



PHILIPS

Philips Walita

Livro de receitas
Multicooker Philips Walita RI3237

Multicooker Philips Walita RI3237

Resultados de chef ao toque de um botão

Com a Multicooker Philips Walita RI3237, você tem resultados sempre perfeitos. Ela prepara diversas receitas deliciosas para você e sua família de um jeito saudável e rápido, com uma tecnologia de aquecimento 3D que distribui o calor de forma homogênea por toda a panela e revestimentos antiaderentes para garantir o preparo perfeito das suas receitas favoritas.

Multicooker Philips Walita RI3237

Índice de receitas

Risoto de champignon	4
Estrogonofe de carne	5
Caldo verde	6
Macarrão bolonhesa	7
Sobrecoxa desossada assada	8
Legumes na manteiga	9
Carne com abóboras	10
Molho a puttanesca	11
Bolo de cenoura	12
Mix de legumes	13
Assado de macarrão	14
Espaguete ao pesto de manjerição	15
Sopa de queijo gruyère	16
Anchova no papelote	17
Arroz doce	18
Suco de milho verde	19
Assado de tomates, batatas e cebolas	20
Risoto de brócolis e presunto	21
Carne com laranja e gengibre	22
Omelete de alho poró	23
Pão de mel	24
Bolinho de arroz assado	25
Bife a milanesa	26
Frango teriyaki	26
Bolo de carne com queijos	27

As funções da Multicooker Philips Walita RI3237 são:

1	Risoto
2	Estrogonofe
3	Sopa
4	Macarrão bolonhesa
5	Assar
6	Cozinhar
7	Refogar
8	Cozimento lento
9	Bolo
10	Minha receita
11	Vapor

A Multicooker Philips Walita RI3237 possui ajustes programáveis de tempo para até 24 horas e ajustes de temperatura para até 160°C, que permitem obter os melhores resultados nas diferentes receitas. Ela tem capacidade para até 5L, garantindo grandes porções com pouco trabalho.





Risoto de champignon



FUNÇÃO: RISOTO

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 300 g de champignon em conserva
- 1 cebola média picada
- 1 e meia xícara (chá) de arroz arbóreo
- 1 e meio litro de caldo de galinha ou vegetais
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- Meia xícara (chá) de salsinha picada
- 100 g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Processe a cebola
2. Pressione MENU, selecione a opção RISOTO e pressione INÍCIO.
3. Quando a manteiga estiver derretida, adicione a cebola e refogue por 4 minutos, mexendo de vez em quando.
4. Adicione o arroz e mexa por 3 minutos.
5. Adicione o vinho e cozinhe até que todo o líquido seja absorvido.
6. Adicione o caldo aos poucos, mexendo sempre, para que o amido do arroz se solte e fique cremoso, por cerca de 10 minutos.
7. Adicione os champignons, mexa e deixe a panela tampada até o final do programa.
8. Adicione o restante da manteiga e metade do parmesão.
9. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido

Rendimento: 4 porções.

Dica: Sirva com arroz branco, salada verde, batata palha, carne grelhada, peixe ou frango.



Estrogonofe de carne



FUNÇÃO: ESTROGONOFE

Ingredientes

- 100 g de margarina sem sal
- 500 g de filé mignon em tiras pequenas
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100 g de margarina sem sal
- 1 cebola média picada
- 200 g de cogumelos em conserva com a água
- 1 colher (sopa) de páprica doce
- 2 colheres (sopa) de molho ketchup
- 1 colher (sopa) de molho mostarda
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 400 ml de creme de leite

Modo de Preparo

1. Tempere a carne com sal, pimenta do reino e farinha de trigo.
2. Pressione MENU, selecione a opção ESTROGONOFE e pressione INÍCIO.
3. Adicione a margarina e a cebola, e refogue por 5 minutos, mexendo de vez em quando.
4. Adicione a carne e refogue com a tampa aberta.
5. Quando a carne dourar, acrescente os cogumelos com água, páprica, ketchup, mostarda e molho inglês, tampando em seguida.
6. Faltando 5 minutos para terminar, abra a tampa e adicione o creme de leite, mex até a mistura ficar homogênea.
7. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Caldo verde



