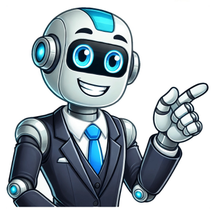
Continue



Ricette friggitrice ad aria pdf gratis

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni. Funzionale Funzionale Sempre attivo L'archiviazione tecnica o l'accesso sono strettamente necessari al fine legittimo di consentire l'uso di un servizio specifico esplicitamente richiesto dall'abbonato o dall'utente, o al solo scopo di effettuare la trasmissione di una comunicazione su una rete di comunicazione elettronica. Preferenze Preferenze L'archiviazione tecnica o l'accesso sono necessari per lo scopo legittimo di memorizzare le preferenze che non sono richieste dall'abbonato o dall'utente. Statistiche Statistiche L'archiviazione tecnica o l'accesso che viene utilizzato esclusivamente per scopi statistici. L'archiviazione tecnica o l'accesso che viene utilizzato esclusivamente per scopi statistici anonimi. Senza un mandato di comparizione, una conformità volontaria da parte del vostro Fornitore di Servizi Internet, o ulteriori registrazioni da parte di terzi, le informazioni memorizzate o recuperate per questo scopo da sole non possono di solito essere utilizzate per l'identificazione. Marketing Marketing L'archiviazione tecnica o l'accesso sono necessari per creare profili di utenti per inviare pubblicità, o per tracciare l'utente su un sito web o su diversi siti web per scopi di marketing simili. Ricette friggitrice ad aria pdf Ricette friggitrice ad aria delle migliori marche pdf Ricette friggitrice ad aria Cosori Rimarrete colpiti dalla qualità delle ricette e dalle fotografie di accompagnamento in questo ricettario PDF gratuito con ricette della friggitrice ad aria Cosori. Per una friggitrice ad aria così nuova stanno già facendo un buon lavoro. Utilizza i link sottostanti per scaricare questo ricettario. Scarica il ricettario per la friggitrice ad aria Cosori pdf (italiano) Download Cosori air fryer recipe book pdf (English) Ricette friggitrice ad aria Philips Philips è uno dei membri fondatori della rivoluzione delle friggitrici ad aria, quindi ovviamente hanno anche il proprio libretto di ricette gratuito per la friggitrice ad aria in formato PDF. È lungo ben 30 pagine e viene fornito con ricette e fotografie, in più lingue, anche in italiano. Scarica il ricettario per la friggitrice ad aria Philips pdf (italiano, spagnolo, portoghese, inglese) Download Philips air fryer recipe book pdf (English) Ricettario friggitrice ad aria D-Mail Questo ricettario pensato per la friggitrice ad aria D-Mail è semplice e chiaro. Sedici pagine con ricette e fotografie, tempi di preparazione e indicazioni per la cottura. Trovi contorni come patate e crocchette, secondi di carne o vegetali, la ricetta dei muffin e anche della maionese! Scarica il ricettario per la friggitrice ad aria D-Mail (italiano) Ricettario friggitrice ad aria Starlyf Oil Free Fryer Starlyf include nella sua friggitrice ad aria Oil Free Fryer un piccolo ricettario di sei pagine con ricette dolci e salate, una ricetta di polpette vegane, muffin dolci e salati. Ogni ricetta è illustrata con un simpatico disegno, e vista la semplicità della realizzazione possono essere cucinate assieme ai bambini. Puoi stampare il ricettario a colori e cucinare assieme a loro. Scarica il ricettario illustrato per la friggitrice ad aria Starlyf (italiano) Ricette della friggitrice ad aria Ninja Air Fryer (in inglese) Ninja ha preso d'assalto il mondo delle friggitrici ad aria, essendo sia audace che innovativo nel loro approccio. Questi ricettari mostrano il perché. Ben presentato, con ricette, consigli e schemi di cottura tutti inclusi gratuitamente. Il libretto di ricette sopra è per la loro tradizionale friggitrice ad aria a cestello o cestello. Hanno anche un diverso ricettario di seguito progettato specificamente per il loro forno con friggitrice ad aria. Download Ninja Air Fryer recipe Booklet gratis (English) Download Ninja Air Fryer Oven Recipe Booklet gratis (English) Emeril's Power Air Fryer 360 ricettario gratuito (in inglese) Questa friggitrice ad aria 360° è approvata dal famoso chef Emeril Lagasse, quindi ti aspetteresti che abbia un ricettario di prim'ordine. Infatti non delude, con alcune ricette di friggitrice ad aria di qualità e foto fantastiche. Riceverai un sacco di ispirazione per le ricette della friggitrice ad aria da questo opuscolo gratuito! Download Emeril Power Air Fryer recipe booklet gratis (English) Power Air Fryer Oven ricettario gratuito di Eric Theiss (in inglese) Power Air Fryer Oven ha spesso collaborato con Eric Theiss e QVC per aiutarli a presentare al pubblico le loro friggitrici ad aria. Questa collaborazione rasenta l'eccellenza quando si tratta di ricettari per friggitrici ad aria gratuiti, poiché hanno creato questa bellezza di ben 241 pagine gratis! Questo è più simile a un ricettario a tutti gli effetti che a un semplice opuscolo, davvero impressionante. Download Power Air Fryer Oven booklet pdf (English) Ricettario gratuito friggitrice ad aria Gourmia (in inlgese) Gourmia è in circolazione da un po' e ha venduto molte friggitrici ad aria. Per un'azienda così affermata in questo mercato hanno affinato i loro libretti di ricette. Ci sono le tabelle di cottura della frittura ad aria sul retro del ricettario, che aiuterebbero anche l'utente più esperto di friggitrice ad aria. Download Gourmia free air fryer recipe booklet (English) Ricettario gratuito per friggitrice ad aria TurboTronic (in inglese) TurboTronic non è esattamente un nome familiare nel mondo delle friggitrici ad aria, ma è recentemente entrato nel mercato con alcuni prodotti piuttosto solidi. Questo è stato supportato da alcuni decenti libretti di ricette per friggitrici ad aria per accompagnare le loro friggitrici ad aria. Si tratta di dodici pagine ma vale sicuramente la pena dare un'occhiata se hai bisogno di ispirazione per la ricetta della friggitrice ad aria Download Turbo Air fryer Cookbook pdf (English) Ricettario friggitrice ad aria Tefal Free (in inglese) Di sicuro molti di noi hanno sentito parlare della potenza di Tefal quando si tratta di elettrodomestici da cucina. Tefal produce friggitrici ad aria da un po' e quindi ha realizzato alcuni libretti di ricette per friggitrici ad aria gratuiti allegati ai loro elettrodomestici. Download free air fryer recipe booklet pdf (English) Scarica da Tefal Ricettario per la friggitrice ad aria Breville (in inglese) Breville è un grande produttore di elettrodomestici da cucina, quindi era inevitabile che entrassero nel mercato delle friggitrici ad aria. Il ricettario della friggitrice ad aria Breville che trovi di seguito è eccellente perché progettato per il loro forno per friggitrice ad aria. Con 49 pagine, questo ricettario è piuttosto lungo ed esteso, bello anche da vedere. Download breville free air fryer oven recipe booklet pdf (English) Scarica da Breville Friggitrice ad aria Xiaomi Mi Smart Air Fryer Xiaomi ha lanciato sul mercato la propria friggitrice ad aria, un elettrodomestico che promette una cottura sana e smart grazie all'interazione con l'app dedicata e funzionalità di programmazione ed impostazione di cottura per i diversi alimenti. Chi acquista la friggitrice Xiaomi, oltre alle ricette per le friggitrici ad aria, può contare anche con 100 ricette disponibili sull'app Xiaomi Home scaricabile su Google Play Store e Apple Store. Scarica di tempi di cottura degli alimenti con la friggitrice Xiaomi Se stai cercando un ricettario per la friggitrice ad aria Kasanova qui trovi delle ricette adatte a questa friggitrice: >> Ricettario friggitrice ad aria pdf Kasanova Se sei alla ricerca di nuove idee culinarie per arricchire la tua dieta e sperimentare gusti unici, il libro di ricette per friggitrice ad aria in formato PDF potrebbe essere la soluzione perfetta. Questo strumento gratuito ti offre un'ampia selezione di ricette deliziose e salutari da preparare utilizzando la friggitrice ad aria, un elettrodomestico sempre più popolare per la sua capacità di friggere i cibi senza l'utilizzo di olio. Grazie a questo libro, potrai scoprire come preparare patatine croccanti, pollo fritto gustoso e altre prelibatezze, tutto rispettando la tua alimentazione e il tuo benessere. Non lasciarti sfuggire questa opportunità di ampliare il tuo repertorio culinario, scarica subito il libro di ricette per friggitrice ad aria in formato PDF e lasciati ispirare dalla sua varietà di sapori. Quali alimenti non si devono cucinare nella friggitrice ad aria? Uno degli alimenti da evitare di cucinare nella friggitrice ad aria sono i piatti troppo umidi. Questi includono piatti con troppo sugo o troppi liquidi in generale. A causa della velocità sostenuta con cui l'aria calda viene soffiata, questi liquidi rischiano di fare una pessima fine. È importante quindi prestare attenzione ai livelli di umidità degli alimenti che si intendono friggere nell'aria, al fine di ottenere