CAMEMBERT IN CROSTA CON MIELE, NOCI E FRUTTI ROSSI

Ingredienti:

- 1 Camembert da 250 g
- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 2 cucchiai di miele
- 40 g di noci
- 80 g di frutti rossi
- 1 uovo
- Rosmarino fresco

Procedimento:

1. Srotolare la pasta sfoglia e sistemare al centro il Camembert.
2. Aggiungere un cucchiaino di miele e qualche noce tritata.
3. Richiudere la sfoglia intorno al formaggio e sigillare i bordi.
4. Spennellare con l'uovo sbattuto.
5. Cuocere in modalità Airfry a 180 °C per circa 15–20 minuti, fino a doratura.
6. Completare con miele, noci, frutti rossi e rosmarino.

CROSTINI DI PANETTONE CON BRIE E SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti:

- 4 fette di panettone gastronomico o classico
- 120 g di Brie
- 120 g di salmone affumicato
- Scorza di 1 limone
- Aneto o erba cipollina
- Pepe rosa

Procedimento:

1. Tagliare il panettone in piccoli rettangoli.
2. Disporre su ogni crostino una fettina di Brie.
3. Cuocere in modalità Airfry a 180 °C per circa 4–6 minuti.
4. Completare con il salmone affumicato.
5. Decorare con scorza di limone, aneto e pepe rosa.

LASAGNE CON SALSICCIA E SCAMORZA

Ingredienti:

- 200–250 g di sfoglie fresche per lasagne, pronte per il forno
- 250 g di salsiccia
- 250 g di passata di pomodoro
- 400 ml di besciamella fluida
- 150 g di scamorza
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di olio extravergine
- Sale e pepe

Procedimento:

1. Eliminare il budello della salsiccia, sbriciolarla e rosolarla in padella con poco olio fino a completa cottura.
2. Unire la passata di pomodoro e cuocere per qualche minuto.
3. Distribuire un velo di besciamella sul fondo di una pirofila adatta al cestello.
4. Sistemare uno strato di sfoglia fresca senza precottura.
5. Aggiungere ragù di salsiccia, besciamella, scamorza a cubetti e Parmigiano.
6. Ripetere gli strati, terminando con besciamella e Parmigiano.
7. Cuocere in modalità Steamfry a 170–180 °C per circa 25–35 minuti, fino a completa cottura della sfoglia e doratura della superficie.

SALMONE AL VAPORE CON SALSA CREMOSA ALL'ARANCIA, SENAPE E MIELE

Ingredienti:

- 4 filetti di salmone da 120–150 g ciascuno
- 1 arancia non trattata
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaino di senape delicata
- 2 cucchiai di yogurt greco
- 1 cucchiaio di olio extravergine
- Sale e pepe rosa
- Erba cipollina o aneto fresco

Procedimento:

1. Sistemare i filetti di salmone nel cestello adatto alla cottura a vapore.
2. Condire con sale, pepe rosa e scorza d'arancia.
3. Cuocere in modalità Steam per circa 10–15 minuti, secondo lo spessore, fino a completa cottura.
4. Mescolare lo yogurt greco con miele, senape, un cucchiaio di succo d'arancia e olio.
5. Amalgamare fino a ottenere una salsa cremosa.
6. Servire il salmone con la salsa, erba cipollina e pepe rosa.

GAMBERONI AL VAPORE CON ARANCIA E PISTACCHI

Ingredienti:

- 12 gamberoni
- 1 arancia non trattata
- 40 g di pistacchi tritati
- 2 cucchiai di olio extravergine
- Sale
- Pepe rosa
- Prezzemolo fresco

Procedimento:

1. Pulire i gamberoni eliminando il filo intestinale e lasciando la coda.
2. Sistemarli nel cestello senza sovrapporli.
3. Aggiungere scorza d'arancia e qualche fettina sottile.
4. Cuocere in modalità Steam per circa 6–10 minuti, fino a completa cottura.
5. Preparare un'emulsione con olio, succo d'arancia, sale e pepe rosa.
6. Condire i gamberoni e completare con pistacchi e prezzemolo.

PERE AL CIOCCOLATO, MIELE E CANNELLA

Ingredienti:

- 2 pere grandi e mature
- 80 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di miele
- 1 cucchiaino di cannella
- 30 g di noci o nocciole tritate
- Zucchero a velo facoltativo

Procedimento:

1. Lavare le pere e tagliarle a metà.
2. Eliminare il torsolo creando una piccola cavità.
3. Sistemare le pere in una pirofila adatta all'Airfryer.
4. Distribuire il miele e la cannella.
5. Cuocere in modalità Airfry a 180 °C per circa 10–15 minuti, fino a quando saranno tenere.
6. Negli ultimi 2 minuti aggiungere il cioccolato tritato.
7. Completare con noci o nocciole e zucchero a velo.

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

Ingredienti:

- 2 uova
- 80 g di zucchero
- 35 g di farina
- 80 g di burro
- 10 g di burro per gli stampini
- 135 g di cioccolato fondente

Procedimento:

1. Sciogliere il cioccolato insieme agli 80 g di burro a bagnomaria oppure nel microonde.
2. Lasciare intiepidire.
3. Aggiungere zucchero e uova, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Incorporare infine la farina.
5. Imburrare 4–5 stampini monoporzione.
6. Distribuire l'impasto negli stampini, riempiendoli per circa ¾.
7. Cuocere in modalità Airfry a 200 °C per circa 6 minuti.
8. Lasciare riposare brevemente, sformare e gustare.