

il Ricettario

 **ROSSOFUOCO®**



Ottenere ottimi risultati quando si cucina in famiglia, per gli amici è sempre un piacere ed una soddisfazione.

Ho pensato a tutti voi con questo pratico vademecum; un piccolo aiuto con innumerevoli ricette e consigli per sfruttare al meglio le potenzialità di un forno "Rossofuoco".

Giuliana Santarelli

Cannelloni o Cannellotti

Ingredienti

Una sfoglia di 4 uova
tagliata a quadrati di
cm. 10 x 10 circa.

PER LA BESCIAAMELLA

50 g. di burro
2 cucchiari di farina
1/2 litro di latte
sale.

PER IL RIPIENO

80g di burro
100 di maiale
100g di pollo
200g di vitello
50g di prosciutto
crudo
2 uova
150g di parmigiano
grattugiato
sale e pepe

PER IL RAGU'

80g di lardo
1 cipolla
chiodi di garofano
150g di macinato
400g di pomodoro
sale e pepe

Preparazione

Preparare precedentemente del ragu' di carne; realizzate quindi una sfoglia di pasta; tagliatela in grossi quadrati; e a tre o quattro alla volta lessateli in acqua salata, ripassandoli poi in acqua fredda ed adagiandoli su di un panno ad asciugare. In un tegamino amalgamare 50g. di burro con farina e latte da versare a poco alla volta; salando e mescolando in continuazione finché non si otterrà la "Besciamella". Cuocere in un po di burro le carni di maiale, di pollo, di vitello, poi passarle al tritacarne insieme al prosciutto formando un impasto assieme a uova e parmigiano; salare e pepare. Stendere un pò di impasto sopra i quadrati di pasta ed arrotolarli formando tanti "cannelli". Su una teglia imburrata verranno allineati uno accanto all'altro e ricoperti di ragu', Besciamella ed abbondante parmigiano.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 230/250 gradi, infornare per 30/40 minuti



Vincisgrassi o Millefoglie

Ingredienti

Una sfoglia di 6 uova tagliata a rettangoli di cm. 15 x 15 circa.

PER LA BESCIAPELLA

100 g. di burro
4 cucchiari di farina
3/4 di un litro di latte
sale.

PER IL RAGU'

400g di macinato misto manzo/maiale
150g di rigaglie di pollo spezzate
500g di passata di pomodoro
100g di lardo macinato
1 cipolla
250g di macinato
sale e pepe

Preparazione

Lessare 3 o 4 rettangoli di sfoglia per volta, ripassandoli poi in acqua fredda ed adagiandoli su di un panno ad asciugare.

In una lattiera amalgamare 100g di burro con la farina e il latte versato poco alla volta, salando e mescolando in continuazione fino a che non si otterrà una crema addensata, cioè la Besciamella.

Soffriggere cipolla e lardo macinato; quando sarà rosolata aggiungere macinato e rigaglie di pollo, salare e cuocere per circa 45 minuti. Dopo aver imburrato una teglia versarvi sul fondo un mestolo di ragù ricoprendolo con uno strato di pasta, che verrà messa un po' arricciata, su questa poi si versa ancora un po' di sugo, besciamella e abbondante parmigiano; si continua così alternando, per 6 o 7 strati, la pasta ai condimenti.

Terminare con Ragù besciamella ed abbondante pecorata di parmigiano.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 230/250 gradi, infornare e lasciare nel forno fino a quando in superficie non si formerà una bella crosta dorata e croccante.



Agnello al forno

Ingredienti

Stinchetti di agnello
limone
aglio
vino bianco
olio
prezzemolo
rosmarino
sale e pepe

Preparazione

Versare un poco di olio in una casseruola insieme ad aglio, rosmarino, prezzemolo finemente tritato, e aggiungervi gli stinchetti di agnello.

Salare e pepare il tutto aggiungendo infine un limone a spicchi

Coprire la casseruola con carta stagnola o un foglio di alluminio da cucina e portare a cottura bagnando di tanto in tanto gli stinchetti con il vino bianco

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220/240 gradi, infornare per almeno 1 ora e 15 minuti.



Arista di maiale

Ingredienti

1 kg di arista
olio
rosmarino
salvia
aglio
sale e pepe

Preparazione

Steccate la carne con il rosmarino la salvia e l'aglio, condendola con sale pepe e olio. Disponila in un tegame adatto per il forno, con pochissimo olio e quindi infornare.

Di tanto in tanto è opportuno girare sottosopra l'arista bagnandola, se necessario, con poca acqua.

Questo non è un piatto che va servito necessariamente caldo, infatti mantiene tutto il suo sapore anche se portato in tavola tiepido o addirittura freddo.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 250 gradi, infornare e lasciare nel forno per circa un'ora e trenta minuti.



Coniglio in porchetta

Ingredienti

1 coniglio
1 rametto di finocchio selvatico
200g di pancetta di maiale
6 spicchi di aglio
olio
4 cucchiai di strutto
vino bianco
sale e pepe

Preparazione

Dopo essere stato aperto, pulito, lavato e ben scolato, salate e pepate internamente il coniglio.

Riempirne la pancia con il fegato e le puntine delle zampe; il tutto precedentemente insaporito in padella con olio, finocchio selvatico, pancetta a dadini e i 6 spicchi di aglio.

Cucire la pancia con un filo adeguato poi salare, pepare e ungerene con olio l'esterno.

Sistemare il coniglio in una teglia con lo strutto ed alcuni pezzetti di finocchio selvatico.

Ultimare la cottura aggiungendo del vino bianco.

Spezzare e servire ben caldo.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 250 gradi e infornare; per la cottura occorreranno circa 90 minuti.



Pollo arrosto

Ingredienti

1 pollo
vino bianco
rosmarino
aglio intero
olio
limone intero
sale e pepe

Preparazione

Prendere il pollo, pulirlo e privarlo delle interiora.

Quindi in una casseruola fare un fondo con olio e aglio, lasciato intero senza togliere la buccia; ponetevi il pollo appena preparato insieme a del rosmarino e ad un limone tagliato in quattro parti.

Salare e pepare, infornare e portare a cottura aggiungendo del vino bianco ogni volta che il fondo di cottura si asciuga.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220/250 gradi, infornare e lasciare in cottura per circa un'ora.



Porchetta

Ingredienti

Lombo di maiale
Finocchio selvatico
Sale e pepe
Acqua

Preparazione

Disossare il lombo e pulirlo bene sia internamente che esternamente.

Aprirlo a libro e condirlo con sale, pepe e finocchio selvatico (per ogni kg di carne 20g di sale e 2g di pepe), poi arrotolare il lombo e legarlo con un filo adeguato per evitare che si apra.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220/250 gradi predisponendo altra legna da aggiungere successivamente in quanto dovremo mantenerlo a temperatura costante per almeno 5-6 ore.

Appoggiare il rotolo di carne sopra l'apposita griglia (vedi catalogo) ed inserire quest'ultima nella camera di cottura del forno posizionandola centralmente.

Nel piano basso (cioè sopra la prima griglia) mettere una teglia di dimensioni uguali o superiori al rotolo di carne, piena per metà di acqua; avrà lo scopo di raccogliere i grassi della cottura, inoltre l'acqua evaporando umidificherà la carne.

Se il vostro forno è dotato di valvola vapori apritela completamente qualora doveste vedere all'interno un vapore eccessivo.

La ventilazione sempre accesa eviterà di dover girare il rotolo di carne.

Mantenete sempre un buon livello di acqua.

Il tempo di cottura varierà a seconda del diametro del rotolo di carne, per esempio se è molto grande sarà necessaria una temperatura inferiore a quella prima indicata di 30-40 gradi ed un allungamento dei tempi; per un trancio di 15-18kg occorrono circa 6 ore.

Durante l'ultima mezzora estraete togliete con attenzione la teglia con l'acqua, in questo modo si formerà una fragrante crosta dorata.



Stinco di vitello

Ingredienti

1 stinco di vitello
1 limone
olio
rosmarino
aglio a spicchi
vino bianco
sale e pepe

Preparazione

Il giorno prima della cottura salare e pepare lo stinco di vitello.

Mettere in una casseruola olio, aglio a spicchi, un limone tagliato a metà, rosmarino e ovviamente lo stinco di vitello.

A fine cottura filtrare la salsina formata che servirà da condimento dello stinco stesso.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220/240 gradi, inserire la casseruola nella camera di cottura ed ogni tanto innaffiare lo stinco con il vino bianco.

Dovrà rimanere in forno per almeno 3 ore.