risultati gustosi e croccanti. Da evitare nella friggitrice ad aria sono i piatti troppo umidi, come quelli con sugo o liquidi in eccesso. L'alta velocità dell'aria calda potrebbe rovinarli. Prestare attenzione all'umidità degli alimenti è fondamentale per una cottura gustosa e croccante. Quali alimenti posso mettere nella friggitrice ad aria per evitarne lo sporco? La friggitrice ad aria è un ottimo e salutare strumento per cucinare alimenti fritti senza l'utilizzo di olio o grasso. Tuttavia, per evitare che le pareti del cestello si sporchino e si formino fastidiosi schizzi di olio o grasso, è consigliabile utilizzare della carta da forno o dell'alluminio, a seconda della ricetta che si sta preparando. Questo metodo di protezione permetterà di godere dei deliziosi piatti fritti senza doversi preoccupare della pulizia successiva della friggitrice. La carta da forno o l'alluminio sono ottimi alleati per evitare che il cestello della friggitrice si sporchi e si formino schizzi di olio. Utilizzando questi metodi di protezione, potrete gustare i vostri piatti fritti senza preoccuparvi della pulizia successiva dell'apparecchio. Benedetta Rossi sente qualcosa friggere nell'aria? Benedetta Rossi, famosa food blogger e appassionata di cucina, sicuramente sente qualcosa friggere nell'aria. Le sue ricette sono famose per il loro irresistibile gusto e, tra queste, i fritti occupano un posto speciale. Polpette, patatine e verdure croccanti sono solo alcune delle prelibatezze che Benedetta propone regolarmente sul suo blog, spingendo molti a cedere alla tentazione di gustare queste delizie a tutte le ore del giorno. Anche se consapevole dei loro effetti sulla linea, Benedetta concede di tanto in tanto di concedersi un peccato di gola, ammettendo che i fritti sono una vera droga culinaria. Benedetta Rossi, la famosa food blogger e amante della cucina, è consapevole del successo che le sue ricette di fritti hanno tra i suoi lettori. Nonostante sappia che possono avere conseguenze sulla linea, ogni tanto si concede un peccato di gola, ammettendo che i fritti sono veramente irresistibili. Le migliori ricette per friggitrici ad aria: un ebook gratuito da scaricare Se sei un appassionato di cucina ma desideri anche seguire una dieta equilibrata, hai bisogno di scoprire le migliori ricette per friggitrici ad aria. Per renderti la vita più semplice, abbiamo creato un ebook gratuito che puoi scaricare. Troverai una vasta selezione di piatti colmi di gusto e croccanti, ma senza l'eccesso di olio tipico della frittura tradizionale. Che tu sia alla ricerca di ricette per pollo croccante, patatine dolci o perfetti fritti di pesce, questo ebook ti offrirà una guida completa per soddisfare i tuoi desideri culinari senza sensi di colpa. Inoltre, potrai sperimentare nuovi sapori e combinazioni con le ricette presenti nell'ebook. Ogni piatto è pensato per garantire un apporto calorico bilanciato, permettendoti di gustare i tuoi cibi preferiti in modo più salutare. Non dovrai più rinunciare al gusto della frittura, ma al contempo potrai mantenere uno stile di vita equilibrato. Non perdere l'opportunità di scaricare gratuitamente questo ebook e scoprire tutte le ricette deliziose che ti aspettano! Cucina croccanti cotolette di finoçchi con la friggitrice ad ariaEsperienze culinarie con friggitrici ad aria: un pdf in omaggio tutto da gustare Le esperienze culinarie con le friggitrici ad aria sono un'innovativa soluzione per chi desidera gustare cibi croccanti e saporiti senza aggiungere eccessivo olio alla dieta. Questi apparecchi, dotati di tecnologia avanzata, utilizzano rapidi flussi d'aria calda per cuocere gli alimenti in modo uniforme e dar loro una deliziosa crosticina. Con il nostro pdf in omaggio, scoprirai ricette creative e golose da realizzare con la friggitrice ad aria, per dare un tocco di originalità ai tuoi pasti senza rinunciare al gusto. Assapora il piacere di una cucina sana e gustosa! Scopri come sfruttare al meglio la friggitrice ad aria per preparare piatti squisiti e leggeri, arricchendo la tua dieta con opzioni deliziose e gustose. Il nostro pdf gratuito ti rivelerà ricette sorprendenti e creative per rendere i tuoi pasti unici, con un tocco di originalità senza l'aggiunta di olio in eccesso. Migliora la tua esperienza culinaria con un metodo innovativo e salutare! Il libro ricette per friggitrice ad aria in formato PDF gratuito si rivela un ottimo strumento per coloro che desiderano sperimentare la cucina con questo innovativo e salutare elettrodomestico. Grazie a un'ampia selezione di ricette realizzate appositamente per questa tipologia di friggitrice, gli utenti potranno scoprire nuove delizie da gustare in modo leggero e croccante. Il file PDF permette una comoda consultazione su diversi dispositivi, garantendo un accesso immediato a questa raccolta di gustose preparazioni. Dalle classiche patatine fritte alle originali sfiziosità come arancini e pollo croccante, questo libro offre infinite possibilità culinarie per soddisfare ogni palato. Grazie alla sua gratuità, questo libro di ricette rappresenta un vero e proprio regalo per gli amanti della cucina e degli snack salutari. Petto di pollo impanato in friggitrice ad aria croccante fuori e morbido dentro, si prepara con facilità ed è gustosissimo, io ho aggiunto anche delle patate così da avere un secondo piatto completo. I bocconcini di pollo impanati in friggitrice ad aria sono buonissimi anche accompagnati ad una salsa come maionese o ketchup. Il pollo […] Continua Carote in friggitrice ad aria sono facili da fare e sono perfette per accompagnare ogni secondo piatto. Per preparare le carote cotte nella friggitrice ad aria non serve che le lessate prima, ma basterà aggiungere nella teglia un goccio d'acqua così saranno morbide e gustose allo stesso tempo ed inoltre non saranno secche. Potete usare […] Continua Peperoni e cipolle in friggitrice ad aria sono facilissimi da fare e ovviamente ricchi di gusto, sono perfetti per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Io ho usato un peperone rosso, ovviamente potete usare un peperone giallo oppure un peperone verde quello che più preferite. Il tempo di cottura dei peperoni e cipolle in airfryer […] Continua Pubblicità Cipolle borettane in friggitrice ad aria un contorno facilissimo da fare e perfetto per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Le cipolline borettane in friggitrice ad aria le potete cucinare anche con delle patate così da avare anche un contorno misto e gustoso. Noi adoriamo le cipolle borettane tanto che le ho provato anche le […] Continua Melanzane con mozzarella in friggitrice ad aria un delizioso secondo piatto che potete servire anche come antipasto, facile da fare e ottime sia mangiate calde che a temperatura ambiente. Le pizzette di melanzane in friggitrice ad aria sono sfiziose e sono anche perfette se magari vi sono rimaste in frigorifero delle melanzane grigliate e non […] Continua Melanzane in friggitrice ad aria un delizioso contorno, semplice da fare e anche light, infatti potrete cucinare la melanzane intera senza nessun condimento e sarà perfetta non solo come contorno ma anche se avete bisogno di ottenere della polpa di melanzane agar per preparare un condimento, un ripieno o una salsa. Con le melanzane nella […] Continua Pubblicità Cipolle gratinate in friggitrice ad aria un contorno facile da fare e ricco di gusto, perfette per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Le cipolle rosse in friggitrice ad aria, le preparate in poco tempo e grazie alla gratinata sono gustose, hanno una gratinata croccante ma le fette di cipolla rimangono morbide e non seccano. […] Continua Melanzane a funghetto in friggitrice ad aria sono facilissime da fare e gustose, sono ottime sia mangiate calde che a temperatura ambiente, oltre a servirle come contorno le potete usare per condire la pasta oppure servite su fette di pane. Le melanzane a funghetto nella friggitrice ad aria sono molto più leggere light di quelle […] Continua Peperoni corno di toro ripieni sono facilissimi da fare hanno un ripieno morbido di tonno e patate, sono buonissimi mangiati caldi o a temperatura ambiente. I peperoni corno di toro hanno una forma allungata, hanno una lunghezza di circa 20 centimetri, sono molto saporiti e non sono piccanti, li trovate sia di color rosso oppure […] Continua Pubblicità Peperoni gratinati in friggitrice ad aria un delizioso contorno saporito e facile da fare, sono ottimi anche mangiati semplicemente con una fetta di pane. I peperoni ammollicati in friggitrice ad aria li potete fare in due modi a seconda di come meglio li preferite, nel primo modo li potete prima cuocere e spellare e poi […] Continua Fiori di zucca in friggitrice ad aria sono croccanti e senza pastella impanati, li preparate con facilità e sono perfetti per accompagnare ogni secondo piatto. I fiori di zucca senza pastella in friggitrice ad aria li potete anche farcire con del prosciutto cotto, della mozzarella oppure alici a seconda dei vostri gusti. Per realizzare dei […] Continua Pomodori in friggitrice ad aria con aglio e prezzemolo un contorno gustoso e facile da fare li preparate in poco tempo e sono ottimi sia mangiati caldi che a temperatura ambiente. I pomodori cotti in friggitrice ad aria sono favolosi anche serviti su fette di pane o su bruschette o panini. Io ho usato dei […] Continua Pubblicità Pomodori ripieni in friggitrice ad aria un delizioso e semplice secondo piatto, ricco di gusto e grazie alla cottura in airfryer rimarranno morbidi e succosi. I pomodori ripieni di carne in friggitrice ad aria, li ho preparati usando dei pomodoro a grappolo sono sodi e si rischia meno la rottura della polpa, ovviamente potete usare […] Continua Peperoni ripieni in friggitrice ad aria un delizioso e secondo piatto semplice da fare e gustoso, lo potete poi servire sia caldi appena pronti che a temperatura ambiente. I peperoni imbottiti in friggitrice ad aria li potete anche portare al lavoro per la pausa pranzo. I peperoni ripieni nella friggitrice ad aria li potete anche […] Continua Cotolette di peperoni un delizioso contorno che potete preparare sia in forno che in friggitrice ad aria. Grazie alla doppia panatura verranno croccanti fuori ma morbide dentro. Queste cotolette con i peperoni sono perfette per i vegetariani e sono ottime sia mangiate calde che a temperatura. ambiente oppure anche all'interno di un panino accompagnate con […] Continua Pubblicità Involtini di petto di pollo fritti o in friggitrice ad aria farciti con prosciutto, frittata e provola morbidi ricchi di gusto, piacciono un sacco anche ai bambini. Per una cottura perfetta e in modo che il formaggio non coli durante la cottura o che gli involtini possano aprirli fate la panatura come vi spiego e […] Continua Spiedini di carne in friggitrice ad aria un secondo piatto che preparate in poco tempo, la carne rimane morbida e succulenta e grazie al cestello forato il grasso si depositerà sul fondo e non lo troverete nella teglia come durante al cottura in forno. Per preparare gli spiedini in friggitrice ad aria, potete scegliere la […] Continua Radicchio in friggitrice ad aria un contorno facile da fare e veloce grazie alla cottura nella friggitrice ad aria. Il radicchio di Treviso in friggitrice ad aria è perfetto per accompagnare ogni secondo piatto e potete anche usarlo poi per realizzare anche torte salate con radicchio, condire la pasta o per tante altre preparazioni. Il […] Continua Pubblicità Biscotti in friggitrice ad aria sono facili da fare e perfetti sia per la colazione che la merenda. I cookies con gocce di cioccolato si conservano fragranti per alcuni giorni e sono facilmente trasportabili, perfetti quindi anche da portare in ufficio per la pausa caffè o da dare ai bambini per la merenda a scuola. […] Continua Patate intere friggitrice ad aria un delizioso contorno semplice da fare e perfetto da abbinare a qualsiasi secondo piatto. Le patate in friggitrice ad aria le potete cucinare sia con la buccia come ho fatto io, oppure se a voi la buccia non piace potete sbucciarle. Grazie alla cottura in friggitrice ad aria le patate […] Continua Patate al cartoccio friggitrice ad aria delizioso contorno facile in friggitrice ad aria, sono perfette per accompagnare ogni secondo piatto. Le patate sono state uno dei primi piatti che ho preparato quando ho comprato la mia friggitrice ad aria, noi le a doriamo in ogni modo e grazie a questo modo di cottura sono saporite […] Continua Pubblicità Patate sabbiose in friggitrice ad aria contorno facile da fare e ottimo da abbinare a qualsiasi secondo piatto. Grazie alla cottura in friggitrice ad aria avrete delle patate croccanti fuori e morbide dentro e risparmierete tempo rispetto alla cottura in forno, se non avete la friggitrice ad aria nessuna pausa provate le patate sabbiose al […] Continua Patate a tocchetti in friggitrice ad aria un contorno facile da fare e che si presta ad essere servito per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Le patate a cubetti in friggitrice ad aria le potete cuocere direttamente nel cestello della friggitrice oppure potete usare una teglia forata (io uso questa QUI). Il […] Continua Sarde in friggitrice ad aria secondo piatto gustoso, sembrano fritte ma sono molto più leggere e non avrete odore di fritto per tutta la casa. Le sardine fritte con friggitrice ad aria hanno pochissimo olio, una panatura croccante e dentro sono morbide. Le sardine in friggitrice ad aria sono ottime non solo come secondo piatto […] Continua Pubblicità Wurstel in friggitrice ad aria con le patate un secondo piatto facilissimo da fare e grazie alla cottura in airfry sarà facilissimo da preparare e se siete di fretta e non avete pensato a cosa preparare per pranzo o per cena vi bastano solamente 2 ingredienti e il piatto è pronto. Per preparare i wurstel […] Continua Alette di pollo in friggitrice ad aria sono facili da fare e le preparate in poco tempo, sono morbide al suo interno e croccanti fuori, se gradite che la pelle esterna risulti ancora più croccante vi basterà tenerle 5 minuti in più e sarà croccantissima. Le ali di pollo friggitrice ad aria piaceranno tantissimo anche […] Continua Cosce di pollo disossate un secondo piatto sfizioso, gustoso e facile da fare, perfetto per ogni occasione dalle più semplici in famiglia fino alle occasioni più importanti e speciali. Io ho preparato le cosce di pollo disossate in friggitrice ad aria e sono venute benissimo, la gratinata era croccante e sembravano fritte da quanto erano […] Continua Pubblicità Patate arrosto in friggitrice ad aria sono croccanti fuori e morbide dentro e si preparano con pochissimo olio. Le patate nella friggitrice ad aria le potete abbinare a qualsiasi secondo piatto e sono ottime anche da servire per accompagnare un aperitivo se non amate le patatine confezionate. Le patate in airfryer le preparate in poco […] Continua Lasagne in friggitrice ad aria un primo piatto semplice e gustoso e grazie alla cottura con la airfryer rimarrà morbido internamente e avrà la crosticina croccante sulla parte superiore. Le Lasagne al ragù in friggitrice ad aria le potete preparare per tempo e poi riscaldare per qualche minuto al momento di servirle e le potete […] Continua Crostini di pane in friggitrice ad aria sono pronti in pochi minuti e si conservano anche per un mese nella vostra dispensa e in questo modo potrete usare il pane che vi è avanzato. I crostini per zuppe o insalate sono aromatizzati con aglio in polvere ovviamente se non lo gradite potete anche non metterlo […] Continua Pubblicità Salmone in friggitrice ad aria facilissimo e veloce secondo piatto e grazie alla cottura in friggitrice ad aria non avrete odori di pesce per tutta la casa. Il trancio di salmone in friggitrice ad aria sarà gustosissimo e lo potete preparare sia per i pranzi e le cene in famiglia che per le grandi occasioni. […] Continua Gamberi in friggitrice ad aria sono facili da fare e sono anche molto veloci da preparare e grazie alla cottura dei gamberi nella friggitrice ad aria impiegherà poco tempo e non avrete odore per tutta la casa. I gamberoni friggitrice ad aria grazie alla gratinata rimarranno croccanti fuori ma morbidi e succosi al suo interno. […] Continua Calamari fritti in friggitrice ad aria sono facilissimi da fare e sono croccanti fuori ma morbidi dentro e non sono secchi, sembrano fritti nell'olio come quelli del ristorante. I calamari fritti in friggitrice ad aria si preparano in poco tempo e non avrete puzza di fritto per tutta la casa come succede con la FRITTURA […] Continua Pubblicità Mozzarelline in friggitrice ad aria sono un antipasto sfizioso e perfetto anche da servire in un buffet o per un aperitivo sfizioso. In molti comprano le mozzarelline fritte surgelate ma credetemi non ne vale la pena le potete preparare in casa e sono sicuramente molto più buone. Se vi state chiedendo come cucinare le mozzarelline? […] Continua Plumcake in friggitrice ad aria li preparate in poco tempo, sono facili da fare e sono perfetti anche per la colazione della domenica. Per preparare i plumcake allo yogurt friggitrice ad aria ho usato dei pirottini monoporzione e con questa dose ne ho fatti 4 (io uso questi QUI) in alternativa potete usare […] Continua Cordon bleu in friggitrice ad aria sono facili da fare e sembrano fritti ma sono molto più leggeri. Io li ho preparati con del petto di pollo in alternativa potete usare delle fettine di vitello o del manzo, cosa importante è che siano sottili in modo da avere una cottura omogenea. Il tempo cottura cordon […] Continua Pubblicità Bastoncini di zucca in friggitrice ad aria sono facili da fare e li potete servire per accompagnare qualsiasi secondo piatto, oppure