

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G10006**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

PT

ES

DE

NL

FR



Forno Pizza - Pizza Oven  
**DELIZIA**

[www.g3ferrari.eu](http://www.g3ferrari.eu)

## LES PIZZAS REGIONALES

### *Napolitaine*

Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 150 g de mozzarella / 4- 5 filets d'anchois / 1 c à d'origan / sel/ huile d'olive.

Egouttez les tomates, coupez la mozzarella en petits dés, lavez les filets d'anchois. Etalez la pâte. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm, salez modérément. Au-dessus des tomates, disposez les dés de mozzarella et les filets d'anchois de façon symétrique. Arrosez d'huile abondamment et enfournez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes. Avant de servir, sapoudrez d'origan.

### *Piadina romagnola (mince coche de pâte plate sans levure de la Romagne)*

Ingrédients por 4 personne: 350 g de farine / 100 g de saindoux / sel / eau tiède.

Préparez la pâte avec la farine, le saindoux, une pincée de sel. Ajoutez l'eau tiède nécessaire pour obtenir une pâte comme celle de la pizza. Travaillez-la pendant au moins dix minutes et divisez-la en petites boules grosses comme un oeuf. Etalez-les en disques de 3 mm de hauteur environ. Farinez chaque disque pour ne pas qu'il colle. Faites cuire les "piadine" une par une, d'abord d'un côté puis de l'autre après les avoir piquées doucement avec la fourchette. Servez-les chaudes avec des fromages ou de la charcuterie.

### *Pugliese*

Ingrédients pour 4 personne: 400 g pâte à pain / 1 gros oignon / 60 g de pecorino (fromage dur de brebis) / 2 boîtes de tomates pelées / sel / poivre facultatif.

Hachez l'origan, égouttez les tomates pelées et coupez-les en petits morceaux. Rapez le pecorino (comme on le fait pour les carottes). Etalez la pâte après l'avoir retravaillée avec un peu d'huile. Sapoudrez de farine et recouvrez-la avec l'oignon haché et les tomates pelées. Salez, poivrer, arrosez d'un filet d'huile et distribuez sur la surface le pecorino. Enfourner en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

### *Romaine*

Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées/ 200 g de mozzarella / 4 filets d'anchois/ une poignée de câpres conservés dans le sel.

Egouttez les tomates et écrasez-les; lavez les câpres et les anchois. Coupez les filets en petits morceaux et la mozzarella en tranches. Etalez les câpres et les anchois, un filet d'huile. Enfourner avec les palettes spéciales en bois. Après 2-3 minutes de cuisson, retirez du four et mettez la mozzarella. Remettez au four pendant 2 minutes environ.

### *Sicilienne*

Ingrédients pour 4 personne: 500 g de pâte à pain / 4 anchois salés / 20 olives noires piquantes / un bouquet de basilic frais / 1 tasse de sauce tomate / 100 g de mozzarella (facultatif) / sel / huile.

Abaissez la pâte assez épaisse. Sapoudrez de farine, couvrez et laissez reposer. Lavez et enlevez les arêtes des anchois, lavez le basilic et séparez les feuilles une par une, hachez la mozzarella; distribuez sur la pâte la mozzarella, la sauce tomate, les feuilles de basilic, les anchois et les olives noires. Arrosez d'un filet d'huile. Faites cuire au four de 5 à 6 minutes. La pizza doit être assez haute et levée.

## Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communauté Européenne

N'écouler pas le produit comme orure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte. Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des sérieux dommages au même habitat. Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de procéder à l'écoulement. Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contiennent des composants hautement polluantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains. Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs. L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006, est sanctionnée administrativement.



## ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se

produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida y antes de instalarla y desmontarla. Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No apto para uso comercial. Solo para uso doméstico
- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar

la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato no debe ser usado por niños, incluso si son mayores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

En caso de avería y/o de funcionamiento anómalo no manipular el aparato. Para una posible reparación, dirigirse únicamente a un centro autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. El incumplimiento de lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato y anular las condiciones de la garantía.

**ATENCIÓN:** el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas, y usar agarradores o guantes de cocina.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u

otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

**PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO**  
**ATENCIÓN, RIESGO DE INCENDIO:** no dejar caer materiales combustibles como aceite, harina, incrustaciones de masa, etc. sobre la piedra, ya que pueden inflamarse a altas temperaturas, provocando llamas. Si dichos materiales caen sobre la piedra, apague el horno y retírelos de la piedra. Si observa llamas dentro del horno, apáguelo inmediatamente desenchufándolo, deje que se enfríe y luego retire los materiales que causaron el fuego de la piedra.

