

CROCK·POT[®]

EXPRESS
MULTI-COOKER

Recipe Book



INTRODUCTION



THE FAST PRESSURE COOKER WITH SLOW-COOKER CONVENIENCE

In today's fast-paced world, you need a Multi-Cooker that can keep up with your lifestyle. Let the Crock-Pot® brand handle the pressure of mealtime with the new Crock-Pot® Express Multi-Cooker. **Crock-Pot® Express can cook meals up to 70% faster than traditional cooking**, so you can spend less time in the kitchen and more time with family.

PROMPT OR PATIENT

When you're in a hurry, choose from 8 pre-set pressurized settings for the same slow-cooked taste you love in under an hour. Of course, if you're not ready to eat now, you can choose the **SLOW COOK** setting – just set the cook time and come back later to a delicious, hot meal that's ready to eat when you are.

INSPIRED FAMILY MEALS

In this user-friendly recipe book, we walk you through some of the many flavor-packed meals that are easy to make in your Crock-Pot® Express. To make this recipe book simple to use, we color-coded each dish so that you can quickly see which function is being used (pressure cook, slow cook, steam, or brown/sauté). We have also grouped the dishes according to meal type, so you can easily search for the dish that you are craving. We hope that you and your loved ones enjoy these recipes as much as we have!

VERSATILITY & CONVENIENCE

Easily prepare any recipe on the menu – whether it's slow cooked, steamed, sautéed or pressure cooked – using one convenient appliance. The non-stick cooking pot resists stuck-on food and is dishwasher safe, making clean-up a breeze.

TRUSTED

For over 35 years, the Crock-Pot® brand has been your trusted brand for cooking convenience. We strive to provide you with the most innovative and dependable products to make your life easier. The Crock-Pot® brand is a leader in one-pot cooking, and we're confident that Crock-Pot® Express will be the perfect addition to your kitchen.

Let's eat!

QUICK START GUIDE*



ASSEMBLY

- Place Cooking Pot into the Heating Base.
- Place Lid onto Multi-Cooker, and align ▼ with 🔓. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with 🔒.

* This Quick Start Guide is not meant to replace your Owner's Guide. Please read the Owner's Guide thoroughly before using the Quick Start Guide.

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® EXPRESS

1. Add ingredients to the Cooking Pot and secure the Lid.
2. Press the function you would like to use.
3. Adjust Temperature and/or Pressure, if needed.
4. Use the Time Selection Buttons to set the desired cook time.
5. Rotate the Steam Release Valve into the position needed for the chosen function (see chart).
6. Press **START/STOP**.
7. Once cooking is complete, wait at least 10 minutes, allowing pressure to release naturally.
8. Use a kitchen utensil to rotate the Steam Release Valve into the “Release” position.

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam.

NEVER immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.

FUNCTION	PRESSURE COOK	LID REQUIRED	STEAM RELEASE VALVE POSITION
MEAT/STEW	Yes	Yes	Seal
BEANS/CHILI	Yes	Yes	Seal
RICE/RISOTTO	Yes	Yes	Seal
YOGURT	No	Yes (in some steps)	Release
POULTRY	Yes	Yes	Seal
DESSERT	Yes	Yes	Seal
SOUP	Yes	Yes	Seal
MANUAL	Yes	Yes	Seal
SLOW COOK	No	Yes	Release
BROWN/SAUTÉ	No	No	Do not use Lid
STEAM	Yes	Yes	Seal



DELAY TIMER

If you want your Crock-Pot® Express to start cooking later, use the **DELAY TIMER** function, and select the amount of time you want your Multi-Cooker to wait before beginning the cooking cycle (not available on **BROWN/SAUTÉ**, **KEEP WARM**, or **YOGURT** settings).

ITALIANO

RICETTE

IMPORTANTE AVVERTENZA DI SICUREZZA:

Quando si rilascia pressione dall'unità, indossare sempre un guanto da forno e utilizzare un utensile da cucina per aprire gradualmente la valvola e rilasciare la pressione. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore.

Non immergere MAI la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.