FUNÇÃO: SOPA

Ingredientes

- 6 batatas médias em cubos
- 3 dentes de alho
- 1 colher (chá) de sal
- Água o suficiente
- 4 folhas de couve fatiadas
- Azeite de oliva
- 4 folhas de couve manteiga
- Linguiça portuguesa ou calabresa

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, selecione a opção SOPA, coloque as batatas, os alhos, água suficiente para cobrir as batatas e o sal, e pressione INÍCIO.
2. Quando a água estiver quase secando, misture até formar um creme.
3. Acrescente a couve e mexa. As couves não devem ser servidas muito cozidas e sim ligeiramente cruas.
4. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Macarrão bolonhesa



FUNÇÃO: REFOGAR

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 250 g de carne moída
- 400 g de tomate sem pele, sem sementes e picado
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 xícara (chá) de cheiro verde
- 250 g de macarrão tipo penne
- 300 ml de água quente

Modo de Preparo

1. Despeje o azeite, a cebola e o alho.
2. Pressione MENU, selecione a opção REFOGAR, ajuste o tempo para 45 minutos e pressione INÍCIO.
3. Refogue por 5 minutos e depois adicione tomates, extrato de tomate e cheiro verde. Continue refogando por mais 10 minutos.
4. Adicione o macarrão e a água. Feche a tampa e mexa de vez em quando para que o macarrão cozinhe por igual.
5. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.
6. Sirva com queijo parmesão.

Rendimento: 4 porções.

Dica: Adicione a água e o macarrão por cima dos ingredientes que dão sabor. Toda a água é absorvida durante o preparo. Ajuste a quantidade de água dependendo do ponto do macarrão que preferir.



Sobrecoxa desossada assada



FUNÇÃO: ASSAR

Ingredientes

- 4 sobrecoxas desossadas sem pele e sem gordura
- 4 dentes de alho bem amassado
- Sal a gosto
- Suco de limão
- Pimenta do reino
- Azeite de oliva
- Ramos de alecrim fresco a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

1. Em uma tigela, tempere as sobrecoxas com sal e pimenta do reino.
2. Deixe marinar por 30 minutos.
3. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU e selecione a opção ASSAR.
4. Despeje o azeite de oliva, disponha as sobrecoxas e pressione INÍCIO, tampando em seguida.
5. Após 20 minutos do início do preparo, vire as sobrecoxas.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.



Legumes na manteiga



FUNÇÃO: REFOGAR

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Cebolas fatiadas a juliana
- 2 batatas em cubos
- 2 xícaras (chá) de abobrinha italiana
- 2 xícaras (chá) de vagem cortadas ao meio
- Tomates maduros sem sementes em cubos
- 1 sachê de legumes
- 1 colher (chá) de sal
- Meia xícara (chá) de salsa picada

Modo de Preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção REFOGAR, pressione INÍCIO, coloque os legumes, a manteiga e a cebola mexendo até derreter a manteiga. Desligue em seguida.
2. Acrescente os legumes, menos o tomate, o sachê e o sal.
3. Pressione MENU na opção ASSAR, pressione AJUSTAR TEMPERATURA, AJUSTAR TEMPO e selecione 30 minutos com a tampa aberta.
4. Mexa de vez em quando.
5. Antes do término, acrescente os tomates e misture.
6. Salpique a salsinha e sirva.
7. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.



Carne com abóboras



FUNÇÃO:
COZINHAR LONGO

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 1 kg de coxão mole em cubos
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 sachê de caldo de carne
- 2 xícaras (chá) de abóbora japonesa com casca em cubos
- 2 xícaras (chá) de abobrinha brasileira em cubos

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU e na opção refogar com a tampa aberta pressione INÍCIO.
2. Coloque azeite, alho e cebola, refogando até o término. Desligue a panela.
3. Pressione MENU, selecione a opção REFOGAR, pressione INÍCIO e coloque a carne. Desligue a panela.
4. Pressione MENU na opção COZIMENTO LONGO, AJUSTAR TEMPERATURA até 120°C, acrescente o restante dos ingredientes, misture-os e pressione INÍCIO, tampando a panela.
5. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 8 porções.



