

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10062

RICETTARIO
RECIPE

IT

EN



Pentola Slow Cooker
FUOCOLENTO

www.g3ferrari.it

RICETTARIO / RECIPE BOOK

ITA: INDICE

Introduzione.....	p. 2
Zuppe e creme.....	p. 3
Carne.....	p. 7
Contorni di verdura e salse.....	p. 10
Pesce.....	p. 14
Dolci e frutta.....	p. 15

ENG: INDEX

Introduction.....	p. 16
Soups.....	p. 17
Meat.....	p. 21
Vegetables and sauces.....	p. 25
Fish.....	p. 28
Fruits and desserts.....	p. 29

INTRODUZIONE

La pentola Slow cooker ti semplifica la vita in cucina

Slow Cooker di G3 Ferrari assicura una cottura sana e leggera di numerose pietanze, permettendoti di cucinare piatti gustosi con ridotto contenuto di oli e grassi: trattenendo le vitamine e le sostanze nutritive degli ingredienti, la cottura lenta della Slow Cooker riesce a rendere le tue ricette più gustose e saporite ma senza rinunciare alle esigenze di una cucina naturale e corretta.

La cottura lenta è capace di estrarre in modo più concentrato il succo della carne, rendendo i tuoi piatti più gustosi e consentendoti allo stesso tempo di usare meno carne rispetto alle ricette tradizionali.

Dal funzionamento semplice ed immediato, la Slow Cooker G3 Ferrari è completamente programmabile e non necessita di nessun intervento durante la fase di cottura, rappresentando un formidabile aiuto in cucina.

Buon appetito con Slow Cooker by G3 Ferrari!

Zuppa di cipolle alla francese

8 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 9 ½ ore

INGREDIENTI

6 cipolle grandi, affettate sottili

3 cucchiaini di olio d'oliva

2 tazze di brodo di pollo

2 tazze di brodo di manzo

Porto ½ di tazza

1 rametto di timo

1 foglia di alloro

8 fette di pane francese

2 fette di formaggio gruviera

PREPARAZIONE

Preparare le cipolle e metterle nello slow cooker insieme all'olio. Coprire e cuocere a per 9 ore a temperatura HIGH, in modo da che le cipolle siano ben caramellate. Aggiungere i brodi, il porto, il timo e l'alloro. Mescolare, coprire e cuocere su HIGH per 30 minuti. Dorare il pane francese tagliato a fette circa 10 minuti in forno. Rimuovere e mettere da parte. Versare la zuppa in singole tazze di terracotta e coprire ogni minestra con il pane tostato e 1 fetta di formaggio. Dopo aver fatto preriscaldare il forno a 200°C, infornare le zuppe e lasciare cuocere per 8 - 10 minuti o fino a quando il formaggio è fuso.

Zuppa contadina

12 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

3 porri affettati

6 patate tagliate a dadini

6 carote tagliate a rondelle

6 rape tagliate a dadini

8 topinambur tagliati a dadini

8 fette di prosciutto affumicato tagliato a julienne

3 litri di acqua

3 dadi per brodo vegetale

sale qb

PREPARAZIONE

Versare tutte le verdure ed il prosciutto nello slow cooker. Aggiungere 3 litri di acqua e i dadi per brodo vegetale, sale quanto basta e pepe a piacere. Cuocere a temperatura LOW per 5 ore. Trascorso il tempo necessario, lo slow cooker passerà automaticamente alla funzione di mantenimento del calore.

Zuppa di zucca

6 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 6 ore

INGREDIENTI

1,5 kg di zucca tagliata a pezzetti

1 dado da brodo vegetale

½ litro di latte

1 litro di acqua

350 ml di panna

1 scalogno

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Nella pentola della slow cooker versare i pezzetti di zucca, lo scalogno tritato. Aggiungere 1 litro di acqua, latte, panna e il dado. Salare quanto basta e aggiungere pepe. Cuocere su LOW per 6 ore. Frullare il composto e regolare il condimento prima di servire. Accompagnare con crostini o pane casalingo.

Zuppa al pesto alla genovese

10 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

350 g di fagiolini tagliati a sezioni di 1 cm

350 g di fagioli bianchi

6 patate tagliate a dadini (1 cm circa)

6 carote a dadini (1 cm circa)

4 zucchine a dadini (1 cm circa)

350 g di piselli freschi

6 pomodori senza semi e tagliati a dadini

400 g di cotenna di maiale

4 litri di brodo di pollo

1 mazzetto di basilico

3 spicchi di aglio

100 ml di olio d'oliva

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Versare nella pentola tutte le verdure, tranne i pomodori. Aggiungere il brodo di pollo e la cotenna. Regolare di sale e pepe e coprire. Cuocere su LOW per 5 ore. Aggiungere la pasta 45 minuti prima della fine della cottura. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo una volta trascorso il tempo di cottura. Nel frattempo preparare il pesto tritando le foglie di basilico e l'aglio, aggiungendo l'olio d'oliva. Aggiungere i dadini di pomodori una volta che la slow cooker è passata alla funzione WARM. Prima di servire, mescolare il pesto nella zuppa ed aggiungere parmigiano grattugiato.

Zuppa di verza

12 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

5 cosce d'anatra senza pelle

1 fetta di prosciutto crudo

1 cuore di verza

350 g di fagioli bianchi

400 g di patate

300 g di fave sguosciate

300 g di rape

300 g di carote

1 cipolla

1 scalogno

2 spicchi d'aglio

2 gambi di sedano

3 porri

1 mazzetto di erbe aromatiche

3,5 litri di brodo di pollo

PREPARAZIONE

Lasciare i fagioli a bagno in acqua calda per 8 ore prima di cuocerli. Sbucciare e lavare le verdure, tagliare le carote, le rape, le patate a dadini e tritare finemente l'aglio, la cipolla e lo scalogno. Infine, tritare porro e sedano e tagliare la verza. Nella pentola versare il brodo di pollo e aggiungete le verdure, l'aglio, la cipolla e lo scalogno, il prosciutto e le cosce di anatra tagliate a piccoli pezzi, i fagioli e il mazzetto di erbe aromatiche. Cuocere su LOW per 5 ore. Aggiungere le fave 30 minuti prima della fine della cottura. Regolare di sale e togliere il mazzetto di erbe aromatiche prima di servire.

Crema di ortaggi con panna acida

6 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 8 ore

INGREDIENTI

6 tazze di acqua o brodo di pollo

3 carote, pelate e tritate

2 pastinache pelate e tritate

2 gambi di sedano tritato

1 grossa patata pelata e tritata

1 porro, solo la parte bianca affettata

½ rutabaga, pelata e tritata

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

2 cucchiaini di sale kosher

½ cucchiaino di pepe bianco

1 pizzico di coriandolo

2 cucchiaini di panna da montare

1 cucchiaino di burro

½ tazza di panna acida

PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nella pentola nell'ordine indicato. Coprire e cuocere a 7-8 ore o fino a quando le verdure sono tenere e fragranti. Assaggiare e aggiustare di sale. Servire guarnendo con aneto tritato o fette sottili di cipolle verdi.

Zuppa di piselli con salsiccia

12 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

1,4 kg di piselli spezzati

3 litri di acqua

4 salsicce da circa 100 g l'una

3 cipolle tritate

1 porro affettato

3 carote tritate

1 gambo di sedano tritato

3 dadi per brodo

1 cucchiaino di timo fresco tritato

2 cucchiaini di olio d'oliva

4 cucchiaini di panna

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Mettere i piselli a bagno in acqua per 3 ore. Nella pentola versare tutte le verdure tagliate, i piselli, l'olio d'oliva e il timo. Aggiungere 3 litri di acqua, i dadi e le salsicce. Cuocere su LOW per 5 ore. Prima di servire, togliere le salsicce, miscelare la zuppa e aggiungere la panna. Regolare di sale e pepe. Tagliare le salsicce a rondelle e metterle nella zuppa.

Brodo di pollo all'orientale

12 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ½ ore

INGREDIENTI

5 scaloppine di pollo da 120 g tritate fini

4 dadi di brodo di pollo

16 funghi shitake freschi tritati

3 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato

4 grandi tagliate a julienne

3 porri tagliati a julienne

3 spicchi d'aglio tritati

1 cuore di gambo di citronella schiacciato

5 cucchiaini di salsa di soia

1 mazzetto di coriandolo fresco tritato

150 g di vermicelli di soia

1 litro di acqua

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Immergere i vermicelli per 10 minuti in acqua calda per ammorbidirli. Scolarli e tagliarli in sezioni da 4 cm circa e metterli da parte. Nella pentola versare porri, carote, pollo, funghi e lo zenzero e l'aglio tritati. Aggiungere 3 litri di acqua, i dadi, poi la citronella, la salsa di soia e il coriandolo. Chiudere e cuocere su LOW per 4 ore. La slow cooker passerà automaticamente al mantenimento in caldo: a questo punto, aggiungere i vermicelli, regolare di sale e pepe e lasciare per 30 minuti in funzione WARM prima di servire.

Spezzatino con verdure

8 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 8-10 ore

INGREDIENTI

1,2 kg di spezzatino di bovino

4 patate grosse

6 carote

3 cipolle bianche

2 coste di sedano

2 rametti di rosmarino

1 bicchiere di vino bianco secco

brodo di carne o vegetale

sale qb

pepe

farina qb

PREPARAZIONE

Pelate le patate e tagliatele a pezzi, pulite le carote e tagliatele a tocchetti, pulire i sedani e tagliare a pezzi, sbucciare e tagliare le cipolle a pezzi. Infarinare lo spezzatino, conditelo con sale e pepe e mettetelo nella pentola. Aggiungete tutte le verdure, il rosmarino, il vino e il brodo necessario a coprirlo un po' più della metà. Far cuocere per 8-10 su LOW. Trascorse 8 ore assaggiate ed eventualmente lasciare in cottura per altre 1-2 ore se necessario. Regolate di sale e pepe.

Lonza di maiale con lenticchie verdi

12 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

1 kg di lonza di maiale

2 salsicce grosse

6 salsicce piccole affumicate

1 kg di lenticchie verdi

2 cipolle

3 carote tagliate a rondelle

2 porri tagliati a rondelle

2 spicchi d'aglio schiacciato

1 foglia di alloro

8 foglie di salvia

4 litri di brodo di carne

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Dopo aver messo a bagno la lonza di maiale per una notte in acqua fredda, versare nella pentola le lenticchie e il brodo di carne. Aggiungere le verdure e le spezie. Deposare la lonza tagliata in quattro e le salsicce e mescolare delicatamente. Cuocere su LOW per 5 ore. Regolare di sale e pepe e coprire, lasciando in funzione WARM per un'ora prima di servire.

Maiale in salsa dolce di mele, mirtilli e uvetta

6 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 8 ore

INGREDIENTI

1,2 kg di polpa di coscia di suino

4 mele Golden

50g di uvetta

50g di mirtilli rossi essiccati

2 spicchi d'aglio schiacciato

1 limone

2 litri di brodo vegetale

1 bicchiere di vino bianco

1 rametto di rosmarino

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Sbucciate e tagliate le mele a tocchi e mettetele nella pentola. Tagliate il limone a fette e aggiungetelo alle mele. Dopo aver sciacquato l'uvetta e i mirtilli, aggiungeteli nella pentola insieme ai due spicchi d'aglio, il rametto di rosmarino lavato e tagliato. Mescolate per bene e coprite con il vino e il brodo vegetale, quindi rimescolate. Cuocere su LOW per 8 ore. Aggiustare di sale e pepe e servire con guarnizione di frutta.

