


Masterpro
by
Carlo Cracco



ASSISTENZA TECNICA E SERVIZIO CLIENTI

mail: info.italia@bergnereurope.com

tel: +39 0733 1890200



Masterpro
by

Carlo Cracco

14

RICETTE

facili e veloci

Con il tuo
**ROBOT DA CUCINA
FRYCOOK**

ACCESSORI

COPERCHIO PER COTTURA A PRESSIONE



**GRIGLIA 2 IN 1 PER GRIGLIARE
O CUOCERE AL VAPORE**



COPERCHIO PER FRIGGITRICE



2 CUCCHIAI



1 MISURINO



CONTENITORE INTERNO



SERBATOIO PER L'ACQUA



8 PROGRAMMI, INFINITE RICETTE

8 programmi tra cui scegliere per cucinare in maniera facile e veloce.



1. SELEZIONA IL PROGRAMMA DI COTTURA

Cottura a
pressione

Cottura
sottovuoto

Cottura
a vapore

Rosolare

Cottura
lenta

Friggitrice
ad aria

Conserve

Yogurt

2. IMPOSTA L'ALIMENTO DAL DISPLAY



3. IMPOSTA LA COTTURA CON LA MANOPOLA DEL ROBOT



COPERCHIO PER COTTURA A PRESSIONE

Coperchio per cottura a pressione con sistema brevettato ad un tocco:



- cottura più rapida del 70% rispetto ai metodi di cottura tradizionali
- utilizza questo coperchio per mantenere i succhi ed i liquidi dentro le pietanze



COPERCHIO PER FRIGGITRICE

Coperchio per friggitrice con speciale condotto d'aria dorato brevettato:



- per friggere (e non solo) in maniera sana, con pochissimi grassi aggiunti
- Utilizza questo coperchio per rendere le tue ricette super-croccanti



È possibile alternare l'utilizzo dei due coperchi anche per preparare la stessa ricetta!

Con il coperchio per la cottura a pressione cuoci bene all'interno delle pietanze.
Passa al coperchio della friggitrice per rendere croccante la parte esterna degli alimenti.





☛ Alette di pollo "fritte"	08
☛ Costine di maiale con salsa barbecue	09
☛ Involtini primavera in salsa agrodolce	10
☛ Fagiolini con seppie	11
☛ Riso in brodo con borragine e cuori eduli	12
☛ Cous cous di verdure	13
☛ Crema di zucchine con uovo a bassa temperatura e pane abbrustolito	14

☛ Merluzzo in salsa verde	15
☛ Merluzzo al vapore alla marinara con vongole	16
☛ Baccalà ai peperoni	17
☛ Spezzatino di vitello	18
☛ Guancette di maiale al vino dolce	19
☛ Costine di maiale con miele al rosmarino	20
☛ Involtini di maiale	21

Alette di pollo "fritte"



INGREDIENTI

- Alette di pollo
- Sale e pepe

Costine di maiale con salsa barbecue



INGREDIENTI

- Salsa Barbecue
- 1 striscia di costine di maiale
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere d'acqua
- Fumo liquido
- Vino bianco
- Sale e pepe
- Pan grattato

PREPARAZIONE

Posizionare le alette (si consiglia di condirle in precedenza) nel **Robot da cucina Frycook** sulla **griglia per Friggere ad Aria**; quindi impostare il **programma per la cottura del pollo** per 20 minuti a 200°C.

Una volta terminato il tempo, controllare il grado di doratura (che varierà a seconda della grandezza delle alette) e se si desidera che siano più cotte, lasciarle dentro più a lungo alla stessa temperatura.

PREPARAZIONE

Tagliare in due la striscia di costine di maiale, condire con sale e pepe e far cuocere nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione**. Aggiungere 3 spicchi d'aglio, un cucchiaino di fumo liquido, un bicchiere d'acqua e uno di vino bianco; quindi impostare il **programma "Cottura a vapore - Ribs - High"**.

Una volta terminata la cottura, lasciar freddare all'interno del **Robot da cucina Frycook**.

Una volta raffreddate, bagnare le costine con la salsa BBQ e posizionarle nel **Robot da cucina Frycook** sulla **griglia per Friggere ad Aria**. Impostare il **programma per la cottura del pollo** per 10 minuti a 200°C e girare le costine una volta scaduto il tempo. Se necessario, bagnare ulteriormente con salsa BBQ, quindi far cuocere nuovamente le costine nella **Friggitrice ad Aria**.

Programmi utilizzati:

Friggitrice
ad aria

Accessori utilizzati:



Programmi utilizzati:

Cottura
a vapore

Friggitrice
ad aria

Accessori utilizzati:



Involtini primavera in salsa agrodolce



INGREDIENTI

- 8 sfoglie per involtini primavera
- 1 carota
- 1 cipolla
- 300 g di carne macinata
- ½ porro
- Sale e pepe

Fagiolini con seppie



INGREDIENTI

- 800 g di fagioli congelati
- 1 seppia
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- Peperone rosso e verde
- Vino bianco
- Zafferano
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Tagliare alla julienne carota, cipolla e porro e farle cuocere nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione**. Aggiungere olio e sale e impostare il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**. Una volta che le verdure si sono cotte, aggiungere il cavolo (sempre tagliato alla julienne) e far soffriggere nuovamente il tutto utilizzando le stesse impostazioni di cottura. Successivamente, aggiungere la carne macinata, impostare il **programma "Rosolare - Poultry - Med"** e far cuocere finché la carne non cambia colore; quindi condire con sale e pepe. Utilizzare quanto preparato per il ripieno degli involtini primavera.

Una volta richiusi gli involtini, metterli nel **Robot da cucina Frycook** utilizzando la **griglia per Friggere ad Aria**, condire con un filo d'olio e far friggere per 10 minuti impostando il **programma "Friggitrice ad aria"** per le patate. Friggere più a lungo se si desidera che gli involtini siano più dorati.

PREPARAZIONE

Tritare aglio, cipolla e peperoni e metterli nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione**; quindi impostare il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**.

Far soffriggere le verdure a piacimento, aggiungere la seppia tagliata a dadini, un filo di vino bianco, i fagioli congelati e lo zafferano; quindi ricoprire con il brodo e impostare il **programma "Cottura a pressione - Beans - Med"** per la cottura.

Condire con sale una volta che la cottura è terminata.

Programmi utilizzati:

Rosolare

Friggitrice
ad aria

Accessori utilizzati:



Programmi utilizzati:

Rosolare

Cottura a
pressione

Accessorio utilizzato:



Riso in brodo con borragine e cuori eduli



INGREDIENTI

- 250 g di riso
- 3 spicchi d'aglio
- Prezzemolo
- 250 g di cuori eduli
- 1 mazzetto di borragine
- Fumetto di pesce
- Olio d'oliva
- Sale
- Vino bianco

Cous cous di verdure



INGREDIENTI

- 250 g di cous cous
- 100 g di verza
- ½ zucchini
- ½ Porro
- 1 cipolla e 1 carota
- 6 o 8 pomodori ciliegini
- 4 o 5 fagiolini
- Salsa di soia
- Olio d'oliva
- Sale

PER LA BORRAGINE: pulire bene i gambi della borragine e tagliarli in bastoncini di simile grandezza. Farli cuocere al vapore montando il **Coperchio per Cottura a Pressione** e impostando il **programma "Cottura a vapore - Vegetables - Low"**; quindi lasciarli raffreddare in acqua con ghiaccio. Conservare.

PER IL RISO: mettere nel **Robot da cucina Frycook** il riso bianco assieme all'acqua e al fumetto di pesce e farlo cuocere **a Pressione** impostando il **programma "Cottura a pressione - White Rice - Low"**. Il riso verrà poi aggiunto al soffritto. **PER IL RISO IN BRODO:** tritare aglio e cipolla, metterli nel **Robot da cucina Frycook** e far soffriggere a piacimento impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**. Una volta pronto, aggiungere i cuori eduli (dopo averli immersi in acqua salata con un cucchiaino di farina per almeno mezz'ora) con un po' di vino bianco. Togliere e conservare i cuori man mano che si aprono; quindi aggiungere i gambi di borragine e il riso cotti in precedenza, e infine un po' di fumetto di pesce. Far cuocere utilizzando il **Coperchio per Cottura a Pressione** fino a raggiungere la consistenza desiderata impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"** e mescolando ogni tanto. Condire con sale e pepe, aggiungere i cuori eduli e dare una spolverata di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

Tagliare cipolla, porro, fagiolini e carota a dadini e far soffriggere a piacimento nel **Robot da cucina Frycook** utilizzando il **Coperchio per Cottura a Pressione** e impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - High"**.

Una volta pronto, aggiungere la verza tagliata alla julienne e lasciarla soffriggere a sua volta. Aggiungere la zucchini (sempre tagliata a dadini) e infine i pomodori ciliegini.

Far soffriggere per un minuto, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il cous cous già idratato.

Mescolare bene e, se di gradimento, aggiungere un po' di salsa di soia.

