

SAMSUNG

BESPOKE Design
TASTE YOUR STYLE



Ricette
Atomiche

by Andrea Mainardi

BESPOKE Design

TASTE YOUR STYLE



Forse non sapevi che:

Durante la cottura, le microonde devono poter penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione alla scelta dei materiali da usare all'interno del forno. Scopri quelli più adatti alla cottura a microonde!

Materiali	Idoneità	Commenti
Alluminio		Usare solo piccole quantità (es: uno strato per coprire gli alimenti)
Metallo		Usare esclusivamente materiali con il simbolo MWO Safe  Rischio scintille
Porcellana / Vetro		Piatti/Tazze per scaldare alimenti o liquidi
Polistirolo		Piatti/Vassoi per scongellare/cuocere gli alimenti
Carta		Usare per breve tempo o potrebbe prendere fuoco
Plastica		Utilizzare contenitori resistenti al calore o col simbolo MWO 

quinoa con Gamberi e verdure



Difficoltà: Easy



Tempo: 30'



Ingredienti

- 200 g quinoa
- 1 zucchini
- 1 peperone rosso + 1 peperone giallo
- 8 gamberi
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.
- Mazzetto di basilico
- 40 gr mandorle
- 600 cl acqua



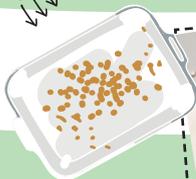
BESPOKE Design Il Programma perfetto

La funzione **Microonde** renderà questo piatto ancora più gustoso, perché la **cottura** sarà perfettamente **uniforme**.



1. Sciacqua

la **quinoa** sotto l'acqua, scolala e mettila in una **pirofila di vetro**



Il consiglio di Andrea Taglia le verdure a cubetti uguali

2. Sguscia i gamberi



3.

Taglia

le **zucchine** e i **peperoni** crudi a piccoli **cubetti**



4.

Aggiungi
sale e acqua



5.

Inforna

per **15 min**
funzione **Microonde**



6. Guarnisci

con i **gamberi** crudi sgusciati, **olio** extravergine, **basilico** a pezzi



la mia dolce Glass Cake



Difficoltà: Easy



Tempo: 15'



Ingredienti

- 1 uovo
- 4 cucchiari di **zucchero**
- 3 cucchiari di **cacao amaro**
- 4 cucchiari di **farina**
- 1 cucchiaino di **lievito per dolci**
- 3 cucchiari di **olio di semi**
- 40 gr di **cocco grattugiato**
- Ciuffetti di **menta**



BESPOKE Design Il Programma perfetto

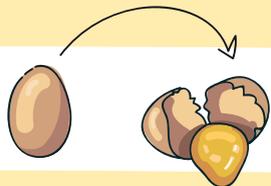
Dolci fatti in casa golosi
come quelli di pasticceria?
Con la funzione **Home Dessert**
ottieni risultati fantastici
...con un tocco!

Il consiglio di Andrea

Foglie di menta grandi per effetto WOW

1. Sbatti

l'uovo con lo zucchero
e il cacao



2.

Versa

il composto nella tazza
(max fino a ¼ dell'altezza della tazza)
e aggiungi il **cocco**



3.

Inserisci

il bicchiere nel microonde
e seleziona **Auto Cook**
programma 2.6
Home Dessert



4.

Aggiungi

la marmellata
di **limoni**



5.

Guarnisci

con una **spolverata**
di **cocco**
e **foglie di menta**



focaccia con Pomodorini

Difficoltà: Easy



Tempo: 25'



Ingredienti

- 300 gr pasta per pizza
- 8 pomodorini
- 15 olive nere denocciolate
- 1 mozzarella
- Basilico



BESPOKE Design Il Programma perfetto

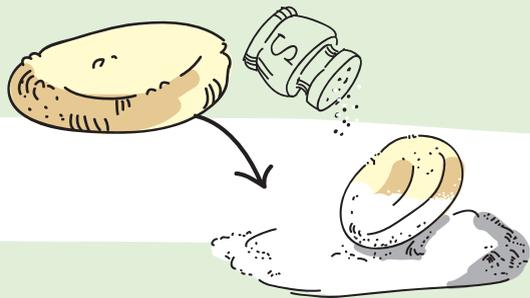
Gusto e croccantezza?
La funzione **Microonde + Grill**
è l'ideale per una focaccia
davvero indimenticabile.