Filetto di spigola a vapore al cartoccio

 Ingredienti per 2 cartocci

Tempo di cottura a pressione 6 minuti

- 2 filetti di spigola senza pelle
 - 2 patate piccole, tagliate molto sottili
 - 1 piccolo spicchio di finocchio, tagliato sottile
 - Olio extravergine di oliva
 - Sale e pepe
 - Una manciata di prezzemolo fresco
 - 2 fette di limone
1. Utilizzando la griglia per la cottura a vapore, disporre della carta da forno/oleata sopra la griglia, lasciando 3 cm in eccesso su ciascun lato; ripiegare la carta per adattarla al vassoio in modo da ottenere le pieghe adatte per il cartoccio.
 2. Spruzzare la base del cartoccio con un po' di olio d'oliva. Mettere un singolo strato di patate a fettine sull'olio, quindi aggiungere una spruzzata di olio d'oliva e qualche spezia. Ricoprire con il pesce, uno strato sottile di finocchio, una spruzzata di olio, quindi condire di nuovo. Guarnire con il prezzemolo fresco e una fetta di limone.
 3. Ripiegare lungo le pieghe per richiudere il cartoccio.
 4. Avvolgere il cartoccio in un pezzo di carta argentata.
 5. Ripetere l'operazione per preparare il secondo cartoccio.
 6. Versare 300 ml d'acqua nella base del recipiente Crockpot® Express.
 7. Aggiungere la griglia, quindi collocarvi sopra i cartocci lasciando un po' di spazio fra i due.
 8. Inserire e chiudere ermeticamente il coperchio, quindi selezionare la funzione STEAM (vapore).
 9. Impostare il timer su 6 minuti.
 10. Quando l'unità ha terminato la cottura, rilasciare con cautela la pressione attenendosi alle linee guida raccomandate. Lasciare riposare l'unità per 5 minuti prima di aprire.
 11. Mettere ciascun cartoccio su un piatto caldo, togliere la carta argentata e servire il pesce nel cartoccio.

Stufato di stinco d'agnello

 2 porzioni

Tempo di rosolatura/brunitura 15 minuti

Tempo di cottura a pressione 45 minuti

- 50 g di farina semplice, insaporita con sale e pepe
 - 2 stinchi di agnello del peso approssimativo di 400-500 g
 - 2 cucchiaini di olio
 - 2 salsicce di Tolosa o salsicce alle erbe
 - 1 cipolla grande, tagliata sottile
 - 50 g di pancetta affumicata, a dadini
 - 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
 - 1 foglia d'alloro grande
 - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
 - 125 ml di vino bianco secco
 - 125 ml di brodo di pollo o agnello
 - 1 barattolo di fagiolini sciacquati e scolati
 - 1 rametto di timo fresco
1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura). Lasciare che si preriscaldi.
 2. Mettere la farina e le spezie in una terrina adatta, quindi impanare gli stinchi di agnello con la farina fino a ricoprirli completamente.
 3. Aggiungere l'olio e l'agnello nella Crockpot® Express, quindi imbrunire su tutti i lati; ci vorranno 6-7 minuti per ottenere un colore adeguato. Se c'è spazio a sufficienza, aggiungere le salsicce e imbrunirle insieme all'agnello; in mancanza di spazio, eseguire questa operazione dopo aver tolto l'agnello.
 4. Mettere da parte l'agnello imbrunito e aggiungere l'olio residuo nella pentola.
 5. Rosolare la cipolla, la pancetta e l'aglio per alcuni minuti o fino a quando assumono un colore marrone.
 6. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene.
 7. Tagliare a pezzetti le salsicce imbrunite; metterle nella salsa insieme all'agnello.
 8. Fissare il coperchio.
 9. Selezionare la funzione MEAT/STEW (Carne/Stufato) e impostare il timer su 45 minuti.
 10. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
 11. Servire su piatti caldi con pane croccante o, in alternativa, con puré di patate cremoso e fagiolini.

Costine di maiale laccate 4 porzioni

Tempo di rosolatura/brunitura 15 minuti

Tempo di cottura a pressione 15 minuti

- 1,5 kg di costolette di maiale
- 2 cucchiaini di olio
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di salsa di chili dolce
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 peperone rosso, tritato finemente
- 1 pezzo di zenzero della grandezza di un pollice, tritato finemente
- 3 cucchiaini di ketchup
- 2 cucchiaini di salsa di Worcestershire
- 2 cucchiaini di miele
- 1 manciata di scalogno, sminuzzato

Da servire con: semi di sesamo tostati, scalogno tritato e coriandolo spezzettato.

