

# Egglettes™

RICETTARIO



## UOVA SODE

### Istruzioni:

- Uova
- Sale e pepe a piacere



- Assicurarsi che la tazza Egglette sia correttamente oliata.
- Rompere l'uovo all'interno di Egglette e condire a piacere.
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e immergere la tazza Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Rimuovere delicatamente la tazza Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze e

### Istruzioni:

Non dovrete fare altro che romperle, cuocerle e servirle!

*\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura*

immergerla in acqua fredda.

- Rimuovere il tappo, capovolgere Egglette su un piatto e scuoterla o spremerla delicatamente per facilitare il distacco.

*Per preparare l'uovo alla coque, seguire le istruzioni a pag. 12-15 per i tempi di cottura e adottare la stessa procedura..*

## INSALATA DI UOVA CLASSICA

### Istruzioni:

- uova
- 1/4 di tazza di maionese
- cucchiaini di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1/4 di cucchiaino di pepe
- 1/2 tazza di sedano finemente tritato
- Foglie di lattuga.
- Paprica



### Istruzioni:

*\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura*

- Assicurarsi che Egglette sia correttamente oliata.
- Rompere un uovo in ciascuna Egglette.
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e immergere Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Rimuovere delicatamente Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda.

- Mescolare maionese, succo di limone, cipolla, sale e pepe in una scodella media.
- Tagliare il sedano, aggiungere alla miscela e mescolare bene.
- Lasciar raffreddare in frigo, con il recipiente coperto, per far amalgamare bene i sapori.
- Servire su foglie di lattuga.
- Guarnire con una spolverata di paprica e buon appetito!

## UOVA SODE RIPIENE

### Istruzioni:

- 4 uova
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 1/2 cucchiaino di salsa ai cetrioli dolce
- 1 cucchiaino di mostarda già pronta

- 1/8 di cucchiaino di sale
- Pepe
- Paprica



### Istruzioni:

\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura

- Assicurarsi che la tazza Egglette sia correttamente oliata.
  - Rompere un uovo in ciascuna delle sei tazze Egglette.
  - Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare Egglette delicatamente nell'acqua bollente.
- NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.
- Rimuovere delicatamente Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda.
  - Una volta che l'uovo si è completamente raffreddato, estrarlo dalla tazza.
- Tagliare le uova a metà e rimuovere delicatamente il tuorlo dal bianco.
  - Passare i tuorli con la maionese; aggiungere la salsa, la mostarda, sale e pepe a piacere.
  - Mescolare bene.
  - Versare la miscela con i tuorli all'interno dei bianchi.
  - Guarnire con una spolverata di paprica.

## UOVA ALLA BENEDICT

### Istruzioni:

- 4 uova
- 3/4 di tazza di burro non salato
- 3 grandi tuorli d'uovo aggiuntivi
- 1 1/2 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1/4 di cucchiaino di pepe di cayenna o paprica
- piccante



### Istruzioni:

\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura

#### Salsa olandese:

• Sciogliere il burro in una piccola pentola a fuoco lento fino a ottenere una consistenza schiumosa (senza farlo scurire) per 3-4 minuti.

- Sale e pepe a piacere
  - 2 muffin inglesi, rotti
  - 4 fette di bacon canadese, bacon o prosciutto tagliato spesso
  - 2 cucchiaini di burro non salato
  - 1/4 di tazza di erba cipollina tritata
  - 2 cucchiaini di aneto tritato dragoncello o prezzemolo
- Aggiungere i tuorli d'uovo e 2 cucchiaini di acqua nel burro. Mescolare finché non si siano completamente amalgamati (se diventa troppo denso, aggiungere 1/2 cucchiaino d'acqua)
  - Aggiungere il succo di limone e il pepe di cayenna. Condire a piacere con sale e pepe.
  - Versare la salsa olandese in una scodella piccola e collocare della pellicola direttamente sulla superficie in modo che non si formi una pelle. Mettere da parte. (Resterà a temperatura ambiente mentre si lavora).
  - **Uova:** Assicurarsi che la tazza Egglette sia correttamente oliata.
  - Rompere un uovo in ciascuna tazza Egglette; aggiungere sale e pepe a piacere.
  - Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare Egglette delicatamente nell'acqua bollente.
- NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.
- Rimuovere delicatamente la tazza dall'acqua utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda per farle raffreddare.
  - **Montaggio:** Utilizzando un tostapane, un fornetto tostapane o un forno regolare, tostare i muffin inglesi finché non diventano croccanti e non assumono un colore dorato scuro.
  - Cuocere il bacon canadese o il prosciutto in una padella media a fuoco medio-alto finché non assume un colore dorato scuro e diventa croccante sui bordi, per circa 6 minuti.
  - Imburrare un lato di un muffin inglese. Aggiungerci sopra 1 fetta di bacon canadese.
  - Collocare l'uovo al di sopra del bacon, e versarci sopra della salsa olandese.
  - Condire con prezzemolo e servire.

## INSALATA DELLO CHEF

### Istruzioni:

- *Insalata*
- *1 tazza di prosciutto*
- *1 tazza di tacchino*
- *1/2 tazza di cipolla verde, tritata finemente.*
- *1/2 tazza di sedano, tritato finemente*
- *1 tazza di pomodorini ciliegia, tagliati a metà*
- *1/2 tazza di formaggio svizzero*
- *1/2 tazza di formaggio Cheddar tagliato a quarti*
- *2 Egglette sode*
- *227g di dressing per insalata a vostra scelta*



- **Uova:** Assicurarsi che Egglette sia correttamente oliato.
- Rompere un uovo in ciascuna delle 2 Egglette.
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Rimuovere delicatamente Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda.

### Istruzioni:

*\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura*

## BACON E UOVA

### Istruzioni:

- *Strisce di bacon*
- *Uova*
- *Sale e pepe a piacere*
- *Frutta per la guarnizione*
- *Muffin inglesi tostati*



### Istruzioni:

*\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura*

- Cuocere il bacon in una padella. Assicurarsi che sia completamente cotto e metterlo da parte per farlo raffreddare.
- Assicurarsi che Egglette sia correttamente oliata.
- Rompere un uovo in ciascuna Egglette; aggiungere sale e pepe a piacere.
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e immergere Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Rimuovere delicatamente Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda.
- Una volta che le uova sono cotte, metterle su un piatto con il bacon, la frutta per la guarnizione e i muffin inglesi tostati.

## FRITTATA PER LA COLAZIONE

### Istruzioni:

- Uova
- Scegliete tra i seguenti **Ingredienti**:
  - verza tritata
  - spinacini tritati
  - pomodori a cubetti
  - cipolle tritate finemente
  - peperoni rossi tritati finemente



### Istruzioni:

\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura

\*\* NOTE: If you add a meat product it must be fully cooked before going into the Egglettes cup.

- peperoni verdi tritati finemente
- funghi tritati finemente
- formaggio di capra spezzettato
- basilico finemente tritato
- mozzarella a strisce
- sale e pepe a piacere

- Assicurarsi che Egglette sia correttamente oliato.
- Rompere un uovo in ciascuna tazza Egglette desiderata.
- Collocare 2-3 ingredienti dalla lista mostrata all'interno di ciascuna tazza\*\*. Potete personalizzarli a piacere!
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Rimuovere delicatamente la tazza dall'acqua utilizzando

delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda per farle raffreddare.

- Saltare le uova dalle tazze e buon appetito!

