I'm not a bot

Ricette vasocottura a bagnomaria

La vasocottura è una tecnica di cottura antica, impiegata per conservare i cibi. Oggi è diventata molto popolare perché risulta sana, comoda e funzionale. Cuocendo in vaso, le sostanze mantengono intatti i loro nutrienti, i cibi risultano più saporiti senza bisogno di aggiungere troppi condimenti o grassi. Insomma, una rivoluzione in cucina tutta da riscoprire. La vasocottura, come dice il termine stesso, è la cottura in vaso dei cibi. Veniva utilizzata dalle nostre nonne per le conserve, cuocendo i vasetti in grossi pentoloni posizionati sui bracieri. In questo modo, si assicuravano una riserva di alimenti per ogni stagione, dalla salsa di pomodoro alle confetture, ma anche carne e verdure. Questa modalità da qualche anno si sta diffondendo sempre di più grazie a nuovi elettrodomestici, come il microonde, che rendono tutto ancora più facile. Inoltre, la tecnica si è affinata: non vengono preparati solo cibi semplici, ma anche piatti elaborati. Dall'antipasto al dolce, tutto si può cuocere in vaso. I vantaggi e i benefici della vasocottura sono diversi. Soprattutto quella fatta al microonde, risulta: Intanto, cucinando direttamente nei vasetti, si conservano tutte le qualità nutritive degli alimenti, ma anche sapori e aromi rimangono intatti, e i piatti risultano, così, molto più salutari e appetitosi. La tecnica di cottura necessita di poco condimento, sale e olio in minime quantità, e ciò la rende decisamente più dietetica, senza rinunciare al gusto. Un altro vantaggio di questa tecnica, da non sottovalutare, è la sua praticità. Puoi cuocere diversi piatti in vasocottura, conservarli in frigo e scaldarli quando ne hai bisogno. Un grosso risparmio di tempo ed energia. Con la vasocottura puoi preparare ricette deliziose con largo anticipo. Dal primo al dolce, avrai sempre a disposizione una riserva di piatti pronti sia a pranzo che a cena. Infine, puoi servire le pietanze direttamente nei vasetti, per stupire i tuoi ospiti ed evitare di impiegare altre stoviglie. La vasocottura è un metodo per cucinare semplice e veloce. Un trend che si sta affermando sempre di più anche in considerazione dei molti vantaggi che comporta. Il principio base della vasocottura è quello che si impiega quando si fa la marmellata. Prendi un vaso di vetro, all'interno inserisci tutti gli ingredienti della ricetta, chiudi ermeticamente e metti a cuocere. A questo punto, le possibilità sono diverse: in forno tradizionalea bagnomarianel microondenella lavastoviglie. In base alla tecnica utilizzata, cambieranno i tempi di cottura. A bagnomaria, i vasetti, chiusi e sistemati in un tegame riempito per 2/3 di acqua, cuociono in 16 minuti. Nel microonde i vasetti da 500 ml solo in 6 minuti, a una potenza di circa 700-800 W. Nel forno tradizionale, una volta messi i vasetti in una pirofila riempita con 2 centimetri di acqua a 60°-80°, devi attendere 20 minuti per la cottura ottimale. Infine, con la lavastoviglie, i barattoli chiusi ermeticamente, devono rimanere in cottura per il tempo di lavaggio a pieno carico. Indipendentemente dal metodo utilizzato, mai eccedere nei tempi di cottura. Meglio non riempire i vasetti fino all'orlo, ma lasciare un po' di spazio al vapore che si forma e si espande durante la cottura. I vasetti vanno fatti riposare almeno 15 minuti prima di aprirli. Infine, per una corretta apertura del vasetto, tira la linguetta della guarnizione e poi togli i ganci. Ma quali sono i vasi da utilizzare per questa tecnica? Bisogna sceglierli con cura perchè non tutti sono adatti. I contenitori idonei alla vasocottura sono i vasetti di vetro a chiusura ermetica, muniti di guarnizione in caucciù o silicone. Inoltre, devi assicurarti che i barattoli siano in grado di mantenere il sottovuoto. I vasi più adatti alla vasocottura, soprattutto quella al microonde, sono i Weck, capaci di funzionare come piccole pentole a pressione. Per quanto riguarda la dimensione dei contenitori, in generale, i vasetti: da 350 ml si utilizzano per i dolciquelli da 500 ml per le monoporzioniquelli da 1 litro per verdure, minestre e secondi. Naturalmente, in base alla grandezza cambia anche il tempo di cottura: per un vasetto da 500 ml servono 6 minuti, mentre per uno da un litro 12 minuti. Ecco una selezione di vasetti da impiegare per la vasocottura. I più affidabili, pratici e versatili selezionati per te da Melarossa. Sono i barattoli per vasocottura più comodi e funzionali in commercio. Il prezzo si riferisce ad una scatola con 6 vasetti, completi di coperchio, guarnizione e clips. Ottime le prestazioni, infatti, raggiungono prima il bollore, si aprono facilmente ed il