1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura).
2. Regolare il timer su 15 minuti. Lasciare che si preriscaldi.
3. Aggiungere 1 cucchiaino d'olio e cominciare a imbrunire le costine; questa operazione va eseguita a gruppi, quindi aggiungere un po' di olio al bisogno.
4. Miscelare gli altri ingredienti in una piccola ciotola.
5. Quando tutte le costine sono imbrunite, pulire la ciotola interna con carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso.
6. Rimettere le costine e la salsa nella ciotola, quindi mescolare bene per ricoprire.
7. Inserire il coperchio e chiudere ermeticamente. Selezionare la funzione MEAT/STEW (Carne/Stufato) e impostare il timer su 15 minuti.
8. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
9. Rimuovere delicatamente le costine e metterle in una terrina di portata calda, quindi selezionare la funzione brunitura/rosolatura e far bollire la salsa per farla leggermente asciugare. Così facendo si dovrebbe ottenere una salsa più densa.
10. Guarnire con i suggerimenti per servire riportati in precedenza.

Curry verde alla thailandese 2-3 porzioni

Questa ricetta richiede l'utilizzo di un robot da cucina per preparare l'impasto; in alternativa, è possibile acquistare l'impasto già pronto, in vendita nei grandi supermercati.

Tempo di rosolatura/brunitura 5 minuti

Tempo di cottura a pressione 5 minuti

- 600 g di cosce di pollo disossate senza pelle, tagliate a strisce
 - 3 scalogni, sbucciati
 - 2 spicchi d'aglio, sbucciati
 - 1 peperoncino verde
 - 1 pezzo della grandezza di un pollice di zenzero, sbucciato
 - 1 lime, scorza e succo
 - 1 gambo di limoncella, dopo aver rimosso l'estremità legnosa e la parte esterna
 - 1 manciata di basilico thailandese
 - 1 cucchiaino di olio di cocco o vegetale
 - 400 g di latte di cocco in lattina
 - 3 foglie di lime Kaffir
 - 1 cucchiaino di zucchero di canna
 - Salsa di pesce
1. Mettere lo scalogno, l'aglio, il peperoncino, lo zenzero, la scorza e il succo di lime, la citronella e la maggior parte del basilico thailandese in un robot da cucina. Mescolare fino a ottenere un impasto.
 2. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura).
 3. Regolare il timer su 5 minuti. Lasciare che si preriscaldi.
 4. Aggiungere l'olio, quindi mescolare con l'impasto e cuocere per circa 1-2 minuti fino a quando diventa fragrante.
 5. Aggiungere il pollo e continuare a cucinare per altri 2-3 minuti per amalgamare.
 6. Versare il latte di cocco, aggiungere le foglie di lime e lo zucchero, quindi mescolare bene.
 7. Chiudere ermeticamente il coperchio e cuocere con l'impostazione Pollame per 15 minuti.
 8. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
 9. Insaporire con la salsa di pesce a piacere e addensare leggermente con un po' di farina di mais e acqua, qualora necessario.
 10. Servire con riso al vapore, dopo aver sparso le restanti foglie di basilico thailandese

Tajine di verdure 4 porzioni

Brunitura/rosolatura: 8 minuti

Tempo di cottura a pressione: 10 minuti

- 1 cucchiaino di olio
- 1 cipolla rossa di grandezza media, a dadini
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- ½ cucchiaino di cannella macinata
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- ½ cucchiaino di coriandolo macinato
- 1 peperone rosso, a dadini
- 2 zucchine, a dadini
- 1 melanzana di grandezza media, a dadini
- 400 g di pomodori pelati
- 400 g di ceci in scatola, sciacquati e scolati
- 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
- 100 g di albicocche secche, tagliate in quarti
- 1 cucchiaino di salsa Harissa
- 300 ml di brodo vegetale caldo
- 2 bastoncini di cannella

Da servire con couscous, basilico tritato e yogurt naturale.

1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura). Impostare il timer su 8 minuti e fare preriscaldare.
2. Aggiungere l'olio nella pentola interna, unitamente alla cipolla e all'aglio, rosolare per 3-4 minuti, mescolando regolarmente fino ad ammorbidire.
3. Aggiungere le spezie mescolando e continuare a cuocere per un altro minuto.
4. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolare bene, quindi inserire e chiudere ermeticamente il coperchio.
5. Selezionare la funzione BEANS/CHILI (Fagioli/Chili) con un tempo di cottura di 10 minuti.
6. Quando l'unità termina la cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (5 minuti).
7. Aerare delicatamente l'unità per rimuovere l'eventuale pressione residua.
8. Togliere il coperchio e mescolare il contenuto.
9. Togliere i bastoncini di cannella e aggiustare le spezie.
10. Versare in ciotole calde, spargere il basilico tritato, un tocco di yogurt naturale e accompagnare con un fragrante couscous.

