

SAMSUNG



Il Ricettario





















Libera la fantasia, mangia sano e gustoso!

Microonde Combinato Bespoke



Indice

 Pandolce ai mirtilli	pag. 04	 Kireum Tteokbokki	pag. 22
 Chips di patate dolci	pag. 06	 Millefoglie croccante	pag. 24
 Brownies alle pere	pag. 08	 Pizzette del buon umore	pag. 26
 Involtini di verza	pag. 10	 Ravioli al kimchi	pag. 28
 Tomini con pesto di cavolo rosso	pag. 12	 Alette di pollo	pag. 30
 Crocchette di zucchini e ceci	pag. 14	 Brownies al cioccolato	pag. 32
 Rosette di pane al pesto	pag. 16	 Bowl con pesche caramellate	pag. 34
 Flatbread ai carciofi	pag. 18	 Curry di salmone e zucchini	pag. 36
 Spiedini di zucchini e formaggio	pag. 20	 Chips di polenta	pag. 38



Pandolce con confettura e mirtilli freschi



Ingredienti per
6 persone

250gr. Farina di riso integrale

1 Bustina lievito per dolci

50gr. Maizena o in alternativa fecola di patate

80gr. Olio evo fruttato leggero o di semi di girasole

200gr. Confettura di albicocche o pesche

1 Cucchiaino di buccia di limone grattugiata

50gr. Zucchero di canna

120gr. Mirtilli freschi

Se vuoi Zucchero a velo



Preparazione:
10 minuti

Difficoltà:
Facile



Cottura:
35/40 minuti

Ricetta Vegan



Senza latte e derivati



Funzione forno:
Convezione



Senza glutine

Il Pandolce è una torta rustica veloce e no-spreco: è infatti realizzata con la marmellata nell'impasto, quindi un dolce perfetto quando si hanno marmellate avanzate in frigorifero, che non possono essere conservate a lungo. È preparata con confettura di albicocche o pesche, ma viene bene con qualsiasi confettura e marmellata, anche mixate.

Il dolce è **vegan** e **senza glutine**, integrale, con pochi ingredienti tutti sani. Se non si hanno problemi con il glutine, è possibile utilizzare farina di grano integrale o qualsiasi altra farina.

Procedimento

1 Mescolate in una ampia ciotola la farina di riso con la maizena e il lievito per dolci setacciato, unite anche lo zucchero di canna e la buccia di limone grattugiata.

2 Formate un buco centrale in cui mettere l'olio e la confettura scelta (se non avete la confettura di albicocche, potete utilizzare anche marmellata di limone o arancia), mescolate i due ingredienti e man mano incorporate la miscela secca di polveri.

3 Lavorate fino ad ottenere un composto morbido, unite altra farina solo se strettamente necessario, deve rimanere cedevole. Completate unendo 100 g di mirtilli al composto e incorporateli delicatamente.

4 Oliatevi leggermente le mani e date all'impasto la forma di un panetto tondo, adagiandolo sul piatto doratore, su una bassa tortiera o placca tonda leggermente oliata e infarinata.

5 Collocate il recipiente sulla griglia bassa o sul piatto doratore appoggiato sulla griglia bassa, e cuocete a 180° per 35-40 minuti circa fino a quando la torta assume una bella doratura.

6 A cottura ultimata lasciate riposare per almeno 10 minuti: il pandolce si consoliderà raffreddandosi. Prima di servire spolverate con poco zucchero a velo e decorate con foglioline di menta fresca e i mirtilli rimasti.



Chips di patate dolci con pesto di basilico piccante e avocado

12 56



Ingredienti per
4 persone

- 1 Cucchiaio di foglie di prezzemolo
- 1/2 Spicchio d'aglio
- 1 Peperoncino rosso
- 1 Mazzo di basilico
- 4 Cucchiai di semi di girasole sgucciati
- 1 Cucchiaio di semi di zucca
- 2 Patate dolci medio grandi
- 2 Avocado medi
- 1 Limone

Olio extravergine d'oliva & sale



Preparazione:
15 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
8 minuti



Ricetta Vegan



Senza latte e derivati



Funzione forno:
Air Fry



Senza glutine

Procedimento

- 1 Lavate e asciugate le foglie di prezzemolo, sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con il prezzemolo e il peperoncino rosso, mescolate subito il ricavato con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
- 2 Sfogliate, lavate e asciugate le foglie di basilico, mettete in un frullatore 3 cucchiai di semi di girasole e cominciate a frullare a impulsi per qualche secondo, aggiungete il basilico e alcuni granelli di sale grosso, continuate a frullare per pochi istanti.
- 3 Unite il trito di prezzemolo e aglio, lavorate brevemente e versate l'olio sufficiente a ottenere un pesto verde denso regolandolo di sale.
- 4 Sbucciate le patate dolci, tagliatele a bastoncini, conditele con poco olio e sale e cuocetele nel microonde Combinato Samsung Bespoke con la funzione AutoCook Air Fry, selezionando "Potato Wedges", cioè "Patate a spicchi".
- 5 Sbucciate anche l'avocado, tagliatelo a fette e conditelo con succo di limone, sale e un filo d'olio, riunite insieme in un piatto o vassoio le patate e l'avocado cospargendo con una macinata di pepe, alcuni granelli di sale grosso, i semi di girasole rimasti e quelli di zucca, infine macchiate qua e là con un poco di pesto piccante al basilico.