vetro è di ottima qualità. Inoltre, caratteristica da non sottovalutare, si possono lavare in lavastoviglie visto che i ganci si possono togliere. Bormioli Barattolo Appendiabiti FIDO, 0.5 Liter,... Vasetto quadrato con chiusura a leva, della serie Fido di Bormioli.Vasetto robusto e quadrato con resistente chiusura a leva, adatto per conservare alimenti o come...Capacità: 500 ml.Dimensioni approssimative:Altezza:9,8 cm. Diametro:10,6 cm. Piccolo prezzo, grandi prestazioni. I vasetti della linea Fido, firmati Bormioli, sono una garanzia di affidabilità. Molto capienti e di ottima fattura, il vetro è di buona qualità, molto spesso, quindi più resistente. Viva Haushaltswaren G4030500 - Vasetti tondi in... Classici vasetti per la conservazione, adatti anche per regali, dessert, ecc.Capacità: circa 500 ml fino al bordo superiore.Contenuto della confezione: 6 vasetti con coperchio, 12, 6 chiusure a clip. Include un imbuto di... Pratici e resistenti, i vasetti hanno anche un design accattivante e quindi sono perfetti da portare a tavola. Un modello davvero ideale per la vasocottura, con guarnizioni ben fatte e ganci in acciaio, si possono mettere in lavastoviglie. Grazie alla versatilità della vasocottura, possiamo cucinare un intero menù, dall'antipasto al dolce. Infatti, nei vasetti si possono cuocere primi e secondi di carne e pesce, ma anche le verdure, le minestre e i dessert. Ricorda che la carne, per esempio se vuoi fare lo spezzatino, va fatta rosolare con olio e cipolla un paio di minuti al microonde. Quindi unisci gli altri ingredienti, mescolando bene per amalgamare tutto e rimetti in forno. Ecco alcune ricette per cimentarti subito con questa nuova tecnica culinaria. Ingredienti: baccalà (trancio da 200 g)pomodorinioliveagliocapperitimoolio q.b.sale q.b.pepe q.b. Inserisci tutti gli ingredienti nel vasetto da 500 ml, facendo attenzione a non riempirlo fino all'orlo: prima il baccalà, quindi i pomodori tagliati a pezzi, le olive, i capperi e lo spicchio d'aglio. Infine, un filo d'olio, poco sale e il pepe. Non serve condire troppo, con la vasocottura gli alimenti mantengono intatti i loro valori nutritivi e sono molto più gustosi. A questo punto, una volta riempito il vasetto, chiudi ermeticamente con i ganci e inserisci nel microonde per 7-8 minuti. Quindi, togli e fai riposare per altri 15 minuti, in questo modo la cottura continuerà anche fuori dal forno. Ingredienti: 1 peperone1 zucchine1 melanzanecipollapomodoriagliobasilicooriganosale q.b.pepe q.b.olio q.b. Inserisci le verdure ben lavate e tagliate a pezzetti in un vasetto da 1 litro. Prima la cipolla a fette, poi via via tutti gli altri ingredienti: la melanzana, il peperone, la zucchina, i pomodori, il basilico, l'origano e lo spicchio d'aglio. Sala leggermente e, infine, metti un filo d'olio. A questo punto, chiudi ermeticamente il vasetto e aggancia. Fai cuocere al microonde per 12 minuti e, una volta tolto, lascia per altri 20 minuti, in modo da formare il sottovuoto. A questo punto, puoi aprire e servire o riporre in frigo e consumare in un secondo momento. Ingredienti: una melaun cucchiaino di zucchero di cannaun pizzico di cannellauna spruzzata di limoneuna piccola manciata di uvetta In un vasetto da 270 ml taglia la mela a fette, quindi aggiungi lo zucchero, il succo di limone e l'uvetta. Metti in forno a microonde per 3 minuti, quindi togli e fai riposare per 5 minuti. Il dessert di mela si può gustare sia caldo che freddo. Ti è piaciuto questo articolo? Condividilo su Pinterest. Cari lettori oggi vi offro la carne al piatto in vasocottura. Una ricetta semplice, di origini siciliane, preparata dalle nostre nonne e cotta a bagnomaria, nel piatto. Per riscoprire i sapori di un tempo, ma con un occhio ai tempi moderni, ve la propongo in vasocottura cotta in soli 4 minuti e tenerissima. Ricordo che era uno dei pochi modi per farmi mangiare la carne e, spesso, col sughetto mi condivano la pastina. Mangiavo davvero poco, da bimba, e la carne non ne voleva sapere di andare giù, mi rimaneva asciutta, stopposa e faticavo a ingoiarla. Così mi preparavano la fettina al piatto, che fosse una fetta o carne tritata poco importava, era tenera, succosa e aveva un aroma inconfondibile. Cotta nei suoi umori, con olio, aglio, prezzemolo e vapore, la carne al piatto alla siciliana la mangiavo molto volentireri, e mentre nella pentola cuoceva la pastina, sopra la mia carne cuoceva. Devo dire che non ero più riuscita a riprodurre quel sapore, tutte le volte che l'ho preparata, negli anni successivi, anche per mia figlia, non riuscivo mai a ritrovare quel profumo. Così, oggi, mentre preparavo un altro dei miei esperimenti (il tonno