Pollo arrosto intero 4 porzioni

Tempo di rosolatura/brunitura 6 minuti

Tempo di cottura a pressione 30 minuti

- 1 pollo intero (1,3 - 1,6 kg)
 - 1 cucchiaino di paprika
 - 1 cucchiaino di timo essiccato
 - Sale e pepe
 - 1 cucchiaino di olio
 - 4 spicchi d'aglio, sbucciati
 - 2 cucchiaini di succo di limone
 - 250 ml di brodo di pollo caldo
 - 1 rametto di timo fresco
1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura).
 2. Impostare il timer su 6 minuti. Lasciare che si preriscaldi.
 3. Mettere la paprika, il timo e il condimento in una piccola terrina e mescolare.
 4. Strofinare sull'esterno del pollo.
 5. Aggiungere l'olio nella Crockpot® Express, quindi mettere il pollo nella pentola con il petto rivolto verso il basso per imbrunire.
 6. Ruotare di mezzo giro e continuare a imbrunire.
 7. Aggiungere l'aglio, il succo di limone e il brodo di pollo.
 8. Chiudere ermeticamente il coperchio e cuocere con l'impostazione POULTRY (pollame) per 30 minuti.
 9. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
 10. Estrarre delicatamente il pollo e appoggiarlo su un piatto caldo. Coprire (senza stringere) con carta argentata per tenere in caldo.
 11. Per preparare la salsa: filtrare il liquido di cottura per rimuovere l'aglio e il timo.
 12. Selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura), portando il brodo al punto di ebollizione.
 13. Versare un po' di farina di mais mescolata con acqua o spruzzare alcuni granuli di salsa per ispessire.
 14. Servire insieme al pollo con alcune patate e verdure.

Yogurt naturale/Yogurt greco 4 porzioni

Questa ricetta richiede un termometro digitale

Funzione Yogurt: 8-12 ore

- 1 litro di latte intero o parzialmente scremato (utilizzare il latte intero per uno yogurt stile greco più denso).
- 1 bustina di fermenti liofilizzati per preparare lo yogurt naturale o greco oppure 2 cucchiaini di yogurt "starter", preparato con latte intero e fermenti vivi.

Suggerimento: se la Crockpot® Express è stata utilizzata per numerosi alimenti saporiti, sarà forse opportuno pulire a pressione la pentola prima dell'uso. Versare 500 ml d'acqua nella pentola interna, aggiungere una fetta di limone e selezionare la funzione manuale. Impostare il timer su 10 minuti e aspettare la fine della pulizia dell'unità. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

1. Versare il latte nella pentola interna, selezionare la funzione YOGURT e impostare la temperatura su HIGH (Alta). Inserire e chiudere ermeticamente il coperchio assicurandosi che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione aperta.
2. Sbattere frequentemente durante il riscaldamento. Al termine del ciclo di cottura, controllare che la temperatura abbia raggiunto gli 82 °C.
3. Riempire il lavello di acqua fredda. Togliere delicatamente la pentola interna e lasciarla nell'acqua fredda in posizione verticale; in questo modo si accelera il processo di raffreddamento. Il latte deve raffreddarsi fino a raggiungere la temperatura di 35-40 °C; sbattere frequentemente per accelerare il processo. Se i fermenti per lo yogurt vengono aggiunti al latte caldo troppo presto, i fermenti vengono uccisi, quindi il processo di raffreddamento è un passaggio essenziale.
4. Versare una piccola quantità di latte raffreddato in una terrina a parte, sbattere i fermenti, quindi unire con il resto del latte nella pentola.
5. Collocare la pentola sulla base riscaldante e fissare il coperchio.
6. Assicurarsi che la valvola per il rilascio della pressione sia nella posizione aperta, selezionare la funzione YOGURT e impostare la temperatura su LOW (bassa). Aggiungere un tempo di 8-12 ore a seconda dei gusti personali. Più lungo è il processo di incubazione, più acido sarà lo yogurt.
7. Quando lo yogurt ha raggiunto il sapore desiderato, togliere la pentola dalla base riscaldante e lasciare decantare in contenitori adatti per refrigerare.
8. Lo yogurt può anche essere filtrato con un panno di mussola per rimuovere il siero in eccesso. In questo modo si otterrà una consistenza più densa.

Nota bene: la funzione yogurt non è attiva sotto pressione.

Maiale arrosto sfilacciato 4-6 porzioni

Tempo di rosolatura/brunitura 5 minuti

Tempo di cottura a pressione 75 minuti

- 1,5-2 kg di spalla di maiale, leggermente rifilata e tagliata a metà (per assicurare una cottura uniforme)
 - 1 cucchiaio di olio
 - 2 bottiglie da 340 g di salsa barbecue a scelta
 - 240 ml di acqua
1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura).
 2. Lasciare che si preriscaldi.
 3. Aggiungere l'olio e i pezzi di maiale, quindi imbrunire su tutti i lati (potrebbe essere necessario eseguire l'operazione in 2 volte).
 4. Versare la salsa in bottiglia, aggiungere l'acqua e mescolare bene.
 5. Inserire il coperchio e chiudere ermeticamente. Selezionare la funzione MEAT/STEW (Carne/Stufato) e impostare il timer su 1 ora e 15 minuti.
 6. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (5 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
 7. Rimuovere il maiale e metterlo in un piatto di portata adatto, dopo aver tolto eventuali pezzi di grasso. (Se si preferisce il maiale sfilacciato più croccante, mettere in una teglia e cuocere a forno caldo per 10 minuti).
 8. Sfilacciare il maiale utilizzando 2 forchette.
 9. Addensare la salsa di cottura con un po' di farina di mais mescolata con acqua qualora necessario, quindi spalmare con un cucchiaio sopra il maiale sfilacciato.
 10. Servire con pasta o patate, oppure su panini croccanti, con insalata di cavolo e jalapenos.

Dessert Vulcano con cioccolato e arancia 6-8 persone

Ingredienti

- 100 g di burro mantecato, più un po' di burro per il piatto
- 225 g di farina autolievitante
- 150 g di zucchero semolato
- 75 g di cacao setacciato
- 5 g di lievito
- Scorza e succo di 1 arancia
- Sale
- 3 uova di grandezza media
- 150 ml di latte
- 100 g di cioccolato al latte al gusto d'arancia, sminuzzato

Per la salsa:

- 300 g di zucchero di canna leggero
- 40 g di cacao in polvere

Metodo

1. Ungere leggermente la pentola interna con un po' di burro.
2. Mettere la farina, lo zucchero semolato, il cacao, il lievito, la scorza di limone e un pizzico di sale in una terrina.
3. Sbattere insieme il succo d'arancia, le uova, il burro mantecato e il latte in una terrina a parte, quindi versare sugli ingredienti secchi e mescolare fino a omogeneizzare il tutto. Aggiungere le scaglie di cioccolato, quindi versare nel recipiente di cottura.
4. Preparare la salsa mescolando 420 ml di acqua bollente con zucchero di canna e polvere di cacao. Versare delicatamente la salsa sulla miscela nella pentola di cottura. Coprire e cuocere a cottura lenta con l'impostazione HIGH (alta) per 3 ore fino a ottenere una miscela ferma e gonfia. Assicurarsi che la valvola per il rilascio del vapore sia impostata su aperto.
5. Servire caldo con panna liquida o gelato alla vaniglia.

Zuppa di cipolle alla francese 4 porzioni

Questa zuppa deve il suo invitante colore nocciola alla rosolatura preliminare delle cipolle. Anche se questa operazione richiede un po' di tempo, ne vale sicuramente la pena.

Tempo di rosolatura/brunitura 20 minuti

Tempo di cottura a pressione 10 minuti

- 4 cipolle bianche grandi, tagliate a fette uniformi
- 50 g di burro
- 1,2 litri di brodo vegetale
- 1 manciata di foglie di salvia fresca
- 2 foglie di alloro
- Sale e pepe

Da servire con: 4 fette spesse di pane francese, 4 fette di formaggio Gruviera, rametti di timo fresco

1. Togliere il coperchio dalla Crockpot® Express e selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (brunitura/rosolatura).
2. Regolare il timer su 20 minuti. Lasciare che si preriscaldi.
3. Aggiungere il burro, quindi le cipolle e rosolare, mescolando regolarmente fino a imbrunire e ammorbidire le cipolle in modo uniforme.
4. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e coprire con il coperchio. Chiudere ermeticamente e cucinare con il programma Minestre per 10 minuti.
5. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
6. Versare in ciotole per minestra utilizzabili in forno, guarnire con una fetta di pane francese e formaggio, quindi grigliare fino a dorare e sciogliere.
7. Guarnire con i rametti di timo e servire immediatamente.