- No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
- No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
- Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
- Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm.de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulación del aire. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas. Podrían ocurrir incendios o choques eléctricos.
- La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o

materiales combustibles.

- No apoyen objetos sobre el horno cuando este en función. Si el horno está cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrían desarrollarse llamas.
- No introduzcan materiales como, cartón, plástico, papel o otros similares ya que son inflamables. No guarden a l'interior del horno apagado ningún tipo de material salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- El aparato está apagado sólo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.
- ¡Atención! Colocar el horno para pizzas de manera que facilite la apertura de la tapa hacia la derecha o la izquierda. ¡No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente! Abrir la tapa del horno para pizzas de la misma forma y con la misma atención con la que se abre la tapa de una olla cuando está en el fuego.
- Utilicen siempre empujadores resistentes al calor cuando se introduzcan o se removen objetos en el horno caliente.
- Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
- El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

### DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

Es un horno eléctrico ideal para pizza, fabricado con una superficie de cocción de pura “**pedra refractaria**” aprovechando al máximo la característica más importante que consiste en la distribución uniforme del calor. Durante la cocción el aparato absorbe la humedad de la masa y permite cocinar la pizza, fragante y crujenta con la misma piedra del horno de leña utilizado en las mejores pizzerías. Ideal para la cocción de gustosas masas preparadas, congeladas o prelistas.

– **Cocina en 4/5 minutos** cualquier tipo de pizza, etc. utilizando masas compradas o preparadas personalmente. Se pueden emplear otros tipos de masas o pizzas preparadas (congeladas, cocinadas anteriormente, etc.). Con estos elementos el uso de este horno reduce esencialmente el tiempo de cocción indicado en el envase de los productos.

### FUNCIONAMIENTO

- 1) Una vez que se conecta el enchufe al tomacorriente, encender el horno, colocando la perilla graduada en la posición 2-1/2 aproximadamente.
- 2) Luego de 10 minutos de precalentamiento con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar las pizzas.
- 3) Antes de apoyar cualquier tipo de pizza (masa hecha en casa, masas de panadería pizzas ya listas, masa congelada, pizzas ya condimentadas y congeladas, etc.), asegurarse que luego del calentamiento, la superficie de cocción refractaria esté bien caliente. Verificar que la luz indicadora esté encendida. **Es importante que la pizza se cocine siempre con la luz**

**indicadora encendida, ya que solo de esta manera entran en funcionamiento las dos resistencias, que mantienen homogéneo el calor necesario para la perfecta cocción de las pizzas.** En caso que luego del precalentamiento se apague la luz indicadora, tener la precaución de abrir la tapa del horno durante un par de minutos, hasta que la luz indicadora se vuelva a encender.

4) Una vez que las pizzas están en el horno, bajar la tapa y controlar que la perilla graduada se encuentre en la posición 2-1/2. **Cada 4/5 minutos se obtendrán pizzas fragrantas y apetitosas, tan buenas como las compradas en las melores pizzerías.**

5) Entre una cocción y otra se aconseja dejar abierta un par de minutos la tapa del horno en forma tal que la luz indicadora se mantenga encendida al introducir las otras pizzas. Esto permite que las dos resistencias permanezcan encendidas durante la cocción (la resistencia superior se observa de color rojo).

6) Emplear las paletas en dotación para el transporte de las pizzas a la superficie de cocción en piedra refractaria; las mismas resultarán muy útiles, sobre todo si antes de usarlas se las espolvorea con un poco de harina.

7) **Recordarse de retirar las paletas después de apoyar la pizza.**

8) Cuando se usan Pizzas ya listas congeladas, retirarlas del refrigerador 10/15 minutos antes, manteniéndolas a temperatura ambiente antes de proceder a las operaciones de cocción ya mencionadas.

9) **IMPORTANTE:**

*no permitir que parte de los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, etc.) calga sobre la superficie de cocción en piedra refractaria, ya que el líquido de los mismos sería absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.*

10) *También es muy importante recordar que la característica fundamental de la superficie de cocción de este aparato está constituida por su piedra refractaria natural, estudiada minuciosamente por la firma G3 Ferrari líder del sector, ya que dicha piedra almacena gradualmente el calor, cediéndolo en forma uniforme y absorbiendo la humedad de la pasta. Sólo de esta manera, en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas en 4/5 minutos, manteniendo inalterados los valores nutritivos de las mismas.*

11) Este aparato permite también la cocción al horno de varios tipos de alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, emplear los contenedores para horno en papel de aluminio, disponibles en negocios y supermercados. De esta manera se obtiene una cocción al horno auténtica, que conserva intactas todas las características de los alimentos frescos.

