



COSORI[®]
SLOW COOKER DE 5 LITRI

Retete

RO

Cuprins

Mic dejun

- 5 Terci de griș cu compot de căpșuni și cimbru
- 7 Kedgeree
- 8 Tamago Kake Gohan
- 9 Ouă fierte moi cu soldați

Aperitive/Garnituri

- 11 Mâncare de mazăre
- 13 Tahdig
- 14 Polenta cu ierburi
- 15 Orez cu roșii și condimente
- 16 Ruladă cu ton picant
- 17 Pilaf de orez sălbatic
- 18 Colcannon de morcovi, păstârnac și cartofi
- 19 Varză roșie înăbușită cu mere
- 20 Salată de quinoa Tabbouleh
- 21 Orez Harissa cu curmale și portocale
- 22 Piure de cartofi

Feluri principale

- 24 Orzo de legume de primăvară
- 25 Supă de morcovi și linte condimentată
- 27 Sos de duminică gătit lent
- 29 Penne cu roșii și busuioc
- 30 Supă de pui cu lămâie și orez
- 31 Somon la aburi cu lămâie, șalotă și ierburi
- 32 Supă de legume cu quinoa
- 33 Năut cu nucă de cocos și curry
- 34 Supă de mazăre
- 35 Poha savuroasă
- 37 Orez prăjit cu pui
- 39 Carne de vită Stroganoff
- 40 Paste Carbonara

Desert

- 43 Tort de ciocolată cu glazură cu cremă de unt de ciocolată
- 44 Orez cu lapte

Vă mulțumim
pentru achiziție!

(Sperăm că vă place noul dvs. aparat de gătit orez la fel de mult ca și nouă!)



Fii creativ cu COSORI

Descarcă aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețete originale și tutoriale video de la bucătarii COSORI, conectează-te cu comunitatea noastră online și multe altele!



Descoperă

colecția noastră de rețete!
cosori.ro



Savurează

rețetele unice, care apar săptămânal și care sunt create de bucătarii noștri!



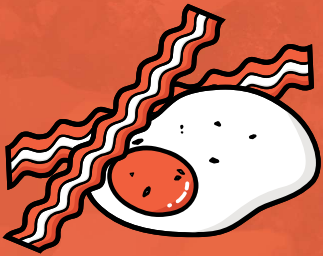
INTRĂ ÎN CONTACT CU BUCĂȚARUL NOSTRU!

Bucătarii noștri îți răspund cu drag la întrebări.

Email: hello@cosori.ro

În numele echipei Cosori

Îți urăm
spor la gătit!



Mic dejun



TERCI DE GRIȘ CU COMPOT DE CĂPȘUNI ȘI CIMBRU

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 23 minute |

710 mililitri de lapte integral, împărțit
2 linguri de unt
2 linguri de zahăr sau miere
1 vârf de cuțit de sare
56 grame de griș

Compot de căpșuni și cimbru

907 grame căpșuni, fără codițe și tăiate
în patru
6 crenguțe de cimbru
55 grame de zahăr pudră
Coaja și sucul de la 1 lămâie
½ linguriță de făină de porumb

- 1. Pune** căpșunile, cimbrul, zahărul, coaja de lămâie și sucul de lămâie în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI și amestecă pentru a începe compotul.
- 2. Setează** Mode (Mod) pe Jam/Sauce (Dulceață/Sauce), ajustează timpul la 15 minute, apoi atinge *Start* (Start). Lasă capacul deschis în timpul gătitului.
- 3. Amestecă** făina de porumb în compot pentru a se îngroșa, apoi transferă compotul într-un bol și lasă deoparte. Se spală și se usucă vasul interior.
- 4. Pune** jumătate din lapte împreună cu untul, zahărul și sarea în vasul interior.
- 5. Setează** Mode pe Sauté, reglează timpul la 3 minute, apoi atinge *Start*.
- 6. Adaugă** restul de lapte atunci când amestecul de lapte începe să fiarbă, apoi adaugă făina de griș într-un flux constant, în timp ce amesteci constant.
- 7. Selectează** funcția Cereale, setează pe Porridge, reglează timpul la 5 minute, apoi apasă *Start*.
- 8. Lasă** capacul deschis și amestecă terciul la fiecare minut.
- 9. Servește** terciul acoperit cu compotul de căpșuni.



KEDGEREE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 46 minute |

2 ouă mari
453 grame de eglefin afumat
3 linguri de ghee
½ ceapă galbenă, tăiată mărunt
1 bucată de ghimbir proaspăt (cu lungimea de 2,5 centimetri), decojit și dat pe răzătoare
2 păstăi de cardamom, despicate
1 linguriță de pudră de curry
½ linguriță de coriandru măcinat
¼ linguriță de turmeric măcinat
1 baton de scorțișoară
1 frunză de dafin uscată
2 căni de orez basmati, clătit
Supă de pui, după cum este necesar
Sare și piper, după gust
1 lămâie, tăiată în felii
2 linguri de pătrunjel cu frunze plate, tocat mărunt, pentru garnitură

Articole necesare

Sită cu ochiuri fine

- 1. Umple** vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI cu apă până când aceasta ajunge la linia de abur.
- 2. Așesă** ouăle și eglefinul în coșul de aburi, apoi așează coșul de aburi în mașina de gătit orez.
- 3. Setează** Modul la Steam (Abur), ajustează timpul la 12 minute, apoi apasă pe *Start*.
- 4. Scoate** ouăle când sunt gata și pune-le într-un bol cu apă cu gheață pentru a se odihni. Transferă eglefinul pe o farfurie.
- 5. Scoate** coșul de aburi și scurge vasul interior de orice apă rămasă și usucă-l prin tamponare, apoi pune-l înapoi în mașina de gătit orez.
- 6. Folosește** cana de măsurare COSORI pentru a adăuga 2 căni de orez basmati într-o sită cu ochiuri fine.
- 7. Spală** și scurge orezul cu o sită cu ochiuri fine până când apa curge limpede, apoi pune orezul deoparte pentru moment.
- 8. Setează** Mode pe Sauté, ajustează timpul la 4 minute, apoi apasă pe *Start*.
- 9. Adaugă** ghee-ul, urmat de ceapă și gătește timp de 3 minute, apoi adaugă condimentele și mai gătește încă 1 minut. Adaugă orezul, apoi toarnă supa de pui până când ajunge la linia de umplere corespunzătoare a 2 cești.
- 10. Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setează Long Grain (Orez cu bob lung), apoi apasă pe *Start*.
- 11. Decojește** ouăle și taie-le în felii. Fărâmițează eglefinul în bucăți mari cu o furculiță.
- 12. Înmoaie** orezul când este gata, apoi azonează-l după gust cu sare, piper și suc de lămâie. Se ornează cu pătrunjel tocat și se acoperă cu eglefinul fărâmițat și ouăle, apoi se servește.



