



HETA

UNA STUFA PIENA
DI TENTAZIONI

Premessa al ricettario

Heta è un produttore di stufe a conduzione familiare, con sede a Lemvig sulla costa occidentale dello Jutland, in Danimarca. Le stufe Heta vengono interamente sviluppate e realizzate a Lemvig, dal disegno al prodotto finito.

Nonostante i tempi moderni in cui viviamo, sono ancora le tradizioni artigiane e l'orgoglio nel creare un prodotto autentico che caratterizzano Heta - le nostre stufe innovative e funzionali ne sono un chiaro esempio.

Una stufa Heta con forno integrato ti dà infinite possibilità e ti consente di preparare piatti unici da godere sia durante la preparazione che la degustazione.

Il connubio funzionale tra stufa e forno consente di sfruttare le migliori caratteristiche dei due elementi, stuzzicando tutti i sensi. Senti sulla pelle il calore irradiato dai grandi vetri della stufa,

guarda la danza del fuoco. Ascolta lo scoppiettio della legna, misto ai profumi dei cibi che stai preparando nel forno, e pregusta il loro sapore autentico. È un viaggio dei sensi che rende la stufa il vero cuore della casa.

Le ricette che abbiamo raccolto sono state scelte per la loro versatilità, perché possono soddisfare tutti i gusti e puoi servirle in ogni stagione e in qualsiasi momento della giornata. I piatti inoltre sono semplici da preparare, non richiedono particolari abilità e il risultato è garantito!

Ti auguriamo tante soddisfazioni con la tua stufa con forno integrato. Buon appetito!



Carsten Bach
Amministratore Delegato



Panini per colazione

8-10 PEZZI.

250 ml di acqua tiepida

50 g di lievito

100 ml di latticello

1 cucchiaino di Sale

1 cucchiaino di zucchero

350 g di farina

30 g di fiocchi d'avena

120 g di farina di grano duro

150 ml di olio

Puoi sostituire la farina di grano duro e i fiocchi d'avena con un mix di 5 cereali, messo a bagno il giorno prima. Fai sciogliere il lievito nell'acqua intiepidita. Aggiungi il latticello.

Aggiungi i fiocchi d'avena, la farina di grano duro, il sale e lo zucchero.

Aggiungi l'olio e la farina rimanente.

Lavora l'impasto per 15 minuti. Forma delle palline e bagnale con poca acqua. Falle passare nella farina di grano duro oppure nei semi di lino.

Lascia lievitare i panini per un'ora.

Metti un recipiente con acqua calda sul fondo del forno, poi fai cuocere i panini a 210°C per circa 18 minuti.

I panini sono cotti quando la temperatura interna raggiunge 100°C.





Mandorle salate

4 PERSONE

7 cucchiari di sale grosso

400 ml di acqua

400 g di mandorle

Olio per la cottura

Fai bollire l'acqua con il sale, finché questo non si è completamente sciolto.

Metti le mandorle nell'acqua e copri le per mantenere il calore.

Fai rinvenire le mandorle per 20 minuti.

Scola le mandorle e suddividile in 3 porzioni.

Mischia la prima porzione di mandorle con olio e sale grosso e mettila su carta forno.

Mischia la seconda porzione di mandorle con polvere di liquirizia, olio e sale grosso e mettila su carta forno.

Mischia l'ultima porzione di mandorle con succo di limone, olio e sale grosso e mettila su carta forno.

Metti le tre porzioni in forno e cuocile a 180°C per circa 10-12 minuti. Girale ogni tanto.

Servile come snack o come sfiziosa aggiunta alle tue insalate.

Prosciutto crudo al forno con mandorle alla liquirizia e contorno di insalata

4 PERSONE

500 g di prosciutto crudo in fette

1 mazzo di asparagi verdi

1 vasetto di pomodorini secchi

1 vaschetta di mirtilli

150 g di mandorle alla liquirizia

500 g di insalata mista

1 cipolla rossa

Prepara le mandorle salate il giorno prima, vedi la ricetta a pag. 7.

Taglia il prosciutto crudo a metà, appoggia le fette su carta forno oliata e cuoci in forno a 200°C per circa 15 min.

In una padella versa poco olio e fai saltare le mandorle aggiungendo la polvere di liquirizia. Cuocile in forno e lasciale intiepidire. Lava e scola l'insalata.

Apri e sgocciola i pomodorini secchi. Lava gli asparagi e tagliali circa 6 cm dal fondo.

