

Ruoanvalmistus höyryllä

Reseptikirja

ASKO yhteistyössä Slow Food Italian kanssa


Slow Food® Italia

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

Makujen parantamisen taito

ASKO 4 yhdistelmähöyryuunin ominaisuudet **4**

Muutakin kuin vain reseptejä

Liiton kokit **6**

Trentino Alto Adige

Parsaa keitetyn Villnösser Brillenschaf karitsan kinkun ja bolzanina-kastikkeen kera **8**

Canederli nokkostäytteellä(perunanyytit) **10**

Keitetty naudanliha **12**

Huehuetenango-kahvi crème brûlée **14**

Lombardia

Jättiläispunajuuriravioli täytettynä peuranlihalla ja vihanneksilla **16**

Piemonte

Pehmeä kahvikakku **18**

Liguria

Cappon magro **20**

Emilia Romagna

Voileipä Mora-täytteellä ja Romagnola porsaansatsalla **22**

Toscana

Purjokokohokas pecorino-fonduella **24**

Pomarancino-lampaanrulla artisokalla **26**

Casola Marocca -leipäkakku **28**

Lazio

Riisillä täytetyt tomaatit **30**

Ratatouille **32**

Paistettua turskaa perunoilla **34**

Anjois- ja kesäkurpitsapiirakka **36**

Campania

Höyrytetty tusrka ja ravioli **38**

Turskaa endiivin kera **40**

Kapakala caponata vihannesten kera **42**

Puglia

Focaccia Margherita di Savoia valkoisen sipulin kanssa,
Cellina di Nardò -oliivit ja Torre Guaceto Fiaschetto -tomaatti **44**
Speltti tiella kauden vihannesten, simpukoiden ja tuoreen
kalmarin kera **46**

Paistetut vihannekset en papillote **48**

Paistetut artisokat **50**

Sisilia

Kotitekoista hapantaikinaleipä **52**

Munakoisopiiirakka Piacentinu Ennese -fondueella **54**

Perunamuusi-gnocchi Vastedda del Belice -fonduen ja paistettujen simpukoiden kera **56**

Paahdettua mustekalaa puhveli stracciatellalla ja rapealla timilia-pastalla **58**

Sous-vide kapakala Tropea-sipulin ja talvikirsikkatomaattien kera **60**

Valkoinen lihamureke mortadella-salamin, kananmunan ja Vastedda del Belice
-juuston kera kastikkeella uusista herneistä **62**

Kohokas Modica-suklaalla ja muinaisilla Sisilian timilia-vehnäjauhoilla **64**



Makujen parantami- sen taito

Ruoan luonnollisen maun säilyttäminen

Ammattikokit käyttävät höyryä päivittäin saavuttaakseen mahdollisimman herkulliset maut, ja tehdäkseen leipien ja leivonnaisten kuorista herkullisen rapeita. Höyrykypsennys on hellävaraista ruoalle ja säilyttää sen vitamiinit ja ravintoaineet paremmin kuin perinteinen keittäminen. Tässä menetelmässä ei kehity hajuja, eikä veteen tarvitse lisätä suolaa tai ruokaan yrttejä ja mausteita. Voit kypsentää lihaa, kalaa ja vihanneksia samanaikaisesti. Sinun ei tarvitse kuin asettaa aika sen ruoan mukaan, jonka kypsentämiseen menee eniten aikaa – ylikypsymisen vaaraa ei ole. ASKO-yhdistelmähöyryuuneissa voit yhdistää perinteiseen kiertoilmalämpöön höyrytoiminnon tai käyttää vain kuumaa ilmaa tai puhdasta höyryä.

Ruoanvalmistus höyryllä

Yhdistelmähöyryuunit tarjoavat maksimaalisen joustavuuden valitsemiesi ruoanvalmistusmenetelmien suhteen. Voit valmistaa ruokaa pelkällä höyrytoiminnolla, yhdistää höyryn ja perinteiset kypsennystoiminnot tai käyttää pelkästään jälkimmäisiä.

ASKO-höyryuunit on varustettu höyrymuodostusjärjestelmällä, joka erottaa kondensaation päästämällä vain puhdasta höyryä neljästä pisteestä uunitilaan. Höyry jakautuu tasaisesti uuniin varmistaen ruoan täydellisen kypsentämisen.



5 ilmanvirtausjärjestelmää

Kaikissa ASKO-uuneissa on sisätila, joka on saanut inspiraationsa perinteisistä puulämmitteisistä uuneista. Uunien muoto ja 5 ilman leviämisyöhykettä antavat lämmön kiertää tasaisemmin, mikä varmistaa täydellisen kypsennyksen jopa useilla tasoilla. Ilman leviämisen parantamiseksi sisätila ja uunipellit on päällystetty korkealaatuisella pyrolyyttisellä emalilla, joka absorboi ja heijastaa tehokkaasti lämpöä, mikä varmistaa täydellisen kypsennyksen joka kerta.

Enemmän kuin vain reseptejä

Tämä kirja on paljon muutakin kuin pelkkä reseptikirja. Se kertoo eri alueista, hahmoista ja heidän kokemuksistaan ruoanlaiton parissa, joista huokuu luovuus ja sitoutuminen. Keittiömestarit ovat löytäneet ylpeydenaiheen resepteistään, kuvailleet ne ja mukauttaneet ne erilaisiin perhekokoihin ja arkisiin keittiöihin. Näissä resepteissä he ovat maininneet ainesosina omien alueidensa tuotteita. Niiden maanviljelijöiden ja käsityöläisten tuotteita, joihin heillä on erityinen suhde, mikä on läheisempi kuin pelkästään myyjien ja ostajien välillä. Muita keskeisiä toimijoita ovat paikalliset tuottajat ja Slow Food Presedia. He ovat kaikki osa suurta Slow Food -kokkien liikeprojektia.

Slow Food Presedia toimii 25 maassa ympäri maailmaa. Se on laaja tukiverkosto, joka koostuu kokeista, jotka käyttävät Slow Food Presidian ja paikallisten maaseutuyhteisöjen tuotteita ja sitoutuvat tekemään niistä tunnettuja ja mainostamaan niitä ruokalistallaan.

Liikkeellä on nyt satoja jäseniä Italiassa. Kun keittiömestari tai ravintolan omistaja liittyy liikkeeseen, he tekevät siirtymän, jonka he monessa tapauksessa olivat jo aikaisemmin olleet itsekseen tekemässä. Tuoreimpien ja parhaiden tuotteiden turvaaminen, alueen perinteisen gastronomiakulttuurin syventäminen, itsensä tekeminen sen suurlähettilääksi, ja siihen liittyvien tuotteiden mainostaminen ovat tavoitteita, joita he, jotka haluavat menestyä ravintolatoiminnassa, asettavat itselleen.

Slow Food -liikkeeseen liittyminen edellyttää askeleen ottamista tietoisuudessa ja sitoutumisessa. Slow Food Presidia -tuotteiden sisällyttäminen ruokalistaan tarkoittaa maatalouden ja

elintarvikkeiden biologisen monimuotoisuuden turvaamista, joka on vaarassa kadota; paikallisten ainesosien etsimistä, jotka ovat kestäviä ja kausiluonteisia ja vähentävät ympäristövaikutuksia. Jätteen minimoinnilla tarkoitetaan ruokahävikin torjuntaa. Paikallisten tuottajien profiilin korostaminen ruokalistassa merkitsee arvokkuuden ja arvon antoa heidän työnsä.

