

*Ricettario*



Glem Gas nasce nel 1959 a Modena nel cuore dell'Emilia e di questo territorio italiano porta avanti con orgoglio l'eccellenza culinaria, la tradizione artistica, la passione per la terra, lo spirito di innovazione, la maestria artigianale della sua gente. Tecnologia, estetica e funzionalità sono le parole chiave che traducono i valori aggiunti di Glem Gas. Dopo più di 50 anni di attività essere "Specialisti in cottura" è il nostro obiettivo principale.



*Specialisti in cottura*

**più DOLCI**

**più CUCINA**



*In collaborazione  
ai cuochi delle riviste  
“più DOLCI”  
e “più CUCINA”*

*Chef: Mara Mantovani*



WGLEM

*pag. 4 antipasti pag. 12 primi pag. 20 pizze e pani pag. 28 contorni pag. 36 dolci*



## Quiche Vittoria

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

1 rotolo di pasta brisée  
600 g di cipolle affettate  
1 cespo di radicchio  
90 g di formaggio a fette sottili  
30 g di burro  
80 g di parmigiano reggiano  
2 rametti di timo  
3 uova  
150 g di panna fresca  
pepe  
sale

aceto balsamico tradizionale di Modena per servire



30'



60'



facilissima



4 persone



• Rosolate nel burro le cipolle con il timo per 20 minuti. Salate e pepate. Sbattete le uova, unite la panna, il parmigiano grattugiato, le cipolle e tutto il fondo di cottura.

Foderate con la pasta brisée la tortiera di Ø cm 26, poi pungetela sul fondo e foderatela con le fettine di formaggio leggermente sovrapposte.



• Ricoprite con il radicchio tagliato in una fine julienne, poi versate la farcia di cipolle livellandola.

Ponete la quiche in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti, quindi abbassate la temperatura a 170° e proseguite la cottura ancora per 20 minuti.



• Quando la quiche sarà cotta, sformatela e lasciatela riposare almeno per 12 ore prima di gustarla tiepida e impreziosita con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena.



## Zuppa di cipolle

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

800 g di cipolle bianche  
80 g di burro  
55 g di farina  
1,5 l di brodo  
100 g di gruviera  
pepe nero  
sale  
8 fettine di pane casereccio tostate



20'



30'



facile



4 persone



- Affettate le cipolle già sbucciate. Rosolatele per alcuni minuti nel burro, poi unite la farina e mescolate per stemperarla.



- Iniziate a bagnare con il brodo caldo: cuocete a fiamma bassissima per 40 minuti, salando e pepando.



- Tostate il pane in forno. Adagiate sul fondo di quattro terrine monoporzione da forno una fetta di pane, poi ricoprite con la zuppa di cipolle.
- Adagiate il secondo crostino, spolverizzate con abbondante gruviera e passate in forno a 200° fino a far gratinare la superficie.



## *Panzerotti di acciughe e cavolfiore*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

filetti di acciughe q.b.  
50 g di besciamella soda  
150 g di cavolfiore lessato  
20 g di parmigiano grattugiato  
500 g di pasta da pizza  
pepe  
sale  
olio per friggere

 30'

 9'

 facile

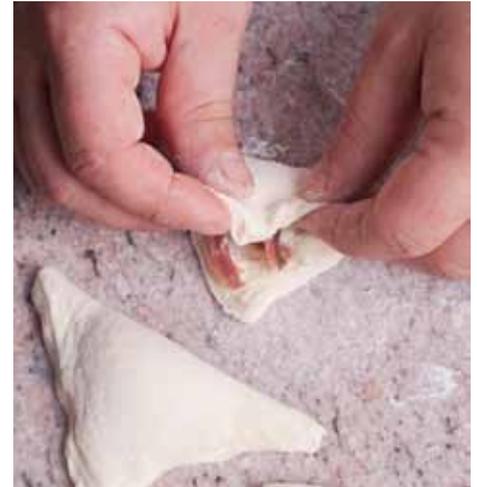
 4/6 persone  
(24 panzerotti)



- Schiacciate il cavolfiore grossolanamente, poi unite la besciamella, il formaggio, sale, pepe e 6 acciughe tritate. Stendete sottile la pasta da pizza e realizzate dei quadrati di cm 10X10.



- Al centro di ogni quadrato di pasta distribuite un cucchiaio di farcia di cavoli (non arrivate al bordo della pasta).



- Adagiate al centro dell'impasto un filetto di acciuga e richiudete il panzerotto saldando bene i bordi.
- Attendete 10 minuti e friggeteli in olio caldissimo.



