



cotto  
cusimano



**Forni Elite**  
tradizionali, tecnologici, pratici.

Ricettario

# Arrosto

350°C



## INGREDIENTI

- 1 kg di girello di scottona
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 tazza di vino
- 300 gr di patate novelle
- 1 mestolo di brodo
- burro
- sale
- pepe rosa in grani
- olio di oliva extravergine

## PROCEDIMENTO

### Come prepararlo

Innanzitutto fate soffriggere aglio, rosmarino e pepe in grani in una casseruola con il burro.

Aggiungete la carne e fatela rosolare per bene da tutti i lati, in modo da sigillare i succhi, quindi sfumate con il vino.

Una volta sfornato, fatelo riposare per almeno 10-15 minuti prima di affettarlo.

L'arrosto al forno è pronto: servitelo con il suo fondo cottura.



# Pizza

250°C



## INGREDIENTI

- 500 grammi di farina bianca;
- 250 millilitri di acqua;
- 15 grammi di lievito di birra;
- 20 grammi di olio;
- 10 grammi di sale.

Per il condimento, invece, dovete avere a disposizione 500 grammi di pelati, una mozzarella e un po' di origano.

## PROCEDIMENTO

### La ricetta facile della pizza: l'impasto

Cominciate facendo sciogliere il lievito in un po' di acqua a temperatura ambiente, l'ideale sarebbe a 25 gradi. Disponete su una spianatoia la farina a fontana, oppure versatela in un recipiente. Unite l'acqua poco alla volta, cercando di amalgamare bene e in modo graduale gli ingredienti. Dopo che avrete versato la metà del liquido, aggiungete anche il sale, che non deve entrare in contatto diretto con il lievito, onde evitare che ne neutralizzi l'azione. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

Ora è il momento dell'olio. Lavorate l'impasto ancora per qualche minuto. Una volta ottenuto un panetto morbido e liscio, trasferitelo in un recipiente, copritelo con un canovaccio o con della pellicola e fatelo lievitare per circa un'ora e mezza. Per questo potete mettere la ciotola nel forno spento ma con la luce accesa. Quando la pasta sarà bella gonfia e morbida, trasferitela sul piano di lavoro e dividetela in due parti uguali.

A questo punto la pasta sarà pronta per essere tirata e condita a piacimento. La pizza va cotta in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti circa. Il trucco per una margherita con i fiocchi? Aggiungere la mozzarella a metà cottura.



# Pane

220°C



## INGREDIENTI

- 500 g farina 1
- 300 g acqua
- 10 g sale
- 5 g lievito di birra secco

## PROCEDIMENTO

### Come preparare la base

Nella brocca della planetaria sciogliete il lievito nell'acqua, aggiungete la farina e in ultimo il sale, lavorate finché l'impasto non si incorda bene al gancio. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e lavorate ancora per qualche minuto.

Stendete a rettangolo l'impasto ed eseguite le pieghe a libro per tre volte, quindi create una palla, disponetela in una ciotola leggermente infarinata, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero per circa 18/24 ore.

Togliete dal frigo, portate l'impasto a temperatura ambiente e lavoratelo nuovamente per qualche minuto. Date la forma desiderata e lasciate lievitare per altre tre ore. Infornate a 240°C per 10 minuti, quindi abbassate a 180°C e terminate la cottura per altri 35/40 minuti.



# Crostata

170°C



## INGREDIENTI

- 130 ml di olio extra vergine d'oliva
- 200 ml di acqua
- un pizzico di sale
- scorza di limone
- semini di un baccello di vaniglia
- 90 grammi di zucchero
- 300 grammi di farina.

## PROCEDIMENTO

### Come preparare la pasta frolla

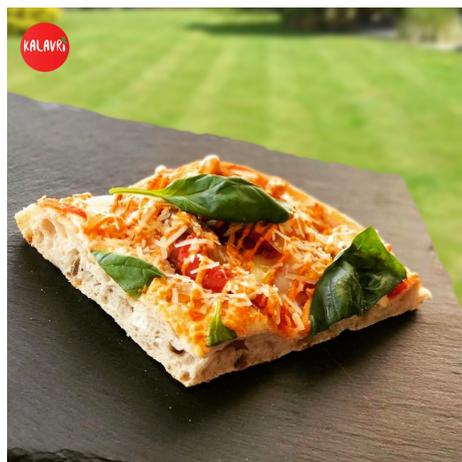
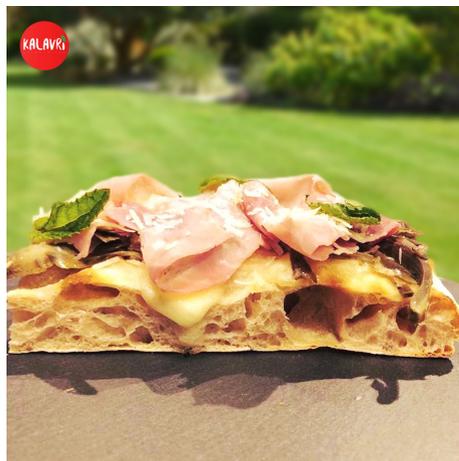
Alla base di ogni crostata c'è la frolla: mescolate con una frusta 130 ml di olio extra vergine d'oliva dal sapore delicato, con 200 ml di acqua e un pizzico di sale. Aggiungete poi la scorza di limone o i semini di un baccello di vaniglia e versate a pioggia 90 grammi di zucchero. Iniziate ad amalgamare gli ingredienti ed incorporate lentamente anche 300 gr di farina. Impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo e fatelo raffreddare in frigo per almeno mezz'ora prima di stenderlo e farcirlo.

La base di frolla va stesa nella teglia, foderata di carta forno, e bucherellata con i rebbi di una forchetta. Potete poi optare per una cottura alla cieca e farcirla una volta fredda con marmellata e frutta fresca (di solito si abbina la confettura al frutto). Oppure, spalmate sulla base della crostata vegana un generoso strato della vostra marmellata preferita, con delle strisce di frolla disposte a scacchiera e cuocete in forno: difficile non apprezzare il risultato.



# IMMAGINI DA GUSTARE...

Con i nostri forni hai la possibilità di dare sfogo alla tua creatività in cucina e creare tutte le pizze che vuoi e non sono potrai cuocere diversi tipi di pietanze!



# BUON APPETITO



# Forni Elite

tradizionali, tecnologici, pratici.

 cotto  
cusimano

[www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)