Programmi utilizzati:

Cottura a vapore

Cottura a pressione

Rosolare

Accessorio utilizzato:



Programmi utilizzati:

Rosolare

Accessorio utilizzato:



Crema di zucchine con uovo a bassa temperatura e pane abbrustolito



INGREDIENTI

- 2 pezzi di pane a fette
- 500g di zucchine
- 300g di patate
- 100 ml di panna
- Sale e pepe q.b.
- 4 Uova
- Olio

PREPARAZIONE

PER LA CREMA DI ZUCCHINE: tagliare le zucchine a rondelle, aggiungere la patata, ricoprire con acqua e mettere a cuocere nel **Robot da cucina Frycook** con il **Coperchio per Cottura a Pressione** impostando il **programma "Cottura a pressione - Vegetables - High"**. Una volta terminato il processo di cottura, tritare, aggiungere un po' di panna e condire con sale e pepe.

PER IL PANE ABBRUSTOLITO: tagliare il pane a dadini e metterlo nella cesta per friggere dopo averlo condito con un po' d'olio. Montare il **Coperchio per Friggitrice** e impostare il **programma per le patate** per 5 minuti a 170°C.

PER L'UOVO A BASSA TEMPERATURA: riempire con acqua il cestello per cuocere a pressione del **Robot da cucina Frycook**, introdurre le uova e farle cuocere impostando il **programma "Cottura sottovuoto - Egg"** e selezionando Low/Med/High in base alla grandezza delle uova. Per impiattare, rompere le uova sopra la crema e decorare con il pane abbrustolito.

Programmi utilizzati:

Cottura a pressione

Friggitrice ad aria

Cottura sottovuoto

Accessori utilizzati:



Merluzzo in salsa verde



INGREDIENTI

- 4 tranci di merluzzo
- Sale e pepe
- Alloro e prezzemolo
- Farina
- 2 o 3 spicchi d'aglio
- Fumetto di pesce
- Olio d'oliva
- Ponte di asparagi bianchi
- Gulas
- Vino bianco

PREPARAZIONE

PER IL MERLUZZO: pulire il merluzzo, condirlo con un po' d'olio, sale, pepe e una foglia d'alloro e richiuderlo in un sacchetto sottovuoto. Riempire il cestello del **Robot da cucina Frycook** con acqua, chiudere con il **Coperchio per Cottura a Pressione** e impostare il **programma "Cottura sottovuoto - Fish"** scegliendo il tempo in base alla grandezza del merluzzo.

PER LA SALSA: Tritare l'aglio e metterlo con un po' d'olio nel **Robot da cucina Frycook** impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**. Quando l'aglio si è dorato, aggiungere un po' di farina e mescolare bene; quindi versare un filo di vino bianco, il brodo degli asparagi e un poco di fumetto. Far cuocere sempre con il **Coperchio per Cottura a Pressione** impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"** e mescolando ogni tanto finché non si ottiene la consistenza desiderata. Condire con sale e pepe, aggiungere le punte di asparagi e le gulas (un sostituto più economico degli avannotti di anguilla) e versare la salsa sopra il merluzzo dopo averlo tolto dal sacchetto sottovuoto. Per concludere, decorare con una spolverata di prezzemolo tritato.

Programmi utilizzati:

Cottura sottovuoto

Rosolare

Accessorio utilizzato:



Merluzzo al vapore alla marinara con vongole



INGREDIENTI

• 4 tranci di merluzzo

• Sale e pepe

Per la salsa marinara:

• Vongole

• Aglio e prezzemolo

• Zafferano

• Salsa di pomodoro

• Vino bianco

• Cipolla, sale e pepe

• Pan grattato

Baccalà ai peperoni



INGREDIENTI

• 4 tranci di baccalà

• Sale e pepe

• 1 cipolla

• Peperone verde e rosso

• 2 o 3 spicchi d'aglio

• Vino bianco

• Olio d'oliva

PREPARAZIONE

PER IL MERLUZZO: pulire il merluzzo e cuocerlo al vapore nel **Robot da cucina Frycook** con il **Coperchio per Cottura a Pressione** impostando il **programma "Cottura a vapore - Fish - Med"** (se necessario, modificare il tempo di cottura in base alla grandezza del merluzzo).

PER LA SALSA: tritare la cipolla, metterla con un po' d'olio nel **Robot da cucina Frycook** e farla soffriggere impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**. Una volta pronto, aggiungere un composto di aglio e prezzemolo frullati (utilizzare 3 o 4 spicchi d'aglio, un mazzetto di foglie di prezzemolo, ricoprire con olio e frullare finché non si ottiene una salsa verde densa), lasciar raffreddare leggermente, quindi aggiungere zafferano, vino bianco, un poco di salsa di pomodoro e le vongole. Attendere che le vongole si aprano da sole e toglierle dalla salsa; mettere un po' di pan grattato per far legare la salsa e condire con sale e pepe. Impiattare versando la salsa sopra il merluzzo e decorando con le vongole.

