



Snips guarantees that all raw materials used in the manufacture of their products DO NOT CONTAIN BISPHENOL A.

Snips garantisce che i suoi prodotti sono realizzati in materiali di cui è certificata l'ASSENZA DEL BISFENOLO A.



When these products have reached the end of their lives, THEY ARE 100% RECYCLABLE.

Alla fine del loro ciclo di vita tutti i nostri prodotti POSSONO ESSERE RICICLATI AL 100%.



FORGET DISPOSABLE PRODUCTS. Snips products are made to be used every day and they're made to last.

DIMENTICA LA PLASTICA USA E GETTA. I prodotti Snips sono pensati per essere usati quotidianamente e durare nel tempo.



RISO VENERE CON RUCOLA, GAMBERETTI AL LIME E AVOCADO



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 250 gr di riso Venere
- 500 ml di acqua
- 15 gamberetti
- mezzo avocado
- mezzo lime
- 100 gr di rucola
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

1. Marinare i gamberetti con il succo di mezzo lime, due cucchiaini di olio e una macinata di pepe nero.
2. Sciacquare il riso Venere sotto abbondante acqua corrente e metterlo nel cuoci riso Snips insieme a un pizzico di sale e 500 ml d'acqua.
3. Chiudete con il coperchio, cuocete a 700 W per 20/25 minuti.
4. Aprite e lasciate raffreddare.
5. Spadellate a fiamma vivace i gamberetti, scolati dalla marinatura, per un paio di minuti e salate.
6. Aggiungere al riso avocado, rucola, gamberetti e un filo d'olio extra vergine di oliva.
7. Impiattare e guarnire con l'avocado tagliato a fettine.

* Tempo variabile a seconda della tipologia del riso (vedi tabella)





VENERE RICE WITH ROCKET, LIME PRAWNS AND AVOCADO



Difficulty:



facile / easy

Cooking time:



*20-25 min

Portions:



Ingredients:

- 250 gr Venere rice
- 500 ml water
- 15 prawns
- 1/2 avocado
- 1/2 lime
- 100 gr rocket
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Marinate the prawns in the juice of half a lemon, two tablespoons of olive oil and a pinch of pepper.
2. Rinse the rice with plenty of running water and put it in the Snips rice cooker with a pinch of salt and 500 ml of water.
3. Close with the lid and cook for 20/25 minutes at 700 W.
4. Open and allow to cool off.
5. After draining the marinade, toss the prawns in a pan for a few minutes and add salt.
6. Add the diced avocado, rocket, prawns and a drizzle of extra virgin olive oil to the rice.
7. Serve garnished with slices of avocado.

* Cooking time varies depending on the type of rice (see table)



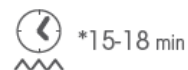
RISO BIANCO CON PISELLI E DRESSING AI FORMAGGI



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 250 gr di riso tipo carnaroli
- 500 ml di acqua
- 200 gr di piselli
- un pizzico di sale

Per il dressing:

- 200 ml di panna fresca
- 80 gr di parmigiano e emmenthal
- qualche foglia di timo

Procedimento:

1. Risciacquate il riso in abbondante acqua fredda, scolatelo e mettetelo nel cuoci riso Snips insieme a 500 ml d'acqua e un pizzico di sale.
2. Aggiungete anche i piselli surgelati.
3. Cuocete per 15/18 minuti a 700 W.
4. Fate sciogliere i formaggi grattugiati nella panna calda, aromatizzando con foglie di timo.
5. Servire il riso con il dressing di formaggi ancora caldi.