## *Frittelle di baccalà*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

800 g di baccalà ammollato  
2 peperoncini  
1 spicchio d'aglio piccolo  
10 foglie di prezzemolo  
30 g di parmigiano grattugiato  
sale  
pepe  
300 g di farina Manitoba  
10 g di lievito di birra  
olio per friggere

pomodorini in insalata per servire



40'



q.b.



facile



4 persone



- Tagliate a cubetti il baccalà, asciugatelo bene e aromatizzatelo con il prezzemolo tritato.
- Sciogliete il lievito in 4 cucchiari di acqua. Versate la farina in una ciotola, unite l'aglio e il peperoncino tritati finemente, il parmigiano, il pepe, l'acqua con il lievito e altra acqua necessaria ad ottenere una massa collosa, poi lasciatela lievitare per 30 minuti.



- Rimescolate la farina lievitata e immergetevi il baccalà. Lasciate nuovamente riposare per 15 minuti.



- Portate a temperatura abbondante olio per friggere. Prelevate dalla ciotola delle cucchiariate di impasto di baccalà e friggetele. Quando le frittelle saranno dorate, scolatele su carta da cucina e salatele.
- Servitele calde con pomodorini in insalata.



## *Tagliatelle con ragù*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

300 g di tagliatelle secche all'uovo  
30 g di carota  
30 g di sedano  
60 g di cipolla  
300 g di macinato di maiale  
130 g di passata di pomodoro  
80 g di panna fresca  
pecorino romano q.b.  
6/7 cucchiaini di vino rosso  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe  
3 bacche di pimento  
peperoncino in polvere



20'



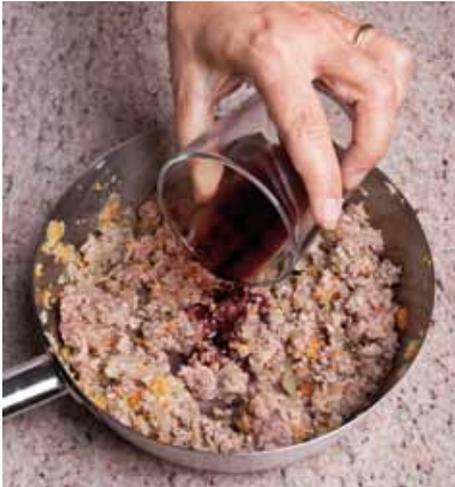
50'



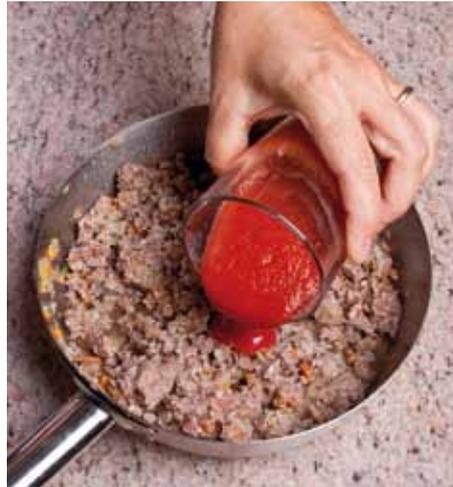
facile



4 persone



- Tritate le verdure poi rosolatele in olio. Aggiungete la carne macinata. Salate, pepate e rosolate per qualche minuto. Unite il pimento, un pizzico di peperoncino in polvere e sfumate con il vino, poi lasciate evaporare.



- Aggiungete la passata di pomodoro e proseguite la cottura a fuoco basso per circa 50 minuti bagnando gradualmente con acqua.



- Quando il sugo sarà pronto, aggiungete la panna. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo.
- Distribuite la pasta nei piatti e cospargete con pecorino grattugiato.



## *Ziti con acciughe e briciole*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

320 g di ziti  
8 filetti di acciughe sott'olio  
15/20 pomodorini  
100 g di mollica di pane  
2 spicchi d'aglio  
1 peperoncino piccante  
olio extravergine d'oliva  
sale



10'



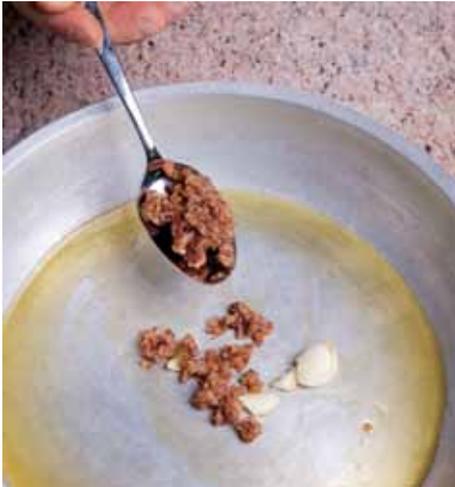
15/20'



facilissima



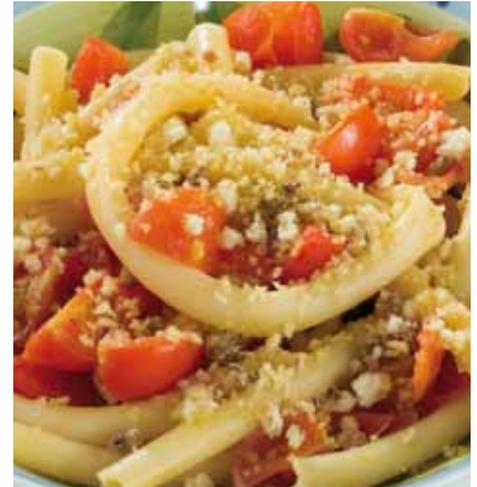
4 persone



- Preparate un trito piuttosto fine con le acciughe. In una larga padella versate 4 cucchiaini di olio, poi unite le acciughe e l'aglio leggermente schiacciato.
- Fatelo appassire, poi aggiungete il pane passato nel mixer e, rimescolando, doratelo.