Polpettone avvolto nella pancetta

8 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 4 ore

INGREDIENTI

3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cipolla grande tagliata a dadini

250 g di funghi finemente tritati

3 spicchi d'aglio, sbucciati e tritati

1 tazza di panna

1 ½ cucchiaino di origano tritato fresco

1 ½ cucchiaino di timo fresco tritato

1 ½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di pepe nero

500 g carne macinata magra

500 g carne di maiale macinato

500 g di macinato di vitello

1 uovo battuto leggermente

13 fette di pancetta affumicata

PREPARAZIONE

In una padella a fuoco medio-alto, scaldare l'olio d'oliva, soffriggere la cipolla fino circa 8 minuti, aggiungere i funghi e l'aglio e cuocere a fuoco medio-alto per 3-5 minuti. Mescolare panna, origano, timo, sale e pepe, portare la miscela a ebollizione, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere finché le verdure sono tenere, circa 5 minuti. Trasferire la miscela nella pentola della slow cooker e lasciare raffreddare. Posizionare la carne macinata unta nella pentola della slow cooker appiattendone la cima, avvolgere con la pancetta, ripiegando gli estremi sotto il bordo del polpettone. Coprire e cuocere su HIGH per 4 ore.

Stufato di cinghiale

12 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

INGREDIENTI

2 kg di carne di cinghiale a pezzetti

200 g di pancetta tagliata a dadini

80 ml di olio d'oliva

4 scalogni tritati

4 carote tritate

3 cipolle tritate

6 spicchi di aglio schiacciato

3 rametti di timo

4 foglie di alloro

4 chiodi di garofano

10 bacche di ginepro

2,5 litri di vino rosso

200 ml di Armagnac

2 cucchiaini di farina

½ litro di brodo di pollo

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Far marinare i pezzi di cinghiale per 24h nel vino rosso erbe e spezie, poi scolare separando i pezzi di carne, le erbe e il vino. Far rosolare i pezzi di cinghiale insaporiti di sale e pepe poi metterli nella pentola della slow cooker. Far soffriggere la pancetta, le cipolle, l'aglio, le carote e le spezie e sfumare il tutto con l'Armagnac, poi versare nella pentola. Aggiungere farina e mescolare, quindi il vino e il brodo di pollo. Salare e coprire. Cuocere su HIGH per 6 ore. Regolare il condimento e servire.

Stracotto di manzo

5 porzioni

Temperatura: HIGH + LOW

Cottura: 2 + 12 ore

INGREDIENTI

1 kg di carne di manzo

2 coste di sedano

4 carote

5 scalogni

olio extra vergine

timo

maggiorana

rosmarino

1 dado

1 dito di vino bianco

farina

sale qb

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a pezzi grossolani, metterli nella pentola alla massima temperatura HIGH per circa 30 minuti, aggiungere il manzo infarinato, gli aromi, il sale o il dado e il vino e lasciare cuocere sempre alla massima potenza per 2 ore, poi impostare la temperatura su LOW e cuocere per 12 ore. Aggiustare di sale e servire.

Goulash di manzo

5 porzioni

Temperatura: HIGH + LOW

Cottura: 45 min + 8 ore

INGREDIENTI

1 kg circa di roast beef

1 cipolla rossa

1 sedano

1 spicchio d'aglio schiacciato

qualche patata a tocchetti

2 carote

1 cucchiaino scarso di cumino

1 cucchiaino di paprika piccante

2 foglie d'alloro

500 ml di passata di pomodoro

1 bicchiere di vino rosso

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Tritare un sedano e la cipolla, tagliare a quadrotti le patate e a rondelle le carote. Mettere 1 cucchiaino di olio evo nella slow cooker, versare le verdure e cuocere 30 minuti su HIGH. Aggiungere la carne a cubetti con le spezie e cuocere altri 15 minuti sempre su HIGH, quindi versare il vino rosso, la passata, il sale e pepe, girare e cuocere per 8 ore su LOW.

Bollito di foie gras

12 porzioni

Temperatura: HIGH + LOW

Cottura: 6 ore

INGREDIENTI

500 g di foie gras

400 g di petto di vitello

400 g di filetto di manzo

400 g di guancia di manzo

3 porri tritati

4 carote tagliate a metà

3 pastinache sbucciate e tagliate a metà

1 gambo di sedano

4 patate sbucciate

3 cipolle

4 spicchi d'aglio schiacciato

2 rametti di timo

2 foglie di alloro

3 chiodi di garofano

5 bacche di ginepro

3 litri di brodo di pollo

pepe macinato fresco

PREPARAZIONE

Versare il brodo di pollo nella pentola e aggiungere i pezzi di carne. Accendere su HIGH e cuocere per 6 ore. Quando il timer indicherà 3 ore, togliere i pezzi di carne, filtrare il brodo e rimettere il tutto nella pentola. Aggiungere le verdure, le erbe e le spezie. Terminare la cottura in modalità LOW. Durante la fase di mantenimento del calore e 45 minuti prima di servire, immergere il pezzo di foie gras nel brodo. Regolare di sale e pepe. Servire con la pentola direttamente in tavola.

Patate arrosto con aglio

6-8 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 3 ore

INGREDIENTI

1 kg patate lavate

10 spicchi d'aglio pelati

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di sale kosher

Pepe nero macinato fresco

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti nella pentola della slow cooker. Appiattirli verso il basso in modo da formare un unico strato. Coprire con il coperchio di vetro e cuocere su HIGH finché le patate non sono tenere (per circa 2 ½ -3 ore). Aggiustare di sale e pepe e servire caldo.