Baccalà

Ingredienti

1 baccalà
pomodori maturi
parmigiano
grattugiato
pane grattugiato
alloro
prezzemolo
olio
sale e pepe

Preparazione

Lavare bene il baccalà avendo cura di togliere le pinne e la coda.

Prendere una casseruola ricoperta di carta da forno e posizionarvi al centro il baccalà.

Cospargerlo di pane grattugiato, prezzemolo (q.b.) qualche foglia di alloro ed un filo di olio.

Coprire il baccalà con dei pomodori tagliati a metà e conditi con sale, pepe, parmigiano e pane grattugiato, prezzemolo e olio extravergine di oliva.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 200 gradi e cuocere per 50 minuti.



Rana pescatrice o Coda di Rospo

Ingredienti

1 coda di rospo
pancetta tagliata fine
a fette
salvia
olio
burro
sale e pepe

Preparazione

Tagliare la coda di rospo in tranci o in piccoli pezzi, arrotolare con la pancetta mettendo all'interno una foglia di salvia, salare e pepare.

E' molto importante che i tranci della coda di rospo non siano eccessivamente grandi.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 200 gradi, infornare e lasciare nel forno a cuocere per circa 30 minuti.



Rombo al forno

Ingredienti

1 rombo
olio
prezzemolo
pomodorini pachino
patate
olive nere
pane grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Dopo avere pulito il rombo, salato e pepato sistemarlo in una casseruola foderata con carta da forno.

Tagliate le patate a rondelle ed i pomodorini a metà componendoli intorno al rombo.

Salare e pepare, cospargere di pane grattugiato e prezzemolo tritato.

Per finire unire alla composta di patate e pomodorini delle olive nere, quindi innaffiare con olio.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 180 gradi, infornare e lasciare nel forno a cuocere per circa 40 minuti.



Cardi al forno

Ingredienti

1 kg di cardi (detti anche Gobbi)
100g di burro
100g di parmigiano grattugiato
1/2 limone
passata di pomodoro
sale e pepe

Preparazione

Mondare i cardi conservandone le croste più tenere, tagliarli a pezzi e lessarli in acqua bollente con sale e succo di limone. Scolarli quando sono ancora al dente e disporli a strati in una pirofila imburrata, alternando con burro fuso, parmigiano e passata di pomodoro.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220 gradi, infornare e lasciare nel forno a cuocere per circa 20-30 minuti.



Finocchio al forno

Ingredienti

800g di finocchi
80g di parmigiano
grattugiato
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di semi di
finocchio
olio
sale e pepe

PER LA BESCIAAMELLA

50g di burro
2 cucchiaini di farina
1/2 litro di latte

Preparazione

Pulire i finocchi, tagliarli a metà e metterli a bollire in acqua salata con immersa una foglia di alloro, scolarli e disporli in una teglia da forno, oliare salare e pepare.

A parte preparare la besciamella facendo bollire il latte in un pentolino e contemporaneamente in un altro pentolino sciogliere il burro unendovi la farina.

Quando il latte bolle unirvi il composto sino a che non si addensa formando così la nostra besciamella.

Coprire i finocchi con la besciamella appena preparata e successivamente cospargere il tutto con i semi di finocchio e con il parmigiano.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 180 gradi, infornare la teglia ed estrarla dopo circa 20 minuti e comunque non prima che si sia formata una invitante crosticina al di sopra.



Gratin

Ingredienti

Verdure a scelta
(melanzane,
zucchine, pomodori,
funghi, patate)
olio
formaggio grattugiato
pane grattugiato
prezzemolo.

Preparazione

Lavate gli ortaggi ed asciugateli bene, successivamente tagliate tutto a fette, tranne i funghi che devono restare interi.

Disporre le fette di ortaggi aggiungendovi sale, pepe, olio, prezzemolo tritato finemente, e formaggio grattugiato.

Prima di iniziare la cottura si consiglia ancora un filo di olio extravergine sopra il gratin, questo sicuramente contribuirà a rendere la verdura più croccante.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 200 gradi, infornare e lasciare nel forno a cuocere per circa 30 minuti.



patate scavate

Ingredienti

patate
olio
formaggio grattugiato
sale

Preparazione

Lessare le patate intere in acqua; una volta cotte scolarle e tagliarle a metà. Successivamente scavarle sistemando il contenuto della patata in un contenitore. Schiacciare la polpa ricavata con una forchetta aggiungendo sale, olio e formaggio. Con questa crema formatasi riempire il guscio delle patate precedentemente svuotate ed adagiatele in una teglia.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 220/250 gradi, infornare e dopo circa 20-30 minuti le patate saranno pronte.



CRescia con i ciccioli

Ingredienti

1 kg di farina
ac qua tiepida (q.b.)
150g di ciccioli
50g di strutto
burro
sale e pepe

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua, i ciccioli e lo strutto; salare e pepare.

Una volta che l'impasto è pronto creare con il mattarello delle cresce alte un centimetro.

Imburrare delle teglie tonde (vanno bene anche quello eventualmente in dotazione con il forno "Rossofuoco"), mettendovi all'interno il composto.

Cottura

Riscaldare il forno RossoFuoco fino a raggiungere la temperatura di 200/220 gradi; dopo 15 minuti circa le cresce saranno pronte.

Servirle ben calde (accompagnate magari da salumi e formaggi)



Crescia di Pasqua

Ingredienti

1 kg di farina
6 uova
5g strutto
3 cucchiai olio extra
vergine d'oliva
200g parmigiano
grattugiato
200g formaggio
pecorino
100g lievito di birra
sale e pepe

Preparazione

Impastare la farina con le uova, lo strutto e l'olio, unire il parmigiano ed il pecorino grattugiati, sciogliere il lievito di birra con un po' di acqua calda, unirlo all'impasto con sale e pepe.

Sistemare l'impasto in stampi a forma cilindrica precedentemente imburattati. Lasciare lievitare un'oretta in un ambiente caldo, coperti con un telo.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino alla temperatura di 220-240 gradi, inserire le cresce al suo interno e lasciar cuocere per 2 ore, poi estrarle e lasciarle raffreddare. A raffreddamento avvenuto, con un colpo deciso estrarre dal recipiente e servire.

Ottime con i salumi o con le tipiche coratelle di agnello che si cucinano a Pasqua.



Crescia sfogliata

Ingredienti

1kg farina
uovo
50g di strutto
sale e pepe

Preparazione

Impastare la farina con l'uovo e un po' di acqua fredda, aggiungere metà dello strutto, il sale e il pepe fino ad avere un impasto omogeneo.

Lavorare con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile e molto larga, ungerla con lo strutto tagliarne delle strisce larghe circa una spanna (20 cm circa) ed arrotolarle in modo che diventino lunghi "cordoni" (circa come il vostro braccio).

Arrotolare i cordoni così ottenuti su loro stessi, cioè a spirale; lasciare riposare 10/15 minuti e poi delicatamente schiacciare con il matterello formando piccoli dischi pronti per essere infornati.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 200/220 gradi; la crescia sarà pronta in 13/15 minuti.



Crostini alla salsiccia

Ingredienti

Pane
salsiccia
mozzarella

Preparazione

I crostini sono fatti con fette di pane, generalmente casereccio, oppure con il pan carrè; vengono tostati e spalmati di varie salse a piacere.

Possiamo farne tantissimi tipi, ad esempio: crostini alla salsiccia, con asparagi, porcini, tartufo etc...

Il procedimento è sempre lo stesso, basta cambiare il condimento, e aggiungere la mozzarella in base all'ingrediente che abbiamo e in base al gusto.

Si possono inventare tanti tipi di crostini, basta usare fantasia e creatività.

CROSTINI ALLA SALSICCIA

Prendere una fetta di pane e mettervi sopra una fettina di mozzarella, dei pezzetti di salsiccia e portare a cottura a forno vivo per pochi minuti

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 220 gradi; i crostini saranno pronti in brevissimo tempo.



Ciambellone

Ingredienti

1kg farina
250g zucchero
250g strutto
4 uova intere
buccia di limone
uva passa (a piacere)
30g di lievito in polvere
latte q.b. per
impastare

Preparazione

Miscelare la farina con lo zucchero, disporla a fontana e aggiungere tutti gli ingredienti compreso il latte per formare un impasto omogeneo.

Disporlo poi in una teglia (possibilmente con un buco al centro) precedentemente imburrata e infarinata.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 180-200 gradi, la cottura sarà ultimata in 30-40 minuti.



Pizza

Ingredienti

500g di farina
20g lievito di birra
sale
acqua
farcitura a scelta



Preparazione

Incorporare alla farina il lievito di birra diluito con un po' di acqua tiepida, il sale e qualche cucchiaino di acqua. Impastare e lavorare accuratamente fino a quando otterrete una pasta morbida e omogenea. Coprite e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 3 ore circa.

Successivamente dividete l'impasto in parti della grandezza di un pugno e stendetele con il matterello fino a formare dei dischi sottili e successivamente farciteli con gli ingredienti preferiti.

Cottura (1° metodo)

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" sino ad una temperatura di 350-380 gradi.

Formate i dischi di pasta fino a raggiungere le dimensioni di 35 cm e stendeteli all'interno delle teglie tonde che trovate in dotazione sul forno e farciteli a vostro piacere (le teglie devono essere precedentemente unte con olio).

Poi inseritele nel forno caldo, su uno qualsiasi dei 3 ripiani, o se ne avete molte, anche su tutti i piani contemporaneamente (in questo caso si consiglia di tenere sempre in funzione la ventilazione per omogeneizzare la cottura), dopo 5-7 minuti verificate il colore della mozzarella, quando comincia a colorarsi estraete le pizze e consumatele ben calde.

Cottura (2° metodo)

Prima di accendere il forno "Rosso Fuoco" inserite all'interno della camera di cottura la piastra refrattaria "pane-pizza", adagiandola sopra la griglia centrale.

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" sino ad una temperatura di 350-380 gradi.

Formate i dischi di pasta e dopo averli farciti, fateci scivolare sotto la pala (vedi catalogo), muovendo la pala con attenzione; poggiare le pizze direttamente sopra alla piastra refrattaria.

Dopo 5 minuti aprite la porta della camera di cottura ed infilare la pala sotto ad una pizza, sollevandola di qualche cm per verificarne il grado di cottura.

Quando ritenete che abbiano raggiunto la giusta cottura sfilatele dal forno utilizzando la stessa pala; consumatele ben calde.

Crostata

Ingredienti

1kg farina
400g di burro
250g di zucchero
4 tuorli d'uovo
buccia di limone
grattugiato
70g di latte
1 bustina di lievito in
polvere
500g di marmellata a
piacere

Preparazione

Ammorbidire il burro e lavorarlo bene insieme allo zucchero ed i tuorli d'uovo. Disporre la farina a fontana con l'aggiunta del lievito, sistemare al centro il composto di burro, aggiungere latte ed impastare il tutto. Lasciare riposare per 10 minuti. Stendere l'impasto in una teglia tonda (in dotazione con i forni "Rosso Fuoco"), lasciarne comunque un po' da parte; spalmare la marmellata e con la pasta rimanente fare dei bigoli da sistemare sopra formando una specie di reticolo.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 180-190 gradi, infornare la crostata per il tempo di cottura di circa 30 minuti.



Tozzetti

Ingredienti

5 uova
500g di farina
350g di zucchero
1etto di burro
1 cartina
500g di mandorle
intere

Preparazione

Fare una fontana di farina, introdurre le uova precedentemente sbattute con lo zucchero; incorporare il burro sciolto in un pentolino, con la cartina e le mandorle. Creare un impasto omogeneo e formare due rotoli.

Disporli in una teglia inburata ed infornare. Una volta cotti vanno tagliati a fette e ripassati un minuto al forno.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 180-200 gradi, mantenerli in forno per almeno 15-20 minuti, poi estraeteli, tagliateli a fette e ripassateli per un minuto ancora nel forno.



Baci di dama

Ingredienti

100g di farina
100g di burro
100g di zucchero a
velo
100g di nocciole
tostate
100g di cioccolato
fondente

Preparazione

Rendere il burro in pomata con un cucchiaino di legno, aggiungere un po' alla volta la farina e lo zucchero a velo incorporando il burro. Formare palline uguali e disporle in una teglia imburata.

Cottura

Riscaldare il forno "Rosso Fuoco" fino a raggiungere la temperatura di 230 gradi, dopo 20 minuti di cottura i baci saranno pronti; a questo punto attaccarli assieme con il cioccolato precedentemente fuso a bagnomaria.



 **ROSSOFUOCO®**

Pubblicazione a distribuzione gratuita realizzata da:
Rossofuoco srl unipersonale
Via Cavalieri di V. Veneto, 21
61045 PERGOLA (PU) - ITALIA
Tel. 0721 735926 - fax 0721 737107
mail: info@rossofuoco.com
www.rossofuoco.com

