

Prima di utilizzare l'unità, leggere il Manuale d'uso Ninja® allegato.



NINJA

Double Stack XL

FRIGGITRICE AD
ARIA A 2 SCOMPARTI

Capacità di 9,5 L
*ideale per le famiglie numerose
e le cene in compagnia*



Guida rapida

CONSIGLI E SUGGERIMENTI | TABELLE DI COTTURA |
15 RICETTE CREATE DAI NOSTRI CHEF



La tua guida per la croccantezza perfetta

Ti presentiamo la friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja® Double Stack XL. Nelle prossime pagine scoprirai segreti e ricette per preparare 4 alimenti contemporaneamente. La tua avventura alla scoperta della nostra friggitrice ad aria salvaspazio inizia da qui.

Cuciniamo insieme!

Sommario

Friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja® Double Stack XL	4
Uso della friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja® Double Stack XL	6
Uso di 1 scomparto	8
Uso di 2 scomparti	9
Sync (Sincronizzazione) con cottura a doppia zona	10
Match (Stesse impostazioni) con cottura a doppia zona	12
Double Stack	14
Tabella dei pasti Double Stack	16
Tabelle di cottura	20
Ricette per iniziare	
Petti di pollo alla caprese con fagiolini all'aglio e straccetti di pollo con patatine fritte	28
Bastoncini di French toast con bacon allo sciroppo d'acero	30
Colazione	
Muffin inglesi ripieni di uova con salsiccia, hash brown e funghi	32
Ricette antipasti/snack	
Snack Party - Bocconcini di halloumi, prosciutto e twist di formaggio	33
2 alette - 2 ricette	34
Piatti principali	
Salmone marinato con senape al miele e patate schiacciate croccanti all'aneto	35
Pollo arrosto intero con polpettine alle erbe e pastinache glassate con senape al miele	36
Tofu al sesamo e zenzero con verdure fritte	37
Ciabatta pizza, 2 ricette	38
Lonza di maiale all'harissa con patate arrosto al cumino	39
Cosce di pollo piccanti con cavolfiore e fusi di pollo con crocchette di patate	40
Quesadillas di pollo e fagioli neri	41
Sandwich al formaggio e cipolla tostati con pomodorini all'aglio	42
Peperoni ripieni di chorizo al formaggio con pesto di zucchine, pomodorini e fagiolini	43
Dessert	
Brownie al cioccolato e burro di arachidi	44

Simboli del ricettario

Nel ricettario abbiamo utilizzato i seguenti simboli per aiutarti a trovare le ricette più adatte a te.



Introduzione alla Friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja® Double Stack XL

6 programmi di cottura



A Visualizzazione della temperatura e del tempo: grazie al display luminoso è possibile impostare in modo facile e veloce la temperatura e il tempo di cottura, nonché avviare il timer per iniziare a cucinare.

B Pulsanti delle zone: per programmare due zone regolabili in modo indipendente.
1 Controlla il risultato nella zona superiore (Zona 1).
2 Controlla il risultato nella zona inferiore (Zona 2).

C Programmi:

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): il programma che rende il cibo croccante con poco o zero olio.

MAX CRISP (CROCCANTEZZA MASSIMA): ideale per cuocere piccole quantità di cibo surgelato (come patatine fritte e nuggets di pollo) che potrebbero richiedere una temperatura più elevata.

NOTA: non è possibile regolare la temperatura. La temperatura è preimpostata a 240 °C.

BAKE (COTTURA AL FORNO): per preparare golosi dolci e dessert.

ROAST (COTTURA ARROSTO): ideale per cuocere cibo arrosto come un vero e proprio forno.

REHEAT (RISCALDAMENTO): per scaldare gli avanzi e creare una deliziosa crosticina sulla superficie.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): il programma che essicca carne, frutta e verdura per snack sani.

D Manopola di controllo: utilizzare questa manopola multifunzione per selezionare facilmente il programma di cottura, il tempo e la temperatura.

E Double Stack Pro: utilizzare questa funzione con le griglie sovrapponibili e la tabella a pagina 18 e 19 per preparare 4 diversi alimenti contemporaneamente.

F Sync (Sincronizzazione): sincronizza automaticamente i tempi di cottura in modo tale che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.

G Match (Stesse impostazioni): abbina automaticamente le impostazioni della Zona 2 a quelle della Zona 1.

H Pulsante di accensione

I Pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO)



AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

Ideale per le alette di pollo da servire calde e i tuoi snack surgelati preferiti



MAX CRISP (CROCCANTEZZA MASSIMA)

Ideale per cuocere piccole quantità di cibo surgelato che potrebbero richiedere una temperatura più elevata



BAKE (COTTURA AL FORNO)

Ideale per preparare brownie e altri dessert al forno



ROAST (COTTURA ARROSTO)

Ideale per verdure e carni cucinate arrosto



REHEAT (RISCALDA- MENTO)

Ideale per riscaldare il cibo



DEHYDRATE (ESSICCA- ZIONE)

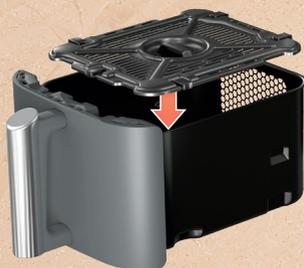
Ideale per preparare frutta, verdura e carne essicata

Tutto ciò di cui hai bisogno PER CUCINARE 4 ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE



Piastre per frittura ad aria

Inserirli sul fondo dei 2 scomparti per favorire una rapida diffusione dell'aria calda intorno al cibo e ottenere una cottura perfetta.



Inserimento delle piastre per frittura ad aria

Inserire le piastre per frittura ad aria con i piedini rivolti verso il basso. Assicurarsi di installare sempre le piastre, indipendentemente da quanti strati si stanno cucinando.

Posizionamento in basso (parte inferiore dello scomparto):

consente all'aria di circolare intorno ai cibi per una cottura e croccantezza uniformi. Per un corretto posizionamento, assicurarsi che gli intagli siano sui lati destro e sinistro dello scomparto.

Posizionamento in alto (parte superiore dello scomparto):

per una migliore cottura alla griglia e doratura, consigliamo di posizionare i cestelli in alto. Collocare la piastra per frittura ad aria nello scomparto con gli intagli verso il davanti e il retro dello scomparto.

NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra per frittura ad aria in alto.

NOTA: per risultati migliori, durante l'utilizzo del programma BAKE (COTTURA AL FORNO), posizionare la piastra in alto.



Griglie sovrapponibili

Due griglie, una per ogni scomparto. Inserirle entrambe negli scomparti per una cottura su più livelli o rimuoverle per cuocere il cibo su un unico strato.

NOTA: PER RISULTATI MIGLIORI, UTILIZZARE LE GRIGLIE SOLO con la funzione **DOUBLE STACK PRO** seguendo le istruzioni della tabella dei pasti o ricetta.

SUGGERIMENTO: per una pulizia più facile, prima dell'uso spruzzare un prodotto spray da cucina antiaderente sulle griglie sovrapponibili.



Inserimento delle griglie sovrapponibili

Dopo aver inserito le piastre per frittura ad aria, posizionarvi delicatamente le griglie con le maniglie rivolte verso l'alto. Dovrebbero inserirsi perfettamente nelle tacche laterali degli scomparti.

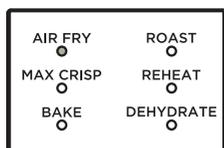
Uso di 1 scomparto

Desideri utilizzare solo una zona?

Passaggio 1

Programmare la Zona 1/ Selezionare il programma

- Mettere il cibo nello scomparto.
- Selezionare **1** o **2** per scegliere di cuocere nella Zona 1 o nella Zona 2.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**).



NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra per frittura ad aria in alto.

Passaggio 2

Impostare il tempo e la temperatura

- Per impostare la temperatura, selezionare il pulsante **TEMP (TEMPERATURA)** e ruotare la manopola per regolarla come desiderato.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



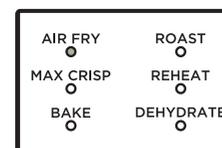
Uso di 2 scomparti

Desideri che entrambe le zone terminino la cottura contemporaneamente?

Passaggio 1

Programmare la Zona 1/ Selezionare il programma

- Mettere il cibo nello scomparto.
- Selezionare la Zona 1 premendo **1**.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**).



NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra in alto.

