

**Cosa possiamo cucinare nella
nostra friggitrice ad aria?**



Capiamo prima le varie funzioni!



HYSapiientia Forno friggitrice ad aria

Pane abbrustolito

La temperatura e il tempo preimpostati per la tostatura sono di 230 gradi per cinque minuti.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Pane abbrustolito

ingredienti

1-3 fette di pane tostato



Metodo

1. Accendere il forno e impostarlo sulla modalità toast (la sequenza di toast lampeggia).
2. Cuocere con tempo e temperatura preimpostati.

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

FAGIOLI POSH SU TOAST

ingredienti

85 g di pomodori secchi
120 g di peperoni rossi
arrostiti in vasetto
300 g di passata
1 cucchiaino di paprika
affumicata
2 spicchi d'aglio (tritati)
½ cucchiaino di sale

Pizzicare il pepe
3 scatole di fagioli
cannellini (scolati e
sciacquati)
Basilico fresco per
guarnire (facoltativo)
Fiocchi di peperoncino
per guarnire (facoltativo)
Servire su lievito madre
tostato con burro



Metodo

1. Unire i pomodori secchi, i peperoni rossi arrostiti, la passata, la paprika affumicata, l'aglio, il sale e il pepe. Frullare fino a quando non sarà completamente liscio.
2. Versare la salsa e i fagioli cannellini in una pentola capiente e cuocere a fuoco medio per 8 minuti. Mescolare ogni pochi minuti.
3. Allo stesso tempo, utilizzare la modalità toast del forno della friggitrice ad aria HYSapientia, utilizzare la temperatura e il tempo preimpostati per cuocere alcune fette di pane tostato
4. Farcire il toast con i fagioli cotti e guarnire con basilico fresco e fiocchi freddi se lo si desidera. divertiti.

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

COTTURA AL FORNO

La temperatura e il tempo preimpostati per la cottura sono 140 gradi e 40 minuti
Questa modalità serve per cuocere la torta in forma.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Cupcake vegani Biscoff

ingredienti

78 ml di olio d'oliva (varietà light e milk)
125 ml di latte d'avena
1/2 cucchiaino di aceto di sidro
Tazza di farina autolievitante da 185 g
1 cucchiaino di cannella dolce macinata
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
Un pizzico di sale
150 g di zucchero semolato

Per la glassa
250 g di burro vegano
250 g di zucchero a velo
2 cucchiai di Biscoff spalmabile
zucchero alla cannella e biscotti al loto per finire



Metodo

1. Unisci il latte e l'aceto di mele in un barattolo e lascia riposare per 5 minuti per addensare.
2. Mescolare gli ingredienti secchi fino a che liscio. Versare l'olio d'oliva e la miscela di latte e mescolare ancora per ottenere una pastella liscia.
3. Dividi il tuo composto per torte in 7 scatole per cupcake (mi piace usare le palline per gelato per questo) e mettile in una friggitrice ad aria HYSapientia in modalità cottura impostata a 130° C e cuoci per 30 minuti. Dopodiché infornate a 140° C per 10 minuti.
4. Mentre la torta si sta raffreddando, sbatti il burro con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite poco alla volta lo zucchero a velo continuando a sbattere, poi spezzettate la marmellata di biscotti.
5. Spalmare la glassa su ogni torta raffreddata, cospargere di zucchero alla cannella e aggiungere ai biscotti per finire!

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Torta al cioccolato fondente facile

ingredienti

150 ml di olio di semi di girasole, più extra per la latta
175 g di farina autolievitante
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
150 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di sciroppo d'oro
2 uova grandi, leggermente sbattute
150 ml di latte parzialmente scremato

Per la ciliegina

100 g di burro non salato
225 g di zucchero a velo
40 g di cacao in polvere
2½ cucchiaini di latte (un po' di più se necessario)

Preparazione prima della cottura

- Oliare il fondo di due stampini da sandwich da 18 cm e foderarli. In una ciotola setacciate la farina, il cacao in polvere e il bicarbonato di sodio. Aggiungere lo zucchero semolato e mescolare bene.
- Fare un buco al centro e aggiungere lo sciroppo d'oro, le uova, l'olio di semi di girasole e il latte. Mescolare bene con una frusta elettrica.

