

TEMPI DI COTTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Arrosti vari	Tempi di cottura	
Agnello	18-22	minuti
Anatra	20-25	minuti
Capretto	18-22	minuti
Coniglio	15-18	minuti
Fagiano	20-25	minuti
Faraona	28-30	minuti
Maiale	18-22	minuti
Manzo	30-35	minuti
Pollo novello	12-15	minuti
Pollo	18	minuti
Vitello	25-30	minuti
Roast beef al sangue	6-8	minuti
Roast beef medio	8-10	minuti
Roast beef cotto	10-12	minuti

Bollito	Tempi di cottura	
Cotechino	20-25	minuti
Gallina	20-25	minuti
Maiale costina	25-30	minuti
Maiale piedino	25-30	minuti
Maiale testina	25-30	minuti
Manzo lingua	60	minuti
Manzo polpa	45-50	minuti
Pollo	18-20	minuti
Vitello lingua	30-35	minuti
Vitello polpa	25-30	minuti
Vitello testina	30	minuti
Zampone	25-30	minuti

Carne umida, brasato e stufati	Tempi di cottura	
Agnello	25-30	minuti
Capretto	25-30	minuti
Coniglio	15-20	minuti
Lepre	30	minuti
Maiale	25-30	minuti
Manzo	50	minuti
Oca	45	minuti
Ossi buchi vitello	12-15	minuti
Ossi buchi manzo	25-30	minuti
Pollame	25-30	minuti
Vitello	25-30	minuti
Trippa (già cotta)	15-20	minuti

Pesce	Tempi di cottura	
Anguilla	8-10	minuti
Aragosta	8-12	minuti

Carpa	4-6	minuti
Cozze, vongole	4-6	minuti
Gamberetti	4-6	minuti
Merluzzo	8-10	minuti
Persico	4-6	minuti
Polipi	15-20	minuti
Scampi	4-6	minuti
Seppie	2-4	minuti
Trotelle	8-12	minuti
Zuppa di pesce	6-8	minuti

Legumi secchi	Tempi di cottura	
Ceci	20-30	minuti
Fagioli	30-40	minuti
Fave	30-40	minuti
Lenticchie	12-15	minuti
Piselli	18-25	minuti

Legumi non secchi (freschi)	Tempi di cottura	
Ceci	15-20	minuti
Fagioli	25-30	minuti
Fave	10-15	minuti
Lenticchie	10-12	minuti
Piselli	15-20	minuti

Riso	Tempi di cottura	
Riso	5-7	minuti

Frutta secca	Tempi di cottura	
Albicocche	4-6	minuti
Castagna	30-40	minuti
Fichi	10-12	minuti
Mele	4-6	minuti
Pesche	4-6	minuti
Prugne	8-10	minuti

Frutta fresca	Tempi di cottura	
Albicocche	2	minuti
Ciliegie	2	minuti
Pesche	2	minuti
Mele	5	minuti
Pere	3	minuti

Verdura fresca	Tempi di cottura	
Asparagi	4-6	minuti
Barbabietole intere	8-12	minuti
Barbabietole tagliate	15-18	minuti
Bietole	4-5	minuti
Broccoli	8-10	minuti
Carciofi a pezzi o novelli	8-10	minuti

Carciofi interi	10-12	minuti
Cardi	12	minuti
Carote a pezzi	3-4	minuti
Carote intere	5-6	minuti
Cavolfiori a mazzetti	4-5	minuti
Cavolfiori interi	8-12	minuti
Cavolini di Bruxelles	4-5	minuti
Cavolo	6-8	minuti
Cipolline	5-6	minuti
Cipolle	8-10	minuti
Coste	6-8	minuti
Fagioli freschi	15-18	minuti
Fagiolini verdi	4-5	minuti
Melanzane a pezzi	4-6	minuti
Patate a pezzi	5-6	minuti
Patate intere	10-15	minuti
Patatine novelle	6-8	minuti
Peperoni a fette	15	minuti
Piselli	2-5	minuti
Pomodori a pezzi	3-5	minuti
Porri	4-6	minuti
Rape a pezzi	8-10	minuti
Rape intere	10-15	minuti
Sedano a pezzi	6-8	minuti
Spinaci	3-4	minuti
Verza a pezzi	5-8	minuti
Zucca a pezzi	4-5	minuti
Zucchini	2-3	minuti