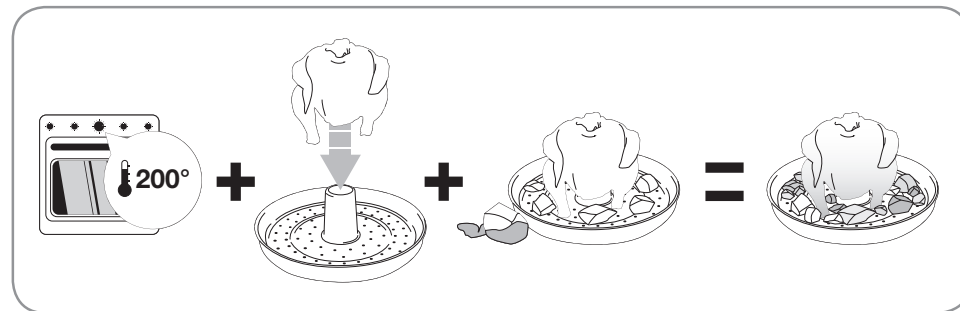




warning-studio comunicazione



cuochi esperti o  
alle prime armi -  
arte o diletto?  
le nostre pentole  
[www.sap-italia.com](http://www.sap-italia.com)

*il nuovo cibo degli dei, in 55 minuti*  
the new deus food



funny  
LE SPECIALI DI SAP ITALIA

SAP S.r.l. - Via dei Faggi 11 - 28887 Omegna (VB) Italia - T. +39 0323 643366 - F. +39 0323 61420 - [www.sap-italia.com](http://www.sap-italia.com) - [info@sap-italia.com](mailto:info@sap-italia.com)



*Pollo arrosto e grigliate nel tuo forno, in soli 55 minuti*  
Roast chicken and grilled in your oven in just 55 minutes

SALUTELLA

funny  
LE SPECIALI DI SAP ITALIA



Pollo arrosto con contorno mediterraneo

- un pollo intero pulito
- 4 patate di medie dimensioni
- 2 melanzane
- olio d'oliva, burro, aceto, sale
- aglio, rosmarino e spezie per carni

Immergere il pollo per 10 minuti in una terrina riempita con acqua e due cucchiai di aceto. Sciacquare il pollo sotto l'acqua corrente, oliarlo e insaporirlo con un preparato di spezie per carni e sale a piacere. Inserire nell'incavo centrale di **Apollo** aglio e rosmarino, inserire il pollo sul piedistallo e legarlo con lo spago per alimenti aggiungendo dei rametti di rosmarino tra il pollo e lo spago. Riporre nel forno ventilato, preriscaldato a 200°, per **15 minuti**. Estrarre **Apollo** dal forno, imburrare la parte bucherellata della teglia e versare le verdure tagliate a cubetti, precedentemente oliate e salate a piacere. Riporre il tutto nuovamente nel forno per **40 minuti**.

Roast chicken with Mediterranean vegetables

- a whole chicken, cleaned
- 4 medium size potatoes
- 2 aubergines
- olive oil, butter, vinegar, salt
- garlic, rosemary and meat spices

Put the chicken into a basin covered with water and two spoonfuls of vinegar and leave for 10 minutes. Rinse the chicken under running water, rub over oil and season with meat spices and salt to taste. Put garlic and rosemary into the central bowl of the **Apollo** dish, put the chicken onto the stand and tie it together using cooking string, sticking some rosemary twigs into the string. Put the chicken into the ventilated oven, heated to 200°C, for **15 minutes**. Cut the vegetables into cubes and pour over some oil and salt them to taste. Take the **Apollo** dish out of the oven, put butter on the perforated part and put in the vegetables. Put the dish back into the oven for **40 minutes**.