Prepara il forno

- Versare il composto in due tortiere e cuocere alla temperatura preimpostata per 40-50 minuti, fino a quando risulterà sodo e sodo al tatto. Sforare, lasciare raffreddare 10 minuti, quindi mettere su una gratella.

Prepara la glassa

- sbattere il burro non salato in una ciotola fino a renderlo morbido. Setacciare gradualmente e aggiungere lo zucchero a velo e il cacao, quindi aggiungere abbastanza latte per rendere la glassa soffice e spalmabile.
- Sandwich le due torte insieme alla glassa al burro, coprendo i lati e la parte superiore della torta con altra glassa.



Grigliare

La temperatura e il tempo preimpostati per la cottura alla griglia sono 230 gradi e 20 minuti. Questa modalità può aiutarti a completare varie ricette di pollo.

Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri



HYSapientia Forno friggitrice ad aria

salmone

ingredienti

1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
1 cucchiaino di erbe miste
1 cucchiaino di aglio in granuli
(facoltativo)

4 filetti di salmone (noi
abbiamo usato 4 filetti da
130 g), con la pelle o
senza la pelle
½ cucchiaio di olio d'oliva
verdure di stagione cotte
e cereali come quinoa o
riso integrale, per servire
(facoltativo)



Preparazione prima della cottura

● Unire il sale, il pepe, le erbe miste e l'aglio in granuli, se utilizzato, in una ciotola, quindi spargere su un piatto. Strofinare ogni filetto di salmone con un po' d'olio d'oliva e arrotolare nel condimento per ricoprirlo.

Prepara il forno

● Mettere uno strato nel forno, impostare la modalità di frittura di pesce (il motivo del pesce lampeggia), impostare la temperatura di 180 gradi e cuocere per 8-10 minuti fino a cottura completa. Se hai filetti di salmone più grandi, dovrai cuocerli più a lungo - continua a controllare dopo 10 minuti. Gli ingredienti devono essere girati a metà. Servite con verdure, quinoa o riso se preferite.

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Merluzzo

ingredienti

- 3 cucchiaini di farina
- 4 filetti di lombo di merluzzo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 limone, affettato
- ½ mazzetto di timo



Metodo

1. Versare la farina in una ciotola e aggiungere un po' di condimento. Passate ogni filetto di merluzzo nella farina fino a quando non sarà ben ricoperto.
2. Scaldare metà dell'olio in una padella antiaderente a fuoco medio-alto. Aggiungere il merluzzo e friggere per 2 minuti per lato o fino a doratura.
3. Trasferire il merluzzo in una teglia. Disporre le fette di limone e il timo sopra e intorno al pesce e irrorare con l'olio rimanente. Impostare la temperatura a 200 gradi e cuocere per 10 minuti o fino a cottura.

salsicce

ingredienti

6 salsicce a scelta



Metodo

1. Bucherellare la salsiccia un paio di volte con un coltello affilato (questo è facoltativo, ma aiuta a rilasciare più grasso). Spruzzare un po' d'olio su una teglia e adagiarvi sopra le salsicce
2. Impostare la friggitrice ad aria a 180° C e cuocere per 10-15 minuti, girando ogni 5 minuti, fino a quando la salsiccia non sarà cotta. Se hai dei termometri per carne, controlla che raggiungano i 75° C nel mezzo. Servire come contorno per la colazione o il pane.

cosce di pollo

ingredienti

- 1 cucchiaino di paprika
- ½ cucchiaino di erbe aromatiche miste
- ½ cucchiaino di aglio in granuli (facoltativo)
- 4 cosce di pollo, disossate
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



Preparazione prima della cottura

- Unire la paprika in una ciotola con le erbe aromatiche e l'aglio in granuli, se utilizzato, insieme a ½ cucchiaino di sale e ½ cucchiaino di pepe nero macinato. Disporre su un piatto. Strofinare le cosce di pollo con l'olio, quindi ricoprire con il mix di spezie.