TAMAGO KAKE GOHAN

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 35 minute |

2 linguri de orez cu bob scurt
4 gălbenușuri de ou
4 lingurițe de sos de soia
2 lingurițe de mirin, pentru servire (opțional)
Sare, după gust
Furikake, pentru servire
1 vârf de cuțit de praf MSG, pentru servire (opțional)
Hondashi, pentru servire (opțional)

Articole necesare

Sită cu ochiuri fine

1. **Folosește** cupa de măsurare COSORI pentru a adăuga 2 căni de orez cu bob scurt într-o sită cu ochiuri fine.
2. **Spală** și scurge orezul cu o sită cu ochiuri fine până când apa curge limpede, apoi pune orezul în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
3. **Umple** vasul interior cu apă până când ajunge la linia de umplere corespunzătoare de 2 cești.
4. **Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setează pe Short Grain (Orez cu bob scurt), apoi apasă pe *Start*.
5. **Împarte** orezul fiert și cald în bolurile de servire și formează o adâncitură în centrul fiecărei grămezi de orez. Așază un gălbenuș de ou în centrul fiecărei adâncituri și stropește o linguriță de sos de soia în jurul gălbenușului, împreună cu ½ linguriță de mirin, dacă se dorește.
6. **Se** amestecă gălbenușul în orez cu ajutorul bețișoarelor, amestecând bine astfel încât orezul să devină cremos. Se azonează după gust cu sare, furikake, praf de MSG și hondashi, apoi se servește.



OUĂ FIERTE MOI CU SOLDĂȚI

| | |
|------------------|----------|
| CANTITATE | 2 porții |
| PREPARARE | 5 minute |
| GĂTIRE | 6 minute |

473 mililitri de apă

2 ouă mari, reci

2 felii de pâine prăjită, unse cu unt și
tăiate în soldăței

Sare și piper negru proaspăt măcinat

- 1. Pune** 473 mililitri de apă în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
- 2. Introduce** coșul de aburi în vasul interior.
- 3. Setează** Mode (Mod) pe Steam (Abur), reglează timpul la 6 minute, apoi apasă *Start* (Start).
- 4. Așează** ouăle în coșul de aburi, apoi închide capacul pentru a începe gătitul la abur.
- 5. Transferă** imediat ouăle într-o baie de gheață timp de un minut pentru a opri procesul de gătire.
- 6. Servește** în cupe de ouă cu pâine prăjită tăiați în soldăței. Asezonează ouăle fierte moi cu sare și piper, dacă este necesar.



Aperitive - Garnituri



MÂNCARE DE MAZĂRE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 3 porții |
| PREPARARE | 12 ore |
| GĂTIRE | 30 minute |

1 pachet de mazăre verde (200 grame)
1 linguriță de bicarbonat de sodiu
Sare, după gust
Zahăr, după gust
Oțet de malt, pentru servire (opțional)

- 1. Clătește** mazărea în apă, apoi pune-o într-un castron mare. Fierbe 650 de mililitri de apă, apoi toarnă peste mazăre și adaugă bicarbonatul de sodiu.
- 2. Lasă** mazărea să se înmoaie la temperatura camerei timp de 12 ore sau peste noapte.
- 3. Clătește** bine mazărea după înmuiere.
- 4. Pune** mazărea și 473 de mililitri de apă în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
- 5. Setează** Mode (Mod) pe Jam/Sauce (Dulceață/Sos), reglează timpul la 30 de minute, apoi apasă *Start* (Start). Lasă capacul deschis în timp ce mazărea fierbe la foc mic, astfel încât apa să se evapore pe măsură ce mazărea devine fragedă.
- 6. Asezonează** mazărea cu sare sau zahăr după gust, în funcție de preferințele tale.
- 7. Servește** mazărea cu oțet de malt, dacă dorești.



TAHDIG

CANTITATE

6 porții

PREPARARE

5 minute

GĂTIRE

40 minute

2 linguri de orez basmati

32 grame iaurt grecesc

½ linguriță de fire de șofran

1 lingură de apă

1½ linguriță de sare

3 linguri de unt nesărat

Articole necesare

Sită cu ochiuri fine

1. **Folosește** cupa de măsurare COSORI pentru a adăuga 2 căni de orez basmati într-o sită cu ochiuri fine.
2. **Spală** și scurge orezul cu o sită cu ochiuri fine până când apa curge limpede, apoi pune orezul în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
3. **Adaugă** apă până când aceasta ajunge la linia de umplere corespunzătoare orezului basmati.
4. **Scufundă** toate boabele de orez, învărtind apa pentru a ajuta la captarea orezului blocat.
5. **Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setează pe Long Grain (Boabe lungi), apoi apasă pe *Start*.
6. **Transferă** orezul într-un bol atunci când este gata.
7. **Amestecă** iaurtul grecesc, șofranul și apa separat într-un bol mediu.
8. **Setează** Mode pe Sauté, reglează timpul la 8 minute, apoi apasă pe *Start*.
9. **Adaugă** untul în vasul interior și lasă-l să se topească, apoi pune 1 lingură de unt topit în bolul cu amestecul de iaurt împreună cu 245 de grame de orez fiert.
10. **Răspândește** orezul acoperit cu iaurt pe fundul vasului interior, într-un strat uniform. Adaugă restul orezului deasupra și folosește o lingură sau mânerul unei spatule pentru a face 5 sau 6 creștături în orez (acest lucru ajută la evacuarea aburului, permițând stratului inferior să se facă crocant).
11. **Închide** capacul și lasă orezul să se gătească pentru restul timpului rămas.
12. **Răstoarnă** orezul atunci când este gata din vasul interior pe o farfurie, astfel încât partea de jos crocantă să fie cu partea de prezentare în sus, apoi servește-l.



POLENTA CU IERBURI

| | |
|------------------|----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 5 minute |
| GĂTIRE | 7 minute |

125 grame de făină de porumb proaspăt măcinată pe piatră
473 de mililitri de apă
236 mililitri lapte integral
1 lingură de unt nesărat
57 grame de brânză mascarpone
½ lingură de oțet de vin roșu
Sare, după gust
1 lingură de pătrunjel proaspăt, tocat, pentru garnitură
1 lingură de frunze proaspete de busuioc, tocate, pentru garnitură

- 1. Pune** făina de porumb, apa, laptele și untul în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI și amestecă pentru a le combina.
- 2. Setează** Mode (Mod) pe Steam (Abur), reglează timpul la 7 minute, apoi apasă *Start* (Start).
- 3. Încorporează** brânza mascarpone și oțetul de vin roșu în polenta când este gata, apoi asezonează cu sare după gust.
- 4. Se** servește ornată cu pătrunjel și busuioc tocat.

OREZ CU ROȘII ȘI CONDIMENTE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 34 minute |

5 roșii Roma
2 linguri de orez cu bob lung
1 lingură de ulei vegetal
½ ceapă albă, tocată mărunt
2 căței de usturoi, tocați mărunt
16 grame de coriandru proaspăt, tocat,
împărțit
1½ linguriță de sare
1 frunză de dafin
1 linguriță de oregano uscat
1 linguriță de coriandru măcinat
¼ linguriță de chimen măcinat
¼ linguriță piper Cayenne
¼ linguriță fire de șofran
Supă de pui, după cum este necesar

Articole necesare

Răzătoare
Sită cu ochiuri fine

- Se dau** roșiile pe partea laterală a răzătoarei într-un castron, apoi strecoară miezul și adună sucul de roșii într-o cană de măsurat sau într-un castron.
- Folosește** cana de măsurare COSORI pentru a adăuga 2 căni de orez cu bob lung într-o sită cu ochiuri fine.
- Spală** și scurge orezul cu sita cu ochiuri fine până când apa curge limpede.
- Pune** uleiul vegetal în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI Rice Cooker.
- Setează** Modul pe Sauté, reglează timpul la 4 minute, apoi apasă pe *Start*.
- Adaugă** ceapa și usturoiul și gătește timp de 2 minute, apoi adaugă jumătate din coriandru proaspăt, sarea, foaia de dafin, oregano, coriandru măcinat, chimenul, piperul Cayenne și firele de șofran, urmate de orez.
- Prăjește** orezul cu condimentele timp de 2 minute, apoi turnă sucul de roșii și suficient supă de pui până când ajunge la linia de umplere corespunzătoare de 2 pahare de pe vasul interior.
- Scufundă** toate boabele de orez, învârtind lichidul pentru a ajuta la capturarea orezului blocat.
- Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setată pe Long Grain (Boabe lungi), apoi apasă pe *Start*.
- Amestecă** orezul cu o furculiță atunci când este gata, apoi decorează-l cu restul de coriandru înainte de servire.



