RIKA®

12 RICETTE PERFETTE PER BUONGUSTAI.

IL VOSTRO RICETTARIO GRATUITO.

rika.it

PREPARATO DA E CON "TEAM RIKA AI FORNELLI"

QUESTO LIBRETTO DI RICETTE
VI È DEDICATO DAL VOSTRO
RIVENDITORE SPECIALIZZATO RIKA

ABBREVIAZIONI:

CT ..... *Cucchiaio da tavola*
ct ..... *Cucchiaino*
g ..... *Grammi*
ml ..... *Millilitri*

COLOPHON
Titolare media, editore: RIKA Innovative Ofentechnik GmbH, A-4563 Micheldorf, Müllerviertel 20, rappresentata da GF Karl Stefan Riener.
Ricette: Catrin Ferrari-Brunnenfeld, www.cookingcatrin.at.
Foto: Carletto Photography, www.carletto.at; Nordlicht, www.nordlicht-agentur.com; Shutterstock, www.shutterstock.com; RIKA Innovative Ofentechnik GmbH, www.rika.at.
Stampa: Gutenberg Druck, A-4020 Linz. **E16923**

INDICE

DOMO BACK – LA STUFA CON GUSTO 04

PANE INTEGRALE IN PADELLA 06

ZUPPA DI CIPOLLE CON PROSECCO E CROSTINI DI FORMAGGIO 08

FILETTO DI MANZO SU TEGLIA CON VERDURE E CIPOLLE ARROSTO 10

FILETTO DI POLLO SU TEGLIA ALLA "CUBANA"! 12

COSCE DI POLLO A LÁ PROVENCE CON SCALOGNO E PATATE 14

QUICHE INTEGRALE CON SALMONE E SPINACI 16

SALMONE AL CARTOCCIO 18

RATATOUILLE AUTUNNALE AL FORNO CON LIMONI SOTTO SALE 20

PIZZA ESTIVA CON PISELLI, VERDURE E MOZZARELLA 22

FLAMMKUCHEN AL FORMAGGIO FRESCO 24

TASCHE AL TOPFEN RIPIENE CON RIPIENO DI MIRTILLI E MARMELLATA 26

CIAMBELLA CON NOCI E PANNA 28

DOMO BACK – LA NOVITÀ MONDIALE DI RIKA 30

DOMO BACK – LA STUFA CON GUSTO.

Croccante, succoso, soffice: fresco dal forno è semplicemente più buono. La stufa a pellet RIKA DOMO BACK unisce il riscaldamento confortevole e la cottura al forno al livello più alto

Grazie al nostro funzionale professionista della cottura, riscaldare diventa anche un'esperienza culinaria: Il profumo meraviglioso delle pietanze fatte in casa aleggia per aria, il piacevole calore radiante rilassa il corpo e lo spirito. Il rilassante gioco delle fiamme attira su di sé tutti gli sguardi.

DOMO BACK è un'occasione in più per mettere insieme amici e famiglia, perché cucinare e mangiare insieme, unisce.

Ne è convinta anche la foodblogger austriaca Catrin Ferrari Brunnenfeld, alias cookingCatrin, che ha trasformato il suo hobby in lavoro ed è conosciuta a livello nazionale e internazionale per le sue interpretazioni moderne delle pietanze tradizionali.

TEAM RIKA AI FORNELLI
Kathi Aigner, Alejandra Cortez-Lede, Julia Neubacher e Sarah Gugic (da sinistra a destra)

Insieme al **"TEAM RIKA AI FORNELLI"**, le dipendenti RIKA che condividono la loro passione per la cucina, ha adattato alcune delle sue stesse ricette al nostro DOMO BACK.

Con tanto zelo si è tagliato, impastato, steso, condito, pelato, saltato in padella, speziato, soffritto, riscaldato e ovviamente assaggiato abbondantemente. Il risultato è questo meraviglioso ricettario per numerose pietanze raffinate: cucina leggera per tutti i giorni, fresca di giornata, meglio se con ingredienti regionali per uno stile di vita sano.