Prepara il forno

- Mettere nel cestello della friggitrice ad aria e accendere il forno in modalità pollo (l'icona della coscia lampeggia). Spruzzare il cestello con olio (per evitare che il cibo si attacchi al cestello durante il processo di tostatura), impostare la temperatura a 180 gradi per 20 minuti e girare il cibo a metà. Per controllare se sono fritte, forare la parte più spessa della coscia con un coltello per vedere se i succhi escono limpidi. Sfnare immediatamente per evitare che la pelle si ammorbida.

Suggerimenti per le ricette:

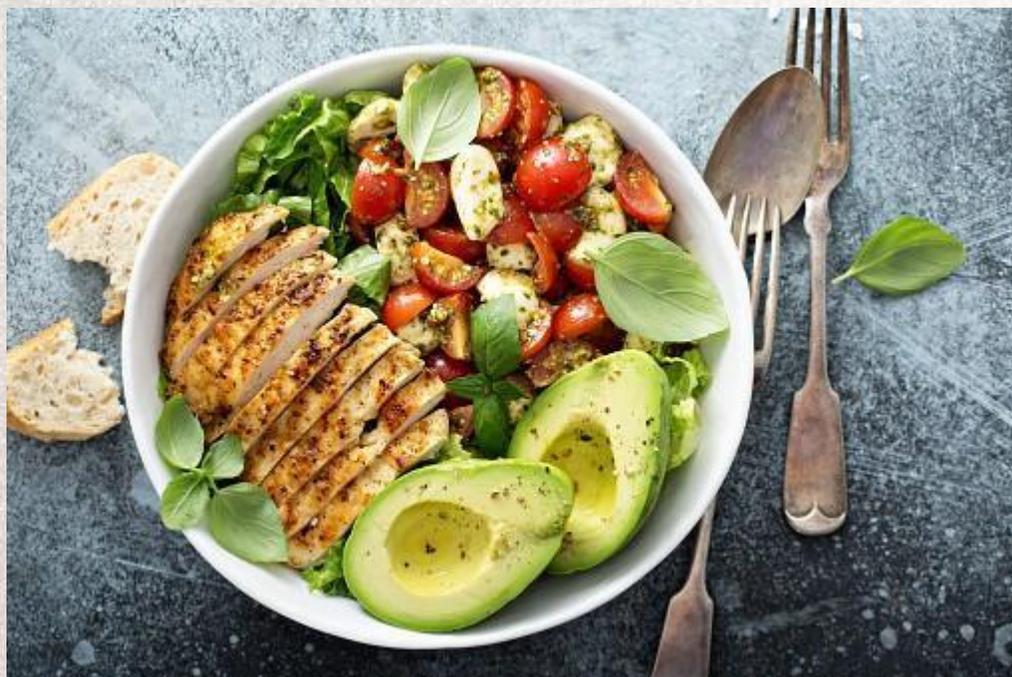
La temperatura preimpostata nella modalità pollo fritto è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

petto di pollo

ingredienti

4 petti di pollo
½ cucchiaio di olio di colza
1 cucchiaino di sale
1 ½ cucchiaino di aglio in granuli

1 cucchiaino di paprika dolce
affumicata
2 cucchiaini di erbe aromatiche
½ cucchiaino di pepe



Preparazione prima della cottura

- Ricoprire il pollo nell'olio e mettere da parte. In una ciotola unire il sale, l'aglio, la paprika e le erbe miste con una bella macinata di pepe nero, quindi spargere su un piatto.

Prepara il forno

- Arrotolare ogni petto di pollo unto nel condimento e adagiarlo sulla griglia del forno. Impostare il forno in modalità pollo fritto (la forma della coscia lampeggia) e friggere a 180 gradi per 18-20 minuti, girando dopo 10 minuti. Per controllare se è cotto, passa un coltello attraverso la parte più spessa del pollo per vedere se i succhi escono limpidi. Servire con verdure o insalate.

Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata nella modalità pollo fritto è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Ali di pollo

ingredienti

1 kg di ali di pollo

1 cucchiaio di girasole o olio d'oliva
condimento a scelta (usa sale e pepe o
½-1 cucchiaino di barbecue affumicato,
ras-el-hanout, granuli d'aglio, sale di
sedano o garam masala)

salsa di immersione, per servire
(facoltativo)



Preparazione prima della cottura

● Dividi ogni ala di pollo a metà all'altezza della giuntura, rimuovendo le punte delle ali se preferisci usare forbici da cucina affilate. Passare le ali di pollo nell'olio e nel condimento, quindi in forno.

Prepara il forno

● Impostare il forno in modalità pollo fritto (la forma della coscia lampeggia) Impostare la temperatura a 180 gradi e cuocere per 15 minuti, quindi girare e cuocere per altri 10 minuti.

La pelle avrebbe dovuto essere frizzante e croccante e il grasso in eccesso del pollo gocciolerà sul fondo della friggitrice (scartatelo). Non lasciare il pollo nella friggitrice o il vapore ammorbidirà nuovamente la pelle. Versare immediatamente nelle ciotole e servire con salsa di immersione.

Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata nella modalità pollo fritto è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Disidratazione degli alimenti

La temperatura e il tempo preimpostati per la disidratazione sono 70 gradi e 4 ore. Questa modalità può aiutarti a preparare del cibo secco come frutta e verdura secca.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Frutta disidratata

ingredienti

- 2 manghi, affettati sottilmente
- 1 kiwi, affettato sottilmente
- 2 banane, affettate sottilmente
- 6 fragole, tagliate a fettine sottili
- 1 mela, privata del torsolo e affettata sottilmente (opzionale)



Preparazione prima della cottura

- Sbucciare (facoltativo) e affettare la frutta a scelta. I fiocchi possono disidratare efficacemente

Prepara il forno

- Impostare il forno in modalità di disidratazione (come mostrato). La temperatura è impostata a 70 gradi e il tempo è di 4 ore. (La frutta con acqua sufficiente può durare 30 minuti-1 ora).

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

patatine fritte

La temperatura e il tempo preimpostati per le patatine fritte sono 190 gradi e 20 minuti.

Questa modalità può aiutarti anche con altre ricette di patate.

Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri



HYSapiientia Forno friggitrice ad aria

Pesce e patatine

ingredienti

850 g di patate Maris Piper o King Edward, sbucciate e tagliate a patatine spesse 1½-2 cm
4 filetti di eglefino (120 g ciascuno)
1 uovo medio
1 cucchiaio di latte

30 g di farina
85 g di pangrattato secco
2 cucchiai di olio
Olio da cucina spray
Sale e pepe a piacere



Metodo

1. In una ciotola capiente, immergi le patatine tagliate in acqua fredda per 30 minuti.
2. Condire i filetti di eglefino. Sbattere le uova con il latte. Spezzettare l'eglefino intingendo prima ogni filetto nella farina, poi nel composto di uova, poi nel pangrattato. Disporre su una teglia e conservare in frigorifero.
3. Trascorsi 30 minuti, scolare, sciacquare e asciugare bene le patatine, quindi mescolare con 2 cucchiai di olio. Non aggiungere sale a piacere in questo momento. Spruzzare dell'olio su una teglia. Distribuire le patatine in modo uniforme sulla teglia.
4. Impostare il forno in modalità patatine fritte. La temperatura e il tempo impostati erano 180°C e 18 minuti. Inizia a cucinare.
5. Dopo che le patatine sono pronte. Spruzzare d'olio il cestello della friggitrice ad aria. Spruzzare entrambi i lati del pesce sminuzzato con olio e metterlo nel cestello della friggitrice ad aria.
6. Impostare la temperatura e il tempo del forno a 200°C e 20 minuti. Capovolgere a metà. Puoi regolare il tempo in base allo stato degli ingredienti che desideri.
7. Quando il fish and chips sarà cotto, aggiustare di sale le chips e servire calde con i piselli.