Brownies alle pere con cioccolato e frutta secca

SAMSUNG



 Ingredienti per
6 persone

- 100gr.** Cioccolato fondente
- 100gr.** Mandorle sgusciate
- 4** Uova
- 80gr.** Olio extravergine d'oliva leggero oppure olio di semi di girasole
- 80gr.** Noci sgusciate
- 80gr.** Anacardi
- 100gr.** Zucchero di canna
- 50gr.** Cacao amaro
- 2** Pere Williams
- 1** Bustina lievito per dolci
- Limone
- Se vuoi** Zucchero a velo

 Preparazione:
20 minuti

 Cottura:
25/30 minuti

 Funzione forno:
Convezione

 Difficoltà:
Facile

 Ricetta Vegetariana

 Senza latte e derivati

 Senza glutine

Ecco un dolce cioccolatoso e irresistibile!

Questi brownies al cioccolato con pere e frutta secca sono una proposta tanto golosa quanto facile da realizzare, con un tocco in più: è una ricetta **completamente senza glutine e senza latticini**.

Abbiamo sostituito la farina con la frutta secca e al posto del burro, un leggero olio che rende l'impasto morbido e delicato. Le uova aggiungono compattezza e nutrimento, trasformando questi quadrotti nella scelta perfetta per una colazione o una merenda gustosa e salutare.

Procedimento

- 1** Mettete il cioccolato fondente in una ciotola di vetro e riscaldate per 3-5 minuti a 450W fino a quando si è sciolto. Mescolate una o due volte durante l'operazione. Mescolatelo con l'olio, a parte frullate finemente in farina tutta la frutta secca tranne la metà circa delle noci da tagliare in pezzettoni.
- 2** In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero di canna per 1-2 minuti, non serve montarle basta creare una base leggermente gonfia e sostenuta
- 3** Aggiungete il cacao ben setacciato e continuate a sbattere con le fruste fino a incorporarlo del tutto, a questo punto unite il cioccolato sciolto e successivamente tutta la frutta secca in farina, continuate a lavorare brevemente.
- 4** Sbucciate le pere, ricavate 4 belle fettine intere spesse 2-3 mm, bagnatele con poco succo di limone e tenetele da parte, tagliate tutto il resto a cubettini.
- 5** Aggiungete il lievito setacciato all'impasto e subito dopo i cubetti di pere e le noci a pezzettoni, trasferite in una teglia da 18x26 cm circa rivestita con carta da forno, adagiatevi sopra le 4 fettine di pere spennellandole con poco olio e una spolverata di zucchero a velo.
- 6** Collocate il recipiente sulla griglia bassa o sul piatto doratore appoggiato sulla griglia bassa. Cuocete in microonde combinato, a 170° per 25-30 minuti circa, per verificare la cottura infilate uno stuzzicadenti di legno ma solo per valutare se l'impasto è ancora molle, non perché esca asciutto in quanto a fine cottura comunque l'interno sarà un po' umido come caratteristica saliente di questi dolcetti.



Involtini di verza

con patate, formaggio e maggiorana

SAMSUNG



Ingredienti per
4 persone

8 Foglie di verza medie

400gr. Patate

1 Porro

3-4 Rametti di maggiorana fresca

200gr. Scamorza o caciotta morbida

q.b. Pepe

q.b. Olio extra vergine d'oliva

q.b. Sale



Preparazione:
25 minuti



Cottura:
35 minuti



Funzioni forno:
**Convezione
Healthy Steam**



Difficoltà:
Facile



Ricetta Vegetariana



Senza glutine

Un secondo piatto vegetariano e senza glutine, composto da ingredienti semplici e genuini. Una **croccante foglia di verza che avvolge un cuore morbido e cremoso**, dove il sapore delicato delle patate si fonde con la ricchezza del formaggio e il profumo della maggiorana. Questi piccoli scrigni di sapore sono perfetti per una cena leggera ma appagante, da gustare appena sfornati.

Procedimento

- 1 Lavate con molta cura e scottate in acqua bollente salata le foglie di verza per 5 minuti scarsi, travasatele in acqua molto fredda per altri 5 minuti circa, quindi disponetele su un panno pulito ad asciugare.
- 2 Nel frattempo sbucciate le patate, lavatele, tagliatele in spicchi e usando l'acqua di cottura della verza cuocetele a vapore per 15-20 minuti circa fino a renderle molto tenere. Potete anche usare il microonde, funzione automatica Healthy Steam - 5 (Peeled Potatoes, "Patate sbucciate").
- 3 Mondate il porro e affettatelo finemente, disponetelo in un pentolino e rosolatelo delicatamente a calore basso per meno di 10 minuti circa insieme a 2-3 cucchiaini di olio, alla fine profumatelo con la metà della maggiorana sfogliata.
- 4 Riducete in purea le patate cotte, salatele, pepatele e profumatele con i porri alla maggiorana, una volta più tiepide aggiungete il formaggio in cubetti.
- 5 Private dalla parte più dura della nervatura sommitale le foglie di verza, mettete su ogni foglia un cordone di ripieno alle patate e arrotolate in forma di involtino richiudendo i bordi e adagiandole in una pirofila da 24x18 cm circa leggermente oliata.
- 6 Adagiate su griglia bassa e versate un filo d'olio sugli involtini e gratinate nel forno a microonde combinato a 190° con funzione Convezione per 5-10 minuti circa pepando e decorando con la restante maggiorana prima di servire.



