



КНИГА *Рецеттів*

для вбудованої мікрохвильової печі

 **Perfelli**
ispirazione italiana

Найголовніше і найцінніше в житті - це сім'я. Спочатку та, в якій ти народжуєшся, а потім та, яку створюєш сам.

Одна з найважливіших італійських цінностей - це сім'я. Саме тому наша кухонна техніка направлена на зміцнення сімейних цінностей. Все-таки готувати разом святкову вечерю і навіть просто збиратися разом на кухні - стало багатовіковою традицією. Адже кухня для нас - це не просто приміщення для прийому їжі, це серце і душа всього будинку! Тут діляться найяскравішими і незабутніми емоціями, дізнаються останні новини з життя своїх домочадців і просто трапезують в колі сім'ї. Саме ці цінності і витонченість багатовікової італійської культури ми вклали у виробництво техніки Perfelli.

Самодостатня, і разом з тим, гармонійно вбудовується, побутова техніка Perfelli створює простір чистого полотна і пропонує скористатися всією палітрою смаків для створення справжнього шедевра.

Відчуйте нотки Італії в кожній миті!

Perfelli

Яєчня



Час приготування:
3 хв.



Кількість
порцій: 1



Складність:
простий

Інгредієнти:

Яйця – 1 шт.

Вершкове масло – 2 гр.

Сіль – за смаком

Приготування:

👨‍🍳 Візьміть куряче яйце, вершкове або соняшникове масло для змащення тарілки і сіль. Ось і все, що вам знадобиться!

👨‍🍳 Яєчню в мікрохвильовці можна готувати в будь-якому посуді, який для цього підходить, головне, дно тарілки змастіть вершковим маслом і розбийте туди яйце.

👨‍🍳 Жовток обов'язково проткніть, інакше яйце в мікрохвильовці може «вибухнути». Посоліть за смаком.



👨‍🍳 Поставте тарілку з яйцем в мікрохвильовку і готуйте на максимальній потужності протягом 2 хвилин. Якщо хочете, щоб ваша яєчня залишилася з рідким жовтком, то двох хвилин буде цілком достатньо.

👨‍🍳 Прикрасьте вашу яєчню гілочкою зелені і відразу їжте!

Смачного!



Суфле з сиру з зеленню



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Сир – 100 г
Яйця – 1 шт.
Зелень (кріп) – 2-3 гілочки
Спеції – за смаком

Приготування:

 Збити яйце вінчиком

 Додати сир, спеції і добре перемішати

 Додати зелень, перемішати і поставити у мікрохвильову піч. Готувати на максимальній потужності протягом 4 хвилин.

Смачного!



Жульєн з куркою та грибами



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Куряче м'ясо – 150-200 г
Свіжі гриби печериці – 80 г
Сир твердий – 50 г
Вершки 33% - 60 мл
Сіль, приправа до курки – за смаком
Вода – 20 мл

Приготування:

 Наріжте куряче м'ясо і покладіть у глибокий посуд, влийте води і накрийте кришкою. Готуйте на максимальній потужності 4 хвилини.

 Додайте нарізані шматочками гриби та продовжуйте готувати на тій самій потужності ще протягом 4 хвилин.

 Злийте зайву вологу, що утвориться в процесі приготування

 Додайте сіль, спеції, вершки і посипте все натертим сиром. Поставте у мікрохвильовку ще на 4 хвилини, готуйте на максимальній потужності

Смачного!



Сирна запіканка



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 1



Складність:
простий

Інгредієнти:

Сир – 180 гр
Цукор – 1 ст.л.
Розпушувач – 0,5 ч. л.
Яйця – 1 шт.
Манка – 1 ст.л.
Рослинна олія – 0,25 ч.л.

Приготування:

 Підготуйте всі необхідні інгредієнти. Цукор можна замінити солодким рослинним сиропом. За бажанням додайте трохи ванільного цукру. Тоді запіканка стане ще більш ароматною. Рослинна олія знадобиться тільки для змащування форми.

 У глибокій мисці змішайте сир, вбийте яйце і додайте цукор.