* Tempo variabile a seconda della tipologia del riso (vedi tabella)





STEAMED RICE WITH PEAS AND CHEESE DRESSING

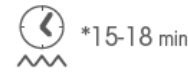


Difficulty:



fadle / easy

Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 250 gr Carnaroli rice
- 500 ml water
- 200 grams of peas
- a pinch of salt

For the cheese dressing:

- 200 ml fresh cream
- 80 gr parmesan and emmental cheese
- a spring of thyme

Process:

1. Rinse the rice with plenty of cold water, drain it and put it in the Snips rice cooker with 500 ml of water and a pinch of salt.
2. Add the frozen peas and cook for 15/18 minutes at 700 W.
3. Serve the rice with the dressing prepared melting the grated cheeses in the warm cream flavoured with thyme.

* Cooking time varies depending on the type of rice (see table)





FARRO CON FETA, POMODORINI, OLIVE NERE E MENTA

TempoZero
MICROONDE
TimeZero Microwave



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 250 gr di farro perlato
- 500 ml di acqua
- 300 gr di pomodorini
- 150 gr di feta
- 4 cucchiaini di olive nere sott'olio
- un ciuffetto di menta
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b

Procedimento:

1. Sciacquate il farro sotto acqua corrente e mettetelo nel cuoci riso Snips con un pizzico di sale.
2. Chiudete il coperchio e cuocete in microonde per 20 minuti circa a 700 W.
3. Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi.
4. Aggiungete un pizzico di sale, pepe, olio extravergine d'oliva, le olive e qualche foglia di menta spezzettata.
5. Condite il farro intiepidito con i pomodorini e la feta tagliata a cubetti e servite.

* Tempo variabile a seconda della tipologia del riso (vedi tabella)





SPELT WITH FETA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES AND MINT



Difficulty:



Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 250 gr pearly spelt
- 500 ml water
- 300 gr cherry tomatoes
- 150 gr feta cheese
- 4 tbsp black olives preserved in oil
- a spring of mint
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Rinse the spelt under running water and put it in the Snips rice cooker with a pinch of salt and 500 ml of water.
2. Close with the lid and cook in the microwave oven for approximately 20 minutes at 700 W.
3. Wash the tomatoes and cut them in quarters.
4. Add a pinch of salt, pepper, extra virgin olive oil, the olives and a few chopped mint leaves.
5. Add the tomatoes and the diced feta cheese to the lukewarm spelt and serve.

* Cooking time varies depending on the type of rice (see table)





QUANTITÀ E TEMPO PER 800 W / QUANTITY AND TIME FOR 800 W

	👤👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤	👤👤👤
	Riso tondo / short grain rice				Quinoa			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
WATER	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	12 min.	12 min.	13 min.	13 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.
	Riso arborio o carnaroli / arborio or carnaroli rice				Grano / wheat			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
WATER	275 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	15 min.	15 min.	16 min.	16 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.
	Riso basmati o aromatico / basmati or aromatic rice				Miglio / millet			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
WATER	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	550 ml
	11 min.	11 min.	12 min.	12 min.	13 min.	14 min.	15 min.	16 min.
	Riso per sushi / sushi rice				Avena / oat			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
WATER	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml
	12 min.	12 min.	14 min.	14 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.

POLPETTONE DI POLLO CON PATATE ROSSE



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 100 ml d'acqua
- 250 gr di petto di pollo
- 50 gr di pancetta
- 50 gr di prosciutto cotto
- 100 gr di ricotta
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 1 uovo
- 2 fette di pane raffermo
- sale, pepe e noce moscata q.b.
- qualche foglia di prezzemolo o basilico
- 300 gr di patatine rosse
- aneto q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento:

1. In un mixer tritate il petto di pollo insieme alla pancetta a striscioline e al prosciutto cotto e versate il composto in una terrina.
2. Aggiungete la ricotta, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata.
3. Sempre nel mixer tritate le fette di pane private della crosta insieme all'uovo e al prezzemolo lavato
4. Aggiungete la crema al pollo frullato e amalgamate bene.
5. Stendete un pezzo di carta da forno, versatevi sopra il composto dando una forma di polpettone e arrotolate ben stretto sigillando i lati.
6. Versate l'acqua nella vaporiera Snips, posizionatevi la griglia e adagiate il polpettone con le patate tagliate a metà.
7. Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 12 minuti.
8. Servite le patate a piacere con olio extravergine di oliva, sale e pepe e aneto o prezzemolo accompagnate dal polpettone.