Helppo se ei todellakaan ole, sillä monet oikotiet takaavat usein suuremmat voitot ja vähemmän vaivaa. Kokkien sitoutunut jäsenyys ja projektin laajentuminen monissa maailman maissa osoittavat kuitenkin, että Slow Food -verkostoon kuuluminen on myös arvostuksen ja ylpeyden lähde, mikä tarjoaa mahdollisuuden kulttuurivaihtoon ja muiden alueiden, maiden ja kulttuurien kokemiseen. Se tarjoaa mahdollisuuden saada tietoa ja, ehdotuksia, joka auttaa soveltamaan hyveellisiä malleja.

Lienee siis selvää, että tämä kirja on tosi asiaa paljon muutakin kuin pelkkä reseptikirja. Se on myös Slow Foodin ja ASKO:n yhteistyön hedelmä, joka antaa äänen kokeille ja heidän ruokiensa takana olevalle tarinalle. Se haluaa juhlia heitä ja tunnustaa heidän sitoutumisensa yhteiseen ihanteeseen: muuttaa maailmaa parempaan suuntaan, yksi resepti kerrallaan.

Ainesosat,  jotka löydät tästä reseptikirjasta kuuluvat Ark of Taste tai Slow Food Presidia -hankkeisiin. Ne voidaan korvata vastaavilla laadukkailla ainesosilla.

Slow Food -kokkien liike



Oskar Messner
Ristorante Pitzock
Via Pizack, 30
Funes (BZ)



Alessia Mazzola
Osteria Al Gigianca
Via Broseta, 113
Bergamo



Fabio Soldano
Osteria del Caccetta
Piazza Generale Solaroli, 26
Briona (NO)



Maurizio Pinto
Ristorante Voltalacarta
Via Assarotti, 60/R
Genova



Andrea Zondini & Matteo Gentili
Amburgheria Creativa
Via Romeo Galli, 24
Forlì (FC)



Gabriele Nanni
Ristorante Sirocco
Viale Ovidio, 57
Bellaria Igea Marina
(RN)



Daniele Fagiolini
Antico Ristoro Le
Colombaie
Via Montanelli, 22
Loc. La Catena - S.
Miniato (PI)



Matteo Ballarini
Osteria del Velodromo
Vecchio
Via Genzano, 139
Rooma



Luigi & Consiglia Russo
Ristorante La Lanterna
Via Colonnello G. Aliperta, 8
Somma Vesuviana (NA)



Antonio Errico
La Locanda di Nonna Mena
Via Edison, 30
San Vito dei Normanni (BR)



Adriana Sirone
Casa & Putia Ristorante
Via San Camillo, 14
Messina

Parsaa keitetyn Villnösser Brillenschaf karitsan kinkun ja bolzanina-kastikkeen kera

Valmistus



25 minuuttia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Alku-
palat**

Ainesosat

- 20 parsan vartta
- 40 g voita
- 200 g keitettyä Villnösser Brillenschaf karitsan kinkkua 🍷
- 4 kananmunaa
- 20 g sinappia
- 80 g aurinkokukkaöljyä
- 20 g italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- 5 g valkoista viinietikkaa
- ruohosipulia
- mustapippuria
- suolaa

Valmistus

Puhdista parsan varret ja keitä niitä höyryuunissa 100 °C:ssa noin 15 minuuttia. Aseta kypsennetty kinkku lautaselle, mausta parsan varret suolalla, aseta ne kinkun päälle ja lisää lopuksi nokare voita.

Aseta ne sivuun ja valmista bolzanina-kastike keittämällä munia 7 minuuttia. Laita ne sitten kylmään veteen jäähtymään. Poista kuoret ja erota munankeltuaiset munanvalkuuaisista, jotka on hienonnettava.

Laita keltuaiset kulhoon, lisää sinappi, pippuri, etikka, auringonkukkaöljy, oliiviöljy ja sekoita. Lisää lopuksi hienonnettu ruohosipuli ja paloitetut munanvalkuuaiset ja mausta suolalla. Tarjoile parsaa yhdessä bolzanina-kastikkeen kanssa.



Canederli nokkostäytteellä Leipänyytit

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Alku-
ruoka**

Ainesosat

- 300 g kuivahtanutta valkoista leipää
- 250 g nokkosta
- 125 ml maitoa
- 40 g Botiro di Primiero di Malga -voita 🍷
- 1/2 sipuli
- 2 valkosipulin kynttä
- 3 kananmunaa
- 1 rkl leipäjauhoja (italialainen taso 00)
- suolaa
- jauhettua Rimbàs-mustapippuria 🍷
- muskottipähkinä
- Parmesan-juustoa

Valmistus

Pese nokkoset, ryöppää ne ja kuivaa. Purista niitä kunnolla poistaaksesi niistä kaiken veden. Leikkaa sipuli ja valkosipulinkynsi hienoksi, hauduta ne voissa, lisää nokkoset ja kuullota. Kaa-da sitten nokkoset yhdessä maidon kanssa tehosekoittimeen ja sekoita 15 sekuntia.

Kaada nokkosmaito kuivahtaneelle leivälle, lisää munat, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja vaivaa hyvin. Ripottele päälle jauhoja ja anna levätä noin 20 minuuttia. Tee taikinasta pieniä nyyttejä. Laita ne uunipellille ja paista höyryuunissa 15-20 minuuttia.

Voit tarjoilla niitä maustettuna voilla ja parmesaanilla. Voi sulaa lämmössä, kunnes se saavuttaa keltaisen värin.



Keitetty naudanliha

Valmistus



2 t 10 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 800 g Tirolin Harmaa naudanpaisti 🌿
- jauhettua Rimbàs-mustapippuria 🌿
- 1 tl katajanmarjoja
- 2 g valkoisia pippureita
- 2 laakerinlehteä
- timjami
- rosmariini
- 2 porkkanaa
- 100 g selleriä
- 50 g persiljan juurta
- 100 g sipulia
- suolaa

Valmistus

Puhdista ensin porkkanat, selleri, sipulit ja persiljan juuri ja leikkaa ne kuutioiksi. Huuhtelee liha, kuivaa se ja mausta hyvin suolalla ja pippurilla.

Aseta liha yhdessä vihannesten, valkoisten pippurien, katajanmarjojen, timjamin, rosmariinin ja aiemmin hienonnettujen laakerinlehtien kanssa uunipellille.

Lisää ripaus suolaa ja paista höyryuunissa 100 °C:ssa noin 2 tuntia.

Lihan lisäksi höyryuuni tarjoaa sinulle myös erinomaisen liemen. Leikkaa kypsennetty liha ohuiksi viipaleiksi lihassyiden vastakkaiseen suuntaan ja aseta ne tarjoilualustalle yhdessä kypsennettyjen vihannesten kanssa.



Huehuetenango-kahvia crème brûlée

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 85 °C

**Jälki-
ruoka**

Ainesosat

- 180 ml kermaa
- 100 ml maitoa
- 3 munankeltuaista
- 50 g sokeria
- 1/4 vaniljatanko
- 2 g Huehuetenango-kahvia 

Valmistus

Lämmitä maito kahvin kanssa ja anna sitten jäähtyä 30 minuutin ajan. Kaada maito siivilän läpi, jossa on erittäin paksu kudeverkko, jotta kaikki kahvijauheet jäävät suodattimeen ja maitoon jää vain kahvin maku.

Laita kaikki muut ainesosat yhdessä maidon kanssa tehosekoittimeen ja sekoita muutaman sekunnin ajan.

Kaada crème brûléeelle sopiviin kulhoihin.

Laita kulhot höyryuuniin asettamalla ne pellin päälle ja peitä ne toisella pellillä tai leivinpaperilla, jotta uunin kosteus ei kostuta sisältöä.

Säädä lämpötilaksi 85 °C ja paista 28 minuuttia.

Anna kulhojen jäähtyä kerman kanssa, ripottele sitten pinnalle ruskeata sokeria ja karamellisoise puhallinpolttimella (Bunsen-poltin).