di coniglio in vasocottura, ndr), ho dovuto anche pensare al pranzo. Ho messo due fettine di manzo in un vasetto, intervallandole con aglio e prezzemolo, ho coperto con olio (ne va davvero poco) e ho fatto cuocere in vasetto… inutile dirvi che sentire la tenerezza della carne e il profumo, mi ha causato forti emozioni. Spero le trasmetta anche a voi. Pubblicità2 fetteCarne bovina (circa 180 g) q.b.Olio extravergine d'olivaPubblicitàPelate lo spicchio di aglio e tagliatelo a fettine sottili. Lavate e tritate il prezzemolo (io ho usato il prezzemolo essiccato con l'essiccatore e tritato). Prendete le due fettine di carne e privatele, nei bordi, di eventuali nervature. Mettete la prima fettina di carne, piegata, nel vasetto e aggiungete due fettine di aglio, poco prezzemolo, e un pizzico di sale. Ricoprite con la seconda fettina e ultimate con l'aglio e il prezzemolo rimanente. Salate ancora, leggermente e pigiate bene la carne sul fondo, di modo che non rimanga aria. Ricoprite a filo le fettine di carne con l'olio. Pulite il bordo del vasetto, chiudete e agganciate. Programmate il microonde a 650 watt* (una potenza in meno della vostra testata), per 4 minuti, inserite il vasetto e avviate la cottura. Al termine della cottura lasciate riposare la carne chiusa nel vasetto per 10 minuti. Tirate la guarnizione e fate sfiatare il vasetto**, trasferite la carne nel piatto e servitela accompagnata dal suo sughetto. *Consigli: qualora non abbiate la possibilità di abbassare la potenza di un livello, cuocete la carne alla vostra potenza testata, avendo cura di controllare, dal terzo minuto, la cottura. Appena il contenuto inizia a bollire spegnete. Se non possedete vasetti con guarnizione che consentono lo sfiato, sganciate dopo 15 minuti, inserite il vasetto nel microonde e avviate, alla vostra potenza, fino a che il tappo si aprirà (ci vorranno meno di 2 minuti). Pubblicità Rosella Errante, autrice di 4 libri per facilitarsi la vita in cucina: Vasocottura Facile, Vasocottura Leggera, Friggitrice ad aria e Multicooker I miei libri PubblicitàPubblicità Il radicchio in vasocottura da il meglio di se, carico di gusto, veloce e ottimo come contorno. Cotto al microonde, chiuso nel vasetto, sarà perfetto per essere servito da accompagnamento a ricchi secondi piatti o per essere utilizzato per farcire torte e strudel salati. Il radicchio cotto in vasetto al microonde avrà un gusto amplificato, per questo motivo sceglietelo di ottima qualità. Cuocendo il radicchio in vasetto si avrà un risultato che sarà una via di mezzo tra il brasato e il radicchio cotto a vapore, con il vantaggio di mantenerne intatte le vitamine. Rosella Errante, autrice di 4 libri per facilitarsi la vita in cucina: Vasocottura Facile, Vasocottura Leggera, Friggitrice ad aria e Multicooker I miei libri Pubblicità 2 cucchiai Olio extravergine d'oliva Lavate bene il radicchio, tagliando via eventuali parti macchiate. Scolatelo bene dall'acqua, mettendolo in un colapasta. Dividete in due un cespo e gli altri 2 lasciateli interi. Pelate e affettate il cipollotto, dividetelo in 2 vasetti da litro e aggiungete l'olio e la pancetta. Fate rosolare al microonde, ponendo i due vasetti all'interno e avviando per 2 minuti alla massima potenza. Inserite nei due vasetti un cespo e mezzo di radicchio per ogni vasetto, salate, pepate e pulite i bordi dei vasetti. Chiudete e agganciate i vasetti. Inserite un vasetto nel microonde e avviate la cottura, a 750 watt (o alla vostra potenza testata), per 8 minuti. Al termine della cottura, lasciate riposare chiuso il vasetto per 20 minuti. Nel frattempo fate cuocere l'altro vasetto. Adesso il vostro radicchio cotto in vasetto è pronto, potete decidere, una volta freddo, se conservarlo in frigo per 1 settimana* o se servirlo in giornata. Per aprire il vasetto e togliere il sottovuoto, sganciate, mettete il vasetto in microonde e avviate alla stessa potenza, per 4/5 minuti. La spinta del vapore interno toglierà agevolmente il sottovuoto. Consigli: Pigiate bene il radicchio nel vasetto, cuocendo ridurrà molto il suo volume. Il radicchio cotto in vasetto durerà per una settimana in frigo, invece dei canonici 15 giorni, solo perché all'interno del vasetto rimarrà molto vuoto. In alternativa alla pancetta potete usare delle noci spezzettate. Pubblicità PubblicitàPubblicità La quinoa in vasocottura con verdure, che oggi vi presento, è un ricco primo piatto, proteico e adatto a chi segue un'alimentazione sana. Questo pseudo cereale, infatti, oltre a essere senza glutine, è a basso indice glicemico. La quinoa con verdure cotta in vasetto al microonde, inoltre, cuoce in 6 minuti a porzione e possiamo conservarla