Vi auguriamo tanto divertimento nel provarle e buon appetito!

PANE INTEGRALE IN PADELLA

DURATA:
80 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
1 pane

INGREDIENTI:
570 ml acqua tiepida
10 g lievito (fresco)
600 g farina integrale di grano
160 g farina integrale di segale
40 ml salsa di soia
3 CT semi di papavero
3 CT semi di zucca (macinati)
3 CT semi di girasole

Mischiare il lievito con 70 ml di acqua tiepida. Mischiare la farina con i semi di papavero e i semi in un recipiente ampio. Mischiare la salsa di soia e 500 ml di acqua tiepida con il sale, successivamente aggiungere la farina. Impastare bene l'impasto, aggiungendo contemporaneamente l'acqua con il lievito. Dopodiché, far lievitare l'impasto del pane leggermente appiccicoso tenendolo coperto per circa 2 – 3 ore.

Riscaldare la pentola con il coperchio (diametro ca. 24 – 26 cm) nel vano cottura di DOMO BACK per 30 – 40 minuti a 250°C. Successivamente, disporre l'impasto del pane insieme alla carta da forno nella pentola calda e cuocere a 220°C con il coperchio per 30 minuti.

Rimuovere il coperchio e continuare la cottura per altri 20 – 25 minuti per ottenere una crosta del pane croccante. Lasciare poi raffreddare il pane su una griglia.

CONSIGLIO

Il pane può essere insaporito con diversi semi e grani, la quantità totale non deve tuttavia superare i 9 CT, per evitare che diventi troppo asciutto. più è pesante, meglio è!

ZUPPA DI CIPOLLE
CON PROSECCO E CROSTINI DI FORMAGGIO

DURATA:
Ca. 30 minuti

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:
4 cipolle piccole
2 spicchi d'aglio
2 cipollotti
2 CT olio di oliva
300 ml Prosecco
1 litro brodo vegetale
Sale aromatizzato e pepe

Per la parte da aggiungere alla zuppa:
375 g pane bianco tagliato in 4 fette
100 g formaggio di montagna aromatico

Un classico della cucina francese: zuppa di cipolle. Interpretiamo la ricetta tradizionale in una moderna zuppa di cipolle con prosecco. Conosciuta in passato come "il cibo dei poveri", oggi torna ad essere un amatissimo piatto in tavola. zuppa di cipolle. La zuppa è un gustoso svuota-frigo e una vera ricetta lampo. La tradizione vuole che il pane bianco croccante venga cotto al forno con formaggio aromatizzato. Le fette di pane bianco vengono cotte al forno con formaggio aromatico di montagna per diventare croccanti crostini al formaggio. Alla nostra zuppa di cipolle diamo quel tocco in più con una buona aggiunta di Prosecco.

Pulire le cipolle, tagliarle a metà e poi in sottili anelli. Lavare i cipollotti, pulirli e tagliarli a fette sottili. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Riscaldare un po' di olio di oliva in una pentola e dorare le cipolle, i cipollotti e l'aglio. Girare e soffriggere per tre - quattro minuti. Dopodiché, sfumare con il Prosecco e lasciar cuocere brevemente. Coprire con il brodo vegetale, salare e pepare. Lasciar sobbollire la zuppa per circa 20 minuti a fuoco medio.

Riscaldare il vano cottura a 180°C. Se la stufa è stata appena accesa, può durare fino a 30 minuti. I tempi si riducono a seconda di quanto tempo la stufa era già accesa per riscaldare.

Disporre le fette di pane sulla teglia coperta con la carta da forno. Grattugiare grossolanamente il formaggio e distribuire sulle fette di pane. Cuocere le fette di pane nella stufa per circa 10 – 12 minuti fino a farle diventare croccanti. Mettere la zuppa in piatti fondi e servire con 2 crostini al formaggio per ciascun piatto.

FILETTO DI MANZO SU TEGLIA
CON VERDURE E CIPOLLE ARROSTO

DURATA:
45 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:
4 patate dolci piccole
Cristalli di sale e pepe
4 CT olio di oliva
2 CT erbe fresche tritate
1– 2 rametti di rosmarino
1 zucchina grande
2 peperoni
100 g fagiolini
100 g pomodori ciliegino
2 pomodori
2 pezzi di filetti di manzo Rib Eye da 300 – 350 g
2 CT olio di oliva
50 g cipolle arrosto
100 g olive
4 CT pinoli

La nostra ricetta
di filetti di manzo su teglia prevede
che le verdure e la carne vengano
disposti su due teglie diverse.
Pulire, tagliare, speziare, infornare.
Finito. Il resto del lavoro
lo fa la stufa.

Lavare le patate dolci, pulirle e tagliarle a pezzetti. Mischiare con sale e pepe, 2 cucchiai di olio di oliva e il trito di erbe. Disporre su una teglia e cuocere insieme ai rametti di rosmarino nel vano cottura preriscaldato a 200°C per circa 45 minuti.

Nel frattempo, lavare la zucchina e i peperoni, pulirli e tagliarli in bocconcini. Marinare le fette di peperoni e zucchine, i pomodori ciliegino e i fagiolini con due cucchiai di olio di oliva, aggiungere cristalli di sale e pepe e dopo circa 10 minuti di cottura, aggiungere alle patate dolci sulla teglia nel vano cottura e cuocere tutto insieme. Dopo circa 30 minuti di cottura, aggiungere anche i pomodori tagliati a fette, le cipolle arrosto e i pinoli.

Marinare i filetti di manzo con olio di oliva, sale e pepe, disporre su un'altra teglia e cuocere per gli ultimi 10 minuti nella stufa. Girare i filetti di manzo dopo 4 – 5 minuti a seconda della grandezza e dello spessore.

Dopo la cottura, lasciar riposare brevemente i filetti di manzo, toglierli dalla teglia e tagliarli a fette. Servire ancora caldi con la verdura al forno fresca.

FILETTI DI POLLO SU TEGLIA
ALLA “CUBANA"

DURATA:
45 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:
4 filetti di pollo (200 g ciascuno)
75 ml olio di avocado
1,5 CT abbondanti di miscela di spezie
2 limoni (uno da spremere, uno tagliato a fette)
1 CT miele
Sale e pepe
1 piccolo peperoncino (a chi piace il piccante)
2 scalogni grandi
500 g patate
4 – 6 carote, rape gialle
1 peperone rosso
Timo in abbondanza

1 avocado (opzionale, da servire in tavola)

Lavare il pollo, pulirlo e asciugare tamponandolo. Spremere un limone. Mischiare la metà dell’olio di avocado con la miscela di spezie, il succo di limone, il miele e il sale e pepe. Chi lo desidera può aggiungere peperoncino macinato per renderlo più piccante.

Marinare i filetti di pollo con la miscela di spezie e olio di avocado e lasciare riposare. Preriscaldare il vano cottura a circa 180°C.

Pelare gli scalogni e tagliare in due o quattro pezzi a seconda della grandezza. Tagliare le patate in quattro o otto spicchi a seconda della grandezza. Pelare le carote e le rape gialle, pulire e se si desidera, tagliare in bocconcini. Lavare il peperone, pulirlo e tagliare in bocconcini. Mischiare la verdura con l’olio rimasto. Aggiungere sale e pepe. Tagliare a fette il secondo limone. Disporre la verdura e i filetti di pollo su una teglia o un timballo, aggiungere il timo fresco e le fette di limone. Cuocere nel vano cottura preriscaldato per circa 40 – 45 minuti. Servire subito dopo ancora caldo. Chi vuole, può guarnire con pezzetti di avocado.

Si abbina perfettamente ad una salsa speziata: per farla, tagliare a cubetti piccoli il peperone e i pomodori. Aggiungere olio di avocado, peperoncino, sale e pepe.

CONSIGLIO

Più a lungo dura la marinatura, più intenso sarà il gusto.

COSCE DI POLLO A LÁ PROVENCE
CON SCALOGNO E PATATE

DURATA:
45 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:
1 kg cosce e ali di pollo
3 CT olio di oliva
Sale e pepe
6 – 8 scalogni
2 spicchi d'aglio
500 g patate
4 – 5 rametti di rosmarino
2 – 3 rametti di timo

Baguette fresca

Lavare le cosce e le ali di pollo e asciugarle tamponando. Bucare la carne più volte con una forchetta. Massaggiare con dell'olio di oliva, sale e pepe. Pelare gli scalogni e tagliare a metà.

Tagliare a metà gli spicchi d'aglio. Lavare le patate e tagliare in piccoli spicchi.

Coprire la teglia con carta da forno. Mettere in pentola il pollo, l'aglio, le patate, gli scalogni e le erbe. Aggiungere sopra un filo d'olio di oliva e cuocere nel vano cottura preriscaldato a 180°C per circa 40 – 45 minuti.

Servire ancora caldo con la baguette fresca.

CONSIGLIO

Per chi lo desidera ancora più francese
può rinunciare alla carta da forno,
e abbrustolire invece gli ingredienti
per circa 10 minuti sulla teglia con
dell'olio di oliva.
Dopo aver sfumato con
250 ml di vino bianco secco ,
terminare la cottura.

QUICHE INTEGRALE
CON SALMONE E SPINACI

DURATA:
30 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
1 Quiche (4 porzioni)

INGREDIENTI:

PER LA PASTA FROLLA:
250 g farina integrale di farro
150 g burro freddo
2 uova
Sale

PER IL RIPIENO:
200 g ricotta
2 uova
100 g spinaci freschi
200 g salmone affumicato
Sale e pepe

Per la pasta frolla, tagliare il burro freddo a dadini, impastare con farina, sale e due uova. Lasciar riposare al fresco per 30 minuti.

Preriscaldare il vano cottura a circa 180°C. Stendere a forma circolare la pasta frolla su una superficie infarinata. Ricoprire con la pastafrolla uno stampo tondo e premere leggermente l'impasto ai bordi.

Mischiare le uova con la ricotta, salare e pepare. Distribuire la massa sull'impasto della quiche. Formare delle roselline con il salmone affumicato e disporre sulla quiche, distribuire anche gli spinaci sulla quiche.

Cuocere la quiche nel vano cottura per 30 - 35 minuti fino a quando presenta una superficie dorata.

CONSIGLIO

Se al posto della farina integrale di farro si utilizza farina di farro normale, la nostra ricetta diventa una classica "Quiche au saumon", come la si può gustare nell'Alsazia-Lorena.

SALMONE AL CARTOCCIO
SU ASPARAGI VERDI CON PANGRATTATO CROCCANTE

DURATA:
25 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:
4 filetti di salmone
2 CT olio di oliva
500 g asparagi verdi
Pepe
Pangrattato
Un pizzico di aneto e rosmarino
Sale
Succo di un limone