Ratatouille

12 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

INGREDIENTI

3 melanzane

4 zucchine

3 peperoni rossi

4 pomodori cuore di bue

2 cipolle

6 spicchi d'aglio

150 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di timo

2 foglie di alloro

1 dado per brodo

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Dopo aver lavato ed asciugato le verdure, tagliare le zucchine e le melanzane a dadi di grandi dimensioni. Togliere i semi ai peperoni e ai pomodori e tagliarli a dadi di grandi dimensioni, infine tritare le cipolle e schiacciare l'aglio. Versare l'olio nella pentola, aggiungere cipolle e aglio, verdure, timo, foglie d'alloro e dado sbriciolato. Mescolare e regolare il condimento. Cuocere su HIGH per 6 ore. Regolare di sale e pepe e servire caldo.

Fagioli dall'occhio nero

4 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 5 ore

INGREDIENTI

200g di fagioli dall'occhio nero secchi

1 cipolla bianca

1 rametto di rosmarino

250 ml di brodo di verdura

olio extra vergine d'oliva

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Sbucciare la cipolla e tagliarla a tocchi di circa 1 cm di grandezza. Sciacquare i fagioli sotto l'acqua e metterli nella pentola della slow cooker con la cipolla e il rametto di rosmarino spezzato. Insaporite con sale e pepe macinato al momento. Condire con un filo d'olio e mescolare, quindi versare il brodo. Coprire e cuocere per 5 ore su LOW. Nel caso non siano ancora cotti prolungate la cottura. Regolare di sale e pepe e servire.

Patate e carciofini

8 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 4 ore

INGREDIENTI

600 g di patate

250 g di carciofini

prezzemolo

2 spicchi aglio pelati

olio extra vergine

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Mettere gli spicchi d'aglio con olio nella pentola e cuocere su HIGH per 15 minuti. Dopo aver tagliato le patate e i carciofi, lavarli e senza sgocciolarli troppo, metteteli nella pentola condite con il prezzemolo e il sale. Mescolare e cuocere su HIGH per 4 ore. Regolare di pepe, lasciare nella pentola in funzione WARM per circa 30 minuti e poi servire.

Ragu di carne classico

5 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 9 ore

INGREDIENTI

1 kg di trito di carne

1 sedano pulito e tritato

1 cipolla pulita e tritata

1 spicchio d'aglio tritato

1 carota tritata

salvia abbondante

1 bicchiere di vino rosso

1 cucchiaio olio extra vergine d'oliva

500 ml di passata di pomodoro

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Tritare bene le verdure e adagiarle sul fondo della slow cooker con un cucchiaio di olio extravergine di oliva. Aggiungere la carne e tutti gli altri ingredienti, mischiare per rendere tutto omogeneo. Cuocere su LOW per 9 ore. Aggiustare di sale e pepe.

Ragu alla bolognese con funghi

12 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 6 ore

INGREDIENTI

3 kg di pomodori maturi

200 g di pancetta affumicata tagliata a fette sottili

1 kg di carne trita di manzo

3 carote

3 cipolle tritate

2 cucchiaini di fiori di timo

3 foglie di alloro

1 gambo di sedano

200 g di funghi champignon

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

5 spicchi di aglio schiacciato

100 ml di olio d'oliva

500 ml di brodo di pollo

1 cucchiaio di zucchero a velo

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Lavare e pulire le verdure. Tagliare a piccoli cubetti le carote, il sedano, i funghi e la pancetta e pulire i pomodori. Rosolare leggermente la pancetta in una padella e metterla nella pentola della slow cooker. Soffriggere leggermente la carne, condirla e versarla nella pentola. Aggiungere cipolla, aglio sedano, carote e funghi. Versare i pomodori tritati. Cospargere con lo zucchero e aggiungere il brodo di pollo, il concentrato di pomodoro, l'alloro e il timo. Cuocere su HIGH per 6 ore.

Filetti si sgombro sfumati al vino bianco

12 porzioni

Temperatura: LOW + HIGH

Cottura: 5 + 4 ore

INGREDIENTI

12 filetti di sgombro

1 litro di vino bianco

300 ml di aceto di vino bianco

sale e pepe

6 carote affettate

2 cipolle medie affettate

4 spicchi di aglio tritato

2 porri

1 pezzo di gambo di sedano tritato

2 rametti di timo

2 foglie di alloro

1 cucchiaino di semi di cumino

1 cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino di semi di coriandolo

6 chiodi di garofano

1 cucchiaino di dragoncello

PREPARAZIONE

Versare il vino bianco e l'aceto nella pentola e aggiungere il contorno aromatico, regolando il condimento. Cuocere su LOW per 5 ore. Regolare il condimento. Completare la ricetta condendo con sale e pepe gli sgombri precedentemente svuotati e lavati, e metterli delicatamente nel brodo per farli cuocere per 4 ore in modalità HIGH.

Lasagne di salmone e spinaci

12 porzioni

Temperatura: LOW

Cottura: 4 ore

INGREDIENTI

3 kg di filetti di salmone

1,5 kg di spinaci freschi

5 spicchi di aglio tritato

400 ml di panna

50 g di burro

1 cucchiaino di zafferano in polvere

sale qb

pepe

PREPARAZIONE

Dopo aver pulito e lavato gli spinaci, versarne un po' sul fondo della pentola e cospargere con dei fiocchetti di burro e dell'aglio tritato. Sugli spinaci disporre i tranci di salmone. Regolare il condimento. Ripetere questa operazione formando degli strati. Una volta terminato, versare la panna mescolata con lo zafferano, cospargendola su tutta la preparazione. Cuocere su LOW per 4 ore. Regolare di sale e pepe.