CHICKEN MEATLOAF WITH RED POTATOES



Difficulty:



Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 100 ml water
- 250 gr chicken breast
- 50 gr bacon
- 50 gr ham
- 100 gr ricotta cheese
- 2 tbsps parmesan cheese
- 1 egg
- 2 slices of stale bread
- salt, pepper and nutmeg to taste
- a spring of parsley or basil
- 300 gr small red potatoes
- dill to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Mix the chicken breast, strips of bacon and ham in a blender and place in a dish; add the ricotta and the parmesan cheese, salt, pepper and nutmeg.
2. Use the blender to mix the bread - after removing the crust - the egg and the washed parsley. Add the mixture to the chicken and mix well.
3. Place the mix on a sheet of baking paper, shape it and roll it tight, sealing the two ends.
4. Pour the water in the Snips steamer and put in the grill; place the meatloaf and the potatoes cut into halves on the grill.
5. Close with the lid and cook for approximately 12 minutes at 600 W.
6. Serve the meatloaf accompanied by the potatoes drizzled with extra virgin olive oil to taste, salt and pepper and dill or parsley.





FETTINE DI POLLO CON DRESSING AGLI SPINACINI



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 400 ml acqua
- 4 fettine di pollo
- 1 limone
- 100 ml di vino bianco
- 100 gr di spinacini freschi
- 2 cucchiaini di mandorle
- 3 carote medie
- due cucchiaini di sesamo
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

1. Fate marinare le fettine di pollo con il vino, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, il succo di limone, un pizzico di sale e pepe per circa mezz'ora.
2. Lavate e pelate le carote e tagliatele a fettine. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con le carote.
3. Adagiatevi sopra il secondo contenitore con le fettine di pollo.
4. Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 8 minuti.
5. Preparate il dressing: fate tostare le mandorle in una padella antiaderente senza grassi aggiunti e tritatele con un mixer ad immersione insieme agli spinacini, la scorza di limone, un pizzico di sale, olio quanto basta.
6. Fate tostare il sesamo in una padella antiaderente e condite le carote e le fettine di pollo con il dressing agli spinaci prima di servire.



CHICKEN FILLETS WITH SPINACH DRESSING



Difficulty:



fadle / easy

Cooking time:



8 min

Portions:



Ingredients:

- 400 ml water
- 4 chicken fillets
- 1 lemon
- 100 ml white wine
- 100 gr fresh spinach
- 2 tbsps almonds
- 3 medium carrots
- 2 tbsp sesame seeds
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Marinate the chicken in the wine, 3 tbsp of extra virgin olive oil, lemon juice, a pinch of salt and pepper, for approximately 30 minutes.
2. Wash, peel and slice the carrots. Pour the water in the Snips steamer and put the carrots in the first container on top.
3. Place the second container with the chicken on top of that.
4. Close with the lid and cook for approximately 8 minutes at 600 W.
5. Prepare the dressing: toast the almonds in a non-stick pan without adding oil and chop them finely in a blender together with the spinach, the lemon peel, a pinch of salt and oil as required.
6. Toast the sesame seeds in a non-stick pan and use them to dress the carrots; serve the chicken with the spinach dressing.



PETTO DI POLLO FARCITO AI FUNGHI E FORMAGGIO CON BROCCOLETTI



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 400 ml d'acqua
- 1 petto di pollo
- 20 gr di funghi porcini secchi
- qualche rametto di timo
- qualche foglia di prezzemolo
- 50 gr di formaggio tipo edamer
- 1 broccoletto grosso o 2 piccoli
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- peperoncino secco q.b.