Jättiläispunajuuriravioli täytettynä peuranlihalla ja vihanneksilla

Valmistus



1 t 30 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Alku-
ruoka**

Ainesosat

Pasta

- 200 g riisijauhoja +
100 g leipäjauhoja (italialainen taso 00)
- 100 ml haaleaa vettä
- 100 g sekoitettua keitettyä punajuurta
- 1 ripaus Cervian merisuolaa 🌀

Täyte

- 500 g jauhettua peuranlihaa
- 1 Cureggio ja Fontaneto valkoinen sipuli 🌀
- 1 lasi punaviiniä
- 1 lasi kasvislientä
- suolaa

- 100 g porkkanaa
- viinietikkaa
- 100 g punasipulia
- 100 g ryöpättyä voikukkaa
- 100 g ryöpättyä parsaa
- 200 g korppujauhoja
- 200 g Parmesan-juustoa
Bianca Modenese -lehmästä 🌀
- 2 kananmunaa
- 1 valkosipulin kynsi
- pippuria, muskottipähkinää
- smetanaa

Valmistus

Ruskista hienonnettu sipuli tilkalla öljyä, lisää liha ja jatka paistamista korkeassa lämmössä. Kun sipulit ovat kullanvärisiä, sekoita ne punaviiniin kanssa ja lopeta kypsennys; anna sitten jäähtyä.

Leikkaa vihannekset kuutioiksi ja pilko voikukka. Paista jokainen vihannes erikseen pannulla öljytilkan, valkosipulinkynnen ja suolan kanssa, yhdistä ne sitten ja jätä jäähtymään. Yhdistä nämä kaksi valmistetta ja lisää parmesaani, korppujauhot ja kananmunat kostean täyteen saamiseksi. Lisää tarvittaessa kasvislientä.

Käytä kahta toisiinsa sekoitettua jauhoa muodostaaksesi koveran kartion keskelle ja lisää vesi ja punajuurisose. Vaivaa muodostaen tiivis taikina, kääri se kelmuun ja anna sen levätä 15 minuuttia.

Rollaa taikina, kunnes se on ohut levy ja muodosta pastamuotilla kiekkoja, joihin laitat lusikallisen täytettä. Sulje ne. Kuumenna höyryuuni 100 °C:seen ja paista niitä 5 minuuttia tarttumattomalla uunipellillä, jossa on tilkka öljyä. Aseta ravioli tarttumattomaan pannuun, jossa on vähän öljyä ja ruskista korkealla lämmöllä, kunnes pohja on kultainen. Sekoita sitten etikkatilkkan kanssa ja lisää puoli lasillista suolattua vettä ja nokare voita. Peitä kannella ja anna kypsyä vähintään 3-4 minuuttia. Aseta ravioli tarjoilulautaselle, kaada pannumehut niiden päälle ja koristele makusi mukaan kermalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.



Pehmeä kahvikakku

Valmistus



50 minuuttia

Annoskoko



4 henkilöä

**Jälki-
ruoka**

Ainesosat

- 4 kokonaista kananmunaa + 2 valkuaista
- 100 g tomusokeria
- 50 g jauhoa
- 50 g perunatärkkelystä
- 8 g Chontalpa-kaakaota 🍫
- 15 g Huehuetenango-kahvia
- 10 g sokeria
- 1/2 hiivapussi

Valmistus

Vatkaa munanvalkuaiset ja sokeri vaahdoksi. Lisää sitten tomusokeri keltuaiseen ja kuumenna seos 50 °C:seen.

Vatkaa sitten sähkövatkaimella. Siivilöi jauhot, tärkkelys, kaakao, hiiva ja kahvi ja lisää ne varovasti muna- ja sokeriseokseen.

Tässä kohtaa lisää jäykät munanvalkuaiset ja paista kaikki yhdistelmähöryuunissa 35 minuuttia 180 °C:ssa.

Näin valmistettua sokerikakkua voidaan käyttää pohjana kermalla täytettyjen kakkujen valmistamiseen tai vaihtoehtoisesti muihin kakkuihin perustuvien jälkiruokien valmistamiseen.



Cappon magro

Valmistus



3 tuntia

Annoskoko



8 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 90 °C

**Yksi
ruoka-
laji**

Ainesosat

- 500 g kalmaria
- 1.5 kg kultapää-lahnaa tai shi drumia
- 2 kg simpukoita
- 500 g katkaravun pyrstöjä
- 10 kokonaista katkarapua
- 6 langoustiinia + 2 hummeria
- 5 porkkanaa + 5 kesäkurpitsaa
- 200 g vihreitä papuja
- 500 g perunoita
- 4 artisokkaa + 1 kukkakaali
- 1 keitetty punajuuri
- 2 varsisellerin vartta
- suolaa ja italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- 2 kovaksi keitetty kananmunaa
- 8 San Rocco di Camogli gallette del marinaio -keksiä
- 50 g kapriksia + 80 g oliiveja
- 8 suolatonta Ligurian anjovista
- 80 g mojama-tonnikalaa

Salsa verde

- 300 g persiljaa
- 400 g italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- 2 kovaksi keitettyä kananmunaa
- 100 g anjovista öljyssä
- 100 g kapriksia
- 200 g leipää
- 120 ml valkoviinietikkaa
- suolaa



Valmistus

Valmista salsa verde liottamalla leipä etikan kanssa, repimällä persiljanlehtiä ja lisäämällä ne leipään. Lisää sen jälkeen muut ainesosat ja sekoita samalla maustamalla suolalla ja etikalla.

Puhdista kalmari poistamalla sisälmykset ja ulkopinta. Leikkaa ne nauhoiksi ja paista niitä höyryuunissa noin 8 minuuttia.

Puhdista valkoinen kala ja fileroi se. Höyrytä sitä noin 3 minuuttia 90 °C:ssa, mausta sitten ripauksella öljyä.

Puhdista simpukat poistamalla keskilanka ja avaamalla kuoret höyryuunissa (noin 10 - 12 minuuttia).

Kuori katkarapujen pyrstöt, puhdista ne poistamalla keskisuoni ja höyrytä 3 minuutin ajan 90 °C:ssa. Jätä katkaravut ja langoustiinit kokonaisiksi ja keitä niitä sitten höyryuunissa 90 °C:ssa 4 minuutin ajan.

Keitä hummereita runsaassa vedessä 9 minuuttia, leikkaa ne sitten kahtia ja katkaise kynnet kovertaaksesi ulos kaiken lihan.

Leikkaa kuoritut porkkanat ja kesäkurpitsa soikioiksi. Höyrytä niitä 6 minuuttia, mausta sitten öljyllä ja suolalla.

Puhdista artisokat, leikkaa ne lohkoiksi ja keitä höyryuunissa noin 35 minuuttia, mausta ne öljyllä ja suolalla.

Kuori selleri, leikkaa se pieniksi paloiksi ja paista höyryuunissa muutaman minuutin ajan. Toista sama prosessi vihreille pavuille, pitämällä niitä uunissa noin 12-14 minuuttia.

Paista ruusukkeiksi leikattua kukkakaalia höyryuunissa noin 8-10 minuuttia. Paista perunat uudelleen höyryuunissa noin 30 minuuttia. Keiton jälkeen kuori ne ja leikkaa siivuiksi.

Kun kaikki ainesosat ovat valmiita, aseta ne astiaan. Aseta keksit veteen ja etikkaan ja aseta ne astian keskelle. Aseta keksit veteen ja etikkaan ja aseta ne astian keskelle. Järjestä porkkanat ja kesäkurpitsat vuorotellen ulkoreunaa pitkin.

