

КНИГА
Рецептів

для вбудованої мікрохвильової печі

Perfelli
ispirazione italiana



Perfelli
ispirazione italiana

Найголовніше і найцінніше в житті – це сім'я. Спочатку та, в якій ти народжуєшся, а потім та, яку створюєш сам.

Одна з найважливіших італійських цінностей - це сім'я. Саме тому наша кухонна техніка направлена на зміцнення сімейних цінностей. Все-таки готувати разом святкову вечерю і навіть просто збиратися разом на кухні - стало багатовіковою традицією. Адже кухня для нас - це не просто приміщення для прийому їжі, це серце і душа всього будинку! Тут діляться найяскравішими і незабутніми емоціями, дізнаються останні новини з життя своїх домочадців і просто трапезують в колі сім'ї. Саме ці цінності і витонченість багатовікової італійської культури ми вклали у виробництво техніки Perfelli.

Самодостатня, і разом з тим, гармонійно вбудовується, побутова техніка Perfelli створює простір чистого полотна і пропонує скористатися всією палітрою смаків для створення справжнього шедевра.

Відчуйте нотки Італії в кожній миті!

Perfelli

Яєчня

Час приготування:
3 хв.

Кількість
порцій: 1

Складність:
простий

Інгредієнти:

Яйця – 1 шт.

Вершкове масло – 2 гр.

Сіль – за смаком



Приготування:

Візьміть куряче яйце, вершкове або соняшникове масло для змащення тарілки і сіль. Ось і все, що вам знадобиться!

Яєчню в мікрохвильовці можна готувати в будь-якому посуді, який для цього підходить, головне, дно тарілки змастіть вершковим маслом і розбийте туди яйце.

Жовток обов'язково проткніть, інакше яйце в мікрохвильовці може «вибухнути». Посоліть за смаком.

Поставте тарілку з яйцем в мікрохвильовку і готуйте на максимальній потужності протягом 2 хвилин. Якщо хочете, щоб ваша яєчня залишилася з рідким жовтком, то двох хвилини буде цілком достатньо.

Прикрасьте вашу яєчню гілочкою зелені і відразу їжте!

Смачного!

Суфле з сиру з зеленню

Час приготування: 15 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Сир – 100 г
Яйця – 1 шт.
Зелень (кріп) – 2-3 гілочки
Спеції – за смаком



Приготування:

Збити яйце вінчиком

Додати сир, спеції і добре перемішати

Додати зелень, перемішати і поставити у мікрохвильову піч. Готувати на максимальній потужності протягом 4 хвилин.

Смачного!



Жульєн з куркою та грибами

Час приготування: 15 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Куряче м'ясо – 150-200 г
Свіжі гриби печериці – 80 г
Сир твердий – 50 г
Вершки 33% - 60 мл
Сіль, приправа до курки – за смаком
Вода – 20 мл



Приготування:



Наріжте куряче м'ясо і покладіть у глибокий посуд, влийте води і накрийте кришкою. Готуйте на максимальній потужності 4 хвилини.

Додайте нарізані шматочками гриби та продовжуйте готувати на тій самій потужності ще протягом 4 хвилин.

Злийте зайву вологу, що утвориться в процесі приготування

Додайте сіль, спеції, вершки і посипте все натертим сиром. Поставте у мікрохвильовку ще на 4 хвилини, готуйте на максимальній потужності

Смачного!

Сирна запіканка

Час приготування: 15 хв.

Кількість порцій: 1

Складність: простий

Інгредієнти:

Сир – 180 гр
Цукор – 1 ст.л.
Розпушувач – 0,5 ч. л.
Яйця – 1 шт.
Манка – 1 ст.л.
Рослинна олія – 0,25 ч.л.



Приготування:

Підготуйте всі необхідні інгредієнти. Цукор можна замінити солодким рослинним сиропом. За бажанням додайте трохи ванільного цукру. Тоді запіканка стане ще більш ароматною. Рослинна олія знадобиться тільки для змащування форми.

У глибокій мисці змішайте сир, вбийте яйце і додайте цукор.

Потім додайте манну крупу і розпушувач

За допомогою міксера (або простого вінчика) перемішайте сирну масу до однорідності.