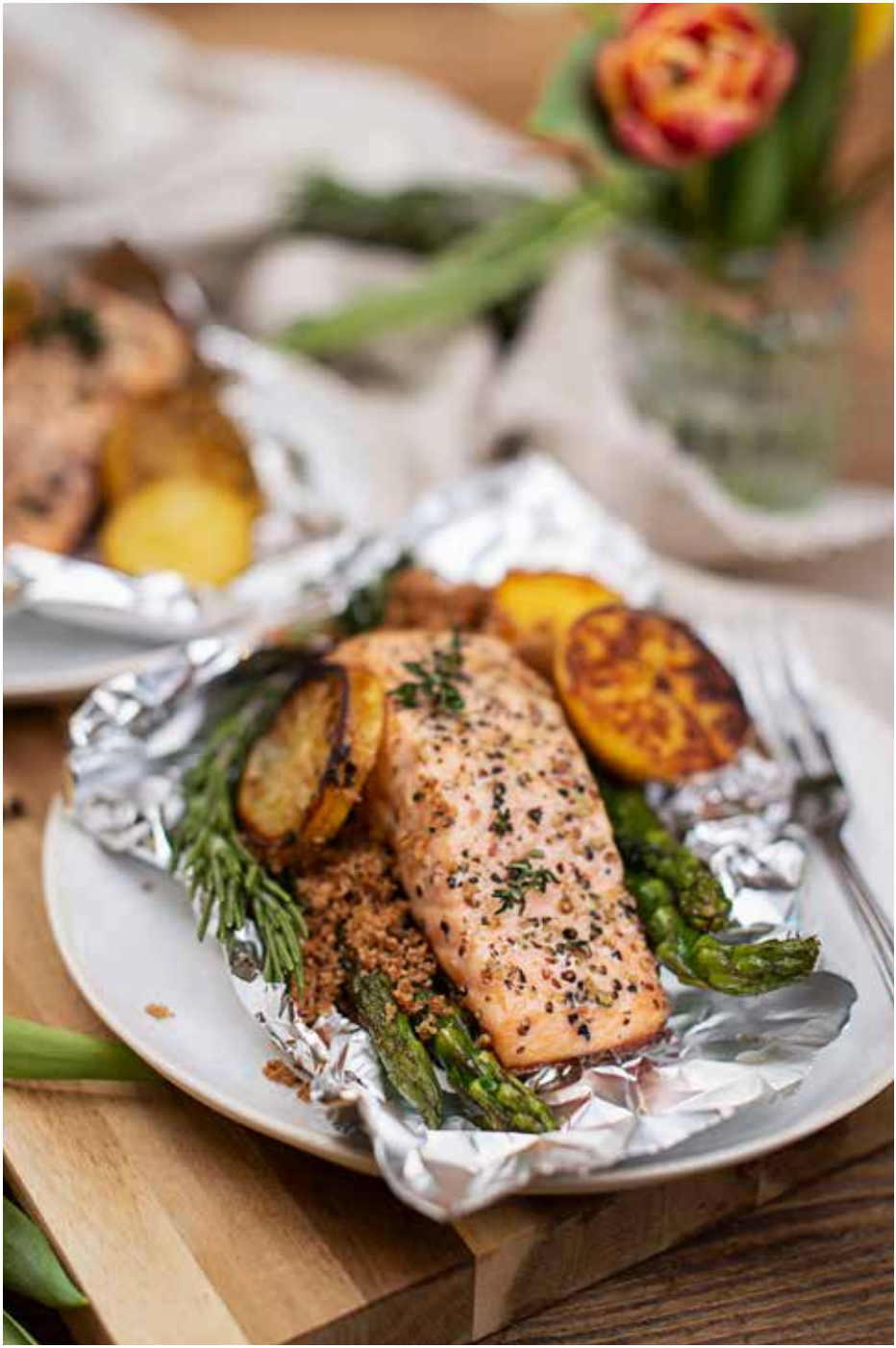
Preriscaldare il vano cottura nella DOMO BACK a circa 180°C. Se la stufa è stata appena accesa, può durare fino a 30 minuti. A seconda di quanto tempo la stufa è già accesa il tempo di attesa per raggiungere la temperatura desiderata si riduce.

Lavare nel frattempo il salmone e asciugarlo tamponando. Spennellare il salmone con olio di oliva. Togliere le estremità legnose dell'asparago, disporre sulla carta stagnola e pepare. Disporre il salmone sugli asparagi, pepare e coprire con pangrattato. Distribuire sopra un pizzico di aneto e rosmarino. Chiudere la carta stagnola, disporre su una teglia e cuocere nel vano cottura preriscaldato per circa 20 - 25 minuti (a seconda del diametro degli asparagi e delle fette di salmone).

Prima di servire, insaporire il salmone con del sale e il succo di un limone.

CONSIGLIO

Alla pietanza si abbinano perfettamente le patate al forno. Per farle, cuocere nel forno delle piccole patate marinate in olio di oliva.



RATATOUILLE AUTUNNALE AL FORNO
CON LIMONI SOTTO SALE

DURATA:
Tempo di cottura ca. 30 minuti

QUANTITÀ:
2 porzioni come portata principale
o 4 porzioni come contorno

INGREDIENTI:
2 – 3 cipolle rosse
1 zucchina (ca. 300 - 350 g)
2 spicchi d'aglio
1 patata dolce (media)
600 g pomodori
un rametto di rosmarino
¼ mazzo di prezzemolo
8 CT olio di oliva
Sale e pepe

PER I LIMONI SOTTO SALE:
2 limoni biologici
2 CT cristalli di sale

CONSIGLIO

I limoni sotto sale non si abbinano soltanto alla verdura autunnale come la ratatouille in forno.
Sono particolarmente buoni abbinati a pietanze speziate di carne e a cibi grigliati.
In più: nello yogurt naturale, a salse alle erbe o serviti con olio di oliva come finger food. Sono eccezionali in risotti e pietanze di pasta.

PER LA RATATOUILLE:
Preriscaldare il vano cottura nella DOMO BACK a circa 180°C. Pelare e tagliare a metà le cipolle e l'aglio. Lavare le zucchine, pulire e tagliare a fette spesse ½ cm. Pelare e tagliare a dadini le patate dolci. Pulire i pomodori e tagliare a metà o in quattro pezzi a seconda della dimensione. Togliere i gambi del prezzemolo e tritare finemente. Lavare il rosmarino e asciugare scuotendolo. Riscaldare un po' di olio di oliva in una pentola, soffriggere le cipolle e gli spicchi d'aglio fino a dorarle. Aggiungere in uno stampo ampio resistente al forno, aggiungere la verdura e 2 – 3 limoni sotto sale. Aggiungere il resto dell'olio di oliva e il prezzemolo tritato. Mischiare bene e pepare leggermente. Cuocere nel vano cottura per 30 - 40 minuti con i rametti di rosmarino, fino a quando la verdura ha raggiunto la consistenza desiderata.

PER I LIMONI SOTTO SALE:
Spazzolare sotto l'acqua calda corrente i limoni biologici. Tagliare a fette e raccogliere il succo in un bicchiere.
Disporre a stretti strati alternati le fette di limone e il sale all'interno di vasi per conserve sciacquati con acqua bollente e dunque sterilizzati. Aggiungere il succo di limone raccolto nel vaso e riempirlo con acqua bollente. Dopodiché, sigillare in modo che non passi aria e lasciare riposare al fresco per almeno 3 settimane. I limoni sotto sale si mantengono nel vaso chiuso per circa 1 anno.

PIZZA ESTIVA
CON PISELLI, VERDURE E MOZZARELLA

DURATA:
20 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
4 porzioni

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO DELLA PIZZA:
500 g di farina per pizza (tipo 1000)
200 ml acqua tiepida
20 ml olio di oliva
20 g lievito fresco
1 ct zucchero
2 ct sale

PER IL CONDIMENTO DELLA PIZZA:
150 g piselli
2 CT concentrato di pomodoro
3-4 CT acqua
Un po' di spezie per pizza
1 CT olio di oliva
100 g pomodori ciliegino (colorati)
1 carota
Sale e pepe
400 g mozzarella o burrata

CONSIGLIO

Chi lo desidera può aggiungere sulla pizza la mozzarella o la burrata già prima della cottura.

Versare la farina in un recipiente, mescolare acqua tiepida (non oltre 45°C) con olio di oliva, lievito, zucchero e sale, aggiungere alla farina nel recipiente e impastare con il mixer o un robot da cucina per 10 minuti abbondanti, servendosi di un gancio per impastare, fino a ottenere un impasto elastico. Formare una palla e lasciare riposare coperto per circa 20 minuti. (Consiglio: preferibilmente vicino alla DOMO BACK per utilizzare il suo calore). Stendere l'impasto della pizza sottile su una superficie infarinata e tirare con i palmi della mano, contemporaneamente ruotare l'impasto sempre nella stessa direzione.
Mescolare il concentrato di pomodoro con tre/quattro cucchiai di acqua fino a ottenere una consistenza omogenea. Aggiungere le spezie per pizza e mischiare. Ricoprire l'impasto per pizza steso con uno strato sottile della miscela di concentrato di pomodoro e spezie per pizza, lasciando libero uno-due centimetri dal bordo. Aggiungere un filo di olio di oliva sulla pizza. Tagliare i pomodori ciliegino a metà o a fette. Pelare le carote. Tagliarle in strisce sottili con il pelapatate. Condire la pizza con i pomodori tagliati a metà e le strisce di carote. Salare e pepare e disporre sulla teglia.

Riscaldare il vano cottura a circa 200°C. Cuocere la pizza nella stufa preriscaldata sul binario inferiore (per un risultato particolarmente croccante metterla direttamente sul fondo del vano cottura) per circa 20 minuti. Cinque minuti prima che finisca la cottura, aggiungere i piselli scongelati e terminare la cottura. Togliere dalla stufa e guarnire con il formaggio.

FLAMMKUCHEN AL FORMAGGIO FRESCO
CON CIPOLLE, SPINACI E POMODORI DATTERINI

DURATA:
30 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
2 porzioni

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:
250 g farina
100 ml acqua (tiepida)
4 CT olio di oliva
1 tuorlo d'uovo
1/2 ct sale

PER IL CONDIMENTO:
1 cipolla rossa grande
100 g spinaci a foglia (freschi)
100 g pomodori a grappolo
200 g formaggio fresco alle erbe
3 CT pesto alle erbe aromatiche
2 CT formaggio fresco alle erbe (per servire)
Sale e pepe

Il tanto amato flammkuchen è un po' come la pizza, ma anche completamente diverso. Piccante o dolce, tutto è concesso. A noi piace l'impasto sottilissimo e croccante, condito in modo classico con panna acida, speck e cipolle. La nostra variante è moderna e diversa: flammkuchen al formaggio fresco!

Coprire una teglia con carta forno e riscaldare nel vano cottura della DOMO BACK fino a quando la temperatura del vano cottura raggiunge i 175 – 180°C.

Impastare la farina con l'acqua tiepida, l'olio di oliva, un tuorlo d'uova e il sale fino a ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto sottile su una superficie di lavoro infarinata e ricoprire in modo omogeneo con il formaggio fresco.

Pelare la cipolla rossa, tagliarla a fette sottili e distribuirla sull'impasto. Salare e pepare il flammkuchen, disporre sulla teglia calda e cuocere nel vano cottura a 175 – 180°C per circa 30 minuti fino a diventare croccante. Per ottenere una maggiore croccantezza, disporre la teglia direttamente sul fondo del vano cottura!

Prima di servire il flammkuchen, ricoprirlo con i pomodori a grappolo, gli spinaci in foglia e due cucchiai di formaggio fresco e pesto alle erbe aromatiche fresco.

TASCHE AL TOPFEN RIPIENE
CON RIPIENO DI MARMELLATA E MIRTILLI

DURATA:
30 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
12 – 14 tasche

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:
250 g burro
250 g farina
250 g topfen (formaggio tipo ricotta)

PER IL RIPIENO:
100 g topfen
100 g marmellata ai mirtilli
50 g mirtilli freschi

Se si preferisce è anche possibile utilizzare altri tipi di bacche con la rispettiva marmellata!

3 tuorli d'uova (da spennellare)

Per l'impasto al topfen, tagliare il burro freddo a dadini. Impastare velocemente i dadini di burro con la farina e il topfen. Lasciare raffreddare l'impasto per circa 30 minuti in frigorifero.

Stendere l'impasto spesso circa 3 mm su una superficie di lavoro infarinata e tagliare dei quadrati grandi circa 5 cm per 5 cm. Spennellare ciascun quadrato con acqua, mettere al centro un cucchiaio di topfen, un cucchiaino di marmellata a i mirtilli e tre o quattro mirtilli freschi. Coprire con un altro quadrato di impasto, premere bene il bordo e sigillare con una forchetta. Ripetere l'operazione fino a terminare tutti i quadrati.

Disporre sulla teglia coperta con carta da forno, spennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocere nel vano cottura della vostra DOMO BACK preriscaldato a 180°C per 25 - 30 minuti fino a ottenere una superficie dorata.