Procedimento:

1. Mettete in ammollo i funghi secchi in acqua tiepida per circa 15/20 minuti. Strizzateli e tritateli al coltello o in un mixer insieme al timo esfoliato, il prezzemolo e il formaggio edamer, sale e pepe.
2. Praticate un grosso foro lateralmente nel petto di pollo ricavando una tasca e riempietela con il composto ottenuto. Ricucite oppure sigillate bene con stuzzicadenti.
3. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con i broccoletti suddivisi in cimette.
4. Adagiatevi sopra il secondo contenitore con il petto di pollo.
5. Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 12 minuti.
6. Per una cottura dei broccoletti più al dente, dopo 6/8 minuti potete togliere dalla vaporiera il ripiano e continuare la cottura solo del petto di pollo.
7. Servite condendo a piacere i broccoletti con olio extravergine d'oliva, sale e un pizzico di peperoncino.



CHICKEN BREAST STUFFED WITH MUSHROOMS AND CHEESE WITH BROCCOLI



Difficulty:



fadde / easy

Cooking time:



12 min

Portions:



Ingredients:

- 400 ml water
- 1 chicken breasts
- 20 gr dried porcini mushrooms
- a few springs of time
- a spring of parsley
- 50 gr edamer cheese
- 1 large or 2 small broccoli
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required
- dried chili pepper to taste

Process:

1. Leave the mushrooms to soak in lukewarm water for approximately 15/20 minutes. Squeeze out the water and chop them with a knife together with the time leaves, parsley, edamer cheese, salt and pepper.
2. Make a large incision on the side of each chicken breast to obtain a pocket and fill it with the mix you prepared. Sew or close with toothpicks.
3. Pour the water in the Snips steamer and put the first container with the broccoli on top. Place the second container with the chicken on top of that.
4. Close with the lid and cook for approximately 12 minutes at 600 W.
5. For crunchier broccoli, after 6/8 minutes, remove their container from the steamer and continue cooking the chicken on its own.
6. Serve after drizzling the broccoli with extra virgin olive oil, salt and a pinch of chili pepper.



SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 100 ml di acqua
- 2 tranci di salmone senza pelle
- 1 arancia
- mezzo mazzetto di asparagi
- qualche foglia di aneto
- sale e pepe q.b.
- bacche di pepe rosa (facoltativo)
- salsa olandese q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

1. Fate marinare i tranci di salmone con il succo e la scorza di un'arancia, 3 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale e pepe.
2. Riempite la vaporiera di Snips con sufficiente acqua per la cottura.
3. Sopra la griglia mettete i tranci di salmone scolati e gli asparagi precedentemente lavati e privati delle parti legnose.
4. Cuocete a 600 W per circa 5 minuti verificando la cottura in base allo spessore dei tranci di salmone e alla grandezza degli asparagi.
5. Servite con salsa olandese e aneto a piacere.



ORANGE-MARINATED SALMON WITH ASPARAGUS AND HOLLANDAISE SAUCE



Difficulty:



Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 100 ml water
- 2 skinless salmon steaks
- 1 orange
- 1/2 bunch of asparagus
- a spring of dill
- salt and pepper to taste
- pink peppercorns (optional)
- hollandaise sauce as required
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Marinate the salmon steaks in the juice of an orange with the orange peel, 3 tbsp of olive oil and a pinch of salt and pepper.
2. Fill the Snips steamer with sufficient water and put in the grill; after draining the marinade, place the salmon steaks and the washed asparagus - from which you had previously removed the hard parts - on top of the grill.
3. Cook for approximately 5 minutes at 600 W monitoring the cooking depending on the thickness of the steaks and the size of the asparagus.
4. Serve with hollandaise sauce and dill to taste.