Форму, придатну для запікання в мікрохвильовій печі, змастіть невеликою кількістю соняшникової олії. Викладіть сирну масу в форму так, щоб від краю залишалося 2-3 сантиметри, так як запіканка буде дуже добре підніматися під час приготування.

Запіканку поставте в мікрохвильову піч. Форму добре буде накрити спеціальною захисною кришкою для мікрохвильовки. Запікайте блюдо протягом 12 хвилин на потужності 700 Вт. Запіканка повинна стабілізуватися, тобто стати щільною зверху і не розтікатися.

Смачного!

Макарони з сиром

Час приготування: 30 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Макарони – 100 гр
Вершкове масло – 20 гр
Твердий сир – 70 гр
Сіль – за смаком



Приготування:

Підготуйте всі необхідні продукти. Макарони підійдуть будь-якої форми: фузіллі, пенне, конкільоні, бантики та інші. Але обов'язково беріть макаронні вироби з твердих сортів пшениці, - вони набагато корисніші. Також для приготування в мікрохвильовці рекомендуємо макарони, які варяться недовго. Сир може бути будь-яких сортів: і твердих, і м'яких. Таких, як моцарелла і «блакитні» сири (наприклад, Дорблю).

Підготуйте посуд, який можна використовувати в мікрохвильовій печі. Посуд беріть досить глибокий, - адже по суті в ньому будуть варитися макарони. У посуд, в якому будете готувати макарони, налийте очищену воду.

Воду підсоліть.

Поставте в мікрохвильову піч на 9 хвилин при потужності 700 Вт. Макарони, як правило, кладуть в киплячу воду, тому нам треба довести воду до кипіння.

Дістаньте миску з окропом і додайте в неї макаронні вироби. Якщо у Вас спагетті, поламайте їх на 3 частини, інакше вони просто не влізуть в миску. Поверніть посуд з макаронами в мікрохвильовку і продовжуйте готувати. Час вибираємо таким чином: до часу, зазначеному на упаковці додаємо 3 хвилини. Тобто, якщо на упаковці вказано, що макарони треба варити 7 хвилин, то час приготування в мікрохвильовій печі буде 10 хвилин.

Після того, як макарони приготувались і в них залишилась рідина – висипте їх на сито.

Додайте вершкове масло і перемішайте.

Натріть сир на тертушку.

Готові макарони посипте тертим сиром і одразу подавайте. Якщо раптом макарони у вас трохи охололи, то поставте в мікрохвильовку тарілку зі стравою на 1 хвилину, щоб розплавився сир.

Смачного!

Тушкована картопля

Час приготування: 30 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Картопля – 400 г
Паприка солодка мелена – 1 ч.л.
Сіль – 4 щіпки
Вода гаряча – 150 мл
Часник – 1-2 зубчики
Рослинна олія – 1 ч.л.



Приготування:



Картоплю почистити і нарізати часточками, викласти в ємність для мікрохвильовки (скло або фаянс). Приправити сіллю, перцем і паприкою. Додати рослинну олію. Перемішати і влити гарячу воду.

Накрийте ємність кришкою і поставте у мікрохвильову піч на 7 хвилин, готуйте на максимальній потужності.

Подрібніть 1-2 зубчики часнику. Додайте до картоплі, перемішайте. Поставте у мікрохвильовку ще на 7 хвилин.

Смачного!

Рибне каррі

Час приготування: 35-40 хв.

Кількість порцій: 4

Складність: простий

Інгредієнти:

Філе риби (за Вашим смаком) – 500 г
Солодкий перець – 1 шт.
Шматочки ананасу – 300 г
Лимонний сік – 3 ст.л.
Вершкове масло – 30 г
Вино біле – 100 мл
Ананасовий сік – 100 мл
Сіль, перець – за смаком



Приготування:

Нарізати рибне філе кубиками, покласти в миску і скропити лимонним соком.

Нарізати перець соломкою.

Додати до риби солодкий перець і шматочки ананасу, перемішати.

Додати вершкове масло

До риби додати вино, ананасовий сік, сіль, перець і все перемішати

Накрити посуд з рибою кришкою і поставити у мікрохвильову піч на 10 хв.

Готувати на максимальній потужності.

Смачного!



Запечені овочі в сметанковому соусі

Час приготування: 25 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Овочі на Ваш вибір 350 гр
Сметана – 3 ст.л.
Сіль – 2 щіпки
Вода – 3-4 ст.л.
Прянощі – 1 щіпка



Приготування:



Покласти в миску очищені, підготовлені нарізані шматочками овочі.