RULADĂ CU TON PICANT

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 50 minute |
| GĂTIRE | 30 minute |

226 grame de ton proaspăt cu ochi mari
sau ton cu aripioare galbene, tăiat
mărunt

2 linguri de maioneză japoneză
1½ linguriță de sriracha sau după gust
1 lingură de sos de soia
½ lingură de ulei de susan
1 linguriță de oțet de orez
¼ linguriță de sare
8 foi de nori, tăiate în două
1 avocado, decojit, fără sămburi și tăiat
julien
1 castravete, decojit și tăiat julien

Orez pentru sushi

2 linguri de orez cu bob scurt
78 mililitri de oțet de orez
2 linguri de zahăr pudră
½ lingură de sare

Articole necesare

Răzătoare
Sită cu ochiuri fine

- 1. Amestecă** tonul, maioneza, sriracha, sosul de soia, uleiul de susan și oțetul de orez într-un bol mediu, apoi acoperiți și păstrează la frigider până când ești gata de utilizare.
- 2. Folosește** cupa de măsurare COSORI pentru a pune 2 căni de orez cu bob scurt într-o sită cu ochiuri fine.
- 3. Spală** și scurge orezul cu o sită cu ochiuri fine până când apa curge limpede, apoi pune orezul în vasul interior. Adaugă apă în vasul interior până când ajunge la linia de umplere corespunzătoare celor 2 cești.
- 4. Lasă** orezul să se înmoaie timp de 30 de minute înainte de a fi gătit.
- 5. Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setează Short Grain (Orez cu bob scurt), apoi apasă pe *Start*.
- 6. Aduce** la fierbere oțetul de orez, zahărul și sarea într-o cratiță mică, apoi ia cratița de pe foc.
- 7. Aerează** orezul atunci când este gata, apoi încorporează amestecul de oțet în el cât timp orezul este încă cald.
- 8. Ține** o foaie de nori în mână și întinde o lingură de orez cald pe centru, folosind paleta de orez sau o spatulă, într-o mișcare rapidă. Acoperă cu o lingură din amestecul de ton picant, câteva bucăți de castravete tăiat în julien și o felie de avocado.
- 9. Înfășoară** foaia de nori peste ton și continuă să rulezi astfel încât să obții o formă de tub uniformă cu orezul în centru.
- 10. Repetă** procesul de modelare cu restul orezului și al ingredientelor de umplură.
- 11. Servește** rulourile atunci când sunt gata.



PILAF DE OREZ SĂLBATIC

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 40 minute |

2 linguri de unt nesărat
2 șalote mari, tăiate felii subțiri
2 cepe de primăvară, tăiate felii
2 căței de usturoi, tocați mărunt
2 lingurițe de frunze de cimbru proaspăt
1 morcov, curățat de coajă și tăiat mărunt
½ linguriță de sare, plus mai mult după gust
Piper negru, proaspăt măcinat, după gust
65 de grame de merișoare uscate
37 grame de nuci pecan, ușor prăjite și tocate mărunt
15 grame de frunze proaspete de pătrunjel, tocate
1 lingură de amestec de orez sălbatic
440 mililitri de supă de pui cu conținut scăzut de sodiu, sau apă

1. **Setează** Mode pe Sauté, ajustează timpul la 6 minute, apoi atinge *Start*.
2. **Adaugă** untul, urmat de eșalotă, ceapa de primăvară, usturoiul, cimbrul, morcovul și un vârf bun de sare și piper. Se sotează timp de 6 minute sau până când legumele s-au înmuiat și încep să se caramelizeze.
3. **Adaugă** merișoarele, nucile pecan și pătrunjelul și amestecă pentru a le combina, apoi toarnă amestecul într-un bol și acoperă-l cu un capac pentru a-l păstra cald. 4. Ștergeți vasul interior.
4. **Folosește** cana de măsurare COSORI pentru a adăuga 1 cană de orez cu bob lung într-o sită cu ochiuri fine.
5. **Spală** și scurge orezul cu o sită cu ochiuri fine până când apa curge limpede, apoi adaugă orezul în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
6. **Umple** vasul interior cu bulionul de pui sau cu apă.
7. **Scufundă** toate boabele de orez, învârtind lichidul pentru a ajuta la captarea orezului blocat.
8. **Selectează** funcția Grains (Cereale), setează Mixed (Amestecat), apoi atinge *Start* (Start).
9. **Amestecă** orezul când este gata, apoi adaugă amestecul de legume sotate și amestecă pentru a le combina. Se condimentează după gust cu sare și piper înainte de servire.



COLCANNON DE MORCOVI, PĂSTÂRNAC ȘI CARTOFI

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 45 minute |

283 grame cartofi aurii, decojiți și tăiați în bucăți de 25 de milimetri

454 grame de morcovi, decojiți și tăiați în bucăți de 25 de milimetri

454 grame de păstârnac, descojiți și tăiați în bucăți de 25 de milimetri

3 linguri de unt nesărat, la temperatura camerei, împărțite

1 praz (numai părțile albe și verde deschis), curățat și tăiat mărunt

Sare, după gust

Piper negru, proaspăt măcinat, după gust

1 linguriță de frunze proaspete de cimbru, tocate mărunt

177 mililitri de lapte, la temperatura camerei

1 lingură de mărar sau pătrunjel proaspăt, pentru garnitură

Articole necesare

Presă de cartofi

1. **Pune** 473 mililitri de apă în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
2. **Așează** coșul de aburi în vasul interior.
3. **Setează** Mode (Mod) pe Steam (Abur), reglează timpul la 35 de minute, apoi apasă *Start* (Start).
4. **Adaugă** cartofii, morcovii și păstârnacul, apoi închideți capacul pentru a începe fierberea la abur.
5. **Scoate** legumele atunci când sunt fragede, apoi scurge lichidul și șterge vasul interior.
6. **Setează** Mode (Mod) pe Sauté (Prăjit), reglează timpul la 10 minute, apoi apasă *Start* (Start).
7. **Adaugă** 1 lingură de unt și praz în oala interioară, plus un vârf bun de cuțit de sare și piper. Se sotează până când sunt foarte fragezi și încep să se caramelizeze, aproximativ 10 minute.
8. **Adaugă** frunzele de cimbru, laptele, cele 2 linguri de unt rămase, legumele fierte la aburi și un vârf bun de cuțit de sare și piper. Se pasează împreună cu ajutorul unei prese de cartofi, apoi se azonează după gust cu sare și piper suplimentar.
9. **Se ornează** cu mărar proaspăt sau pătrunjel, dacă se dorește, apoi se servește.