 Потім додайте манну крупу і розпушувач

 За допомогою міксера (або простого вінчика) перемішайте сирну масу до однорідності.



 Форму, придатну для запікання в мікрохвильовій печі, змастіть невеликою кількістю соняшникової олії. Викладіть сирну масу в форму так, щоб від краю залишалося 2-3 сантиметри, так як запіканка буде дуже добре підніматися під час приготування.

 Запіканку поставте в мікрохвильову піч. Форму добре буде накрити спеціальною захисною кришкою для мікрохвильовки. Запікайте блюдо протягом 12 хвилин на потужності 700 Вт. Запіканка повинна стабілізуватися, тобто стати щільною зверху і не розтікатися.

Смачного!



Макарони з сиром



Час приготування:
30 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Макарони – 100 гр
Вершкове масло – 20 гр
Твердий сир – 70 гр
Сіль – за смаком

Приготування:

👩‍🍳 Підготуйте всі необхідні продукти. Макарони підійдуть будь-якої форми: фузілі, пенне, конкільоні, бантики та інші. Але обов'язково беріть макаронні вироби з твердих сортів пшениці, - вони набагато корисніші. Також для приготування в мікрохвильовці рекомендуємо макарони, які варяться недовго. Сир може бути будь-яких сортів: і твердих, і м'яких. Таких, як моцарелла і «блакитні» сири (наприклад, Дорблю).

👩‍🍳 Підготуйте посуд, який можна використовувати в мікрохвильовій печі. Посуд беріть досить глибокий, - адже по суті в ньому будуть варитися макарони. У посуд, в якому будете готувати макарони, налейте очищену воду.

👩‍🍳 Воду підсоліть.

👩‍🍳 Поставте в мікрохвильову піч на 9 хвилин при потужності 700 Вт. Макарони, як правило, кладуть в киплячу воду, тому нам треба довести воду до кипіння.



👩‍🍳 Дістаньте миску з окропом і додайте в неї макаронні вироби. Якщо у Вас спагетті, поламайте їх на 3 частини, інакше вони просто не влізуть в миску. Поверніть посуд з макаронами в мікрохвильовку і продовжуйте готувати. Час вибираємо таким чином: до часу, зазначеному на упаковці додаємо 3 хвилини. Тобто, якщо на упаковці вказано, що макарони треба варити 7 хвилин, то час приготування в мікрохвильовій печі буде 10 хвилин.

👩‍🍳 Після того, як макарони приготувались і в них залишилась рідина – висипте їх на сито.

👩‍🍳 Додайте вершкове масло і перемішайте.

👩‍🍳 Натріть сир на тертушку.

👩‍🍳 Готові макарони посипте тертим сиром і одразу подавайте. Якщо раптом макарони у вас трохи охололи, то поставте в мікрохвильовку тарілку зі стравою на 1 хвилину, щоб розплавився сир.
Смачного!



Тушкована картопля



Час приготування:
30 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Картопля – 400 г
Паприка солодка мелена – 1 ч.л.
Сіль – 4 щіпки
Вода гаряча – 150 мл
Часник – 1-2 зубчики
Рослинна олія – 1 ч.л.

Приготування:

 Картоплю почистити і нарізати часточками, викласти в ємність для мікрохвильовки (скло або фаянс). Приправити сіллю, перцем і паприкою. Додати рослинну олію. Перемішати і влити гарячу воду.

 Накрийте ємність кришкою і поставте у мікрохвильову піч на 7 хвилин, готуйте на максимальній потужності.

 Подрібніть 1-2 зубчики часнику. Додайте до картоплі, перемішайте. Поставте у мікрохвильовку ще на 7 хвилин.

Смачного!



Рибне каррі



Час приготування:
35-40 хв.



Кількість
порцій: 4



Складність:
простий

Інгредієнти:

Філе риби (за Вашим смаком) – 500 г
Солодкий перець – 1 шт.
Шматочки ананасу – 300 г
Лимонний сік – 3 стл.
Вершкове масло – 30 г
Вино біле – 100 мл
Ананасовий сік – 100 мл
Сіль, перець – за смаком

Приготування:

 Нарізати рибне філе кубиками, покласти в миску і скропити лимонним соком.