В залежності від вмісту вологи додати 3-4 ст.л. води

Додати сіль

Додати прянощі

Все перемішати, накрити кришкою і готувати на максимальній потужності 7 хв.

Дістати овочі, додати сметану і знову поставити у мікрохвильову піч ще на 5 хв.

Смачного!

Запечені баклажани

Час приготування:
15 хв.

Кількість
порцій: 2

Складність:
простий

Інгредієнти:

Баклажани – 2 шт.
Бекон – 6-7 смужок
Сіль, спеції до м'яса – за смаком
Часник – 1-2 зубчики
Паприка мелена – 0,5 ч.л.
Рослинна олія – 2 ч.л.
Сир твердий – 20 г



Приготування:

Зробіть поперечні надрізи, але не до кінця і натріть сіллю.

Накрийте кришкою і покладіть баклажани у мікрохвильову піч на 4 хвилини на максимальній потужності 700 Вт

Кожну смужку бекону розріжте на 3 частини, посоліть, додайте паприку, рослинну олію, і пропущений через прес часник. Все добре змішайте

До кожного розрізу баклажанів покладіть по шматочку бекону

Знову поставте баклажани у мікрохвильову піч на 5 хвилин при потужності 700 Вт

Кожен баклажан розріжте навпіл та посипте тертим сиром.

Смачного!

Запечений батат з пармезаном

Час приготування:
20 хв.

Кількість
порцій: 2

Складність:
простий

Інгредієнти:

Батат – 350 г
Оливкова олія - 1 ст. л.
Сушений орегано (або суміш італійських трав) – 1 щіпку
Чорний мелений перець – 1 щіпку
Сир Пармезан – 40 г



Приготування:



Нарізати батат соломкою і викласти у посуд для мікрохвильової печі

Додати олію

Додати сушений орегано або суміш італійських трав, чорний мелений перець

Поставити у мікрохвильову піч на 7 хвилин

Дістаємо і посипаємо пармезаном і знову ставимо у мікрохвильову піч ще на 5 хвилин.

Готуємо на максимальній потужності.

Смачного!

Фарширований перець

Час приготування: 15 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Перець фарширований – 2 шт.
Фарш (будь-який за Вашим бажанням) – 200 г
Рис відварений – 70 г
Свіжі томати – 2 шт.
Сир твердий – 50-60 г
Сіль, чорний мелений перець, спеції – за смаком
Паприка – 1 ч. л.



Приготування:

До фаршу додайте рис, сіль, перець, спеції, паприку. Все перемішайте.

Перець перерізати навпіл, видалити насіннєву частина але залишити хвостики.

Нафарширувати перці підготовленим фаршем

Зверху на фарш викласти по 2-3 кружечки томатів

Поставити у мікрохвильовку та готувати 8 хвилин на максимальній потужності.

Посипати натертим твердим сиром та поставити у мікрохвильову піч ще на 2 хвилини.

Смачного!



Піца

Час приготування: 30 хв.

Кількість порцій: 2

Складність: простий

Інгредієнти:

Пшеничне борошно – 200 гр
Молоко – 100 мл
Рослинна олія – 2 ст.л.
Сіль – 2 гр
Цукор – 2 гр

Начинка:

Томатний соус – 1 ст. л.
Соус на основі натурального йогурту – 1 ст. л.
Помідор – 1 шт.
Ковбаса або куряче філе (попередньо приготоване) – 70 гр
Твердий сир – 70 гр

Приготування:

У глибоку миску вливаємо тепле молоко (кімнатної температури або підігріте до 30 градусів), додаємо дрібку солі, цукру (для балансу смаку), вливаємо олію. Перемішуємо інгредієнти.

Пшеничне борошно просіваємо, всипаємо в миску з рідиною.

Замішуємо еластичне тісто, воно виходить злегка липкуватим по консистенції. Обертаємо його в харчову плівку або пакет і прибираємо на півгодини в холодильник.

Тісто викладаємо на посипану борошном робочу поверхню, розгортаємо в тонкий пласт за розміром форми для випічки піци. Форму для випічки піци потрібно використовувати з такого матеріалу, який підходить для мікрохвильової печі (скляну або керамічну вогнетривку). Обов'язково дно форми змащуємо маслом.