Taglia gli asparagi in obliquo. Pela la cipolla rossa e tagliala a rondelle.

Lava i mirtilli e mischiali all'insalata assieme agli asparagi, alla cipolla rossa e ai pomodorini secchi. Distribuisci l'insalata nei piatti, guarniscila con il prosciutto crudo al forno e le mandorle alla liquirizia. Accompagna il piatto con pane oppure bruschette con pesto di cipollotti o con pesto di pomodoro e basilico.





Bruschetta con pesto di cipollotti

4 PERSONE

1 baguette (di pane bianco)

1 mazzo di cipollotti freschi

1/2 limone

1 spicchio d'aglio

150 ml di olio

100 g di formaggio grattugiato

Pepe macinato fresco

Sale

Taglia la baguette a fette sottili.

Pulisci il cipollotto e taglialo a rondelle. Lava accuratamente il cipollotto.

Metti il cipollotto nel mixer assieme all'aglio e al succo di limone.

Aggiungi l'olio poco per volta. Il pesto deve risultare cremoso.

Spalma il pesto sulle fette di pane, cospargi di formaggio grattugiato e di pepe appena macinato.

Cuoci le bruschette in forno finché il formaggio è sciolto, dorato ma non bruciato.

Bruschetta con pesto di pomodori e basilico

4 PERSONE

1 baguette (di pane bianco)

1 vasetto di pomodorini secchi

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di basilico

50 g di semi di girasole

**100 ml di olio (usa quello dei
pomodorini secchi)**

Succo di limone

Sale

Metti i pomodorini secchi, l'aglio, il basilico e i semi di girasole nel mixer e frulla fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungi l'olio poco per volta. Aggiusta di sale e aggiungi il succo di limone.

Il pesto deve risultare abbastanza consistente.

Taglia la baguette a fette e spalma il pesto sopra ogni fetta.

Cuoci le bruschette in forno finché sono croccanti.

Servile immediatamente come snack o come accompagnamento ad altri piatti.





SPARKLING NATURAL MINERAL WATER / NATURGI MNERALVATTEN

S. PELLEGRINO

BOTTLED AT THE SOURCE / BOTTLETTA I FONTE
SAN PELLEGRINO TERME
BERGAMO (1910)



ARE YOU a real FOODIE?

1.5L

Antipasto di bruschette

2 PERSONE

1 baguette (di pane bianco)

3 cucchiaini di olio

3 pomodori maturi

1 cipolla rossa grande

1 mazzo di basilico

Taglia la baguette a fette, spennellala di olio e cuocila in forno finché risulta croccante.

Trita finemente il pomodoro e la cipolla rossa.

Lava e trita il basilico. Mischia i tre ingredienti, aggiungi l'olio.

Metti il composto sulle bruschette.

Servi immediatamente.



Timballi di salmone con spinaci

4 PERSONE

150 g di salmone affumicato

6 uova

300 ml di latte o panna

400 g di spinaci freschi

Sbatti le uova con il latte o la panna e filtra il composto con un colino.

Lava e taglia gli spinaci, falli saltare in una padella calda con olio per alcuni minuti.

Versa gli spinaci in un colino e scola l'olio. Aggiungi gli spinaci al composto di uova e latte.

Spennella gli stampi con olio e versa il composto.

Taglia il salmone a striscioline e aggiungilo ai quattro timballi.

Metti i timballi in uno stampo per torte. Riempi lo stampo per metà con acqua calda, e mettilo in forno.

Cuoci a 180°C per circa 30 minuti.

Puoi accompagnare i timballi con un'insalata con asparagi, pomodori ciliegini, cetrioli e germogli di barba-bietola, condita con un dressing a piacimento.



Pizza al prosciutto crudo

4 PERSONE

25 g di lievito

200 ml di acqua

1 cucchiaio di olio

300 g di farina (miscela per pizza)

1/2 cucchiaino di sale grosso

1 vaschetta di pomodori ciliegini

1 vasetto di olive nere

1 mazzetto di basilico

1 scatola di pelati con erbe aromatiche

1 cipollabianca

1 cipollarossa

300 g di prosciutto crudo

1 sacchetto di formaggio grattugiato

2 mozzarelle fresche

Fai sciogliere il lievito nell'acqua.

Aggiungi olio, sale e farina, e impasta fino ad ottenere una pasta liscia.

Lascia lievitare la pasta coperta per un'ora, in un luogo tiepido.