INVOLTINI DI BRANZINO CON CAPPERI E OLIVE CON CONTORNO DI POMODORI RIPIENI



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 100 ml di acqua
- 6 fettine sottili di branzino senza pelle
- 2 pomodori ramati maturi
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale
- 6 pomodori secchi sott'olio
- 1 cucchiaino di olive verdi o nere
- scorza di un limone
- 3 cucchiaini di parmigiano o pecorino grattugiati
- qualche rametto di timo
- qualche foglia di basilico
- semi di finocchio q.b.
- qualche foglia di prezzemolo
- due fette di pane raffermo
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento:

1. Dissalate i capperi in acqua fredda risciacquandoli, quindi tritateli insieme alle olive, ai pomodorini secchi e alla scorza di limone.
2. Farcite le fettine di branzino con il composto ottenuto e arrotolatele ottenendo degli involtini.
3. Lavate i pomodori, tagliateli a metà e svuotateli dai semi e polpa. Salateli internamente e pepateli.
4. Preparate il ripieno tritando in un mixer il pane raffermo privato della crosta insieme alle erbe aromatiche, i semi di finocchio e al formaggio grattugiato.
5. Riempite i pomodori e posizionate, insieme agli involtini di branzino, nella vaporiera Snips dopo aver versato l'acqua per la cottura.
6. Sigillate e cuocete in forno a 600 W per 5 minuti circa.
7. Conditeli a piacere con un goccio d'olio extravergine d'oliva prima di servire.



SEA BASS PARCELS WITH CAPERS AND OLIVES SERVED WITH STUFFED TOMATOES



Difficulty:



fadle / easy

Cooking time:



5 min

Portions:



Ingredients:

- 100 ml water
- 6 thin skinless sea bass fillets
- 2 ripe vine tomatoes
- 1 tbsp capers preserved in salt
- 6 sun-dried tomatoes preserved in oil
- 1 tbsp green or black olives
- 1 lemon peel
- 3 tbsp Parmesan or Pecorino cheese
- a few springs of thyme
- a few springs of thyme
- fennel seeds to taste
- a spring of parsley
- 2 slices stale bread
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Put the capers in cold water to get rid of the salt, chop them finely with the olives, sun-dried tomatoes and the lemon peel. Put the mixture on the sea bass fillets and roll them to obtain parcels.
2. Wash the tomatoes, cut them in half and remove seeds and pulp. Add salt and pepper inside.
3. Prepare the filling by mixing the stale bread - after removing the crust - the herbs, fennel seeds and grated cheese in a blender.
4. Fill the tomatoes with the mixture and place them next to the sea bass parcels in the Snips steamer after adding the cooking water. Seal and cook in the oven at 600 W for approximately 5 minutes.
5. Drizzle with extra virgin olive oil to taste before serving.

SPIEDINI DI GAMBERI, LIMONE E ALLORO CON ZUCCHINE ALLA MENTA



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 100 ml d'acqua
- 16 gamberi
- mezzo limone
- 12 foglie d'alloro
- mezza radice di zenzero
- 4 zucchine medie
- un mazzetto di menta
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento:

1. Lavate i gamberi, sgusciateli e privateli del filetto interno e fateli marinare con zenzero grattugiato, due cucchiai d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e pepe nero per circa 10 minuti.
2. Preparate gli spiedini alternando un terzo di fettina di limone, un gambero e una fogliolina di alloro fino ad esaurimento degli ingredienti.
3. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con le zucchine lavate, tagliate a fettine e private delle estremità.
4. Adagiatevi sopra il secondo contenitore e posizionatevi gli spiedini di gamberi.
5. Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 4 minuti.
6. Servite condendo le zucchine a piacere con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e foglie di menta spezzettata.





