

livington

# SLICE & DICE®

Ricettario Livington Slice &  
Dice in collaborazione  
con Pepi Rössler



## Accessori di taglio da utilizzare:

- Accessorio di taglio giallo - per tagliare a dadini
- Accessorio di taglio verde - per tagliare a fette e a spirali larghe
- Accessorio di taglio arancione - per tagliare a julienne e creare spaghetti di verdure



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | 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

**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

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



**Accessori di taglio:** ● ●

**Ingredienti: Per 4 porzioni**

- 1/2 sedano rapa
- 5 carote
- 1 cetriolo
- 5 peperoni
- 5 pomodori grandi
- 1 cfz. di formaggio di pecora
- 300 g di prosciutto intero



### **Insalata a strati, estiva e leggera**

Lavare le verdure e sbucciare il sedano e le carote. Togliere i semi al peperone. Quindi affettare il sedano, il cetriolo e i pomodori con il Livingston Slice & Dice e disporli su un piatto. Tagliare il peperone a listarelle e metterlo da parte. Quindi tagliare a cubetti le carote, il formaggio di pecora e il prosciutto. In una ciotola mettere una varietà di verdura una sopra l'altra, a strati. Finalizzare a piacere con il condimento.

**Accessori di taglio:** ●

**Ingredienti: Per 4 porzioni**

- 6 zucchine
- Filetto di salmone da 600 g (senza pelle)
- 2 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe



### **Salmone ai ferri con salutari spaghetti di zucchine**

Per preparare il filetto di salmone ai ferri sulle tagliatelle di zucchine, tagliare le zucchine a spaghetti con il Livingston Slice & Dice.

In una padella antiaderente, scaldare l'olio a fuoco medio e far cuocere bene il salmone precedentemente sciacquato da entrambi i lati. Come riferimento, ci vogliono circa 4 minuti per lato. Per sicurezza, basta fare una prova con la forchetta. Se si preme con la forchetta sul pesce, questo dovrebbe dare sfaldarsi un po'.

Quindi il pesce va ancora un po' scottato all'interno senza però farlo seccare. Togliere il salmone dalla padella, avvolgerlo in un foglio di alluminio e conservarlo fino a quando gli spaghetti di zuccina saranno pronti.

Per le tagliatelle di zucchine sciogliere il burro in un'altra padella, aggiungere le strisce di zucchine e far scaldare per circa 4 minuti. Per servire sul piatto, abbondare con le tagliatelle di zucchine e poi metterci sopra il salmone.

#### **Suggerimento!**

Con il filetto di salmone fritto su tagliatelle di zucchine, l'accompagnamento ideale è una golosa insalata. Nell'olio di cottura del pesce si può aggiungere un rametto di rosmarino, che dà un tocco in più al pesce. Chi ama il basilico fresco, lo può aggiungere alle strisce di zucchine. Non ci sono limiti all'immaginazione.

### Accessori di taglio: ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 2 pere
- 30 g di zucchero
- 20 g di burro
- 1 p. (1 g) di cannella
- 1 cucchiaino di succo di limone (15 ml), appena spremuto
- 50 ml di acqua



### Pere con salsa caramellata alla cannella

Sbucciare e tagliare in quarti le pere, rimuovere i torsoli e tagliarle a spaghetti con il Livingston Slice & Dice.

Scaldare il burro in una padella con lo zucchero e mescolare continuamente fino a quando lo zucchero inizia a sciogliersi. Quando il tutto inizia a prendere colore, abbassare la temperatura e mettere le pere. Farle saltare brevemente in padella.

Aggiungere cannella, succo di limone e acqua. Coprire e far cuocere a temperatura media per circa 3 minuti.

Quando le pere sono morbide ma ancora „al dente“, toglierle dalla padella e disporle ancora calde sui piatti.

