|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |
|   | 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 |   |  |   |
|   |   |   |   |   |