- Eliminate l'aglio e conservate a parte. In una seconda padella in un generoso filo d'olio rosolate con rapidità i pomodorini a spicchi e il peperoncino (se gradito). Salate appena.



- Lessate gli ziti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo di pomodorini, distribuite nei piatti, poi spolverizzate con il pane tostato. Servite immediatamente.



## *Pasta con indivia, noci e gorgonzola*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

320 g di fusilli giganti  
sugo:  
200 g di indivia belga e scarola  
100 g di gorgonzola piccante  
60 g di panna  
50 g di noci tritate  
60 g di porro,  
1 cipollotto  
20 g di parmigiano grattugiato  
olio extravergine di oliva  
sale, pepe



20'



q.b.



facilissima



4 persone



- Appassite nell'olio il porro e il cipollotto tritati. Quando saranno trasparenti, allontanate dal calore e frullate controllando di sale e pepe.



- Unite la panna e metà gorgonzola tagliato a cubetti e fate sciogliere su fuoco dolce.
- Tritate le verdure già lavate e asciugate. Rosolatele brevemente in un filo d'olio e conservate a parte.



- Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con la scarola e l'invidia, la base di porro e gorgonzola e il parmigiano grattugiato.
- Guarnite con il gorgonzola rimasto tagliato a cubetti e con le noci.



## *Lasagne verdi al ragù*

funzioni forno elettrico:



posizione ripiano forno:



funzioni forno gas:



### INGREDIENTI

500 g di pasta verde all'uovo

• ragù:

3 nodini di salsiccia

300 g di macinato di manzo

120 g di carote

150 g di cipolla

1 costa di sedano

2 foglie di alloro

400 g di passata di pomodoro

1 bicchiere di vino bianco

olio extravergine d'oliva,

sale, pepe

• besciamella:

1,5 l di latte

140 g di farina

100 g di burro

• inoltre: parmigiano q.b. burro



60'



60' (ragù)  
60' (lasagne)



facile



6 persone

- Besciamella: scaldate il latte. A parte sciogliete il burro a fiamma bassa con alcuni cucchiari di latte, poi, fuori dal calore, unite la farina e mescolate con la frusta per evitare grumi. Sempre mescolando, diluite con il latte rimasto. Ponete la casseruola su fiamma moderata e, mescolando, addensate la besciamella. Salate a fine cottura.

- Ragù: tritate fini le verdure e rosolatele in olio con l'alloro. In una padella antiaderente sgrassate la salsiccia sgranata, poi sgocciolatela e unitela al sugo con il macinato di manzo. Quando le carni saranno rosolate, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite la passata di pomodoro, sale e pepe e proseguite la cottura per 60 minuti bagnando all'occorrenza con poca acqua.

- Con l'apposita macchinetta stendete la pasta sottile, ricavatene dei rettangoli e tuffateli rapidamente in acqua salata in ebollizione, poi scolateli e asciugateli su di un canovaccio.



- Pennellate lo stampo con il burro fuso e foderate il fondo con rettangoli di pasta evitando di sovrapporli troppo, poi distribuite un velo di besciamella e ricoprite con il ragù.

- Spolverizzate con un poco di formaggio grattugiato e ricoprite tutto con un altro strato di pasta.



- Ripetete l'operazione alternando gli strati fino ad esaurire gli ingredienti e ultimando con un poco di ragù.

- Distribuite in superficie dei fiocchetti di burro e un poco di formaggio, poi ponete le lasagne verdi in forno a 190° per 60 minuti.



## *Pizzette al pomodoro con olio e basilico*

funzioni forno elettrico:



posizione ripiano forno:



funzioni forno gas:



### INGREDIENTI

pasta: 450 g di farina 0  
20 g di lievito di birra  
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva  
100-120 g d'acqua  
sale  
farcia: 2 mozzarelle  
sale  
300 g di pomodorini  
abbondante basilico  
2 cucchiaini di capperi  
1 peperoncino  
origano  
mezzo spicchio d'aglio  
olio extravergine d'oliva

- Ponete ad insaporire in 50 g di olio una decina di foglie di basilico spezzettate, mezzo spicchio d'aglio pestato, un peperoncino tritato e il sale. Lasciate riposare per 1 notte.