 Нарізати перець соломкою.

 Додати до риби солодкий перець і шматочки ананасу, перемішати.

 Додати вершкове масло

 До риби додати вино, ананасовий сік, сіль, перець і все перемішати

 Накрити посуд з рибою кришкою і поставити у мікрохвильову піч на 10 хв.

Готувати на максимальній потужності.

Смачного!



Запечені овочі в сметанковому соусі



Час приготування:
25 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Овочі на Ваш вибір 350 гр

Сметана – 3 ст.л.

Сіль – 2 щіпки

Вода – 3-4 ст.л.

Прянощі – 1 щіпка

Приготування:

 Покласти в миску очищені, підготовлені нарізані шматочками овочі.

 В залежності від вмісту вологи додати 3-4 ст.л. води

 Додати сіль

 Додати прянощі

 Все перемішати, накрити кришкою і готувати на максимальній потужності 7 хв.

 Дістати овочі, додати сметану і знову поставити у мікрохвильову піч ще на 5 хв.

Смачного!



Запечені баклажани



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Баклажани – 2 шт.
Бекон – 6-7 смужок
Сіль, спеції до м'яса – за смаком
Часник – 1-2 зубчики
Паприка мелена – 0,5 ч.л.
Рослинна олія – 2 ч.л.
Сир твердий – 20 г

Приготування:

 Зробіть поперечні надрізи, але не до кінця і натріть сіллю.

 Накрийте кришкою і покладіть баклажани у мікрохвильову піч на 4 хвилини на максимальній потужності 700 Вт

 Кожну смужку бекону розріжте на 3 частини, посоліть, додайте паприку, рослинну олію, і пропущений через прес часник. Все добре змішайте

 До кожного розрізу баклажанів покладіть по шматочку бекону



 Знову поставте баклажани у мікрохвильову піч на 5 хвилин при потужності 700 Вт

 Кожен баклажан розріжте навпіл та посипте тертим сиром.

Смачного!



Запечений батат з пармезаном



Час приготування:
20 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Батат – 350 г
Оливкова олія - 1 ст. л.
Сушений орегано (або суміш італійських трав) – 1 щіпку
Чорний мелений перець – 1 щіпку
Сир Пармезан – 40 г

Приготування:

 Нарізати батат соломкою і викласти у посуд для мікрохвильової печі

 Додати олію

 Додати сушений орегано або суміш італійських трав, чорний мелений перець

 Поставити у мікрохвильову піч на 7 хвилин

 Дістаємо і посипаємо пармезаном і знову ставимо у мікрохвильову піч ще на 5 хвилин.

Готуємо на максимальній потужності.

Смачного!



Фарширований перець



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Перець фарширований – 2 шт.
Фарш (будь-який за Вашим бажанням) – 200 г
Рис відварений – 70 г
Свіжі томати – 2 шт.
Сир твердий – 50-60 г
Сіль, чорний мелений перець, спеції – за смаком
Паприка – 1 ч. л.

Приготування:

👨‍🍳 До фаршу додайте рис, сіль, перець, спеції, паприку. Все перемішайте.

👨‍🍳 Перець перерізати навпіл, видалити насіннєву частину але залишити хвостики.

👨‍🍳 Нафарширувати перці підготовленим фаршем

👨‍🍳 Зверху на фарш викласти по 2-3 кружечки томатів



👨‍🍳 Поставити у мікрохвильовку та готувати 8 хвилин на максимальній потужності.

👨‍🍳 Посипати натертим твердим сиром та поставити у мікрохвильову піч ще на 2 хвилини.

Смачного!



Піца



Час приготування:
30 хв.