Poulet rôti garni à la méditerranéenne

- un poulet entier vidé
- 4 pommes de terre de dimension moyenne
- 2 aubergines
- huile d'olive, beurre, vinaigre, sel
- ail, romarin et épices à viande

Plonger le poulet pendant 10 minutes dans un saladier rempli d'eau et deux cuillères de vinaigre. Rincer le poulet sous l'eau courante, l'huiler et l'épicer avec un mélange d'épices à viande et de sel à volonté. Placer dans le creux central d'**Apollo** de l'ail et du romarin, mettre le poulet sur le piédestal et l'attacher avec la ficelle pour aliments en ajoutant des branchettes de romarin entre le poulet et la ficelle. Replacer dans le four ventilé, préchauffer à 200°, pendant **15 minutes**. Sortir **Apollo** du four, beurrer la partie trouée du plat et verser les légumes coupés en cubes, auparavant huilés et salés à volonté. Replacer le tout à nouveau dans le four pendant **40 minutes**.

Brathuhn mit mediterraner Beilage

- ein ganzes gesäubertes Huhn
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Auberginen
- Olivenöl, Butter, Essig, Salz
- Knoblauch, Rosmarin und Gewürze für Fleisch

Das Huhn 10 Minuten lang in eine mit Wasser und zwei Esslöffeln Essig gefüllte Terrine eintauchen. Das Huhn unter fließendem Wasser abspülen, danach einölen und mit einem Gewürzgemisch für Fleisch und Salz nach Belieben würzen. Die zentrale Öffnung von **Apollo** mit Knoblauch und Rosmarin füllen, das Huhn in die Piedestal- Halterung einfügen und mit Lebensmittelschnur schnüren, wobei Rosmarinzweige zwischen das Huhn und die Schnur eingefügt werden. Etwa **15 Minuten** im vorgeheizten, ventilierten Backofen bei 200° braten. **Apollo** aus dem Ofen nehmen, den gelochten Teil des Bleches mit Butter einfetten und das in Würfel geschnittene, zuvor nach Belieben mit Öl und Salz angemachte Gemüse hinzufügen. Das Ganze erneut im Ofen positionieren und **40 Minuten** lang braten.

Pollo asado con guarnición mediterránea

- un pollo entero limpio
- 4 patatas de medias dimensiones
- 2 berenjenas
- aceite de oliva, mantequilla, vinagre, sal
- ajo, romero y especias para carnes

Hundir el pollo por 10 minutos en una fuente de horno llena de agua y dos cucharadas de vinagre. Enjuagar el pollo bajo el agua corriente, untarlo con aceite y darle sabor con un preparado de especias para carnes y sal al gusto. Colocar en la cavidad central de **Apollo** ajo y romero, colocar el pollo sobre el pedestal y ligarlo con el cordel de cocina añadiendo unos ramitos de romero entre el pollo y el cordel. Colocar en el horno ventilado, precalentado a 200°, por **15 minutos**. Extraer **Apollo** del horno, untar con mantequilla la parte agujereada de la fuente y verter las hortalizas cortadas en cubitos, anteriormente aceitadas y saladas al gusto. Volver a poner todo en el horno por **40 minutos**.



Carne arrosto

55 minuti nel forno ventilato preriscaldato a 200°

Roast meat

55 minutes in a ventilated oven pre-heated to 200°C

Viande rôtie

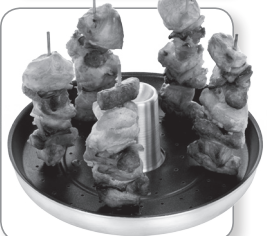
55 minutes dans le four ventilé préchauffé à 200°

Bratenfleisch

55 Minuten im ventilierten auf 200° vorgeheizten Ofen

Carne asada

55 minutos en horno ventilado precalentado a 200°



Spiedini di carne

55 minuti nel forno ventilato preriscaldato a 200°

Brochettes of meat

55 minutes in a ventilated oven pre-heated to 200°C

Brochettes de viande

55 minutes dans le four ventilé préchauffé à 200°

Fleischspieße

55 Minuten im ventilierten auf 200° vorgeheizten Ofen

Brochetas de carne

55 minutos en horno ventilado precalentado a 200°



Pizza

Secondo le istruzioni della vostra ricetta

Pizza

According to the instructions of your recipe

Pizza

Selon les indications de votre recette

Pizza

Nach den Anleitungen Ihres Rezepts

Pizza

Según las instrucciones de su receta