Tomini con pesto di cavolo rosso

12:05

Convezione
Air Fry
Sali
Mantecato
Solo Cook

SAMSUNG



Ingredienti per
4 persone

120gr. Farina 0

40gr. Burro morbido

300gr. Della parte interna più tenera e dolce di un cavolo rosso

50gr. Mandorle pelate

50gr. Ricotta

4 Tomini da 80 g circa con diametro 6-7 cm

1 Spicchio d'aglio

1 Porro

1 Uovo

1 Cucchiaino di semi di sesamo

q.b. Olio extra vergine di oliva

q.b. Sale



Preparazione:
20 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
15/20 minuti



Ricetta Vegetariana

Funzioni forno:



Convezione



Air Fry

Procedimento

1 Impastate la farina con il burro morbido, un pizzico di sale e l'acqua fredda sufficiente a ottenere un impasto morbido, avvolgetelo in pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora circa.

2 Lavate e tagliate in piccole parti il cavolo rosso, mettetelo in un mixer con le mandorle e l'aglio sbucciato affettato, iniziate a frullare finemente unendo in seguito 3-4 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e la ricotta per renderlo ancora più cremoso.

3 Stendete sottilmente la pasta brisée o utilizzate una pasta sfoglia pronta stesa però più sottile rispetto a come si presenta, ricavate 4 tamponi da 9-10 cm circa e 4 leggermente più grandi, mettete i 4 più piccoli in una placca rivestita con carta da forno.

4 Bucateli con i rebbi di una forchetta e adagiatevi sopra i tomini, ricoprite con gran parte del pesto di cavolo rosso (tenete il resto per accompagnare i tomini in crosta finali), coprite con gli altri tamponi sigillando bene i bordi rivoltandoli leggermente sotto la base.

5 Spennellate con l'uovo sbattuto, cospargete con i semi di sesamo e cuocete a 180° con funzione frittura ad aria (con piatto doratore sulla griglia alta) o Convezione (con piatto doratore su griglia bassa) per 10-15 minuti circa nel primo caso e qualche minuto di più nel secondo fino a dorarli bene in superficie.

Note: se non riuscite a utilizzare la parte interna del cavolo rosso ma solo le foglie esterne più coriacee e aspre è consigliabile scottarle prima in acqua bollente per due minuti circa, raffreddarle in acqua fredda, asciugarle e solo dopo tagliarle procedendo alla preparazione del pesto.

Crocchette di zucchine e ceci



Ingredienti per
4 persone

200gr. Ceci cotti

2 Zucchine medio-piccole

q.b. Pangrattato (oppure 5 cialde senza glutine: di mais o di miglio)

Erbe aromatiche (prezzemolo, basilico o le tue preferite)

Spezie (peperoncino o le tue preferite)

q.b. Olio extra vergine di oliva

q.b. Sale



Preparazione:
30 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
25 minuti



Ricetta Vegetariana



Senza latte e derivati



Funzione forno:
Air Fry



Senza glutine
(sostituendo il pangrattato)

Pochi ingredienti, tanta resa. Queste crocchette sono

una ricetta furba da tenere pronta per qualsiasi occasione. La preparazione è super semplice: bastano zucchine, ceci, un po' di aromi e pangrattato. Il resto lo fa il microonde Combinato Samsung Bespoke, che con la funzione Air Fry regala una croccantezza irresistibile, senza bisogno di olio in eccesso o frittiture pesanti.

Una proposta vegetariana, sana e saporita, ottima da servire con salse, insalate o anche da sole: tanto una tira l'altra comunque.

Procedimento

1

Grattugiate due zucchine medio-piccole in una ciotola, aggiungete mezzo cucchiaino di sale e mescolate bene. Lasciatele riposare per almeno 10 minuti per farle spurgare l'acqua in eccesso.

2

Se non avete il pangrattato pronto, frullate delle cialde (crackers, gallette o simili). Tenete da parte 4 cucchiaini di pangrattato dalla consistenza più grossolana e frullate il resto fino a ottenere un pangrattato fine.

3

Scolate e sciacquate i ceci già cotti. Frullateli con un cucchiaino di olio e un pizzico di sale fino a ottenere un composto piuttosto grezzo. Metà trasferitelo in una ciotola, l'altra metà lasciatelo nel mixer.

4

Strizzate bene le zucchine per eliminare l'acqua, che raccoglierete in un recipiente. Aggiungete un paio di cucchiaini di quest'acqua nel mixer con i ceci rimasti e frullate fino a ottenere una crema densa e omogenea (non troppo liquida).