Molho a puttanesca



FUNÇÃO:
COZINHAR LONGO

Ingredientes

- Meio kg de tomates maduros sem sementes
- 250 ml de purê de tomate
- 100 ml de azeite de oliva
- 4 dentes de alho picado
- 75 g de filé de anchovas, sem espinhas e lavados para tirar o excesso de sal
- 1 colher (sopa) de orégano
- 100 g de azeitonas pretas, sem caroço e picadas

Modo de Preparo

1. Processe os tomates e os reserve.
2. Desmanche as anchovas no azeite e acrescente alho picado.
3. Despeje a mistura na Multicooker Philips Walita.
4. Pressione MENU, selecione a opção REFOGAR e pressione INÍCIO.
5. Após o término DESLIGUE e pressione MENU. Na opção COZIMENTO LONGO, pressione AJUSTAR TEMPERATURA para 80°C e AJUSTAR TEMPO para 01h:00.
6. Abra e mexa de vez em quando.
7. Antes de terminar o horário, acrescente o orégano, as alcaparras e as azeitonas.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.



Bolo de cenoura



FUNÇÃO: ASSAR

Ingredientes

- 4 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 400 g de cenouras em rodelas
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de chocolate em barra

Modo de preparo

1. Adicione ovos e óleo a um liquidificador e bata-os bem.
2. Acrescente o açúcar, a cenoura e bata novamente.
3. Acrescente a farinha aos poucos e por último o fermento em pó.
4. Na Multicooker Philips Walita, despeje a massa.
5. Pressione MENU e selecione a opção ASSAR.
6. Após ouvir o alarme sonoro, desligue a panela.
7. Use as luvas para retirar o conteúdo e espalhe as raspas de chocolate no bolo ainda quente.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 8 porções.



Mix de legumes



FUNÇÃO: VAPOR

Ingredientes

- 2 cenouras médias em cubos
- 1 chuchu médio em cubos
- 2 batatas médias em cubos
- Ingredientes para o molho
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) rasa de cominho em pó
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de coentro fresco picado
- 1 colher (sopa) de sal grosso

Modo de Preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, despeje três medidas de água, adicione o sal grosso e coloque o cesto vaporizador com as cenouras.
2. Feche a tampa, pressione MENU e selecione a opção VAPOR .
3. Pressione AJUSTAR TEMPO para 20 minutos e pressione INÍCIO.
4. Enquanto a panela cozinha os legumes, misture o sal fino, sal grosso, cominho, azeite e o suco de limão em uma tigela.
5. Ao final do programa, cheque a consistência dos legumes com a ponta de uma faca.
6. Numa tigela funda, despeje o molho sobre os legumes e misture delicadamente.
7. Adicione o coentro picado. Sirva quente ou frio.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.

Assado de macarrão



FUNÇÃO: BOLO

Ingredientes

- 300 g de macarrão tipo parafuso cozido sem sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 100 g de bacon picado
- 400 g de linguiça tipo calabresa
- Meio pimentão verde
- Meio pimentão vermelho
- Meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- Salsa a gosto
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 4 gemas batidas
- 4 claras
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

1. Frite na margarina o bacon.
2. Numa tigela grande despeje o macarrão cozido, acrescente o bacon e os demais ingredientes picados.
3. Em seguida o queijo parmesão, as gemas e misture muito bem.
4. Coloque o fermento em pó e misture.
5. Bata as claras em neve e adicione-as delicadamente à massa.
6. Unte com azeite a Multicooker Philips Walita, despeje a massa e alise com uma espátula toda a superfície.
7. Pressione MENU, selecione a opção BOLO, AJUSTAR TEMPERATURA para 140°C, AJUSTAR TEMPO para 40 minutos e pressione INÍCIO.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Talharim ao pesto de manjericão



FUNÇÃO: REFOGAR

Ingredientes

- 500 g de macarrão tipo talharim cozidos al dente
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 maço de manjericão (folhas)
- 50 g de queijo parmesão
- 50 g de nozes
- 3 dentes de alho
- 1 colher rasa de sal

Modo de Preparo

1. Bata em um liquidificador o azeite, o manjericão, os alhos, as nozes, o queijo parmesão e o sal, até obter uma pasta. Reserve.
2. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, REFOGAR, AJUSTAR TEMPO para 10 minutos e pressione INÍCIO.
3. Coloque a manteiga, o talharim cozido e despeje o pesto de manjericão.
4. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.
5. Sirva com uma carne ou frango grelhado.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.