in frigo fino a una settimana. Grazie al sottovuoto si manterrà come appena cotta. Allora, tutti pronti a preparare la quinoa in vasocottura con verdure e spezie? Pubblicità4 cucchiaiOlio extravergine d'olivaPubblicitàLavate le verdure. Pelate la carota e spuntatela, fate lo stesso con il sedano e la cipolla. Spuntate le zucchine e private il peperone del picciuolo e dei filamenti. Tagliate tutte le verdure a dadini e affettate finemente la cipolla. Trasferite le verdure in una ciotola , conditele con l'olio e mescolatele. Coprite la ciotola con pellicola e praticate qualche fiorellino con uno stuzzicadenti. Ponete la ciotola nel microonde e fate cuocere per 8 minuti. Nel frattempo sciacquate la quinoa per eliminare la saponina, mettendola in un colino a maglie fitte. Unite la quinoa alle verdure precotta e condite il tutto con il sale, il curry e mescolate. Dividete la quinoa così preparata in 4 vasetti da 500 ml, aggiungete 70 ml di acqua a ogni vasetto, mescolate, pulite i bordi e agganciate. Programmate il microonde a 750 watt (o alla vostra potenza testata), inserite un vasetto alla volta e avviate la cottura per 6 minuti. Al termine della cottura, estraete il vasetto dal microonde, con la dovuta cautela e fate riposare per 20 minuti, a vasetto chiuso. Cuocete gli altri vasetti. Adesso la quinoa con verdure in vasocottura è pronta! Potete lasciare ambientare e porre in frigo, oppure sganciare, mettere il vasetto al microonde e togliere il sottovuoto, avviando alla stessa potenza impiegata per cuocere. Pubblicità Rosella Errante, autrice di 4 libri per facilitarsi la vita in cucina: Vasocottura Facile, Vasocottura Leggera, Friggitrice ad aria e Multicooker I miei libri PubblicitàPubblicità I tortini di polenta in vasocottura con funghi e fontina, che oggi vi propongo, vi stupiranno. Piccoli scrigni di polenta che accolgono un ripieno ricco e filante, cotti in pochi minuti al microonde, perfetti per una serata con gli amici, quando si vogliono stupire i parenti più esigenti, o quando si vuole gustare qualcosa di diverso dalla "solita" polenta. Il perfetto abbinamento a questo tortino è un vino ricco, profumato e delicato insieme; non potrete sbagliare scegliendo un Mastri Vernacoli Pinot Nero, il sentore di frutti rossi e un sottofondo di mandorle e amarognolo insieme vi delizierà. Adesso andiamo alla ricetta. Rosella Errante, autrice di 4 libri per facilitarsi la vita in cucina: Vasocottura Facile, Vasocottura Leggera, Friggitrice ad aria e Multicooker I miei libri Sponsorizzato da Cavit Pubblicità 1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva 400 g Funghi porcini (anche surgelati) 1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva Olio per pennellare i vasetti Portate a bollore l'acqua salata per precuocere la polenta. Nel frattempo pelate l'aglio e trasferitelo in una padella, unite il cucchiaio di olio e fatelo rosolare a fuoco dolcissimo. Aggiungete i funghi porcini, salateli e fateli cuocere a fiamma media, fino a consumare la loro acqua di vegetazione. Versate a pioggia la polenta nell'acqua bollente e, a fuoco medio e sempre mescolando, portate quasi a cottura la polenta. Conditela con il cucchiaio di olio e mescolatela bene Ungete 4 vasetti da 370 ml diritti, versate in ogni vasetto due cucchiai colmi di polenta e ponete al centro un cucchiaio di funghi e qualche pezzetto di fontina. Versate sopra un altro cucchiaio di polenta, compattandola col dorso del cucchiaio e ricoprendo tutto il ripieno. Non riempite il vasetto più di ¾ della loro capacità. Pulite il bordo del vasetto, chiudete e agganciate. Programmate il microonde a 350 watt, inserite un vasetto e avviate per 4 minuti. Nel frattempo assemblate gli altri vasetti. Fate cuocere gli altri vasetti, man mano che li preparate. Lasciate riposare per 15 minuti il tortino di polenta in vasocottura e, trascorso questo tempo, tirate la guarnizione, sganciate e servite. Accompagnate questa ricetta con un Pinot nero, servito a temperatura ambiente. Consiglio: potete preparare i tortini di polenta in vasocottura in largo anticipo e poi scaldarli tutti insieme al microonde, con i vasetti privati dei gancetti. Pubblicità PubblicitàPubblicità Introduzione: La vasocottura a bagnomaria è un metodo di cottura che permette di preparare deliziosi piatti in modo delicato e uniforme. Questa tecnica prevede di cuocere gli alimenti a bassa temperatura, immergendoli in acqua calda o al vapore all'interno di appositi contenitori come tazze o bicchieri. Grazie a questa tecnica, è possibile ottenere piatti succulenti e ricchi di sapore senza rischiare di bruciarli o alterarne la consistenza. Ingredienti: – 200g di cioccolato fondente – 100g di burro – 150g di zucchero – 4 uova – 60g di farina – Una bustina di lievito per dolci – Una scorza di limone grattugiata – Sale q.b. Preparazione: 1. Prepara una pentola sufficientemente grande da poter contenere i tuoi contenitori per la vasocottura a bagnomaria. Riempila con dell'acqua fino a metà e portala ad ebollizione. 