Il consiglio di Andrea

Aggiungi dei capperi per un sapore più deciso

1. Usa
la pasta fresca
per pizza



2. Stendi

l'impasto con le mani
aiutandoti con la farina sul piano



3. Aggiungi
i pomodorini,
la mozzarella e le olive



5. Inserisci

l'alzatina del microonde
e riponi la focaccia sopra
per finire la cottura per 5 minuti



4.

Cuoci

con la funzione
Microonde + Grill per 12 minuti



gamberi in Pasta Kataifi



Difficoltà: Media



Tempo: 15'

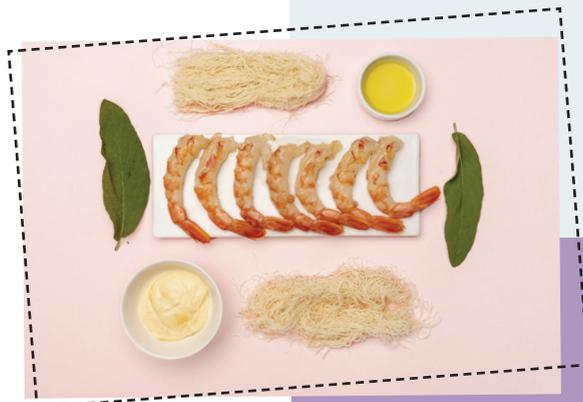


Ingredienti

- 8 gamberi
- 200 gr pasta kataifi
- Qualche foglia di **salvia**

Ingredienti per salsa

- 50 gr **maionese**
- Qualche goccia di **tabasco**



BESPOKE Design Il Programma perfetto

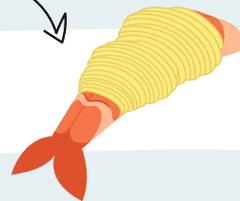
La funzione **Microonde + Grill** mantiene la **croccantezza** della pasta, mentre cuoce i gamberi all'interno.



Il consiglio di Andrea

Ami il piccante? Non risparmiare sul peperoncino

1. **Avvolgi** i gamberi crudi e sgusciati nella **pasta kataifi con una foglia di salvia**



2. **Disponi**

i gamberi sulla teglia per microonde e aggiungi un filo d'olio di semi



4. **Aggiungi** sale e salsa maionese con **curcuma o peperoncino**



- 3.

Inforna

per 5 minuti con funzione **Microonde + Grill**



millefoglie di Verdure



Difficoltà: Easy



Tempo: 25'



Ingredienti

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 zucchini
- 1 melanzana
- Formaggio grattugiato q.b.



BESPOKE Design Il Programma perfetto

Con **Healthy Steam**
usi la forza del **vapore**
per cotture sane e gustose.



1. Taglia

a fette la **zuccina**,
la **melanzana** e i **peperoni**



*Il consiglio di Andrea
una sana spolverata di parmigiano*

2. Disponi

le **verdure** a fette alternandole
nella **vaporiera in vetro**
senza il divisorio
in **silicone**



3.

Condisci

con **sale**, **pepe**, un filo d'**olio**
e **succo di limone**



4.

Inforna

con programma
Healthy Steam (1-2) 500 g



5. Inforna

per **2 minuti**
con funzione **Grill**



Le mie Pizzelle

Difficoltà: Easy



Tempo: 25'



Ingredienti

- 250 gr pasta per pizza
- Passata di pomodoro q.b
- Mozzarella q.b
- Olio q.b.



BESPOKE Design Il Programma perfetto

La funzione **Microonde + Grill** mantiene la pasta **croccante** all'esterno e **morbida** all'interno.



1. Usa

la **pasta fresca per pizza**
e stendila con il mattarello



Il consiglio di Andrea
per i più golosi aggiungere più mozzarella

2. Taglia

dei **cerchietti**
con un coppapasta



3.

Utilizza

una teglia per microonde,
ungila e adagia le pizzelle



5. Aggiungi

a $\frac{3}{4}$ della cottura
il pomodoro e la mozzarella
e guarnisci con fogliolina
di **origano fresco**



4.

Cuoci

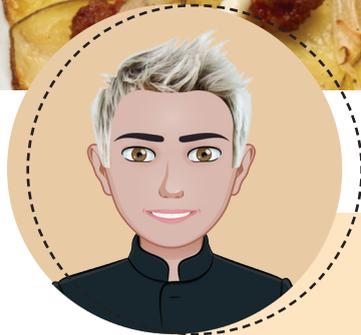
le pizzelle nel microonde
con funzione **Microonde + Grill**
per 12 minuti



pizza di Patate



Difficoltà: Easy



Tempo: 20'



Ingredienti

- 2 patate
- 150 g stracchino
- 150 g salsiccia
- 1 cipolla
- Dragoncello q.b.