VARZĂ ROȘIE ÎNĂBUȘITĂ CU MERE

| | |
|------------------|-----------------|
| CANTITATE | 8 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 1 oră 10 minute |

2 linguri de ulei de măsline
1 ceapă, tăiată în felii subțiri
Sare, după gust
4 linguri de oțet balsamic, împărțite
1 lingură de zahăr brun
2 mere acrișoare, curățate de coajă, fără miez și tăiate felii subțiri
1 varză roșie mare, tăiată în patru, fără miez și feliată subțire
¼ linguriță de condimente măcinate
piper negru, proaspăt măcinat, după gust

- 1. Setează** modul Sauté pe COSORI Rice Cooker, ajustează timpul la 10 minute, apoi atingeți *Start*.
- 2. Adaugă** uleiul de măsline, ceapa și un praf bun de sare și gătește timp de 5 minute.
- 3. Adaugă** 2 linguri de oțet balsamic și zahărul brun și gătește timp de 2 minute.
- 4. Adaugă** felii de măr și gătește pentru încă 3 minute.
- 5. Adaugă** varza, condimentele, restul de oțet balsamic, 236 de mililitri de apă și un praf bun de sare. Se amestecă împreună.
- 6. Setează** Modul de gătire la Slow Cook, reglează timpul la 1 oră, apoi apasă *Start*.
- 7. Deschide** capacul când este gata și adaugă piper negru proaspăt măcinat. Se amestecă și se asortează după gust înainte de servire.

SFAT: ACEST FEL DE MÂNCARE ARE UN GUST ȘI MAI BUN A DOUA ZI, DEOARECE AROMELE AU MAI MULT TIMP SĂ SE ÎMBINE.



SALATĂ DE QUINOA TABBOULEH

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 30 minute |
| GĂTIRE | 40 minute |

170 de grame de quinoa crudă, spălată
½ linguriță de sare, plus încă puțin după
gust

3 linguri de suc proaspăt de lămâie

1 cățel de usturoi, tocat mărunt

118 mililitri de ulei de măsline
extravirgin

Piper negru, proaspăt măcinat, după
gust

1 castravete englezesc mare de seră,
tăiat în bucăți de 6 milimetri

341 grame de roșii cherry, tăiate în două

40 de grame de pătrunjel proaspăt,
tocat

8 grame de mentă proaspătă, tocată

1 șalotă, tăiată felii subțiri

1. **Pune** quinoa, ½ linguriță de sare și 473 mililitri de apă în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
2. **Scufundă** toată quinoa, învârtind apa pentru a ajuta la capturarea oricărei quinoa lipite.
3. **Selectează** funcția Cereale, setează Quinoa, apoi apasă pe *Start*.
4. **Deschide** capacul atunci când este gata și amestecă quinoa cu o furculiță. Transferă quinoa într-un castron mare de amestecare și răcește-o timp de 20 de minute.
5. **Amestecă** sucul de lămâie și usturoiul într-un bol mic. Încorporează treptat uleiul de măsline. Se azonează dressingul după gust cu sare și piper.
6. **Amestecă** 60 de mililitri de dressing cu quinoa și amestecă pentru a le combina.
7. **Adaugă** castraveții, roșiile, ierburile aromatice și șalota tăiată în felii și amestecă pentru a le combina. Se azonează după gust cu sare și piper. Se stropește cu restul de dressing și se amestecă pentru a se combina.
8. **Servește** la temperatura camerei sau răcit.



OREZ HARISSA CU CURMALE ȘI PORTOCALE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 8 porții |
| PREPARARE | 30 minute |
| GĂTIRE | 50 minute |

45 mililitri de ulei de măsline
1 ceapă, tăiată în cubulețe
½ linguriță de sare, plus încă puțin după gust
2 căței de usturoi, tocați mărunț
1 frunză de dafin
2 linguri de pastă harissa
185 grame orez basmati nefiert, clătit
6 curmale Medjool, fără sâmburi și tăiate în cubulețe
Coaja și zeama de la 1 portocală

1. **Alege** modul Sauté pe COSORI Rice Cooker, reglează timpul la 10 minute, apoi apasă *Start*.
2. **Adaugă** uleiul de măsline, ceapa și un praf bun de sare și sotează-le timp de 8 minute.
3. **Adaugă** usturoiul tocat mărunț și foaia de dafin și sotează încă 2 minute.
4. **Adaugă** pasta harissa, orezul basmati, curmalele, coaja de portocală și ½ linguriță de sare și amestecă pentru a le combina.
5. **Adaugă** sucul de la o portocală într-o cană de măsurare a lichidelor, apoi adaugă suficientă apă pentru a crea un total de 315 mililitri de lichid. Adaugă lichidul în orez.
6. **Scufundă** toate boabele de orez, învârtind apa pentru a ajuta la capturarea oricărui orez blocat.
7. **Selectează** funcția White Rice (Orez alb), setată pe Long Grain (Boabe lungi), apoi apasă pe *Start*.
8. **Amestecă** orezul cu o paletă de orez atunci când este gata, apoi serviți.



PIURE DE CARTOFI

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 5 minute |
| GĂTIRE | 21 minute |

453 grame de cartofi Maris Piper sau King Edward, tăiați în patru
3 linguri de unt nesărat
118 mililitri de lapte
Sare și piper, după gust

Articole necesare
Presă de cartofi

1. **Umple** vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI cu apă până când ajunge la linia de abur.
2. **Așează** cartofii în coșul de aburi, apoi așezați coșul de aburi în oala interioară.
3. **Setează** Mode (Mod) pe Steam (Abur), reglează timpul la 16 minute, apoi apasă *Start* (Start).
4. **Scoate** coșul de aburi și scurge apa din vasul interior atunci când este gata.
5. **Setează** Mode (Mod) pe Sauté (Prăjit), apoi apasă *Start* (Start).
6. **Adaugă** untul și laptele și amestecă până când untul se topește, apoi ține presa de cartofi deasupra aparatului de gătit orez și presează cartofii în vasul interior. Se amestecă cartofii în lapte și unt, apoi se condimentează după gust cu sare și piper înainte de servire.



Feluri principale



ORZO DE LEGUME DE PRIMĂVARĂ

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 9 minute |

½ lingură de ulei de măsline
1 șalotă mică, tocată mărunt
2 căței de usturoi, tăiați felii subțiri
170 g de paste orzo, uscate
60 ml de vin alb
355 ml de supă de pui
73 g mază englezească
134 g sparanghel, tăiat în bucăți de 12 mm
2 linguri de unt nesărat
Coaja și sucul de la 1 lămâie
Sare după gust
6-7 frunze proaspete de mentă, tocate,
pentru decorare
3 grame de chevre (brânză de capră),
fărâmițată, pentru decorare

- 1. Pune** uleiul de măsline în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
- 2. Setează** modul la Sauté, timpul la 2 minute și atingeți *Start*.
- 3. Adaugă** în vasul interior șalota și usturoiul și sotează-le timp de 1 minut. Adaugă pastele orzo și apoi vinul. Toarnă supa în oala interioară, apasă *Cancel* când este gata și închide capacul.
- 4. Setează** modul la Steam (Abur), timpul la 7 minute, apoi apasă pe *Start*.
- 5. Încorporează** mazărea, sparanghelul, untul, coaja de lămâie, sucul de lămâie și sarea după gust atunci când cronometrul arată că au mai rămas 3 minute.
- 6. Servește** pastele orzo garnisite cu frunze de mentă și brânză chevre.