25'



18'



facile



8 pizette  
(ø 15 cm circa)



- Pasta: sciogliete il lievito in una tazza di acqua tiepida. Cominciate ad impastare la farina con il lievito sciolto, l'olio e l'acqua necessari ad ottenere una massa elastica, morbida ed estensibile. Salate alla fine della lavorazione.



- Ponete la pasta in una ciotola, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare per un'ora, o comunque fino al raddoppio del volume. Dividete la pasta in 8 pezzi e stendeteli in singole pizette. Pennellate ogni pizetta con l'olio aromatico e filtrato, poi distribuitevi i pomodorini a spicchi e i capperi.



- Infornate a 200° per 10 minuti, poi sfornate e distribuite sulle pizette la mozzarella tritata. Rimettete in forno e portate a cottura. Guarnite con basilico, origano e ancora un generoso filo d'olio aromatico.



## *Taralli in sugna e finocchietto*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

500 g di farina 0  
25 g di lievito di birra fresco  
200 g di strutto  
1 cucchiaino raso di sale  
1 cucchiaio raso di finocchietto selvatico  
mandorle con la buccia  
acqua tiepida q. b.



30'



45'



facilissima



4/6 persone



- In una capace ciotola setacciate la farina con il sale.
- Fate sciogliere il lievito in una tazza di acqua tiepida, poi unitelo alla farina con il finocchietto e lo strutto fatto ammorbidire a temperatura ambiente.



- Lavorate a lungo la pasta fino a renderla morbida ed elastica.
- Formate dei filoncini, attorcigliateli a due a due ed unite le estremità.



- Inserite sui taralli qualche mandorla, poi fateli riposare coperti con un canovaccio per 1 ora.
- Pennellate i taralli con acqua e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.



## *Pizza integrale con melanzane*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

pasta:

300 g di farina 0

150 g di farina integrale

25 g di lievito di birra

sale

150 g d'acqua tiepida q. b.

farcia:

150 g di pelati

10/12 pomodorini

150 g di mozzarella

100 g di scamorza affumicata,  
origano

2 melanzane lunghe, sale

olio extravergine d'oliva



25'



20/22'



facilissima



2 persone  
2 pizze ø 32 cm



- Tagliate le melanzane a fette alte 1,5 cm circa. Ungetele, salatele e infornate a 180° per 20 minuti.



- Impastate le farine con il lievito sciolto in 1 bicchiere d'acqua tiepida e l'acqua occorrente ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Salate alla fine della lavorazione. Formate una palla, e lasciatela lievitare in luogo caldo per 60 min. Rilavorate la pasta, dividetela a metà e stendete 2 pizze ponendole nelle teglie unte. Lasciatele lievitare per 30 min.



- Fate insaporire per 30 min. i pomodorini a spicchi e i pelati con 2 cucchiari di olio, origano e sale. Distribuite sulla superficie delle pizze il pomodoro e le fette di melanzane, poi infornate a 200° per 15 min. Sformate e farcite le pizze con la mozzarella tritata e la scamorza grattugiata grossa. Irrorate con un filo d'olio. Infornate nuovamente e completate la cottura.



## *Pizza al brie*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

400 g di farina

20 g di lievito

10 g di olio, sale

farcia:

300 g di pomodoro fresco a pezzi

150 g di mozzarella

150 g di brie

4 fette di speck

1 mazzetto di rucola



20'



35/40'



facile



2 persone

2 pizze ø 32 cm



- Impastate la farina con il lievito sciolto in un mezzo bicchiere di acqua. Unite anche l'olio e lavorate aggiungendo l'acqua necessaria ad ottenere una pasta elastica ed estensibile. Salate alla fine della lavorazione e lasciate lievitare per 40 minuti.



- Rilavorate la pasta e stendete 2 pizze, poi trasferitele nelle teglie unte. Lasciatele nuovamente lievitare per 15/20 minuti, poi distribuite in superficie il pomodoro condito con olio e sale.



- Infornate a 190° per 15 minuti, poi sfornate rapidamente e farcite le pizze con la mozzarella tritata, il brie e lo speck a listarelle. Rimettete in forno e completate la cottura. Prima di servire distribuite sulle pizze la rucola e un filo d'olio.



## *Nidi di patate con farcia ai funghi*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

per i nidi:

800 g di patate lessate e passate

50 g di burro

80 g di parmigiano grattugiato,

3 tuorli

sale, pepe

per la farcia:

300 g di funghi porcini freschi o surgelati

100 g di scalogni a spicchi

1/2 bicchiere scarso di vino bianco

1 foglia di alloro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

prezzemolo per decorare



40'



15/20'



facile



8 persone

- Farcia: dorate in olio gli scalogni e la foglia di alloro, poi unite i funghi a pezzetti, rosolateli e bagnateli con il vino. Salate, pepate e cuocete per 20 minuti circa.