Змішуємо в мисці соус з томатною пастою, намазуємо приготованим соусом основу піци.

Приготуємо начинку. Помідори нарізаємо маленькими кільцями, викладаємо на тісто. Для пікантності і гостроти можна використовувати рiпчасту цибулю, але за час смаження піци вона не встигне добре приготуватися і буде хрустіти, тому краще її трохи припустити на рослинній олії на сковороді.

Ковбасу або куряче філе нарізаємо шматочками та викладаємо на тісто.

Твердий сир можна використовувати будь-який за смаком, натираємо на тертці і посипаємо ним зверху основу піци.

Відправляємо піцу в мікрохвильовку, виставляємо максимальну потужність і час 8 хвилин. Після того, як прозвучить сигнал, який свідчить про готовність страви, перевіряємо готовність піци. Сир повинен повністю розплавитися. При необхідності і для підрум'янення піци можна поставити її в мікрохвильовку ще на 3 хвилин.

Смачного!

Котлети з курячого філе

Час приготування:
35 хв.

Кількість
порцій: 8

Складність:
простий

Інгредієнти:

Фарш курячий – 300 г
Цибуля – 1 шт.
Солодкий перець – ½ шт.
Гриби – 150 гр
Сіль, перець – за смаком
Рослинна олія – 1 ст.л.



Приготування:



Додати у фарш дрібно нарізний кубиками солодкий перець і цибулю. Перемішати

Додайте сіль, перець. Перемішайте

Сформуйте котлетки

Посуд для мікрохвильової печі змастіть рослинною олією і викладіть котлети.

Готуйте на максимальній потужності протягом 7 хвилин

Смачного!

Курка – гриль

Час приготування:
15 хв.

Кількість
порцій: 10

Складність:
простий

Інгредієнти:



Курка
Вершкове масло або рослинна олія
Спеції до курки
Паприка
Сіль

Приготування:



Розрізати курку навпіл

Змастити вершковим маслом або рослинною олією, натерти спеціями, сіллю та паприкою.

Покласти половинки курки розрізаною стороною до верху на решітку для гриля і помістити у мікрохвильову піч разом із посудом придатним для використання у мікрохвильовій печі

Увімкнути на режим «гриль». Через деякий час пролунає звуковий сигнал, що означає потрібно перевернути курку та продовжувати приготування до кінця. Насолоджуйтесь!

Смачного!

Яблучний пиріг

Час приготування: 13 хв.

Кількість порцій: 3

Складність: простий

Інгредієнти:

Курячі яйця – 1 шт.
Цукор – 62,5 гр
Пшеничне борошно – 67,5 гр
Розпушувач – 1 ч. л.
Сіль – за смаком
Яблука – 1 шт.
Ванільний цукор – 1 ч. л.
Вершкове масло – 1/3 ч. л.



Приготування:

Підготуйте усі продукти

У миску вбийте яйця, додайте невелику дрібку солі і цукор.

Все гарненько збийте вінчиком або міксером. Також можна за бажанням додати корицю і ванільний цукор.

Розпушувач змішайте з борошном і просійте в рідку масу. Завдяки цьому прийому борошно насичується киснем, роблячи майбутню випічку більш повітряною, а ще розпушувач рівномірно розподіляється в борошні, це означає, що і готова випічка буде рівномірно підніматися і стане тільки гарніше і смачніше.

Форму, придатну для мікрохвильовки, добре змастіть вершковим маслом. На дно довільно укладіть часточки яблук.

Яблука залийте тістом. Поставте в мікрохвильовку. Виставте потужність 700 Вт. Увімкніть на 7 хвилин. Якщо яблучний пиріг буде сирим - додайте максимум 1-2 хвилини. Якщо вам здається, що він трохи вологий - не переживайте, він дійде.

Обережно перекладіть пиріг на блюдо і пригощайтесь!

Смачного!

Мафіни

Час приготування: 15 хв.

Кількість порцій: 4

Складність: простий

Інгредієнти:

Пшеничне борошно – 4 ст.л.
Варення – 4 ст.л.
Курячі яйця – 1 шт.
Ванілін – 0,1 ч. л.
Сіль – за смаком
Рослинна олія – 1 ст. л.
Розпушувач – 1ч. л.