SUPĂ CONDIMENTATĂ DE MORCOVI ȘI LINTE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 51 minute |

2 linguri de ulei de măsline
1 linguriță de semințe de chimen
1 frunză de dafin
½ linguriță fulgi de ardei iute roșu
1 linguriță de coriandru măcinat
½ linguriță de turmeric măcinat
½ linguriță de ghimbir măcinat
1 ceapă, tocată mărunt
3 căței de usturoi, tocați mărunt
Sare, după gust
Piper negru, proaspăt măcinat, după gust
600 g morcovi, tăiați grosier
140 g linte roșie decorticată
1 litru de supă de legume
125 ml lapte de cocos

Articole necesare

Blender

1. **Setează**, pe aparatul de gătit orez COSORI, modul pe Sauté, timpul pe 6 minute, apoi apasă pe *Start*.
2. **Adaugă** uleiul de măsline, semințele de chimen, frunza de dafin și fulgii de ardei roșu și gătește timp de 1 minut.
3. **Adaugă** coriandrul măcinat, turmericul, ghimbirul, ceapa, usturoiul și un praf bun de sare și piper. Se lasă să fiarbă la foc mic timp de 5 minute.
4. **Adaugă** morcovii, linte, supa de legume și laptele de cocos.
5. **Setează** modul la Soup (Supă), timpul la 45 de minute și apasă pe butonul *Start* (Start).
6. **Amestecă** ușor supa fierbinte într-un blender și toarnă-o înapoi în bol. Se azonează cu sare și piper după gust, apoi se servește.



SOS DE DUMINICĂ GĂTIT LENT

| | |
|------------------|-----------------|
| CANTITATE | 10 porții |
| PREPARARE | 30 minute |
| GĂTIRE | 4 ore 30 minute |

907 g carne de vită dezosată, 76 mm, tăiată în bucăți mari
1 linguriță de sare, plus sare după gust
½ linguriță de piper negru, proaspăt măcinat, plus mai mult după gust
2 linguri de ulei de măsline
2 bucăți de cârnați italieni cruzi picanți din carne de porc
1 ceapă mare, tăiată în cubulețe
5 căței de usturoi, tocați mărunț
½ linguriță de fulgi de ardei iute roșu
1 linguriță de zahăr granulat
3 linguri de pastă de tomate
10 g frunze de busuioc proaspăt
2 conserve de roșii întregi decojite (793 g fiecare), de preferință roșii San Marzano
Polenta fiartă sau paste fierte, pentru servire
Parmezan, proaspăt ras, pentru servire
Busuioc proaspăt, tocat, pentru servire

- 1. Setează** modul de pe aparatul de gătit orez COSORI pe Sauté, setează timpul la 30 de minute, apoi apasă butonul *Start*.
- 2. Asezonează** ușor bucățile de carne de vită cu sare și piper.
- 3. Adaugă** uleiul de măsline, apoi adaugă bucățile de carne de vită și prăjește-le pe ambele părți timp de 5 minute. Se scoate și se pune într-un bol și se repetă cu restul bucăților.
- 4. Adaugă** bucățile de cârnați și prăjește-le timp de 2 minute pe fiecare parte. Se scot și se pun în castron.
- 5. Adaugă** ceapa, usturoiul, ardeii iute și un vârf de cuțit de sare și piper. Se prăjește timp de 5 minute.
- 6. Adaugă** zahărul granulat, pasta de tomate și busuiocul proaspăt și gătește timp de 3 minute.
- 7. Adaugă** roșiile întregi decojite și sucul lor, zdrobindu-le cu mâna pe măsură ce le torni în oală. Adaugă puțină apă la fiecare conservă și toarnă înapoi în oală pentru a scoate cât mai mult suc din conserve.
- 8. Adaugă** 1 linguriță de sare și ½ linguriță de piper și amestecă pentru a le combina.
- 9. Setează** modul Slow Cook la 4 ore, apoi apasă pe butonul *Start*.
- 10. Deschide** capacul când este gata și verifică dacă carnea este gătită până la o consistență sfărâmicioasă. Condimentează cu sare și piper după gust.
- 11. Transferă** carnea și cârnații pe o tocător curat. Folosește două furculițe pentru a rupe carnea în bucăți de mărimea unei mușcături și taie cârnații pe diagonală în felii groase, apoi așează-le pe ambele în sos.
- 12. Servește** pe polenta sau paste fierte și decorează cu parmezan proaspăt ras și busuioc proaspăt.



PENNE CU ROȘII ȘI BUSUIOC

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 30 minute |
| GĂTIRE | 1 oră |

Sare, după gust

226 g de paste penne

2 linguri de ulei de măsline

¼ ceapă, tăiată mărunt

4 căței de usturoi, tocați mărunt

½ linguriță de fulgi de ardei iute roșu
(opțional)

Piper negru, proaspăt măcinat, opțional

1 conservă de roșii întregi decojite
(794 grame), de preferință roșii San
Marzano

12 frunze proaspete de busuioc, rupte
și împărțite

¾ cană de brânză Parmigiano Reggiano,
proaspăt rasă, împărțită

- 1. Umple** vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI cu $\frac{2}{3}$ din volumul de apă și un vârf de cuțit de sare. Închide capacul.
- 2. Setează** timpul la 30 de minute în modul Sauté, apoi apasă *Start*.
- 3. Adu** apa la punctul de fierbere, apoi adaugă pastele penne și gătește-le conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- 4. Scurge** pastele și pune-le deoparte. Șterge interiorul cratiței.
- 5. Setează** pe modul Sauté și apasă butonul *Start*.
- 6. Adaugă** uleiul de măsline, ceapa, usturoiul, ardeii iuți și un vârf de cuțit de sare și piper. Se prăjește timp de 5 minute.
- 7. Adaugă** roșiile întregi decojite și sucul lor, zdrobindu-le cu mâna pe măsură ce le torni în tigaie. Toarnă puțină apă în conservă și toarnă înapoi în oală pentru a scoate cât mai mult suc din conservă.
- 8. Adaugă** un praf bun de sare, piper și jumătate din frunzele de busuioc rupte și amestecă.
- 9. Setează** modul Jam/Sauce, timpul la 25 de minute și apasă *Start*. Amestecă sosul din când în când.
- 10. Adaugă** pastele fierte în sos atunci când sunt gata, adaugă jumătate din Parmigiano Reggiano ras și amestecă pentru a le încorpora.
- 11. Gustă** pastele și asezonează-le dacă este necesar.
- 12. Servește** pastele în boluri, acoperă-le cu restul de Parmigiano Reggiano ras și frunze de busuioc.



SUPĂ DE PUI CU LĂMÂIE ȘI OREZ

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 40 minute |

2 linguri de ulei de măsline extra virgin
1 ceapă, tăiată în cubulețe
4 morcovi mari, tăiați în cubulețe
4 bucăți de țelină, tăiate cubulețe
4 căței de usturoi, tocați mărunț
Sare, după gust
Piper negru, proaspăt măcinat, după gust
Coaja și sucul de la 2 lămâi
1,8 litri de supă de pui cu conținut scăzut de sodiu
1 frunză de dafin
2 crenguțe de cimbru proaspăt
1 linguriță de turmeric măcinat
680 g de pulpe de pui dezosate și fără piele
185 g orez basmati
185 g mazăre congelată
Pătrunjel proaspăt, tocat, pentru garnitură

1. **Setează** modul pe Sauté, timpul la 10 minute și apasă *Start*.
2. **Adaugă** uleiul de măsline, ceapa, morcovul, țelina, usturoiul și un praf bun de sare și piper. Se fierbe la foc mic timp de 10 minute.
3. **Adaugă** coaja de lămâie, sucul de lămâie, supa de pui, foaia de dafin, cimbrul proaspăt, turmericul, pulpele de pui și orezul și amestecă.
4. **Setează** modul pe Soup (Supă) și apasă *Start*.
5. **Scoate** puiul atunci când este gata. Adaugă mazărea congelată în vas și amestecă pentru a o combina. Taie puiul după ce s-a răcit și pune-l înapoi în oală. Se condimentează cu sare și piper după gust.
6. **Așază** supa în boluri și decorează cu pătrunjel proaspăt înainte de servire.

SFAT: DACĂ OREZUL CONTINUĂ SĂ ABSORBĂ SUPA PE MĂSURĂ CE SE RĂCEȘTE, ADAUGĂ MAI MULTĂ SUPĂ ATUNCI CÂND O REÎNCĂLZEȘTI.



SOMON LA ABURI CU LĂMÂIE, ȘALOTĂ ȘI IERBURI

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 2 porții |
| PREPARARE | 5 minute |
| GĂTIRE | 16 minute |

2 fileuri de somon (226 grame fiecare)

Sare după gust

Piper negru, proaspăt măcinat, după gust

1 șalotă mare, tăiată în felii subțiri

2 căței de usturoi, tăiați felii subțiri

2 linguri de pătrunjel proaspăt, tocat

2 linguri de mărar proaspăt, tocat

1 lămâie, tăiată felii subțiri

1 lingură de ulei de măsline extravirgin

2 linguri de vin alb sec

Orez alb, fiert, pentru servire

Articole necesare

Hârtie de copt

1. **Așează** fileurile de somon pe un pătrat mare de hârtie de copt și azonează-le cu sare și piper.
2. **Adaugă** la somon șalota tăiată felii, usturoiul, pătrunjelul, mărarul și lămâia. Se stropește deasupra cu ulei de măsline extravirgin și vin alb.
3. **Îndoie** bine hârtia de copt pe margini în pliuri de 6 mm pentru a forma o semilună. Asigură-te că o apeși și o împătorești bine pentru a închide bine pachetul, altfel aburul va ieși. Așează pachetul pe coșul de aburi.
4. **Pune** 473 mililitri de apă în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
5. **Așează** coșul de aburi în vasul interior.
6. **Setează** modul la Abur, timpul la 16 minute și apoi apăsați butonul *Start*.
7. **Scoate** somonul când este gătit, deschideți cu grijă hârtia și așează somonul și sosul pe o farfurie. Servește cu un bol de orez alb.



SUPĂ DE LEGUME CU QUINOA

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 57 minute |

2 linguri de ulei de măsline
1 ceapă, tăiată în cubulețe
3 tulpini de țelină, tăiate cubulețe
2 morcovi, tăiați în cubulețe
3 căței de usturoi, tocați mărunt
Sare după gust
300 grame dovleac, tăiat în cubulețe
¼ linguriță fulgi de ardei iute roșu
1 conservă de fasole albă (425 g), scursă și clătită
60 g de quinoa crudă, clătită
2 crenguțe de cimbru proaspăt
1 frunză de dafin
1,4 litri de bulion de legume sau apă
120 g de frunze proaspete de spanac
Piper negru, proaspăt măcinat, după gust

- 1. Setează** modul Sauté pe aparatul de gătit orez COSORI la 12 minute, apoi apasă pe *Start*.
- 2. Pune** uleiul de măsline în vasul interior, apoi adaugă ceapa, țelina, morcovii, usturoiul și un praf bun de sare. Călește totul timp de 10 minute, apoi adaugă dovleacul și fulgii de ardei iute și prăjește timp de 2 minute.
- 3. Adaugă** fasolea, quinoa, cimbrul, frunza de dafin și bulionul sau apa și amestecă.
- 4. Setează** modul la Soup (Supă), timpul la 45 de minute și apasă butonul *Start* (Start).
- 5. Deschide** capacul, când este gata, adaugă frunzele de spanac și amestecă până când acestea se înmoi. Se condimentează cu sare și piper după gust, apoi se servește.



NĂUT CU NUCĂ DE COCOS ȘI CURRY

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 52 minute |

1 lingură de ulei de măsline
1 ceapă, tăiată în felii subțiri
Sare după gust
1 linguriță de turmeric măcinat
2 lingurițe de pudră de curry
3 linguri de pastă de curry roșu thailandez
2 linguri de pastă de tomate
1 cutie de lapte de cocos fără zahăr (382 g)
½ lingură de sos de pește
2 lingurițe de zahăr brun
2 conserve de năut (454 g fiecare), scurse și clătite
30 g coriandru proaspăt, tocat grosier
Orez basmati, fiert la aburi, pentru servire

1. **Setează**, pe aparatul de gătit orez COSORI, modul Sauté, timpul la 12 minute, apoi apasă pe *Start*.
2. **Toarnă** uleiul în vasul interior, apoi adaugă ceapa și un vârf de cuțit de sare. Se fierbe la foc mic timp de 10 minute.
3. **Adaugă** turmericul, pudra de curry, pasta de curry roșu thailandez și pasta de tomate, gătește încă 2 minute.
4. **Adaugă** laptele de nucă de cocos, sosul de pește, zahărul brun și năutul și amestecă pentru a le combina.
5. **Setează** modul la Slow Cook, timpul la 40 de minute și apasă pe butonul *Start*.
6. **Deschide** capacul și, când este gata, adaugă coriandrul proaspăt. Se condimentează cu sare și piper după gust.
7. **Servește** năutul cu orez basmati fiert la aburi.



SUPĂ DE MAZĂRE

| | |
|------------------|-----------------|
| CANTITATE | 6 porții |
| PREPARARE | 20 minute |
| GĂTIRE | 2 ore 14 minute |

3 felii de bacon crud, tăiate în cubulețe
1 ceapă, tăiată în cubulețe
4 tulpini de țelină, tăiate cubulețe
1 păstârnac, decojit și tăiat în cubulețe
3 morcovi, curățați de coajă și tăiați în cubulețe
1 cartof galben, curățat de coajă și tăiat în cubulețe
4 căței de usturoi, tocați
Sare după gust
Piper negru, proaspăt măcinat, după gust
1 frunză de dafin
3 frunze de cimbru proaspăt
454 g mazăre verde, spălată și selectată
1,4 litri de supă de pui cu conținut scăzut de sodiu sau apă

1. **Setează**, pe aparatul de gătit orez COSORI, modul Sauté, timpul la 14 minute, apoi apasă pe *Start*.
2. **Adaugă** baconul tăiat în cubulețele din vasul interior și gătește-l timp de 4 minute sau până când devine auriu și crocant. Folosind o lingură cu fantă, transferă șunca gătită într-un bol mic.
3. **Adaugă** ceapa, țelina, păstârnacul, morcovii, cartofii și usturoiul cu un vârf de cuțit de sare și piper. Gătește timp de 10 minute.
4. **Pune** frunza de dafin, cimbrul, baconul fiert, mazărea uscată și bulionul sau apa în vasul interior.
5. **Setează** modul la Soup (Supă), timpul la 2 ore și apasă butonul *Start*.
6. **Gustă** supa obținută, azonează cu sare și piper după gust și servește.