Dividi la pasta in 4 pezzi e stendili in una forma rotonda.

Mischia i pelati con il basilico e la cipolla bianca, poi stendili sulla pizza.

Suddividi il formaggio e la mozzarella tagliata a fette e mettili sulla pizza.

Guarnisci per ultimo con il prosciutto crudo, le olive, la cipolla e i pomodorini.

Lascia lievitare sulla spianatoia ancora per 10 minuti.

Cuoci le pizze una per volta a 200°C per circa 25-30 minuti.

Panini per hamburger

CIRCA 10 PEZZI

500 g di farina

60 g di lievito

100 ml di olio

300 ml di latte

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di Sale

Sesamo

Fai sciogliere il lievito nel latte intiepidito (non troppo caldo).

Aggiungi gli altri ingredienti e lavora l'impasto fino a renderlo liscio e omogeneo.

Fai lievitare l'impasto coperto e in un luogo tiepido per 15 minuti.

Dividi l'impasto in 10 parti di uguale grandezza, e forma delle palline.

Spennella le palline con acqua e poi passale nel sesamo. Coprile con un foglio di carta forno.

Appiattisci i panini e punzecchiali con una forchetta. Cuoci 5 panini alla volta.

Lascia lievitare i panini circa 30 minuti.

Metti un recipiente resistente al forno con acqua bollente sul fondo del forno.

Cuoci i panini a 210°C per circa 20 minuti.





Petto di pollo farcito con pesto e mozzarella arrotolato con pancetta

4 PERSONE

4 petti di pollo freschi

1 mazzo di basilico

1 spicchio d'aglio

50 g di parmigiano

100 ml di olio

150 g di formaggio

grattugiato

16 fette di pancetta

Mozzarella

600 g di patate novelle con

la buccia

30 g di sale

1,5 l di acqua

4 carote

4 prezzemoli a radice

4 pastinache

2-3 cucchiaini di timo secco

Sale

Porta a ebollizione l'acqua con il sale e fai cuocere le patate fino a metà cottura.

Pela le verdure e tagliale a tocchetti.

Fai saltare le verdure in una padella con olio ed erbe aromatiche per 5 minuti.

Fai saltare le patate e le verdure in olio, poi mettile in una teglia da forno.

Frulla il basilico con l'aglio e il parmigiano, aggiungendo lentamente l'olio a filo.

Taglia e batti il pollo, poi spalmalo di pesto e aggiungi la mozzarella.

Piega il pollo e arrotolalo con la pancetta, ricoprendolo interamente. Rosola il petto di pollo in padella, mettilo su una teglia imburrata e mettilo in forno con le patate e i tuberi. Cuoci in forno a 180°C per 40 minuti. La temperatura interna deve essere oltre 80°C.







A BEER WITH LIGHT AND FRESH FLAVOUR
THE BEST IS BREWED IN THE MOUNTAINS, WA
Nicolas Yahé
BLOND

Hamburger fatti in casa

4 PERSONE

600 g di carne di manzo macinata

12 fette di bacon

1/2 cespo di insalata del ghiaccio

1/2 mazzetto di rucola

1 cetriolo

3 pomodori

1 cipolla

1 vasetto di salsa allo yogurt

La ricetta per i panini per hamburger è a pagina 20.

Fai cuocere i panini al sesamo un'ora prima, e tienili coperti fino al momento di servire. Puoi riscaldare i panini prima di servirli se necessario.

Metti il bacon su carta forno e fallo cuocere in forno, poi lascialo sgocciolare su carta da cucina. Forma le polpette e appiattiscile per fare gli hamburger. Cuoci gli hamburger da entrambi i lati in una padella ben calda, con burro e olio. Aggiusta di sale e pepe.

Cuoci gli hamburger in forno a 200°C per circa 20 minuti.

Lava e taglia l'insalata.

Lava e taglia a fette i pomodori, il cetriolo e taglia a rondelle la cipolla.

Servi gli hamburger già pronti, oppure presenta tutti gli ingredienti in ciotole e piatti singoli, in modo che ogni commensale componga l'hamburger a proprio piacimento.

Strudel di prosciutto

4 PERSONE

1 vaschetta di champignon

1 porro

150 g di prosciutto cotto

150 g di formaggio da spalmare, naturale

2 cucchiaini di senape

1/2 cucchiaino di Sale

3 cucchiari di erba cipollina (sminuzzata)

1 confezione di pasta sfoglia surgelata o refrigerata

Pulisci i funghi e tagliali a fettine.

Pulisci il porro e taglialo a rondelle.

Fai saltare il porro e i funghi in una padella con l'olio, lasciali raffreddare in un colino.

Taglia a striscioline il prosciutto e amalgama il formaggio da spalmare con la senape, l'erba cipollina, il sale e le verdure raffreddate.

Stendi la pasta sfoglia in un rettangolo di circa 20x30 cm e appoggiala sulla teglia.

Metti la farcia al centro, taglia i lati a strisce oblique.

Piega per prime le estremità, poi intreccia le strisce le une sulle altre, alternando il lato destro e sinistro. Spennella con l'uovo.

Cuoci lo strudel di prosciutto a 210°C

per circa 40-45 minuti.

Servi con un'insalata di pomodori.





Involtini di platessa con crema ai porri e vino bianco

2 PERSONE

200 g di porri

125 g di carote

8 filetti di platessa

150 ml di vino bianco

1 dado di pollo

300 ml di acqua

4 rametti di aneto

150 ml di panna

Maizena

Sale e pepe bianco

Lava i filetti di platessa e condiscili con sale e pepe bianco, poi arrotolali a formare gli involtini.

Pela e taglia le carote a striscioline sottili.

Lava e taglia i porri a striscioline sottili.

Fai saltare le verdure in una padella, tienine alcune da parte per la decorazione, poi aggiungi il vino bianco e addensa la salsa con la maizena.

Aggiungi la panna e lascia consumare 3 minuti.

Metti le verdure e un rametto di aneto in una teglia da forno.

Appoggia gli involtini di platessa sopra le verdure.

Fai cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Metti un rametto di aneto fresco sopra gli involtini di platessa e servi con patate o pane.

Manzo all'inglese con cipolle stufate e patate

4 PERSONE

4 filetti di manzo da 180 grammi l'uno
(spessore circa 2,5 cm)

5 cipolle grandi, bianche e rosse

25 g di burro

200 ml di panna

300 ml di acqua

1 dado di carne

1 kg di patate

Sale

Roux bruno

Maizena

Cuoci le patate in una pentola, appena coperte di acqua e con poco sale, per 40 minuti.

Fai sciogliere il burro e rosola il manzo da entrambi i lati.

Metti la carne in una teglia e aggiusta di sale e pepe.

Fai cuocere in forno a 180°C per circa 5-7 minuti.

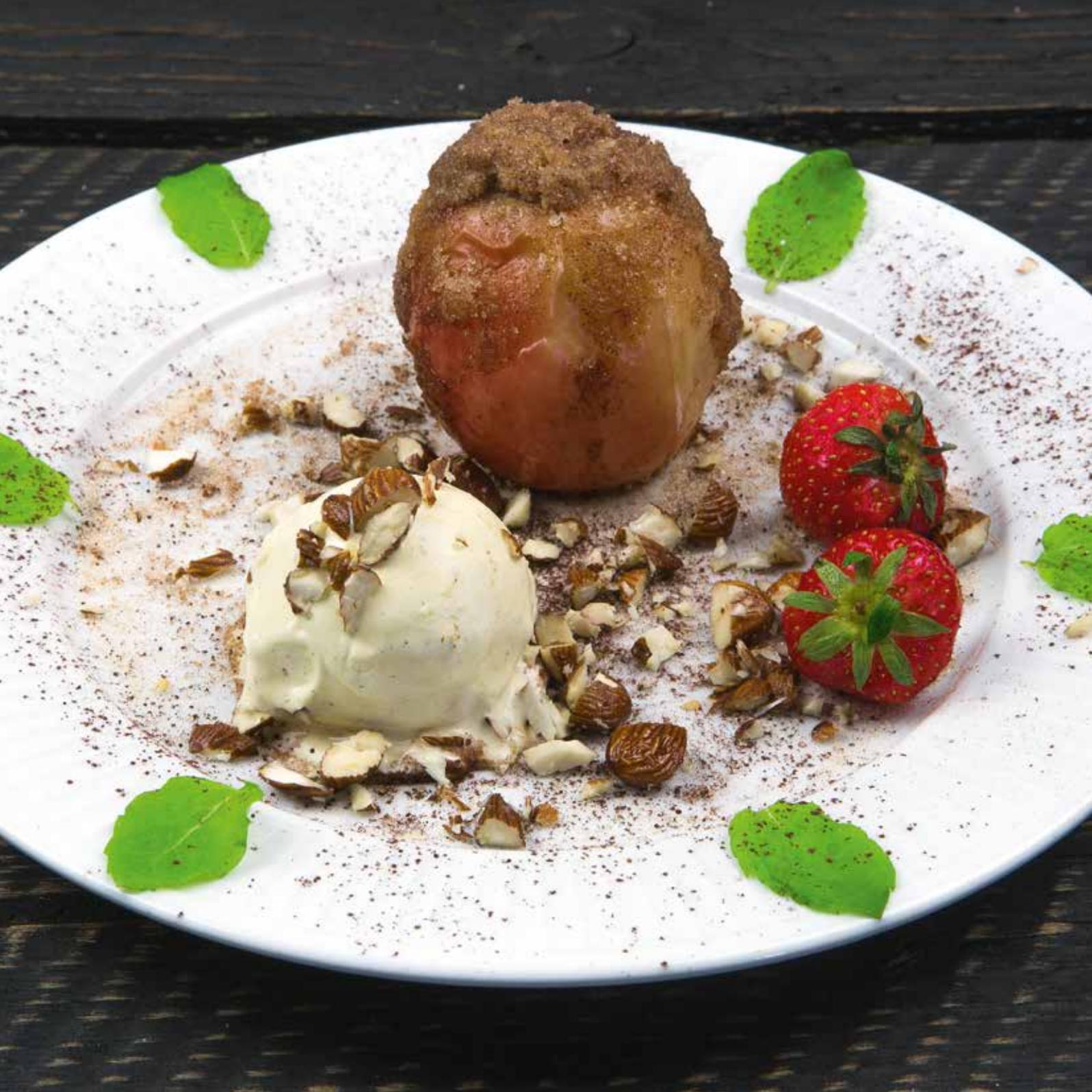
Taglia le cipolle a rondelle, fai sciogliere il burro in una padella e falle rosolare.

Tieni da parte metà delle cipolle rosolate per la guarnizione.

Aggiungi l'acqua e il dado alle cipolle, lasciale sobbollire e aggiungi la maizena per rendere la salsa più densa. Aggiungi la panna e il roux bruno.

Versa la salsa sulle fette di manzo e decorale con le cipolle stufate.





Mele al marzapane al forno con ripieno alla cannella

4 PERSONE

4 mele

50 g di burro

50 g di mandorle tritate

50 g di marzapane

50 g di burro fuso

1/2 cucchiaino di cannella

4 cucchiari di zucchero

Spezza il marzapane e amalgamalo con il burro.

Trita le mandorle e aggiungile all'impasto di marzapane e burro.

Togli il picciolo e il torsolo alle mele.

Farcisci le mele con l'impasto di marzapane.

Mischia lo zucchero e la cannella. Bagna le mele con il burro fuso e passale nella mistura di cannella.

Appoggia le mele su una teglia imburata e cuocile nel forno a 175°C per circa 20 minuti.

Servi le mele tiepide, se preferisci accompagnate da una pallina di gelato.

Tortini delizia al cioccolato

6 PERSONE

100 g di burro

125 g di cioccolato fondente al 55%

4 tuorli d'uovo

4 albumi

40 g di zucchero

20 g di farina

Fai fondere il burro, aggiungi il cioccolato e fallo fondere insieme.

Sbatti i tuorli d'uovo assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e chiaro.

Aggiungi al composto la farina, poi il cioccolato fuso.

Monta i bianchi a neve ferma e amalgamali delicatamente all'impasto.

Spennella gli stampi con olio e cospargili di zucchero. Suddividi l'impasto in 6 porzioni e cuoci in forno a 220°C per 7 minuti.

Sforma i tortini con delicatezza, oppure servili direttamente negli stampi.

Accompagna i tortini con gelato alla vaniglia oppure con panna montata e salsa al cioccolato.





Scan-Line 520B
3-8 kW
165 kg



Scan-Line 820B
2-8 kW
221 kg



Scan-Line 830B
2-8 kW
156 kg



Scan-Line 1000
7,7 kW
319 kg



Scan-Line Turin
3-8 kW
268 kg



Scan-Line 40B
3-10 kW
448 kg



Scan-Line 50B
3-10 kW
563 kg



Scan-Line 80XL-B
2-8 kW
388 kg



Scan-Line 30B
3-12 kW
604 kg



HETA

Jupitervej 22
DK-7620 Lemvig
www.heta.dk

