

Tempi di cottura

PENTOLA A PRESSIONE

Aragosta 8-12 minuti

Asparagi 4-6 minuti

Bieta 2-3 minuti

Broccolo o Cavolfiore (cime) 4-6 minuti

Broccoletti (verdure in foglie) 7-8 minuti

Carciofi (interi) 10-12 minuti

Carciofi (pezzi) 6-8 minuti

Carote (intere) 5-6 minuti

Carote (pezzi) 3-4 minuti

Ceci secchi 25-30 minuti

Cotechino 20-25 minuti

Fagioli freschi 15-18 minuti

Fagioli secchi 35-40 minuti

Fagiolini 4-5 minuti

Fave fresche 10-15 minuti

Fave secche 35-40 minuti

Lenticchie secche 12-15 minuti

Gallina 20-25 minuti

Tempi di cottura

PENTOLA A PRESSIONE

Maiale (polpa) 35-40 minuti

Manzo (polpa) 40-45 minuti

Merluzzo 8-10 minuti

Patate intere (medie) 15-18 minuti

Patate pezzi 5-6 minuti

Patate novelle 6-8 minuti

Piselli freschi o surgelati 2-4 minuti

Piselli secchi 18-20 minuti

Porri 4-6 minuti

Pollo (intero) 18-20 minuti

Polpo 18-20 minuti

Riso parboiled 5-7 minuti

Seppie 2-4 minuti

Spinaci 2-3 minuti

Vitello (polpa) 25-30 minuti

Verz (pezzi) 5-8 minuti

Zampone 25-30 minuti

Zucc (pezzi) 3-4 minuti

Zucchine 2-3 minuti