POHA SAVUROASĂ

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 8 minute |
| GĂTIRE | 12 minute |

296 gr de poha (orez turtit) gros
2 linguri de ulei vegetal, împărțite
42 grame alune
½ lingură de semințe de coriandru
½ lingură de semințe de chimen
1 linguriță de semințe de muștar
8 frunze de curry
½ ceapă, tăiată mărunt
1 ardei iute verde, tăiat cubulețe
1 cartof mediu, tăiat în cuburi mici
1 linguriță de turmeric
Felii de lămâie, pentru a servi
Sare, după gust
Coriandru, tocat, pentru garnitură

1. **Pune** poha într-o strecurătoare cu ochiuri fine și clătește sub jet de apă până când apa este limpede, apoi lasă-l deoparte.
2. **Pune** o lingură de ulei în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
3. **Setează** modul pe Sauté, timpul la 12 minute, apoi atinge butonul *Start*.
4. **Adaugă** alunele și gătește-le timp de 3 minute, apoi scoate-le pe o farfurie căptușită cu prosop de hârtie.
5. **Adaugă** lingura de ulei rămasă, urmată de semințele de coriandru, chimen și muștar și fierbe timp de 3 minute, până când acestea devin fragede și pocnesc. Adaugă frunzele de curry, ceapa și ardeii iuți și gătește timp de 4 minute, până când ceapa devine translucidă, apoi adaugă cartofii și acopă cu capacul timp de 2 minute sau până când cartofii sunt fragezi.
6. **Se deschide** capacul, se adaugă turmericul și paharul de apă, se amestecă pentru a se combina, se azonează cu sare și se stoarce sucul de lămâie după gust.
7. **Se ornează** cu alune și coriandru și se servește.



OREZ PRĂJIT CU PUI

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 2 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 20 minute |

1 linguriță de ulei de susan
2 ouă, bătute
1 lingură de ulei vegetal, întins
1 piept sau pulpă de pui dezosată, fără
piele, tăiat în cubulețe
Sare și piper, după caz
500 g orez de o zi sau orez fiert
¼ ceapă, tăiată mărunt
3 căței de usturoi, tocați mărunt
½ lingură de sos de soia
1 linguriță de sos de soia închis
1 vârf de cuțit de zahăr
½ linguriță de apă
2 cepe de primăvară, tăiate felii subțiri
1 linguriță de semințe de susan, pentru
garnitură

- 1. Pune** uleiul de susan în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
- 2. Setează** modul pe Sauté, timpul pe 20 minute, apoi apasă pe *Start*.
- 3. Toarnă** ouăle bătute în vasul interior și așteaptă până când încep să se închege, apoi, cu ajutorul unei spatule sau linguri antiaderente, amestecă-le pe margini pentru a preveni lipirea. Continuă să gătești ouăle până când sunt bine fierte, amestecând din când în când, apoi scoate-le pe o farfurie.
- 4. Pune** o jumătate de lingură de ulei vegetal în vasul interior, apoi adaugă pieptul de pui și azonează generos cu sare și piper. Se fierbe puiul timp de 5 minute sau până când este complet fraged, apoi se scoate pe o farfurie.
- 5. Pune** orezul în vasul interior și desprinde-l cu o spatulă. Dacă este necesar, adaugă o picătură de apă pentru a ajuta la desprinderea acestuia.
- 6. Se dă** orezul deoparte și se adaugă ½ lingură de ulei vegetal, apoi ceapa și usturoiul. Se sotează ceapa și usturoiul până devin translucide, aproximativ 1 minut, apoi se amestecă în orez.
- 7. Amestecă** într-un bol mic sosul de soia, sosul de soia închis, zahărul și apa.
- 8. Pune** din nou orezul deoparte, adaugă amestecul de sos de soia, lasă să stea timp de 2 minute, apoi amestecă-l cu celelalte ingrediente.
- 9. Adaugă** puiul, oul și ceapa de primăvară în vasul interior, amestecă și gătește pentru timpul rămas.
- 10. Se azonează** cu sare și piper, după caz, și se servește garnisit cu semințe de susan.



CARNE DE VITĂ STROGANOFF

| | |
|------------------|-----------------|
| CANTITATE | 5 porții |
| PREPARARE | 15 minute |
| GĂTIRE | 1 oră 10 minute |

Sare, după gust

454 grame de tăiței largi cu ou

4 linguri de unt nesărat, întins

600 de grame de mușchi file, tăiat în
fâșii de 5 mm

Piper negru, proaspăt măcinat, după
gust

3 șalote, tăiate felii subțiri

454 g de ardei iute, tăiat felii

4 căței de usturoi, tăiați mărunț

3 linguri de făină obișnuită

354 ml de supă de pui sau de vită

1 lingură de sos Worcestershire

3 crenguțe de cimbru proaspăt

120 g smântână

1 lingură de muștar dijon

Pătrunjel, proaspăt tocat pentru servire

- 1. Umple** vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI cu $\frac{2}{3}$ din volumul de apă și un vârf de cuțit de sare. Închide capacul.
- 2. Setează** modul Sauté, timpul la 40 de minute, atingeți *Start*. Închide capacul pentru a accelera fierberea, dar verifică după câteva minute pentru a vedea dacă apa fierbe.
- 3. Adaugă** tăiței cu ouă în apă când aceasta ajunge la fierbere și gătește conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- 4. Scurge** pastele, când sunt gata adaugă o lingură de unt și amestecă. Pune pastele amestecate cu unt deoparte. Curăță vasul interior.
- 5. Setează** modul Sauté pentru 30 de minute, apoi apasă butonul *Start*.
- 6. Asezonează** feliile de friptură cu sare și piper.
- 7. Adaugă** $\frac{1}{2}$ lingură de unt în tigaia interioară, apoi jumătate din feliile de friptură. Se lasă neatins timp de 2 minute, apoi se întorc și se prăjesc încă 2 minute. Se transferă pe o farfurie, apoi se adaugă încă $\frac{1}{2}$ lingură de unt și se repetă cu restul fripturilor.
- 8. Adaugă** o lingură de unt în tigaia interioară, apoi ceapa ursului și un praf de sare și gătește timp de 5 minute.
- 9. Adaugă** restul de unt, usturoiul, ciupercile, un vârf de cuțit de sare și piper. Se gătește timp de 5 minute.
- 10. Adaugă** făina și gătește, amestecând, timp de un minut.
- 11. Toarnă** jumătate din supa în timp ce amesteci. După omogenizare, adaugă restul supei, sosul Worcestershire și cimbrul.
- 12. Adaugă** smântâna și muștarul Dijon și amestecă până se îngroașă.
- 13. Fierbe** sosul timp de 5 minute, amestecând din când în când, până când se îngroașă ușor. Gustă și asezonează cu sare și piper după gust.
- 14. Adaugă** carnea de vită și zeama acesteia în vasul interior. Se fierbe la foc mic timp de un minut.
- 15. Servește** carnea de vită pe pastele unse cu unt și ornează cu pătrunjel.