- Ponete la purea di patate ancora calda in una terrina ed unite il burro, il formaggio grattugiato, i tuorli, sale e pepe. Lavorate gli ingredienti fino ad amalgamarli.



- Trasferite il purè di patate in una sac à poche con beccuccio a stella.
- Sulla placca del forno foderata con carta oleata formate un ciuffetto basso, poi intorno distribuite un doppio giro di purea creando il bordo del nido.



- Procedete analogamente fino a terminare la massa. Ponete in forno a 200° per 15/20 minuti circa, fino a doratura della superficie.
- Farcite i nidi con il sugo di funghi caldo, decorate con il prezzemolo e servite.



## *Insalata di cavoli, broccoli e carote*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

250 g di cavolfiore  
350 g di broccoli  
2 carote, 1 arancia  
4 filetti di acciughe sott'olio  
2 spicchi di aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
40 g di burro  
peperoncino  
olio extravergine d'oliva  
sale



20'



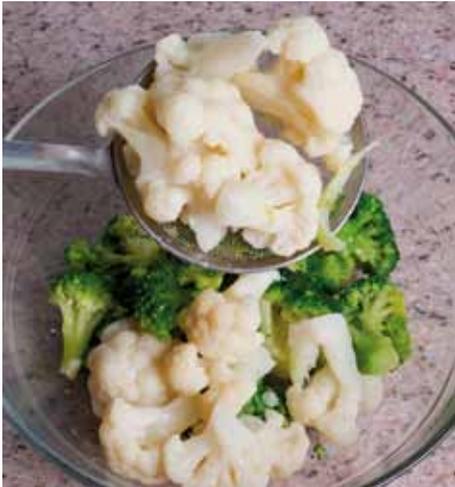
q.b.



facile



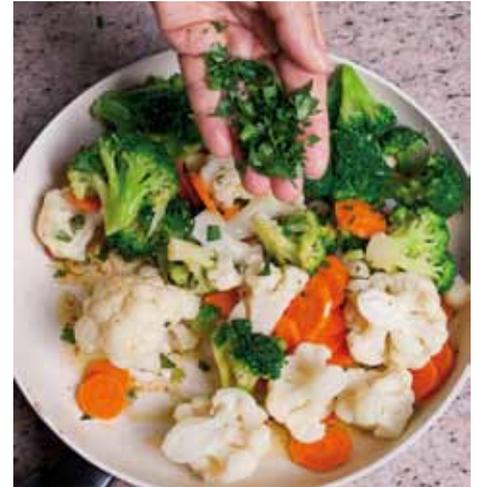
4 persone



- Dividete a cimette il cavolfiore e a piccoli pezzetti la parte più dura del gambo. Lavate bene e scolate. Dividete anche i broccoli. Mondate le carote e tagliatele a rondelle. Lessate le verdure separatamente in acqua salata scolandole croccanti.



- Versate in padella alcuni cucchiari di olio extravergine d'oliva, poi unite gli spicchi d'aglio, le acciughe, il burro e un pizzichino di peperoncino tritato.



- Rosolate, poi unite le verdure, il prezzemolo tritato e fate insaporire. Regolate di sale. Impiattate la preparazione e arricchite con poco prezzemolo tritato e la scorzetta dell'arancia ridotta a filetti.



## *Patate e zucca al forno con funghi, cipolla e rosmarino*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

700 g di patate  
1 cipolla di Napoli  
600 g di zucca  
150 g di funghi misti surgelati  
2 rametti di rosmarino  
2 spicchi d'aglio  
vino bianco,  
20 g di burro  
20 g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe



20'



50'



facilissima



4 persone



- Tritate il rosmarino e l'aglio. Scongelate e tagliate a pezzetti i funghi e trasferiteli in una casseruola con l'olio e gli odori.
- A fiamma bassissima cuoceteli per una decina di minuti, aggiungendo anche alcuni cucchiaini di vino bianco.



- Sbucciate la zucca e tagliatela a tocchetti piuttosto grossi, tagliate a spicchi sia le patate sbucciate che la cipolla mondata.



- Sciogliete il burro in una teglia da forno, poi unite le verdure e insaporitele con il sugo di funghi, sale e pepe.
- Passate in forno a 180° per 40 minuti. A metà cottura mescolate delicatamente le verdure.



## *Cicorie al peperoncino e pancetta affumicata*

bruciatore consigliato:



pentola consigliata:

Ø 24-26 cm

### INGREDIENTI

1 kg di cicorie miste  
2 peperoncini freschi  
2 spicchi d'aglio  
40 g di pancetta affumicata tritata  
sale  
olio extravergine d'oliva

 35/40'

 20/30'

 facilissima

 4 persone



- Mondate le cicorie e lavatele.
- Ponetele in una padella bassa e larga con mezzo bicchiere d'acqua. Incoperchiate, alzate il bollore, lessatele, poi scolatele strizzandole.