Laita salsa verde keksien päälle ja aseta kala, vihannekset ja salsa verde vuorotellen. Poista ruodot anjoviksista ja levitä fileet paloina ainesosien yli oliivien ja kapriksien kanssa.

Koristele äyriäisillä, simpukoilla ja lohkoiksi leikatuilla kananmunilla. Viimeistele punajuuren viipaleilla ja mojamatonnikalalla.

Voileipä Mora-täytteellä ja Romagnola porsaansatsalla

Valmistus



15 t 30 min'

Annoskoko



8 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 80 °C

**Yksi
ruoka-
laji**

Ainesosat

Rullat

- 900 g leipäjauhoja (italialainen aste 00)
- 100 g kivitahetta tyypin 1 tai 2 jauhoja
- 10 g tuoretta panimohiivaa
- 50 g sokeria
- 50 g italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- 0.5 l maitoa
- 20 g suolaa

Porsaansatsa

- 1.5 kg Mora Romagnola porsaansatsaa 🌿
- 1 tähtianis
- 1 tl fenkolia
- 1/2 valkosipulin kynsi
- suolaa

Vihannesten ja kastikkeen koristeluun

- 150 ml Modena-balsamietikka, perinteinen
- 2 anjovista öljyssä
- 1/2 violetti kaali
- 1/2 raaka sipuli
- 8 rkl majoneesia
- 1 rkl ketsuppia
- suolaa ja pippuria

Valmistus

Leikkaa porsaansatsa noin 150 g:n kuutioiksi ja sous-vide marinoida ne koko päivän ajan suolalla ja mausteilla. Illan koittaessa laita tyhjiöpakkaus suoraan uuniin höyrystymään 80 °C:ssa 15 tunniksi. Ennen kuin otat lihan uunista ja annat sen jäähtyä, tarkista, että liha on hyvin pehmeää, muussa tapauksessa jatka kypsentämistä.

Rullien valmistamiseksi vaivaa jauhot, maito, sokeri, hiiva ja suola. Kun taikina on jäykkä ja joustava, kippaa se vähitellen öljyyn. Laita taikina kevyesti voideltuun astiaan, peitä se kelmulla ja anna sen nousta huoneenlämmössä. Muutaman tunnin kuluttua taikinan tilavuus kaksinkertaistuu. Muodosta pyöreitä 120 g rullia, litistä ne sitten kaulimella, kunnes ne ovat tasaisen soikeita. Taita kullekin taikinan osalle ja aseta se leivinpaperilla vuoratulle uunipellille, jättäen niiden väliin tilaa. Peitä kerroksella kelmua, odota, että ne kaksinkertaistuvat uudelleen ja paista höyryuunissa 20 minuuttia 100 °C:ssa. Viipaloi sipuli ja kaali hyvin hienoksi, lisää anjovikset, suola ja pippuri.

Anna levätä vähintään 5 minuuttia. Luo kastike erikseen lisäämällä ketsuppimajoneesia ja sekoittamalla hyvin. Kuumenna höyrytetty rulla, aseta porsaansatsa lautaselle pienellä määrällä öljyä, kunnes se muodostaa kuoren, mausta suolalla ja harjaa balsamietikalla. Avaa jokainen rulla, lisää vihannekset, porsaansatsa päälle ja harjaa lopuksi kastikkeella.



Purjokohokas pecorino-fonduen kanssa

Valmistus



2 tuntia

Annoskoko



8 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 150 °C

**Alku-
palat**

Ainesosat

- 10 purjoa
- 8 munankeltuaista
- 200 g raastettua Parmesan-juustoa
- 150 ml italialaista extra-neitsytoliiviöljyä
- suolaa ja pippuria

Fondue

- 600 g pecorino-juustoa
Montagna Pistoiesesta

- 200 g taleggio-juustoa
- 250 ml tuorekermaa
- 250 g tuoretta maitoa

Bechamel-kastike

- 85 g jauhhoa
- 200 g pecorino-juustoa Montagna Pistoiesesta
- 100 g Alto Elvo raakamaitovoita
- 1 l tuoretta maitoa

Valmistus

Puhdista purjot hyvin ja leikkaa ne ohuiksi renkaiksi. Laita ne pannuun öljyn, suolan ja pippurin kera. Paista niitä korkealla lämmöllä polttamatta niitä, kunnes vihannesten vesi on haihtunut pois, ja ne ovat hiukan kiinnittyneet pohjaan. Ota pois lämmöstä 15 minuutiksi, laita pannu sitten takaisin lämmölle ja sekoita hyvin.

Valmista samalla Bechamel-kastike. Sulata 100 g voita kasarissa, laita lämpö pois ja lisää kaikki jauhot. Sekoita vispilällä, kunnes seos on kullanvärinen, käännä lämpö pois ja lisää vähän aiemmin lämmitettyä maitoa. Sekoita uudelleen ettei seos paksuunnu, lisää loput maidosta, kunnes saat siitä melko tiiviin kerman. Lisää lopuksi pecorino-juusto ja suola.

Laita purjot, keltuaiset ja parmesaani suurelle uunipellille ja sekoita kaikki; lisää Bechamel-kastike, sekoita hyvin ja kaada voideltuun vuokaan. Paista yhdistelmähöyryuunissa 150 °C:ssa noin 30 minuuttia. Kun pinta alkaa muuttua ruskeaksi ja turpoaa hieman, poista astia uunista ja anna sen jäähtyä huoneenlämmössä.

Aloita sitten fonduen valmistaminen kuumentamalla maito ja kerma kasarissa. Lisää pieniksi paloiksi leikattu taleggio ja pecorino sekoittaen vispilällä vielä matalalla lämmöllä, kunnes se muuttuu kermaiseksi. Sekoita sekoittimella. Kaada se sitten kohokkaan päälle.



Pomarancino-lampaanrulla artisokilla

Valmistus



1 t 30 min'

Annoskoko



8 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 160 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 1/2 Pomarancino-karitsan satula 🍖
- 6 artisokkaa
- 1 (luomu) sitruuna
- 2 rosmariinin oksaa
- 1 tupsu salviaa
- 1 tupsu timjamia
- 1 valkosipulin kynsi
- 200 ml punaviiniä
- 200 ml valkoviiniä
- 200 ml italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- suolaa ja pippuria

Valmistus

Valmistele hienonnettua rosmariinia, salviaa, timjamia, valkosipulinkynttä ja pieni sitruunankuori.

Puhdista artisokat hyvin, leikkaa ne viipaleiksi ja laita ne astiaan, jossa on vettä ja sitruunaa. Levitä karitsan satula työtasolle, aseta sitruuna lihan päälle, ripottele päälle hienonnettuja aromaattisia yrttejä ja valkosipulia, mausta suolalla ja pippurilla.

Kuivaa artisokat, levitä ne lihan päälle ja pyöritä ne tiukasti langalla ja sido samalla tavalla kuin salami.

Laita näin rullattu liha uunipellille, lisää öljyä, ripottele loput hienonnetut yrtit, lisää suolaa ja pippuria.

Paista yhdistelmähöyryuunissa 160 °C:ssa noin tunnin verran. Sekoita viini kypsennyksen puolivälissä.



Casola Marocca Leipäkakku

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



8 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 200 °C

**Jälki-
ruoka**

Ainesosat

- 2 kananmunaa
- 200 g sokeria
- 200 g ruskeaa sokeria
- 100 g voita
- 400 g Casola marocca -leipää 🍷
tai kastanjajauhosta valmistettu leipä
- 500 ml tuoretta maitoa
- 1 hiivapussi
- 80 g saksanpähkinää
- 70 g kuorittuja manteleita
- 50 g pinjansiemeniä
- 150 g sulttaanirusinoita
- 50 ml valkoista rommia
- suolaa

Valmistus

Valmistele hienonnettua rosmariinia, salviaa, timjamia, valkosipulinkynttä ja pieni sitruunankuori.