Passaggio 2

Impostare il tempo e la temperatura

- Per impostare la temperatura, selezionare il pulsante **TEMP (TEMPERATURA)** e ruotare la manopola per regolarla come desiderato.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



Passaggio 3

Avviare la cottura

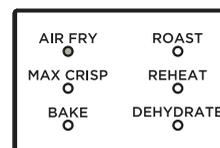
- Premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per avviare la cottura.
- Se si prepara un pasto **Double Stack** è necessario selezionare il pulsante **DOUBLE STACK PRO** prima di premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)**.

NOTA: per risultati migliori, monitorare il grado di cottura del cibo prima del termine del programma. Arrestare la cottura in qualsiasi momento se gli alimenti hanno raggiunto il livello di cottura desiderato. Per le temperature di cottura degli alimenti fare riferimento agli standard di cottura degli alimenti vigenti in Italia.

Passaggio 3

Programmare la Zona 2

- Mettere il cibo nello scomparto.
- Selezionare la Zona 2 premendo **2**.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**).
- Ripetere il passaggio 2.



+



Passaggio 4

Avviare la cottura

- Premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per avviare la cottura.
- Controllare il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
- Se si prepara un pasto **Double Stack** è necessario selezionare il pulsante **DOUBLE STACK PRO** prima di premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)**.



NOTA: al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **COOL (RAFFREDDAMENTO)**.

Sync (Sincronizzazione) con cottura a doppia zona

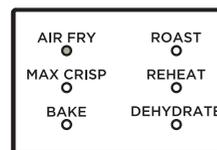
Prepara due pietanze in due modi diversi, completando la cottura contemporaneamente.



Passaggio 1

Programmare la Zona 1/ Selezionare il programma

- Mettere il cibo nello scomparto.
- Selezionare la Zona 1 premendo 1.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**).



NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra in alto.

Passaggio 2

Impostare il tempo e la temperatura

- Per impostare la temperatura, selezionare il pulsante **TEMP (TEMPERATURA)** e ruotare la manopola per regolarla come desiderato.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



Passaggio 3

Programmare la Zona 2

- Selezionare la Zona 2 premendo 2.
- Collocare il cibo nello scomparto inferiore.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura e ripetere il passaggio 2.

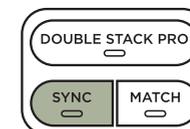
1

2

Passaggio 4

Avviare la cottura

- Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)**.
- Premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per avviare la cottura.
- Nella zona con il tempo di cottura più breve apparirà la scritta HOLD (IN ATTESA).



NOTA: se **NON** si seleziona **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)**, il cibo **NON TERMINERÀ** la cottura contemporaneamente.

Match (Stesse impostazioni) con cottura a doppia zona

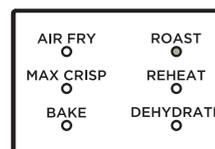
Sfrutta i 9,5 L di spazio al massimo cuocendo insieme più pietanze abbinando programmi diversi. Perfetto per preparare pasti formato famiglia o cene con gli amici.



Passaggio 1

Programmare la Zona 1/ Selezionare il programma

- Mettere il cibo in entrambi gli scomparti.
- Selezionare la Zona 1 premendo **1**.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **ROAST (COTTURA ARROSTO)**).



NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra in alto.

Passaggio 2

Impostare il tempo e la temperatura

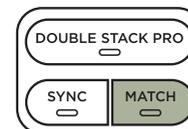
- Per impostare la temperatura, selezionare il pulsante **TEMP (TEMPERATURA)** e ruotare la manopola per regolarla come desiderato.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



Passaggio 3

Avviare la cottura

- Selezionare **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**.
- Premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per avviare la cottura.



Double Stack

Cuoci 4 pietanze contemporaneamente nei 2 scomparti per frittura ad aria indipendenti e prepara pasti e spuntini extra croccanti.



FRITTURA AD ARIA
190 °C
20 MIN

FRITTURA AD ARIA
190 °C
20 MIN

ZONA 1

- 2 cosce di pollo
- 250 g di asparagi

ZONA 2

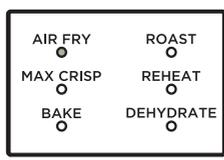
- 230 g bocconcini di pollo
- 300 g di patatine fritte

NOTA: per risultati migliori con Double Stack, si sconsiglia di cuocere ingredienti freschi e congelati all'interno dello stesso scomparto. Cuocere invece i cibi congelati in uno scomparto a parte.

Passaggio 1

**Programmare la Zona 1/
Selezionare il programma**

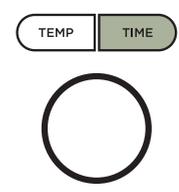
- Mettere il cibo nello scomparto.
- Inserire la griglia sovrapponibile e collocarvi sopra gli alimenti.
- Selezionare la Zona 1 premendo **1**.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura (ad es. **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**).



Passaggio 2

Impostare il tempo e la temperatura

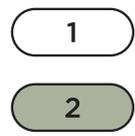
- Per impostare la temperatura, selezionare il pulsante **TEMP (TEMPERATURA)** e ruotare la manopola per regolarla come desiderato.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



Passaggio 3

Programmare la Zona 2

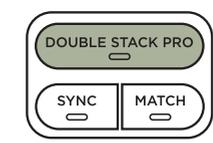
- Selezionare la Zona 2 premendo **2**.
- Mettere il cibo nello scomparto.
- Inserire la griglia sovrapponibile e collocarvi sopra gli alimenti.
- Ruotare la manopola per selezionare un programma di cottura e ripetere il passaggio 2.



Passaggio 4

Avviare la cottura

- Selezionare **DOUBLE STACK PRO**.
- Premere il pulsante **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per avviare la cottura.
- Se è selezionato **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)**, sulla zona con il tempo di cottura minore apparirà **HOLD (IN ATTESA)**.



NOTA: **DOUBLE STACK PRO** può essere utilizzato sia con la funzione **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** sia con la funzione **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**

Griglia. Impila. Ripeti l'operazione

Prepara 2 pasti completi in un'unica zona, con uno strato inferiore croccante e uno strato superiore super croccante.

**Livello superiore -
Croccantezza Extra**
per le carni e il pesce e altre
pietanze veloci da preparare

**Livello inferiore -
Croccantezza Delicata**
per verdure e
alimenti amidacei



GRIGLIA SOVRAPPONIBILE
Croccantezza extra nella
parte superiore



**2 filetti
di salmone**
120 g ciascuno



**2 petti
di pollo**
150 g ciascuno,
spessi 2-2,5 cm



**2 cosce
di pollo**
fino a 150 g
ciascuna



**controfiletto o
costata di manzo**
350 g ciascuno,
spessi 2 cm



**2 braciole
di maiale**
circa 200 g
ciascuna



**4-6 salcicce
di maiale
o vegetali**



**280 g di tofu
compatto**
a cubetti
di 2,5-3 cm



**6-8 bastoncini di
pesce congelati
o bastoncini
di pesce vegetali**

1

Selezionare la
zona desiderata.
Selezionare
**AIR FRY
(FRITTURA
AD ARIA).**

2

Impostare la
temperatura a **190 °C.**
Fare riferimento alla
tabella a destra per
impostare il tempo.

3

Selezionare **DOUBLE
STACK PRO.**
Selezionare **START/
STOP (AVVIO/
ARRESTO).**

Per risultati migliori, cuocere gli alimenti proteici (carne e pesce) sulla griglia e le verdure o gli alimenti amidacei sulla piastra per frittura ad aria.

TIPO DI ALIMENTO	TEMPO
Pollo	20 minuti
Maiale	15-20 minuti
Manzo	15 minuti
Pesce	15 minuti
Alimenti proteici (carne e pesce) vegetali	15 minuti
Verdure su entrambi i livelli**	15 minuti

**Se si cuociono verdure su entrambi i livelli, mettere le verdure più tenere in basso e quelle più dure in alto.

ALTRI ALIMENTI DA COMBINARE

GRIGLIA

Fusi di pollo
Hamburger
di manzo o
vegetali
Filetti di
merluzzo

PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA

Funghi Portobello
Peperoni
Melanzane
Pannocchie

PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA
Croccantezza delicata nella
parte inferiore



Asparagi
250 g, tagliati



Patate dolci
300 g, a pezzetti
da 2 cm



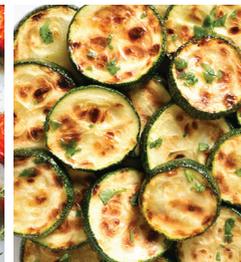
Patate novelle
300 g, in quarti



Fagiolini
250 g, tagliati



Pomodorini
300 g



Zucchine
300 g, a rondelle
di 1-2 cm

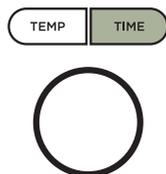


2 pannocchie

NOTA: per risultati migliori, si sconsiglia di cuocere ingredienti freschi e congelati all'interno dello stesso scomparto.

Aumentare il tempo durante la cottura

- Selezionare la zona per cui si desidera aumentare il tempo.
- Selezionare il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per aumentarlo.
- Il nuovo valore sarà impostato dopo 3 secondi.



NOTA: al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura COOL (RAFFREDDAMENTO). Durante il ciclo di raffreddamento, è possibile rimuovere il cibo.

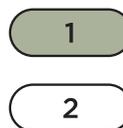
Arrestare la cottura

mentre entrambe le zone sono in funzione.

Passaggio 1

Arrestare una sola zona

- Selezionare la zona che si desidera arrestare (ad es. Zona 1).



Passaggio 2

Regolare il tempo

- Premere il pulsante **TIME (TEMPO)** e ruotare la manopola per azzerare il tempo.
- Dopo 3 secondi, sul display apparirà END (FINE).
- La cottura nell'altra zona continuerà.

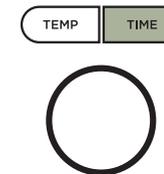


Tabella di cottura per frittura ad aria

NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra per frittura ad aria in alto.

Utilizzare questi tempi di cottura come guida, regolandoli in base alle proprie preferenze.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	MESCOLARE NELL'OLIO	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
VERDURE FRESCHE						
Asparagi	400 g	Interi, con estremità tagliate	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	8-10 minuti
Barbabietole	6 (70-100 g ciascuna)	Intere	No	Posizionamento in basso	200 °C	40-45 minuti
Peperoni	4 (600 g)	Interi, girare a metà cottura	No	Posizionamento in basso	200 °C	20-22 minuti
Broccoli	400 g	Tagliati a cimette di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	12-14 minuti
Cavoletti di Bruxelles	640 g	Tagliati a metà, senza gambo	2 cucchiaini	Posizionamento in basso	200 °C	18-20 minuti
Zucca gialla	500-750 g	Tagliata a pezzi di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	22-24 minuti
Carote	500 g	Pelate, tagliate a pezzi di 1,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	25-28 minuti
Cavolfiore	600 g	Tagliato a cimette di 1,5-2,5 cm	2 cucchiaini	Posizionamento in basso	200 °C	15-17 minuti
Sedano rapa	600 g	Pelato e tagliato a fette di 3 cm, 2 cucchiaini d'olio	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	20-25 minuti
Pannocchie	4 pannocchie	Pannocchie intere, senza la buccia, con le estremità tagliate	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	15-18 minuti
Zucchine	500 g	Tagliate in quarti nel senso della lunghezza, quindi tagliate a pezzi di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	15-17 minuti
Fagiolini fini	400 g	Con le estremità tagliate	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	12-15 minuti
Cavolo nero o riccio (croccante)	225 g	Tagliato a pezzi, senza i gambi	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	150 °C	10-12 minuti
Funghi	300 g	Puliti, tagliati in quarti	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	10-12 minuti
Funghi Portobello	250 g	Interi, spennellati con olio d'oliva	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	180 °C	12-15 minuti
Pastinache	500 g	Pelate e tagliate a fette lunghe 1,5 cm, 1 cucchiaino d'olio	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	16-18 minuti
Patate bianche ad es. King Edward, Maris Piper o Russet	750 g	Tagliate a spicchi di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	30-35 minuti
	500 g	Tagliare in pezzi di dimensioni uniformi	2 cucchiaini	Posizionamento in basso	200 °C	24-28 minuti
	4 intere (185-250 g ciascuna)	Forate con una forchetta per 3 volte, girare a metà cottura	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	36-40 minuti
Patate dolci	500 g	Tagliate a pezzi di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	18-22 minuti
	500 g	Tagliate a spicchi di 2,5 cm	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	25-28 minuti
	4 intere (185-250 g ciascuna)	Forate con una forchetta per 3 volte, girare a metà cottura	1 cucchiaino	Posizionamento in basso	200 °C	35-45 minuti
POLLAME FRESCO						
Petti di pollo	4 (700 g)	No	Spennellati con olio	Posizionamento in alto	200 °C	17-18 minuti
Sovracosce di pollo	6 sovracosce (125-150 g ciascuna/750-900 g in totale)	Con osso e pelle	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	20-23 minuti
	6-8 sovracosce (100 g ciascuna/600-800 g in totale)	Senza pelle/disossate	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	16-18 minuti
Alette di pollo	750 g	No	Spennellato con olio	Posizionamento in basso	200 °C	35-40 minuti
Petti d'anatra	2 (400 g)	Tagliare la pelle, cuocere il petto girato verso il basso, girarlo a metà cottura	Spennellati con olio	Posizionamento in alto	200 °C	18-22 minuti
FRUTTI DI MARE E PESCE FRESCO						
Filetto di merluzzo	ciascuno	Spessore di 1,5-2,5 cm	Spennellato con olio	Posizionamento in alto	200 °C	9-10 minuti
Tortini di pesce	2 (145 g ognuno)	No	No	Posizionamento in alto	200 °C	12 minuti
Gamberi	16 gamberoni (165 g)	No	1 cucchiaino	Posizionamento in alto	200 °C	3-5 minuti
Filetti di salmone	4 (480 g)	No	Spennellati con olio	Posizionamento in alto	200 °C	12 minuti

Per risultati migliori, utilizzare la piastra per frittura ad aria e scuotere o mescolare spesso.

Scuotere le pietanze

Per risultati ottimali, consigliamo di scuotere il cibo almeno tre volte durante il ciclo di cottura.



Oppure Mescolare con una pinza con punta in silicone

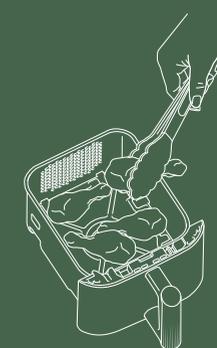


Tabella di cottura per frittura ad aria, continuazione

NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra per frittura ad aria in alto.

Utilizzare questi tempi di cottura come guida, regolando in base alle proprie preferenze.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	MESCOLARE NELL'OLIO	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
MANZO FRESCO						
Hamburger	4 (115 g ciascuno)	Spessore 2,5 cm	No	Posizionamento in alto	190 °C	11-13 minuti
Bistecche*	2 (250 g ciascuna)	Intere	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	9-12 minuti
MAIALE FRESCO						
Pancetta	4 fettine	No	No	Posizionamento in alto	210 °C	7 minuti
Bistecca di prosciutto	1 (170 g)	Tagliare la cotenna a 2 cm, girare dopo 5 minuti	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	9-10 minuti
Braciole di maiale	2 con osso (250 g ciascuna)	No	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	14-15 minuti
	4 disossate (120 g)	No	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	200 °C	12-14 minuti
	2 filetti (350-500 g ciascuno)	Girare a metà cottura	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	190 °C	22-27 minuti
Salsicce	4 (205 g)	No	No	Posizionamento in alto	200 °C	8-11 minuti
	8 (410 g)	No	No	Posizionamento in alto	200 °C	13-15 minuti
AGNELLO FRESCO						
Braciole d'agnello	4 (340 g)	No	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	180 °C	9-11 minuti
Bistecche d'agnello	2 (280 g)	No	Spennellate con olio	Posizionamento in alto	180 °C	11-12 minuti
VEGETARIANO						
Formaggio halloumi	Blocco da 225 g	Tagliato a fettine di 1 cm, girare a metà cottura	Spennellato con olio	Posizionamento in alto	200 °C	12-15 minuti
Tofu	280 g	Tagliato a cubetti di 2 cm, girare a metà cottura	Mescolare con olio	Posizionamento in alto	200 °C	12-15 minuti
Hamburger vegani	4 (115 g)	Strato singolo	No	Posizionamento in alto	190 °C	14-15 minuti
Pepite vegane	300 g	No	No	Posizionamento in basso	180 °C	15 minuti
Salsicce vegetariane	6 (270 g)	No	No	Posizionamento in alto	190 °C	14 minuti
CIBI SURGELATI						
Filetti di pesce panati	4 (600 g)	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in basso	200 °C	20-25 minuti
Funghi all'aglio panati	300 g	No	No	Posizionamento in basso	190 °C	12-15 minuti
Pollo alla Kiev	4 (560 g)	No	No	Posizionamento in basso	180 °C	22 minuti
Pepite di pollo	24 (400 g)	No	No	Posizionamento in basso	200 °C	13-15 minuti
Filetti di pesce in pastella	4 (600 g)	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in basso	180 °C	20-25 minuti
Bastoncini di pesce	10 (280 g)	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in alto	200 °C	13-15 minuti
Patate hash brown	8 (370 g)	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in alto	200 °C	15-17 minuti
Crocchette di patate	550 g	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in basso	190 °C	20-22 minuti
Tempura di gamberi	12 (160 g)	Girare a metà cottura	No	Posizionamento in basso	190 °C	7 minuti
Patate arrosto	700 g	No	No	Posizionamento in basso	190 °C	20-22 minuti
Scampi impanati	280 g	No	No	Posizionamento in basso	190 °C	12 minuti
Yorkshire pudding	8 (150 g)	No	No	Posizionamento in basso	180 °C	3-4 minuti

Per risultati migliori, utilizzare la piastra per frittura ad aria e scuotere o mescolare spesso.

Scuotere le pietanze

Per risultati ottimali, consigliamo di scuotere il cibo almeno tre volte durante il ciclo di cottura.



Oppure Mescolare con una pinza con punta in silicone

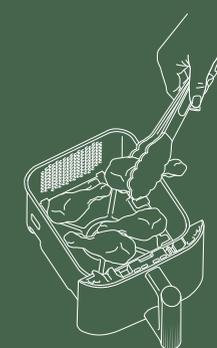


Tabella di cottura per frittura ad aria, continuazione

Utilizzare questi tempi di cottura come guida, regolandoli in base alle proprie preferenze.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	MESCOLARE NELL'OLIO	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
PATATINE						
Patatine fatte in casa, spessore 1 cm	500 g	Mettere in ammollo per 30 minuti, asciugare tamponando	1-3 cucchiaini d'olio	Posizionamento in basso	200 °C	23-25 minuti
Patatine fatte in casa, spessore di 2 cm	500 g	Mettere in ammollo per 30 minuti, asciugare tamponando	1-3 cucchiaini d'olio	Posizionamento in basso	200 °C	26-30 minuti
Patatine spesse surgelate da forno	500 g	No	No	Posizionamento in basso	200 °C	25-28 minuti
Patatine ondulate surgelate	500 g	No	No	Posizionamento in basso	200 °C	18-20 minuti
Patatine a spirale surgelate	600 g	No	No	Posizionamento in basso	210 °C	20-22 minuti
Patatine fritte surgelate	500 g	No	No	Posizionamento in basso	180 °C	22-25 minuti
Patatine Gastro surgelate	700 g	No	No	Posizionamento in basso	210 °C	24-26 minuti
Patate a spicchi surgelate	650 g	No	No	Posizionamento in basso	190 °C	20-25 minuti
Patatine fritte con buccia surgelate	500 g	No	No	Posizionamento in basso	200 °C	20-22 minuti
Patatine a bastoncino surgelate	500 g	No	No	Posizionamento in basso	200 °C	20-22 minuti
Patate dolci fritte surgelate	500 g	No	No	Posizionamento in basso	180 °C	23-25 minuti



Patinine rustiche



Fette spesse



Patinine ondulate



Patinine fritte



Patate a spicchi



Patate dolci fritte

SUGGERIMENTO: per una croccantezza uniforme, seguire i consigli relativi alla quantità, al tempo e alla temperatura e girare o mescolare le patatine almeno tre volte durante il ciclo di cottura. Controllare il cibo per ottenere il livello di cottura desiderato e, se necessario, regolare le impostazioni.

Tabella di cottura con Max Crisp, ideale per i cibi surgelati

Utilizzare questi tempi di cottura come guida, regolandoli in base alle proprie preferenze.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	MESCOLARE NELL'OLIO	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPO DI COTTURA
CIBI SURGELATI					
Anelli di cipolle pastellati	300 g	No	No	Posizionamento in basso	11-12 minuti
Crocchette di pollo	400 g	No	No	Posizionamento in basso	11-12 minuti
Pepite di pollo	400 g	No	No	Posizionamento in basso	11-13 minuti
Bastoncini di pesce	10 (280 g)	No	No	Posizionamento in alto	10-12 minuti
Bastoncini di halloumi	300 g	No	No	Posizionamento in basso	9-10 minuti
Bastoncini di mozzarella	180 g	No	No	Posizionamento in basso	8-9 minuti
Popcorn di pollo	500 g	No	No	Posizionamento in basso	12-13 minuti

NOTA: quando si usa la funzione Max Crisp non è necessario, quindi non è possibile, regolare la temperatura.

NOTA: ideale per cuocere piccole quantità di cibo surgelato che potrebbero richiedere una temperatura più elevata.

Per risultati migliori, utilizzare la piastra per frittura ad aria e scuotere o mescolare spesso.

Scuotere le pietanze

Per risultati ottimali, consigliamo di scuotere il cibo almeno tre volte durante il ciclo di cottura.



Oppure Mescolare con una pinza con punta in silicone

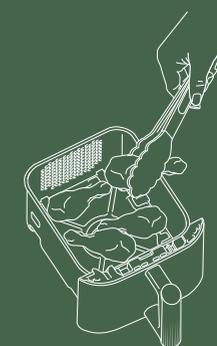


Tabella per cottura arrosto

Utilizzare questi tempi di cottura come guida, regolandoli in base alle proprie preferenze.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	MESCOLARE NELL'OLIO	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
CARNE FRESCA						
Pollo, intero	1,5 kg	No	Spennellare con olio	Posizionamento in basso	190 °C	55-60 minuti
Manzo, controgirello o scamone	1,3 kg	No	Spennellare con olio	Posizionamento in basso	170 °C	55-60 minuti (media)
Maiale, lonza, disossato	800 g-1 kg	No	Incidere il grasso	Posizionamento in basso	190 °C	70 minuti

Per risultati migliori, utilizzare la piastra per frittura ad aria e scuotere o mescolare spesso.

Per raggiungere i risultati desiderati, consigliamo di controllare spesso i cibi durante la cottura e di scuotere o mescolare con frequenza.

NOTA: scuotere o mescolare spesso salvo se indicato diversamente nella colonna di preparazione.

Tabella per l'essiccazione

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA PER FRITTURA AD ARIA	TEMPERATURA	TEMPO PER L'ESSICCAZIONE
FRUTTA E VERDURA FRESCHE				
Mele	Senza torsolo, tagliate a fette di 3 mm, risciacquate con acqua e limone, asciugate tamponando	Posizionamento in basso	60 °C	7-8 ore
Banane	Pelate, tagliate a fette di 3 mm	Posizionamento in basso	60 °C	8-10 ore
Barbabietole	Pelate, tagliate a fette di 3 mm	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
Erbe aromatiche fresche	Sciacquate, asciugate tamponando e senza i gambi	Posizionamento in basso	60 °C	4 ore
Radice di zenzero	Tagliata a fette di 3 mm	Posizionamento in basso	60 °C	6 ore
Mango	Pelato, tagliato a fette di 3 mm, senza nocciolo	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
Funghi	Puliti con una spazzola morbida (non lavati)	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
Ananas	Pelato, senza la parte centrale, tagliato a fette di 3 mm-1,25 cm	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
Fragole	Tagliate a metà o a fette di 1,25 cm	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
Pomodori	Tagliati a fette di 3 mm o grattugiati; cotti a vapore se si desidera reidratarli	Posizionamento in basso	60 °C	6-8 ore
CARNE, POLLAME, PESCE FRESCI				
Manzo, pollo, strisce di tacchino secco	Tagliati a fette di 6 mm, lasciati marinare per una notte	Posizionamento in basso	70 °C	5-7 ore

SUGGERIMENTO:

se lo si desidera, sostituire gli straccetti di pollo con straccetti di pollo vegetali.



Petti di pollo alla caprese con fagiolini all'aglio e straccetti di pollo con patatine fritte

PREPARAZIONE: 10 minuti | COTTURA: 23 minuti |
QUANTITÀ: 2 porzioni per ogni pasto

Pasti Double Stack

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

2 griglie sovrapponibili

Ingredienti | Zona 1: Pasto 1**Sulla piastra per frittura ad aria**

300 g di fagiolini, tagliati
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio grande, sbucciato e tritato
Sale e pepe nero macinato, a piacere

Sulla griglia

2 petti di pollo dissotati e senza pelle (ca. 200 g ciascuno)
½ cucchiaino di olio d'oliva
Sale e pepe nero macinato, a piacere
½ cucchiaino di aglio granulare

½ cucchiaino di origano essiccato
4 fette di pomodoro, spesse ½ cm
6 fette di mozzarella fresca, spesse ½ cm

Ingredienti | Zona 2: Pasto 2**Sulla piastra per frittura ad aria**

300 g di patatine fritte congelate

Sulla griglia

230 g di bocconcini di pollo congelati



- Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- In una ciotola capiente, aggiungere i fagiolini, 1 cucchiaino d'olio, l'aglio tritato, sale e pepe, e mescolare fino ad amalgamare bene. Aggiungere i fagiolini preparati nello scomparto della **ZONA 1**, quindi collocarvi sopra una griglia sovrapponibile.
- Mettere i petti di pollo su un tagliere e coprirli con carta da forno. Appiattirli con un mattarello finché non diventano spessi 1,5-2 cm. Ricoprirli con il resto dell'olio e condire con sale, pepe, aglio granulare e origano. Mettere i petti di pollo sopra alla griglia sovrapponibile nella **ZONA 1**. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- Aggiungere le patatine fritte nello scomparto della **ZONA 2**, quindi posizionarvi sopra una griglia sovrapponibile. Aggiungere i bocconcini di pollo sulla griglia. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 23 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 19 minuti. Selezionare **DOUBLE STACK PRO**, quindi **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 2 apparirà **HOLD (IN ATTESA)** finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- A 12 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti e scuotere lo scomparto della **ZONA 1** con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare i fagiolini. Guarnire il pollo con le fette di pomodoro e la mozzarella. Scuotere lo scomparto della **ZONA 2** con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare le patatine fritte e i bocconcini di pollo. Reinsерire entrambi gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, con un termometro esterno controllare che la temperatura interna del pollo sia di 75 °C. Rimuovere con cautela i petti e i bocconcini di pollo. Per rimuovere le griglie, afferrarle al centro con delle apposite pinze oppure sollevarle dalle maniglie ai lati con dei guanti da forno. Servire i petti di pollo con i fagiolini all'aglio e i bocconcini di pollo con le patatine fritte e salse a piacere.

SUGGERIMENTO: per una croccantezza uniforme, scuotere o mescolare le patatine durante il ciclo di cottura.

SUGGERIMENTO:

se lo si preferisce, utilizzare pane senza glutine e/o alternative vegetali.



Bastoncini di French toast con bacon allo sciroppo d'acero

PREPARAZIONE: 5 minuti | COTTURA: 9 minuti | QUANTITÀ: 2-4 porzioni

Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Ingredienti

ZONA 1:

Olio spray vegetale, q.b.
2 uova medie, sbattute
60 ml di latte intero
1 cucchiaino di cannella macinata
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

¼ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di sciroppo d'acero, più dell'altro per servire
3 sfilatini di pan brioche (35 g ciascuno), tagliati a metà in lunghezza

ZONA 2:

5 fette di bacon spesse, tagliate a metà
2 cucchiaini di sciroppo d'acero
¼ cucchiaino di pepe nero macinato



- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte superiore dello scomparto della **ZONA 1**. Inserire la seconda piastra per frittura ad aria nella parte inferiore dello scomparto della **ZONA 2**. Spruzzare l'olio su entrambe le piastre per frittura ad aria.
- 2 In una ciotola capiente, sbattere le uova, il latte, la cannella, l'estratto di vaniglia, il sale e lo sciroppo d'acero fino ad amalgamare il tutto. Aggiungere le metà di pan brioche nella ciotola, mescolare fino a ricoprirle uniformemente e lasciarle immerse nella pastella per 1-2 minuti.
- 3 Dopo 1-2 minuti, mettere le metà di pan brioche pastellate nello scomparto della **ZONA 1** e spruzzare con l'olio. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 4 In una ciotola di medie dimensioni, mescolare il bacon con lo sciroppo d'acero e il pepe fino a ricoprirlo uniformemente. Mettere il bacon nello scomparto della **ZONA 2**. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 7 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 210 °C e il tempo a 9 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 1 apparirà **HOLD (IN ATTESA)** finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 A 3 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti e riposizionare il bacon e i bastoncini di French toast sulla piastra antiaderente per una doratura uniforme. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 7 Al termine della cottura, servire i bastoncini di French toast con bacon allo sciroppo d'acero. Aggiungere altro sciroppo d'acero a piacere.

NOTA: consultare pagina 6 per il posizionamento in alto della piastra per frittura ad aria.

Muffin inglesi ripieni di uova con salsiccia, hash brown e funghi

PREPARAZIONE: 15 minuti | COTTURA: 20 minuti | QUANTITÀ: 4 porzioni

Ingredienti

Olio vegetale spray, q.b.
4 muffin inglesi
Sale e pepe nero macinato, q.b.
4 uova medie, a temperatura ambiente
2 cucchiaini di formaggio cheddar grattugiato
6 hash brown congelati
300 g di funghi prataioli bruni, lavati
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di timo fresco, senza gambo
8 salicce chipolata
Prezzemolo tritato, per servire



Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto. Spruzzare l'olio sulle piastre per frittura ad aria.
- 2 Per preparare i muffin, svuotare delicatamente la parte centrale di ogni muffin, lasciando un bordo di ½ cm. Fare attenzione a non svuotare troppo il muffin altrimenti le uova potrebbero cadere dal fondo.
- 3 Condire ogni incavo con sale e pepe, quindi rompere un uovo all'interno di ogni muffin. Cospargere uniformemente il formaggio cheddar su ogni muffin. Spruzzare con l'olio e condire nuovamente con sale e pepe. Aggiungere le uova nello scomparto della **ZONA 1, quindi collocarvi sopra la griglia sovrapponibile**. Posizionare gli hash brown sopra la griglia. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 4 In una ciotola di medie dimensioni, incorporare i funghi con l'olio d'oliva, il timo, il sale e il pepe. Aggiungere nello scomparto della **ZONA 2, quindi collocarvi sopra la griglia sovrapponibile**. Mettere le salicce sulla griglia e spruzzare con l'olio. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 170 °C e il tempo a 20 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 170 °C e il tempo a 19 minuti. Selezionare **DOUBLE STACK PRO**, quindi **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 1 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 A 8 minuti dalla fine, rimuovere entrambi gli scomparti. Girare gli hash brown nello scomparto della **ZONA 1** e scuotere lo scomparto della **ZONA 2** con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare i funghi e le salicce. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura. Se le salicce appaiono eccessivamente dorate, scuotere nuovamente prima della fine della cottura.
- 7 Al termine della cottura, rimuovere le salicce e gli hash brown. Per rimuovere le griglie, afferrarle al centro con delle apposite pinze oppure sollevarle dalle maniglie ai lati con dei guanti da forno. Cospargere le uova con il prezzemolo e servire con le salicce, gli hash brown e i funghi.

SUGGERIMENTO: se si desidera, sostituire le salicce con salsicce vegetali e procedere come indicato.



Pasti Double Stack

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

2 griglie sovrapponibili

Snack Party – Bocconcini di halloumi, prosciutto e twist di formaggio

PREPARAZIONE: 20 minuti | COTTURA: 16 minuti | QUANTITÀ: 4-6 porzioni

Ingredienti

Olio spray vegetale, q.b.
Farina per infarinatura, q.b.
½ pasta sfoglia in rotolo, tagliata in 16 x 24 cm
1 cucchiaino di senape di Digione, da dividere
2 fette di prosciutto di Parma
10 g di Parmigiano grattugiato finemente, da dividere
1 uovo grande, sbattuto
10 g di farina tipo 00
50 g di panko
1 cucchiaino di cipolla granulata
1 blocco di halloumi, tagliato in pezzi di 2 x 3 cm



Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto. Spruzzare l'olio sulle piastre per frittura ad aria.
- 2 Su un tagliere leggermente infarinato, distendere la sfoglia con l'estremità più corta rivolta verso di sé. Spalmare uniformemente 1 cucchiaino di senape di Digione, quindi guarnire con il prosciutto di Parma e 7 g di Parmigiano.
- 3 Piegare la sfoglia a metà unendo le estremità più corte. Premere verso il basso per appiattire leggermente e spennellare con l'uovo sbattuto.
- 4 Tagliare la sfoglia in 6 strisce, spesse circa 3 cm. Attorcigliare ogni striscia un paio di volte prima di riporla sul tagliere. Cospargere con il resto del Parmigiano e metterle in frigo.
- 5 Per preparare i bocconcini di halloumi, versare la farina in una ciotolina, il resto dell'uovo in un'altra ciotolina e il pangrattato e la cipolla granulata in una terza ciotolina. Immergere un paio di pezzi di halloumi nella farina e ricoprirli uniformemente. Passarli poi nell'uovo e infine nel pangrattato, premendo bene per farlo aderire uniformemente. Ripetere con il resto dell'halloumi. Mettere l'halloumi così preparato nello scomparto della **ZONA 1**. Inserire lo scomparto nell'unità.
- 6 Mettere i twist di formaggio e prosciutto nello scomparto della **ZONA 2**. Inserire lo scomparto nell'unità.
- 7 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 11 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 16 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 1 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 8 A 5 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti e, con pinze in silicone, girare ogni twist di pasta sfoglia e riposizionarlo, per una doratura uniforme. Mescolare delicatamente i bocconcini di halloumi. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 9 Al termine della cottura, rimuovere gli snack e servirli ancora caldi con salse e guarniture a piacere.

SUGGERIMENTO: sostituire con pasta sfoglia senza glutine e/o formaggio vegano, se si desidera.

Pasto a doppia zona

Ricetta intermedia ●●○



2 piastre per frittura ad aria

2 alette – 2 ricette Buffalo e BBQ

PREPARAZIONE: 5 minuti | COTTURA: 40 minuti | QUANTITÀ: 6-8 porzioni

Ingredienti

2 kg di alette di pollo fresche
2 cucchiaini di olio vegetale
Sale e pepe nero macinato, a piacere
100 g di salsa Buffalo preparata (o salsa a scelta)
100 g di salsa BBQ (o salsa a scelta)



Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 In una ciotola capiente, mescolare le alette di pollo con olio, sale e pepe. Dividere le alette in parti uguali tra lo scomparto della **ZONA 1** e quello della **ZONA 2**. Inserire entrambi i cestelli nell'unità.
- 3 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 40 minuti. Selezionare **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**, quindi premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (l'unità imposterà automaticamente la **ZONA 2** in combinazione con la **ZONA 1**).
- 4 A 20 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti e scuotere con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare le alette. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura. Ripetere questo passaggio a 7 minuti dalla fine del programma.
- 5 Al termine della cottura, verificare che le alette siano dorate al punto giusto e, con un termometro esterno, controllare che la temperatura interna sia di 75 °C. Mettere le alette in due ciotole e condirle con la salsa Buffalo (prima ciotola) e salsa BBQ (seconda ciotola). Servire calde.

NOTA: fare attenzione all'accumulo di olio caldo negli scomparti durante la cottura delle alette di pollo e la fusione del grasso.

Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Salmone marinato con senape al miele e patate schiacciate croccanti all'aneto

PREPARAZIONE: 5 minuti | MARINATURA: 30 minuti |
COTTURA: 30 minuti | QUANTITÀ: 4 porzioni

Ingredienti

1 ½ cucchiaino di olio vegetale, da dividere
1 ½ cucchiaino di senape di Digione
1 ½ cucchiaino di miele
2 spicchi d'aglio, sbucciati, tritati, da dividere
Scorza di 1 limone
Sale e pepe nero macinato, a piacere
4 filetti di salmone (120 g ciascuno)
750 g di patate novelle
40 g di burro, fuso
2 cucchiaini di aneto, tritato finemente
1 cipollotto, a fette, per servire
Spicchi di limone, per servire

NOTA: durante la cottura di alimenti proteici (carni e pesce), per risultati ottimali posizionare la piastra per frittura ad aria in alto.



Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte superiore dello scomparto della **ZONA 1**. Inserire la seconda piastra per frittura ad aria nella parte inferiore dello scomparto della **ZONA 2**.
- 2 In una ciotola di medie dimensioni, incorporare ½ cucchiaino d'olio con la senape di Digione, il miele, 1 spicchio d'aglio tritato, la scorza di limone, sale e pepe. Aggiungere i filetti di salmone nella ciotola e ricoprirli uniformemente con la marinatura. Coprire e lasciare a marinare in frigo per 30 minuti.
- 3 Passata mezz'ora, mettere il salmone nello scomparto della **ZONA 1** e spennellarlo con il resto della marinatura. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 4 In una ciotola di dimensioni medie, mescolare le patate novelle con l'olio, il sale e il pepe rimanenti. Aggiungere le patate nello scomparto della **ZONA 2** e inserirlo nella **ZONA 2**.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 12 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 30 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 1 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 Mentre il salmone e le patate cuociono, in una ciotola sbattere il burro fuso, l'aneto, il resto dell'aglio tritato e il sale. Mettere da parte.
- 7 A 17 minuti dalla fine del programma, rimuovere lo scomparto della **ZONA 2** e scuotere con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare le patate. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 8 A 10 minuti dalla fine, rimuovere lo scomparto della **ZONA 2**. Mettere le patate su un tagliere e con il fondo di una tazza, schiacciarle leggermente una ad una fino ad appiattirle e rompere la buccia. Spennellare il burro all'aneto su entrambi i lati e riporre delicatamente le patate nello scomparto. Reinserrire lo scomparto nell'unità per continuare la cottura.
- 9 Al termine della cottura, servire i filetti di salmone con le patate schiacciate all'aneto, i cipollotti e gli spicchi di limone.

SUGGERIMENTO: è possibile sostituire l'harissa con un condimento non piccante a piacere.

Pasto a doppia zona

Ricetta intermedia ●●○



2 piastre per frittura ad aria

1 griglia sovrapponibile

Pollo arrosto intero con polpettine alle erbe e pastinache glassate con senape al miele

PREPARAZIONE: 20 minuti | COTTURA: 60 minuti | QUANTITÀ: 4-6 porzioni

Ingredienti

- ½ limone
- Mazzetto di rosmarino
- Un pollo intero da 1,5 kg, senza interiora
- 3 cucchiaini di olio vegetale, da dividere
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 500 g di pastinache, in quarti, tagliare in 6 se grandi
- 1 ½ cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 1 cucchiaino di aglio granulare
- 8 polpettine (45 g ciascuna)
- Olio vegetale spray, q.b.

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 Aggiungere il limone e il rosmarino nella cavità del pollo. Ricoprire uniformemente il pollo con 2 cucchiaini d'olio, quindi condire a piacere con sale e pepe. Mettere il pollo nello scomparto della **ZONA 1**. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 3 In una ciotola capiente, mescolare il resto dell'olio con le pastinache, il miele, la senape, l'aglio granulare, il sale e il pepe. Aggiungere le pastinache nello scomparto della **ZONA 2**, quindi collocarvi sopra la **griglia sovrapponibile**.
- 4 In una ciotola di medie dimensioni, aggiungere il preparato per la farcitura e tutti gli ingredienti necessari indicati sulla confezione, quindi preparare seguendo le istruzioni. Dividere il composto in 8 palline uguali. Mettere le palline sulla griglia nella **ZONA 2** e spruzzare generosamente con l'olio. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 170 °C e il tempo a 60 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **ROAST (COTTURA ARROSTO)**. Impostare la temperatura a 165 °C e il tempo a 27 minuti. Selezionare **DOUBLE STACK PRO**, quindi **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 2 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 A 7 minuti dalla fine, rimuovere entrambi gli scomparti. Verificare che il pollo abbia raggiunto la doratura desiderata e, se lo si desidera, coprire con carta stagnola per evitare che si cuocia troppo. Scuotere lo scomparto della **ZONA 2** con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare le pastinache e girare le polpettine. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 7 Al termine della cottura, con un termometro esterno, assicurarsi che la temperatura interna del pollo sia di 75 °C. Per rimuovere le griglie, afferrarle al centro con delle apposite pinze oppure, con i guanti da forno, sollevarle dalle maniglie ai lati. Lasciare riposare il pollo per 5-10 minuti prima di tagliarlo e servire con le polpettine e le pastinache glassate.