- Rimettete sul fuoco la stessa padella con olio, l'aglio schiacciato e la pancetta. Rosolata che sia, unite le verdure e alzate la fiamma.



- Insaporite le cicorie con i due peperoncini a rondelle e un pizzico di sale.
- Cuocetele per 5 minuti e servitele calde.



## *Strudel di mele con zenzero*

funzioni forno elettrico:



posizione ripiano forno:



funzioni forno gas:



### INGREDIENTI

pasta:

140 g di farina

25 g di burro,

1 uovo

2 cucchiaini di acqua tiepida

1 pizzichino di sale

farcia:

1 limone

700 g di mele renette

1 noce di zenzero

35 g di pangrattato

20 g di biscotti secchi tritati

100 g di zucchero

30 g di uvetta

20 g di liquore secco

inoltre: burro per pennellare

decorazione: zucchero a velo q.b.

- Pasta: impastate la farina con il burro fuso e freddo, l'uovo, l'acqua e il sale. Lavorate bene la pasta e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti.
- Farcia: ammolate l'uvetta nel liquore. Affettate le mele già sbucciate e insaporitele con la scorzetta del limone grattugiata, 2 cucchiaini di zucchero e lo zenzero grattugiato.



60'



45/50'



difficile



10 persone



- Su un canovaccio pulito stendete la pasta sottile con il mattarello. Al centro della pasta distribuite il pangrattato e i biscotti.



- Sovrapponete poi le mele insaporite e l'uvetta sgocciolata e strizzata. Spolverizzate con lo zucchero semolato rimasto.



- Aiutandovi con il canovaccio arrotolate la pasta su se stessa, pennellatela con il burro fuso e cuocete a 190° per 45/50 minuti. Ogni 10/15 minuti pennellate lo strudel con del burro fuso.
- Prima di servirlo spolveriztatelo con abbondante zucchero a velo.



## *Cheesecake alla vaniglia*

funzioni forno elettrico:



posizione ripiano forno:



funzioni forno gas:



### INGREDIENTI

base:

100 g di biscotti secchi  
100 g di fette biscottate, 100 g di burro  
3 cucchiaini di liquore all'anice

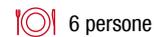
farcia:

300 g di ricotta freschissima di pecora,  
2 uova,  
80 g di zucchero  
100 g di latte condensato zuccherato  
scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia  
semi raschiati di 1 bacca di vaniglia

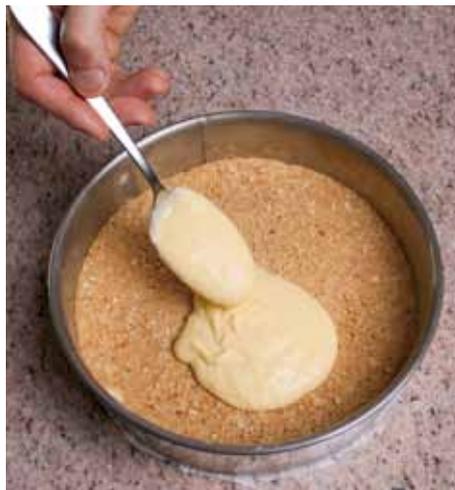
per decorare:

frutta mista  
180 g di panna da montare  
20 g di zucchero a velo

• Farcia: sbattete le uova con lo zucchero e unite a cucchiaiate la ricotta. Sempre sbattendo con le fruste, versate il latte condensato e, quando il composto sarà gonfio e spumoso, aromatizzatelo con la raschiatura degli agrumi e la vaniglia.



• Base: tritate i biscotti e le fette biscottate, poi amalgamateli al burro fuso e al liquore. Ponete il composto sul fondo dello stampo premendo bene, quindi lasciatelo riposare in frigo per un'ora.



• Versate la farcia nello stampo livellando la superficie e infornate a 170° per 40 minuti, poi alzate la temperatura del forno a 180° e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

• Sfornate il dolce e ponetelo a raffreddare senza toglierlo dallo stampo. Quando sarà freddo, sfornate il dolce con delicatezza e ponetelo sul piatto da portata.

• Decorazione: montate la panna con lo zucchero a velo e trasferitela in un sac à poche con bocchetta tonda. Guarnite il bordo con una corona di ciuffi e arricchite il centro con frutta mista.



## *Torta rustica all'ananas*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

450 g di farina,  
6 uova  
60 g di fecola  
250 g di burro  
9 fette di ananas sciroppato  
90 g amaretti tritati  
300 g di zucchero  
1 bustina di lievito  
2 pizzichini di sale  
per decorare:  
zucchero in granella



20'



70'



facile



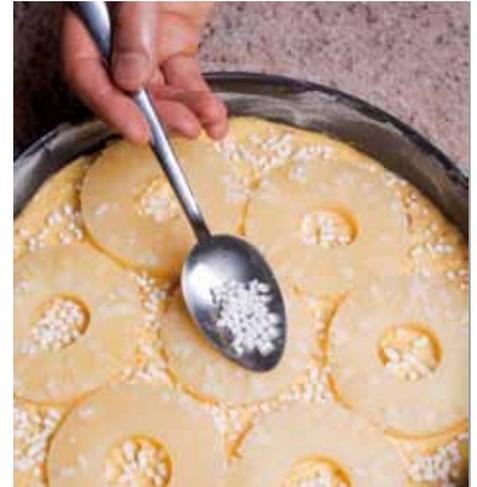
10 persone



- In una ciotola montate a neve ferma gli albumi con un cucchiaino di zucchero semolato. Tenete da parte.
- Lavorate a lungo il burro ammorbidito con lo zucchero rimasto.