*Non saltate la colazione grazie a queste uova salutari con verza, spinaci, uova, formaggio o gli avanzi, preparate in pochi minuti!*

## UOVO ALLA MESSICANA CON BIANCO D' UOVO

### Istruzioni:

- Contenitore di bianchi d'uovo
- 1/2 cipolla bianca piccola, finemente tritata
- 1/2 peperoncino jalapeño, senza gambo né semi, finemente tritato
- 1/2 pomodoro San Marzano, snocciolato, senza

*semi e finemente tritato*

- 1 cucchiaino di foglie di coriandolo
- a fettine sottili
- Condire con sale e pepe nero macinato fresco a piacere



### Istruzioni:

\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura

- Riscaldare l'olio in una padella da 30 cm a fuoco medio-alto.
- Aggiungere cipolla, peperoncino jalapeño e pomodoro.
- Condire con sale e pepe a piacere, mescolando fino a ottenere una consistenza morbida (circa 6 minuti).
- Assicurarsi che la tazza Egglette sia correttamente oliata.
- Sminuzzare la foglia di coriandolo e aggiungerla alle vostre Egglette.
- Dividere la miscela all'interno delle tazze Egglette.

- Versare i bianchi in ciascuna Egglette.
- Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare le Egglette delicatamente nell'acqua bollente.

**NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.

- Al termine della cottura, rimuovere delicatamente le vostre Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze.
- Metterle in acqua fredda per farle raffreddare.
- Collocare le uova in un piatto e buon appetito!

## PANINO CON INSALATA DI UOVA CLASSICO

### Istruzioni:

- 2 uova
- 1/4 di tazza di maionese
- cucchiaini di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 1/4 di cucchiaino di sale



### Istruzioni:

*\* Seguire le istruzioni di preparazione/cottura*

- 1/4 di cucchiaino di pepe
- 1/2 tazza di sedano finemente tritato
- Foglie di lattuga
- Pomodoro a fette
- Fette di pane tostato

- Assicurarsi che la tazza Egglette sia correttamente oliata.
  - Rompere un uovo in ciascuna delle 2 Egglette.
  - Chiudere il tappo, tenerlo per l'anello superiore e collocare Egglette delicatamente nell'acqua bollente.
  - Mescolare maionese, succo di limone, cipolla, sale e pepe in una scodella media.
  - Una volta raffreddate, togliere le uova dalle Egglette e aggiungere il sedano tritato. Aggiungere alla miscela e mescolare bene.
  - Coprire e refrigerare per far amalgamare bene i sapori.
  - Tostare il pane, farcire il panino e buon appetito!
- NOTA:** Per i tempi di cottura, consultare la tabella a pag. 12-15.
- Rimuovere delicatamente ogni tazza dall'acqua
  - utilizzando delle pinze. Collocare le tazze in acqua fredda.

## TEMPI DI COTTURA



## FORNELLI ELETTRICI TEMPI DI COTTURA OTTIMIZZATI PER I FORNELLI ELETTRICI

**Uova intere**

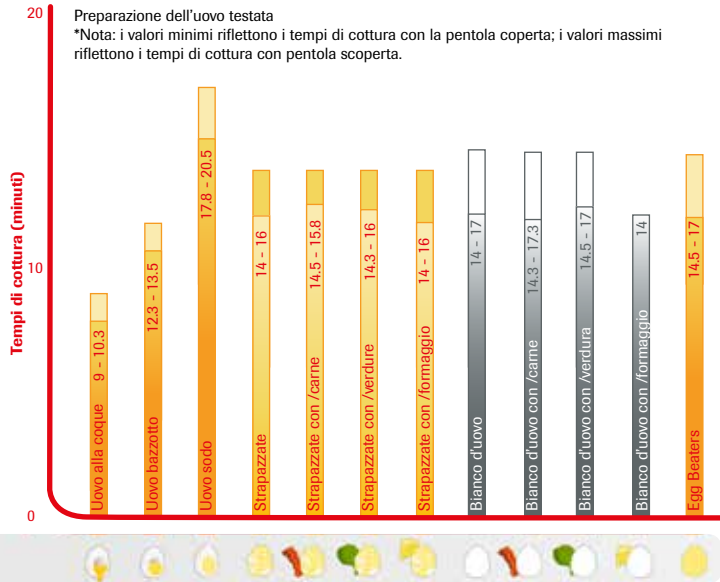
Tipo di uovo	Tempi di cottura con pentola coperta (min)			Tempi di cottura con pentola scoperta (min)		
	MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Uovo alla coque	8	8.75	9	10	10	10.3
Uovo bazzotto	11	11.3	12.3	13	12.5	13.5
Uovo sodo	16	15.6	17.8	19	19.8	20.5
Strapazzate	14	14		16	16	
Strapazzate con /carne	14	14.5		16	15.8	
Strapazzate con /verdure	14	14.3		16	16	
Strapazzate con /formaggio	14	14.5		16	16	

**Bianchi d'uovo**

Strapazzate	14	14			17	
Strapazzate con /carne	14	14			17	
Strapazzate con /verdure	14	14.3			17.3	
Strapazzate con /formaggio	14	14.5			17	

## TEMPI DI COTTURA MASSIMI/MINIMI

Preparazione dell'uovo testata  
\*Nota: i valori minimi riflettono i tempi di cottura con la pentola coperta; i valori massimi riflettono i tempi di cottura con pentola scoperta.



## FORNELLI A GAS TEMPI DI COTTURA OTTIMIZZATI PER I FORNELLI A GAS

**Uova intere**

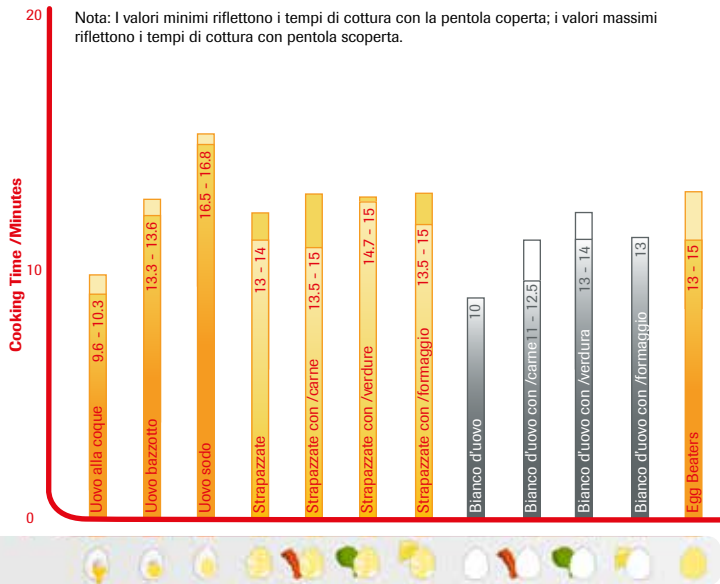
Tipo di uovo	Tempi di cottura con pentola coperta (min)			Tempi di cottura con pentola scoperta (min)		
	MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Uovo alla coque	9	9.5	10.5	10	10	11
Uovo bazzotto	14	14	13.5	13.5	13	13.5
Uovo sodo	16	16	17.5	17.5	17	16
Strapazzate	13	13	13		14	
Strapazzate con /carne	12.5	13	15		15	
Strapazzate con /verdure	14	13.5	16.5		15	
Strapazzate con /formaggio	12.5	14	14		15	

**Bianchi d'uovo**

Strapazzate	8.5	8.5
Strapazzate con /carne	10	10
Strapazzate con /verdure	13	14
Strapazzate con /formaggio	13	13

## MINIMUM/MAXIMUM COOKING TIMES

Nota: I valori minimi riflettono i tempi di cottura con la pentola coperta; i valori massimi riflettono i tempi di cottura con pentola scoperta.







**Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine |  
Fabbricato in Cina | Made in China**

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein  
**EU:** MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria  
**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline  
ROW: +423 388 18 00**