## **MINUTERO**

1) En este horno de pizza existe la posibilidad de medir el tiempo de cocción y avisar al usuario, a través de un minuterero mecánico, que tal período a transcurrido.

2) Después de poner la pizza sobre el plano de cocción y haber cerrado la tapa superior proceder como sigue: a) Girar en dirección horaria el mando de regulación llevándolo al tiempo de cocción deseado.

b) Transcurrido el tiempo seleccionado se advertirá un pitido del timer.

c) Normalmente después de 5 minutos la pizza deberá estar hecha pero es dudoso se debe precisar que, el tiempo de cocción es por fuerza indicativo por que depende de múltiples parámetros tales como: Espesor de la pasta, grado de humedad del condimento, estado de congelación de la pasta (para pizzas congeladas) ..etc. Se ruega por lo tanto verificar el estado de la cocción y ajustar la duración en función de las exigencias específicas.

### **ADVERTENCIA IMPORTANTE**

El timer que lleva es de tipo mecánico y no influye sobre el comportamiento eléctrico del producto. Por lo tanto, al terminar el período seleccionado, el horno continuará calentando normalmente. Esto significa que:

## **EL TIMER NO APAGA y no enciende EL HORNO!!**

Es importante entonces seguir vigilando el aparato aunque haya transcurrido el tiempo establecido. El único modo para interrumpir el funcionamiento del aparato es el de desenchufar de la toma de corriente después de haber llevado a la posición "0" el mando de regulación del termostato.

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Realizar la limpieza con horno ya frío y luego de haber desconectado el enchufe del aparato. Para la parte exterior utilizar una esponja con agua. La superficie de cocción no debe lavarse; es suficiente pasar un paño húmedo o bien una espátula o la hoja de un cuchillo, en forma tal de eliminar los eventuales residuos.

### **NO NECESITA NINGUN OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO**

**Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una característica de la piedra natural.**

- Antes de su limpieza controlar que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.

- Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romper el aparato. Para no arruinar la instalación eléctrica no sumergir el aparato en agua.

- No tocar la superficie de cocción cuando el aparato esté funcionando o muy caliente.

- Al encender el horno controlar que las espátulas de madera no se encuentren arriba de la superficie de cocción.

## RECETAS

### *Masa para pizza*

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta. Ingredientes para 500 grs de masa: 300 grs de harina / 25 grs de levadura de cerveza / una pizca de sal / un vaso de agua tibia. Poner la harina sobre la masa en forma de corona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar energicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separará fácilmente de las manos y de la masa. formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-humedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una substancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel transparente para alimentos como si fuere un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

### PIZZAS TRADICIONALES

**Pizza Margherita** - Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de 250 grs cada una de tomate / 200 grs de mozzarella para pizza / aceite de oliva / sal.

Ecurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebanadas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espátulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

### **Pizza Capricciosa**

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 10 corazoncitos de alcauil en aceite / 10 aceitunas negras / aceite / sal / pimienta. Estirar la masa de pizza. Distribuir el tomate escurrido y cortado en trocitos, las rebanadas de mozzarella, los corazones de alcauil, las setas cortadas por la mitad y las aceitunas sin carozo. Agregar sal, pimienta, un chorrito de aceite y lleven al horno usando las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

### **Pizza con Jamon y Setas**

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 3 tajadas de jamon cocido / 10 setas en aceite / 100 grs de mozzarella / sal / aceite.

Ecurrir y desmenuzar los tomates y la mozzarella, cortar las setas por la mitad y el jamon en tajadas. Estirar la masa, distribuir los tomates y la mozzarella, añadir un chorrito de aceite, sal, agregar las tajadas de jamon y, por último, las setas. Llevar al horno con las espátulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

### **Pizza con Gorgonzola y Salchicha**

Ingredientes para 4 personas: 350 grs de masa de pizza / 2 pocillos de salsa de tomate / 150 grs de gorgonzola / 150 grs de salchicha.

Estirar la masa hasta que puede muy finita. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar el gorgonzola en trocitos y la salchicha sin piel y desmenuzada. Llevar al horno, utilizando las espátulas de madera. No poner sal ni aceite y dejar cocinar por 4/5 minutos.

### **Pizza Marinera**

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 2 cucharadas de orégano / 2 dientes de ajo / aceite de oliva / sal / pimienta.

Ecurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar el ajo en rebanaditas, estirar la masa hasta que puede muy finita y dejar un borde más espeso a los costados. Agregar el tomate y las rebanaditas de ajo evitando los bordes. Espolverar el orégano, agregar sal, pimienta y aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

### **Pizza con Setas**

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 500 grs de onguitos champinon o rovellones / 2 cucharadas de pafreil / 1 diente de ajo / 2 latas de tomate / 100 grs de mozzarella / sal / pimienta.