Pere al vino con panna montata

4 porzioni

Temperatura: HIGH

Cottura: 3 ore

INGREDIENTI

4 pere mature

1 limone

1 bottiglia Primitivo di Manduria

1 baccello di vaniglia, diviso a metà

½ cucchiaino di pepe nero in grani

½ stecca di cannella

1/3 di tazza di zucchero

1 scatola lamponi freschi

rametti di menta fresca per guarnire

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare a metà le pere, scartando il nucleo. Strofinare ogni metà con succo di limone. Nella pentola della slow cooker unire il vino, la vaniglia, i grani di pepe, la cannella e lo zucchero. Aggiungere le pere e cuocere su HIGH per 2 ore ½ - 3 ore, finché le pere non sono tenere. Servire con panna montata.

Torta allo zenzero

30 x 40 cm

Temperatura: HIGH

Cottura: 2 ½ ore

INGREDIENTI

2-3 cucchiai di burro fuso

1 ½ tazza di farina

10 cucchiai di burro ammorbidito

10 cucchiai da tavola di zucchero di canna

4 tuorli d'uovo

2/3 di tazza di melassa scura

1 cucchiaio e ½ di bicarbonato di sodio

2 cucchiai di acqua bollente

5 cucchiaini di zenzero in polvere

½ cucchiaino di noce moscata

½ cucchiaino di cannella

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di chiodi di garofano

½ tazza di panna acida

6 albumi

1/3 di tazza di zucchero bianco

PREPARAZIONE

In una ciotola, ridurre in crema il burro e zucchero di canna. Sbattere i tuorli d'uovo uno alla volta, quindi mescolare nella melassa. Attivare il bicarbonato di sodio, sciogliendolo in acqua bollente, poi mescolare nella pastella. Setacciare la farina, zenzero, noce moscata, cannella, sale e chiodi di garofano tritati. Mescolare la panna acida. In una ciotola pulita, frustare gli albumi. Lentamente battere lo zucchero e continuare a battere a neve gli albumi. Piegare delicatamente gli albumi nella pastella. Versare nella pentola della slow cooker. Appianare la cima in modo uniforme. Coprire e cuocere su HIGH per 2 ore ½ circa.

INTRODUCTION

Slow cooker makes things easier in your kitchen

G3 Ferrari Slow Cooker ensures a healthy and light cooking of many foods, allowing you to cook tasty meals with a low content of oils and fats: retaining vitamins and nutrients of the ingredients, slow cooking can make your recipes most delicious and tasty but without sacrificing the needs of a natural and correct cuisine.

The slow cooker is able to extract more concentrated juice off the meat, making your dishes most delicious and at the same time allowing you to use less meat than the traditional recipes.

With simple and immediate functions, G3 Ferrari Slow Cooker is fully programmable and it requires no intervention during the cooking process, representing a tremendous help in the kitchen.

Enjoy your meal with Slow Cooker by G3 Ferrari and Bon Appétit!

French onion soup

8 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 9 ½ hours

INGREDIENTS

6 large onions, sliced thin
3 tablespoons olive oil
2 cups of chicken broth
2 cups of beef broth
Porto ½ cup

1 sprig of thyme
1 bay leaf
8 slices of French bread
2 slices of gruyere cheese

PREPARATION

Prepare the onions and put them in the slow cooker with the olive oil. Cover and cook on HIGH for 9 hours, so that the onions are well caramelized. Add the broth, Porto, the thyme and the bay leaf. Stir, cover and cook on HIGH for 30 minutes. Brown French bread for 10 minutes in the oven. Remove and set aside. Pour the soup into individual stoneware cups and cover each soup with 1 toast and 1 slice of cheese. After preheated the oven at 200°C, bake the soup and cook for 8-10 minutes or until cheese is melted.

Peasant soup

12 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

3 sliced leeks
6 diced potatoes
6 sliced carrots
6 diced turnips
8 Jerusalem artichoke small diced

8 slices of smoked ham cut into julienne
3 lit of water
3 vegetable stock cubes
salt to taste

PREPARATION

Pour all the vegetables and ham in slow cooker. Add 3 litres of water and stock cubes for vegetable broth, salt and pepper to taste. Bake at LOW temperature for 5 hours. After this time, the slow cooker will automatically switch to the WARM function.

Pumpkin soup

6 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 6 hours

INGREDIENTS

1.5 kg pumpkin cut into pieces

1 vegetable stock cube

½ litre of milk

1 litre of water

350 ml of cream

1 shallot

1 stock cube

salt to taste

pepper

PREPARATION

In the pot of slow cooker pour the pieces of pumpkin, chopped shallots. Add 1 litre of water, milk, cream and stock cube. Salt to taste and add pepper. Cook on LOW for 6 hours. Blend the mixture and adjust the seasoning before serving. Serve with toast or homemade bread.

Soup with Genovese Pesto

10 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

350 g of green beans cut in 1 cm each

350 g of white beans

6 potatoes, diced (about 1 cm)

6 carrots, diced (about 1 cm)

4 zucchini into cubes (about 1 cm)

350 g of fresh peas

6 tomatoes seeded and diced

400 g of pork rind

4 litres of chicken broth

1 bunch basil

3 garlic cloves

100 ml of olive oil

Parmesan cheese to taste

salt to taste

pepper

PREPARATION

Pour into the pan all the vegetables, except tomatoes. Add the chicken broth and rind. Season, add salt and pepper to taste and cover with lid. Cook on LOW for 5 hours. Add pasta 45 minutes before end of cooking. The slow cooker will automatically switch to keep warm after cooking time has finished. Meanwhile prepare pesto: chop the basil leaves and garlic and add the olive oil. Add the diced tomatoes once the slow cooker is passed to WARM function. Before serving, mix the pesto into the soup and add grated Parmesan cheese.