PREPARAZIONE

PER IL BACCALÀ: tagliare il baccalà in pezzi abbastanza grandi e "friggere" utilizzando il **Coperchio per Friggitrice** del **Robot da cucina Frycook** impostando il **programma "Friggitrice ad aria - Fish - Med"** per 8 minuti a 190°C.

PER LA SALSA: tritare l'aglio, metterlo nel **Robot da cucina Frycook** utilizzando il **Coperchio per Cottura a Pressione** e farlo soffriggere con un po' d'olio impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - High"**. Una volta che si è dorato, aggiungere la cipolla e i peperoni tagliati alla julienne.

Lasciar cuocere finché non si raggiunge la consistenza desiderata, aggiungere un filo di vino bianco e condire con sale e pepe.

Una volta pronto, condire il baccalà con i peperoni.

Programmi utilizzati:

Cottura
a vapore

Rosolare

Accessorio utilizzato:



Programmi utilizzati:

Friggitrice
ad aria

Rosolare

Accessori utilizzati:



Spezzatino di vitello



INGREDIENTI

- 600 g di manzo a cubetti
- 2 carote
- 2 spicchi d'aglio
- 250 ml di vino rosso
- 1 cipolla
- ½ peperone rosso e 1 verde
- Olio
- Erbe aromatiche
- Sale e pepe q.b.

Guancette di maiale al vino dolce



INGREDIENTI

- 8 guancette di maiale
- 2 spicchi d'aglio
- 250 ml di vino dolce
- 1 cipolla
- Olio
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tritare aglio, cipolla e peperoni e metterli nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione**.

Impostare il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"** e far soffriggere a piacimento; quindi aggiungere la carota tagliata a rondelle, i bocconcini di carne conditi con sale e pepe, le erbe aromatiche e sfumare con vino rosso.

Lasciar cuocere **a Pressione** impostando il **programma "Cottura a pressione - Beef - Med"**.

PREPARAZIONE

Tagliuzzare l'aglio e metterlo insieme alla cipolla tagliata alla julienne nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione**; quindi far soffriggere il tutto impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**.

Una volta pronto, aggiungere le guancette di maiale e ricoprire con del vino dolce. Impostare il **programma "Cottura a pressione - Pork - Med"** e far cuocere a piacimento; quindi togliere le guancette e tritare il sugo e le verdure.

Filtrare con un colino e servire come salsa assieme alle guancette di maiale.

Programmi utilizzati:

Rosolare

Cottura a pressione

Accessorio utilizzato:



Programmi utilizzati:

Rosolare

Cottura a pressione

Accessorio utilizzato:



Costata di maiale con miele al rosmarino



INGREDIENTI

- 1 kg di costata di maiale
- 6 spicchi d'aglio
- Miele al rosmarino
- Rosmarino fresco
- 250 ml vino bianco
- Olio
- Sale e pepe a granelli

Involtini di maiale



INGREDIENTI

- 8 filetti di lombo di maiale
- 4 fette di formaggio fuso
- 2 uova sode
- 4 filetti di prosciutto serrano
- 4 pomodori secchi sott'olio
- Farina
- Uova
- Pan grattato
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere qualche spicchio d'aglio nel **Robot da cucina Frycook** montando il **Coperchio per Cottura a Pressione** e impostando il **programma "Rosolare - Vegetables - Med"**.

Una volta che si sono dorati, aggiungere le costine di maiale condite con sale e pepe, miele al rosmarino, vino bianco, un rametto di rosmarino e qualche granello di pepe; quindi far cuocere impostando il **programma "Cottura a pressione - Pork"** e scegliendo il tempo di cottura in base alla grandezza delle costine.

PREPARAZIONE

Condire le fettine di lombata con sale e pepe e ricoprirle con una fetta di formaggio.

Tritare uovo sodo, prosciutto crudo e pomodori secchi ed utilizzarli per riempire gli involtini.

Chiudere gli involtini, impanarli con farina, uovo e pan grattato, condirli con un filo d'olio e posizionarli nella **griglia**.

Montare il **Coperchio per Friggitrice** e impostare il **programma per la cottura della carne** per 15 minuti a 235°C.