5

Unite nella ciotola i ceci grossolani, le zucchine strizzate, la crema di ceci, un pugno di pangrattato fine, erbe aromatiche tritate (come prezzemolo o menta) e spezie a piacere (peperoncino, pepe, ecc.). Mescolate fino a ottenere un composto modellabile.

6

Prelevate porzioni di impasto e forma dei cilindretti (o prismi, appiattendoli leggermente). Spennellate con un po' d'olio, passateli nel pangrattato grossolano e disponeteli nel piatto doratore. Cuocete con modalità Air Fry a 180° per 25 minuti, eventualmente spruzzando ancora un filo d'olio per una maggiore croccantezza.



Rosette di pane al pesto



Ingredienti per
4 persone

200gr. Farina forte di tipo 0

230ml. Acqua tiepida oppure latte

150gr. Farina di farro

7gr. Lievito di birra secco

1 Cucchiaino di olio d'oliva extravergine

1 Cucchiaino di zucchero

1 Cucchiaino di sale

Ingredienti per il **pesto**

Basilico

6 Mandorle pelate (o pistacchi)

1 Spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Parmigiano grattugiato

Sale



Preparazione:
50 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
20 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzioni forno:
**Convezione
Auto Cook**

Profumo di basilico e pane appena sfornato: ecco le

rosette di pane al pesto, croccanti al punto giusto e morbide dentro. Una ricetta semplice e divertente da preparare, perfetta da portare in tavola come antipasto, accompagnamento o anche solo come spuntino sfizioso.

A dare una mano c'è il microonde Combinato Samsung Bespoke, che rende tutto più veloce: **la lievitazione si gestisce in un attimo** e la cottura viene bella uniforme, senza stress.

Procedimento

1

In un pentolino scaldare leggermente il latte o l'acqua (non bollente), quindi sciogliete al suo interno 7 g di lievito secco insieme a un cucchiaino di zucchero. Mescolate bene finché il lievito sarà completamente disciolto.

2

Setacciate due tipi di farina (una forte e una a scelta) in una ciotola. Aggiungete il liquido con il lievito e un pizzico di sale. Impastate a mano per 8-10 minuti su un piano infarinato o con la planetaria fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Rimettetelo nella ciotola.

3

Coprite la ciotola con un piatto o un coperchio e inseritela nel microonde Combinato Samsung Bespoke utilizzando la funzione Auto Cook - Dough Proof (3.3 Bread Dough), che garantirà una lievitazione ottimale in 35-40 minuti. In alternativa, lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per 60-80 minuti, finché l'impasto raddoppia di volume.

4

Nel frattempo, inserite nel mixer abbondante basilico fresco, uno spicchio d'aglio tritato, mandorle (o pistacchi), 7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e 2 pizzichi di sale. Frullate tutto fino a ottenere un pesto cremoso. Se desiderate, aggiungete del parmigiano grattugiato. Assaggiate e regolate il sapore a piacere.

5

Stendete l'impasto a rettangolo spesso 1 cm, spalmate il pesto su metà e ripiegate l'altra metà sopra. Tagliate a strisce da 2-3 cm, arrotolatele o annodatele per formare rosette. Disponetele nel piatto doratore e fate riposare 20 minuti coperte.

6

Posizionate il piatto doratore sulla griglia superiore del microonde Samsung. Cuocete usando il programma Convection a 180° per circa 20 minuti, finché le rosette saranno ben dorate e fragranti.



Flatbread

farcito con pesto, mozzarella e carciofi



Ingredienti per **2 persone**

200gr. Farina di farro bianca

140ml. Acqua tiepida

15gr. Olio extravergine d'oliva

4gr. Lievito di birra fresco

1 Cucchiaino di olio d'oliva extravergine

1/2 Cucchiaino di zucchero

1 Cucchiaino di sale

Ingredienti per la **farcitura**

Pesto di Basilico

4 Carciofi

1 Mozzarella fiordilatte

Origano



Preparazione:
50 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
20 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzione forno:
**Lievitazione
e Convezione**

Primavera in tavola: questo delizioso flatbread farcito

unisce la **croccantezza della base con la cremosità della mozzarella** e il gusto avvolgente del pesto al basilico, arricchito dalla delicatezza dei carciofi. Il tutto viene preparato con il Microonde Combinato Samsung Bespoke, che garantisce una cottura uniforme e veloce. Un'alternativa sfiziosa alla classica pizza, ideale da condividere in un brunch o come pasto leggero e saporito.

Procedimento

1

Versate in una ciotola 140 ml di acqua tiepida e il lievito di birra fresco, facendolo sciogliere insieme a mezzo cucchiaino di zucchero. Inserite anche 50g di farina setacciata e mescolate per ottenere una pastella semiliquida. Lasciate riposare per 15 minuti.

2

Versate ora l'olio, il resto della farina e il cucchiaino di sale. Impastate fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, sarà piuttosto colloso e morbido. Ungete una ciotola in vetro e trasferite dentro il panetto.

3

Inserite la ciotola coperta nel Microonde Combinato Samsung Bespoke e attivate la funzione Auto Cook 3-1, Dough Proof > Pizza Dough ("Impasto pizza"). In questo modo l'impasto lieviterà in 40 minuti. Altrimenti lasciatelo lievitare fino al raddoppio in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 60-80 minuti.

4

Infarinare il piatto doratore quanto basta e trasferitevi sopra l'impasto: stendetelo fino ai bordi e poi spennellate di olio extravergine. Infornate sulla griglia superiore e impostate il programma Convection (200°) per 15 minuti.

5

Nel frattempo mondate e affettate i carciofi a spicchi. Rosolateli in padella con olio e un poco di acqua finché morbidi, salate e pepate. Tagliate la mozzarella a fettine.

6

Estraete la pizza e distribuite generose cucchiaiate di pesto come se fosse sugo al pomodoro. Disponete le fette di mozzarella e poi i carciofi cotti. Infornate ancora per 5 minuti solo per far sciogliere il formaggio. Sfnornate e spolverate di origano. Aggiungete a decorazione dei fiori edibili di vostra scelta.

Spiedini di zucchine e formaggio



Ingredienti per
4-6 spiedini

3-4 Zucchine

Mozzarella o primosale

Pangrattato

q.b. Olio extravergine d'oliva

1 Uovo

q.b. Timo

q.b. Sale

q.b. Pepe



Preparazione:
20 minuti



Difficoltà:
Media



Cottura:
20 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzioni forno:
**microonde
Air Fry**

Una proposta per chi cerca qualcosa di sfizioso, veloce

e adatto a tutti, grandi e piccoli: gli spiedini di zucchine e formaggio al microonde. Una ricetta vegetariana che non richiede grandi abilità in cucina, ma garantisce un risultato perfetto. Basta davvero poco: si taglia, si infila e si lascia fare al microonde. In pochi minuti si ottiene un finger food ideale per aperitivi, buffet, cene informali o semplicemente per togliersi uno sfizio.

La combinazione di consistenze è il suo punto forte: la **zucchina resta leggermente croccante**, il **formaggio si scioglie** diventando morbido e filante.

Semplice, veloce e irresistibile. Da provare, e da rifare.

Procedimento

- 1 Tagliate la mozzarella in fettine sottili e asciugatele: per farlo, potete posizionare le fettine in un colino a maglie fini disposto sopra un piatto e lasciare sgocciolare per 30 minuti in frigorifero. Oppure distribuitele sopra un vassoio con carta assorbente: per velocizzare potete posarvi sopra un peso (basta una ciotola).
- 2 Affettate le zucchine a nastri di circa 3 mm, con la mandolina o un pelapatate che non taglia in modo sottile: le zucchine devono avere un po' di spessore. Potete anche tagliarle con un coltello dalla lama affilata, appoggiandole sul tagliere e procedendo cautamente.
- 3 Condite le fettine con il sale e l'olio, mescolandole bene. Distribuitele in una teglia adatta al microonde senza sovrapporre e fatele cuocere nel Microonde Combinato Samsung Bespoke con la funzione Microonde per 10 minuti.
- 4 Immergete le zucchine nell'uovo sbattuto e impanatele con il pangrattato, trasferendole man mano su un vassoio. Se non desiderate utilizzare l'uovo, impanatele direttamente, aiutandovi con un po' di olio aggiuntivo spennellato. Disponete le fettine di mozzarella asciugate, rifilandole e dimensionandole per coprire le strisce di zucchina. Ora arrotolatele e infilatele con uno spiedino in legno (non utilizzate spiedini in metallo! Se desiderate portarle in tavola con altri bastoncini più comodi di quelli in legno, sostituiteli a fine cottura).
- 5 Procedete fino ad esaurimento ingredienti. Disponete gli spiedini sul piatto doratore del microonde e impostatelo nuovamente con la funzione Air Fry per 8 minuti. Serviteli caldi con una spolverata di pepe e di timo se piace.



Kireum tteokbokki

gnocchi di riso coreani



Ingredienti per
4 persone

- 300gr.** Gnocchi di riso

- 2** Cucchiaini di gochugaru

- 3** Cucchiaini di salsa di soia

- 1** Cucchiaino di aglio tritato

- 3** Cucchiaini di olio di semi

- 1** Cucchiaino di zucchero

- 1** Cucchiaino di olio di sesamo

- 1** Cipollotto a pezzi



Preparazione:
15 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
12 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzione forno:
Air Fry

Invece di essere immersi in una salsa rossa piccante,

questi gnocchi di riso vengono solitamente saltati in padella con olio, aglio e peperoncino in polvere, risultando croccanti fuori e morbidi dentro.

Hanno un **gusto più tostato, aromatico e meno dolce**, perfetti per chi cerca uno street food più leggero ma ricco di sapore.

Con il microonde Combinato Samsung Bespoke e la funzione Air Fry, è possibile ottenerli in pochissimi minuti, riducendo i passaggi. Il risultato sarà ugualmente croccante fuori e morbido dentro.