sono ottimi anche come antipasto o per accompagnare un aperitivo. Gli stick di zucca in friggitrice ad aria, sono croccanti fuori ma rimangono morbidi dentro e sembrano fritti. Il tempo di cottura potrebbe variare […] Continua Polpette in friggitrice ad aria sono un secondo piatto facile da fare e piacciono tanto anche ai bambini. Le polpette nella friggitrice ad aria, saranno croccanti fuori e morbidissime dentro, sembreranno fritte ma non lo sono. Per preparare le polpette di carne in friggitrice ad aria ho usato della carne di manzo se volete potete […] Continua Zucca gratinata nella friggitrice ad aria facile da fare e gustosa impiegherete pochi minuti per preparare un contorno che si abbina alla perfezione con tantissimi secondi piatti. Per preparare la zucca in friggitrice ad aria ho usato della zucca mantovana, in alternativa potete usare anche della zucca violina anch'essa molto gustosa. Il tempo di cottura […] Continua Pubblicità Patate novelle in friggitrice ad aria contorno facile da fare e che si abbina alla perfezione con qualsiasi secondo piatto. Le patate novelle friggitrice ad aria le ho aromatizzate con le erbe aromatiche del mio terrazzo e poi macinate finemente, ovviamente potete anche usare solamente rosmarino e salvia tritati a coltello oppure usare il preparato […] Continua Tofu in friggitrice ad aria croccanti bocconcini di tofu perfetti da servire anche come antipasto o per accompagnare un aperitivo davvero particolare e vegano. Come sicuramente sapere il tofu è un alimento a base di soia molto consumato dai vegani o da chi non consuma carne, ha un sapore neutro e quindi per consumarlo con […] Continua Torta allo yogurt friggitrice ad aria una soffice e facile torta sette vasetti cotta in friggitrice ad aria, una delle torte più facili in assoluto. Per preparare la torta 7 vasetti friggitrice ad aria non serve neppure pesare gli ingredienti ma si preparare la torta usando il bicchiere dello yogurt, perfetta da preparare anche assieme […] Continua Pubblicità Mozzarella in carrozza friggitrice ad aria facile da fare e molto più leggera della classica mozzarella in carrozza fritta. La mozzarella in carrozza con friggitrice ad aria la preparate in pochi minuti ed è ottima sia come antipasto che alternativa al pranzo o alla cena. Il tempo di cottura potrebbe variare a seconda del tipo […] Continua Galletto in friggitrice ad aria una vera delizia e con una cottura perfetta che solo la friggitrice ad aria sa donare. Dopo aver provato le COSCE DI POLLO IN FRIGGITRICE AD ARIA ho voluto provare a fare i galletti e devo dire che erano deliziosi, la carne morbida e non stopposa ed esternamente erano dorati […] Continua Pomodori gratinati in friggitrice ad aria sono gustosissimi e perfetti per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Grazie alla friggitrice ad aria il tempo di cottura dei pomodori gratinati sarà ridotto rispetto ai pomodori gratinati in forno e secondo me sono anche più gustosi e la gratinata è croccante. Il tempo di cottura potrebbe variare […] Continua Pubblicità Peperoni in friggitrice ad aria un contorno semplice ma gustosissimo ed sono perfetti per accompagnare ogni tipo di secondo piatto. Grazie alla cottura in friggitrice ad aria togliere la pelle dai peperoni con semplicità e saranno gustosissimi e digeribili. I peperoni nella friggitrice ad aria vi conquisteranno fin da subito e non li arrostirete più […] Continua Melanzane ripiene veloci le preparate con facilità e sono buonissime, le melanzane ripiene in friggitrice ad aria sono facili da fare ed hanno un ripieno gustoso e leggero. Se non avete la friggitrice ad aria potete procedere con la cottura in forno statico aggiungendo 10 minuti alla cottura della melanzana. Il tempo di cottura in […] Continua Friggitelli in friggitrice ad aria un contorno semplicissimo da fare e gustosissimo. I peperoncini dolci sono deliziosi ed hanno un sapore intenso e non sono piccanti, hanno una forma allungata e di colore verde, sono lunghi 5/10 centimetri, possono essere consumati sia crudi che cotti e crescono in estate da giugno a settembre. Se vi […] Continua Pubblicità Cosce di pollo in friggitrice ad aria sono deliziose, belle dorate fuori e morbidissime dentro e grazie alla marinatura sono gustosissime.I fusi di pollo in friggitrice ad aria li potete servire con delle patate che potete cucinare assieme alle cosce oppure con dell'insalata o con delle verdure alla griglia. A noi le cosce di pollo […] Continua Castagne in friggitrice ad aria le preparate con facilità e sopratutto non avrete odore di fumo per tutta la casa come se le fate nella padella forata. I Marroni cotti in friggitrice ad aria sono semplici da fare e vedrete che li sbuccerete con facilità, basta seguire alcune accortezze che vi spiegherò. Le castagne cotte […] Continua Cottura e ConservazioneLibri Quante volte ti sei ritrovato a sognare ricette deliziose da preparare con la tua friggitrice ad aria, ma senza un vero e proprio manuale da seguire? Ecco la soluzione che fa al caso tuo: un Ricettario Friggitrice ad Aria in pdf che puoi scaricare gratis! Questo libro digitale (100 ricette imperdibili) è un tesoro di gustose avventure culinarie, dalla funzione patate fritte alla preparazione di cibi sani senza olio. Non è solo un semplice libro di ricette, è un passaporto per un mondo di sapori, tutto a portata di un clic. Quindi, perché accontentarsi di meno quando puoi avere il meglio? Scarica ora e inizia la tua esplorazione gastronomica! PS: se vuoi 50 ricette facili facili e, soprattutto veloci, da fare con la tua friggitrice senza olio, ho scritto questa articolo per te! PS2: ti avverto, questo articolo è lungo da leggere, hai per ognuna delle 100 ricette immagini, ingredienti, istruzioni e quant'altro. Se vuoi scaricare Gratis il Ricettario di questa Friggitrice ad aria in pdf, puoi farlo da qui. Così puoi stampartelo e leggerlo in santa pace. Ricette per friggitrice ad aria pdf: Tabelle Cottura Tipo di CiboPeso/SpessoreTemperaturaTempoCotturaBisteccaRibeye, controfiletto, filetto450g / 2,54 cm204°C7–9 minMedia rara8–9 minMedia9–12 minBen cottaHamburgerHamburger170g / 2,54 cm204°C10–15 minBen cottaSalsicciaSalsiccia85g / 2,54 cm204°C8–12 minBen cottaRoast BeefRoast beef, senza osso, fondo tondo1,8 kg / 10,16 cm160°C40–50 minMedia raraPolpettePolpette di manzo42–56g / 3,81–5,08 cm177°C15–20 minBen cottaCostoletta di MaialeCostoletta di maiale, senza osso198g / 3,17 cm204°C12–14 minMediaCostoletta di MaialeCostoletta di maiale, con osso226g / 3,17 cm204°C16–18 minMediaFiletto di MaialeFiletto di maiale450g / 5,08 cm177°C15–18 minMedia IconaTipo di CiboPeso/SpessoreTemperaturaTempoCotturaTostatoPane bianco– / –160°C4–6 minLeggero8–12 minMedio15–18 minScuro IconaTipo di CiboPeso/SpessoreTemperaturaTempoAgitarePolloAli di pollo450g / –193°C25–30 minAgitareCosce di pollo / stinchi450g / –193°C15–18 minCoscia di pollo, con pelle e osso170g / –193°C20–25 minCoscia di pollo, senza osso e pelle142g / –193°C15–18 minPolpette di pollo42–56g / 3,81–5,08 cm193°C10–15 minPetto di pollo, senza osso e pelle226g / –182°C15–20 min IconaTipo di CiboPeso/SpessoreTemperaturaTempoFrutti di MareSalmone142g / 2,54 cm177°C6–8 minTilapia142g / 1,27 cm177°C6–8 minCapesante28g / 2,54 cm204°C5–7 min IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoAgitareGamberiGamberi medi450g / medi188°C6–8 minAgitareGamberi giganti450g / giganti188°C6–8 minAgitareGamberi impanati450g / medi177°C8–10 minAgitare IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoAgitarePatatine FrittePatatine fresche, taglio sottile283g / 0,64 cm193°C20–25 minAgitarePatatine fresche, taglio grosso283g / 1,27 cm193°C25–30 minAgitarePatata intera, media198g / 6,35 cm193°C40–45 minGirarePatata dolce intera, grande450g / –193°C40–50 minGirarePatatine dolci, taglio sottile283g / 0,64 cm193°C15–20 minAgitarePatatine dolci, taglio grosso283g / 1,27 cm193°C20–25 minAgitareSpicchi di patata freschi283g / 1,91 cm177°C25–30 minAgitarePatate novelle450g / 3,18 cm204°C20–25 minAgitarePatate a cubetti340g / 1,91 cm182°C15–20 minAgitare IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoAgitareVerdureCarote intere450g / 1,91 cm204°C10–15 minGirareAsparagi450g / 1,27 cm204°C6–8 minZucca butternut a cubetti283g / 1,91 cm204°C15–20 minAgitareMais450g / –204°C10–15 minPeperoni rossi arrostiti2 peperoni / –204°C25–30 minGirareFunghi340g / –204°C7–10 minAgitareMelanzane a cubetti226g / 2,54 cm204°C8–12 minBroccoli283g / –149°C10–15 minAgitareCavolfiore283g / –149°C15–20 minAgitareCavoletti di Bruxelles283g / divisi a metà149°C20–30 minAgitareBarbabietole450g / 3,81 cm149°C40–45 minGirareZucca680g / 5,08 cm149°C25–35 min IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoAgitareCibi SurgelatiGamberi surgelati450g / piccoli-medi193°C6–8 minAgitareAnelli di cipolla450g / –193°C5–7 minAgitareNuggets di pollo226g / –193°C8–12 minAgitareTater tots226g / –193°C10–15 minAgitareBastoncini di pesce226g / –193°C6–8 minAgitarePatatine fritte450g / –193°C15–20 minAgitareBastoncini di mozzarella226g / –193°C6–8 minAgitareRotolini di pizza226g / –193°C15–18 minAgitare IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoFornoTorte– / –149°C35–40 minBrownies– / –149°C20–25 minBlondies– / –149°C25–35 minMuffin– / –149°C15–20 minCupcakes– / –149°C15–20 minPane alla banana– / –149°C40–50 minBiscotti– / –160°C7–10 minCrumbles– / –160°C15–20 minBiscotti– / –177°C12–15 min IconaTipo di CiboPeso/DimensioneTemperaturaTempoBaconBacon– / –160°C6–8 minBacon a fette spesse– / –160°C9–12 minPancetta– / –160°C6–8 minProsciutto di Parma– / –160°C6–8 min Ricette Friggitrice ad Aria: Prima Colazione Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 12 minPorzioni: 12 focaccine 480 grammi di farina 60 grammi di zucchero 2 cucchiaini di lievito in polvere ¼ cucchiaino di sale 6 cucchiai di burro freddo, tagliato a pezzetti 120 grammi di fragole fresche, tritate 120 grammi di panna fredda 2 uova grandi 2 cucchiaini di estratto di vaniglia 1 cucchiaino di acqua Zucchero granulato per la guarnizione Tagliabiscotti rotondo da 6.5 cm circa Setacciare insieme farina, zucchero, lievito e sale in una grande ciotola. Incorporare il burro nella farina usando un frullino o le mani fino a ottenere un composto a grosse briciole. Mescolare le fragole nella miscela di farina. Mettere da parte. In una ciotola separata, sbattere insieme la panna, 1 uovo e l'estratto di vaniglia. Unire la miscela di panna a quella di farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere

finemente 2 cucchiai di prezzemolo fresco, tritato finemente 500 grammi di carne di granchio 80 grammi di pangrattato panko Spray da cucina Istruzioni: Mescola gli ingredienti della rémoulade e metti da parte. Unisci uovo, maionese, senape, salse, spezie, sedano, peperone e prezzemolo. Aggiungi la carne di granchio all'uovo e mescola. Cospargi il pangrattato sulla miscela di granchio e piega delicatamente fino a quando il pangrattato è ben incorporato. Forma 4 tortini e metti in frigo per 30 minuti. Preriscalda l'Air Fryer a 200°C e premi Start/Pause. Fodera il cestello con carta forno. Spruzza i tortini e posizionali. Attiva "Shake Reminder", imposta 8 minuti e premi Start/Pause. Gira i tortini a metà cottura. "Shake Reminder" ti avviserà. Servi con la rémoulade. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 15 minTempo di cottura: 18 min Ingredienti: 8 once di tofu compatto, tagliato a cubetti da 1 pollice 2 cucchiai di salsa di soia 2 cucchiaini di aceto di riso 2 cucchiaini di olio di sesamo 2 cucchiai di amido di mais Spray da cucina Istruzioni: Mescola il tofu, la salsa di soia, l'aceto di riso e l'olio di sesamo in una ciotola poco profonda. Lascia marinare per 10 minuti. Scolare il tofu dalla marinata e cospargere con l'amido di mais fino a quando non è uniformemente rivestito. Lascia che l'amido di mais assorba la marinata rimasta sul tofu fino a quando non c'è più amido di mais asciutto sulla superficie del tofu. Posiziona il tofu nella friggitrice ad aria preriscaldata e spruzza leggermente con lo spray da cucina. Seleziona le funzioni "Shrimp" e "Shake Reminder", regola il tempo a 18 minuti e premi Start/Pause. Agita il tofu a metà cottura. La funzione "Shake Reminder" ti avviserà quando. Rimuovi quando è pronto e servi. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 8 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti presi dal Ricettario Friggitrice ad Aria: 1 uovo 1 cucchiaio di latte 240 grammi di pangrattato all'italiana 1/2 cucchiaino di sale 1/4 cucchiaino di pepe nero 1 melanzana giapponese 120 grammi di farina Olio d'oliva per spennellare Istruzioni: Sbatti insieme l'uovo e il latte in un piatto poco profondo. In un altro piatto, mescola il pangrattato, il sale e il pepe nero. Taglia la melanzana in fette spesse 1/2 pollice. Passa le fette di melanzana nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Ripeti il passaggio nell'uovo e nel pangrattato. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 200°C e premi Start/Pause. Spennella entrambi i lati delle fette di melanzana con olio d'oliva. Posiziona le fette di melanzana impanate nella friggitrice ad aria preriscaldata, in un unico strato. Seleziona la funzione Shake Reminder, imposta la temperatura a 200°C, regola il tempo a 8 minuti e premi Start/Pause. Potrebbe essere necessario lavorare in lotti. Agita e gira le fette di melanzana a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando è il momento. Rimuovi quando sono pronte e servi. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 8 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 1 uovo 1 cucchiaio di latte 240 grammi di pangrattato all'italiana ½ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe nero 1 melanzana giapponese 120 grammi di farina Olio d'oliva, per spennellare Istruzioni: Sbatti insieme l'uovo e il latte in una ciotola poco profonda. Mescola il pangrattato, il sale e il pepe in una ciotola separata. Taglia la melanzana a fette spesse ½ pollice. Rivesti le fette di melanzana con la farina, poi immergile nell'uovo e rotolale nel pangrattato. Immergi di nuovo nell'uovo e nel pangrattato. Preriscalda il Air Fryer a 200°C e premi Start/Pause. Spennella ogni lato delle fette di melanzana con olio d'oliva. Posiziona le melanzane impanate nella friggitrice ad aria preriscaldata in un unico strato. Seleziona la funzione "Shake Reminder", regola la temperatura a 200°C, imposta il tempo a 8 minuti e premi Start/Pause. Potrebbe essere necessario lavorare a lotti. Agita e gira le melanzane a metà cottura. La funzione "Shake Reminder" ti avviserà quando. Rimuovi quando sono pronte e servi. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 3 cucchiai di burro, fuso 4 fette di pane bianco 120 grammi di formaggio cheddar forte, grattugiato e diviso Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 160°C e premi Start/Pause. Spennella il burro fuso su entrambi i lati delle fette di pane. Dividi il formaggio cheddar grattugiato in modo uniforme tra 2 fette di pane e copri con le fette di pane rimanenti per fare 2 sandwich. Posiziona i sandwich nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Toast e premi Start/Pause. Una volta cotti, taglia i sandwich diagonalmente e servi. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 5 ore e 15 minTempo di cottura: 10 min Ingredienti: 500 grammi di strisce di pollo 360 ml di latticello 1 cucchiaio di salsa piccante Louisiana 360 grammi di farina 2½ cucchiaini di sale 1½ cucchiaini di pepe nero 2 cucchiaini di aglio in polvere 2 cucchiaini di cipolla in polvere 2 cucchiaini di paprika 1½ cucchiaini di senape in polvere 1 cucchiaino di pepe di cayenna 1½ cucchiai di amido di mais Spray da cucina Istruzioni: Marinare le strisce di pollo nel latticello e nella salsa piccante per 4 ore o durante la notte. Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti, tranne lo spray da cucina, in una grande ciotola e mescolare bene. Passare le strisce di pollo marinate nella miscela e scuotere via l'eccesso. Mescolare 1/3 della marinata nella farina condita e mescolare bene. Questo creerà piccoli fiocchi. Lasciare riposare il pollo per un'ora fino a quando la panatura diventa appiccicosa, poi passare nuovamente le strisce nella farina. Mettere da parte. Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer e premere Start/Pause. Spruzzare un generoso strato di spray da cucina su entrambi i lati delle strisce di pollo, poi posizionarle nella friggitrice ad aria preriscaldata. Impostare il tempo a 10 minuti, poi premere Start/Pause. Rimuovere quando le strisce sono dorate e croccanti, poi servire. Porzioni: 4-5Tempo di preparazione: 35 minTempo di cottura: 22 min Ingredienti: 10-12 once di impasto per pizza, refrigerato Farina, per spolverare 8 fette di prosciutto cotto 3 fette di formaggio provolone 3 fette di formaggio mozzarella 120 grammi di peperoni arrostiti, tritati 1 cucchiaino di condimento italiano 1 uovo, sbattuto 1 cucchiaio di latte ¼ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di origano secco ¼ cucchiaino di aglio in polvere ¼ cucchiaino di pepe nero Istruzioni: Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti. Spolverare l'impasto con farina, poi stenderlo fino a uno spessore di ¼ di pollice. Disporre il prosciutto, i formaggi, i peperoni e il condimento italiano su metà dell'impasto. Piegare per sigillare. Mescolare l'uovo e il latte insieme. Spennellare la parte superiore dell'impasto con l'uovo sbattuto. Cospargere sale, origano, aglio in polvere e pepe nero in cima. Mettere da parte. Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer, regolare la temperatura a 175°C e premere Start/Pause. Posizionare lo stromboli nella friggitrice ad aria preriscaldata. Regolare il tempo a 22 minuti, poi premere Start/Pause. Girare lo stromboli ogni 5 minuti durante la cottura. Rimuovere quando è pronto e servire. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 6 minTempo di cottura: 6 min Ingredienti: 500 grammi di pesce bianco o altro pesce delicato 60 grammi di farina 1 cucchiaio di condimento Old Bay 2 uova, sbattute Pangrattato panko Spray da cucina Salsa tartara, per servire Istruzioni: Tagliare il pesce in strisce lunghe 4 x 1.5 centimetri circa. Mescolare la farina e il condimento Old Bay in una ciotola. Passare ogni striscia di pesce nella farina condita, poi immergere nelle uova sbattute e rotolare nel pangrattato. Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer, regolare la temperatura a 175°C e premere Start/Pause. Spruzzare il pesce rivestito su entrambi i lati con lo spray da cucina, poi posizionare nella friggitrice ad aria preriscaldata. Selezionare la funzione Shake Reminder, regolare il tempo a 6 minuti, poi premere Start/Pause. Scuotere i bocconcini di pesce a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando. Servire con salsa tartara. Porzioni: 1Tempo di preparazione: 3 minTempo di cottura: 10 min Ingredienti: 1 crosta di pizza precotta da 18 cm Olio d'oliva, per spennellare 4 cucchiai di salsa 3 once di formaggio messicano mescolato, grattugiato 2 cucchiai di mais congelato, scongelato 2 cucchiai di fagioli neri cotti 1 cucchiaio di piselli congelati, scongelati Istruzioni: Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer, regolare la temperatura a 160°C e premere Start/Pause. Spennellare la parte superiore della crosta di pizza con olio d'oliva. Posizionare la crosta di pizza nella friggitrice ad aria preriscaldata. Selezionare la funzione Toast, regolare il tempo a 10 minuti e premere Start/Pause. Aggiungere la salsa, il formaggio, il mais, i fagioli neri e i piselli quando mancano 5 minuti al timer, poi terminare la cottura. Rimuovere quando è pronto e servire. Porzioni: 1Tempo di preparazione: 3 minTempo di cottura: 10 min Ingredienti: 1 crosta di pizza precotta da 18 cm Olio d'oliva, per spennellare 3-4 cucchiai di salsa marinara 5-6 fette di pepperoni 3 once di mozzarella grattugiata 1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato Istruzioni: Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer, impostare la temperatura a 160°C e premere Start/Pause. Spennellare la parte superiore della crosta di pizza con olio d'oliva. Posizionare la crosta di pizza nella friggitrice ad aria preriscaldata. Impostare il tempo a 10 minuti e premere Start/Pause. Aggiungere la salsa marinara, le fette di pepperoni e i formaggi quando mancano 5 minuti al timer, poi terminare la cottura. Rimuovere quando è pronto e servire. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 1 ora 5 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 500 grammi di carne macinata (80% magra) ½ cucchiaino di sale ½ cucchiaino di pepe nero 1 cucchiaino di salsa Worcestershire 1 cucchiaino di senape Dijon 1 piccola cipolla, grattugiata 1 uovo, sbattuto Olio d'oliva, per spennellare 4 fette di formaggio cheddar Panini per slider, per servire Istruzioni: Mescolare insieme la carne macinata, il sale, il pepe, la salsa Worcestershire, la senape Dijon, la cipolla grattugiata e l'uovo fino a quando ben combinati. Formare la carne in 4 hamburger uniformi e refrigerare per 1 ora. Selezionare la funzione di preriscaldamento sul Air Fryer e premere Start/Pause. Strofinare gli hamburger con l'olio d'oliva, poi posizionarli nella friggitrice ad aria preriscaldata. Selezionare la funzione Bistecca, regolare il tempo a 8 minuti e premere Start/Pause. Girare gli hamburger a metà cottura per garantire una doratura uniforme. Aggiungere le fette di formaggio cheddar quando manca 1 minuto di cottura. Rimuovere quando sono pronti e servire sui mini panini per slider. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 40 minTempo di cottura: 10 min Ingredienti: 600 grammi di cavolo, tritato ¼ di piccola cipolla rossa, affettata finemente ½ carota, grattugiata 2 cipollotti, affettati finemente 2 cucchiai di coriandolo, tritato 2 cucchiai di aceto di riso 2 cucchiai di salsa di soia 2 cucchiai di zucchero di canna 1 cucchiaio di olio di sesamo 1 cucchiaio di maionese Sale e pepe, a piacere Istruzioni: Mescolare il cavolo, la cipolla rossa, la carota, i cipollotti e il coriandolo in una grande ciotola. Mettere da parte. In una piccola ciotola, sbattere insieme l'aceto, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'olio di sesamo, la maionese, il sale e il pepe. Condire le verdure con il condimento all'aceto. Marinare per 30 minuti. Ricette Friggitrice ad Aria: Aperitivi Porzioni: 3Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 10 min Ingredienti: 12 asparagi 2 cucchiaini di olio d'oliva Sale e pepe a piacere 12 fette di prosciutto Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 150°C e premi Start/Pause. Taglia e scarta le estremità legnose degli asparagi. Irrora gli asparagi con olio d'oliva in modo che siano completamente ricoperti. Condisci con sale e pepe. Avvolgi una fetta di prosciutto attorno a ciascun asparago, dalla punta alla base. Posiziona gli asparagi avvolti nella friggitrice ad aria preriscaldata. Imposta il tempo a 10 minuti e premi Start/Pause. Rimuovi quando sono pronti e servi. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 5 minutiTempo di cottura: 23 min Ingredienti: 1 cucchiaio di aglio in granuli 1 dado di brodo di pollo a basso contenuto di sodio 1 cucchiaio di miscela di erbe e aglio senza sale 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di pepe nero 1 cucchiaino di paprika affumicata 1 cucchiaino di pepe di cayenna 1 cucchiaino di condimento Old Bay a basso contenuto di sodio 1 cucchiaino di cipolla in polvere ½ cucchiaino di origano secco 500 grammi di ali di pollo Spray da cucina Salsa ranch, per servire Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, regola la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. Combina tutte le spezie in una ciotola e mescola bene. Condisci le ali di pollo con metà della miscela di spezie e spruzza abbondantemente con lo spray da cucina. Posiziona le ali di pollo nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona le funzioni Pollo e Promemoria di Scuotimento, poi premi Start/Pause. Scuoti le ali a metà cottura. La funzione di promemoria ti avviserà quando è il momento. Trasferisci le ali in una ciotola e cospargile con l'altra metà delle spezie fino a quando non sono ben condite. Servi con un contorno di salsa ranch. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 15 minTempo di cottura: 25 min Ingredienti: 750 grammi di ali di pollo 1½ cucchiai di olio vegetale Sale e pepe a piacere 60 grammi di salsa di soia a basso contenuto di sodio 60 grammi di miele 2 cucchiai di aceto di riso 1 cucchiaio di Sriracha Spicchi d'aglio, tritati 1 cucchiaio di zenzero fresco, grattugiato 1 cipollotto, tritato, per guarnire Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. Mescola le ali di pollo con olio, sale e pepe fino a quando sono ben condite. Posiziona le ali condite nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Pollo, regola il tempo a 25 minuti e premi Start/Pause. In una pentola, combina salsa di soia, miele, aceto di riso, Sriracha, aglio tritato e zenzero grattugiato. Porta a ebollizione e lascia sobbollire fino a quando i sapori si fondono e la glassa si riduce leggermente, circa 10 minuti. Dopo 20 minuti, trasferisci le ali in una grande ciotola e mescola con la glassa. Rimetti le ali nei cestelli della friggitrice e cuoci per i restanti 5 minuti. Guarnisci con cipollotto tritato e servi. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 30 min Ingredienti: ½ cucchiaino di paprika affumicata ½ cucchiaino di aglio in polvere ½ cucchiaino di cipolla in polvere ½ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe nero 2 cucchiai di amido di mais 500 grammi di ali di pollo Spray da cucina 60 grammi di miele 60 grammi di Sriracha 1 cucchiaio di aceto di riso ¼ cucchiaino di olio di sesamo Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento, imposta la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. Mescola insieme paprika affumicata, aglio in polvere, cipolla in polvere, sale, pepe nero e amido di mais. Condisci le ali con la miscela di amido di mais fino a quando tutte le ali sono ben condite. Spruzza le ali con lo spray da cucina e mescola fino a quando tutte le ali sono ben unte. Posiziona le ali nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona le funzioni Pollo e Promemoria di Scuotimento, regola il tempo a 30 minuti e premi Start/Pause. Scuoti le ali a metà cottura. La funzione di promemoria ti avviserà quando è il momento. In una grande ciotola, mescola insieme miele, Sriracha, aceto di riso e olio di sesamo. Mescola le ali cotte nella salsa fino a quando sono ben condite, poi servi. Porzioni: 3Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 23 min Ingredienti: 2 cucchiai di amido di mais (maizena) 4 cucchiai di Parmigiano grattugiato 1 cucchiaio di aglio in polvere Sale e pepe a piacere 750 grammi di ali di pollo Olio spray per cucinare Istruzioni dal ricettario friggitrice ad aria pdf: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. In una ciotola, mescola l'amido di mais, il Parmigiano, l'aglio in polvere, il sale e il pepe. Aggiungi le ali di pollo alla ciotola e impanale bene fino a quando non sono completamente ricoperte. Spruzza l'olio da cucina sul cestello della friggitrice ad aria preriscaldata e aggiungi le ali, spruzzando anche la parte superiore delle ali. Seleziona le funzioni Chicken e Shake Reminder e premi Start/Pause. Agita le ali a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando è il momento. Cospargi con il condimento rimasto, poi servi. Porzioni: 2-3Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 23 min Ingredienti: 2 cucchiaini di timo macinato 2 cucchiaini di rosmarino secco 2 cucchiaini di allspice (pimento) 2 cucchiaini di zenzero macinato 1 cucchiaino di aglio in polvere 1 cucchiaino di cipolla in polvere 1 cucchiaino di cannella 1 cucchiaino di paprika 1 cucchiaino di peperoncino in polvere ½ cucchiaino di noce moscata ¼ cucchiaino di sale 60 grammi di olio vegetale 450-900 grammi di ali di pollo Succo di 1 lime, per guarnire Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. In una ciotola, combina tutte le spezie e l'olio per creare una marinata. Mescola le ali di pollo nella marinata fino a quando sono ben ricoperte. Posiziona le ali di pollo nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Chicken e premi Start/Pause. A cottura ultimata, guarnisci con il succo di lime. Porzioni: 2-3Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: Tortillas di mais da 15 cm 1 cucchiaio di olio d'oliva ½ cucchiaino di sale Salsa, per servire Istruzioni: Taglia le tortillas a metà, poi taglia ogni metà in quarti, ottenendo un totale di 8 pezzi per tortilla. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 150°C e premi Start/Pause. Mescola le tortillas con l'olio d'oliva e il sale fino a quando tutte le patatine sono ben ricoperte. Posiziona le patatine di tortilla nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Shake Reminder (Promemoria per Agitare), imposta il tempo a 8 minuti e premi Start/Pause. Agita le patatine di tortilla a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando è il momento. Servi con salsa. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 5 minutiTempo di cottura: 10 minuti Ingredienti: ½ foglio di pasta sfoglia pronta, scongelata 16 salsicce affumicate in miniatura 1 cucchiaio di latte Istruzioni: Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer e premi Start/Pause. Taglia la pasta sfoglia in strisce di 6.5 cm x 4 cm. Posiziona una salsiccia da cocktail su un'estremità della pasta sfoglia e avvolgila attorno alla salsiccia, sigillando l'impasto insieme con un po' d'acqua. Posiziona le salsicce avvolte con la cucitura rivolta verso il basso e spennella la parte superiore con del latte. Metti le salsicce nella friggitrice ad aria preriscaldata. Imposta il tempo a 10 minuti e premi Start/Pause. Rimuovi quando sono dorati, poi servi. Porzioni: 3Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 23 min Ingredienti: 6 funghi cremini extra-grandi 3 cucchiai di olio d'oliva, divisi ¼ di cipolla grande, tritata 1 spicchio d'aglio, tritato 4 once di salsiccia italiana dolce, senza budello 2 cucchiai di pangrattato all'italiana 120 grammi di mozzarella grattugiata, più altra per la copertura 60 grammi di Parmigiano grattugiato 1 cucchiaio di prezzemolo tritato Sale e pepe a piacere Istruzioni: Rimuovi i gambi dai cappelli dei funghi. Trita i gambi e mettili da parte. Svuota l'interno dei cappelli dei funghi per creare più spazio per il ripieno. Metti da parte. Riscalda una padella a fuoco medio-alto. Aggiungi 1 cucchiaio di olio d'oliva, i gambi di funghi tritati e le cipolle tritate nella padella calda. Cuoci per 5 minuti. Aggiungi l'aglio tritato e cuoci per 1 minuto. Aggiungi la salsiccia italiana e cuoci per 5 minuti o fino a quando non diventa marrone. Metti da parte. Mescola la salsiccia con il pangrattato, la mozzarella, il Parmigiano e il prezzemolo. Aggiusta di sale e pepe a piacere. Riempi i funghi fino all'orlo e aggiungi altra mozzarella sopra. Irrora il resto dell'olio sui funghi. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, regola la temperatura a 160°C e premi Start/Pause. Posiziona i funghi ripieni nella friggitrice ad aria preriscaldata. Imposta il tempo a 12 minuti e premi Start/Pause. Rimuovi quando il formaggio è dorato e frizzante, poi servi. Porzioni: 3Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 6 pezzi di mozzarella a filo 2 cucchiai di farina 1 cucchiaino di amido di mais ½ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe nero 2 uova, sbattute 1 cucchiaio di latte 240 grammi di pangrattato 1 cucchiaino di fiocchi di prezzemolo essiccato Olio spray per cucinare Salsa marinara o ranch, per servire Istruzioni: Taglia la mozzarella a filo in terzi, ottenendo un totale di 18 pezzi. Mescola la farina, l'amido di mais, il sale e il pepe in una ciotola. In un'altra ciotola, sbatti insieme le uova e il latte. In una terza ciotola, combina il pangrattato e i fiocchi di prezzemolo. Impana ogni pezzo di mozzarella prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Immergi nuovamente nell'uovo e nel pangrattato. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, regola la temperatura a 175°C e premi Start/Pause. Metti i bocconcini di mozzarella nel congelatore mentre la friggitrice ad aria si sta preriscaldando. Posiziona i bocconcini di mozzarella impanati nella friggitrice ad aria preriscaldata e spruzza abbondantemente con olio spray. Seleziona le funzioni "Frozen Foods" e "Shake Reminder", poi premi Start/Pause. Agita i bocconcini di mozzarella a metà cottura. La funzione "Shake Reminder" ti avviserà quando. Servi con una salsa marinara a piacere, o ancora meglio, con ranch. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 4 cetriolini sott'aceto grandi 120 grammi di farina 2 uova 120 grammi di pangrattato 1 cucchiaino di paprika ½ cucchiaino di pepe di Cayenna Sale e pepe, a piacere Olio spray per cucinare Istruzioni: Asciuga accuratamente i cetriolini con carta da cucina pulita e tagliali a spicchi. Prepara una stazione per l'impanatura utilizzando 3 piatti poco profondi. Riempire il primo piatto con la farina. Sbatti le uova nel secondo piatto. Combina il pangrattato, le spezie, il sale e il pepe nell'ultimo piatto. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, regola la temperatura a 182°C e premi Start/Pause. Impana i cetriolini passandoli prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato, premendo delicatamente con le mani. Posiziona i cetriolini impanati su un vassoio e spruzza da tutti i lati con olio spray. Aggiungi i cetriolini nella friggitrice ad aria preriscaldata, regola il tempo a 10 minuti e premi Start/Pause. Capovolgi i cetriolini a metà cottura, spruzzando nuovamente con olio spray se necessario. Servi con la tua salsa preferita per intingere. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 16 min Ingredienti dal ricettario friggitrice ad aria pdf: 6 jalapeños medi 100 grammi di carne di maiale macinata 60 grammi di formaggio cheddar Sale e pepe, a piacere 6 fette di bacon, tagliate a metà Istruzioni: Taglia i jalapeños a metà per il lungo e rimuovi tutti i semi. Metti da parte. In una ciotola, mescola la carne di maiale macinata, il formaggio cheddar, il sale e il pepe fino a quando non sono ben combinati. Con un cucchiaio, metti circa un cucchiaio della miscela di carne in ogni metà di jalapeño. Rimetti insieme le metà dei jalapeños e avvolgi ciascun jalapeño con una fetta di bacon. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, regola la temperatura a 160°C e premi Start/Pause. Posiziona i jalapeños avvolti nel bacon nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Bacon, regola il tempo a 16 minuti e premi Start/Pause. Servi con la tua salsa preferita per intingere. Porzioni: 4-5Tempo di preparazione: 5 minTempo di cottura: 15 min (per ogni lotto) Ingredienti: Gamberi jumbo, sgusciati e senza intestino 1 cucchiaino di aglio in polvere 1 cucchiaino di paprika 1 cucchiaino di cipolla in polvere 1/4 cucchiaino di pepe nero macinato 8 strisce di bacon, tagliate a metà per il lungo Istruzioni: Metti i gamberi jumbo in una ciotola e condisci con tutte le spezie. Avvolgi il bacon attorno ai gamberi, partendo dalla parte superiore e finendo alla coda. Fissa il bacon con degli stuzzicadenti. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 160°C e premi Start/Pause. Aggiungi metà dei gamberi nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Bacon, regola il tempo a 15 minuti e premi Start/Pause. Una volta terminata la cottura, metti da parte. Ripeti con l'altro lotto di gamberi. Scola eventuali eccessi di grasso su un tovagliolo di carta e servi. Porzioni: 3Tempo di preparazione: 8 minTempo di cottura: 8 min Ingredienti: 60 grammi di farina 1 cucchiaino di sale, diviso 1/2 cucchiaino di pepe nero, diviso 1/2 cucchiaino di aglio in polvere, diviso 1/2 cucchiaino di paprika, diviso 2 uova grandi 1 cucchiaio di latte 60 grammi di pangrattato panko 120 grammi di cocco in fiocchi non zuccherato 250 grammi di gamberi grandi, sgusciati con la coda lasciata e senza intestino Spray da cucina Istruzioni: In una ciotola, mescola la farina e metà delle spezie e condimenti. In un'altra ciotola, sbatti insieme le uova e il latte. In una terza ciotola, unisci il pangrattato panko, il cocco e l'altra metà delle spezie e condimenti. Impana ogni gambero nella farina, poi immergi nell'uovo e rotola nel mix di pangrattato e cocco. Fai un secondo passaggio nell'uovo e nel mix di pangrattato e cocco. Metti da parte. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 175°C e premi Start/Pause. Distribuisci i gamberi in modo uniforme nella friggitrice ad aria preriscaldata e spruzza con lo spray da cucina. Seleziona le funzioni Frozen Foods e Shake Reminder, poi premi Start/Pause. Agita i gamberi a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando è il momento. Rimuovi i gamberi quando sono pronti e servi. Porzioni: 4Tempo di preparazione: 10 minTempo di cottura: 16 min Ingredienti: 10 once di salsiccia di maiale macinata 1/2 cucchiaino di aglio in polvere 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere 1/2 cucchiaino di salvia essiccata 1/2 cucchiaino di sale 1/4 cucchiaino di pepe nero 4 uova, sode e sbucciate 120 grammi di farina 1 uovo, sbattuto 180 grammi di pangrattato all'italiana Spray da cucina Istruzioni: Mescola insieme la salsiccia, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la salvia, il sale e il pepe. Dividi in quattro palline. Avvolgi la salsiccia attorno a ciascuna delle uova sode fino a quando l'uovo è completamente coperto. Impana ogni uovo coperto di salsiccia nella farina, poi immergi nell'uovo sbattuto e rotola nel pangrattato. Fai un secondo passaggio nell'uovo e nel pangrattato. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 175°C e premi Start/Pause. Spruzza gli Scotch Egg abbondantemente con lo spray da cucina. Posiziona gli Scotch Egg nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona le funzioni Frozen Foods e Shake Reminder, imposta il tempo a 16 minuti e premi Start/Pause. Agita le uova a metà cottura. La funzione Shake Reminder ti avviserà quando è il momento. Rimuovi gli Scotch Egg quando sono pronti e servi. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 1 ora e 5 minutiTempo di cottura: 10 minuti Ingredienti: 3 cucchiai di olio d'oliva 3 spicchi d'aglio, grattugiati 1 cucchiaino di origano secco 1/2 cucchiaino di timo secco 1/2 cucchiaino di sale 1/4 cucchiaino di pepe nero Succo di 1 limone 500 grammi di cosce di pollo, senza ossa e senza pelle Spiedini di legno da 30 cm, divisi a metà Istruzioni: In una grande ciotola, mescola insieme l'olio d'oliva, l'aglio grattugiato, l'origano, il timo, il sale, il pepe nero e il succo di limone. Aggiungi il pollo alla marinata e lascia marinare in frigorifero per 1 ora. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer, imposta la temperatura a 190°C e premi Start/Pause. Taglia il pollo marinato in pezzi da 1½ pollice e infilzali sugli spiedini divisi a metà. Posiziona gli spiedini nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione Chicken, imposta il tempo a 10 minuti e premi Start/Pause. Rimuovi gli spiedini quando sono pronti e servi. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 4 ore e 10 minutiTempo di cottura: 10 minuti Ingredienti: 120 grammi di yogurt greco intero 1 cucchiaio di olio d'oliva 1 cucchiaino di paprika 1/4 cucchiaino di cumino 1/2 cucchiaino di peperoncino rosso tritato Succo e scorza di 1 limone 1 cucchiaino di sale 1/4 cucchiaino di pepe nero macinato fresco 4 spicchi d'aglio, tritati 500 grammi di cosce di pollo, senza ossa e senza pelle Spiedini di legno, divisi a metà Spray da cucina Istruzioni: In una grande ciotola, mescola insieme lo yogurt, l'olio d'oliva, la paprika, il cumino, il peperoncino rosso, il succo e la scorza di limone, il sale, il pepe e l'aglio tritato. Aggiungi il pollo alla marinata e lascia marinare in frigorifero per almeno 4 ore. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer e premi Start/Pause. Taglia le cosce di pollo marinate in pezzi da 1½ pollice e infilzali sugli spiedini divisi a metà. Posiziona gli spiedini nella friggitrice ad aria preriscaldata e spruzza con lo spray da cucina. Imposta il tempo a 10 minuti e premi Start/Pause. Rimuovi gli spiedini quando sono pronti e servi. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 1 ora e 5 minutiTempo di cottura: 6 minuti Ingredienti: 1 cucchiaio di ssamjang 1 cucchiaio di gochujang 1 cucchiaio di salsa di soia 1 cucchiaio di olio di sesamo 1 cucchiaio di miele 1 cucchiaino di aceto di riso 500 grammi di carne di manzo, tagliata in pezzi da 1½ pollice Spiedini di legno, divisi a metà Istruzioni: In una ciotola, mescola insieme il ssamjang, il gochujang, la salsa di soia, l'olio di sesamo, il miele e l'aceto di riso. Aggiungi i pezzi di manzo alla marinata e lascia marinare in frigorifero per 1 ora. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer e premi Start/Pause. Infilza i pezzi di manzo sugli spiedini divisi a metà. Posiziona gli spiedini nella friggitrice ad aria preriscaldata. Seleziona la funzione "Steak" e premi Start/Pause. Rimuovi gli spiedini quando sono pronti e servi. Porzioni: 2-4Tempo di preparazione: 35 minutiTempo di cottura: 8 minuti Ingredienti: 1 cucchiaio di amido di mais (cornstarch) 120 grammi d'acqua 60 grammi di salsa di soia 60 grammi di zucchero di canna chiaro, leggermente pressato 1 spicchio d'aglio, tritato ½ cucchiaino di zenzero grattugiato Pepe nero, a piacere 500 grammi di lonza di maiale, tagliata in cubetti da 1½ pollice Spiedini di legno, divisi a metà Spray da cucina Sale e pepe, a piacere Istruzioni: In una ciotola, mescola l'amido di mais e l'acqua. In una piccola pentola, combina la miscela di amido di mais, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'aglio tritato e lo zenzero grattugiato. Cuoci a fuoco alto per 5 minuti o fino a quando la salsa non si addensa. Aggiusta la salsa con pepe nero a piacere e lascia raffreddare. Metti il maiale a marinare in una parte della salsa teriyaki per 30 minuti in frigorifero. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer e premi Start/Pause. Infilza i cubetti di maiale sugli spiedini divisi a metà e posizionali nella friggitrice ad aria preriscaldata. Usa lo spray da cucina per spruzzare gli spiedini. Seleziona la funzione "Steak", regola il tempo a 8 minuti e premi Start/Pause. Durante la cottura, spennella gli spiedini con la salsa teriyaki ogni 2 minuti. Una volta cotti, aggiusta di sale e pepe a piacere e servi. Porzioni: 2Tempo di preparazione: 15 minutiTempo di cottura: 8 minuti Ingredienti: 350 grammi di agnello macinato 1 cucchiaino di cumino 1 cucchiaino di paprika 1 cucchiaino di aglio in polvere 1 cucchiaino di cipolla in polvere ½ cucchiaino di cannella ½ cucchiaino di curcuma ½ cucchiaino di semi di finocchio ½ cucchiaino di semi di coriandolo macinati ½ cucchiaino di sale 4 spiedini di bambù da 23 cm Istruzioni: In una ciotola, combina tutti gli ingredienti e mescola bene. Infilza circa 85 grammi (3 once) di carne su ogni spiedino e metti a marinare in frigorifero per 10 minuti. Seleziona la funzione di preriscaldamento sulla Air Fryer e premi Start/Pause. Posiziona gli spiedini nella friggitrice ad aria preriscaldata, seleziona la funzione "Steak", regola il tempo a 8 minuti e premi Start/Pause. Per servire: Puoi servire gli spiedini con una salsa allo yogurt e limone o da soli. Ricettario x Friggitrice ad Aria: Contorni Porzioni: 4Tempo di preparazione: 30 minutiTempo di cottura: 28 minuti Ingredienti: 2 patate russet, sbucciate e tagliate in strisce di circa 7,5 x 1,25 cm 1 litro di acqua fredda, per immergere le patate 2 cucchiai di olio vegetale 1 cucchiaino di aglio in polvere 1 cucchiaino di paprika Sale e pepe, a piacere Ketchup o salsa ranch, per servire Procedimento: Immergi le strisce di patata nell'acqua fredda per 15 minuti. Scola le patate, sciacquale con acqua fredda e asciugale con carta assorbente. Aggiungi l'olio vegetale e le spezie alle patate, mescolando fino a quando non sono ben condite. Seleziona la funzione "Preheat" sulla