Programmi utilizzati:

Rosolare

Cottura a pressione

Accessori utilizzati:



Programmi utilizzati:

Friggitrice ad aria

Accessori utilizzati:



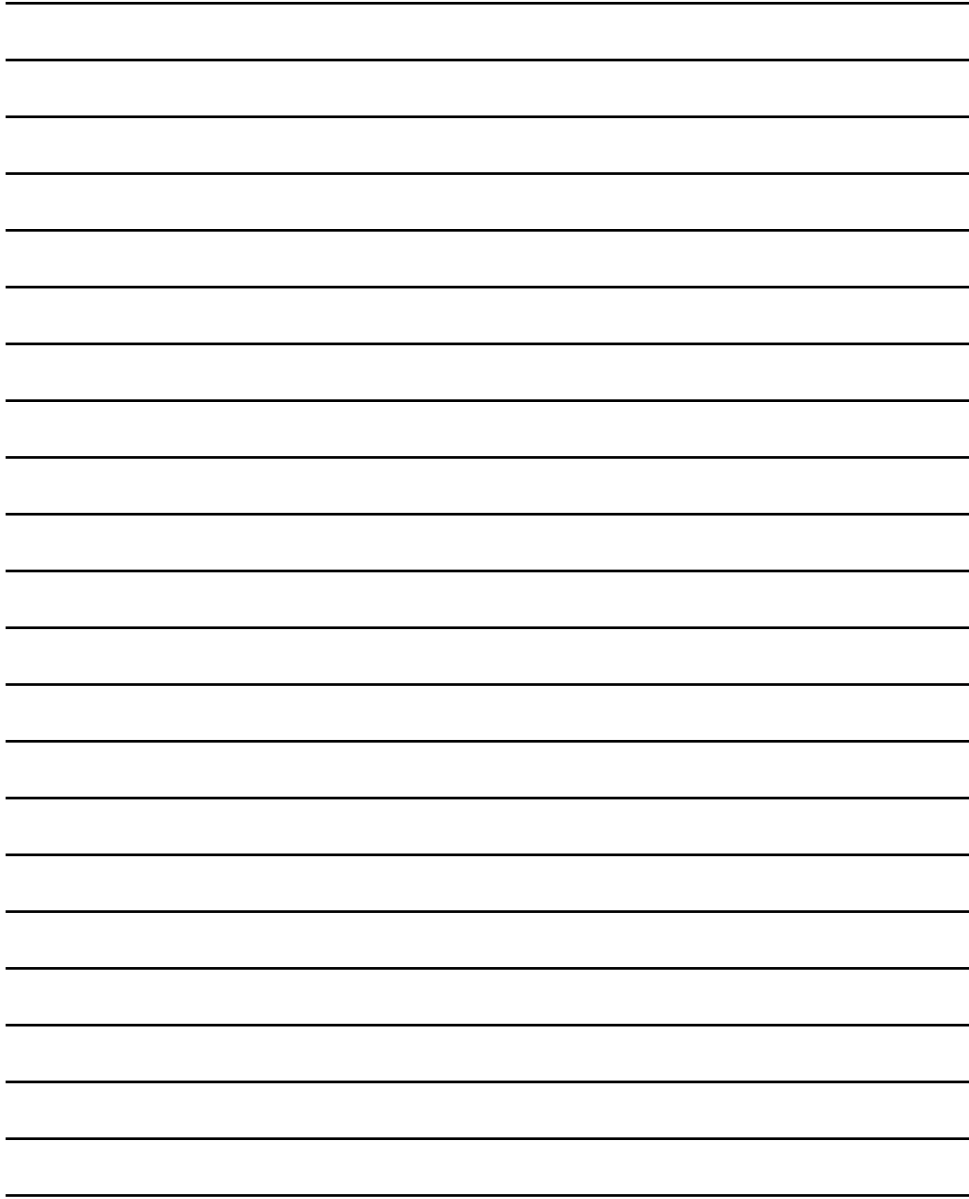
PULIZIA E MANUTENZIONE

Ricordarsi di rimuovere il Cestello Interno dopo ogni utilizzo. Il Cestello Interno può essere pulito in lavastoviglie, ma per garantirne più a lungo il mantenimento si consiglia di lavarlo a mano con una spugna o un panno in acqua calda e con detersivo. Il misurino e il cucchiaino possono essere messi in lavastoviglie. Si consiglia di lavare a mano tutte le altre parti per conservare al meglio le componenti.



**Vai sul sito www.masterproitalia.it
e guarda il video tutorial**

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.





Conosci già tutti i prodotti della linea Masterpro?
Vai sul sito www.masterproitalia.it
e sprigiona la tua creatività in cucina!


Masterpro
by
Carlo Cracco