Puhdista artisokat hyvin, leikkaa ne viipaleiksi ja laita ne astiaan, jossa on vettä ja sitruunaa. Levitä karitsan satula työtasolle, aseta sitruuna lihan päälle, ripottele päälle hienonnettuja aromaattisia yrttejä ja valkosipulia, mausta suolalla ja pippurilla.

Kuivaa artisokat, levitä ne lihan päälle ja pyöritä ne tiukasti langalla ja sido samalla tavalla kuin salami.

Laita näin rullattu liha uunipellille, lisää öljyä, ripottele loput hienonnetut yrtit, lisää suolaa ja pippuria.

Paista yhdistelmähöyryuunissa 160 °C:ssa noin tunnin verran. Sekoita viini kypsennyksen puolivälissä.



Riisillä täytetyt tomaatit

Valmistus



1 t 40 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 180 °C

**Yksi
ruoka-
laji**

Ainesosat

- 6 suurta muinaista Napolin tomaattia 🍅
- 1 kg perunoita
- 200 g Grumolo delle Abbadesse -riisiä tai, vaihtoehtoisesti, Vialone Nano -riisiä 🍷
- muutama basilikan lehti
- 1 valkoinen sipuli
- 2 varsisellerin vartta

Valmistus

Ota tomaatit ja leikkaa niistä yläosa pois, ja koverra sisältä.

Valuta tomaatin liha yhdessä sipulin ja hienoksi hienonnettujen sellerivarsien kanssa kasviseulan läpi ja kaada seos astiaan.

Lisää riisi basilikalla. Jätä seos seisomaan maun kehittymiseksi nopeasti lämmössä.

Poista lämmöstä, jäähdytä 15 minuuttia ja täytä sitten tomaatit.

Leikkaa lopuksi perunat isoiksi lohkoiksi ja laita ne uunipellille.

Aseta tomaatit pellille perunoiden päälle ja paista kaikki 180 °C:ssa höyryuunissa noin 50 minuuttia.



Ratatouille

Valmistus



1 t 15 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 210 °C

Lisuke

Ainesosat

- 2 suurta Romanesco-kesäkurpitsaa
- 2 munakoisoa
- 2 uutta perunaa
- 300 g punaisia kirsikkatomaatteja
- 1 Fara Filiorum Petri valkoinen sipuli 🌶️
- muutama basilikan lehti
- muutama mintun lehti
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌶️
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Pese ja puhdista vihannekset ja leikkaa ne tavallisiksi kuutioiksi.
Leikkaa sitten kirsikkatomaatit kahtia.

Laita leikatut vihannekset uunipellille ja ripottele niille runsaasti ekstra-neitsytoliiviöljyä.
Mausta ratatouille suolalla ha pippurilla, lisää muutama basilikan ja mintun lehti.

Paista yhdistelmähöyryuunissa noin 45 minuuttia 210 °C:ssa.



Lazio
Osteria del Velodromo Vecchio

Paistettua turskaa perunoilla

Valmistus



1 t 20 min'

Annoskoko



6 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 180 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 1 liotetun turskan filee, jonka paino on noin 800 g
- 400 g uusia perunoita
- 200 g tuoreita kirsikka- tai taatelitomaatteja
- 2 Fara Filiorum Petri valkoista sipulia 🌿
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Poista aiemmin liotetun turskan nahka.
Peitä sitten uunipelti pyöreiksi leikatuilla perunoilla.

Aseta turska perunoiden päälle, leikkaa kirsikkatomaatit kahtia ja leikkaa kaksi sipulia hyvin hienoksi.

Ripottele turska juuri valmistetuilla tomaateilla ja sipulilla ja mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla.

Paista 180 °C:ssa yhdistelmähöyryuunissa noin tunnin ajan.



Anjovis- ja kesäkurpitsapiirakka

Valmistus



1 t 20 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 180 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 1 kg tuoreita ruodottomia menaica-anjoviksia 🍷
- 1 kg suuria Romanesco-kesäkurpitsoja
- 2 perinnelajike Ufita valkosipulin kynttä 🍷
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Viipaloi kesäkurpitsat pystysuoraan ja aseta ne uunipellille. Kunnes ne peittävät koko pinnan, aseta sitten anjovikset päineen, joista on poistettu sisäosat ja selkäranka niiden päälle.

Mausta suolalla, hienonnetulla valkosipulilla, josta ydin on poistettu aiemmin, pippurilla ja öljyllä.

Toista peittämällä anjovikset kesäkurpitsakerroksella ja lisää sitten uudelleen anjoviskerros.

Paista 180 °C:ssa yhdistelmähöyryuunissa 25 minuuttia, kunnes pinta näyttää hieman kullanväriseltä.

Anna sen seistä 10 minuuttia uunin ulkopuolella, ennen kuin leikkaat sen annoksiin ja tarjoilet niitä.

Koristele maun mukaan muutamalla persiljan lehdellä.



Höyrytetty turska ja ravioli

Valmistus



3 tuntia

Annoskoko



5 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Alku-
ruoka-
laji**

Ainesosat

Taikina

- 500 g leipäjauhoja (italialainen aste 00)
- 1 tl suolaa
- vettä tarpeen mukaan

Täyte

- 400 g kuhafilettä
- 0.5 l maitoa
- 150 g voita
- 50 g riisijauhoja

- muskottipähkinä
- 1 pieni salottisipuli
- 200 g raastettua Parmigiano Reggiano -juustoa

Kastike

- 500 g Hundred-Day -herneitä 🌱
- 1 salottisipuli
- italiaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌱
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Tee jauhoista röykkiö, jonka keskellä on kuoppa ja kaada vähän vettä sinne ja lisää suola. Vaivaa, kunnes muodostat kiinteän taikinan, kääri se kelmuun ja laita se jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi. Täytteen valmistamiseksi sulata kolmasosa voista pannulla ja ruskista hienonnettu salottisipuli. Upota aiemmin hienonnettu turskafilee seokseen ja paista kannen kanssa noin 15 minuuttia. Valmista sitten Bechamel-kastike sulattamalla jäljellä oleva voi miedolla lämmöllä ja liottamalla riisijauhot siihen kerralla. Lisää maitoa asteittain ja mausta jauhetulla muskottipähkinällä.

Keitä, kunnes Bechamel-kastike muuttuu kermaiseksi. Lisää keitetty turska Bechamel-kastikkeeseen, lisää sitten parmesaani, sekoita hyvin ja anna jäähtyä.

Kastikkeen valmistamiseksi kuullota hienonnettu salottisipuli öljyssä, lisää herneet ja mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä ainekset ja sekoita kaikki, kun ne on kypsennetty.

Hae jääkaappiin asettamasi taikina ja rullaa se ulos, kunnes leivonnaisen paksuus on noin 1,5 millimetriä. Käytä asianmukaista välinettä raviolin valmistamiseen täyttämällä koverat osat kuhataikinalla ja vähitellen peittämällä se toisella ohuella pastakerroksella. Kun raviolit on täytetty, aseta ne reiälliselle uunipellille ja höyrytä 100 °C:ssa noin 10 minuutin ajan. Kuumenna hernekastike, aseta se tarjoiluastian pohjalle ja aseta turska-raviolit sen päälle ja lisää runsaasti ekstra-neitsytoliiviöljyä. Ruokalaji voidaan koristaa keitetyillä hernepalkoilla.



Turskaa endiivin kera

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 800 g kuhafilettä
- 2 endiivin päätä
- 50 g kuorittuja saksanpähkinöitä
- 20 g pinjansiemeniä
- 1 tl kapriksia
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- 100 g kivettömiä mustia oliivia
- 1 valkosipulin kynsi
- 4 menaica-anjovisfilettä 🌿

Valmistus

Puhdista ja pese endiivi, anna sen nuutua peitettyssä pannussa ja poista sen tuottama vesi. Ruskista valkosipuli öljyssä, lisää kaprikset, pinjansiemenet, saksanpähkinät, endiivi ja oliivit. Paista noin 10 minuuttia.

Jaa turskafilee neljään annokseen, laita ne uunipellille, valele niitä öljyllä ja paista höyryuunissa 100 °C:ssa noin 15 minuuttia.

Laita endiivi lautaselle ja aseta turskafilee sen päälle. Koristele anjovisfileillä.



Kapakala caponata vihanneksilla

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 4 rapeaa frisé-leipää
- 400 g kapakalaa
- 1 porkkana
- 1 kesäkurpitsa
- 2 napolilaista papaccellea, yksi punainen ja yksi keltainen 🍷
- 1 varsiselleri
- 150 g kivettömiä mustia ja vihreitä oliiveja 🍷
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä
- viinietikkaa
- muutama basilikan lehti
- suolaa

Valmistus

Valele öljyä kapakalan päälle ja paista höyryuunissa 100 °C:ssa 13 minuuttia, lisää vähän suolaa ja tarkista, että se on kypsytynyt; lihan on irrottava helposti. Jätä jäähtymään.

Pilko vihannekset kuutioiksi, laita ne uuniin ja höyrytä niitä noin 5 minuutin ajan 100 °C:ssa. Anna niiden jäähtyä ja mausta kylmänä suolalla ja öljyllä ja ripottele päälle vähän etikkaa.

Liota frisé-leipä, peitä runsaasti vihanneksilla ja aseta kapakalan fileet päälle. Koristele vihreillä ja mustilla oliiveilla, lisää runsaasti öljyä ja basilikan lehtiä.



Focaccia Margherita di Savoia valkoisen sipulin, Cellina di Nardò -oliivien ja Torre Guaceto Fiaschetto -tomaatin kera

Valmistus



5 t 15 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 180 °C

**Alku-
palat**

Ainesosat

- 250 g leipäjauhoja (italialainen aste 0)
- 250 g jauhettuja mannasuurimoita
- 5 g tuorehiivaa
- italiaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌿
- 10 kivetöntä Cellina di Nardò -oliivia
- 8 Torre Guaceto Fiaschetto -tomaatteja 🌿
- 1 keskikokoinen sipuli
- suolaa

Valmistus

Liuota hiiva veteen kulhossa ja lisää jauhoihin puolikas ruokalusikallinen suolaa. Sekoita kaikki keskenään, kunnes taikina on tasainen.

Peitä liinalla ja anna sen nousta 2 tuntia huoneenlämmössä.

Levitä taikina sitten aiemmin öljytylle uunipellille ja lisää ohueksi leikattu sipuli, hienonnetut tomaatit ja oliivit. Lisää vähän suolaa ja öljyä sen päälle.

Anna taikinan kohota vielä 3 tuntia, paista sitten 180 °C:ssa noin 30 minuuttia yhdistelmähöyryuunissa.



Speltti tiella kauden vihanneksilla simpukoilla ja tuoreella kalmarilla

Valmistus



1 t 30 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 150 °C

**Yksi
ruoka-
laji**

Ainesosat

- 200 g spelttiä
- 10 Regina di Torre Canne -tomaattia 🍅
- 1 kg simpukoita
- 500 g kalmaria
- 100 g herneitä
- 1 kesäkurpitsa
- 1 keskikokoinen peruna
- valkosipulia
- Acquaviva -punasipuli 🍅
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Puhdista ja kypsennä simpukat kannellisessa pannussa, kunnes ne ovat avautuneet ja vapauttaneet oman vetensä. Tyhjennä simpukat ja aseta keittovesi sivuun.

Valele uunipellin pohja öljyllä ja hienonnetulla valkosipulilla. Aseta viipaleiksi leikattu peruna, lisää simpukat puolikkaassa kuoressa ja laita herneet niiden päälle kalmarin ja aiemmin pestyn speltin kanssa. Lisää myös hienonnetut tomaatit, kesäkurpitsa ja puolikas viipaleiksi leikattu sipuli.

Kaada sitten vesi aikaisemmin säilötyistä simpukoista kaikkien näiden kerrosten päälle, lisää suola, pippuri ja paista kaikki 150 °C:ssa yhdistelmähöyryuunissa 45 minuuttia.



Paistetut vihannekset en papillote

Valmistus



45 minuuttia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 200 °C

Lisuke

Ainesosat

- 2 sipulia
- 500 g perunoita
- 1 parsakaalin varsi
- 4 Polignano-porkkanaa 
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 
- persiljaa
- suolaa
- pippuria

Valmistus

Ryöppää parsakaalia noin 3 minuuttia. Laita erikseen 4 leivinpaperiarkille viipaloidut perunat, sipulit, porkkanat ja lisää sitten ryöpätyt parsakaalit. Mausta oliiviöljyllä, suolalla, pippurilla ja persiljalla. Sinetöi paperi hyvin ja paista yhdistelmähöyryuunissa noin 30 minuuttia 200 °C:ssa.



Paistetut artisokat

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 180 °C

Lisuke

Ainesosat

- 16 - 20 artisokkaa koosta riippuen
- sitruunamehua
- kuivattuja Torre Guaceto Fiaschetto -tomatteja 🍷
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- suolaa

Valmistus

Puhdista artisokat ja laita ne täyteen vettä sisältävään astiaan, johon lisäät sitruunamehua. Tämä estää artisokkaa muuttumasta ruskeaksi. Aseta ne uunipellille ja mausta ekstra-neitsytoliiviöljyllä, suolalla ja muutamalla kuivatulla Torre Guaceto Fiaschetto -tomatilla.

Paista yhdistelmähöyryuunissa 180°C:ssa ja anna valmistua noin puoli tuntia.



Kotitekoinen hapantaikinaleipä

Valmistus



18 tuntia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 175 °C

Ainesosat

- 1 kg muinaista viljajauhoa (timilia, russello, mallorca) 🌀
- 500 ml vettä
- 14 g Trapani-merisuolaa 🌀
- 5 ml italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌀
- 100 g kuivaa hapantaikinaa

Valmistus

Liuota hiiva haaleaan veteen aktivoidaksesi sen, jättäen hieman vettä sivuun liuottaaksesi teelusikallisen suolaa. Sekoita jauhot, vesi ja hiiva nopeasti käsin suuressa kulhossa.

Lisää öljy. Taikina on erittäin pehmeää ja tahmeaa. Loppua kohti lisää vesi sivuun asetetun suolan kanssa.

Älä lisää kaikkea yhdessä, koska suola pyrkii estämään hiivan toiminnan. Peitä taikina ja anna sen nousta huoneenlämmössä (noin 20 °C) 12:sta 18 tuntiin. Kun sen tilavuus on kasvanut ja näet kuplien ilmestymisen, kippaa se jauhotetulle pinnalle.

Jauhota sitä lisää ja levitä se sitten ja taita: ensin kaksi keskiosaa ja sitten kaksi päätä.

Siirrä taikina astiaan, jolla on melko korkeat sivut sen mukaan, kuinka paljon sisuksesta pidät leivässäsi. Jatka yrittämistä toiset 2 - 3 tuntia.

Paista yhdistelmähöyryuunissa 175 °C:n lämpötilassa noin 50-55 minuuttia.

Ota pois uunista ja anna jäähtyä ennen sen leikkaamista.

On tärkeää antaa leivän jäähtyä uuniritilällä. Tämä varmistaa, että koko pinnalta tuleva höyry tekee siitä erittäin pehmeän, ohuella kuorella. Toisaalta, jos haluat saada rapean kuoren pehmeällä sisuksella, sinun on leikattava molemmat sivupäät höyryn vapauttamiseksi.



Munakoisopiirakka Piacentinu Ennese -fondueella

Valmistus



1 t 20 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 90 °C

**Alku-
palat**

Ainesosat

Taikina

- 3 munakoisoa
- 1 orgaaninen kananmuna
- 20 g timilia-korppujauhoja
- 10 g raastettua Parmigiano Reggiano -juustoa
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä
- 4 basilikan lehteä
- Trapani-merisuolaa
- pippuria

Piacentinu Ennese -fondue

- 200 ml ruokakermaa
(voidaan korvata kuohukermalla)
- 200 g Piacentinu Ennesea
- 4 Valle del Belice Siccagno tai
Pachino -kirsikkatomaatteja
- Trapani-merisuolaa

Valmistus

Leikkaa munakoisot kahtia, höyrytä niitä 90 °C:ssa 15 - 20 minuuttia. Poista niiden kuori, laita ne sekoittimeen korppujauhojen, munan, parmesaanin, basilikan, Trapani-merisuolan ja pippurin kanssa.

Ota muutama muotti, rasvaa ne, täytä seoksella ja laita höyryuuniin 90 °C:seen 40 - 45 minuutiksi. Laita Piacentinu Ennesen lastut ja ruokakerma kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä. Heti kun seos on lämmin ja juusto on yhdistetty ruokakermaan, ota se pois lämmöstä ja lisää suola.

Järjestä astia asettamalla fondue alaosaan ja laita piirakka päälle.
Koristele Salina Siccagno -kirsikkatomaatilla ja tarjoile kuumana.



Perunamuusi-gnocchi Vastedda del Belice -fonduen ja kuullotettujen simpukoiden kera

Valmistus



2 tuntia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Alku-
palat**

Ainesosat

Peruna-gnocchit

- 800 g pinkkejä perunoita
- 250 g leipäjauhoja (italialainen taso 0) (tai riisijauhoja)
- Trapani-merisuolaa 🌀

Paistetut simpukat

- 500 g simpukoita
- 1 lasi valkoviiniä

- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🌀
- persiljaa

Vastedda del Belice -fondue

- 200 ml ruokakermaa (voidaan korvata kermalla)
- 200 g Vastedda del Belice -juustoa 🌀
- Trapani-merisuolaa 🌀

Valmistus

Leikkaa munakoisot kahtia, höyrytä niitä 90 °C:ssa 15 - 20 minuuttia. Poista niiden kuori, laita ne sekoittimeen korppujauhojen, munan, parmesaanin, basilikan, Trapani-merisuolan ja pippurin kanssa.

Ota muutama muotti, rasvaa ne, täytä seoksella ja laita höyryuuniin 90 °C:seen 40 - 45 minuutiksi. Laita Piacentinu Ennesen lastut ja ruokakerma kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä. Heti kun seos on lämmin ja juusto on yhdistetty ruokakermaan, ota se pois lämmöstä ja lisää suola.

Järjestä astia asettamalla fondue alaosaan ja laita piirakka päälle. Koristele Salina Siccagno -kirsikkatomaatilla ja tarjoile kuumana.



Paahdettua mustekalaa buffalo stracciatellalla ja rapealla timilialla

Valmistus



1 t 20 min'

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Höyry 100 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 1 noin 1 kg mustekala
- 100 g puhveli stracciatella -juustoa
- 30 ml maitoa
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 
- 4 viipaletta timilia-leipää 
- Trapani-merisuolaa 

Valmistus

Puhdista mustekala ja keitä sitä höyryuunissa 60 minuuttia 100 °C:ssa. Paahda leipä grillillä ja mausta se tilkalla öljyä.

Sekoita puhveli stracciatella maitoon ja aseta valmistunut kermainen kastike sivuun. Leikkaa mustekalan lonkerot lämpimänä ja paista ne grillillä molemmin puolin.

Aseta lautaselle siivu paahtoleipää, puhvelijuustokastiketta ja kaksi mustekalalonkeroa, lisää suolaa ja öljyä.



Sous-vide kapakala

Tropea-sipulin ja kirsikkatomaatteja

Valmistus



40 minuuttia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Sous-vide 70 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 800 g kapakalaa
- 10 talvitomaattia tai 1 kg kirsikkatomaatteja
- 2 Tropea -punasipulia
- 3 rkl ruskeaa sokeria tai hunajaa
- 6 rkl valkoviinietikkaa
- mustapippuria
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- sitruunan kuori
- Trapani-merisuolaa 🍷

Valmistus

Sous-vide -kypsennä kalat jaettuna neljään annokseen ripauksella ekstra-neitsytoliiviöljyä ja mustapippuria ja paista niitä höyryuunissa 20-25 minuuttia 70 °C:ssa. Grillaa sillä välin kokonaiset tomaatit kalojen kanssa.

Puhdista sipulit. Älä leikkaa niitä liian ohuiksi siivuiksi. Kaada öljyä pannulle, kuumenna se ja lisää sipulit. Laske lämpöä, lisää suola ja anna niiden nuutua matalalla lämmöllä. Erinomaisen makeiden ja happamien sipulien valmistamisen salaisuus on keittää ne hitaasti, jotta niiden aromit tulevat öljyyn, ne muuttuvat pehmeiksi eivätkä pala. Heti kun sipulit ovat nuutuneet (10-15 minuutin kuluttua), lisää lämpöä hieman ja lisää etikkaa, sokeri (tai hunaja) ja sekoita. Heti kun sokeri on liennut, huomaat, että sipulit saavat tiiviin, melkein pä karamellisointuneen ulkonäön. Ota lämpö pois päältä ja anna niiden jäähtyä ja sekoita.

Kun kapakala on kypsä, poista se tyhjiöpakkauksesta ja aseta yksittäiset annokset lautaselle yhdessä tomaatin ja sipulikastikkeen kanssa, koristele ateria Trapani-merisuolalla, sitruunan-kuorella ja tilkalla öljyä.



Valkoinen lihamureke mortadella-salamin, kananmunan ja Vastedda del Belice -juuston kera uudella hernekastikkeella

Valmistus



1 tunti

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 160 °C

**Pää-
ruoka**

Ainesosat

- 600 g jauhelihaa
- 200 g Ragusa mortadella-salamia 🍷
- 200 g tuoretta timilia-leipää 🍷
tai durumvehnäleipä
- 150 g Vastedda del Belice -juustoa kuutioina 🍷
- 200 ml täysmaitoa
- 2 keitettyä luomukananmunaa
- Trapani-merisuolaa 🍷
- persiljaa
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- pippuria

Hernekastike

- 450 g tuoreita herneitä
- 1 valkoinen sipuli
- 50 g raastettua Parmigiano Reggiano -juustoa
- italialaista extra-neitsytoliiviöljyä 🍷
- Trapani-merisuolaa 🍷

Valmistus

Poista ensin tuoreen leivän kuori ja leikkaa se kuutioiksi noin 150 g sisuksen kanssa, laita ne kulhoon yhdessä maidon kanssa niin, että maito imeytyy siihen. Leikkaa mortadella- ja Vastedda del Belice -juusto kuutioiksi. Laita naudanjauheliha toiseen kulhoon, lisää sitten mortadella- ja Vastedda -juusto, maitoon kasteltu ja hieman puristettu leipä, leikatut keitetyt munat, muutama persiljan lehti, Trapani-merisuola ja pippuri. Yhdistä seos käsilläsi, muodosta sylinteri tiivistämällä se hyvin. Aseta lihamureke leivinpaperille, voitele se oliiviöljyllä ja jätä se hetkeksi sivuun.