Sopa de queijo gruyère



FUNÇÃO: REFOGAR

Ingredientes

- 3 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 150 g de queijo gruyère em cubinhos
- Meia xícara (chá) de vinho branco seco
- 2 xícaras (chá) de caldo de carne
- 2 xícaras (chá) de leite

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção REFOGAR, pressione INÍCIO.
2. Com a tampa aberta, coloque a manteiga e o alho, e refogue. Desligue a panela.
3. Pressione MENU, selecione a opção REFOGAR, pressione AJUSTAR TEMPO para 25 minutos e pressione INÍCIO.
4. Polvilhe a farinha de trigo e doure-a, sem parar de mexer.
5. Despeje aos poucos o caldo de carne e o vinho branco, sem parar de mexer.
6. Cozinhe, mexendo de vez em quando.
7. Adicione o queijo gruyère, o sal e misture.
8. Acrescente o leite antes do processo terminar.
9. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Obs.: De origem suíça, o queijo gruyère é menor que o emmenthal. Seu sabor é mais forte do que o emmenthal e sua textura mais cremosa. Este queijo apresenta um sabor bem complexo: no primeiro momento, frutado, mas em seguida percebe-se um sabor de nozes. O gruyère exige um vinho itália.

Anchova no papelote



FUNÇÃO: ASSAR

Ingredientes

- 3 filés de peixe anchova ou outro peixe
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Suco e raspas da casca de 1 limão
- 2 cenouras grandes raladas
- Rodelas finas de tomate
- Rodelas finas de cebola
- Alcaparras ou cogumelos a gosto
- Folhas de salsa e coentro
- Azeite de oliva
- Folhas de papel manteiga ou papel alumínio

Modo de Preparo

1. Tempere os filés de peixe com suco de limão, sal, pimenta do reino e deixe marinar por 15 minutos.
2. Corte pedaços de papel manteiga ou alumínio de acordo com o tamanho do filé, mas com bastante folga.
3. Faça uma camada com cenoura ralada.
4. Colocar o filé de peixe e por cima coloque rodelas de tomate, rodelas de cebola, alcaparras, folhas de salsa, coentro e regue bem com azeite. Fazer o mesmo com o outro filé.
5. Feche o papel como um envelope e torça as pontas.
6. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, a opção ASSAR, AJUSTAR TEMPERATURA 160°C e pressione INÍCIO.
7. Coloque os papelotes e tampe.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.
9. Use as luvas para retirar os papelotes.

Rendimento: 3 porções.

Arroz doce



FUNÇÃO: COZINHAR

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz cru lavado
- 1 litro de água
- 1 pitada de sal
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 1 canela em pau a gosto
- Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, selecione a opção COZINHAR e pressione INÍCIO, com a tampa aberta.
2. Quando a água estiver quase secando, junte o leite condensado, o leite de coco e misture.
3. Mexa de vez em quando.
4. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 10 porções.

Dica: Querendo polvilhe canela em pó. Sirva quente ou frio.

Suco de milho verde



FUNÇÃO: COZINHAR

Ingredientes

- 4 espigas de milho verde
- 1 litro de leite
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

1. Retire os grãos das espigas de milho com uma faca.
2. Em um liquidificador, bata o milho, duas xícaras de leite e 1 xícara de água. Bata até obter uma mistura homogênea.
3. Passe por uma peneira.
4. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção COZINHAR, pressione INÍCIO, despeje a mistura do liquidificador e adicione o açúcar.
5. Com a tampa aberta mexa sem parar até engrossar. Desligue a panela.
6. Use as luvas para retirar e deixe esfriar.
7. Bata novamente a mistura no liquidificador, junte o leite e a água restante.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido

Rendimento: 4 porções.