- Sempre continuando a montare aggiungete i tuorli, uno alla volta, poi la farina setacciata con la fecola, il lievito ed il sale, alternando con gli albumi montati a neve. Aggiungete gli amaretti tritati e due fette di ananas a pezzettini. Mescolate accuratamente e versate il composto nello stampo unto e infarinato.



- Disponete in superficie le fette di ananas rimaste (asciugatele con carta da cucina) e spolverizzate con zucchero in granella. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti, poi abbassate la temperatura del forno a 170° e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Sfornate e sfornate su una gratella a raffreddare.



## *Palline ripiene di confettura*

funzioni forno elettrico:



funzioni forno gas:



posizione ripiano forno:



### INGREDIENTI

pasta: 500 g di farina Manitoba  
25 g di lievito di birra,  
100 g di zucchero  
1 uovo,  
1 tuorlo,  
200 g di latte,  
80 g di burro  
1 arancia,  
1 pizzico di sale  
farcia:  
100 g di confettura di arance  
100 g di confettura di fragole  
decorazione: zucchero a velo



40'



35'



facile



8 persone



- Sciogliete il lievito nel latte tiepido. Impastate la farina con l'uovo e il tuorlo, il lievito sciolto, lo zucchero, il burro morbido a pezzetti, il sale e la scorza raschiata dell'arancia. Lavorate l'impasto fino a renderlo omogeneo. Proteggete la pasta, lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume, poi dividetela in 24 parti del peso di 40 g l'una.



- Aprite le palline e farcitele con un cucchiaino di confettura. Richiudetele e adagiatele nello stampo.



- Lasciate lievitare per 60 minuti. Cuocete in forno a 180° per 35 minuti.
- Decorazione: spolverizzate il dolce ancora tiepido con zucchero a velo.

# Funzioni forno



## LUCE FORNO

Illumina l'interno del forno.  
Utile per verificare il grado di cottura dei cibi.



## PIZZA

Cottura specifica per pizza.



## RISCALDAMENTO RAPIDO

Funzione di riscaldamento rapido.



## COTTURA TRADIZIONALE

Il calore è prodotto dalle resistenze della parte inferiore e superiore del forno. Ottimo per pasticceria e ricette tradizionali.



## CIELO

Questa funzione permette una cottura diretta.



## SUOLA

Ideale per torte salate.



## SUOLA VENTILATA

Il calore della resistenza inferiore viene ventilato.



## RESISTENZA CIRCOLARE + VENTOLA

La ventola fa girare l'aria calda all'interno del forno permettendo una cottura uniforme su 3 livelli, senza la trasmissione di odori.



## VENTILATO

Il calore della resistenza inferiore e superiore viene ventilato.



## SCONGELAMENTO VENTILATO

La ventola viene azionata senza resistenza. Assicura uno scongelamento rapido in pochi minuti e in maniera ottimale.



## GRILLO

Utilizzato per gratinare. Ottimo per la cottura di carni di piccolo spessore.



## MAXI GRILL

Il grill, insieme alla resistenza cielo, permette grigliature su superfici più grandi.



## GRILL VENTILATO

Il grill associato alla ventola, diffonde uniformemente il calore. Ideali per carni di medio/grosso spessore.



## MAXI GRILL VENTILATO

Ottimo per grigliate di carne e pesce.



## GAS SUOLA

Funzionamento tradizionale a gas.



## GAS VENTILATO

La ventola fa girare l'aria calda all'interno del forno, permettendo una cottura uniforme su più livelli, senza la trasmissione di odori e con un grande risparmio energetico.