Procedimento

- 1** Immergete per 3 minuti in acqua calda 300g di gnocchi di riso.
- 2** Scolate l'acqua e aggiungete 2 cucchiaini di gochugaru, 3 cucchiaini di salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di aglio tritato, 3 cucchiaini di olio di semi, 1 cucchiaino di olio di sesamo e una ciotola di cipollotto a pezzetti.
- 3** Adagiate su una teglia posizionata sulla griglia alta e cuocete nel microonde Combinato Samsung Bespoke per 6 minuti a 180°, utilizzando la funzione Air Fry.
- 4** Tirate fuori gli gnocchi, girateli e cuoceteli nuovamente per altri 6 minuti.
- 5** Cospargete con semi di sesamo e servite.

Millefoglie croccante di zucchine



Ingredienti per
2 persone

2 Zucchine

1 Scamorza affumicata

Prosciutto cotto

Formaggio grattugiato

Sale

Pepe

Olio evo

Pangrattato



Preparazione:
10 minuti



Cottura:
15 minuti



Funzione forno:
Air Fry



Difficoltà:
Facile

Procedimento

- 1 Tagliate le zucchine sottilissime con una mandolina e iniziate a comporre gli strati direttamente sul piatto doratore, oliato e cosparso di pangrattato, del microonde Combinato Samsung Bespoke.
- 2 Disponete vari strati di zucchine, scamorza affumicata e prosciutto cotto. Concludete con una cascata di formaggio e pangrattato.
- 3 Usate i programmi automatici Auto Cook – Air Fry (6. Sliced courgettes, "Zucchine a fette") per una cottura uniforme, croccante e dorata...senza bisogno di friggere. Il microonde imposterà automaticamente la temperatura e il tempo di cottura adatto.
- 4 Una volta pronta trasferitela nel piatto da portata e servitela ben calda e croccante.

Pizzette

del buon umore



Ingredienti per 24 pizzette

250gr. Acqua

500gr. Farina 00

10gr. Lievito di birra fresco

12gr. Zucchero

60gr. Olio extravergine d'oliva

15gr. Sale fino

Ingredienti per il condimento

350gr. Passata di pomodoro

250gr. Mozzarella

1 Cucchiaino di sale fino

q.b. Pepe nero

q.b. Olio extravergine d'oliva

q.b. Origano



Preparazione:
25 minuti



Difficoltà:
Media



Cottura:
15 minuti



Funzione forno:
**Convezione
e Lievitazione**

Procedimento

1 Versate la farina in una ciotola, insieme al lievito di birra fresco sbriciolato. Aggiungete l'acqua a temperatura ambiente e mescolate con un mestolo di legno. Unite poi lo zucchero, il sale e l'olio. Mescolate ancora per incorporare gli ingredienti, quindi trasferite su un piano di lavoro e impastate energicamente la massa fino a quando non risulterà liscia.

2 Fate lievitare direttamente nel microonde Combinato Samsung Bespoke, per velocizzare i tempi grazie alla funzione Auto Cook - Dough Proof (3 - 4 Pizza Dough, "Impasto pizza"). L'impasto lieviterà alla perfezione, soffice e gonfio al punto giusto.

3 Lo step successivo è formare le pizzette e disporle sul piatto doratore. Fate fare direttamente nel piatto un'ultima lievitazione e mettetle sulle pizzette pomodoro, pepe e olio. Fate partire la cottura disponendo il piatto doratore sopra alla griglia bassa con la funzione Convezione del microonde Samsung Bespoke.

4 La mozzarella aggiungetela a metà cottura, dopo qualche minuto. Ultimare la cottura in microonde, spolverate di origano e saranno subito pronte da servire in tavola.

Ravioli al kimchi



Ingredienti per
2 persone

100gr. Kimchi

100gr. Tofu

15gr. Vermicelli cotti e tagliati

50gr. Funghi

2 Cucchiaini di cipollotto tritato

1/2 Cipolla

1 Cucchiaino di salsa di soia

1 Cucchiaino di olio di sesamo

Ingredienti per l'**impasto**

300gr. Farina

100 acqua

1 Cucchiaino di Olio vegetale

1 Cucchiaino di sale

1 Albume



Preparazione:
20 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
10 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzione forno:
Healthy Steam

Preparare dei ravioli coreani cotti al vapore è estremamente semplice grazie al microonde Combinato Samsung Bespoke e alla sua modalità Healthy Steam. I mandu, i ravioli coreani, sono uno dei **comfort food per eccellenza in Corea** e avere la possibilità di prepararli comodamente al microonde è davvero un sogno! Le funzioni del microonde Samsung Bespoke sono tantissime e cucinare piatti che sembrano complicati, in realtà è davvero semplice e veloce.

Procedimento

1

Per il ripieno, unite in una ciotola il kimchi tagliato e strizzato, il tofu, i vermicelli già cotti e tagliati, i funghi, la cipolla e il cipollotto tritato. Condite tutto con 1 cucchiaino di salsa di soia, un po' di pepe e 1 cucchiaino di olio di sesamo. Mescolate bene e lasciate a insaporire!

2

Per l'impasto, mettete in una ciotola grande la farina, 100 gr di acqua, l'albume di un uovo, 1 cucchiaino di olio vegetale e 1 cucchiaino di sale. Mescolate bene, poi impastate con le mani. Una volta che l'impasto è pronto, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare a temperatura ambiente per 2 ore.