Dica: Sirva gelado.

Assado de tomates, batatas e cebolas



FUNÇÃO: ASSAR

Ingredientes

- 4 batatas médias em rodelas finas
- 1 cebola média em rodelas finas
- 4 tomates maduros em rodelas finas
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 colher (chá) sal

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, despeje 1 colher de azeite e disponha camadas de batatas, cebolas e tomates.
2. Entre as camadas, salpique a mistura de farinha de rosca, queijo ralado, orégano e sal, regando com azeite.
3. Pressione MENU, selecione a opção ASSAR, AJUSTAR TEMPERATURA 160°C, AJUSTE TEMPO para 20 minutos e pressione INÍCIO com a tampa fechada.
4. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Dica: Sirva quente ou frio.

Risoto de brócolis e presunto



FUNÇÃO: RISOTO

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara e meia (chá) de arroz arbóreo
- 1 cebola média bem picada
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 xícara e meia (chá) de brócolis cozido
- 150 g de presunto em cubinhos
- 4 xícaras (chá) de caldo de legumes

Modo de preparo

1. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção RISOTO e pressione INÍCIO.
2. Quando a manteiga estiver derretida, adicione a cebola e refogue por 4 minutos, mexendo de vez em quando.
3. Adicione o arroz e mexa por 3 minutos.
4. Adicione o vinho e cozinhe até que todo o líquido seja absorvido.
5. Adicione o caldo aos poucos, mexendo sempre, para que o amido do arroz se solte e fique cremoso, por cerca de 10 minutos.
6. Adicione os champignons, mexa a mistura e deixe tampada até o final do programa.
7. Adicione o restante da manteiga e metade do parmesão.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.

Dica: Pode servir com carne ou frango grelhados.



Carne com laranja e gengibre



FUNÇÃO:
MINHA RECEITA

Ingredientes

- 500 g de carne coxão mole cortado em tiras finas
- Casca de suco de 1 laranja
- 2 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 pedaço de gengibre 5,0 cm de comprimento bem picado
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cenoura grande cortada em tiras finas
- Cebolinha verde fatiada

Modo de preparo

1. Coloque em uma tigela as tiras de carne, a casca da laranja ralada e o suco de laranja. Tampe e deixe marinando por 30 minutos, misturando de vez em quando.
2. Escorra o marinado da carne e reserve.
3. Adicione o molho de soja, o amido de milho e o gengibre.
4. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA por 20 minutos e pressione INÍCIO.
5. Mexa de vez em quando, para fritar por igual.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.

Dica: Sirva com arroz branco.



FUNÇÃO:
REFOGAR/MINHA RECEITA

Omelete de alho-poró

Ingredientes

- 1 alho-poró médio fatiado fino
- 5 ovos
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- 100 g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Lave, limpe e separe a parte mais macia do alho-poró e corte-o em rodela finas. Reserve.
2. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione REFOGAR e pressione INÍCIO.
3. Coloque 1 colher de azeite e disponha as fatias de alho-poró. Refogue. Desligue e retire.
4. Em uma tigela média funda, coloque os ovos, bata levemente com um garfo e misture a salsa e o sal.
5. Pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA, AJUSTE TEMPERATURA 120°C, AJUSTE TEMPO para 15 minutos e pressione INÍCIO.
6. Adicione o restante do azeite, despeje os ovos batidos e tampe.
7. Quando estiver bem sequinho, vire a omelete com cuidado e adicione o alho-poró e o queijo parmesão, arrumando-os sobre a metade da omelete.
8. Deixe fritar até dourar.
9. Dobre a outra metade da omelete por cima.
10. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido

Rendimento: 3 porções.

