



RICETTARIO SERATA  
TECNICA SMEG

il profumo del deja vu



Look  
interiors.it  
arredamenti



# Pinza bianca

 2 pale

 10 minuti (4h  
lievitazione)

## Ingredienti

---

300 g farina forte tipo 1  
240 ml acqua  
10 g sale  
5 g lievito di birra  
olio e.v. q.b.

---

## Procedimento

---

1. Unire nella ciotola della planetaria la farina con l'acqua, il lievito ed il sale. Iniziare ad impastare con la foglia ad una velocità media per circa 10 minuti. Quando l'impasto inizia ad incordarsi cambiare la foglia con il gancio e proseguire la lavorazione per 2 minuti.
2. Fare 2 giri di pieghe in ciotola, coprire e far riposare per 2 ore a temperatura costante (funzione lievitazione 32°).
3. Dividere l'impasto in due porzioni uguali, formare i panetti e riporli a lievitare per altre 2 ore.
4. Preriscaldare il forno e la pietra per pizza alla massima temperatura.
5. Stendere i panetti aiutandosi con della semola, condirli con un filo d'olio e una spruzzata di acqua fresca quindi infornarli direttamente sopra la piastra pizza aiutandosi con una pala.
6. Cuocere per circa 8 minuti.
7. Far intiepidire leggermente e condire a piacere.



# Cous cous zucchine, gamberi e pomodorini

 4 persone

 20 minuti

## Ingredienti

320 g cous cous  
320 g brodo vegetale  
250 g zucchine  
120 g pomodorini datterino  
160 g mazzancolle fresche  
olio e.v. q.b.  
zeste di limone q.b.

## Procedimento

1. Accendere il forno Galileo Smeg, selezionare Smart Cooking, Sametime e infine Cous Cous. Indicare il numero di porzioni che si stanno preparando e preriscaldare il forno.
2. Nel frattempo in una capiente pirofila disporre le zucchine tagliate a cubetti e condirle con olio e sale.
3. Quando il forno sarà in temperatura infornare le zucchine sul ripiano indicato.
4. Sgusciare le mazzancolle e privare dell'intestino, aggiungere olio e zeste di limone e tenerle da parte.
5. In un'altra pirofila versare il cous cous con il brodo vegetale e quando il forno suonerà inserire il cous cous sul ripiano indicato.
6. In ultima, non appena il forno ci darà l'avviso, inserire anche le mazzancolle.
7. Al termine delle tre cotture assemblare il cous cous e ultimarlo condendolo con olio, zeste di limone e a piacere qualche erbetta aromatica fresca.



# Stick di salmone e zucchine in airfry

 4 persone

 20 minuti

## Ingredienti

---

4 zucchine medie  
1 uovo  
pan grattato (grossolano) q.b.  
sale, olio e.v. q.b.  
480 g filetto di salmone  
cornflakes q.b.

---

## Procedimento

---

1. Lavare e tagliare a bastoncini le zucchine.
2. Panarle, passandole prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.
3. Spennellarle leggermente con olio extravergine d'olive (per una cottura ottimale devono essere appena appena condite) e distribuirle nella teglia air fry.
4. Privare il filetto di salmone della pelle e di eventuali spine.
5. Tagliarlo a cubotti grossi circa 2,5 cm e panarlo direttamente con dei cornflakes sbriciolati (non serve l'uovo).
6. Distribuire anche i cubotti di salmone nella teglia air fry, in questo caso senza condirli con olio.
7. Preriscaldare il forno in funzione air fry a 245°.
8. Una volta in temperatura cuocere tutto per 10 minuti senza mai aprire il forno.



# Pavlova

 8 monoporzioni

 1 ora e 40  
minuti

## Ingredienti

150 ml albumi temperatura  
ambiente (4-5 uova)  
150 g zucchero extrafino  
150 g zucchero a velo  
15 g amido di mais  
1 cucchiaino aceto di mele  
250 ml panna fresca  
60 g zucchero a velo  
1 baccello di vaniglia  
frutta fresca a piacere

## Procedimento

1. Preiscaldare il forno a 150°
2. Montare gli albumi con le fruste e quando iniziano a gonfiarsi aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato e lo zucchero a velo setacciato.
3. Montare fino ad ottenere una meringa stabile e lucida.
4. Aggiungere l'amido di mais setacciato e l'aceto di mele e farli incorporare per qualche secondo alla meringa.
5. Prendere un pezzo di carta forno e disegnare 8 cerchi di circa 7 cm. Girare il foglio e posizionarlo su una teglia. Versare il composto su una sac à poche e formare i cestini di meringa.
6. Abbassare il forno a 120°, infornare e cuocere per 75 minuti, una volta cotte spegnere il forno e farle raffreddare all'interno per 10 minuti.
7. Per la farcia montare semplicemente la panna coi semini della vaniglia, aggiungere dello zucchero e riporre in una sac à poche.
8. Farcire la meringa con la crema di panna e frutta fresca a piacere.