CIAMBELLA CON NOCI E PANNA

DURATA:
40 minuti tempo di cottura

QUANTITÀ:
1 dolce / 12 pezzi

INGREDIENTI:
4 uova
180 g zucchero
1 confezione zucchero vanigliato
100 ml olio di noci
200 g farina
200 g mandorle (tritate finemente)
1 confezione lievito
200 g panna acida
Un po' di latte

Zucchero a velo per cospargere

Mescolare le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una consistenza schiumosa. Aggiungere lentamente l'olio senza smettere di mescolare. Mischiare la farina, le mandorle e il lievito e aggiungere insieme alla panna acida nell'impasto di uova. Aggiungere un po' di latte e mischiare fino a ottenere un impasto liscio.

Versare l'impasto in uno stampo per ciambella oleata e infarinata e cuocere nel vano cottura preriscaldato a circa 180°C per 40 – 45 minuti (fare la prova con l'ago!).

Lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo. Si abbina perfettamente con frutta fresca, panna montata o conserva.

State cercando una ricetta semplice e veloce per una pausa caffè improvvisato con le amiche? Non troppo complicata da preparare ma comunque in grado di stupire i vostri ospiti? Qui puoi concludere la tua ricerca, perché abbiamo la ricetta ideale per te quando non c'è tempo da perdere ai fornelli. Ciambella succosa con noci e panna: preparata con tanto amore, la ricetta ideale per la pausa caffè con dolce.

DOMO BACK
LA NOVITÀ MONDIALE DI RIKA

DIMENSIONI:
1370 x 772 x 430 mm
(altezza x ampiezza x profondità)

POTENZA TERMICA NOMINALE:
10 kW
Classe di efficienza energetica A+

CAPACITÀ DI RISCALDAMENTO AMBIENTE:
70 – 260 m^3

CAPACITÀ SERBATOIO PELLET:
56 l / ~ 36 kg

CORPO
nero

RIVESTIMENTO LATERALE:

Pietra bianca *Arenaria* *Pietra ollare*

IL FUNZIONALE PROFESSIONISTA DELLA COTTURA

Cuocere alla perfezione: con la nuova DOMO BACK è un gioco da ragazzi. Per la prima volta al mondo, DOMO BACK non solo offre tutti i vantaggi di una stufa a pellet, ma può essere comandata in modo altrettanto semplice anche nella funzione forno, proprio come siete abituati con il vostro fornello da cucina.

FUNZIONI TOP DOMO BACK:

- Comando completamente automatico tramite touchscreen con tempi di cottura e riscaldamento programmabili. Opzionalmente con RIKA FIRENET e comando vocale RIKA VOICE.
- Vano cottura illuminato con regolazione esatta della temperatura da 130 a 340 gradi.
- Griglia e teglia inclusi.
- RIKA DYNAMIC-AIR-REGULATION per una combustione ottimale, fiamma calma e funzionamento particolarmente silenzioso.
- Griglia ribaltabile per lo svuotamento della cenere automatico particolarmente comodo da usare.
- Con RIKA MULTIAIR (opzionale) riscaldamento contemporaneo di tre stanze.
- I componenti della DOMO BACK sono predisposti per il consumo minimo di corrente (ca 20 Watt a funzionamento normale).
- Riscaldamento e cottura eco-sostenibile grazie all'uso del combustibile in pellet di legno rinnovabile e neutrale in termini di CO_2.
- 5 anni di garanzia sul corpo della stufa. 3 anni di garanzia su tutti i componenti elettrici ed elettronici. 10 anni di garanzia Fornitura delle parti di ricambio e il rinomato servizio assistenza e clienti RIKA.

RIKA®

PENSATO PER I PALATI RAFFINATI...

SALMONE AL CARTOCCIO (VEDI RICETTA A PAGINA 18)

...REALIZZATO ALLA PERFEZIONE CON LA DOMO BACK!

DOMO BACK
STUFA A PELLET
CON FUNZIONE COTTURA

rika.it