Cabbage soup

12 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

5 duck legs without skin

1 slice of ham

1 heart of cabbage

350 g of white beans

400 g of potatoes

300 g of shelled beans

300 g turnips

300 g of carrots

1 onion

1 shallot

2 cloves garlic

2 stalks celery

3 leeks

1 bouquet herbs and spices

3.5 litres of chicken broth

PREPARATION

Leave the beans to soak in hot water for 8 hours before cooking. Peel and wash the vegetables, cut carrots, turnips, potatoes into cubes and finely chop the garlic, onion and shallot. Finally, chop leek and celery and cut the cabbage. In the pot pour the chicken broth and add the vegetables, garlic, onion and shallots, ham and duck legs cut into small pieces, beans and herbs and spices to taste. Cook on LOW for 5 hours. Add the beans 30 minutes before end of cooking.

Root vegetables with sour cream

6 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 8 hours

INGREDIENTS

6 cups of water or chicken broth

3 carrots, peeled and chopped

2 parsnips, peeled and chopped

2 stalks celery, chopped

1 large potato peeled and chopped

1 leek, white part only sliced

½ rutabaga, peeled and chopped

2 tablespoons chopped parsley

2 teaspoons kosher salt

½ teaspoon white pepper

1 pinch of coriander

2 tablespoons whipping cream

1 tablespoon butter

½ cup sour cream

PREPARATION

Add all the ingredients into the pan in the order listed. Cover and cook for about 7-8 hours or until the vegetables are tender and fragrant. Taste and adjust seasoning. Serve garnished with chopped dill or thinly sliced green onions.

Pea soup with sausage

12 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

1.4 kg of split peas

3 litres of water

4 sausages (100 g each)

3 chopped onions

1 sliced leek

3 chopped carrots

1 chopped stalk celery

3 stock cubes

1 teaspoon chopped fresh thyme

2 tablespoons olive oil

4 tablespoons cream

salt to taste

pepper

PREPARATION

Put the peas in water bath for 3 hours. Pour into the pot all the chopped vegetables, peas, olive oil and thyme. Add 3 litres of water, stock cubes and sausage. Cook on LOW for 5 hours. Before serving, remove the sausage, mix the soup and add the cream. Season, add salt and pepper. Cut the sausages into slices and put them in the soup.

Oriental chicken broth

12 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 4 ½ hours

INGREDIENTS

5 chicken 120g scallops finely chopped

4 chicken stock cubes

16 chopped shitake mushrooms

3 teaspoons grated ginger

4 large cut into julienne

3 leeks cut into julienne

3 minced garlic

1 stalk lemongrass crushed heart

5 tablespoons soy sauce

1 bunch fresh cilantro, chopped

150 g of soy vermicelli

1 litre of water

salt to taste

pepper

PREPARATION

Soak the vermicelli for 10 minutes in warm water to soften them. Drain and cut into sections of approximately 4 cm and put them aside. Pour leeks, carrots, chicken, mushrooms and ginger and garlic into the pot. Add 3 litres of water, stock cubes and lemon grass, soy sauce and coriander. Close and cook on LOW for 4 hours. When the slow cooker automatically switch to keep warm, add vermicelli, add salt and pepper and leave for 30 minutes in WARM setting before serving.

Stew with vegetables

8 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 8-10 hours

INGREDIENTS

1.2 kg of diced bovine

4 large potatoes

6 carrots

3 white onions

2 stalks celery

2 sprigs of rosemary

1 glass of dry white wine

meat or vegetable broth

salt to taste

pepper

flour as needed

PREPARATION

Peel and cut into pieces the potatoes, clean the carrots and cut into chunks, clean the celery and cut into pieces, peel and cut the onions into pieces. Flour the stew, season and add salt and pepper to taste. Place the ingredients in the pot. Add all the vegetables, rosemary, wine and stock cube to cover it a little more than half. Cook for 8-10 in LOW mode for 8 hours; after taste you can cook for another 1-2 hours as needed.

Loin of pork with green lentils

12 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

1 kg of pork loin

2 large sausages

6 small smoked sausages

1 kg of green lentils

2 onions

3 sliced carrots

2 leeks cut into rings

2 cloves garlic, crushed

1 bay leaf

8 sage leaves

4 litres of broth

salt to taste

pepper

PREPARATION

Having soaked pork loin overnight in cold water, pour into the pot lentils and beef broth. Add vegetables and spices. Lay the loin cut into four and the sausages and mix gently. Cook on LOW for 5 hours. Season and add salt and pepper to taste then cover with the glass lid, leaving it in WARM function for an hour before serving.

Pork in sweet sauce of apples, cranberries and raisins

6 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 8 hours

INGREDIENTS

1.2 kg of lean pork leg

4 golden apples

50 g raisins

50 g dried cranberries

2 cloves garlic, crushed

1 lemon

2 litres of vegetable broth

1 cup white wine

1 sprig rosemary

salt to taste

pepper

PREPARATION

Peel and cut the apples and put them in the pot. Cut the lemon into slices and add to the apples. After rinsing the raisins and cranberries, add them along with two cloves of garlic, the rosemary already washed and cut. Stir well and cover with wine and vegetable broth, then reshuffled. Cook on LOW for 8 hours. Season and add salt and pepper to taste. Serve with seal fruits.