**Suggerimento!** In questo modo è possibile caramellare anche le mele o le nettarine.

### Accessori di taglio: ●●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 5 zucchine gialle
- 500 g di carne macinata
- 1 cipolla rossa

- 1 scatola di pelati
- 1 carota
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale e pepe
- Paprica
- Un po' di brodo vegetale

### Spaghetti al ragù fatti con le zucchine gialle

Sbucciare le cipolle e le carote e tagliarle a cubetti con il Livingston Slice & Dice. Quindi farle saltare in padella con un po' di olio d'oliva.

Aggiungere il concentrato di pomodoro nella padella e farlo rosolare brevemente. Quindi sfumare con un po' di brodo vegetale.

Poi aggiungere la carne macinata e lasciar cuocere bene. Aggiungere i pelati e far sobbollire a fuoco lento. Condire con sale e pepe.

Per preparare gli spaghetti, lavare le zucchine e tagliarle in spaghetti con Livingston Slice & Dice. Quando il sugo è pronto, sbollentare brevemente gli spaghetti in acqua bollente. Per servire, mettere la pasta su un piatto e versarci sopra il sugo.



**Accessori di taglio:** ● ● ●

### **Ingredienti: Per 4 porzioni**

- 2 grandi zucchine
- 4 peperoni rossi e gialli
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio fresco
- 6 pomodori
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di basilico appena tagliato
- Sale e pepe dal macinino
- 12 fogli per lasagne
- 350 g di mozzarella grattugiata



### **Lasagne vegetali salutari**

Pulire, lavare le zucchine e tagliarle a fettine sottili con Livingston Slice & Dice. Pulire, lavare, tagliare a metà i peperoni e rimuoverne i semi. Poi tagliarli a listarelle sottili con Livingston Slice & Dice. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e poi a strisce sottili. Quindi sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Lavare i pomodori, rimuoverne gli steli e tagliarli a dadini con Livingston Slice & Dice.

Scaldare un po' d'olio in una padella e far soffriggere le cipolle con l'aglio. Far cuocere per qualche minuto le zucchine a rondelle e i peperoni a listarelle. Aggiungere il concentrato di pomodoro e i pomodori e far sobbollire a fuoco basso per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco e condire con basilico, sale e pepe.

Preriscaldare il forno a 180 ° C con resistenza inferiore e superiore. Spennellare con l'olio una teglia per lasagne.

Disporre con uno strato di lasagne sul fondo della teglia, distribuire il sugo di verdure e cospargere di formaggio. Coprire con le lasagne, ricoprire con salsa di verdure e formaggio e continuare fino a quando tutti gli ingredienti sono esauriti. Coprire l'ultimo strato di lasagne con il resto del formaggio e far cuocere le lasagne in forno per circa 35 minuti fino a doratura.

**Accessori di taglio:** ●

### **Ingredienti: Per 4 porzioni**

- 2 mazzi di basilico
- 2 cucchiaini di pinoli
- 70 g di parmigiano o pecorino
- 2 spicchi d'aglio
- 150 ml di olio d'oliva di alta qualità
- 500 g di patate dolci

### **Spaghetti di patate dolci con pesto e parmigiano**

Tostare i pinoli in una padella senza grasso. Staccare le foglie di basilico, lavarle, asciugarle e tritarle. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tritarlo. Grattugiare il parmigiano.

Triturare i pinoli, il basilico, l'aglio e il parmigiano con un mortaio o ridurli a purea con un frullatore. Versare gradualmente l'olio fino a quando il pesto non ha raggiunto la consistenza desiderata.

Sbucciare la patata dolce e tagliarla a spaghetti con Livingston Slice & Dice. Saltare gli spaghetti di patate dolci in una padella con olio per circa 5 minuti e condire con sale e pepe.

Per servire, mettere il pesto sugli spaghetti ancora caldi.