Кількість
порцій: 2



Складність:
простий

Інгредієнти:

Пшеничне борошно – 200 гр
Молоко – 100 мл
Рослинна олія – 2 ст.л.
Сіль – 2 гр
Цукор – 2 гр

Приготування:

👩 У глибоку миску вливаємо тепле молоко (кімнатної температури або підігріте до 30 градусів), додаємо дрібку солі, цукру (для балансу смаку), вливаємо олію. Перемішуємо інгредієнти.

👩 Пшеничне борошно просіваємо, всипаємо в миску з рідиною.

👩 Замішуємо еластичне тісто, воно виходить злегка липкуватим по консистенції. Обертаємо його в харчову плівку або пакет і прибираємо на півгодини в холодильник.

👩 Тісто викладаємо на посипану борошном робочу поверхню, розгортаємо в тонкий пласт за розміром форми для випічки піци. Форму для випічки піци потрібно використовувати з такого матеріалу, який підходить для мікрохвильової печі (скляну або керамічну вогнетривку). Обов'язково дно форми змащуємо маслом.

👩 Змішуємо в мисці соус з томатною пастою, намазуємо приготованим соусом основу піци.

Начинка:

Томатний соус – 1 ст. л.
Соус на основі натурального йогурту – 1 ст. л.
Помідор – 1 шт.
Ковбаса або куряче філе (попередньо приготоване) – 70 гр
Твердий сир – 70 гр

👩 Приготуємо начинку. Помідори нарізаємо маленькими кільцями, викладаємо на тісто. Для пікантності і гостроти можна використовувати ріпчасту цибулю, але за час смаження піци вона не встигне добре приготуватися і буде хрустіти, тому краще її трохи припустити на рослинній олії на сковороді.

👩 Ковбасу або куряче філе нарізаємо шматочками та викладаємо на тісто.

👩 Твердий сир можна використовувати будь-який за смаком, натираємо на тертці і посипаємо ним зверху основу піци.

👩 Відправляємо піцу в мікрохвильовку, виставляємо максимальну потужність і час 8 хвилин. Після того, як прозвучить сигнал, який свідчить про готовність страви, перевіряємо готовність піци. Сир повинен повністю розплавитися. При необхідності і для підрум'янення піци можна поставити її в мікрохвильовку ще на 3 хвилин.

Смачного!



Котлети з курячого філе



Час приготування:
35 хв.



Кількість
порцій: 8



Складність:
простий

Інгредієнти:

Фарш курячий – 300 г
Цибуля – 1 шт.
Солодкий перець – ½ шт.
Гриби – 150 гр
Сіль, перець – за смаком
Рослинна олія – 1 ст.л.

Приготування:

 Додати у фарш дрібно нарізний кубиками солодкий перець і цибулю. Перемішати

 Додайте сіль, перець. Перемішайте

 Сформуйте котлетки

 Посуд для мікрохвильової печі змастіть рослинною олією і викладіть котлети.

 Готуйте на максимальній потужності протягом 7 хвилин

Смачного!



Курка – гриль



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 10



Складність:
простий

Інгредієнти:

Курка
Вершкове масло або рослинна олія
Спеції до курки
Паприка
Сіль

Приготування:

 Розрізати курку навпіл

 Змастити вершковим маслом або рослинною олією, натерти спеціями, сіллю та паприкою.

 Покласти половинки курки розрізаною стороною доверху на решітку для гриля і помістити у мікрохвильову піч разом із посудом придатним для використання у мікрохвильовій печі

 Увімкнути на режим «гриль». Через деякий час пролунає звуковий сигнал, що означає потрібно перевернути курку та продовжувати приготування до кінця. Насолоджуйтесь!

Смачного!



Яблучний пиріг



Час приготування:
13 хв.



Кількість
порцій: 3



Складність:
простий

Інгредієнти:

Курячі яйця – 1 шт.

Цукор – 62,5 гр

Пшеничне борошно – 67,5 гр

Розпушувач – 1 ч. л.

Сіль – за смаком

Яблука – 1 шт.

Ванільний цукор – 1 ч. л.

Вершкове масло – 1/3 ч. л.

Приготування:

 Підготуйте усі продукти

 У миску вбийте яйця, додайте невелику дрібку солі і цукор.