Meatloaf bacon wrapped

8 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 4 hours

INGREDIENTS

3 tablespoons extra virgin olive oil

1 large onion, diced

250 g mushrooms, finely chopped

3 garlic cloves, peeled and chopped

1 cup heavy cream

1 ½ teaspoon of chopped fresh oregano

1 ½ teaspoon of chopped fresh thyme

1 ½ teaspoon of salt

½ teaspoon black pepper

500 g lean ground beef

500 g minced pork

500 g of minced veal

1 egg, lightly beaten

13 slices of bacon

PREPARATION

In a skillet over medium-high heat, heat the olive oil, fry the onion about 8 minutes, add the mushrooms and garlic and cook over medium-high heat for 3-5 minutes. Mix cream, oregano, thyme, salt and pepper, bring the mixture to boil, then reduce heat and simmer until vegetables are tender, for about 5 minutes. Transfer the mixture into the stoneware pot of slow cooker and let it cool. Place the beefs in the pot flattening the top, wrapped with bacon, tucking the ends under the edge of the meatloaf. Cover with glass lid and cook on HIGH temperature for 4 hours.

Boar stew

12 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 6 hours

INGREDIENTS

2 kg of wild boar meat into pieces

200g diced bacon

80 ml of olive oil

4 shallots, finely chopped

4 chopped carrots

3 chopped onions

6 cloves garlic, crushed

3 sprigs thyme

4 bay leaves

4 cloves

10 juniper berries

2.5 litres of red wine

200 ml of Armagnac

2 tablespoons flour

½ litre chicken broth

salt to taste

pepper

PREPARATION

Marinate the pieces of boar for 24 hours in red wine herbs and spices, drain while separating the pieces of meat, herbs and wine. Sauté the pieces of seasoned boar with salt and pepper then put them in the pot. Fry the bacon, onions, garlic, carrots and spices and blend it all with Armagnac, then pour into the pan. Add flour and stir, then the wine and chicken broth. Season and add salt and pepper to taste. Cover with the glass lid and cook on HIGH for 6 hours. Adjust the seasoning and serve.

Braised beef

5 servings

Temperature: HIGH + LOW

Cooking: 2 + 12 hours

INGREDIENTS

1 kg of beef

2 stalks celery

4 carrots

5 shallots

extra virgin olive oil

thyme

marjoram

rosemary

1 stock cube

1 glass of white wine

flour

salt to taste

PREPARATION

Cut the vegetables into chunks, put them in the pot at maximum temperature HIGH for about 30 minutes, add the floured beef, spices, salt, stock cube and wine and cook at maximum power for 2 hours, then set the temperature LOW, and cook for 12 hours. Season with salt and serve.

Goulash

5 servings

Temperature: HIGH + LOW

Cooking time: 45 min + 8 hours

INGREDIENTS

1 kg of roast beef	1 tablespoon hot paprika
1 red onion	2 bay leaves
1 celery	500 ml of tomato sauce
1 clove garlic, crushed	1 glass of red wine
2 potatoes into chunks	salt to taste
2 carrots	pepper
1 tablespoon cumin	

PREPARATION

Chop celery and onion, cut into squares potatoes and carrots into rounds. Put 1 tablespoon of olive oil in the slow cooker, add the vegetables and cook 30 minutes on HIGH. Add the meat cubes with spices and cook another 15 minutes always on HIGH setting, then pour in the red wine, tomato sauce, salt and pepper to taste and cook for 8 hours on LOW mode.

Boiled foie gras

12 servings

Temperature: HIGH + LOW

Cooking time: 6 hours

INGREDIENTS

500 g foie gras	3 onions
400 g veal breast	4 cloves garlic, crushed
400 g fillet of beef	2 sprigs thyme
400 g of beef cheek	2 bay leaves
3 chopped leeks	3 cloves
4 carrots cut in half	5 juniper berries
3 parsnips, peeled and cut in half	3 litres of chicken broth
1 stalk celery	pepper
4 peeled potatoes	

PREPARATION

Pour the chicken broth into the pan and add the meat. Cook on HIGH for 6 hours. When the timer will show 3 hours left, remove the meat, strain the broth and return to the pot. Add vegetables, herbs and spices. Finish cooking in LOW mode. 45 minutes before serving, dip the piece of foie gras in broth. Season and adjust with salt and pepper. Serve directly on the table.

Roasted potatoes with garlic

6-8 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 3 hours

INGREDIENTS

1 kg potatoes washed

10 cloves garlic, peeled

2 tablespoons extra virgin olive oil

1 teaspoon kosher salt

minced black pepper

PREPARATION

Combine all ingredients in the pot of slow cooker. Place them down to form a single layer. Cover with the glass lid and cook on HIGH position until the potatoes are tender (for about 2 ½ -3 hours). Season and adjust with salt and pepper to taste. Serve hot.

Ratatouille

12 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 6 hours

INGREDIENTS

3 eggplant

4 zucchini

3 red peppers

4 beefsteak tomatoes

2 onions

6 garlic cloves

150 ml of olive oil

1 tablespoon thyme

2 bay leaves

1 given for broth

salt to taste

pepper

PREPARATION

Wash and dry vegetables, cut zucchini and eggplant into large dices. Remove seeds from peppers and tomatoes and cut them into large dices; finally chop the onions and crush the garlic. Pour the olive oil into the pot, add onions and garlic, vegetables, thyme, bay leaves and crumbled stock cube. Mix and adjust the seasoning. Cook on HIGH setting for 6 hours. Season and adjust with salt and pepper to taste.

Black eyed peas

4 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 5 hours

INGREDIENTS

200 g dried black-eyed beans

1 white onion

1 sprig rosemary

250 ml of vegetable bouillon

extra virgin olive oil

salt to taste

pepper

PREPARATION

Peel the onion and cut it approximately 1 cm in size. Rinse beans under water and put them in the pot of slow cooker with the onion and the rosemary broken. Season and adjust with salt and freshly ground pepper. Drizzle with a little olive oil, stir and pour the broth. Cover with the glass lid and cook on LOW setting for 5 hours. Increase the cooking time if not cooked.