LEMON AND BAY LEAF PRAWN SKEWERS WITH MINT COURGETTES



Difficulty:



Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 100 ml water
- 16 prawns
- 1/2 lemon
- 12 bay leaves
- 1/2 ginger root
- 4 medium courgettes
- a few springs of mint
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil as required

Process:

1. Wash, remove the shell and devein the prawns and marinate them for 10 minutes in two tbsp of extra virgin olive oil with the grated ginger, a pinch of salt and black pepper.
2. Prepare the skewers alternating 1/3 of a lemon slice, a prawn and a bay leaf.
3. Pour the water in the Snips Steamer and put the first container with the courgettes - after having removed the extremities, washed and sliced them - on top of it.
4. Place the second container with the prawn skewers on top of that.
5. Close with the lid and cook for approximately 4 minutes at 600 W.
6. Serve having drizzled the courgettes with extra virgin olive oil to taste, salt and pepper and chopped mint.





OMELETTE CON PISELLI E PANCETTA



Difficoltà:



facile / easy

Tempo di cottura:



6 min

Porzioni:



Ingredienti:

- 3 uova
- 50 gr di pancetta
- 130 gr di piselli
- 1 cucchiaio di parmigiano
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Sgusciate le uova dentro il cuoci uova Snips e sbattetele con una forchetta.
2. Aggiungete sale e pepe macinato.
3. Tagliate la pancetta a dadini e aggiungetela insieme ai piselli al composto di uova.
4. Chiudete il coperchio e cuocete in microonde per 6 minuti a 600 W.





PEAS AND BACON OMELETTE



Difficulty:



fadle / easy

Cooking time:



6 min

Portions:



Ingredients:

- 3 eggs
- 50 gr bacon
- 130 gr peas
- 1 tbsp parmesan cheese
- salt and pepper to taste

Process:

1. Break two eggs inside the Snips egg cooker and beat them with a fork.
2. Add salt and ground pepper.
3. Add the diced bacon and the peas to the eggs.
4. Close with the lid and cook in the microwave oven for 6 minutes at 600 W.





OMELETTE CON EMMENTALER E PATATE

TempoZero
MICROONDE
TimeZero Microwave



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 3 uova
- 70 gr di emmenthal
- 130 gr di patate al vapore a cubetti
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Sgusciate dentro il cuoci uova Snips le uova e sbattetele con una forchetta.
2. Aggiungete sale e pepe macinato.
3. Tagliate l' emmenthal a fettine e aggiungetelo alle patate al composto di uova.
4. Chiudete con il coperchio e cuocete in microonde per 6 minuti a 700 W.





EMMENTHAL CHEESE AND POTATO OMELETTE



Difficulty:



Cooking time:



Portions:



Ingredients:

- 3 eggs
- 70 gr emmenthal cheese
- 130 gr diced steamed potatoes
- salt and pepper to taste

Process:

1. Break two eggs inside the Snips egg cooker and beat them with a fork.
2. Add salt and ground pepper.
3. Add the sliced cheese and the potatoes to the eggs.
4. Close with the lid and cook in the microwave oven for 6 minutes at 700 W.





QUICHE LORRAINE



Difficoltà:



Tempo di cottura:



11-13 min.

Porzioni:



Ingredienti:

- 1 dose di pasta brisée
- 400 gr di panna liquida fresca
- 2 tuorli
- 2 uova intere
- 150 gr di pancetta affumicata
- 100 gr di formaggio gruyère (groviera)
- sale e pepe
- noce moscata

Procedimento:

1. In una padella antiaderente scaldate la pancetta, abbrustolite per un paio di minuti, poi scolatela su una carta assorbente, in modo da eliminare tutto il grasso.
2. In una ciotola rompete le uova, mescolate con la panna, aggiungete sale, pepe e un pizzico di noce moscata.
3. Stendete la pasta brisée con uno spessore di circa 4 mm, aiutandovi con un pizzico di farina. Imburrate e infarinate una teglia, su cui stenderete la pasta.
4. Aggiungete sulla base di pasta il formaggio gruviera e la pancetta fredda.
5. Versate il composto di uova e panna nella teglia. Tirate via i bordi dell'impasto.
6. Infornate la quiche per 11/13 minuti impostando il microonde sulla funzione Crisp o Combi, a seconda del modello del microonde. Tenete comunque controllata la cottura: la torta deve risultare bella dorata in superficie, ma non bruciata; il ripieno deve compattarsi.