PASTE CARBONARA

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 4 porții |
| PREPARARE | 10 minute |
| GĂTIRE | 24 minute |

4 ouă mari

128 g de brânză Pecorino Romano,
proaspăt rasă, plus mai mult pentru
servire

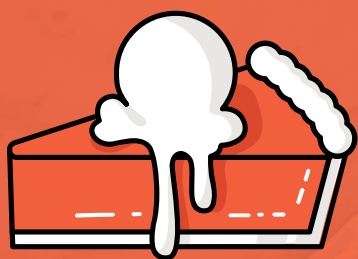
1½ lingurițe de piper negru proaspăt
măcinat, plus mai mult pentru
servire

Sare, după caz

453 g spaghetti uscate sau bucatini

113 g de guanciale, tăiate mărunt

1. **Se amestecă** ouăle, brânza Pecorino Romano și piperul într-un castron mediu până când se combină complet.
2. **Umple** vasul interior al aparatului de gătit orez COSOR₂I cu ¼ cană de apă și azonează generos cu sare.
3. **Setează** modul pe Sauté, timpul la 22 de minute și apasă butonul *Start*. Închide capacul pentru a accelera procesul de gătire, dar verifică la fiecare câteva minute dacă apa clocotește.
4. **Introdu** pastele în apă imediat ce aceasta începe să fiarbă. Gătește pastele până când sunt al dente, apoi scoate-le într-un bol. Pune deoparte ¼ de cană din apa cu amidon pentru paste și aruncă restul.
5. **Setează** modul pe Sauté, timpul la 2 minute și apasă *Start*.
6. **Pune** guanciale în tigaia interioară și sotează-le până devin crocante, până când grăsimea s-a topit, apoi adaugă spaghetti.
7. **Setează** modul la Keep Warm (Păstrați cald).
8. **Toarnă** amestecul de ouă și brânză peste spaghetti și amestecă cu cleștele până când amestecul este cremos și omogen, adăugând mai multă apă de paste strecurate pentru a subția sosul, dacă este necesar.
9. **Se ornează** cu piper negru și Pecorino Romano și se servește.



Deserturi



TORT DE CIOCOLATĂ CU GLAZURĂ DE CREMĂ DE UNT DE CIOCOLATĂ

| | |
|------------------|-----------------|
| CANTITATE | 8 porții |
| PREPARARE | 30 minute |
| GĂTIRE | 1 oră 10 minute |

Tort de ciocolată

Spray de ulei

260 de grame de făină fină

75 de grame de pudră de cacao
neîndulcită, cernută

150 de grame de zahăr pudră

4 lingurițe de praf de copt

½ linguriță de sare

414 ml de lapte bătut

2 ouă, la temperatura camerei

1 linguriță de extract de vanilie

80 ml orice ulei cu aromă neutră

56 g chipsuri de ciocolată

Glazură de ciocolată cu cremă de unt

227 g unt nesărat, moale

330 g zahăr pudră

40 g de pudră de cacao neîndulcită,
cernută

3 linguri de smântână, plus mai mult
dacă este necesar

2 lingurițe de extract de vanilie

¼ linguriță de sare

Articole necesare

Mixer vertical sau de mână

1. **Aplică** spray de ulei pe fundul și pe părțile laterale ale vasului interior al aparatului de gătit orez COSORI.
2. **Amestecă** bine făina, pudra de cacao, zahărul, praful de copt și sarea într-un bol mare.
3. **Amestecă** într-un bol separat laptele bătut, oul și extractul de vanilie.
4. **Adaugă** ingredientele umede la ingredientele uscate și amestecă până când se combină bine.
5. **Adaugă** uleiul și amestecă bine, apoi încorporează chipsurile de ciocolată.
6. **Toarnă** amestecul în vasul interior tapetat.
7. **Setează** modul la Cake (Prăjitură), timpul la 70 de minute și apasă pe butonul *Start*.
8. **Scoate** prăjitura când scobitoarea introdusă în mijloc iese curată. 2. Lasă prăjitura să se răcească timp de 15 minute înainte de a o răsturna pe un grătar de sârmă pentru a se răci complet.
9. **Se bate** crema de unt prin mixarea untului cu un mixer manual sau cu un mixer vertical la viteză mare timp de 3 minute.
10. **Se adaugă** zahărul pudră, pudra de cacao, smântâna, extractul de vanilie și sarea. Se amestecă la viteză mică până când zahărul și pudra de cacao sunt amestecate, apoi se mărește la viteză mare și se bate încă 3 minute, mutând amestecul în centrul bolului, după cum este necesar, pentru a vă asigura că totul este bine combinat, gros și pufos. Dacă este necesar, adăugați încă o lingură de smântână pentru a subția glazura.
11. **Se unge** tortul de ciocolată răcit și se servește.



OREZ CU LAPTE

| | |
|------------------|-----------|
| CANTITATE | 5 porții |
| PREPARARE | 5 minute |
| GĂTIRE | 35 minute |

2 căni de orez cu bob scurt
55 de grame de zahăr pudră
4 bețe de scorțișoară
1 vârf de cuțit de sare
237 ml lapte condensat
306 grame de lapte condensat îndulcit
1 lămâie verde, decojită
1 linguriță de extract de vanilie

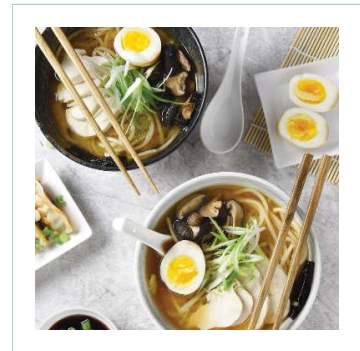
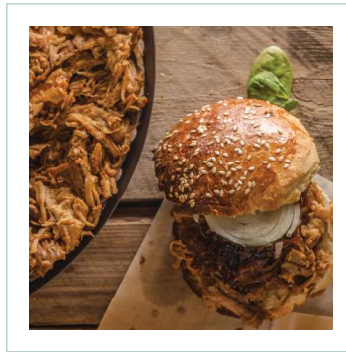
Articole necesare

Sită cu ochiuri fine

1. **Folosind** cana de măsurat COSORI, pune 2 căni de orez cu bob scurt în sita fină.
2. **Spală** orezul și strecoară-l printr-o sită fină, apoi pune orezul, zahărul, batoanele de scorțișoară și sarea în vasul interior al aparatului de gătit orez COSORI.
3. **Umple** vasul interior cu apă până când ajunge la linia de umplere corespunzătoare celor 2 cești și amestecă.
4. **Amestecă** orezul în apă pentru a ajuta la desprinderea boabelor de orez lipite.
5. **Setează** modul White Rice (orez alb), setează la Long Grain (boabe lungi), apoi apasă pe *Start*.
6. **Amestecă** laptele condensat, laptele condensat îndulcit, coaja de lămâie și extractul de vanilie în orez.
7. **Servește** orezul cu lapte.

VREI MAI MULT?

Ne-am angajat să creăm o comunitate care să scoată la iveală ce e mai bun din ceea ce gătește fiecare. Împărtășiți rețete și intrați în contact cu noi. Lucrăm în mod constant pentru a vă oferi sfaturi din ce în ce mai bune.



ÎMPĂRTĂȘEȘTE REȚETELE TALE CU NOI!

#COSORIROMANIA

Ne-ar plăcea să vedem ce pregătești! Alătură-te comunității noastre dedicate împărtășirii zilnice de sfaturi și ponturi despre gătit și viață sănătoasă.



COSORI®

Întrebări, observații?

hello.cosori.ro

A0-01.00-S-23E06 eu