Potatoes and artichokes

8 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 4 hours

INGREDIENTS

600 g of potatoes

250 g of artichoke hearts

parsley to taste

2 peeled cloves garlic

extra virgin olive oil

salt to taste

pepper

PREPARATION

Put the garlic with oil in the pan and cook on HIGH for 15 minutes. After cutting the potatoes and artichokes, wash and drain and put them in the pan seasoned with parsley and salt. Stir and cook on HIGH setting for 4 hours more. Adjust with pepper to taste, leave it in the pot for about 30 minutes at WARM temperature and then serve.

Classic Italian ragu

5 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 9 hours

INGREDIENTS

1 kg of minced meat

1 celery cleaned and chopped

1 onion cleaned and chopped

1 minced clove garlic

1 chopped carrot

sage

1 glass of red wine

1 tablespoon extra virgin olive oil

500 ml of tomato sauce

salt to taste

pepper

PREPARATION

Chop the vegetables and place them on the bottom of the slow cooker with a tablespoon of olive oil. Add the meat and other ingredients, mix to make it homogenous. Cover with the glass lid and cook on LOW setting for 9 hours. Season and adjust with salt and pepper.

Ragu Bolognese with mushrooms

12 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 6 hours

INGREDIENTS

3 kg of ripe tomatoes

200 g smoked bacon, cut into thin slices

1 kg of minced beef

3 carrots

3 chopped onions

2 teaspoons of thyme flowers

3 bay leaves

1 stalk celery

200 g button mushrooms

2 tablespoons tomato sauce

5 cloves garlic, crushed

100 ml of olive oil

500 ml of chicken broth

1 tablespoon of powdered sugar

salt to taste

pepper

PREPARATION

Wash and clean the vegetables. Cut into small cubes carrots, celery, mushrooms and bacon and clean tomatoes. Lightly brown the bacon in a pan and put it in the pot of the slow cooker. Lightly fry the meat, season it and pour it into the pot. Add onion, garlic, celery, carrots and mushrooms. Pour the chopped tomatoes. Sprinkle with sugar and add the chicken broth, tomato sauce, bay leaf and thyme. Cook on HIGH setting for 6 hours.

Mackerel fillets shaded in white wine

12 servings

Temperature: LOW + HIGH

Cooking time: 5 + 4 hours

INGREDIENTS

12 mackerel fillets

1 litre of white wine

300 ml of white wine vinegar

salt and pepper

6 sliced carrots

2 medium onions, sliced

4 cloves garlic, minced

2 leeks

1 piece of celery, chopped

2 sprigs thyme

2 bay leaves

1 tablespoon cumin seeds

1 tablespoon black pepper

1 tablespoon coriander seeds

6 cloves

1 tablespoon tarragon

PREPARATION

Pour the white wine and vinegar in the pot and add the aromatic garnish, adjusting the seasoning. Cook on LOW setting for 5 hours. Adjust the seasoning. Complete the recipe season with salt and pepper previously emptied and washed mackerel fillets and put them gently into the broth to cook for 4 hours in HIGH mode.

Salmon and Spinach lasagne

12 servings

Temperature: LOW

Cooking time: 4 hours

INGREDIENTS

3 kg of salmon fillets

1.5 kg of fresh spinach

5 cloves minced garlic

400 ml cream

50 g of butter

1 teaspoon saffron powder

salt to taste

pepper

PREPARATION

After having cleaned and washed the spinach, pour a bit on the bottom of the pot and sprinkle with butter flakes and chopped garlic. On spinach place some salmon steaks. Adjust the seasoning. Repeat this step forming various layers. When finished, pour the cream and mix with saffron, sprinkle on the whole preparation. Cook on LOW for 4 hours. Season and adjust with salt and pepper.

Pears in wine with whipped cream

4 servings

Temperature: HIGH

Cooking time: 3 hours

INGREDIENTS

4 ripe pears	½ cinnamon stick
1 lemon	1/3 cup of sugar
1 bottle of Zinfadel	1 box fresh raspberries
1 vanilla bean, split in half	fresh mint sprigs for garnish
½ teaspoon black peppercorns	

PREPARATION

Peel and halve the pears, discarding the core. Rub each half with lemon juice. In the pot of the slow cooker combine wine, vanilla, peppercorns, cinnamon and sugar. Add the pears and cook on HIGH temperature for 2½ - 3 hours, until the pears are tender. Serve with whipped cream.

Ginger Cake

30 x 40 cm

Temperature: HIGH

Cooking time: 2 ½ hours

INGREDIENTS

2-3 tablespoons melted butter	5 teaspoons ground ginger
1 ½ cup of flour	½ teaspoon nutmeg
10 tablespoons butter, softened	½ teaspoon cinnamon
10 tablespoons brown sugar	½ teaspoon salt
4 egg yolks	½ teaspoon cloves
2/3 cup of dark molasses	½ cup sour cream
1 ½ tablespoon of baking soda	6 egg whites
2 tablespoons boiling water	1/3 cup white sugar

PREPARATION

In a bowl, cream the butter and reduce brown sugar. Beat the egg yolks one at a time, stir in molasses. Activate the baking soda, dissolving it in boiling water, then stir into the batter. Sift the flour, ginger, nutmeg, cinnamon, salt and cloves chopped. Mix the sour cream. In a clean bowl, whip the egg whites. Slowly beat in the sugar and continue to beat the egg whites. Gently fold the egg whites into the batter. Pour into the pot of the slow cooker. Smooth the top evenly. Cover with the glass lid and cook on HIGH temperature for 2 ½ hours approximately.



Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenza@q3ferrari.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenza@q3ferrari.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata. TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

TREVIDEA S.r.l. reserves the right to make ELECTRICAL, TECHNICAL and AESTHETIC changes to the devices and / or replace parts without prior notice to always offer more reliable, durable and advanced technology. TREVIDEA S.r.l. also would like to apologize for any possible printing errors.

www.q3ferrari.net

distribuito da / *distributed by* TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA