

# COSORI

FRIGGITRICE AD ARIA  
CP137-AF & CP158-AF

# Ricette



 *Grazie per il tuo acquisto!* 

(Speriamo che la nostra nuova friggitrice ad aria ti piaccia,  
così come piace a noi.)



*unisciti*

alla Community di Cosori Cooks su Facebook  
[facebook.com/CosoriItaly](https://facebook.com/CosoriItaly)



*goditi*

le ricette settimanali e quelle in evidenza  
*Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot*



*esplora*

la nostra galleria di ricette  
[www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



## CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri cuochi sono pronti ad assisterti a  
qualsiasi tua domanda!

Email: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

A nome di tutti noi della Cosori,

*Buona Cucina!*

# Sommario

## GIOCARE CON I PRESET

	<b>5</b>	Salmone al Burro e Limone	<b>41</b>
		Gamberetti Stile Cajun	<b>42</b>
		Torte di Granchio	<b>43</b>
		Tofu Croccante	<b>44</b>
	<b>8</b>	Cotoletta di Melanzane	<b>45</b>
	<b>9</b>	Formaggio alla Griglia	<b>46</b>
	<b>10</b>	Cajun di Pollo	<b>47</b>
	<b>11</b>	Stromboli	<b>48</b>
		Crocchette di Pesce "Fritte" Croccanti	<b>49</b>
	<b>12</b>	Pizzette Fiestas	<b>50</b>
	<b>13</b>	Mini Pizza ai Pepperoni	<b>51</b>
	<b>14</b>	Cheeseburger Sliders	<b>52</b>
	<b>15</b>	Hamburger di Tacchino con Slaw	
	<b>16</b>	Asiatico	<b>53</b>

## COLAZIONE

Focaccine alla Fragola	<b>8</b>
Focaccine di Mirtilli allo Zenzero	<b>9</b>
Uovo in Vaso Cotto	<b>10</b>
Bastoncini di Pane Tostato Francese	<b>11</b>
Sandwich di Muffin per la Prima Colazione	<b>12</b>
Muffin al Caffè Streusel	<b>13</b>
Toast Farcito alla Francese	<b>14</b>
BBQ Bacon	<b>15</b>
Breakfast Pizza	<b>16</b>

## ENTRÉES

Santa Maria Ribeye	<b>18</b>
Bistecca di New York con Chimichurri	<b>19</b>
Sandwich di Bistecca	<b>20</b>
Bistecca di Lombo alla Mostarda Balsamica	<b>21</b>
Polpette Italiane	<b>22</b>
Polpette di Agnello Mediterraneo	<b>23</b>
Polpette Giapponesi	<b>24</b>
Pollo Arrosto con Aglio & Erbe	<b>25</b>
Pollo al Barbecue	<b>26</b>
Cosce di Pollo Aglio e Limone	<b>27</b>
Cosce di Pollo Arrostate alla Senape	<b>28</b>
Bacchette di Pollo Tikka	<b>29</b>
Pollo al Limone Miele	<b>30</b>
Pollo alle Cinque Spezie	<b>31</b>
Pollo "Fritto"	<b>32</b>
Parmigiana di Pollo	<b>33</b>
Bracioline di Maiale in Stile North Carolina	<b>34</b>
Maiale Katsu	<b>35</b>
Involtoni di Maiale nel Prosciutto	<b>36</b>
Pesce gatto Annerito dal Cajun	<b>37</b>
Tonno Chipotle	<b>38</b>
Tacos di Pesce alla Griglia con Farina di Mais	<b>39</b>
Salmone Glassato Teriyaki	<b>40</b>

## ANTIPASTI

Asparagi Avvolti nel Prosciutto	<b>55</b>
Ali di Pollo Strofinato	<b>56</b>
Ali di Pollo della Mongolia	<b>57</b>
Ali di Miele-Sriracha	<b>58</b>
Ali di Pollo all'Aglio di Parmigiano	<b>59</b>
Ali di Pollo Jerk	<b>60</b>
Patatine di Tortilla Fatti in Casa	<b>61</b>
Maiali in Coperta	<b>62</b>
Funghi Ripieni di Salsiccia	<b>63</b>
Morsi di Mozzarella "Fritti"	<b>64</b>
Sottaceti "Fritti"	<b>65</b>
Jalapeños Ripieni di Bacon	<b>66</b>
Gamberetti al Bacon	<b>67</b>
Gamberi al Cocco	<b>68</b>
Uovo allo Scotch	<b>69</b>
Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe	<b>70</b>
Spiedini di Pollo allo Yogurt	<b>71</b>
Spiedini di Manzo in Stile Coreano	<b>72</b>
Spiedini di maiale Teriyaki	<b>73</b>
Spiedini di Agnello Shawarma	<b>74</b>

## Sommario (cont.)

### CONTORNI

Patatine Fritte Fatte in Casa	<b>76</b>
Patate Fritte Dolci	<b>77</b>
Patatine Fritte Cajun	<b>78</b>
Zucchine Fritte	<b>79</b>
Avocado Fritti	<b>80</b>
Fritto Greco	<b>81</b>
Patate a Spicchi	<b>82</b>
Patatine	<b>83</b>
Anelli di Cipolla	<b>84</b>
Cipolla Fiorita	<b>85</b>
Patate Hasselback	<b>86</b>
Patate Arrosto	<b>87</b>
Carote Arrosto al Miele	<b>88</b>
Broccoli Arrosto all'Aglio	<b>89</b>
Carote al Miele di Soia	<b>90</b>
Cavolfiore Arrosto	<b>91</b>
Cavolfiore alla Curcuma Arrosto	<b>92</b>
Mais Tostato	<b>93</b>
Zucca Arrosto di Butternut	<b>94</b>
Melanzane Arrostate	<b>95</b>
Pane all'Aglio	<b>96</b>
Muffin al Formaggio di Mais	<b>97</b>
Biscotti al Cheddar	<b>98</b>
Cavoletti di Bruxelles con Pancetta	<b>99</b>

### DESSERTS

Panini alla Cannella	<b>101</b>
Soufflé al Cioccolato	<b>102</b>
Pane alle Noci di Banana	<b>103</b>
Mini Torta di Mele	<b>104</b>
Crostata di Pere Rustica con Noci	<b>105</b>
Torta al Limone	<b>106</b>
Muffin al Limone e Mirtilli	<b>107</b>
Muffin al Cioccolato Espresso	<b>108</b>
Amaretti al Cocco	<b>109</b>
Muffin ai Mirtilli Rossi	<b>110</b>
Muffin con Scaglie di Cioccolato	<b>111</b>

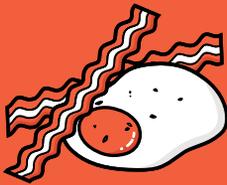
## Giocare con i Preset

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Cucinato
 <b>BISTECCA</b>	Bistecca: Ribeye, controfiletto, filetto	205°C	6 minuti	Cottura al sangue
			8 minuti	Media
			10 minuti	Ben cotta
	Hamburger	205°C	10 minuti	
	Polpette di manzo	205°C	8 minuti	
	Salsiccia	205°C	8-12 minuti	
	Braciola di maiale, senza ossa	205°C	12-14 minuti	
Braciola di maiale, con osso	205°C	16-18 minuti		

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 <b>FRUTTI DI MARE</b>	Salmone	175°C	8 minuti	
	Tilapia	175°C	6-8 minuti	
	Pesce spada	175°C	8-10 minuti	
 <b>GAMBERETTO</b>	Gamberetto	190°C	6-10 minuti	Agitare
	Gamberi giganti	190°C	8-10 minuti	Agitare
 <b>BACON</b>	Bacon	160°C	6-8 minuti	
	Pancetta	160°C	10 minuti	
	Prosciutto di Parma	160°C	6 minuti	
 <b>POLLO</b>	Ali di pollo	195°C	20-25 minuti	Agitare
	Coscia di pollo/bacchetta	195°C	25 minuti	
	Coscia di pollo, senza ossa, senza pelle	195°C	10-12 minuti	
	Coscia di pollo, con osso, pelle	195°C	20-30 minuti	
	Petto di pollo, senza pelle	180°C	12-14 minuti	

## Giocare con i Preset (cont.)

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 <b>PATATINE FRITTE</b>	Spicchi di patate	175°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata, piccola	175°C	20-25 minuti	Capovolgere
	Patatine fritte, fresche	195°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata dolce	195°C	25-30 minuti	Capovolgere
 <b>VERDURE</b>	Broccoli	150°C	8 minuti	Agitare
	Cavolfiore	150°C	10 minuti	Agitare
	Zucchine	150°C	10 minuti	Agitare
 <b>ORTAGGI DA RADICE</b>	Carote	205°C	12 minuti	Agitare
	Cavoletti di Bruxelles	205°C	8 minuti	Agitare
	Zucca	205°C	10 minuti	Agitare
	Mais	205°C	8-12 minuti	Capovolgere
 <b>DESSERTS</b>	Muffins	150°C	15 minuti	
	Torta	150°C	30 minuti	
	Cupcakes	150°C	15 minuti	
	Brownies	160°C	30 minuti	
 <b>PANE</b>	Pane di mais	150°C	25-30 minuti	
	Panini alla cannella	165°C	15 minuti	
	Formaggio alla griglia	160°C	8 minuti	
	Pane tostato	160°C	8 minuti	
 <b>ALIMENTI SURGELATI</b>	Crocchette di pollo	175°C	10 minuti	Agitare
	Anelli di cipolla	175°C	10 minuti	Agitare



Colazione



## Focaccine alla Fragola

PRODUCE 6 FOCACCINE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

240 g di farina per tutti gli usi

50 g di zucchero semolato

8 g di lievito in polvere

1 g di sale

85 g di burro freddo, tagliato a pezzi

84 g di fragole fresche tritate

120 ml di panna pesante

2 uova grandi

10 ml di estratto di vaniglia

5 ml di acqua

- 1 Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una grande ciotola.
- 2 Tagliare il burro nella farina usando un frullatore o le mani fino a quando il composto non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare le fragole nella miscela di farina e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme con vigore la crema e 1 uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola separata.
- 5 Sbattere il composto di crema nella miscela di farina finché non si unisce, poi stenderla con uno spessore di 38 mm.
- 6 Utilizzare un taglierino per biscotti rotondo per tagliare le focaccine.
- 7 Spazzolare le focaccine con un lavaggio per uova composto da 1 uovo e l'acqua e mettere da parte.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rivestire il cestello interno preriscaldato con carta da forno.
- 10 Posizionare le focaccine sopra la carta da forno e cuocere per 12 minuti a 175° C, fino a doratura.



## Focaccine di Mirtilli allo Zenzero PRODUCE 6 FOCACCINE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

240 g di farina per uso comune

50 g di zucchero semolato

8 g di lievito in polvere

2 g di sale

85 g di burro freddo, tagliato a pezzi

85 g di mirtilli freschi

3 g di zenzero fresco, grattugiato finemente

113 ml di panna

2 uova grandi

4 ml di estratto di vaniglia

5 ml di acqua

- 1 Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una ciotola grande.
- 2 Tagliare il burro nella farina con un frullatore o a mano fino a quando il composto non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare i mirtilli e lo zenzero nella farina e mettere da parte.
- 4 Sbattere la crema insieme a 1 uovo e all'estratto di vaniglia in una ciotola separata.
- 5 Sbattere la miscela di crema nella miscela di farina finché non si unisce.
- 6 Mettere l'impasto in una forma rotonda con uno spessore di 38 mm e tagliarlo in ottavi.
- 7 Spazzolare le focaccine con un lavaggio per uova composto da 1 uovo e l'acqua e mettere da parte.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rivestire il cestello interno preriscaldato con carta da forno e posizionare le focaccine sulla parte superiore.
- 10 Cuocere per 12 minuti a 175° C, fino a doratura.



## Uovo in Vaso Cotto

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

14 minuti

Spray da cucina antiaderente

3 uova

6 fette di pancetta affumicata

tagliata a dadini

60 g di spinaci lavati

120 ml di panna

15 g di parmigiano grattugiato

Sale e pepe a piacere

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i tre stampini da 76 mm con uno spray da cucina antiaderente.
- 3 Aggiungere 1 uovo a ciascun stampino unto.
- 4 Cuocere la pancetta in una padella finché non diventa croccante, circa 5 minuti.
- 5 Aggiungere gli spinaci e cuocere finché non si ammolano, circa 2 minuti.
- 6 Mescolare la panna e il parmigiano grattugiato. Cuocere per 2 o 3 minuti.
- 7 Versare la miscela di crema sulle uova.
- 8 Mettere gli stampini nella friggitrice ad aria preriscaldata e cuocere per 4 minuti a 175° C, finché l'albume è completamente fissato.
- 9 Condire a piacere con sale e pepe.



## Bastoncini di Pane Tostato Francese PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

4 fette di pane bianco di 38 mm di spessore, preferibilmente stantie

2 uova

60 ml di latte

15 ml di sciroppo d'acero

2 ml di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

38 g di zucchero

3 g di cannella in polvere

Sciroppo d'acero, per servire

Zucchero in polvere, per spolverare

- 1 Tagliare ogni fetta di pane in 3 pezzi per 12 pezzi. Mettere da parte.
- 2 Sbattere insieme le uova, il latte, lo sciroppo d'acero, e vaniglia.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*. Lasciare riscaldare.
- 4 Immergere i bastoncini nel composto di uova e disporli nella friggitrice ad aria preriscaldata. Spruzzare i bastoncini con spray da cucina.
- 5 Cuocere i bastoncini per 10 minuti a 175° C. Girare i bastoncini a metà cottura.
- 6 Mescolare insieme in una ciotola lo zucchero e la cannella.
- 7 Rivestire i bastoncini della miscela di zucchero alla cannella quando sono cotti.
- 8 Servire con sciroppo d'acero e polvere di zucchero a velo.



## Sandwich di Muffin per la Prima Colazione PRODUCE 1 PORZIONE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

Spray da cucina antiaderente

1 fetta di formaggio cheddar bianco

1 fetta di pancetta canadese

1 muffin inglese diviso

15 ml di acqua calda

1 uovo grande

Sale e pepe a piacere

- 1 Spruzzare l'interno di uno stampino da 85 g con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice ad Aria Cosori.
- 2 Selezionare *Preheat*, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere il formaggio e la pancetta canadese ad 1 metà del muffin.
- 4 Mettere entrambe le metà del muffin nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Versare l'acqua calda e l'uovo nella pirofila riscaldata e condire con sale e pepe.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Togliere i muffin dopo 7 minuti lasciando l'uovo per il tempo pieno.
- 8 Assemblare il sandwich mettendo l'uovo cotto sopra il muffin e servirlo.



## Muffin al Caffè Streusel

PRODUCE 6 MUFFINS

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

### MOLLICA DECORATA

13 g di zucchero bianco

16 g di zucchero di canna

1 g di cannella

2 g di sale

14 g di burro non salato, sciolto

24 g di farina per tutti gli usi

### MUFFIN

90 g di farina per tutti gli usi

53 g di zucchero di canna

4 g di lievito in polvere

1 g di bicarbonato di sodio

2 g di cannella

1 g di sale

112 g di panna acida

42 g di burro non salato, sciolto

1 uovo

4 ml di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti per la mollica fino a formare briciole grossolane e mettere da parte.
- 2 Unire la farina, lo zucchero di canna, il lievito, il bicarbonato, la cannella e il sale in una grande ciotola.
- 3 Sbattere insieme la panna acida, il burro, l'uovo e la vaniglia in una ciotola separata fino a quando non sono ben amalgamati.
- 4 Mescolare gli ingredienti bagnati asciugandoli fino a quando non sono ben combinati.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 7 Cospargere la parte superiore dei muffin con la copertura delle briciole.
- 8 Mettere le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario lavorare in gruppi.
- 9 Cuocere i muffin a 175° C per 12 minuti.



## Toast Farcito alla Francese

PRODUCE 1 PORZIONE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 fetta di pane brioche, 64 mm  
spesso, preferibilmente stantio

113 g di crema di formaggio

2 uova

15 ml di latte

30 ml di crema pesante

38 g di zucchero

3 g di cannella

2 ml di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

Pistacchi, tritati, per guarnire

Sciroppo d'acero, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare una fessura nel mezzo della fetta di brioche.
- 3 Riempire l'interno della fessura con crema di formaggio e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme le uova, il latte, la panna, lo zucchero, la cannella e l'estratto di vaniglia.
- 5 Immergere il toast ripieno nel composto di uova per 10 secondi su ciascun lato.
- 6 Spruzzare ciascun lato del toast alla francese con uno spray da cucina.
- 7 Mettere il toast nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 175° C.
- 8 Rimuovere accuratamente il toast con una spatola quando è cotto.
- 9 Servire con pistacchi tritati e sciroppo d'acero.



## BBQ Bacon

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

13 g di zucchero scuro marrone

5 g di peperoncino in polvere

1 g di cumino macinato

1 g di pepe di Caienna

4 fette di pancetta tagliate a metà

- 1 Mescolare insieme i condimenti fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Scavare il bacon nel condimento fino a quando non è completamente ricoperta e mettere da parte.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice dell'aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Posizionare il bacon nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bacon* e premere *Avvia/Pausa*.



## Breakfast Pizza

PRODUCE 1-2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

10 ml di olio d'oliva

1 impasto per pizza premade  
(178 mm)

28 g di mozzarella a bassa umidità

2 fette di prosciutto affumicato

1 uovo

2 g di coriandolo tritato

- 1 Pennellare l'olio d'oliva sull'impasto della pizza premade.
- 2 Aggiungere la mozzarella e il prosciutto affumicato sull'impasto.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere la pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 8 minuti a 175° C.
- 5 Rimuovere i cestelli dopo 5 minuti e rompere l'uovo sulla pizza.
- 6 Rimettere i cestelli nella friggitrice e completare la cottura. Guarnire con coriandolo tritato e servire.



Entrées



## Santa Maria Ribeye

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

11 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

2 g di sale

2 g di pepe nero

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di origano essiccato

1 rosmarino secco

Un pizzico di pepe di cayenna

Un pizzico di salvia essiccata

1 ribeye (453 g), senza osso

15 ml di olio d'oliva

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme i condimenti e cospargere uniformemente la bistecca.
- 3 Versare l'olio d'oliva sulla bistecca.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere la bistecca dalla friggitrice quando è cotta e lasciare riposare per 10 minuti prima di affettare e servire.



## Bistecca di New York con Chimichurri PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

### SALSA CHIMICHURRI

60 ml di olio extravergine di oliva

20 g di basilico fresco

20 g di coriandolo

20 g di prezzemolo

4 filetti di acciughe

1 piccolo scalogno

2 spicchi d'aglio sbucciati

1 limone spremuto

Un pizzico tritato pepe rosso

### BISTECCA

12 ml di olio vegetale

1 bistecca di New York (16 onces)

Sale e pepe a piacere

- 1 Unire tutti gli ingredienti della salsa Chimichurri in un frullatore e mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Strofinare l'olio vegetale sulla bistecca e condire con sale e pepe.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 6 minuti (questo risulterà il tempo medio) e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Lasciare riposare la bistecca per 5 minuti al termine, poi tagliare, guarnire con salsa Chimichurri e servire.



## Sandwich di Bistecca

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

1 ribeye (453 g), senza osso  
20 ml di olio d'oliva  
5 g di sale  
1 g di pepe nero  
110 g di panna acida  
40 g di rafano bianco preparato e scolato  
2 g di erba cipollina appena tritata  
1 scalogno piccolo tritato  
½ limone spremuto  
Sale e pepe a piacere  
Panini di semi di sesamo tostati da servire  
Rucola baby per servire  
Scalogno affettato, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Rivestire la bistecca con olio d'oliva e condire con sale e pepe.
- 3 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mescolare insieme la panna acida, il rafano, l'erba cipollina, lo scalogno e il succo di limone in una piccola ciotola.
- 6 Condire la crema di rafano con sale e pepe a piacere.
- 7 Al termine della cottura, rimuovere la carne dalla friggitrice e lasciare riposare per 5-10 minuti prima di affettare.
- 8 Assemblare un panino aggiungendo un po' della crema di rafano alla base del panino insieme alla rucola, gli scalogni affettati e la bistecca affettata.



## Bistecca di Lombo alla Mostarda Balsamica PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

60 ml di olio d'oliva

60 ml di aceto balsamico

36 g di mostarda di Digione

Bistecca di fianco 453 g

Sale e pepe a piacere

4 foglie di basilico affettate

- 1 Combinare olio d'oliva, aceto balsamico e senape. Sbatterli insieme per farne una marinata.
- 2 Mettere la bistecca direttamente nella marinata. Coprirla con una pellicola trasparente e marinare in frigo per 2 ore o tutta la notte.
- 3 Toglirla dal frigo e lasciare che raggiunga la temperatura ambiente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata, selezionare *Bistecca*, e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Affettare ad angolo per tagliare con forza il muscolo. Condire con sale e pepe, poi guarnire con basilico e servire.



## Polpette Italiane

PRODUCE 1-2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

227 g di carne macinata (75/25)

28 g di pangrattato

30 ml di latte

1 uovo

3 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di origano essiccato

2 g di prezzemolo secco

Sale e pepe a piacere

15 g di parmigiano grattugiato o più  
per servire

Spray da cucina antiaderente

Salsa Marinara per servire

- 1 Unire la carne macinata, il pangrattato, il latte, l'uovo, le spezie, il sale, il pepe e il parmigiano e mescolare bene.
- 2 Arrotolare la miscela di carne in palline di dimensioni medie. Mettere da parte in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Rimuovere le polpette dal frigorifero e aggiungerle ai cestelli della friggitrice preriscaldata. Spruzzare le polpette con lo spray da cucina e cuocere a 205° C per 8 minuti.
- 5 Servire con salsa marinara e parmigiano grattugiato.



## Polpette di Agnello Mediterraneo

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

454 g di agnello macinato  
3 spicchi d'aglio tritati  
5 g di sale  
1 g di pepe nero  
2 g di menta appena tritata  
2 g di cumino macinato  
3 ml di salsa piccante  
1 g di peperoncino in polvere  
1 scalogno tritato  
8 g di prezzemolo tritato finemente  
15 ml di succo di limone fresco  
2 g di scorza di limone  
10 ml di olio d'oliva

- 1 Mescolare insieme l'agnello, l'aglio, il sale, il pepe, la menta, il cumino, la salsa piccante, il peperoncino in polvere, lo scalogno, il prezzemolo, il succo di limone e la scorza di limone ben combinati.
- 2 Formare 9 palline con la miscela di agnello e lasciare raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Ricoprire le polpette di olio d'oliva e metterle nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Polpette Giapponesi

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

Carne macinata da 453 g

15 ml di olio di sesamo

18 g di pasta di miso

10 foglie di menta fresca tritate  
finemente

4 scalogni, tritati finemente

5 g di sale

1 g di pepe nero

45 ml di salsa di soia

45 ml di mirino

45 ml di acqua

3 g di zucchero di canna

- 1 Mescolare insieme la carne macinata di manzo, l'olio di sesamo, la pasta di miso, le foglie di menta, gli scalogni, il sale e il pepe finché tutto è ben incorporato.
- 2 Aggiungere una piccola quantità di olio di sesamo alle mani e formare il composto di polpette da 51 mm. Dovreste ricavare circa 8 polpette.
- 3 Lasciare le polpette in frigorifero per 10 minuti.
- 4 Creare la salsa mescolando insieme la salsa di soia, mirino, acqua e zucchero di canna. Poi mettere da parte.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Disporre le polpette refrigerate nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Liberamente spugnare le polpette con la salsa ogni 2 minuti.



## Pollo Arrosto con Aglio & Erbe

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

3 cosce di pollo, osso e pelle

3 cosce di pollo con pelle

30 ml di olio d'oliva

20 g di aglio in polvere

6 g di sale

1 g di pepe nero

1 g di timo essiccato

1 g di rosmarino essiccato

1 g di dragoncello essiccato

- 1 Ricoprire le cosce di pollo con olio d'oliva e tutti i condimenti. Lasciare marinare per 30 minuti.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere il pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Pollo al Barbecue

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

3 g di paprika affumicata  
5 g di aglio in polvere  
3 g di cipolle in polvere  
4 g di peperoncino in polvere  
7 g di zucchero di canna  
18 g di sale kosher  
2 g di cumino  
1 g di pepe di Caienna  
1 g di pepe nero  
1 g di pepe bianco  
454 g di cosce di pollo, pelle accesa  
227 g di ali di pollo  
Salsa barbecue, da imbastire e servire

- 1 Unire tutti i condimenti in una piccola ciotola.
- 2 Cospargere il condimento sul pollo e lasciare marinare per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Posizionare le ali nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spennellare il pollo con un po' di salsa barbecue ogni 5 minuti.
- 7 Togliere il pollo dalla friggitrice quando ha terminato la cottura.
- 8 Servire con altra salsa barbecue a parte.



## Cosce di Pollo Aglio e Limone

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

30 ml di olio d'oliva

1 limone spremuto e zestato

10 g di aglio in polvere

5 g di paprika

9 g di sale

1 g di origano essiccato

1 g di pepe nero

2 g di zucchero di canna

6 cosce di pollo con pelle

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, il succo di limone, la scorza di limone, l'aglio in polvere, la paprika, il sale, l'origano, il pepe nero e lo zucchero di canna in una piccola ciotola.
- 2 Coprire le cosce di pollo nella marinata e lasciar riposare per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Cosce di Pollo Arrostate alla Senape

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

30 g di mostarda di Digione

Sciroppo d'acero da 15 ml

1 cipolla in polvere

2 g di aglio in polvere

1 g di paprika

2 g di sale

1 g di pepe nero

4 cosce di pollo con osso e pelle  
liscia

- 1 Mescolare insieme senape, sciroppo d'acero, cipolla in polvere, aglio in polvere, paprika, sale e pepe nero in una piccola ciotola.
- 2 Rivestire le cosce di pollo della glassa di senape e metterle da parte.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata e rabboccare con la glassa rimanente.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Bacchette di Pollo Tikka

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

79 ml di latte di cocco

24 g di concentrato di pomodoro

3 g di marsala garam

2 g di cumino

3 g di curcuma

2 g di cardamomo

3 g di aglio in polvere

25 g di zenzero grattugiato

5 g di sale

4 cosce di pollo

- 1 Unire tutto tranne il pollo in una ciotola e mescola.
- 2 Immergere le cosce di pollo nella marinata di cocco e mescolare finché le gambe non sono ben coperte. Marinare per un massimo di 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Togliere le cosce di pollo dal frigo e metterle nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere a 175° C per 20 minuti.
- 6 Servire con riso basmati al vapore.



## Pollo al Limone Miele

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

45 ml di miele, più altro da versare a pioggia

15 ml di salsa di soia

1 limone spremuto

2 spicchi d'aglio tritati

4 cosce di pollo con osso e pelle liscia

Sale a piacere

Fette di limone per guarnire

- 1 Unire miele, salsa di soia, succo di limone e aglio in una ciotola e mescolare. Immergere le cosce di pollo e marinare per un massimo di 1 ora.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Rimuovere i cestelli dalla friggitrice quando mancano 5 minuti sul timer. Imbottire il pollo con altra marinata e rimettere i cestini per terminare la cottura.
- 6 Condire con sale, un filo di miele e guarnire con fettine di limone.



## Pollo alle Cinque Spezie

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

48 g di salsa hoisin

18 g di salsa di ostriche

3 spicchi d'aglio finemente  
grattugiati

5 g di polvere cinese a cinque  
spezie

60 ml di miele

30 ml di salsa di soia scura

4 cosce di pollo senza ossa e con  
pelle liscia

- 1 Unire la hoisin, la salsa di ostriche, l'aglio, la polvere cinese a cinque spezie, 30 ml di miele e 20 ml di salsa di soia scura in una grande ciotola. Aggiungere le cosce di pollo e mescolare finché non sono ben coperti. Marinare per almeno 2 ore.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le cosce di pollo nei cestelli della friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 12 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mescolare il miele rimanente e la salsa di soia insieme in una piccola ciotola.
- 6 Spennellare il pollo con la salsa di soia dopo 8 minuti di cottura, poi tornare alla friggitrice e terminare la cottura per 4 minuti.
- 7 Servire con broccoli cinesi e riso al vapore.



## Pollo "Fritto"

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

2 cosce di pollo

2 cosce di pollo con osso e pelle

224 ml di latticello

180 g di farina per tutti gli usi

3 g di aglio in polvere

3 g di cipolle in polvere

3 g di paprika

2 g di pepe nero o bianco

5 g di sale

40 ml di olio vegetale

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire cosce di pollo e latticello in una busta a chiusura lampo e marinare per 1-1½ ore.
- 2 Mescolare la farina, le spezie e il sale in una ciotola.
- 3 Prendere le cosce di pollo direttamente dalla busta e versare la farina. Assicurarsi che il pollo sia completamente coperto, poi mettere su un rack di raffreddamento per 15 minuti.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Inumidire un pennello da cucina nell'olio e sfiorare delicatamente le cosce di pollo su ciascun lato.
- 6 Mettere le zampe e le cosce nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Capovolgere il pollo a metà cottura e spruzzare con uno spray da cucina.
- 9 Lasciare raffreddare per 5 minuti appena terminata la cottura e poi servire.



## Parmigiana di Pollo

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

56 g di pangrattato all'italiana

20 g di parmigiano grattugiato

2 petti di pollo (454 g) disossati e  
senza pelle

60 g di farina per tutti gli usi

2 uova, sbattute

Spray da cucina antiaderente

2 fette di mozzarella

Salsa marinara, per servire

2 rametti di prezzemolo tritato  
fresco, per guarnire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare il pangrattato e il parmigiano in una ciotola.
- 3 Immergere ogni petto di pollo nella farina, poi nelle uova sbattute ed infine arrotolarlo nella miscela di pane grattugiato.
- 4 Spruzzare l'interno dei cestelli della friggitrice preriscaldata con uno spray da cucina e posizionare i petti di pollo all'interno, spruzzando anche le parti superiori del pollo.
- 5 Cuocere i petti di pollo a 180° C per 12 minuti.
- 6 Mettere 1 fetta di mozzarella su ciascun petto quando mancano 2 minuti sul timer.
- 7 Servire con salsa marinara e guarnire con prezzemolo fresco tritato.



## Braciole di Maiale in Stile North Carolina PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 braciole di maiale senza osso  
15 ml di olio vegetale  
25 g di zucchero di canna scuro  
6 g di paprika ungherese  
2 g di senape macinata  
2 g di pepe nero macinato fresco  
3 g di cipolle in polvere  
3 g di aglio in polvere  
Sale e pepe, a piacere

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Rivestire le costolette di maiale con l'olio.
- 3 Unire tutte le spezie e condire liberamente le costolette di maiale, quasi come se fossero impanate.
- 4 Mettere le braciole di maiale nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare su 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere le costolette di maiale quando sono cotte, lasciare riposare per 5 minuti e poi servire.



## Maiale Katsu

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

14 minuti

2 bracirole di maiale (170 g)  
disossate

56 g di pangrattato di panko

3 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

6 g di sale

1 g di pepe bianco

60 g di farina per tutti gli usi

2 uova sbattute

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mettere le bracirole di maiale in una busta con chiusura lampo o coprire con pellicola trasparente.
- 2 Pestare la carne di maiale con un mattarello fino ad uno spessore di 13 mm.
- 3 Unire il pangrattato e i condimenti in una ciotola e mettere da parte.
- 4 Mettere ogni braciola di maiale nella farina, poi immergerle nelle uova sbattute ed arrotolarle nel pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare entrambi i lati del maiale con uno spray da cucina ed inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Cuocere le costolette di maiale a 180° C per 14 minuti.
- 8 Togliere dalla friggitrice a cottura terminata e lasciare riposare per 5 minuti.
- 9 Tagliare a pezzi e servire.



## Involtini di Maiale nel Prosciutto

PRODUCE 4-5 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

9 minuti

6 pezzi di prosciutto affettato  
sottilmente

1 filetto di maiale (454 g) dimezzato  
e pestato

6 g di sale

1 g di pepe nero

227 g di foglie di spinaci fresche e  
divise

4 fette di mozzarella divise

18 g di pomodori essiccati al sole  
e divisi

10 ml di olio d'oliva

- 1 Disporre 3 pezzi di prosciutto sulla carta da forno, leggermente sovrapposti l'un l'altro. Mettere 1 metà del maiale sul prosciutto e ripetere con l'altra metà.
- 2 Condire l'interno degli involtini di maiale con sale e pepe.
- 3 Mettere la metà delle quantità di spinaci, formaggio e pomodori secchi in cima al filetto di maiale lasciando un bordo di 13 mm su tutti i lati.
- 4 Arrotolare stretto il filetto attorno al ripieno e legarlo con lo spago da cucina per tenerlo chiuso.
- 5 Ripetere il processo per l'altro filetto di maiale e mettere gli involtini in frigo.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Spennellare 5 ml di olio d'oliva su ogni filetto avvolto e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 9 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Lasciare riposare gli involtini per 10 minuti prima di affettare.



## Pesce gatto Annerito dal Cajun

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

7 minuti

5 g di paprika

3 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di timo essiccato a terra

1 g di pepe nero macinato

1 g di pepe di Caienna

1 g di basilico essiccato

1 g di origano essiccato

2 filetti di pesce gatto (6 once)

Spray da cucina antiaderente

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare tutti i condimenti insieme in una ciotola.
- 3 Ricoprire il pesce su ciascun lato con il mix del condimento.
- 4 Spruzzare ciascun lato del pesce con uno spray da cucina ed inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Frutti di mare* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere con cura una volta terminata la cottura e servire.



## Tonno Chipotle

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 lattina (142 g) di tonno  
Salsa Chipotle da 45 g  
4 fette di pane bianco  
2 fette di formaggio al pepe

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare la salsa di tonno e Chipotle fino alla loro fusione.
- 3 Distribuire metà del mix di tonno Chipotle su ciascuna delle 2 fette di pane.
- 4 Aggiungere una fetta di formaggio al peperone su ciascuna fetta e poi aggiungere le restanti 2 fette facendo 2 panini.
- 5 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Tagliare in diagonale e servire.



## Tacos di Pesce alla Griglia con Farina di Mais **PRODUCE 4-5 PORZIONI**

### **TEMPO DI PREPARAZIONE:**

10 minuti

### **TEMPO DI COTTURA:**

7 minuti

**454 g di tilapia tagliato in strisce di 38 mm di spessore**

**52 gr di farina gialla di mais**

**1 g di cumino macinato**

**1 g di peperoncino in polvere**

**2 g di aglio in polvere**

**1 cipolla in polvere**

**3 g di sale**

**1 g di pepe nero**

**Spray da cucina antiaderente**

**Tortillas di mais, per servire**

**Salsa tartara, per servire**

**Spicchi di lime, per servire**

- 1 Tagliare la tilapia in strisce di 38 mm di spessore.
- 2 Mescolare insieme la farina di mais e i condimenti in un piatto fondo.
- 3 Rivestire le strisce di pesce con la farina di mais stagionata e mettere da parte in frigo.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare abbondantemente il pesce ricoperto con uno spray da cucina e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Frutti di mare*, regolare il tempo a 7 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Capovolgere il pesce a metà cottura.
- 8 Servire il pesce su tortillas di mais con salsa tartara e una spremuta di lime.



## Salmone Glassato Teriyaki

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

### SALSA TERIYAKI

118 ml di salsa di soia

50 g di zucchero

1 g di zenzero grattugiato

1 spicchio d'aglio schiacciato

60 ml di succo d'arancia

### SALMONE

2 filetti di salmone (5 once)

20 ml di olio vegetale

Sale e pepe bianco a piacere

- 1 Unire tutti gli ingredienti della salsa Teriyaki in un piccolo contenitore per la salsa.
- 2 Portare ad ebollizione la salsa, ridurre della metà e poi lasciarla raffreddare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Ricoprire il salmone con olio e condire con sale e pepe bianco.
- 5 Mettere il salmone nella friggitrice preriscaldata con la pelle rivolta verso il basso. Selezionare *Frutti di mare*, regolare a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Al termine, rimuovere il salmone dalla friggitrice e lasciare riposare per 5 minuti, poi glassare con la salsa teriyaki.
- 7 Servire su un letto di riso bianco o con verdure grigliate.



## Salmone al Burro e Limone

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 filetti di salmone (6 onces)

Sale e pepe, a piacere

Spray da cucina antiaderente

30 g di burro

30 ml di succo di limone fresco

1 spicchio d'aglio grattugiato

6 ml di salsa Worcestershire

- 1 Condire il salmone a piacere con sale e pepe.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Spruzzare i cestelli della friggitrice preriscaldata con uno spray da cucina e mettere il pesce all'interno.
- 4 Selezionare *Frutti di mare* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Unire il burro, il succo di limone, l'aglio e la salsa Worcestershire in una piccola casseruola e scioglierli a fuoco basso per circa 1 minuto.
- 6 Servire i filetti di salmone con il riso e condire con la salsa al burro e limone.



## Gamberetti Stile Cajun

PRODUCE 2-3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

5 minuti

6 g di sale

2 g di paprika affumicata

2 g di aglio in polvere

2 g di condimento italiano

2 g di peperoncino in polvere

1 cipolla in polvere

1 g di pepe di Caienna

1 g di pepe nero

1 g di timo essiccato

454 g di gamberetti grossi, pelati e preparati

30 ml di olio d'oliva

Spicchi di lime, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire tutti i condimenti in una grande ciotola e mettere da parte.
- 3 Passare i gamberetti con olio d'oliva fino finché i non saranno ricoperti uniformemente.
- 4 Cospargere il composto del condimento sui gamberetti e mescolare finché non sono ben coperti.
- 5 Mettere i gamberetti nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Gamberetto*, regolare il tempo a 5 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con spicchi di lime.



## Torte di Granchio

PRODUCE 4 TORTE DI GRANCHIO

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

### RÉMOULADE

55 g di Maionese

15g di capperi, lavati e scolati

5 g sottaceti dolci e tritati

5 g di cipolla rossa tagliate a dadini

8 ml di succo di limone

8 g di mostarda di Digione

Sale e pepe, a piacere

### TORTE DI GRANCHIO

1 uovo grande sbattuto

Maionese da 17 g

11 g di mostarda di Digione

5 ml di salsa Worcestershire

2 g di condimento Old Bay

2 g di sale

Un pizzico di pepe bianco

Un pizzico di pepe di cayenna

26 g di sedano tagliati a dadini

45 g di peperone rosso tagliato a dadini

8 g di prezzemolo fresco tritato finemente

227 g di polpa di granchio

28 g di pangrattato

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme gli ingredienti rémoulade fino a quando sono ben incorporati ed accantonare.
- 2 Sbattere insieme l'uovo, la maionese, la senape, il Worcestershire, l'Old Bay, il sale, il pepe bianco, il pepe di Cayenna, il sedano, il peperone e il prezzemolo.
- 3 Sfaldare delicatamente la polpa di granchio nella miscela di uova e piegare insieme fino a quando è ben miscelata.
- 4 Cospargere il pangrattato sulla miscela di granchio e piegare delicatamente fino a incorporare il pangrattato.
- 5 Formare la miscela di granchi in 4 tortini per dolci e lasciarli raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rivestire il cestello interno preriscaldato con un foglio di carta da forno. Spruzzare le torte di granchio con uno spray da cucina e adagiarle delicatamente sulla carta.
- 8 Cuocere le torte di granchio a 205° C per 8 minuti fino a doratura.
- 9 Girare le torte di granchio a metà cottura.
- 10 Servire con la rémoulade.



## Tofu Croccante

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

18 minuti

Tofu secco da 225 g tagliato a  
cubetti da 25 mm

30 ml di salsa di soia

10 ml di aceto di riso

10 ml di olio di sesamo

40 g di amido di mais

- 1 Mescolare insieme il tofu, la salsa di soia, l'aceto di riso e l'olio di sesamo in una ciotola poco profonda e lasciare marinare per 10 minuti.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Scolare il tofu della marinata e poi mettere il tofu in amido di mais finché non è ricoperto uniformemente.
- 4 Mettere il tofu nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Gamberetto*, regolare il tempo a 18 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



## Cotoletta di Melanzane

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 uovo battuto

15 ml di latte

112 g mollica di pane all'italiana

3 g di sale

1 g di pepe nero

1 melanzana giapponese tagliata a fette spesse 13 mm

60 g di farina per tutti gli usi

Olio d'oliva per spazzolare

- 1 Sbattere insieme l'uovo e il latte in un piatto poco profondo. Unire il pangrattato, il sale e il pepe in un piatto separato.
- 2 Tagliare le melanzane a fette spesse 13 mm.
- 3 Ricoprire le fette di melanzane con la farina, poi immergerle nell'uovo e arrotolare il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spazzolare ciascun lato delle fette di melanzana con olio d'oliva.
- 6 Mettere le melanzane impanate nella friggitrice preriscaldata in un unico strato e cuocere a 205° C per 8 minuti. Potrebbe essere necessario cuocerle in gruppi.
- 7 Capovolgere la melanzana a metà cottura.



## Formaggio alla Griglia

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

43 g di burro fuso

4 fette di pane bianco

57 g di formaggio cheddar affilato,  
tritato e diviso

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro su ciascun lato delle fette di pane.
- 3 Spalmare il formaggio uniformemente su 2 fette di pane e aggiungere le fette rimanenti per preparare 2 panini.
- 4 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pane* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Tagliare in diagonale e servire.



## Cajun di Pollo

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 ore 15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

454 g di filetto di pollo

355 ml di latticello

10 ml di salsa piccante della  
Louisiana

180 g di farina per tutti gli usi

15 g di sale

4 g di pepe nero

7 g di aglio in polvere

5 g di cipolle in polvere

5 g di paprika

3 g di senape macinata

2 g di pepe di Caienna

12 g di amido di mais

Spray da cucina antiaderente

- 1 Marinare le offerte di pollo nel latticello e nella salsa piccante per 4 ore o durante la notte.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti in una grande ciotola e mescola bene.
- 3 Scavare il pollo marinato nella miscela e togliere l'eccesso.
- 4 Mescolare  $\frac{1}{3}$  della marinata nella farina condita e mescolare bene. Questo creerà piccoli fiocchi.
- 5 Lasciare riposare il pollo per un'ora finché il rivestimento non diventa viscoso e scavare nella farina. Poi mettere da parte.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Spruzzare un rivestimento di spray da cucina su ciascuno lato del pollo e mettere nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere a 205° C per 10 minuti, finché diventano dorate e croccanti.



## Stromboli

PRODUCE 4-5 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

**283 g di pasta per pizza refrigerata**

**Farina per tutti gli usi, per  
spolverare**

**8 fette di prosciutto cotto**

**3 fette di formaggio provolone**

**3 fette di mozzarella**

**50 g di peperoni rossi arrostiti e  
tritati**

**1 g di condimento italiano**

**1 uovo sbattuto**

**15 ml di latte**

**1 g di sale**

**1 g di origano essiccato**

**1 g di aglio in polvere**

**1 g di pepe nero**

- 1** Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti.
- 2** Spolverare l'impasto con la farina e stenderlo con uno spessore di 6 mm.
- 3** Disporre il prosciutto, i formaggi, i peperoni e il condimento italiano su metà dell'impasto. Piegare per sigillare.
- 4** Mescolare l'uovo e il latte insieme. Spennellare la parte superiore dell'impasto con il lavaggio delle uova.
- 5** Cospargere di sale, origano, aglio in polvere e pepe. Poi accantonare.
- 6** Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 7** Mettere gli stromboli nella friggitrice preriscaldata.
- 8** Cuocere a 175° C per 20 minuti e capovolgere gli stromboli ogni 5 minuti durante la cottura.



## Crocchette di Pesce "Fritte" Croccanti

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

6 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

454 g di pesce bianco o altri pesci  
tagliati a strisce lunghe  
38 x 13 mm

30 g di farina per tutti gli usi

7 g di condimento Old Bay

2 uova sbattute

180 g di pangrattato

Spray da cucina antiaderente

Salsa tartara, per servire

- 1 Tagliare il pesce in strisce lunghe 38 x 13 mm.
- 2 Mescolare insieme la farina e il condimento Old Bay in una ciotola.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di pesce con la farina stagionata, poi immergere le uova sbattute e arrotolare il pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare il pesce rivestito su entrambi i lati con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 6 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con salsa tartara.



## Pizzette Fiestas

PRODUCE 1 PORZIONE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 impasto per pizza pre-confezionato (178 mm)

Olio d'oliva, per spazzolare

57 g di salsa

85 g di miscela di formaggio messicano, tritato

20 g di mais congelato, da scongelare

30 g di fagioli neri cotti

8 g di piselli surgelati, da scongelare

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spazzolare la parte superiore della crosta della pizza con olio d'oliva.
- 3 Mettere la crosta della pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 160° C.
- 4 Aggiungere la salsa, il formaggio, il mais, i fagioli neri e i piselli nei 5 minuti rimasti sul timer, poi terminare la cottura.



## Mini Pizza ai Pepperoni

PRODUCE 1 PORZIONE

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 impasto per pizza pre-confezionato (178 mm)

Olio d'oliva, per spazzolare

60 g di salsa marinara

5-6 fette di peperoni

85 g di mozzarella grattugiata

25 g di parmigiano

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spazzolare la parte superiore della crosta della pizza con l'olio d'oliva.
- 3 Mettere la crosta della pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 160° C.
- 4 Aggiungere la salsa marinara, le fette di peperoni, la mozzarella e il parmigiano nei 5 minuti rimasti sul timer, poi terminare la cottura.



## Cheeseburger Sliders

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

454 g di manzo macinato (80/20)

3 g di sale

1 g di pepe nero

6 ml di salsa Worcestershire

5 g di mostarda di Digione

1 cipolla piccola grattugiata

1 uovo sbattuto

40 ml di olio d'oliva

4 fette di formaggio cheddar

Panini per servire

- 1 Mescolare insieme la carne macinata, il sale, il pepe nero, la salsa Worcestershire, la senape di Digione, la cipolla grattugiata e l'uovo fino a quando non saranno ben combinati.
- 2 Formare 4 polpette di manzo e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Strofinare le polpette con olio d'oliva e mettere gli hamburger nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo su 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Capovolgere gli hamburger a metà cottura per garantire una doratura uniforme.
- 7 Aggiungere le fette di formaggio cheddar in ciascun hamburger quando manca 1 minuto di cottura.
- 8 Servire su mini panini.



## Hamburger di Tacchino con Slaw Asiatico PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

### SLAW ASIATICO

175 g di cavolo tritato

½ di piccola cipolla rossa tagliata a fette sottili

½ di carota grattugiata

2 cipolle verdi tagliate a fette sottili

2 g di coriandolo tritato

30 ml di aceto di vino di riso

30 ml di salsa di soia

28 g di zucchero di canna

15 ml di olio di sesamo

14 g di maionese

Sale e pepe, a piacere

### POLPETTA

454 g di tacchino macinato (85/15)

2 spicchi d'aglio tritati

25 mm di zenzero grattugiato

2 cipolle verdi tritate

32 g di hoisin

15 ml di salsa di soia

10 g di sambal oelek

3 g di sale

1 g di pepe nero

90 g di pangrattato

### SLAW ASIATICO

- 1 Mescolare insieme cavolo, cipolla, carote, cipolle verdi e coriandolo in una grande ciotola.
- 2 Sbattere insieme l'aceto, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'olio di sesamo, la maionese, il sale e il pepe in una piccola ciotola.
- 3 Scuotere le verdure con la salsa all'aceto e lasciare che lo slaw asiatico marini per 30 minuti.

### POLPETTA

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una grande ciotola fino a quando si combinano assieme.
- 2 Formare il composto di tacchino in 4 tortini e metterlo in frigorifero a raffreddare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere i tortini di tacchino nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere per 10 minuti a 205° C.
- 6 Servire sulle focacce con slaw asiatico.



Antipasti



## Asparagi Avvolti nel Prosciutto

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

12 asparagi

12 ml di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

12 fette di prosciutto

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare le estremità legnose degli asparagi e scartarle.
- 3 Bagnare con l'olio le punte di asparago e condire con sale e pepe.
- 4 Avvolgere 1 fetta di prosciutto intorno ad ogni punta di asparago dall'alto verso il basso e inserire nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Ali di Pollo Strofinato

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

9 g di aglio in polvere

1 brodo di pollo con ridotto  
contenuto di sodio

5 g di sale

3 g di pepe nero

1 g di paprika affumicata

1 g di pepe di Caienna

3 g di condimento Old Bay con  
meno sodio

3 g di cipolle in polvere

1 g di origano essiccato

453 g di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente  
Ranch, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Combinare i condimenti in una ciotola e mescolare bene.
- 3 Condire le ali di pollo con metà del condimento e spruzzare liberamente con uno spray da cucina.
- 4 Mettere le ali di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 7 Mettere le ali in una ciotola e cospargere con l'altra metà del condimento fino a quando non sono ben rivestite.
- 8 Servire con del Ranch.



## Ali di Pollo della Mongolia

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

680 g di ali di pollo

30 ml di olio vegetale

Sale e pepe, a piacere

60 ml di salsa di soia a basso contenuto di sodio

85 g di miele

20 ml di aceto di vino di riso

15 g di Sriracha

3 spicchi d'aglio tritati

4 g di zenzero fresco grattugiato

1 cipolla verde tritata per guarnire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Scuotere le ali di pollo, l'olio, il sale e il pepe fino a quando non sono ben coperte.
- 3 Mettere le ali di pollo rivestite nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Combinare salsa di soia, miele, aceto di vino di riso, Sriracha, aglio e zenzero in una casseruola.
- 6 Portare a ebollizione fino a quando i sapori non si fondono per circa 10 minuti.
- 7 Dopo 20 minuti, mettere le ali in una grande ciotola e mescolare con la glassa.
- 8 Riportare le ali nei cestelli della friggitrice e terminare la cottura per i restanti 5 minuti.
- 9 Guarnire con cipolle verdi e servire.



## Ali di Miele-Sriracha

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

2 g di paprika affumicata

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di sale

2 g di pepe nero

25 g di amido di mais

453 g di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente

90 g di miele

100 g di Sriracha

15 ml di aceto di vino di riso

5 ml di olio di sesamo

- 1 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme la paprika affumicata, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, il sale, il pepe nero e l'amido di mais.
- 3 Mettere le ali nell'amido di granturco stagionato finchè non sono coperte in modo uniforme.
- 4 Spruzzare le ali con uno spray da cucina e mescolare fino a quando sono rivestite con olio.
- 5 Mettere le ali nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 8 Sbattere insieme in una grande ciotola miele, Sriracha, aceto di vino di riso e olio di sesamo.
- 9 Mettere le ali cotte nella salsa fino a quando non sono ben coperte e servirle.



## Ali di Pollo all'Aglio di Parmigiano

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

25 g di amido di mais

20 g di parmigiano grattugiato

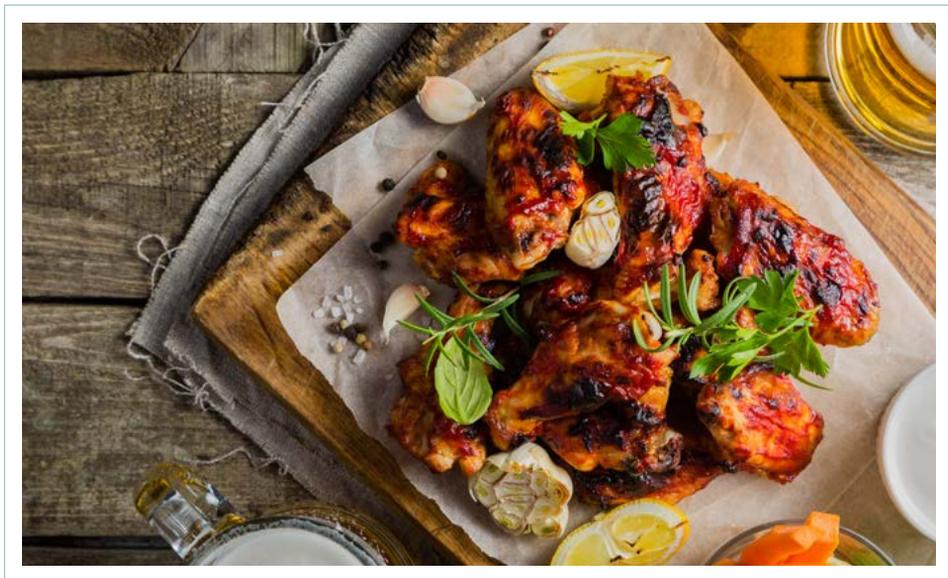
9 g di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

680 g di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire in una ciotola amido di mais, parmigiano, aglio in polvere, sale e pepe.
- 3 Mettere le ali di pollo nel condimento finché le ali non sono ben coperte.
- 4 Spruzzare i cestelli della friggitrice con uno spray da cucina e aggiungere le ali, spruzzando anche la parte superiore delle ali di pollo.
- 5 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Cospargere con il mix di parmigiano avanzato e servire.



## Ali di Pollo Jerk

PRODUCE 2-3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

1 g di timo macinato  
1 g di rosmarino essiccato  
2 g di pimento  
4 g di zenzero macinato  
3 g di aglio in polvere  
2 g di cipolle in polvere  
1 g di cannella  
2 g di paprika  
2 g di peperoncino in polvere  
1 g di noce moscata  
Sale a piacere  
30 ml di olio vegetale  
Ali di pollo da 0,5-1 kg  
1 lime spremuto

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire tutte le spezie e l'olio insieme in una ciotola per farne un composto marinato.
- 3 Mettere le ali di pollo nella marinata fino a quando non sono ben ricoperte.
- 4 Mettere le ali di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Togliere le ali e metterle su un piatto da portata.
- 7 Spremere il succo di lime fresco sopra le ali e servire.



## Tortillas maison

PRODUCE 2-3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

3 tortillas di mais (152 mm)  
tagliate in 8 pezzi ciascuna

20 ml di olio d'oliva

2 g di sale

Salsa per servire

- 1 Tagliare le tortillas a metà, poi ogni metà in quarti, per un totale di 8 pezzi per tortilla.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le tortillas nell'olio d'oliva e nel sale finché tutte le patatine sono ben coperte.
- 4 Mettere le patatine di tortillas nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 8 minuti a 150° C.
- 5 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Servire con salsa.



## Maiali in Coperta

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

½ foglio di pasta sfoglia scongelata

16 salsicce affumicate tagliate

15 ml di latte

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare la sfoglia in strisce da 64 x 38 mm.
- 3 Mettere una salsiccia tagliata su un'estremità della pasta sfoglia e avvolgere l'impasto attorno alla salsiccia, sigillando l'impasto con un po' d'acqua.
- 4 Spazzolare il lato superiore delle salsicce avvolte (lato della giuntura verso il basso) con il latte e metterla nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere a 205° C per 10 minuti o fino a doratura.



## Funghi Ripieni di Salsiccia

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

23 minuti

6 funghi di crimini extra large  
45 ml di olio d'oliva  
½ di cipolla grande a dadini  
1 spicchio d'aglio tritato  
113 g di salsiccia italiana dolce  
14 g di pangrattato all'italiana  
58 g di mozzarella grattugiata  
20 g di parmigiano grattugiato  
4 g di prezzemolo appena tritato  
Sale e pepe, a piacere

- 1 Rimuovere i gambi dei funghi dai cappucci. Tritare i gambi e metterli da parte.
- 2 Rimuovere con un cucchiaino l'interno dei funghi per creare più spazio per il ripieno ed accantonarli.
- 3 Scaldare una padella a fuoco medio-alto e lasciare riscaldare.
- 4 Aggiungere 15 ml di olio d'oliva, steli di funghi tritati e cipolle a dadini. Cuocere per 5 minuti.
- 5 Aggiungere l'aglio e cuocere per 1 minuto.
- 6 Aggiungere la salsiccia italiana e cuocere fino a quando non sarà marrone, circa 5 minuti, e poi mettere da parte.
- 7 Mescolare la salsiccia con il pangrattato, la mozzarella, il parmigiano e il prezzemolo.
- 8 Condire a piacere con sale e pepe.
- 9 Riempire i funghi e condirli con altra mozzarella.
- 10 Condire il resto dell'olio sui funghi.
- 11 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e lasciare riscaldare.
- 12 Mettere i funghi ripieni nella friggitrice preriscaldata.
- 13 Cuocere i funghi a 160° C per 12 minuti fino a quando il formaggio diventa dorato e frizzante.



## Morsi di Mozzarella "Fritti"

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

6 pezzi formaggi a pasta filata  
16 g di farina per tutti gli usi  
3 g di amido di mais  
3 g di sale  
1 g di pepe nero  
2 uova sbattute  
15 ml di latte  
50 g di pangrattato  
2 g di focchi di prezzemolo secchi  
Spray da cucina antiaderente  
Salsa o ranch di Marinara, da servire

- 1 Tagliare il formaggio a strisce in 3 parti facendo 18 pezzi.
- 2 Mescolare insieme farina, amido di mais, sale e pepe in una ciotola. Sbattere insieme le uova e il latte in una ciotola separata. Unire il pangrattato e le scaglie di prezzemolo in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di formaggio con la farina, poi immergerlo nell'uovo ed arrotolare il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere i morsi di mozzarella nel congelatore mentre la friggitrice si sta preriscaldando.
- 6 Mettere i morsi rivestiti di mozzarella nella friggitrice preriscaldata e spruzzare abbondantemente con uno spray da cucina.
- 7 Selezionare *Cibi Surgelati*, impostare il tempo per 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 9 Servire con la salsa di marinara preferita o, ancora meglio, con il ranch.



## Sottaceti "Fritti"

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

4 sottaceti grandi

60 g di farina per tutti gli usi

2 uova sbattute

25 g di pangrattato

2 g di paprika

1 g di pepe di Caienna

Sale e pepe a piacere

Spray da cucina antiaderente

- 1 Asciugare molto bene i sottaceti con un canovaccio da cucina pulito e tagliarli in lance.
- 2 Comporre una forma scavata usando 3 ciotole poco profonde. Riempire il primo piatto piano con la farina, poi sbattere le uova nel secondo piatto ed infine unire il pangrattato, le spezie, il sale e il pepe fino a incorporarli nell'ultimo piatto.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Rivestire i sottaceti, scavandoli prima nella farina, poi nell'uovo e successivamente nel pangrattato premendo delicatamente le briciole con le mani.
- 5 Mettere i sottaceti rivestiti su un vassoio e spruzzarli su tutti i lati con uno spray da cucina.
- 6 Aggiungere i sottaceti alla friggitrice preriscaldata e cuocere a 180° C per 10 minuti girandoli a metà cottura e, se necessario, spruzzando leggermente di nuovo.
- 7 Servire con la salsa preferita.



## Jalapeños Ripieni di Bacon

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

16 minuti

6 jalapeños medi, dimezzati  
longitudinalmente e disseccati  
112 g di maiale macinato  
57 g di formaggio Cheddar  
Sale e pepe a piacere  
6 strisce di pancetta dimezzate

- 1 Tagliare i jalapeños a metà nel senso della lunghezza e rimuovere tutti i semi. Poi mettere da parte.
- 2 Unire carne di maiale macinata, Cheddar, sale e pepe in una ciotola e mescolare fino a quando non sono ben combinati.
- 3 Versare circa 20 ml della miscela di maiale in ogni metà di jalapeño.
- 4 Rimettere insieme le metà di jalapeños e avvolgere ogni jalapeño con la pancetta.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Mettere i jalapeños avvolti nel bacon nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Bacon*, regolare il tempo a 16 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Servire con la salsa preferita.



## Gamberetti al Bacon

PRODUCE 4-5 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

16 minuti

16 gamberi giganti, pelati e preparati

3 g di aglio in polvere

2 g di paprika

2 g di cipolle in polvere

1 g di pepe nero macinato

8 strisce di pancetta affettate longitudinalmente

- 1 Mettere i gamberi jumbo in una ciotola e condire con le spezie.
- 2 Avvolgere la pancetta intorno ai gamberetti iniziando dall'alto per finire alla coda e fissali con uno stuzzicadenti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Aggiungere metà gamberetti alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bacon* e premere *Avvia/Pausa*. Al termine della cottura e mettere da parte.
- 6 Ripetere con l'altra partita di gamberetti.
- 7 Scolare il grasso in eccesso su un tovagliolo di carta e servire.



## Gamberi al Cocco

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

30 g di farina per tutti gli usi

5 g di sale

1 g di pepe nero, diviso

1 g di polvere d'aglio

2 g di paprika

2 uova grandi sbattute

15 ml di latte

28 g di pangrattato

40 g di cocco in fiocchi, non  
zuccherato

227 g di gamberetti grandi e  
sbucciati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare la farina e metà dei condimenti e delle spezie insieme in una ciotola. Sbattere insieme le uova e il latte in una ciotola separata.
- 2 Unire il pangrattato, la noce di cocco e l'altra metà dei condimenti e delle spezie in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Inumidire i gamberetti con la farina, poi immergerli nell'uovo ed arrotolare il pangrattato e il cocco. Immergere di nuovo nell'uovo e nelle briciole e mettere da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere i gamberetti nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Capovolgere i gamberetti a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



## Uovo allo Scotch

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

283 g di salsiccia di maiale tritata

2 g di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

1 g di salvia essiccata

2 g di sale

1 g di pepe nero

4 uova bollite mediamente e pelate

60 g di farina per tutti gli usi

1 uovo sbattuto

40 g mollica di pane all'italiana

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la salsiccia, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la salvia, il sale e il pepe. Dividere in quattro palle.
- 2 Avvolgere la salsiccia intorno a ciascuna delle uova bollite finché l'uovo non è completamente coperto.
- 3 Inumidire le uova coperte di salsiccia con la farina, poi immergerle nell'uovo sbattuto e arrotolare il pangrattato. Immergere nuovamente l'uovo e il pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare abbondantemente le uova con lo spray da cucina.
- 6 Mettere le uova nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di capovolgere le uova a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



## Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

60 ml di olio d'oliva

3 spicchi d'aglio grattugiati

2 g di origano essiccato

1 g di timo essiccato

2 g di sale

1 g di pepe nero

1 limone spremuto

454 g cosce di pollo, senza ossa,  
senza pelle e tagliate in pezzi da  
38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, l'aglio, l'origano, il timo, il sale, il pepe nero e il succo di limone in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare il pollo marinato in pezzi da 38 mm e infilarlo sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Spiedini di Pollo allo Yogurt

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 ore 10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

123 g di yogurt greco intero

20 ml di olio d'oliva

2 g di paprika

1 g di cumino

1 g di pepe rosso tritato

1 limone spremuto e zestato

5 g di sale

1 g di pepe nero macinato fresco

4 spicchi d'aglio tritati

454 g cosce di pollo, senza ossa,  
senza pelle e tagliate in pezzi da  
38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme lo yogurt, l'olio d'oliva, la paprika, il cumino, il peperone rosso, il succo di limone, la buccia di limone, il sale, il pepe e l'aglio in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare in frigo per almeno 4 ore.
- 3 Selezionare *Preheat* e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare le cosce di pollo marinate in pezzi da 38 mm e infilarli sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 6 Cuocere a 205° C per 10 minuti.



## Spiedini di Manzo in Stile Coreano PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

20 g ssamjang

20 g di gochujang

15 ml di salsa di soia

15 ml di olio di sesamo

15 ml di miele

5 ml di aceto di vino di riso

454 g di carne di manzo tagliata in  
pezzi da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

- 1 Mescolare ssamjang, gochujang, salsa di soia, olio di sesamo, miele e aceto in una ciotola.
- 2 Scuotere il manzo tagliato nella marinata e marinare per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Infilare i pezzi di manzo sugli spiedini tagliati a metà e mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.



## Spiedini di maiale Teriyaki

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

8 g di amido di mais

118 ml di acqua

60 ml di salsa di soia

55 g di zucchero di canna chiaro

1 spicchio d'aglio tritato

2 g di zenzero grattugiato

Pepe nero a piacere

454 g di lombata di maiale tagliate  
a cubetti da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

Spray da cucina antiaderente

Sale e pepe a piacere

- 1 Mescolare insieme l'amido di mais e l'acqua.
- 2 Unire la poltiglia di amido di mais, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'aglio e lo zenzero in una piccola casseruola. Cuocere la salsa a fuoco vivace fino a quando bolle e si addensa, circa 5 minuti.
- 3 Condire la salsa a piacere con pepe nero e lasciare raffreddare.
- 4 Inserire la carne in modo uniforme tra gli spiedini di legno.
- 5 Marinare lo spiedino di maiale in salsa teriyaki per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Spennellare gli spiedini con la salsa teriyaki ogni 2 minuti durante la cottura.
- 10 Condire con sale e pepe e servire.



## Spiedini di Agnello Shawarma

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

12 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

340 g di agnello macinato

2 g di cumino

2 g di paprika

3 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

1 g di cannella

1 g di curcuma

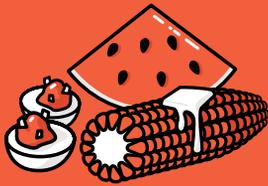
1 g di semi di finocchio

1 g di semi di coriandolo macinati

3 g di sale

4 spiedini di bambù (229 mm)

- 1 Abbinare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescola bene.
- 2 Infilare 85 g di carne su ogni spiedino, poi riporre in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata, selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Servire con condimento allo yogurt al limone o da solo.



Contorni



## Patatine Fritte Fatte in Casa

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

28 minuti

2 patate color ruggine tagliate a strisce di 76 x 25 mm

1 L di acqua fredda per ammollare delle patate

15 ml di olio

3 g di aglio in polvere

2 g di paprika

Sale e pepe a piacere

Ketchup o maionese per servire

- 1 Tagliare le patate a strisce di 76 x 25 mm e immergerle nell'acqua per 15 minuti.
- 2 Scolare le patate, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle con carta assorbente.
- 3 Aggiungere olio e spezie alle patate mescolando finché non sono ricoperte uniformemente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, regolare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Togliere i cestelli dalla friggitrice a fine cottura e condire le patate fritte con sale e pepe.
- 8 Servire con ketchup o maionese.



## Patate Fritte Dolci

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 patate grandi dolci tagliate a strisce di 25 mm di spessore

15 ml di olio

10 g di sale

2 g di pepe nero

2 g di paprika

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

- 1 Tagliare le patate dolci a strisce di 25 mm di spessore.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere le patate dolci tagliate a una grande ciotola e condirle con l'olio fino a quando sono ricoperte uniformemente.
- 4 Cospargere di sale, pepe nero, paprika, aglio in polvere e cipolla in polvere. Mescolare bene.
- 5 Mettere le patatine fritte nei cestelli preriscaldati e cuocere per 10 minuti a 205° C. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.



## Patatine Fritte Cajun

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

28 minuti

**2 patate rosse sbucciate e tagliate a strisce di 76 x 25 mm**

**1 L acqua fredda**

**15 ml di olio**

**7 g di condimento Cajun**

**1 g di pepe di Caienna**

**Ketchup o maionese per servire**

- 1** Tagliare le patate a strisce di 76 x 25 mm e immergerle in acqua per 15 minuti.
- 2** Scolarle, sciacquarle con acqua fredda e poi asciugarle con carta da cucina.
- 3** Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4** Aggiungere l'olio alle fette di patate e mescolare finché non sono ricoperte uniformemente.
- 5** Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6** Selezionare *Patatine Fritte*, cambiare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7** Rimuovere i cestelli dalla friggitrice appena finito di cucinare e condire le patatine con Cajun e pepe di Cayenna.
- 8** Servire con ketchup o maionese.



## Zucchine Fritte

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 zucchine medie, tagliate a strisce  
di 19 mm di spessore

60 g di farina per tutti gli usi

12 g di sale

2 g di pepe nero

2 uova, sbattute

15 ml di latte

84 g di pangrattato stagionato  
italiano

25 g di parmigiano grattugiato

Spray da cucina antiaderente

Maionese, per servire

- 1 Tagliare le zucchine a strisce di 19 mm di spessore.
- 2 Mescolare insieme in un piatto la farina, il sale e il pepe. Sbattere insieme le uova e il latte in un piatto separato. Unire il pangrattato e il parmigiano in un altro piatto.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di zucchine con la farina, poi immergerle nell'uovo, arrotolare il pangrattato e metterle da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere le zucchine rivestite uniformemente nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con un contorno.



## Avocado Fritti

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 avocado tagliati a spicchi spessi  
25 mm

50 g di pangrattato

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

1 g di paprika affumicata

1 g di pepe di Caienna

Sale e pepe a piacere

60 g di farina per tutti gli usi

2 uova sbattute

Spray da cucina antiaderente

Ketchup o maionese per servire

- 1 Tagliare gli avocado a spicchi spessi 25 mm.
- 2 Unisci in una ciotola il pangrattato, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la paprika affumicata, il pepe di Caienna, il sale e il pepe.
- 3 Scavare ogni cuneo di avocado nella farina, poi immergerlo nelle uova sbattute e arrotolarlo nella miscela di pane grattugiato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere gli avocado fritti nei cestelli della friggitrice preriscaldata, spruzzare con uno spray da cucina e cuocere a 205° C per 10 minuti.
- 6 Capovolgere gli avocado a metà cottura e spruzzare con altro spray da cucina.
- 7 Servire con ketchup o maionese per immersione.



## Fritto Greco

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

28 minuti

2 patate color ruggine tagliate a strisce di 76 x 13 mm

1 L di acqua fredda, per ammollare le patate

40 ml di olio vegetale

3 g di aglio in polvere

2 g di paprika

56 g di formaggio feta, sbriciolato

4 g di prezzemolo a foglia piatta, tritato

3 g di origano fresco

Sale e pepe, a piacere

Spicchi di limone, per servire

- 1 Tagliare le patate in strisce di 76 x 13 mm e immergerle nell'acqua per 15 minuti.
- 2 Scolare le patate, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle con carta assorbente.
- 3 Aggiungere l'olio, l'aglio in polvere e la paprika alle patate, mescolando fino a quando non sono ricoperte uniformemente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, regolare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli per garantire una cottura uniforme (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Togliere i cestelli dalla friggitrice appena terminata la cottura, poi aggiungere le patatine fritte con formaggio feta, prezzemolo, origano, sale e pepe.
- 8 Servire con spicchi di limone.



## Patate a Spicchi

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

2 patate grandi color ruggine,  
sciacquate e tagliate a spicchi  
lunghi 102 mm

23 ml di olio d'oliva

3 g di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

3 g di sale

1 g di pepe nero

5 g di parmigiano grattugiato

Ketchup o maionese, per servire

- 1 Tagliare le patate a spicchi lunghi 102 mm.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Ricoprire le patate con olio d'oliva e condirle con i condimenti e il parmigiano fino a quando non saranno ben ricoperte.
- 4 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Patatine Fritte*, impostare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Servire con ketchup o maionese.



## Patatine

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

2 litri d'acqua

15 g di sale

2 patate grandi color ruggine,  
tagliate a fette sottili

20 ml di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

- 1 Mescolare insieme l'acqua e il sale in una grande ciotola fino a quando tutto il sale si dissolve.
- 2 Affettare sottilmente le patate utilizzando un mandolino (utilizzare una lama da 1,5 mm).
- 3 Immergere le patate nell'acqua salata per 30 minuti.
- 4 Scolare le patate e asciugarle tamponandole.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Rivestire le fette di patate con olio d'oliva.
- 7 Strofinare le patate ricoperte di olio nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere le patate a 165° C per 25 minuti. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 9 Condire le patate con sale e pepe appena finito di cucinare.



## Anelli di Cipolla

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

**1 cipolla bianca piccola, tagliata a spicchi da 13 mm e separata in anelli**

**84 g di pangrattato**

**2 g di paprika affumicata**

**5 g di sale**

**2 uova**

**224 ml di latticello**

**60 g di farina per tutti gli usi**

**Spray da cucina antiaderente**

- 1 Tagliare la cipolla a rondelle spesse 13 mm e separare gli strati in anelli.
- 2 Unire il pangrattato, la paprika e il sale in una ciotola, poi mettere da parte.
- 3 Sbattere le uova e il latticello insieme fino a completa miscelazione.
- 4 Scavare ciascun anello di cipolla nella farina, poi immergerlo nelle uova sbattute e nella miscela di pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare abbondantemente gli anelli di cipolla con uno spray da cucina.
- 7 Mettere gli anelli di cipolla in un singolo strato nei cestelli della friggitrice preriscaldata e cuocere a lotti a 190° C per 10 minuti fino alla loro doratura. Assicurarsi di usare uno spray da cucina per uniformare la cottura.
- 8 Servire con la salsa preferita.



## Cipolla Fiorita

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 15 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

1 cipolla grande  
120 g di farina per tutti gli usi  
7 g di paprika  
12 g di sale  
7 g di aglio in polvere  
3 g di peperoncino in polvere  
1 g di pepe nero  
1 g di origano essiccato  
295 ml di acqua  
56 g di pangrattato all'italiana  
Spray da cucina antiaderente

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliare la parte superiore. Mettere il lato del taglio su un tagliere.
- 2 Tagliare verso il basso, dal centro verso l'esterno, fino al tagliere. Ripetere per fare 8 tagli uniformemente distribuiti intorno alla cipolla. Assicurarsi che la fessura passi attraverso tutti gli strati, ma lasciare la cipolla collegata al centro, poi mettere da parte.
- 3 Coprire la cipolla in acqua ghiacciata per almeno 2 ore, poi asciugare.
- 4 Mescolare insieme la farina, la paprika, il sale, l'aglio in polvere, il peperoncino in polvere, il pepe nero, l'origano e l'acqua fino a formare una pastella.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ricopre la cipolla con la pastella allargando gli strati e assicurandosi che ogni strato sia coperto con la pastella. Cospargere poi la parte superiore ed inferiore della cipolla con il pangrattato.
- 7 Spruzzare il fondo della friggitrice con uno spray da cucina e mettere la cipolla all'interno con il lato tagliato verso l'alto. Spruzzare abbondantemente la parte superiore della cipolla con uno spray da cucina.
- 8 Cuocere la cipolla a 205° C per 10 minuti, poi cuocere per altri 15 minuti a 175° C.



## Patate Hasselback

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

4 patate medie color ruggine, lavate e asciugate

30 ml di olio d'oliva

12 g di sale

1 g di pepe nero

1 g di aglio in polvere

28 g di burro fuso

8 g di prezzemolo appena tritato, per guarnire

- 1 Lavare e strofinare le patate, poi asciugarle con un tovagliolo di carta.
- 2 Tagliare le fenditure, a distanza di 6 mm, nella patata, fermandole appena prima di tagliarle completamente in modo che le fette restino collegate da circa 13 mm sul fondo della patata.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Coprire le patate con olio d'oliva e condire uniformemente con sale, pepe nero e aglio in polvere.
- 5 Aggiungere le patate nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 30 minuti a 175° C.
- 6 Spennellare il burro fuso sulle patate e cuocere per altri 10 minuti a 175° C.
- 7 Guarnire con prezzemolo fresco tritato.



## Patate Arrosto

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

227 g di patate novelle, pulite e dimezzate

30 ml di olio d'oliva

3 g di sale

1 g di pepe nero

2 g di aglio in polvere

1 g di timo essiccato

1 g di rosmarino essiccato

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Ricoprire le patate tagliate a metà in olio d'oliva e condirle.
- 3 Mettere le patate nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Patatine Fritte*, impostare il tempo per 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



## Carote Arrosto al Miele

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

**454 g di carote arcobaleno cimelio,**  
sbucciate e lavate

**15 ml di olio d'oliva**

**30 ml di miele**

**2 rametti di timo fresco**

**Sale e pepe, a piacere**

- 1** Picchettare le carote a secco con un tovagliolo di carta, poi mettere da parte.
- 2** Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3** Mettere le carote in una ciotola con olio d'oliva, miele, timo, sale e pepe.
- 4** Aggiungere le carote alla friggitrice preriscaldata.
- 5** Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6** Servire calde.



## Broccoli Arrosto all'Aglio

PRODUCE 3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 broccolo grande tagliato

15 ml di olio d'oliva

3 g di aglio in polvere

3 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare q 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i fiori di broccoli con olio d'oliva e mescolare fino ad ottenere un rivestimento uniforme.
- 3 Mescolare i broccoli con i condimenti.
- 4 Aggiungere i broccoli alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure* e premere *Avvia/Pausa*.



## Carote al Miele di Soia

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

**454 g di carote giovani (152 mm),  
sciacquate, pulite e asciugate  
con cura**

**15 ml di olio d'oliva**

**5 ml di miele**

**5 ml di salsa di soia**

- 1** Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2** Ricoprire le carote con olio d'oliva e mescolare il miele e la salsa di soia.
- 3** Mettere le carote nella friggitrice preriscaldata.
- 4** Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 5** Condire con sale e pepe durante la cottura.



## Cavolfiore Arrosto

PRODUCE 2-3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

284 g di fiori di cavolfiore

10 ml di olio d'oliva

3 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mettere le cimette di cavolfiore in una ciotola, annaffiare con olio d'oliva e condire con sale.
- 3 e pepe mescolando per rivestire le cimette in modo uniforme.
- 4 Aggiungi il cavolfiore nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, poi premere *Avvia/Pausa*.



## Cavolfiore alla Curcuma Arrosto PRODUCE 2-3 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

284 g di fiori di cavolfiori

10 ml di olio d'oliva

2 g di polvere di curcuma

2 g di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

3 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mettere le cimette di cavolfiore in una ciotola e condire con olio d'oliva finché tutto il cavolfiore sarà ben coperto.
- 3 Mescolare il cavolfiore con i condimenti.
- 4 Aggiungere il cavolfiore nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, poi premere *Avvia/Pausa*.



## Mais Tostato

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 spiga di grano, bucce e sete  
rimosse, tagliate a metà

14 g di burro fuso

2 g di sale

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro fuso su tutto il mais e condire con il sale.
- 3 Mettere il mais nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Capovolgere il mais a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



## Zucca Arrosto di Butternut

PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

1 zucca bianca, sbucciata, seminata  
e tagliata a cubetti da 25 mm

15 ml di olio d'oliva

1 g di foglie di timo

6 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice dell'aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Ricoprire i cubetti di zucca con olio d'oliva e condire con timo, sale e pepe.
- 3 Aggiungere la zucca stagionata alla friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 5 Condire con olio d'oliva a cottura ultimata e servire.



## Melanzane Arrostate

PRODUCE 1-2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 melanzana giapponese tagliata a fette spesse 13 mm

30 ml di olio d'oliva

3 g di sale

2 g di aglio in polvere

1 g di pepe nero

1 cipolla in polvere

1 g di cumino macinato

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare le melanzane pelate a fette spesse 13 mm.
- 3 Unire l'olio e i condimenti in una ciotola grande finché non sono ben combinati e aggiungere la melanzana finché tutti i pezzi sono ben ricoperti.
- 4 Mettere le melanzane nella friggitrice preriscaldata e cuocere a 205° C per 10 minuti.



## Pane all'Aglio

PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 baguette francese (305 mm),  
tagliata longitudinalmente e in  
larghezza

4 spicchi d'aglio tritati

43 g di burro a temperatura  
ambiente

15 ml di olio d'oliva

10 g di parmigiano grattugiato

8 g di prezzemolo appena tritato

- 1 Tagliare la baguette a metà per lungo, poi ogni pezzo a metà larghezza creando quattro fette lunghe 152 mm.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Unire aglio, burro e olio d'oliva per formare una pasta.
- 4 Distribuire uniformemente la pasta sul pane e cospargerla di parmigiano.
- 5 Mettere il pane nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pane* e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Guarnire con prezzemolo fresco tritato al termine della cottura.



## Muffin al Formaggio di Mais

PRODUCE 6 MUFFINS

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

60 g di farina per tutti gli usi

79 g di farina di mais

38 g di zucchero bianco

6 g di sale

7 g di lievito in polvere

118 ml di latte

45 g di burro fuso

1 uovo

165 g di mais

3 scalogni tritati

120 g di formaggio cheddar  
grattugiato

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire farina, farina di mais, zucchero, sale e lievito in una ciotola e mischiare.
- 2 Sbattere insieme latte, burro e uova fino a quando non saranno ben combinati.
- 3 Mescolare gli ingredienti secchi in ingredienti umidi. Unire mais, scalogno e formaggio cheddar.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 6 Aggiungere i muffin nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Servire i muffin con il burro o così come sono.



## Biscotti al Cheddar

PRODUCE 4 BISCOTTI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

5 g di lievito per dolci

5 g di sale kosher

4 g di zucchero

1 g di bicarbonato di sodio

210 g di farina per tutti gli usi

Burro non salato da 113 g (1 stick),  
raffreddato e tagliato in pezzi  
da 6 mm

62 g di formaggio cheddar  
grattugiato

112 g di latticello freddo

Burro sciolto, da spazzolare

- 1 Setacciare il lievito, il sale, lo zucchero, il bicarbonato e la farina.
- 2 Tagliare il burro freddo usando un frullatore o un robot da cucina finché non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare il formaggio cheddar e il latticello finché non diventa pasta. L'impasto dovrebbe sembrare asciutto.
- 4 Formare l'impasto in un quadrato spesso 13 mm.
- 5 Selezionare *Preheat*, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Tagliare i biscotti rotondi usando un taglierino.
- 7 Rivestire i cestelli della friggitrice preriscaldata con carta da forno.
- 8 Spennellare i biscotti con burro fuso e metterli sopra la carta da forno.
- 9 Cuocere i biscotti a 175° C per 12 minuti.



## Cavoletti di Bruxelles con Pancetta PRODUCE 2-4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

284 g di cavoletti di Bruxelles  
dimezzati

2 pancette a strisce, a dadini

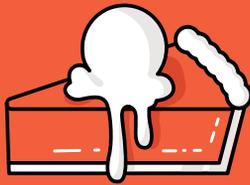
20 ml di olio d'oliva

2 g di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

5 g di parmigiano grattugiato fresco

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare i gambi dai cavoletti di Bruxelles, poi tagliarli a metà.
- 3 Unire le metà dei cavoletti di Bruxelles, la pancetta a dadini, l'olio d'oliva, l'aglio in polvere, il sale e il pepe in una ciotola e mescola insieme.
- 4 Aggiungere la miscela alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 8 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6 Grattugiare il parmigiano per guarnire, poi servire.



Desserts



## Panini alla Cannella

PRODUCE 8-10 PANINI ALLA CANNELLA

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 20 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

### GLASSARE AL FORMAGGIO CREMOSO

60 g di crema di formaggio a temperatura ambiente  
120 g di zucchero a velo  
114 g di burro non salato a temperatura ambiente  
3 ml di estratto di vaniglia

### PANINI ALLA CANNELLA

237 ml di latte caldo  
57 g di burro non salato, sciolto  
50 g di zucchero bianco  
½ pacchetto di lievito secco attivo  
280 g di farina per tutti gli usi e oltre per spolverare  
2 g di lievito per dolci  
6 g di sale  
57 g di burro non salato, ammorbidito  
100 g di zucchero di canna scuro  
7 g di cannella in polvere

- 1 Mescolare insieme tutti gli ingredienti glassati fino a quando non sono ben combinati e non sono presenti grumi. Poi accantonare.
- 2 Unire il latte caldo, il burro fuso, lo zucchero bianco e il lievito secco attivo in una grande ciotola e lasciare agire per 1 minuto.
- 3 Mescolare 240 g di farina per tutti gli usi fino a quando non è ben combinata. Coprire con un asciugamano per 1 ora e metterla in una zona calda della casa.
- 4 Mescolare la farina rimanente, il lievito e il sale.
- 5 Amalgamare l'impasto su una superficie infarinata e stenderlo con uno spessore di 6 mm.
- 6 Spalmare il burro ammorbidito sull'impasto e cospargere sopra lo zucchero scuro e la cannella.
- 7 Avvolgere i rotoli di cannella iniziando dal lato lungo, fino a formare un ceppo di pasta.
- 8 Tagliare l'impasto in fette da 25 a 38 mm, metterlo su una teglia leggermente imburata e coprire con un asciugamano per 30 minuti.
- 9 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 10 Mettere i rotoli di cannella su carta da forno e nella friggitrice preriscaldata.
- 11 Cuocere i panini alla cannella a 165° C per 12 minuti.
- 12 Distribuire la glassa di crema di formaggio sulla parte superiore quando sono cotti.