**Suggerimento!** Il pesto fatto in casa si conserva in frigo per circa due o tre settimane.



## Accessori di taglio: ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 250 g di riso
- 5 zucchine
- 3 peperoni
- 1 porro

### Salsa Teriyaki:

- 6 cucchiaini di salsa di soia
- 6 cucchiaini di Mirin
- 2 cucchiaini di sake
- 2 spicchi d'aglio tagliati finemente
- 1 cucchiaino di zenzero tagliato a pezzettini
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 3 cucchiaini di zucchero



## Deliziose verdure wok con salsa teriyaki e riso

Preparare il riso seguendo le istruzioni sulla confezione.

Lavare la verdura e togliere i semi al peperone. Tagliare in spaghetti le verdure preparate con Livingston Slice & Dice.

Per preparare la salsa, mettere lo zucchero in una casseruola, aggiungere la salsa di soia, il mirin e il sake e cuocere mescolando fino a quando lo zucchero si è sciolto. Quando la salsa si è addensata, aggiungere l'aglio, lo zenzero e l'olio di sesamo.

Scottare gli spaghetti vegetali per circa 5 minuti e aggiungere la salsa teriyaki.

Impiattare il riso e metterci sopra le verdure.

**Suggerimento!** La salsa Teriyaki può anche essere acquistata in un supermercato ben fornito o in un negozio di specialità cinesi.

## Accessori di taglio: ●●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 60 ml di olio o circa 70 g di lardo
- Un pizzico di aceto
- 1 litro di brodo di manzo
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

- 750 g di cipolla
- 60 g di paprika dolce in polvere
- 1 kg di carne di manzo
- Sale
- Pepe
- Cumino
- Maggiorana
- 500 g di patate

## Gulasch eccezionale con cubetti di patate

Pulire la carne e tagliarla a pezzi del peso di circa 50 g ciascuno. Sbucciare le cipolle e le carote e tagliarle a cubetti con Livingston Slice & Dice. Rosolare la cipolla affettata in olio o strutto fino a doratura continuando a mescolare. Aggiungere la carne e far rosolare qualche minuto. Abbassare il fuoco, incorporare la paprika e il concentrato di pomodoro e sfumare immediatamente con un pizzico di aceto. Aggiungere la zuppa preparata in precedenza e portare a ebollizione. Quindi condire con sale, pepe, cumino, maggiorana e aglio schiacciato. Coprire la pentola ad eccezione di un piccolo spiraglio e cuocere la carne a fuoco lento (ci vuole circa 1 ora e 1/2). Assaggiarla di tanto in tanto. Nel frattempo, sbucciare le patate e tagliarle a cubetti con Livingston Slice & Dice. Lessare i cubetti in acqua salata per circa 5 minuti.

**Suggerimento!** Per ottenere cubetti croccanti, friggerli pochi minuti in una padella con olio.



## Accessori di taglio: ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 1 pasta sfoglia pronta (270 g)
- 450 g di mele
- 1/2 limone
- 100 g di pangrattato
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di cannella
- 100 g di zucchero
- 50 g di uvetta - a piacere
- 1 uovo sbattuto per spennellare
- Un po' di zucchero a velo da cospargere



## Meraviglioso strudel di mele fatto in casa

Tagliare le mele con Livingston Slice & Dice e versare a gocce il succo di mezzo limone. Tostare leggermente il pangrattato con il burro in una padella. Quindi mescolare la mela grattugiata, la cannella e lo zucchero. A piacere, aggiungere anche l'uvetta. Preparare la pasta sfoglia come descritto sulla confezione, stenderla e distribuire uniformemente la miscela di mollica e mele a metà della pasta. Spennellare le estremità dell'impasto con l'uovo sbattuto e creare la tipica forma dello strudel. Quindi premere un po' e forare lo strudel con una forchetta. Spennellare di nuovo l'intero strudel con l'uovo. Cuocere in forno per circa 30 minuti sulla griglia inferiore fino a doratura. Dopo la cottura, cospargere di zucchero a velo.