3

A seguire, stendete l'impasto con il mattarello e create dei cerchi aiutandovi con un bicchiere. Mettete un cucchiaino di ripieno su ogni cerchietto di sfoglia e chiudete con cura.

4

Adesso siete pronti per cuocere al vapore con il microonde Combinato Samsung Bespoke. Selezionate la modalità Healthy Steam, programma 14 specifico per ravioli al vapore ("Steamed dumpling"), in pochi minuti saranno pronti da gustare.

Alette di pollo glassate



Ingredienti per
10 alette

- 10 Alette di pollo
- 2 Cucchiaini di paprika affumicata
- 1 Cucchiaino di zenzero in polvere
- 2 Cucchiaini di salsa di soia
- 2 Cucchiaini di olio evo
- 1 Cucchiaino di miele
- q.b. Salsa BBQ
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero
- q.b. Peperoncino in polvere



Preparazione:
10 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
10 minuti



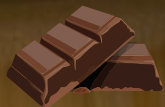
Funzione forno:
**Air Fry
Grill**

Alette di pollo speziate con salsa bbq e miele preparate

direttamente nel microonde...un sogno? No è molto semplice con il microonde Combinato Samsung Bespoke. Una ricetta golosa e velocissima, di quelle che finiscono in un attimo: pochi ingredienti, un profumo irresistibile e quella bontà che ti farà leccare le dita.

Procedimento

- 1 In una ciotola mettete le alette di pollo, pepe nero, paprika affumicata, peperoncino in polvere, zenzero, salsa di soia, sale, olio e date una bella mescolata. Lasciate riposare per 20 minuti.
- 2 Disponete le alette sul piatto doratore e usate il microonde Samsung Bespoke con l'aiuto dei programmi automatici Auto Cook, selezionando la funzione Auto Cook - Air Fry (1.12 Chicken Wings, "Ali di pollo"). In questo modo il microonde imposta tempi e temperature corrette in autonomia.
- 3 Una volta cotte le cospargete di salsa bbq e miele, massaggiandole delicatamente.
- 4 Per il tocco di doratura invece, mettete il piatto doratore sulla griglia alta e selezionate la funzione "Grill".



Brownies al cioccolato



Ingredienti per
6 porzioni

200gr. Cioccolato fondente

80gr. Burro

120gr. Zucchero

3 Uova

20gr. Cacao

85gr. Farina 00

1 Cucchiaino di lievito

Pizzico di sale

Gelato alla panna,
crema o vaniglia



Preparazione:
15 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
30 minuti



Ricetta Vegetariana



Funzione forno:
**Microonde
e Convezione**

Ogni morso è un tuffo nei ricordi: il cioccolato morbido, il cuore tenero e la freschezza del gelato renderanno questo dolce un'esperienza unica. **Perfetto come merenda o come dessert,** è davvero irresistibile e sarà pura gioia del palato, per grandi e piccini.

Procedimento

1

In una terrina mettete cioccolato e burro e fate sciogliere in microonde con il programma Microwave. Girate di tanto in tanto fino a che non sarà liscio e omogeneo.

2

A parte sbattete uova e zucchero e poi incorporate poco a poco il cioccolato sciolto mescolando bene. Aggiungete farina, cacao e un pizzico di sale setacciati, poi il lievito istantaneo. Mescolate bene con una frusta poi trasferite il composto in una pirofila di vetro (all'incirca 16x22 cm) con carta da forno.

3

Posizionate la teglia sulla griglia bassa del microonde e impostate la cottura su Convezione a 180°. Cuocete per circa 30 minuti e poi fate la prova dello stecchino. Se risulta asciutto, spegnete e lasciate riposare in microonde per 10 minuti.

4

Tagliate il brownie a cubotti e servitelo con una pallina di gelato.



Bowl con pesche caramellate



Ingredienti per **1 bowl**

125gr. Yogurt a piacere

40gr. Granola

1 Pesca matura

Miele non pastorizzato

Foglie di menta fresca

Ingredienti per **5 porzioni**
di granola

Ingredienti secchi:

50gr. Fiocchi di avena (se vuoi,
senza glutine)

50gr. Chicchi di grano
saraceno

50gr. Mandorle con la pelle

30gr. Semi di girasole

30gr. Chips di cocco

1/2 Cucchiaino di vaniglia in
polvere

1 Pizzico di sale integrale

Ingredienti umidi:

1 Cucchiaino di olio di cocco

2 Cucchiaini di sciroppo
d'acero



Preparazione:
30 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
20 minuti



Funzione forno:
Air Fry

Una colazione deliziosa, sana e nutriente per sentirsi

sazi ma leggeri. La frutta cotta, rispetto a quella fresca, evita il fastidioso gonfiore addominale, mentre la **granola fatta in casa** ha meno zuccheri di quella preconfezionata e soprattutto non contiene oli vegetali raffinati. Scegliere yogurt "full fat" possibilmente di capra o pecora o, per una versione vegan, yogurt di cocco.