## Soufflé al Cioccolato

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

13 minuti

#### Burro

#### Zucchero

85 g di cioccolato agrodolce tritato

28 g di burro non salato

2 uova, con i tuorli separati dai bianchi

3 ml di estratto di vaniglia

18 g di farina per tutti gli usi

36 g di zucchero

Zucchero in polvere

- 1 Unire due stampini da 6 onces con il burro e spruzzare lo zucchero nelle pirofile agitando per spargerle, poi eliminare l'eccesso.
- 2 Sciogliere insieme cioccolato e burro nel microonde a intervalli di 30 secondi fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto, da 30 secondi circa ad 1 minuto.
- 3 Sbattere con forza i tuorli e l'estratto di vaniglia nel cioccolato fuso per evitare di rimescolare. Mescolare la farina fino a quando non sono presenti grumi e metterli da parte per raffreddare.
- 4 Montare gli albumi in una grande ciotola con un mixer elettrico a velocità media fino a quando non diventano morbidi.
- 5 Aggiungere lo zucchero un po' alla volta continuando a sbattere a velocità media, poi aumentare ad alta velocità fino a quando i bianchi diventano rigidi, infine mettere da parte.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mescolare circa ½ tazza di bianchi nella miscela di cioccolato, poi aggiungere la miscela di cioccolato ai bianchi rimanenti piegando delicatamente ma accuratamente.
- 8 Versare l'impasto nel recipiente e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 9 Cuocere i soufflés a 165° C per 13 minuti.
- 10 Spolverare i soufflés con zucchero a velo e servire immediatamente.



## Pane alle Noci di Banana

PRODUCE 1 MINI PAGNOTTA

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

57 g di burro non salato,  
ammorbidito

100 g di zucchero

1 uovo sbattuto

2 banane stramature

2 ml di estratto di vaniglia

90 g di farina per tutti gli usi

3 g di bicarbonato di sodio

2 g di sale

42 g di noci tritate

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire il burro e lo zucchero.
- 2 Mescolare l'uovo, schiacciare le banane e la vaniglia, poi accantonare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Setacciare la farina, il bicarbonato e il sale.
- 5 Piegare gli ingredienti asciutti sul bagnato e mescolare le noci tritate.
- 6 Ungere una mini teglia con lo spray da cucina e poi riempirla di pastella. Inserire nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare a 40 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Mini Torta di Mele

PRODUCE 2 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 mela media, sbucciata e tagliata a cubetti piccoli

18 g di zucchero semolato

18 g di burro non salato

2 g di cannella in polvere

1 g di noce moscata

1 g di pimento macinato

1 strato di impasto per torta

1 uovo sbattuto

5 ml di latte

- 1 Unire insieme le mele a cubetti, lo zucchero semolato, il burro, la cannella, la noce moscata e il pimento in una casseruola o una padella a fuoco medio-basso e portate lentamente a ebollizione.
- 2 Cuocere a fuoco lento per 2 minuti, poi togliere dal fuoco.
- 3 Lasciare raffreddare le mele, scoperte a temperatura ambiente, per 30 minuti.
- 4 Tagliare l'impasto a torta in cerchi da 127 mm.
- 5 Aggiungere il ripieno al centro di ciascun cerchio della crosta della torta e usare il dito per applicare l'acqua alle estremità esterne.
- 6 Chiudere la torta e tagliare una piccola fessura sulla parte superiore.
- 7 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Start/Press*.
- 8 Mescolare insieme l'uovo e il latte e spazzolare le parti superiori di ciascuna torta.
- 9 Mettere le torte nella friggitrice preriscaldata e cuocere a 175° C per 10 minuti, finché non diventano dorate.



## Crostata di Pere Rustica con Noci PRODUCE 4 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

45 minuti

### PASTA

100 g di farina per tutti gli usi

1 g di sale

12 g di zucchero semolato

84 g di burro non salato, freddo e tagliato a pezzi di 13 mm

30 ml di acqua ghiacciata

1 uovo sbattuto

12 g di zucchero turbinado

Spray da cucina antiaderente

20 g di miele

5 ml di acqua

Noci tostate e tritate, per guarnire

### RIEMPIMENTO

1 pera grande, pelata, squartata e affettata sottilmente

5 g di amido di mais

24 g di zucchero di canna

1 g di cannella in polvere

Un pizzico di sale

- 1 Mescolare 90 g di farina, sale e zucchero semolato in una grande ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Tagliare il burro nella miscela con un frullatore o un robot da cucina fino a formare briciole grossolane.
- 3 Aggiungere l'acqua fredda e mescolare fino a quando non si unisce.
- 4 Formare l'impasto in una terrina, coprire con un involucro di plastica e lasciare raffreddare in frigorifero per 1 ora.
- 5 Mescolare insieme gli ingredienti di riempimento in una ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 6 Stendere la pasta fredda fino a un diametro di 216 mm.
- 7 Aggiungere i 10 g di farina sulla parte superiore della pasta lasciando 38 mm.
- 8 Disporre le fette di pera in cerchi decorativi sovrapposti sopra la parte infarinata della crosta. Versare il succo di pera rimanente sopra le fette e piegare il bordo sopra il ripieno.
- 9 Coprire i bordi con l'uovo sbattuto e cospargere lo zucchero turbinado su tutta la crostata. Poi accantonare.
- 10 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 11 Spruzzare la friggitrice ad aria preriscaldata con uno spray da cucina e mettere la crostata all'interno.
- 12 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 45 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 13 Mescolare insieme il miele e l'acqua e spennellare la torta a cottura terminata.
- 14 Guarnire con noci tritate tostate.



## Torta al Limone

PRODUCE 1 MINI PAGNOTTA

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

120 g di farina per tutti gli usi

4 g di lievito in polvere

Un pizzico di sale

84 g di burro non salato,  
ammorbidito

130 g di zucchero semolato

1 uovo grande

15 g di succo di limone fresco

1 limone zestato

56 g di latticello

- 1 Mescolare insieme la farina, il lievito e il sale in una ciotola. Poi accantonare.
- 2 Aggiungere il burro ammorbidito ad un miscelatore elettrico e sbattere fino a quando diventa leggero e soffice, circa 3 minuti.
- 3 Sbattere lo zucchero nel burro montato per 1 minuto.
- 4 Sbattere il composto di farina nel burro fino a incorporarlo completamente, circa 1 minuto.
- 5 Aggiungere l'uovo, il succo di limone e la scorza di limone. Mescolare lentamente fino al completo incorporamento.
- 6 Versare lentamente il latte e mescolare a velocità media.
- 7 Aggiungere la pastella a una mini pagnotta unta fino in cima. Potresti avere un po' di impasto avanzato.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Posizionare la torta nella friggitrice preriscaldata.
- 10 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Muffin al Limone e Mirtilli

PRODUCE 6-8 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

5 ml di succo di limone

112 g di latte di cocco o latte di soia

120 g di farina per tutti gli usi

4 g di lievito in polvere

2 g di bicarbonato di sodio

1 g di sale

50 g di zucchero semolato

60 ml di olio di cocco

1 limone zestato

5 ml di estratto di vaniglia

75 g di mirtilli freschi

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire il succo di limone e il latte di cocco in una piccola ciotola, poi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare zucchero, olio di cocco, scorza di limone e estratto di vaniglia in una ciotola aggiuntiva. Poi combinare con una miscela di cocco e limone e mescolare.
- 4 Mescola il composto secco sul bagnato gradualmente, fin quando diventa liscio. Piegare delicatamente i mirtilli.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ungere le tazze dei muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 7 Posizionare con cautela le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Rimuovere i muffin quando sono cotti e lasciarli raffreddare per 10 minuti. Poi servire.



## Muffin al Cioccolato Espresso

PRODUCE 8 MUFFINS

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

120 g di farina per tutti gli usi  
60 g di cacao in polvere  
150 g di zucchero di canna chiaro  
2 g di lievito per dolci  
2 g di polvere di caffè espresso  
3 g di bicarbonato di sodio  
1 g di sale  
1 uovo grande  
170 ml di latte  
5 ml di estratto di vaniglia  
5 ml di aceto di sidro di mele  
80 ml di olio vegetale  
Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito, la polvere per espresso, il bicarbonato e il sale in una grande ciotola.
- 2 Sbattere l'uovo, il latte, la vaniglia, l'aceto e l'olio in una ciotola separata.
- 3 Mescolare gli ingredienti bagnati sull'asciutto fino a quando non vengono uniti.
- 4 Ungere le tazze dei muffin con uno spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario cucinare in gruppi.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Amaretti al Cocco

PRODUCE 5-6 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

100 g di latte condensato  
zuccherato

1 bianco d'uovo

2 ml di estratto di mandorle

2 ml di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

175 g di cocco tritato e non  
zuccherato

- 1 Mescolare insieme latte condensato, albume d'uovo, estratto di mandorla, estratto di vaniglia e sale in una ciotola.
- 2 Aggiungere 160 g di cocco grattugiato e mescolare fino a quando non è ben combinato. La miscela dovrebbe essere in grado di mantenere la sua forma.
- 3 Formare palline da 38 mm con le mani. Su un piatto separato, aggiungere poi 25 g di cocco grattugiato.
- 4 Avvolgere gli amaretti di cocco nella noce di cocco grattugiata fino a coprirli.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Aggiungere gli amaretti di cocco alla friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Lasciare raffreddare gli amaretti per 5-10 minuti, poi servire.



## Muffin ai Mirtilli Rossi

PRODUCE 6-8 MUFFINS

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

120 g di farina per tutti gli usi

66 g di zucchero

4 g di lievito in polvere

2 g di bicarbonato di sodio

Un pizzico di sale

100 g di mirtilli

1 uovo

80 ml di succo d'arancia

60 ml di olio vegetale

1 arancia zested

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato, il sale e i mirtilli in una grande ciotola.
- 2 Sbattere l'uovo, il succo d'arancia, l'olio e la scorza d'arancia in una ciotola separata.
- 3 Mescolare gli ingredienti bagnati sull'asciutto fino a quando non vengono uniti.
- 4 Ungere le tazze dei muffin con uno spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario cucinare in gruppi.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



## Muffin con Scaglie di Cioccolato PRODUCE 6-8 PORZIONI

### TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

50 g di zucchero semolato

125 ml di latte di cocco o latte di soia

60 ml di olio di cocco

5 ml di estratto di vaniglia

120 g di farina per tutti gli usi

14 g di polvere di cacao

4 g di lievito in polvere

2 g di bicarbonato di sodio

Un pizzico di sale

85 g di gocce di cioccolato

25 g di pistacchio (opzionale)

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire lo zucchero, il latte di cocco, l'olio di cocco e l'estratto di vaniglia in una piccola ciotola, quindi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, cacao in polvere, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare gli ingredienti secchi sul bagnato gradualmente, finché non diventano lisci. Poi aggiungere le gocce di cioccolato e i pistacchi.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a  $\frac{3}{4}$ .
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts* e regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rimuovere i muffin quando sono pronti e lasciarli raffreddare per 10 minuti prima di servirli.



## Altri prodotti Cosori

Se sei soddisfatto di questa friggitrice ad aria, la nostra linea non si ferma qui. Scopri il resto su [www.cosori.com](http://www.cosori.com) per vedere tutta la linea delle nostre pentole. Potrebbero far parte anch'essi della tua cucina!

## Cerchi di più?

Ti fomiamo una community che porti a casa tua il miglior chef di cucina casalinga. Condividi le tue ricette e unisciti alla conversazione! Pubblichiamo costantemente modi divertenti per provare tutti i nostri dispositivi Cosori.



**Condividi con noi le tue ricette!**

**#ICOOKCOSORI**

Ci piacerebbe vedere cosa crei. Unisciti alla crescente comunità di cuochi casalinghi appassionati per idee di ricette e ispirazione salutare quotidiana.



# COSORI

**HAI BISOGNO DI AIUTO? PARLA CON NOI!**

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com) | [www.cosori.com](http://www.cosori.com)