2. In una ciotola a parte, sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro. Mescola fino a ottenere una consistenza liscia ed omogenea. 3. Aggiungi lo zucchero e mescola bene. 4. Sbatti le uova in una ciotola separata e aggiungile gradualmente al composto di cioccolato, mescolando continuamente. 5. Aggiungi anche la farina setacciata, il lievito e la scorza di limone grattugiata. Continua a mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi. 6. Aggiungi una piccola pizzico di sale per esaltare i sapori. 7. Imburra i contenitori che utilizzerai per la vasocottura a bagnomaria e versa l'impasto al loro interno, riempiendoli fino a 3/4 della loro capienza. 8. Posiziona i contenitori nella pentola con acqua bollente, facendo attenzione a non farli entrare in contatto diretto con l'acqua. Copri la pentola con un coperchio. 9. Lascia cuocere a fuoco basso per circa 30-40 minuti o finché la superficie degli sformati sarà compatta ma morbida al tatto. 10. Sforna gli sformati e lasciali raffreddare leggermente prima di servirli. 11. Puoi guarnire gli sformati con zucchero a velo, frutta fresca o panna montata, a tua scelta. Ora sei pronto per gustare degli squisiti sformati di cioccolato cucinati con la tecnica della vasocottura a bagnomaria. Buon appetito! Cottura delicata e uniforme: la vasocottura a bagnomaria La cottura a bagnomaria è una tecnica che consente di ottenere una cottura delicata e uniforme. Si tratta di un metodo tradizionale utilizzato in cucina per cuocere cibi, come budini o soufflé, in modo lento e controllato. La vasocottura a bagnomaria prevede l'utilizzo di due pentole sovrapposte: nella pentola inferiore si inserisce acqua calda, mentre nella pentola superiore si collocano gli alimenti da cuocere. Grazie al calore generato dal vapore acqueo, la cottura avviene in maniera dolce e omogenea, preservando così la consistenza e il sapore dei cibi. Questa tecnica è particolarmente indicata per piatti delicati che richiedono attenzione nella cottura, garantendo risultati eccellenti. Preparo carne così da 10 anni – mia nonna mi ha mostrato come conservare la carne AGNELLO COTTO IN VASO DI VETRO!HO CUCINATO LA CARNE IN AUTUNNO E LA MANGER IN INVERNO Quali tipi di barattoli posso utilizzare per la cottura sottovuoto? Puoi utilizzare barattoli di vetro o barattoli in plastica adatti alla cottura sottovuoto. Assicurati che i barattoli siano resistenti al calore e sigillati ermeticamente. Evita di utilizzare barattoli con coperchi in metallo, poiché potrebbero danneggiarsi durante la cottura sottovuoto. Quali sono i passaggi per realizzare la Vasocottura? La vasocottura è un metodo di cottura lento e delicato che permette di ottenere piatti gustosi e succulenti. Ecco i passaggi per realizzare la vasocottura: 1. **Prepara gli ingredienti**: Scegli il tipo di carne o pesce che desideri cuocere. Ad esempio, puoi optare per un arrosto di manzo o un filetto di salmone. Taglia la carne o il pesce in porzioni di dimensioni simili in modo che cuociano in modo uniforme. 2. **Marinatura**: Se desideri aggiungere ulteriore sapore alla tua preparazione, puoi marinare la carne o il pesce per alcune ore o anche durante la notte. Aggiungi ingredienti come aglio, erbe aromatiche, vino, olio d'oliva e sale nella marinatura. 3. **Prepara la vasocottura**: Prendi una pentola di terracotta o una casseruola con un coperchio ben aderente. Assicurati che sia in grado di resistere alle alte temperature del forno. 4. **Crea un letto di verdure**: Taglia a pezzi carote, patate, sedano e cipolle e distribuiscili sul fondo della pentola formando un letto sul quale poggiare la carne o il pesce. Puoi anche aggiungere altre verdure a tuo piacimento. 5. **Aggiungi la carne o il pesce**: Disponi le porzioni di carne o pesce sopra il letto di verdure nella pentola. Assicurati che siano ben distanziate tra loro per consentire una cottura uniforme. 6. **Aggiungi liquidi**: Versa brodo, vino o acqua nella pentola fino a coprire circa la metà della carne o del pesce. Questo aiuterà a mantenere l'umidità durante la cottura. 7. **Condimenti**: Aggiungi sale, pepe e altre spezie o erbe aromatiche a tuo piacimento per insaporire ulteriormente la preparazione. 8. **Coperchio**: Chiudi la pentola con il coperchio ben aderente in modo che il vapore non si disperda durante la cottura. 