Приготування:

Підготуйте всі необхідні інгредієнти для приготування мафінів в мікрохвильовці. Борошно беріть вищого сорту. Яйця - С1 або С0. Варення підійде будь-яке, вибирайте на свій смак. Варення і яйце зазделегідь дістаньте з холодильника. Щоб тісто вийшло більш вдалим, вони повинні бути кімнатної температури.

Візьміть глибоку миску, в якій буде зручно змішувати сухі і рідкі інгредієнти. Просійте в неї половину борошна, щоб тісто наситилося киснем. Збийте яйце в окремій ємності з ваніліном і дрібкою солі. До появи піни збивати не потрібно. Додавання солі покращує смак і спрощує процес збивання. Додайте збите яйце до борошна.

Додайте варення і масло, ретельно перемішайте.

Тісто має вийти як густа сметана. Додайте розпушувач і ретельно перемішайте.

Для приготування використовуйте форми для мафінів і кексів, які можна використовувати в мікрохвильовій печі. Якщо форми силіконові - їх змащувати не потрібно, з іншого матеріалу - змастіть маслом дно і боки. Заповнюйте їх на 3/4, щоб залишити місце для підйому тіста. Поставте в мікрохвильовку на 5 хвилини при потужності 700 Вт.

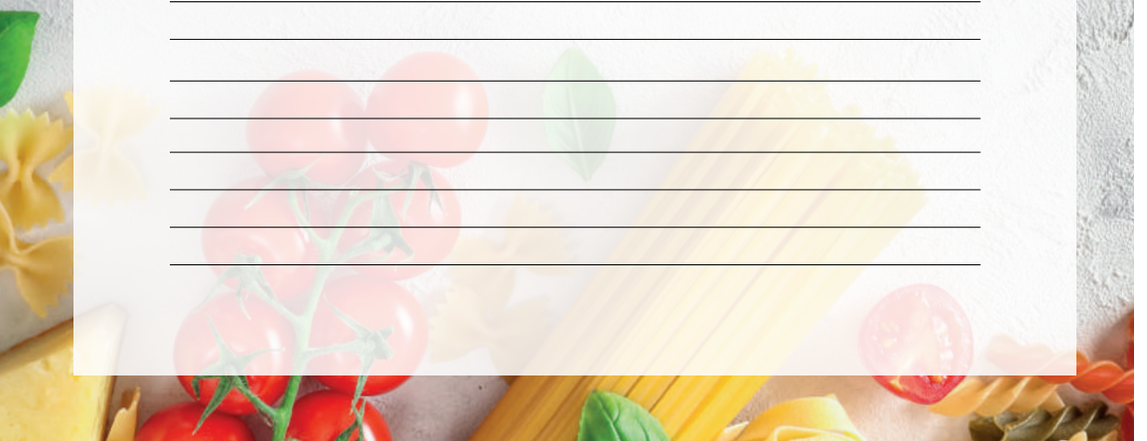
Готові мафіни збільшаться в об'ємі в 1,5 рази.

Смачного!

Ваші рецепти

Ваші рецепти

Ваші рецепти



Perfelli
ispirazione italiana

Бренд Perfelli з'явився у 2014 році і зайняв одну з провідних позицій на українському ринку побутової техніки. Інноваційні рішення в сегменті вбудовуваної побутової техніки, новаторське втілення дизайнерської задумки в кожній моделі, надійні і сучасні технології виробництва, витонченість італійської культури - всю цю пишність приховано в кожній моделі кухонної техніки Perfelli.



Наша кухонна техніка - надійний супутник і умілий помічник у Ваших щоденних кулінарних експериментах. У наших моделях зібраний весь необхідний функціонал, який так потрібен на Вашій кухні для щоденного приготування страв з легкістю і задоволенням від процесу.



Магнетизм аутентичності вікової спадщини, притягує погляди своєю зовнішньою естетикою, а внутрішнє наповнення вражає своєю ультра-функціональністю.

Техніка Perfelli - галерея досягнень в мистецтві гармонії: апріорна якість комплектуючих і збірки, перевірені часом лідери світового виробництва, сучасні технології та чудові дизайнерські рішення.



www.perfelli.ua
073 217 7777
0800 217 777
support@perfelli.ua