Pão de mel



FUNÇÃO:
MINHA RECEITA

Ingredientes

- 2 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) e açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de leite
- Meia xícara (chá) de açúcar
- 50 g de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de cravo da índia
- 1 pitada de noz mocada
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar mascavo até a mistura dobrar de volume.
2. Junte o leite, o chocolate, a manteiga e os demais ingredientes.
3. Adicione o bicarbonato de sódio.
4. Unte a panela com manteiga e despeje a massa.
5. Pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA, pressione AJUSTAR TEMPO 50 MINUTOS, AJUSTAR TEMPERATURA 160°C e pressione INÍCIO. Tampe a panela.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 10 porções.

Bolinho de arroz assado



FUNÇÃO:
MINHA RECEITA

Ingredientes

- 2 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de leite
- Meia xícara (chá) de óleo
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Unte a cuba com manteiga e polvilhe com farinha de rosca. Despeje a massa.
3. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA, pressione AJUSTAR TEMPERATURA 160°C e AJUSTAR TEMPO 30 MINUTOS.
4. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 6 porções.



FUNÇÃO:
MINHA RECEITA

Bife a milanesa

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 4 filés de carne ou frango
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Para empanar
- Farinha de trigo
- 1 ovo inteiro bem batido
- Farinha de rosca
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

1. Tempere os filés com sal e pimenta do reino.
2. Separe 3 tigelas rasas: uma para farinha de trigo, outra com ovo batido e outra para farinha de rosca. Passe os filés na farinha, depois no ovo batido e depois na farinha de rosca.
3. Adicione o azeite na panela.
4. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA, pressione AJUSTAR TEMPO para 15 minutos, pressione AJUSTAR TEMPERATURA 70°C e pressione INÍCIO.
5. Frite os filés de carne de 3 a 4 minutos de cada lado.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 5 porções.



FUNÇÃO:
MINHA RECEITA

Frango teriyaki

Ingredientes

- 500 g de peito de frango em cubos
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 3 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres (sopa) de vinho branco seco
- 1 colher (chá) açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de óleo de soja

Modo de preparo

1. Misture em uma tigela o molho de soja, vinho, gengibre e açúcar.
2. Junte o peito de frango e deixe marinar 30 minutos.
3. Escorra e reserve a marinada.
4. Passe os cubos de frango no amido de milho.
5. Na Multicooker Philips Walita, pressione MENU, MINHA RECEITA, AJUSTAR TEMPERATURA para 140°C, AJUSTAR TEMPO para 20 minutos e pressione INÍCIO.
6. Adicione o frango e mexa. Quando o frango já estiver secando, junte a marinada.
7. Mexa de vez em quando.
8. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 4 porções.

Dica: É possível substituir o peito por coxas ou sobrecoxas desossadas.

Bolo de carne com queijos



FUNÇÃO: MINHA RECEITA

Ingredientes

- 500 g de carne moída
- 3 fatias de pão de forma
- Meia xícara (chá) de leite
- 1 cebola média picada
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picado
- 4 folhinhas de hortelã picada
- 1 ovo inteiro batido
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta do reino a gosto

Ingredientes do recheio

- 100 g de queijo prato picado
- 50 g de queijo provolone picado
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

Ingredientes da cobertura

- Molho de tomate
- Queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Numa tigela grande dissolva o pão no leite, acrescente a carne, a cebola, o cheiro verde, a hortelã e misture bem.
2. Tempere com sal, a pimenta do reino, acrescente o ovo batido e misture tudo muito bem.

Modo de preparo do recheio

1. Numa tigela misture bem todos os ingredientes do recheio.

Montagem do bolo

1. Unte com azeite a MultiCooker Philips Walita.
2. Coloque a metade da massa de carne, distribua o recheio por cima e cubra com o restante da massa.
3. Cubra com o molho de tomate e salpique o queijo parmesão generosamente.
4. Pressione MENU, selecione a opção MINHA RECEITA, AJUSTAR TEMPERATURA 140°C e AJUSTAR TEMPO para 50 MINUTOS.
5. Aos 25 minutos, abra a tampa para secar o líquido acumulado.
6. Quando o programa terminar, a Multicooker Philips Walita automaticamente manterá o conteúdo aquecido.

Rendimento: 8 porções.