9. **Cottura**: Preriscalda il forno a una temperatura bassa, intorno ai 150-160 gradi Celsius. Metti la pentola nel forno e lascia cuocere lentamente per un lungo periodo di tempo, generalmente tra le 3 e le 6 ore, a seconda del tipo e delle dimensioni della carne o del pesce scelto. 10. **Controllo**: Ogni tanto, controlla il livello dei liquidi nella pentola e aggiungi altro brodo o acqua se necessario. Puoi anche girare la carne o il pesce a metà cottura per garantire una cottura uniforme su entrambi i lati. 11. **Servizio**: Una volta che la carne o il pesce sono completamente cotti, puoi servirli caldi direttamente dalla pentola o trasferirli su un piatto da portata. Puoi anche filtrare il brodo rimanente e utilizzarlo come base per una salsa o un condimento. La vasocottura è un metodo di cottura che richiede pazienza, ma i risultati saranno sicuramente eccezionali. Goditi il piacere di un piatto gustoso e succulento cucinato lentamente con questo metodo tradizionale! Quale tipo di contenitori per la cottura a vapore nel microonde? La scelta del giusto contenitore per la cottura a vapore nel microonde è fondamentale per ottenere risultati ottimali. Ecco alcuni tipi di contenitori adatti per questa tecnica: 1. Contenitore in vetro o ceramica: Sono i più comuni e facilmente reperibili. Assicurati che il contenitore sia adatto per l'uso nel microonde e abbia un coperchio adatto per la cottura a vapore. Evita l'uso di contenitori con parti metalliche, poiché possono causare scintille o danneggiare il microonde. 2. Buste per la cottura a vapore: Esistono buste speciali che sono progettate per la cottura a vapore nel microonde. Sono comode da usare e permettono di cuocere diversi alimenti contemporaneamente senza mescolare i sapori. 3. Piatti di vetro o ceramica con coperchio: Alcuni piatti di vetro o ceramica sono dotati di un coperchio adatto per la cottura a vapore. Assicurati che il coperchio abbia dei fori per consentire al vapore di fuoriuscire. 4. Cestelli per la cottura a vapore: Ci sono anche specifici cestelli per la cottura a vapore nel microonde, che consentono di cuocere più strati di cibi contemporaneamente. Sono particolarmente utili per cuocere verdure o pesce in modo sano e veloce. Indipendentemente dal tipo di contenitore scelto, è importante prestare attenzione alle istruzioni di utilizzo fornite dal produttore per garantire una corretta cottura e sicurezza nel microonde. Di cosa hai bisogno per la Vasocottura? Per la Vasocottura hai bisogno di pochi ingredienti essenziali: 1. Una pentola a pressione: assicurati di avere una pentola a pressione di buona qualità, in quanto sarà l'elemento principale per la vasocottura. 2. Ingredienti per la ricetta: scegli gli ingredienti che desideri cucinare tramite la vasocottura. Puoi optare per carne, pesce, verdure o persino dolci. 3. Brodo o liquido di cottura: assicurati di avere un brodo o un liquido di cottura che sia adatto alla tua ricetta. Ad esempio, se stai cucinando del pollo, puoi utilizzare un brodo di pollo o semplicemente acqua aromatizzata con le tue spezie preferite. 4. Pentola per la vasocottura: avrai bisogno di una pentola apposita per la vasocottura. Solitamente, queste pentole hanno una griglia interna che ti permette di posizionare gli ingredienti sopra il liquido di cottura. 5. Tempo e pazienza: la vasocottura richiede tempo e pazienza. Assicurati di avere a disposizione il tempo necessario per garantire una cottura adeguata degli alimenti. Ricorda sempre di seguire le istruzioni specifiche fornite dalla tua pentola a pressione e dalla tua ricetta per ottenere i migliori risultati con la vasocottura. Quali sono le ricette più adatte per la preparazione con il vasocottura a bagnomaria? Il vasocottura a bagnomaria è un metodo di cottura molto delicato e lento, che permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme e preservando al massimo il sapore e le proprietà nutritive. Ci sono diverse ricette adatte a questo tipo di cottura, ecco alcune delle più apprezzate: 1. Creme dolci: Puoi preparare deliziose creme dessert come la crema catalana, la crema bruciata o la crema pasticcera utilizzando il vasocottura a bagnomaria. Questo metodo permette di ottenere una consistenza cremosa e liscia senza il rischio di bruciare la crema. 2. Salse: Molte salse possono essere preparate con il vasocottura a bagnomaria, come ad esempio la salsa olandese, la salsa bernese o la salsa al cioccolato. Questo metodo aiuta a ottenere una consistenza setosa e omogenea. 3. Pudding: Il vasocottura a bagnomaria è perfetto per preparare budini e pudding di vario genere, come il classico pudding inglese, il budino di pane o il budino di riso. La cottura lenta e delicata ti assicura un risultato morbido e cremoso. 