Porridge 2 porzioni

Tempo di cottura a pressione 8 minuti

- 130 g di avena intera o Jumbo
 - 800 ml di latte a scelta
 - 1 pizzico di sale
1. Mettere i 3 ingredienti nel recipiente interno, quindi mescolare per unire.
 2. Inserire e chiudere ermeticamente il coperchio, mettere la valvola per il rilascio della pressione nella posizione chiusa e selezionare la funzione MANUAL (manuale).
 3. Aggiungere un tempo di 8 minuti e lasciare cuocere.
 4. Al termine della cottura, aerare delicatamente l'unità e togliere il coperchio.
 5. Versare in ciotole calde.
 6. Servire con frutti di bosco freschi, frutta in guscio frantumata, frutta secca e/o miele.

Cheesecake al limone 6 porzioni

Per questa ricetta serve una teglia a cerniera di 18 cm. La base deve essere rivestita di carta da forno.

Tempo di cottura a pressione 25 minuti

- 30 g di burro mantecato
- 225 g di biscotti Shortbread sbriciolati
- 500 g di formaggio morbido a tenore integrale di grassi
- 100 g di zucchero semolato
- 60 ml di crema acida
- 1 limone, scorza e succo
- 2 uova grandi

Servire con 4 cucchiai di crema al limone, foglie di timo al limone, una spolverata di zucchero a velo

1. Preparare una striscia di carta argentata lunga circa 45 cm, ripiegarla due volte longitudinalmente per ottenere un'imbracatura che consentirà di rimuovere agevolmente la teglia con la cheesecake calda dalla Crockpot® Express.
2. In una terrina adatta, unire il burro mantecato e i biscotti sbriciolati; mescolare bene.
3. Premere le briciole in un modo uniforme e fermo nella base della teglia; refrigerare mentre si prepara la farcitura.
4. Mettere il formaggio morbido e lo zucchero in una terrina di grandi dimensioni, sbattere insieme fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere la crema acida, la scorza e il succo di limone e mescolare bene.
5. Rompere le 2 uova in una tazza e sbattere bene con una forchetta.
6. Mescolare delicatamente le uova con il ripieno fino a combinare gli ingredienti; non mescolare eccessivamente.
7. Versare il ripieno nella base della cheesecake.
8. Aggiungere circa 250 ml di acqua nella ciotola interna.
9. Adattare la griglia alla ciotola, quindi appoggiare la striscia di carta argentata sulla griglia e sui lati della ciotola. Verificare che la striscia di carta argentata non sia incastrata nella chiusura del coperchio.
10. Collocare delicatamente la cheesecake sulla griglia, stringere il coperchio e chiudere ermeticamente. Selezionare la funzione DESSERT e impostare il timer su 25 minuti.
11. Al termine della cottura, lasciare all'unità il tempo necessario per il rilascio naturale della pressione (10 minuti). Prima di aprire, far fuoriuscire delicatamente l'eventuale pressione residua rimasta all'interno.
12. Rimuovere delicatamente la cheesecake dall'unità utilizzando la carta argentata per estrarre la teglia.
13. Mettere su una griglia a raffreddare.
14. Quando è completamente fredda, togliere dalla teglia, staccare la carta dalla base e refrigerare per 2-3 ore.
15. Prima di servire, versare 3-4 cucchiai di crema al limone in una piccola terrina e mescolare bene per ammorbidire.
16. Versare sulla cheesecake, aggiungere una manciata di timo al limone e una spruzzata di zucchero a velo.

CROCK·POT®

EXPRESS
MULTI-COOKER



Stay connected:



IMPORTANT NOTES:

- Please refer to your Crock-Pot® Express instruction book for directions on using your specific multi-cooker.
 - Cook times are based on the approximate amount of time required to cook the recipe. Always ensure food is cooked thoroughly before consuming.
 - Visit the Crock-Pot® website at www.crockpot.co.uk for special offers, additional recipes, hints, tips and more.
-

For customer service details, please see the website.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL) The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed in China.

© 2018 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

www.crockpoteurope.com
enquiriesEurope@jardencs.com