 Все гарненько збийте вінчиком або міксером. Також можна за бажанням додати корицю і ванільний цукор.

 Розпушувач змішайте з борошном і просійте в рідку масу. Завдяки цьому прийому борошно насичується киснем, роблячи майбутню випічку більш повітряною, а ще розпушувач рівномірно розподіляється в борошні, це означає, що і готова випічка буде рівномірно підніматися і стане тільки гарніше і смачніше.



 Форму, придатну для мікрохвильовки, добре змастіть вершковим маслом. На дно доволіно укладіть часточки яблука.

 Яблука залийте тістом. Поставте в мікрохвильовку. Виставте потужність 700 Вт. Увімкніть на 7 хвилин. Якщо яблучний пиріг буде сирым - додайте максимум 1-2 хвилини. Якщо вам здається, що він трохи вологий - не переживайте, він дійде.

 Обережно перекладіть пиріг на блюдо і пригортайтесь!

Смачного!



Мафіни



Час приготування:
15 хв.



Кількість
порцій: 4



Складність:
простий

Інгредієнти:

Пшеничне борошно – 4 ст.л.

Варення – 4 ст.л.

Курячі яйця – 1 шт.

Ванілін – 0,1 ч. л.

Сіль – за смаком

Рослинна олія – 1 ст. л.

Розпушувач – 1ч. л.

Приготування:

👨‍🍳 Підготуйте всі необхідні інгредієнти для приготування мафінів в мікрохвильовці. Борошно беріть вищого сорту. Яйця - С1 або С0. Варення підійде будь-яке, вибирайте на свій смак. Варення і яйце заздалегідь дістаньте з холодильника. Щоб тісто вийшло більш вдалим, вони повинні бути кімнатної температури.

👨‍🍳 Візьміть глибоку миску, в якій буде зручно змішувати сухі і рідкі інгредієнти. Просійте в неї половину борошна, щоб тісто наситилося киснем. Збийте яйце в окремій ємності з ваніліном і дрібкою солі. До появи піни збивати не потрібно. Додавання солі покращує смак і спрощує процес збивання. Додайте збите яйце до борошна.



👨‍🍳 Додайте варення і масло, ретельно перемішайте.

👨‍🍳 Тісто має вийти як густа сметана. Додайте розпушувач і ретельно перемішайте.

👨‍🍳 Для приготування використовуйте форми для мафінів і кексів, які можна використовувати в мікрохвильовій печі. Якщо форми силіконові - їх змащувати не потрібно, з іншого матеріалу - змастіть маслом дно і боки. Заповнюйте їх на 3/4, щоб залишити місце для підйому тіста. Поставте в мікрохвильовку на 5 хвилини при потужності 700 Вт.

👨‍🍳 Готові мафіни збільшаться в об'ємі в 1,5 рази.

Смачного!



Bami perennu

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Bami peyentu

A background image of fresh ingredients including tomatoes, basil, and a lemon, overlaid with horizontal lines for writing.

Бренд Perfelli з'явився у 2014 році і зайняв одну з провідних позицій на українському ринку побутової техніки. Інноваційні рішення в сегменті вбудовуваної побутової техніки, новаторське втілення дизайнерської задумки в кожній моделі, надійні і сучасні технології виробництва, витонченість італійської культури - всю цю пишність приховано в кожній моделі кухонної техніки Perfelli.



Наша кухонна техніка - надійний супутник і умілий помічник у Ваших щоденних кулінарних експериментах. У наших моделях зібраний весь необхідний функціонал, який так потрібен на Вашій кухні для щоденного приготування страв з легкістю і задоволенням від процесу.



Магнетизм аутентичності вікової спадщини, притягує погляди своєю зовнішньою естетикою, а внутрішнє наповнення вражає своєю ультра-функціональністю.



Техніка Perfelli - галерея досягнень в мистецтві гармонії: апріорна якість комплектуючих і збірки, перевірені часом лідери світового виробництва, сучасні технології та чудові дизайнерські рішення.