Esilämmitä uuni 160 °C:seen yhdistelmähöyryllä ja jatka kastikkeen valmistamisella. Hienonna sipuli. Kuumenna ekstra-neitsytoliiviöljyä kasarissa ja lisää siihen sipulit, anna niiden nuutua ja lisää herneet. Mausta suolalla ja lisää paljon vettä.

Kun herneet on hyvin keitetyt, siirrä ne sitten sipulien kanssa sauvasekoittimeen. Lisää raastettu Parmigiano Reggiano vihannesten päälle, sekä vähän öljyä ja sekoita, kunnes velouté-kastike on valmis. Voitele sitten uunipellin pohja, aseta lihamureke keskelle ja paista yhdistelmähöyryuunissa 40-50 minuuttia. Ota lihamureke pois uunista ja tarjoile sitä viipaleina kuumalla herne-kastikkeella.



Kohokas Modica-suklaalla ja muinaisilla Sisilian timilia-vehnäjauhoilla

Valmistus



30 minuuttia

Annoskoko



4 henkilöä

Uuniasetukset



Yhdistelmähöyry 150 °C

**Jälki-
ruoka**

Ainesosat

- 100 g Modica-suklaata
- 100 g timilia-vehnäjauhoja
- 100 g tummaa kaakaojauhetta
- 50 g ruskeaa sokeria
- 2 orgaanista kananmunaa
- 40 ml maitoa
- 25 g voita
- kanelijauhetta
- tomusokeria

Valmistus

Sekoita sokeri ja kananmunat. Lisää niihin suklaa, jonka olet ensin sulattanut bain-marie ja sekoita varovasti, kunnes saat siitä kermää. Kaada se kulhoon jauhojen, kaakaon, maidon ja kanelin kanssa.

Kaada seos alumiinimuotteihin, jotka olet aiemmin voidellut ja vuorannut jauholla tai ruskealla sokerilla.

Paista yhdistelmähöyryuunissa 150 °C:ssa 20 minuuttia (arvioi kypsennys tuoksun ja ulkonäön perusteella).

Tarjoile Modica-suklaalevyjen ja tomusokerin kanssa maun mukaan.



Ruoka	Lämpötila	Vaadittu aika	Lisävarusteet
-------	-----------	---------------	---------------

Ruoanvalmistus höyryllä

Parsakaali	100 °C	12 - 16 min	Reiällinen höyrypelti
Kokonaisia porkkanoita	100 °C	25 - 30 min	Reiällinen höyrypelti
Leikatut vihannekset (paprikat, kesäkurpitsat, porkkanat, sipulit)	100 °C	15 - 20 min	Reiällinen höyrypelti
Vihreitä papuja	100 °C	20 - 25 min	Reiällinen höyrypelti
Vihreä parsa	100 °C	15 - 20 min	Reiällinen höyrypelti
Kuoritut perunat (leikattu neliöiksi)	100 °C	25 - 35 min	Reiällinen höyrypelti
Kalafilee (2 cm paksu)	80 °C	15 - 20 min	Reiällinen höyrypelti reiättömällä höyrypellillä
Mustekala	85 °C	100 - 110 min	Uuniritilä
Simpukat kuorilla	95 °C	20 - 25 min	Uuniritilä
Lohifilee (3 cm paksu)	65 °C	100 - 110 min	Uuniritilä
Katkarapu	100 °C	10 - 14 min.	Reiällinen höyrypelti reiättömällä höyrypellillä
Kananrinta	100 °C	23 - 28 min	Reiällinen höyrypelti reiättömällä höyrypellillä
Medium-paistettu naudanlihafilee (4 cm paksu)	60 °C	110 - 120 min.	Uuniritilä
Medium-paistettu karitsa (paksuus 3 cm)	65 °C	105 - 115 min.	Uuniritilä
Flan/vanukas (6 jälkiruokalajia, kukin 100 ml, peitä astiat kalvolla)	90 °C	20 - 30 min.	Uunipelti tai -ritilä

Yhdistetty ruoanvalmistus höyryllä

Höyrytaso

Vihannes/perunagratiini	160 - 180 °C	2	35 - 50 min	Uuniritilä
Paistettu kala	200 °C	3	20 - 25 min	Uuniritilä / -pelti
Kotitekoinen leipä	180 °C (esilämmitys)	2	30 - 40 min.	Uuniritilä



10

ASKO-yhdistelmä-höyryuunin etua

Yhdistelmähöyryuunin tärkein etu on, että voit valmistaa sillä ruoan terveellisesti säilyttäen ruokien ravitsemukselliset ominaisuudet, erityisesti vitamiinit ja kivennäisaineet. Tällainen kypsennys säilyttää vihannesten herkän rakenteen ja kalan pehmeuden. Tässä on kymmenen kohtaa, jotka kertovat sinulle kaiken, mitä sinun tarvitsee tietää ASKO-yhdistelmähöyryuunista.

1 – Mitä etua yhdistelmähöyryuunista on?

Se on 2-in-1 -uuni, jolla yhdistät perinteiset ruoanvalmistusmenetelmät höyryavusteisiin menetelmiin.

2 – Suuri 73 litran kapasiteetti

Se tarjoaa suuremman ruoanvalmistusalueen mahdollistaen suurempien ruokamäärien valmistamisen, vaikka ulkomitat pysyvät vakiona.

3 – Ulkoinen höyrystin

Uuni on varustettu ulkoisella höyrymuodostusjärjestelmällä, joka muodostaa vain puhdasta höyryä uunitilaan. Järjestelmän ansiosta kondensoitunut höyry haihdutetaan. Tämä mahdollistaa ruokien luonnollisen maun sekä niiden sisältämien vitamiinien ja kivennäisaineiden säilymisen.

4 – Kuinka kauan kestää, että uuni saavuttaa halutun lämpötilan?

Vain muutaman minuutin. Höyryä päästetään uunitilaan tasaisesti neljän pisteen läpi säännöllisin väliajoin, ja maksimaalinen taso saavutetaan hyvin nopeasti.

5 – Missä lämpötilassa ruoka on valmistettava?

Höyrytyksen kypsennysajat vaihtelevat ruoan koon ja paksuuden mukaan.

Mitä paksumpaa se on, sitä kauemmin kypsennyksessä menee. Sopivan astian käyttö valmistamallasi ruoalle on suositeltavaa, jotta se mehustuu omassa nesteessään.

6 – Mikä on sopiva kuumuus? Kosteaa vai kuiva?

Höyrytyksen kosteus, mikä on sen perusta, varmistaa ruoan kunnioittamisen.

7 – Minkälaisia astioita höyryuunissa voi käyttää?

Kaikkia kuumuutta kestäviä astioita, kunhan ne sopivat kooltaan tasapuoliseen ruoanvalmistukseen. Reiälliset astiat ja uunipellit mahdollistavat ruoanvalmistuksesta tulevien nesteiden valumisen ja palautumisen.

8 – Yhdistetty vaiheittainen kypsennys

Vaiheittainen kypsennys mahdollistaa jopa kolmen toiminnon yhdistämisen yhdeksi kypsennysprosessiksi. 1-2-3 yhdistetyn vaiheittaisen kypsennyksen ansiosta voit linkittää 3 kypsennystapaa, mukaan lukien lämpötilan ja aikojen valinnan. Näyttö näyttää käynnissä olevat kypsennysasetukset.

9 – Mitä varten anturi on olemassa?

Lämpötila-anturi on ihanteellinen väline täydellisen kypsennyksen varmistamiseksi.

10 – Ohjelmoidut menut

Voit valita 17 kypsennystapaa tai käyttää automaattisia reseptejä, jotka ovat ohjelmoituna uunissa.



ASKO
Inspired by Scandinavia