Limpiar y cortar las setas en rebanadas. Sazonar las setas con un poco de aceite, ajo y perejil hasta que suelten agua. Cortar en rodajas la mozzarella, escurrir y desmenuzar el tomate. Estirar la masa, agregar el tomate, la mozzarella y, al final, las setas dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Condimentar con un chorrito de aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

### **Pizza con alcauciles y jamon crudo**

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 100 grs de jamon de Parma / 1 pocillo de tomate / aceite de oliva / 100 grs de mozzarella para pizza / 2 alcauciles / sal.

Amasar la mezcla para pizza con un poco de aceite de oliva y dejar descansar cubriéndola con un repasador de cocina.



Limpiar los alcauciles, eliminar las hojas externas duras y la parte superior con espinas. Lavar y cortar en rodajas finitas los corazones de alcaucil y ponerlos en agua con un gajo de limón. Cortar la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, distribuir la salsa de tomate, la mozzarella y los alcauciles bien secos. Agregar un chorrito de aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dajar cocinar por 4/5 minutos. Sacar del horno y anadir las tajadas de jamón crudo que tienen que estar a temperatura ambiente.

#### ***Quatro estaciones***

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 50 grs de jamón cocido / corazones de alcaucil y setas en aceite a gusto / 1 pizea de orégano. Escurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y los alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa anadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Sacar del horno después de 4/5 minutos y servir caliente.

### **PIZZAS REGIONALES**

#### ***Napolitana***

Ingredientes para 4 personas: 400grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 150 grs de mozzarella / 4/5 anchoas / 1 cucharada de orégano / sal y aceite de oliva.

Eliminar el líquido del tomate, cortar la mozzarella en trocitos, lavar las anchoas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate, dejando 2 centímetros de borde, agregar poca sal. Arriba del tomate distribuir simétricamente los caudritos de mozzarella y las anchoas agregar bastante aceite y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos y, antes de servir, espolverar la pizza con oregano.

#### ***Piadinna Romanola***

Ingredientes para 4 personas: 350 grs de harina / 100 grs de grasa de chanco / sal / agua tibia. Amasar la harina con la grasa de chanco y un pizea de sal. Agregar de a poco agua tibia hasta conseguir una masa consistente como la de la pizza clásica. Amasar por otros 10 minutos, y dividir la mezcla en pelotitas de la medida de un huevo. Foirmar discos de 3 milímetros de espesor, es necesario enharinar cada disco para que no se pegue. Cocinar las piadinas una tras otra, primero de una parte y luego de la otra y pincharlas con un tenedor. Condimentar a gusto, con queso o fiambre y servir caliente.

#### ***Pulles***

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 1 cebolla grande / 60 grs de queso de leche de oveja / 2 latas de tomate / sal y pimienta (facultativa).

Triturar la cebolla, escurrir y cortar los tomates. Rallar el queso en escamas (como se hace con las zanahorias). Amasar la mezcla con un poco de aceite y luego estirlarla. Espolverar con harina, agregar la cebolla triturada, los tomates, sal y pimienta. Condimentar con un chorrito de aceite y con el queso cortado en escamas. Llevar al horno utilizando las espátulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

#### ***Romana***

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200, grs de mozzarella / 4 anchoas / un punado de alcázaras en salmuera. Escurrir y desmenuzar los tomates, lavar bien las alcázaras y las anchoas. Cortar las anchoas en trocitos y la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate dejando dos centímetros de borde a los costados, agregar poca sal, las alcázaras y los trozos de anchoas y, al final, un chorro de aceite. Llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Agregar la mozzarella después de 2/3 minutos de cocción y dejar en el horno por otros dos minutos.

#### ***Siciliana***

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 4 anchoas saladas / 20 aceitunas negras picantes / un punado de albahaca fresca / 1 pocillo de salsa de tomate / 100 grs de mozzarella (facultativa) / sal / aceite de oliva.

Estirar la masa que debe quedar bastante guesa. Espolverar la harina, cubrirla con un repasador de cocina y dejarla descansar. Lavar las anchoas y sacarles las espinas, lavar y separar las hojas de albahaca y cortar en trocitos la mozzarella. Distribuir la mozzarella sobre la masa, luego la salsa, las hojas de albahaca, las anchoas y las aceitunas negras. Agregar un chorrito de aceite de oliva y cocinar por 5/6 minutos. El borde no se tiene que quemar. La masa de pizza resultará bastante guesa.

## **RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