## Bruciatori

---



TRIPLA CORONA



SEMI-RAPIDO



RAPIDO



AUSILIARIO

## Simboli

---



TEMPO DI PREPARAZIONE



DIFFICOLTÀ



TEMPO DI COTTURA

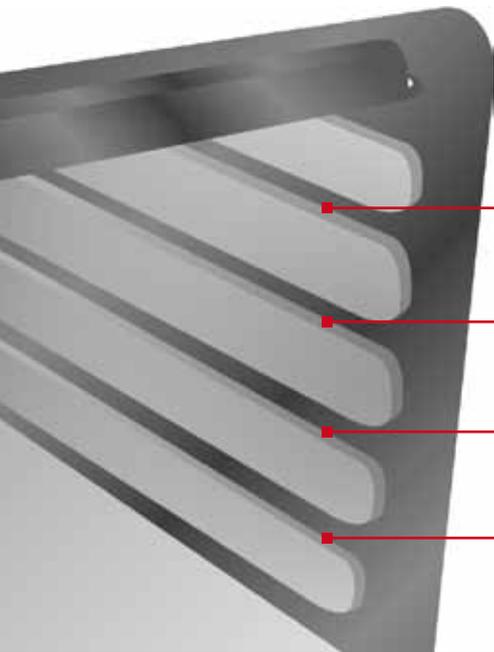


N° PERSONE

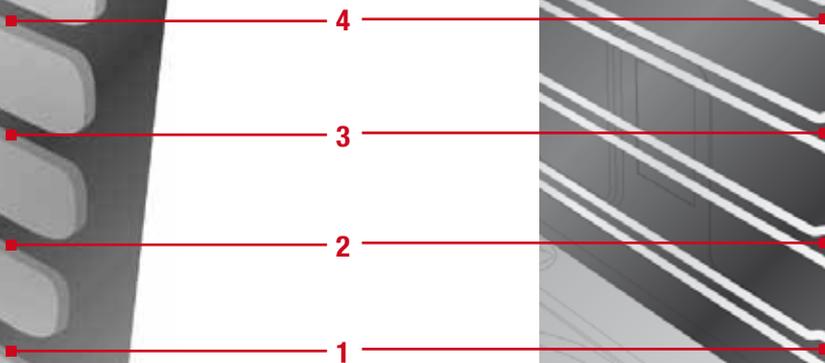
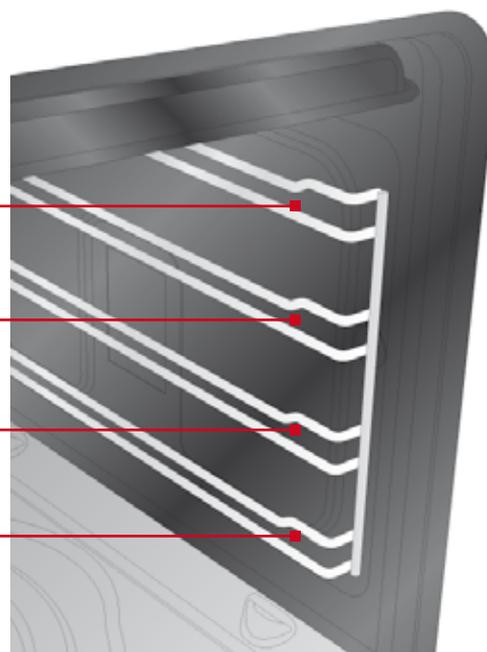
## Ripiani di inserimento

Il forno dispone di 4 ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze.  
Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto.

modello con telaio



modello con guide estraibili



*consigli utili*

PIATTO	FORNO STATICO (senza ventola) ELETTRICO O A GAS		FORNO VENTILATO (cotture multiivello)		TEMPO DI COTTURA
	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	minuti
<b>Primi</b>					
Lasagne	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta al forno	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Sfornati di verdure	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
<b>Arrosti di carne</b>					
Manzo 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Agnello 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Maiale 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Vitello 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Pollo	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Anatra	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Oca	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Tacchino	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Coniglio	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Fagiano	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
<b>Pesce</b>					
Filetti e tranci	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Arrosto	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
Al cartoccio	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

PIATTO	FORNO STATICO (senza ventola) ELETTRICO O A GAS		FORNO VENTILATO (cotture multiivello)		TEMPO DI COTTURA
	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	minuti
<b>Pane e Pizza</b>					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pane	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
<b>Dolci</b>					
Pasta frolla	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta impasto sbattuto	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Crostata	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta di frutta	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Torta di noci	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Pan di spagna	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Cream Caramel	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Torta al cioccolato	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioches	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscotti	2	180	2 (1-3)	165	20
Pasticcini	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Panini dolci con marmellata (scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35

PIATTO	GRIGLIATURA		TEMPO DI COTTURA
	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	minuti
Toast	3-4	220-250	3-4
Hamburgers	3-4	220-250	5-7
Spiedini di pesce	3-4	220-250	6-8
Crostacei	3-4	220-250	6-8
Salsicce	3-4	220-250	7-10
Costine di maiale	3-4	220-250	7-10
Spiedini di carne	3-4	220-250	8-10
Bistecche	3-4	220-250	8-12
Pollo	3-4	220-250	30-35

*tabelle di cottura*



GLEM GAS S.p.A.  
via Modenese, 4266  
41018 San Cesario S.P.  
Modena - Italy  
tel. +39 059 959111  
fax +39 059 959150  
[www.glemgas.com](http://www.glemgas.com)  
[info@glemgas.com](mailto:info@glemgas.com)