Pasti Double Stack

Ricetta per principianti ●○○



2 piastra per frittura ad aria

1 griglia sovrapponibile

Tofu al sesamo e zenzero con verdure fritte

PREPARAZIONE: 20 minuti | MARINATURA: 1 ora | COTTURA: 14 minuti | QUANTITÀ: 2-4 porzioni

Ingredienti

- 3 cucchiaini di olio di semi di sesamo, da dividere
- 4 cucchiaini di salsa di soia a basso tenore di sale, da dividere
- 1 ½ cucchiaino di aceto di riso
- 2 cucchiaini di zucchero
- un pezzo di zenzero di 2 cm, tritato
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato, tritato
- 280 g di tofu extra compatto, tagliato a pezzi di 2-2 ½ cm
- 1 peperone rosso, con semi, tagliato a pezzi di 1 cm
- 1 broccolo piccolo (300 g), tagliato a cimette di 3 cm
- 130 g di fagioli edamame
- ½ cucchiaino di polvere di cinque spezie
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 1-2 sacchetti (250 g ciascuno) di riso bianco pronto, per microonde
- Semi di sesamo, per servire
- Cipollotti, a fette, per servire
- Coriandolo fresco, per servire

SUGGERIMENTO: sostituire il tofu con mini filetti di pollo e procedere come indicato. Non servire con il resto della marinatura.

Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore dello scomparto della **ZONA 1**. Inserire la seconda piastra per frittura ad aria nella parte superiore dello scomparto della **ZONA 2**.
- 2 In una ciotola, aggiungere 2 cucchiaini di olio di semi di sesamo, 3 cucchiaini di salsa di soia, l'aceto di riso, lo zucchero, lo zenzero e l'aglio e mescolare finché gli ingredienti non si saranno amalgamati e lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere il tofu nella ciotola. Coprire la ciotola e metterla in frigorifero a marinare per almeno 1 ora.
- 3 Dopo 1 ora, in una ciotola capiente, aggiungere tutte le verdure, il resto dell'olio di semi di sesamo, il resto della salsa di soia, la polvere cinque spezie e mescolare per amalgamare bene. Mettere il composto nello scomparto della **ZONA 1** e inserire nell'unità.
- 4 Collocare il tofu nello scomparto della **ZONA 2**, lasciando un po' di marinatura per servire. Inserire lo scomparto nell'unità.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 14 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 12 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 2 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 A 5 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti e mescolare il tofu e le verdure. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 7 Al termine della cottura, servire il tofu con le verdure, il riso bianco e il resto della marinatura. Guarnire con i semi di sesamo, i cipollotti e il coriandolo.

Ciabatta pizza, 2 ricette

PREPARAZIONE: 5 minuti | **COTTURA:** 9 minuti | **QUANTITÀ:** 4 porzioni

Ingredienti

2 ciabatte (ca. 8 x 20 cm), tagliate nel senso della lunghezza

160 g di salsa pronta per pizza, da dividere

160 g di mozzarella grattugiata, da dividere

30 g di salamino piccante a fette (facoltativo)

30 g di guarniture a piacere, da dividere (olive, peperoni, cipolle ecc. tagliati a pezzi di 1 cm)

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte superiore di ogni scomparto.
- 2 Per preparare le pizze, dividere la salsa distribuendola sulle ciabatte tagliate a metà e aggiungere sopra il formaggio. Guarnire 2 pizze con il salamino e le altre 2 a piacere.
- 3 Mettere le 2 pizze in ogni scomparto e inserire gli scomparti nell'unità.
- 4 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 9 minuti. Selezionare **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)** quindi premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (l'unità imposterà automaticamente la ZONA 2 in combinazione con la ZONA 1).
- 5 A 2 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti, riposizionare le pizze per una doratura uniforme. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 6 Al termine della cottura, mettere le pizze su un tagliere, lasciarle raffreddare per 2 minuti prima di servire.



Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Lonza di maiale all'harissa con patate arrosto al cumino

PREPARAZIONE: 10 minuti | **COTTURA:** 1 ora e 10 minuti | **QUANTITÀ:** 4 porzioni

Ingredienti

1 lonza di maiale (800-900 g)

Sale e pepe nero macinato, a piacere

2 cucchiai di condimento harissa essiccato

2 cucchiai di olio vegetale, da dividere

700 g di patate novelle, tagliate a metà

½ cucchiaino di cumino macinato

¾ cucchiaino di coriandolo macinato

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 Condire la lonza di maiale con il sale, il pepe e l'harissa, quindi ricoprire uniformemente con 1 cucchiaino d'olio. Mettere la lonza con la parte grassa verso l'alto nello scomparto della **ZONA 1**. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 3 In una ciotola di medie dimensioni, mescolare le patate con 1 cucchiaino d'olio d'oliva, il cumino, il coriandolo, il sale e il pepe. Aggiungere le patate nello scomparto della **ZONA 2**. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- 4 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **ROAST (COTTURA ARROSTO)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 1 ora e 10 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **ROAST (COTTURA ARROSTO)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 26 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 2 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 5 A 15 minuti dalla fine del programma, rimuovere lo scomparto della **ZONA 1** per verificare il grado di doratura della lonza e coprire con carta stagnola, se necessario. Rimuovere lo scomparto della **ZONA 2** e mescolare le patate. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 6 A 5 minuti dalla fine del programma, rimuovere lo scomparto della **ZONA 2** e mescolare le patate. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 7 Al termine della cottura, con un termometro esterno verificare che la lonza abbia raggiunto una temperatura interna di 70 °C. Lasciarla riposare per 5 minuti, quindi tagliare a fette e servire calda con le patate arrosto.



Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Cosce di pollo piccanti con cavolfiore e fusi di pollo con crocchette di patate

PREPARAZIONE: 10 minuti | COTTURA: 20 minuti | QUANTITÀ: 4 porzioni

Ingredienti

2 cosce di pollo con osso e pelle (ca. 130 g ciascuna)

2 cucchiaini di olio vegetale, da dividere

1 ½ cucchiaino di salsa tikka

Sale e pepe nero macinato, a piacere

4 fusi di pollo (ca. 110 g ciascuno)

300 g di cavolfiore, diviso in cimette, spesse 3-4 cm

¾ cucchiaino di garam masala

¼ cucchiaino di curcuma

8 crocchette di patate congelate (220 g)

Spicchi di lime, per servire

Coriandolo fresco, per servire

Salse a piacere, per servire



Pasti Double Stack

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

2 griglie sovrapponibili

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 In una ciotola di medie dimensioni, aggiungere le cosce di pollo e ricoprire con ½ cucchiaino d'olio, la salsa tikka, il sale e il pepe.
- 3 In un'altra ciotola di medie dimensioni, aggiungere i fusi e ricoprirli con ½ cucchiaino d'olio, quindi condire con sale e pepe.
- 4 In una ciotolina, aggiungere il cavolfiore, 1 cucchiaino d'olio, il garam masala, la curcuma e il sale e mescolare finché il cavolfiore non sarà ricoperto uniformemente. Mettere il cavolfiore nello scomparto della **ZONA 1**. Posizionarvi sopra la griglia sovrapponibile, quindi mettere le cosce di pollo su quest'ultima. Inserire lo scomparto nella **ZONA 1**.
- 5 Mettere le crocchette congelate nello scomparto della **ZONA 2**. Posizionarvi sopra la griglia sovrapponibile, quindi mettere i fusi di pollo su quest'ultima. Inserire lo scomparto nella **ZONA 2**.
- 6 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 20 minuti. Selezionare **DOUBLE STACK PRO**, poi **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**, quindi premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (l'unità imposterà automaticamente la **ZONA 2** in combinazione con la **ZONA 1**).
- 7 10 minuti dalla fine del programma, rimuovere lo scomparto della **ZONA 1** e scuoterlo per mescolare il cavolfiore. Rimuovere lo scomparto della **ZONA 2** e, con pinze con punta in silicone, girare i fusi. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 8 Al termine della cottura, con un termometro esterno, verificare che il pollo abbia raggiunto una temperatura interna di 75 °C. Rimuovere con cautela le cosce e i fusi di pollo. Per rimuovere le griglie, afferrarle al centro con delle apposite pinze oppure sollevarle dalle maniglie ai lati con dei guanti da forno. Servire le cosce di pollo con il cavolfiore, gli spicchi di lime e il coriandolo fresco. Servire i fusi di pollo con le crocchette di patate e salse a piacere.

Quesadillas di pollo e fagioli neri

PREPARAZIONE: 15 minuti | COTTURA: 7 minuti |

QUANTITÀ: 3-6 porzioni

Ingredienti

100 g di formaggio cheddar grattugiato

25 g di jalapeños in vasetto, tritati

3 cucchiaini di coriandolo fresco, tritato

2 cucchiaini di paprika affumicata

1 cucchiaino di cumino macinato

1 cucchiaino di coriandolo macinato

Sale e pepe nero macinato, a piacere

100 g di pollo cotto a pezzettini, a fette sottili

100 g di fagioli neri cotti

6 (16 cm) di tortillas

Olio spray vegetale, q.b.

Stuzzicadenti, per fissare le quesadillas



Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 In una ciotola capiente, incorporare il formaggio, gli jalapeños, il coriandolo, la paprika affumicata, il sale e il pepe. Dividere equamente la miscela in due ciotole di medie dimensioni. In una ciotola, aggiungere il pollo e mescolare per amalgamare. Nell'altra ciotola, aggiungere i fagioli neri e mescolare per amalgamare.
- 3 Su una superficie pulita disporre 6 tortillas. Dividere la miscela con il pollo in parti uguali su 3 tortillas, coprendo solo metà della superficie. Piegare la tortilla sopra il ripieno, premendo verso il basso per appiattire leggermente, quindi infilzare con uno stuzzicadenti per tenerla chiusa. Ripetere il processo con il resto delle tortillas e il ripieno ai fagioli neri. Spruzzare tutte le tortillas con l'olio, quindi posizionarne tre in ogni scomparto e inserire nell'unità.
- 4 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 7 minuti. Selezionare **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**, quindi premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (l'unità imposterà automaticamente la **ZONA 2** in combinazione con la **ZONA 1**).
- 5 A 2 minuti dalla fine del programma, estrarre entrambi gli scomparti, rimuovere gli stuzzicadenti e girare ogni quesadilla per una maggiore croccantezza. Reinscrivere gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 6 A cottura ultimata, lasciare raffreddare le quesadillas per 2 minuti prima di servirle.

Sandwich al formaggio e cipolla tostati con pomodorini all'aglio

PREPARAZIONE: 10 minuti | COTTURA: 10 minuti | QUANTITÀ: 4 porzioni

Ingredienti

8 fette di pane per sandwich a scelta (circa 10 x 10 cm)

8 fette di formaggio emmental, gouda o cheddar

Sale e pepe nero macinato, a piacere

¼ cipolla piccola, sbucciata, a fette sottili

60 g di burro salato, ammorbidito, da dividere

600 g di pomodorini

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio, sbucciato, tritato

1 cucchiaino di timo fresco, senza gambo



Pasti Double Stack

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

2 griglie sovrapponibili

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto e continuare con la preparazione.
- 2 Su un tagliere pulito disporre 4 fette di pane e guarnirle con 2 fette di formaggio, la cipolla a fette, sale e pepe. Chiudere i sandwich con il resto delle fette di pane. Spalmare uniformemente il burro ammorbidito sulla parte esterna di ogni sandwich e mettere da parte.
- 3 In una ciotola di medie dimensioni, mescolare i pomodorini, l'olio d'oliva, l'aglio, il timo, il sale e il pepe. Dividere i pomodorini equamente nei due scomparti, quindi posizionarvi sopra una griglia sovrapponibile. Mettere i due toast sopra a ogni griglia. Inserire entrambi gli scomparti nell'unità.
- 4 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 10 minuti. Selezionare **DOUBLE STACK PRO**, poi **MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI)**, quindi premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (l'unità imposterà automaticamente la ZONA 2 in combinazione con la ZONA 1).
- 5 A 3 minuti dalla fine del programma, estrarre entrambi gli scomparti, con una spatola in silicone, girare ogni toast e scuotere lo scomparto con un movimento in avanti e all'indietro per mescolare i pomodorini. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 6 Al termine della cottura, rimuovere i sandwich al formaggio tostati. Per rimuovere le griglie, afferrarle al centro con delle apposite pinze oppure sollevarle dalle maniglie ai lati con dei guanti da forno. Servire i toast caldi con i pomodorini all'aglio.

Peperoni ripieni di chorizo al formaggio con pesto di zucchine, pomodorini e fagiolini

PREPARAZIONE: 15 minuti | COTTURA: 20 minuti | QUANTITÀ: 2-4 porzioni

Ingredienti

1 zucchine grandi (ca. 300 g ciascuna), tagliate in quanti nel senso della lunghezza, quindi a pezzi di 2 cm

200 g di pomodorini

150 g di fagiolini fini, tagliati a metà

2 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe nero macinato, a piacere

125 g di riso Basmati cotto o riso a chicco lungo, da dividere

125 g di passata all'aglio ed erbe

1 ½ cucchiaino di prezzemolo fresco, tritato

½ cucchiaino di origano essiccato

2 cucchiaini di Parmigiano grattugiato

2 peperoni rossi medi, tagliati a metà, senza parte centrale

60 g di chorizo, tagliato a pezzi di ½ cm

30 g di mozzarella grattugiata

30 g di formaggio cheddar grattugiato

1 cucchiaino di pesto, per servire

Preparazione

- 1 Inserire una piastra per frittura ad aria nella parte inferiore di ogni scomparto.
- 2 In una ciotola capiente, mescolare le zucchine, i pomodorini, i fagiolini, l'olio, il sale e il pepe. Versare la miscela nello scomparto della **ZONA 1**, quindi inserirlo nell'unità.
- 3 In una ciotola di medie dimensioni, aggiungere il riso cotto, la passata, il prezzemolo, l'origano, il Parmigiano, il chorizo, sale e pepe e mescolare fino ad amalgamare il tutto. Dividere uniformemente la miscela tra le 4 metà di peperone.
- 4 Mettere i peperoni ripieni di chorizo nello scomparto della **ZONA 2** e inserirlo nell'unità.
- 5 Selezionare **ZONA 1**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 210 °C e il tempo a 20 minuti. Selezionare **ZONA 2**, quindi con la manopola selezionare **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 17 minuti. Selezionare **SYNC (SINCRONIZZAZIONE)** e premere **START/STOP (AVVIO/ARRESTO)** per iniziare la cottura (sulla Zona 2 apparirà HOLD (IN ATTESA) finché non sarà il momento di iniziare la cottura).
- 6 Mentre i peperoni cuociono, in una ciotola, mescolare la mozzarella e il formaggio cheddar. A 12 minuti dalla fine del programma, estrarre lo scomparto della **ZONA 1** e mescolare le verdure. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura. A 5 minuti dalla fine del programma, rimuovere entrambi gli scomparti, scuotere lo scomparto della **ZONA 1** per mescolare le verdure. Riposizionare i peperoni dalla parte anteriore a quella posteriore dello scomparto e cospargere uniformemente con il formaggio. Reinserrire gli scomparti nell'unità per continuare la cottura.
- 7 Al termine della cottura, aggiungere le verdure in una grande ciotola e mescolarle con il pesto. Servire i peperoni ripieni con il pesto di verdure.

Pasto a doppia zona

Ricetta per principianti ●○○



2 piastre per frittura ad aria

SUGGERIMENTO: per una ricetta vegana, utilizzare un chorizo vegetale e procedere come indicato.



NINJA

Double Stack XL

FRIGGITRICE AD
ARIA A 2 SCOMPARTI

Capacità di 9,5 L
*ideale per le famiglie numerose
e le cene in compagnia*

Stai cercando ispirazione per nuove ricette?

NINJA
TEST
KITCHEN



SCANSIONA
PER ALTRE
RICETTE

www.ninjatestkitchen.eu

    @NinjaKitchen

**Per domande o se desideri registrare il tuo prodotto,
visita il nostro sito [Web ninjakitchen.it](http://Web.ninjakitchen.it)**

SL400UK_IG_QSG_MP_240207_Mv1_IT-IT

FOODI* e NINJA* sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Regno Unito.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.