|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | 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 |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  | www.pentolapressione.it |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |