

# Libro di Ricette



livington

**COPPERLINE**  
FLIPWICH



## Ingredienti

- 120 g di carne di manzo magra macinata
- Farcia a scelta, es. dadini di formaggio, cetrioli sott'aceto, cipolla...



## Polpette ripiene

Formare una palla di carne macinata e schiacciarla. Collocare i dadini di formaggio al centro, ripiegare i bordi, riformare una palla e schiacciarla di nuovo. Mettere il tutto nel Livingston Copperline Flipwich preriscaldato, chiudere il coperchio con la chiusura Easy Clip e lasciar cuocere per 2-3 minuti per lato, fino a ottenere la cottura desiderata.



## Hotdog

Inserire fino a 6 hotdog nel Livingston Copperline Flipwich, chiuderlo e farli cuocere da ambo i lati per 2-3 minuti, finché gli hotdog non siano ben caldi e non mostrino i segni della griglia.

## Ingredienti

- 2 fette di pane qualsiasi, imburrate a piacere
- 1 uovo, sbattuto
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 1 cucchiaino di speck tritato o a cubetti



## Breakfast-Sandwich

Collocare le fette di pane sul Livingston Copperline Flipwich, metterci su il formaggio, versare lentamente l'uovo al di sopra del formaggio, quindi aggiungere i cubetti di speck e richiudere il tutto con la seconda fetta di pane.

Chiudere il coperchio del Livingston Copperline Flipwich e cuocere il tutto per due minuti per lato, finché il pane non sia ben tostato e il formaggio non si sia sciolto.



## Ingredienti

- 1 Bagel diviso a metà (svuotarlo un po' per creare una cavità al suo interno)
- Farcia a piacere: insalata di tonno, carne di pollo, formaggio duro, fette di mela sottili, formaggio fresco, prosciutto, fette di pomodoro ecc.

## Panino Bagel

Farcire il Bagel con il ripieno desiderato. Inserire il Bagel nel Livingston Copperline Flipwich e chiudere il coperchio. Cuocere per 2-3 minuti per lato, fino a ottenere la cottura desiderata.

**Nota:** se il panino è troppo spesso, non chiudere il coperchio. Girare il panino con cautela.

## Ingredienti

- 1 pita, tagliata in pezzi quadrati per far sì che entrino nel Livingston Copperline Flipwich

- Salsa di pomodoro
- Mozzarella, grattugiata
- Guarnizione a piacere (ad es. salame, speck croccante, verdure ecc.)



## Pita-Pizza

Tagliare con cautela la pita senza dividerla a metà. Aprirla e versarci dentro un po' di salsa al pomodoro. Farcire con la guarnizione desiderata e la mozzarella. Inserire il tutto nel Livingston Copperline Flipwich. Chiudere senza serrare il coperchio con la chiusura Easy Clip. Cuocere per 2 minuti da ambo i lati, girandola con cautela.

## Ingredienti

- 2 fette di pane, spalmate con dell'olio d'oliva
- Farcia per panino desiderata: salsiccia, formaggio, mozzarella, pollo arrosto, tacchino, avocado, formaggio di capra ecc.



## Panini

Inserire il pane con il lato oleato rivolto verso il basso, chiudere (ove possibile) utilizzando la chiusura Easy Clip, far cuocere per 2 minuti per lato finché non sia ben dorato.



## Ingredienti

- 2 fette di pane
- Formaggio fresco
- Fettine o marmellata di fragole
- 1 uovo sbattuto nel latte

## French Toast

Stendere il formaggio fresco sul pane e guarnire l'altro lato con le fragole o la marmellata. Chiudere il toast, immergerlo nella mistura di latte e uovo, bagnarlo da entrambi i lati e inserire il tutto nel Livingston Copperline Flipwich.

Chiudere il coperchio e cuocere per due minuti per lato finché il toast non sia ben dorato.



## Ingredienti

- 2 wafer (già pronti)
- 1 piccola mela tagliata a fettine
- Cannella
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Gelato alla vaniglia, a piacere

## Wafer alla mela e cannella con gelato

Farcire il wafer con le fettine di mela e cospargerlo di zucchero e cannella. Coprire il tutto con il secondo wafer, inserire nel Livingston Copperline Flipwich e chiudere il coperchio. Cuocere per due minuti per lato finché il wafer non sia ben dorato.

A piacere, servire con una pallina di gelato alla vaniglia.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importőr  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

**CH:** MediaShop AG

Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH

Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**TR:** MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.  
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06** – Kostenlose Servicehotline

**ROW: +423 388 18 00**

**office@mediashop-group.com**

**www.mediashop.tv**