4. Uova sode: Se vuoi ottenere delle uova sode perfette, puoi utilizzare il vasocottura a bagnomaria. Metti le uova in un contenitore resistente al calore, aggiungi acqua fino a coprirle e cuoci a fuoco basso per circa 15-20 minuti. Otterrai delle uova sode dalla consistenza perfetta. 5. Pesci e verdure al vapore: Il vasocottura a bagnomaria è anche ottimo per cuocere pesci e verdure al vapore. Metti i tuoi ingredienti in un contenitore resistente al calore con un po' di acqua, copri bene e cuoci a fuoco lento fino a che gli alimenti sono cotti al punto giusto. Queste sono solo alcune delle ricette più adatte per il vasocottura a bagnomaria, ma le possibilità sono infinite. Sperimenta e crea nuove ricette in base ai tuoi gusti e alle tue preferenze. Buon divertimento in cucina! Quali sono i vantaggi del vasocottura a bagnomaria rispetto ad altre tecniche di cottura? La vasocottura a bagnomaria è una tecnica di cottura che offre numerosi vantaggi rispetto ad altre tecniche di cottura tradizionali. Ecco alcuni dei vantaggi principali: 1. **Uniformità di cottura**: Con la vasocottura a bagnomaria, gli alimenti vengono cotti in modo uniforme grazie alla delicata e costante distribuzione del calore. Questo permette di ottenere risultati più omogenei e di evitare bruciature o surriscaldamenti. 2. **Risparmio energetico**: La cottura a bagnomaria richiede meno energia rispetto ad altre tecniche di cottura, come ad esempio la frittura o la cottura al forno. Poiché il calore viene trasmesso in modo lento e delicato, è possibile ridurre il consumo di energia. 3. **Mantenimento delle proprietà nutritive**: La cottura a bagnomaria preserva le proprietà nutritive degli alimenti in modo ottimale. Poiché la temperatura rimane relativamente bassa, le vitamine e i nutrienti sensibili al calore non vengono danneggiati e si conservano meglio. 4. **Controllo della temperatura**: La vasocottura a bagnomaria permette un controllo accurato della temperatura di cottura. Questo consente di cuocere gli alimenti a temperature più basse e più precise, garantendo risultati ottimali senza rischi di bruciature. 5. **Maggiore sicurezza**: Grazie alla cottura a bagnomaria, è possibile ridurre il rischio di ustioni o incendi causati da fiamme aperte o alte temperature. La vasocottura a bagnomaria è un metodo molto più sicuro, specialmente quando si cucina con l'aiuto di apparecchiature elettriche come sous-vide. La vasocottura a bagnomaria offre quindi numerosi vantaggi rispetto ad altre tecniche di cottura tradizionali, consentendo di ottenere risultati migliori in termini di gusto, texture e conservazione delle proprietà nutritive degli alimenti. Quali sono i consigli per ottenere risultati perfetti utilizzando la tecnica del vasocottura a bagnomaria? La tecnica del vasocottura a bagnomaria è un metodo di cottura delicato e preciso che consente di ottenere risultati perfetti per molte preparazioni. Ecco alcuni consigli per utilizzare al meglio questa tecnica: 1. **Scegli il recipiente giusto**: Assicurati di utilizzare un recipiente adatto alla vasocottura, come una pentola a doppio fondo o una casseruola resistente al calore. Questo permette di mantenere una temperatura costante e uniforme durante la cottura. 2. **Prepara l'acqua**: Riempi la pentola con abbastanza acqua per coprire almeno metà del recipiente in cui andrai a cuocere gli alimenti. Porta l'acqua ad una temperatura bassa ma costante, intorno ai 70-80 gradi Celsius. 3. **Rispetta i tempi di cottura**: Ogni ricetta avrà dei tempi di cottura specifici da seguire. Assicurati di rispettare questi tempi per ottenere risultati ottimali. Controlla la cottura degli alimenti di tanto in tanto, ma evita di aprire il recipiente troppo spesso per non creare sbalzi di temperatura. 4. **Sigilla bene il recipiente**: Prima di immergere il recipiente nell'acqua, assicurati che sia ben sigillato. Puoi utilizzare pellicola trasparente o una copertura ermetica per evitare che l'acqua entri nel recipiente durante la cottura. 5. **Prepara gli ingredienti**: Prepara gli ingredienti con cura, tagliandoli in pezzi omogenei e uniformi se necessario. Questo aiuterà a garantire una cottura uniforme e eviterà che alcuni pezzi cuociano troppo velocemente o troppo lentamente. 