchiaino di sale e impastare bene con le mani. Coprire e mettere da parte.

Sbucciare e tritare finemente la cipolla.

Scolare le patate, lasciarle raffreddare e poi sbucciarle. Grattugiare grossolanamente su una grattugia. Mescolare la cipolla e condire con sale e pepe.

Preriscaldare la griglia con la plancha (le due piastre esterne e la piastra più interna a calore medio). Aggiungere un po' d'olio alla piastra, quindi formare 4 rösti con il composto di patate e friggerli per 5-6 minuti fino a doratura su entrambi i lati. Nel frattempo, strizzare il cavolo rosso e friggerlo sulla plancha. Condire con sale, pepe e miele.

Distribuire il cavolo rosso sui rösti (ridurre il calore se necessario). Quindi sbriciolare grossolanamente il formaggio con le dita e metterlo sopra il cavolo rosso. Coprire con la cupola di fusione in modo che il formaggio si sciolga bene. Nel frattempo, friggere le uova negli anelli di acciaio inossidabile per ottenere uova fritte.

7

Se lo si desidera, friggere qualche foglia di salvia nel grasso di frittura e servire con rösti, cavolo rosso e uova fritte. e uova fritte. Guarnire con germogli di barbabietola e servire.

PANCAKES

Enders

4 Porzioni

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

INGREDIENTI
Pancakes:

250 g	di farina
2 cuc	di zucchero
2 cc	lievito in polvere
1 pizzico	sale
2	uova
200 ml	di latte
	Olio vegetale per friggere

Inoltre:
Burro
Sciroppo d'acero
Fragole
Menta per decorare

1

2

PREPARAZIONE

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una ciotola. In un'altra ciotola, sbattere le uova e il latte. Mescolare quindi il latte all'uovo con il composto di farina fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Preriscaldare la griglia con la plancha (le due piastre esterne e la piastra più interna a calore medio). Aggiungere un po' d'olio alla piastra, quindi friggere la pastella in piccole porzioni. Servire i pancake con burro, sciroppo d'acero, fragole e menta.

Impressum

Eventuali errori di stampa e di composizione sono riservati.
Copyright © Enders

Enders Colsman AG
Brauck 1 . 58791 Werdohl

info@enders-germany.com
www.enders-germany.com