QUICHE LORRAINE



Difficulty:



Cooking time:



11-13 min.

Portions:



Ingredients:

- 1 serving of shortcrust pastry
- 400 gr of fresh liquid cream
- 2 yolks
- 2 whole eggs
- 150 gr of smoked bacon
- 100 gr gruyère cheese
- salt and pepper
- nutmeg

Process:

1. In a non-stick pan heat the bacon, toasted a couple of minutes, then drain it on a paper towel to remove all the fat.
2. In a bowl break the eggs, mix with the cream, add salt, pepper and a generous pinch of nutmeg.
3. Roll out the shortcrust pastry to a thickness of 4 mm with the help of a pinch of flour. Grease and flour a baking pan. Lined with the pastry made.
4. Add the gruyere cheese and cold bacon to the base.
5. Pour the egg and cream mixture into the pan. Remove the edges of the dough.
6. Bake the quiche for 11/13 minutes by setting the microwave on the Crisp or Combi function according to the model of the microwave. However, keep the cooking checked: it must be beautiful golden on the surface, but not burnt; the filling must be compacted.





PATATINE FRITTE (PATATE FRESCHE)



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 500 gr di patate
- q.b. olio di semi di girasole
- q.b. sale

Procedimento:

1. Sciacquate le patate, pelatele, tagliatele a spicchi, sciacquatele ancora e tamponatele per bene.
 2. Cospargete la teglia crispy con un giro d'olio, riponete le patate e spargetele un po' di sale.
 3. Cuocete in modalità crisp per 12 minuti, girate e riprendete a cuocere per altri 3 minuti.
 4. Assaggiate le patatine e valutate se la cottura è di vostro gradimento. In caso contrario impostate ancora 1 o 2 minuti.
- Ricordiamo che il tempo di cottura può variare in base alla dimensione in cui si tagliano le patate.
5. Aggiungete sale a piacimento.





FRENCH FRIES (FRESH POTATOES)



Difficulty:



Cooking time:



15 min.

Portions:



Ingredients:

- 600 gr potatoes
- q.b. sunflower oil
- q.b. salt

Process:

1. Rinse the potatoes, peel and, cut into wedges, rinse again and pat them well.
 2. Sprinkle the crispy pan with a drizzle of oil, place the potatoes and sprinkle a little salt on them.
 3. Bake in crisp mode for 12 minutes, turn and continue cooking for another 3 minutes.
 4. Taste the chips and evaluate if cooking is to your liking. Otherwise set another 1 or 2 minutes.
- Remember that the cooking time may vary according to the size of the potatoes.
5. Add salt to taste.



CROSTATA CON MARMELLATA



Difficoltà:



Tempo di cottura:



10 min.

Porzioni:



Ingredienti:

- 200/250 gr di marmellata

Per la pasta frolla:

- 250 gr farina tipo 0
- 125 gr burro freddo

- 80 gr zucchero semolato

- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 1 tuorlo

Procedimento:

1. Preparate la frolla mettendo in una ciotola la farina setacciata, aggiungete un pizzico di sale, il lievito per dolci e il burro freddo da frigorifero tagliato a dadini; iniziate a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto granuloso.
2. Aggiungete ora lo zucchero e l'uovo intero e il tuorlo, lavorate velocemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, formate un panetto, copritelo con pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 30 minuti.
3. Trascorsa una mezz'ora prendete la pasta frolla toglietene 1/3 (servirà per la decorazione finale), mettetela su una spianatoia infarinata e tirate una sfoglia sottile, adagiatela su una teglia crisp. Non c'è bisogno di imburrare la teglia perché la frolla contiene già burro, la vostra crostata non si attaccherà.
4. Fate aderire bene la pasta sul piatto e togliete l'eccesso dell'impasto, mettete sopra la torta la marmellata che preferite, con il dorso di un cucchiaio livellate bene il composto.
5. Con la frolla restante tirate una sfoglia sottile, fate tante strisce spesse circa 1 centimetro ed adagiatele sopra la marmellata o confettura formando il classico reticolo delle crostate.
6. Fate cuocere nel microonde funzione crisp o combi per 10 minuti, poi controllate la cottura. In caso necessario impostate altri minuti. Fate raffreddare la crostata prima di consumarla.



JAM PIE



Difficulty:



Cooking time:



10 min.

Portions:



Ingredients:

- 200/250 gr jam to taste

For the shortcrust pastry:

- 250 gr flour 0
- 125 gr cold butter

- 80 gr granulated sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1 egg at room temperature
- 1 yolk

Process:

1. Prepare the pastry by placing the sifted flour in a bowl, add a pinch of salt, the baking powder for microwaves and the cold butter of the refrigerator cut into cubes, start to work the ingredients until a granular mixture is obtained.
2. Now add the sugar and the whole egg and the yolk, work the mixture quickly until a smooth and homogeneous mixture is obtained, form a dough, cover it with plastic wrap and put it in the refrigerator for 30 minutes.
3. After half an hour, take the shortcrust pastry, remove 1/3 (it will be used for the final decoration), put it on a floured pastry board and roll out a thin sheet, put the rolled sheet on a rolling pin and lay it on the crisp baking pan. There is no need to butter the crisp plate because the pastry already has butter and your tart will not stick to the pan.
4. Make the pasta adhere well on the plate and remove the excess of pasta, put the jam or jam of your choice on top of the cake and with the back of a spoon level the mixture well.
5. With the remaining pastry roll a thin sheet, make many strips about 1 cm thick and lay them on top of the jam or jam forming the classic lattice of the tarts.
6. Cook crisp or combi in the microwave for 10 minutes, then check the cooking. If necessary, set other minutes. Cool the jam pie before consuming it.





TORTA DI MELE SOFFICE



Difficoltà:



Tempo di cottura:



Porzioni:



Ingredienti:

- 2 uova
- 100 gr zucchero
- 100 ml olio di semi
- 200 ml latte
- 250 gr farina
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 3 mele

Procedimento:

1. Sbattete le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'olio di semi, il latte, la farina e lievito per dolci.
2. Imburrate e infarinate una tortiera da 24 - 26 cm di diametro che possa essere usata nel forno a microonde. Versatevi il composto.
3. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, inserendole man mano nel composto nella tortiera. Cuocete nel forno a microonde per 10 minuti con il programma combinato o per 8 minuti alla massima potenza, fino a quando la parte superiore della vostra torta non sarà dorata.
4. Sfornate, lasciate raffreddare. Decorate la vostra torta con lo zucchero a velo.





SOFT APPLE PIE



Difficulty:



Cooking time:



10 min.

Portions:



Ingredients:

- 2 eggs
- 100 g sugar
- 100 ml seed oil
- 200 ml milk
- 250 g flour
- 1 sachet baking powder
- 3 apples

Process:

1. Beat the eggs with the sugar until a light and frothy mixture is obtained. Add the seed oil, milk and flour and baking powder for sieved sweets.
2. Grease and flour a 24 - 26 cm diameter crisp baking pan that can be used in the microwave. Pour in the mixture.
3. Peel the apples and cut them into thin slices, inserting them gradually into the mixture in the cake tin. Bake in the microwave for 10 minutes with the combined program or for 8 minutes at maximum power, until the top of your cake is golden brown.
4. Remove from the oven, let cool. Decorate your apple pie with icing sugar.





TempoZero
MICROONDE
TimeZero Microwave

by 
MADE IN ITALY

Snips s.r.l.
Strada Provinciale 107, n° 7
Ossago Lodigiano - Lodi - Italy 26816

www.snips.it