BESPOKE Design Il Programma perfetto

La funzione **Microonde + Grill**
cuoce le patate mantenendone
l'umidità mentre le rende **croccanti**.



1.

Disponi

una base di patate tagliate fini sulla teglia per microonde o un piatto, ungila con un filo d'olio sovrapponendole 1 cm una sull'altra.



Il consiglio di Andrea

Taglia a julienne le cipolle per non perderne il gusto



2. Inforna

per 3 minuti
con funzione **Microonde + Grill**



3.

Aggiungi

la salsiccia a pezzetti e la cipolla a fettine a metà cottura, pepe e un filo d'olio



5.

Aggiungi

dei fiocchi di stracchino e il dragoncello



4.

Inforna

per altri 3 minuti con funzione **Grill**



crostata al cioccolato con Marmellata di Lamponi

Difficoltà: Media



Tempo: 20'



Ingredienti

- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 1 uovo
- 2 g sale
- 4 g lievito in polvere
- 280 g farina 00
- 25 g cacao amaro
- 1 vasetto di marmellata di lamponi
- Lamponi freschi q.b.



BESPOKE Design Il Programma perfetto

Crostate da Mastro Pasticciere con la funzione **Microonde + Grill**: **croccanti** fuori, **gustosissime** dentro.

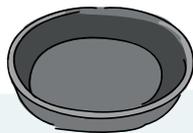
Il consiglio di Andrea

Decora con le strisce in maniera creativa

1.

Impasta

la pasta frolla con il cacao, e stendila con il mattarello



2. Inserisci

la pasta stesa nella tortiera da microonde eliminando l'eccesso

3.

Farcisci

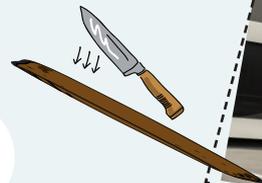
con la marmellata di lamponi



5.

Inforna

per 15 minuti con la funzione Microonde+Grill



4. Decora

la superficie della torta con la frolla rimasta formando delle striscioline



salmon e asparagi al Vapore



Difficoltà: Easy



Tempo: 20'



Ingredienti

- 300 gr salmone
- 1 mazzetto di asparagi
- Sale q.b.
- Olio extravergine q.b.
- Salsa di soia
- Finocchietto selvatico



BESPOKE Design Il Programma perfetto

La funzione **Healthy Steam** cuoce delicatamente con il **vapore**, preservando gusto e proprietà nutritive.



Il consiglio di Andrea

Usa la curcuma se cerchi un gusto orientale

1. Versa

100 ml di acqua
nella vaporiera in vetro



2. Adagia

il salmone sul divisorio
in silicone verde e richiudi



3. Inforna

e inserisci la funzione
Healthy Steam
programma 1-10



4. Lava

e pulisci gli **asparagi**,
poi aggiungili a metà
cottura al salmone



6. Decora

con un pizzico
di **curcuma**



5. Cuoci

per altri 3 minuti



evergreen al Vapore



Difficoltà: Easy



Tempo: 20'



Ingredienti

- 2 carciofi
- 4 puntarelle
- 10 asparagi
- 2 cespi di belga
- 5 filetti di acciuga
- Sale, pepe, olio
- 3 cucchiai di yogurt al naturale
- 5 mandorle



BESPOKE Design Il Programma perfetto

Verdure **tenere e ricche di gusto?**
Il programma **Healthy Steam**
è la scelta ideale, grazie
all'efficacia del **vapore**.



Il consiglio di Andrea

Aggiungi altre acciughe per un sapore unico

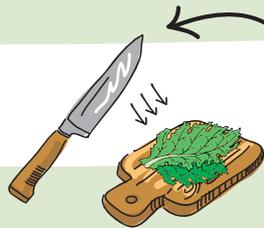
1. Versa

un bicchiere d'acqua
nella vaporiera in vetro



2. Taglia

a piacere le verdure



3. Disponi

le verdure nella vaporiera
in vetro aggiungendo
un filo d'olio



5. Impiatta

aggiungendo le acciughe,
lo yogurt e le mandorle



4. Inforna

con programma
Healthy Steam (2-4)





SAMSUNG