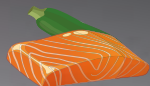
Procedimento

1 Per la granola, tritate al coltello grossolanamente le mandorle e mettetele in una ciotola. Aggiungete tutti gli altri ingredienti secchi e mescolate con un cucchiaino. Aggiungete lo sciroppo d'acero e l'olio di cocco (se dovesse essere troppo solido, prelevatene un cucchiaino e mettetelo a sciogliere in microonde per pochi istanti). Mescolate nuovamente per incorporare gli ingredienti e poi disponete uniformemente sul piatto doratore.

2 Inserite il piatto doratore sulla griglia alta del microonde Combinato Samsung Bespoke. Scegliete la modalità Air Fry e impostate la temperatura a 180° per 10 minuti. Estraiete dal microonde e aspettate fino a quando sarà completamente fredda, per riporla in un barattolo di vetro a tenuta ermetica.

3 Tagliate la pesca a spicchi e disponetela sul piatto doratore su griglia alta. Scegliete la modalità Air Fry e impostate la temperatura a 180° per 10 minuti. Completata la cottura, tirate fuori e componete la bowl.

4 Disponete sul fondo della ciotola o del piatto lo yogurt, aggiungete la pesca caramellata e completate con la granola. A piacere, aggiungete un cucchiaino di miele e qualche foglia di menta, e servite subito.



Curry di salmone e zucchine



Ingredienti per
1 porzione

150gr. Filetto di salmone
(possibilmente selvaggio)

250gr. Zucchine (meglio se
chiare)

80ml. Latte di cocco denso

1/2 Cucchiaino di curcuma
in polvere

1/2 Cucchiaino di curry
in polvere

1/2 Cucchiaino di olio EVO

q.b. Sale



Preparazione:
15 minuti

Difficoltà:
Facile



Cottura:
15 minuti



Funzione forno:
Healthy Cooking

Un piatto sfizioso e nutriente ricco di grassi buoni

che garantiscono senso di sazietà prolungato. Per un pasto completo, servire con un contorno di **riso basmati o riso integrale**.

Procedimento

1 Tagliate in 4 nel senso della lunghezza le zucchine e tagliatele a fettine di circa mezzo centimetro ottenendo dei triangolini. Disponete le zucchine sul piatto doratore e conditele con olio EVO e un bel pizzico di sale. Disponete sopra il filetto di salmone e salatelo.

2 Mettete il piatto doratore nel microonde Combinato Samsung Bespoke sulla griglia alta e impostate la modalità Healthy Cooking selezionando il programma 2-14 Bistecca di salmone grigliato ("Grilled Salmon Steaks").

3 Fate cuocere per 4 minuti e quando il microonde si spegnerà in autonomia per permettervi di girare il salmone, tiratelo fuori e spolverate sulle zucchine e il salmone la curcuma e il curry e versate su entrambi il latte di cocco. Mescolate per amalgamare leggermente gli ingredienti.

4 Inserite nuovamente nel microonde Combinato Samsung Bespoke e schiacciate START così che la cottura possa proseguire. Al termine della cottura il vostro curry di salmone e zucchine sarà pronto.

Chips di polenta



Ingredienti per
2 porzioni

600ml. Acqua

200gr. Polenta istantanea +
un po'

Olio extravergine d'oliva

Rosmarino

30gr. Parmigiano

q.b. Sale

q.b. Spezie preferite



Preparazione:
15 minuti



Difficoltà:
Facile



Cottura:
10 minuti



Funzione forno:
Air Fry

Le chips di polenta sono croccanti, senza patate, senza glutine e... senza friggere! Bastoncini di polenta aromatizzati con rosmarino, parmigiano e le spezie preferite (paprika, pepe, aglio in polvere, peperoncino) per un gusto anche da personalizzare.

Pronte in pochi minuti, sono perfette come snack, **antipasto originale o contorno croccante fuori e morbido dentro**: un piccolo piacere che farà felici le papille gustative!

Procedimento

1

In una pentola, portate a bollore l'acqua e salatela. Abbassate il fuoco al minimo e iniziate ad aggiungere la polenta a pioggia, mescolando con un mestolo di legno. Mescolate per almeno 5 minuti, aggiungendo le spezie preferite (paprika, aglio in polvere, pepe, peperoncino...)

2

Ancora calda, versatela in una teglia rettangolare foderata con carta forno. Livellate la superficie, lasciandola a uno spessore di almeno 1.5-2 cm. Lasciatela raffreddare e rapprendere.

3

Quando è soda, tagliatela con un coltello affilato prima a strisce, poi a bastoncini di lunghezza max 10 cm. Grattugiate il parmigiano e tritate il rosmarino. Poi uniteli e mescolateli insieme a due cucchiaini di polenta istantanea rimasta ancora in polvere. Ottenete così la panatura.

4

Spruzzate (o spennellate) con olio extravergine di oliva le chips e spolveratevi sopra la panatura. Disponetele sul piatto doratore e infornate su griglia alta nel microonde Combinato Samsung Bespoke e cuocete con modalità frittura ad aria (Air Fry) a 200° per 10 minuti.

SAMSUNG