6. **Sperimenta**: La vasocottura a bagnomaria è una tecnica versatile che può essere utilizzata per una varietà di ricette. Sperimenta con diversi ingredienti e combinazioni per scoprire nuovi sapori e consistenze. Seguendo questi consigli, sarai in grado di ottenere risultati perfetti utilizzando la tecnica del vasocottura a bagnomaria nelle tue preparazioni culinarie. Buon appetito! La vasocottura a bagnomaria è un metodo di cottura che prevede l'utilizzo di un contenitore posto all'interno di un altro recipiente più grande, dove viene aggiunta acqua calda. Questo permette di cuocere il cibo delicatamente e in modo uniforme evitando bruciature o surriscaldamenti. Per quanto riguarda i valori nutrizionali, dipenderanno dal tipo di alimento che si decide di cucinare con questo metodo. Tuttavia, la vasocottura a bagnomaria tende a preservare meglio le proprietà nutrizionali degli alimenti rispetto ad altre tecniche di cottura, come la frittura o la grigliatura. Le temperature utilizzate nella vasocottura a bagnomaria sono generalmente più basse rispetto ad altre tecniche, quindi l'alimento tenderà a mantenere intatte le sue vitamine e minerali. Inoltre, la cottura a vapore che si genera nella vasocottura contribuisce a preservare il sapore originale del cibo senza l'aggiunta di grassi. Questo metodo di cottura è particolarmente indicato per preparare alimenti delicati come uova, pesce, verdure e dolci. Può essere utilizzato per creare piatti leggeri e salutari, senza rinunciare al gusto. In sintesi, la vasocottura a bagnomaria è un metodo di cottura delicato e salutare che permette di conservare al meglio le proprietà nutrizionali degli alimenti. È una tecnica da considerare per chi cerca di seguire un'alimentazione equilibrata e sana. La vasocottura è una tecnica di cottura che esiste da tantissimi anni ma solo negli ultimi anni, grazie a Chef importanti in Italia come Tacchella, Mometti e Montersino è tornata di moda ed è stata utilizzata per preparare tantissime pietanze in pochissimo tempo. La vasocottura è un metodo di cottura ispirato alle classiche conserve, permette di preparare un intero menù, con preparazioni che si prestano maggiormente a questa tipologia di cottura e altre meno indicate. Oltre agli chef citati, dal 2014 Rosella Errante si è adoperata allo studio della tecnica della vasocottura a microonde, creando un metodo di vasocottura che ci permette di riprodurre la vasocottura dei grandi chef anche in casa senza l'utilizzo di macchinari professionali ma semplicemente con un vasetto di vetro per la vasocottura e un forno a microonde. Rosella ha così aperto un blog: Nel Tegame sul fuoco e un gruppo su Facebook Il mondo in un vasetto, con cui coltiva ogni giorno la passione per la vasocottura nel microonde e condivide le sue conoscenze sull'argomento. Vediamo con la seguente guida completa alla vasocottura di conoscere e scoprire tutti i segreti della vasocottura e come possiamo unire la cucina con il Kenwood Cooking Chef e Kenwood Cooking Chef Gourmet e la vasocottura. Come funziona la tecnica della vasocottura Per capire la tecnica della vasocottura ve la spieghiamo in modo molto semplice, più avanti entreremo nel dettaglio, in pratica consiste nell'inserire nel barattolo tutti gli ingredienti, chiudere in modo ermetico il barattolo e procedere alla cottura a microonde, a bagnomaria, nel forno o anche in lavastoviglie, il vapore che si sviluppa all'interno del barattolo completerà la cottura. Sicuramente la tecnica più utilizzata e rapida è quella della vasocottura a microonde, ma è molto comoda anche la vasocottura in forno che permette di cuocere un numero più elevato di barattoli per la vasocottura tutti insieme. Oltre alla cottura e al dopo cottura, possiamo prolungare la cottura dei nostri piatti in vasocottura nel microonde avvolgendo i barattoli con un panno di lana, questo permette di allungare i tempi di cottura interni al barattolo, soluzione perfetta per ricette come il ragù o lo spezzatino, che potranno in questo modo conservare per più tempo il calore e cuocere più a lungo. Un consiglio che vi diamo è quello di non riempire mai i vasetti completamente, lasciate sempre un pò di spazio in modo da consentire al vapore di formarsi ed espandersi. Scarsa presenza di grassi, velocità di preparazione, possibilità di conservazione dei piatti già pronti per più giorni in frigo, queste sono le caratteristiche che hanno decretato il successo della vasocottura anche nella frenetica vita moderna, ma vediamo cosa possiamo cucinare con la vasocottura ? Cosa posso cucinare con la vasocottura ? Questa è sicuramente una delle prime domande che ci fanno quando parliamo di vasocottura, bella ma cosa posso cucinare con la vasocottura ? Con la vasocottura è possibile preparare di tutto, anche se ci sono alcune regole da tenere presenti per ottenere piatti gustosi, ben bilanciati e sopratutto cotti alla perfezione. Prima di tutto è necessario che tutti g