**Suggerimento!** Va servito con una pallina di gelato alla vaniglia o della panna.

## Accessori di taglio: ● ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 150 g di borlotti secchi (o altri fagioli)
- 250 g di patate
- 150 g di carote
- 150 g di porro
- 150 g di sedano
- 250 g di pomodori
- 150 g di tagliatelle sottili
- 1 pizzico di parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di sale e pepe
- 1 l di brodo vegetale
- 2 cipolle
- 2 l di acqua

## Minestrone all'italiana

Ammollare i fagioli in acqua fredda durante la notte (12 ore). Quindi scolare in un setaccio. Portare a ebollizione 2 litri d'acqua in una pentola capiente. Nel frattempo sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzetti. Versare i fagioli e le cipolle nell'acqua bollente. (Non usare acqua salata, altrimenti i fagioli non si ammorbidiranno). Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti. Nel frattempo pulite le carote e tagliatele con Livingston Slice & Dice. Lavare e dividere il sedano a metà o in quarti e tagliarlo a pezzi con il Livingston Slice & Dice. Lavare il porro e tagliarlo in piccoli pezzi. Trascorsi i 40 minuti versare queste verdure nella pentola. Cuocere il tutto per circa 10 minuti. Quindi sbucciare le patate e tagliarle a cubetti con Livingston Slice & Dice. Sbucciare i pomodori, tagliarli a pezzi, togliere il gambo e i semi e tagliare la polpa a cubetti. Dopo 10 minuti mettere le patate, i pomodori e la pasta nella pentola. Ora salare, pepare e aggiungere il brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento per altri 12 minuti fino a quando gli spaghetti sono „al dente“. Mettere la zuppa nei piatti e servire.

**Suggerimento!** Cospargere la zuppa con un po' di parmigiano prima di servire.



## Accessori di taglio: ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 4 patate lesse
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 confezione di brodo di verdure
- 2 cucchiaini di olio di colza
- 1 cucchiaino di maggiorana, asciugata e strofinata
- 1 pizzico di cumino macinato
- 2 cucchiaini di farina semplice
- 1 l di brodo di verdure
- 150 ml di panna montata
- Sale e pepe nero
- Cubetti di bacon a piacere



### Zuppa di patate con crostini di bacon fritto

Sbucciare le patate, le cipolle, gli spicchi d'aglio e le verdure e tagliarle finemente con Livingston Slice & Dice. Scaldare l'olio di colza in una grande casseruola e far rosolare il tutto. Condire con maggiorana, cumino, sale e pepe, spolverare con farina e rosolare per qualche minuto. Aggiungere il brodo di verdure e la panna e cuocere a fuoco lento per 20 minuti.

Prima di frullare, rimuovere alcune verdure per la guarnizione. Ridurre a purea la zuppa con un frullatore, in modo che le verdure siano finemente frullate.

Friggere i cubetti di bacon in una padella fino a quando diventano croccanti. Disporre la zuppa in un piatto e decorare con le verdure a dadini e il bacon.

## Accessori di taglio: ● ● ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- 1 kg. di patate
- Grasso o olio per friggere
- Sale

### Patate fritte originali

Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle nella forma desiderata con il Livingston Slice & Dice. Tamponare con carta da cucina.

Far scaldarle il grasso o l'olio in una pentola o in una friggitrice e poi friggere le fette di patate per circa 5-10 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata. Scolare le fette di patate su carta da cucina e condire con sale. Servire con salsa a piacere.

### Suggerimento: Salsa di pomodoro alla messicana

Lavare e asciugare i pomodori ciliegini, sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti con Livingston Slice & Dice. Sbucciare l'aglio, togliere i semi dei peperoncini, tritare tutto finemente e mescolare con i pomodori. Mescolare con sale, pepe e olio. Coprire la salsa e conservare in frigorifero almeno 2 ore.



## Accessori di taglio: ●

### Ingredienti: Per 4 porzioni

- ½ kg di pomodori ciliegini
- 2 cipolle rosse
- 2 spicchi d'aglio
- 2 peperoncini
- Sale, pepe, olio