Patate al forno con friggitrice ad aria

ingredienti

4 patate al forno (circa 250 g ciascuna)
½ cucchiaino di olio di semi di girasole
condimenti a scelta, come burro,
formaggio, fagioli al forno o maionese al
tonno



Preparazione prima della cottura

- Strofinare le patate, quindi asciugarle con carta da cucina. Trasferire su un piatto, irrorare con l'olio e strofinarlo sulla buccia con le mani in modo che le patate siano ben ricoperte. Aggiustate di sale e pepe: il sale aiuterà le bucce a diventare croccanti.

Prepara il forno

- Disporre le patate nel cestello della friggitrice ad aria in un unico strato. Impostare il forno in modalità patatine fritte (modello patatine fritte lampeggiante) impostare la temperatura su 200° C e cuocere per 40-50 minuti o fino a quando un coltello affilato non passa facilmente attraverso le patate.

Controlla le patate dopo 20 minuti - se sembrano rosolare troppo velocemente da un lato, girale con una pinza, quindi controlla di nuovo dopo altri 20 minuti per assicurarti che siano completamente cotte. Quando è pronto, la pelle deve essere croccante e l'interno deve essere morbido e soffice. Dividete e servite subito con condimenti a vostra scelta.

Suggerimenti per le ricette: sia il tempo che la temperatura possono essere regolati in base all'effetto di cottura desiderato. Ad esempio, hai bisogno di più tempo per cuocere grandi pezzi di patate.

Patatine fritte

ingredienti

4-5 patate grandi, circa 1 kg
1 cucchiaio di girasole o olio
d'oliva



Preparazione prima della cottura

- Per fare delle patatine dritte e pulite, sbucciare le patate e tagliare i bordi arrotondati in modo che diventino pezzi rettangolari. Tagliare i pezzi a bastoncini - dovrebbero trovarsi tra patatine fritte e patatine spesse, se troppo sottili potrebbero rompersi; troppo spessi e non cuoceranno (conservate i tagli se vi piace il purè di patate o aggiungete alle zuppe). Oppure, se non ti dispiace la pulizia, puoi affettare le patate non sbucciate senza rifilarle. Sciacquare le patatine e asciugarle tamponando con un canovaccio pulito.

Prepara il forno

- Aggiungere l'olio prima di versare le patatine nel cestello della friggitrice ad aria, quindi versare le patatine nell'olio per ricoprirle uniformemente. Utilizzare la piastra per programmare il forno in modalità frittura con un'impostazione della temperatura di 190 gradi e un tempo impostato di 20 minuti.
(Puoi impostare il tempo se vuoi cuocere croccanti o morbidi). Il modo per cambiare l'ora è: dopo aver selezionato la modalità che ti serve, premi il pulsante di impostazione dell'ora del forno, puoi vedere che l'ora lampeggia, in questo momento puoi usare la polpa o il dito per mobilitare l'impostazione di cui hai bisogno. Sì, e infine premere il pulsante di avvio. Devi girare le patatine a metà cottura, puoi farlo mettendo in pausa il forno.

Suggerimenti per le ricette

Puoi aggiungere aroma alle tue patatine all'inizio o a metà cottura. Granuli di aglio, paprika, parmigiano grattugiato (aggiungi questo più vicino alla fine) o erbe essiccate funzionano bene.

Patate Arrosto Fritte

ingredienti

1 kg di patate Maris Piper
1 cucchiaio di girasole o olio
d'oliva



Preparazione prima della cottura

● Tagliare le patate a pezzi di dimensioni uguali, assicurandosi che non siano troppo grandi. Mettere in una pentola a vapore con acqua bollente per 5 minuti o cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Il drenaggio è buono.

Prepara il forno

● Versare le patate scolate nel cestello. Aggiungere l'olio e mescolare il tutto per assicurarsi che le patate siano ben ricoperte. Seleziona la modalità patatine fritte (la sequenza delle patatine fritte lampeggia), usa 190 gradi per friggere per 20-25 minuti. Controlla che le patate siano cotte, quindi cuoci per altri 5-10 minuti se non sono tenere o dorate a sufficienza.

Suggerimenti per le ricette: sia il tempo che la temperatura possono essere regolati in base all'effetto di cottura desiderato. Ad esempio, hai bisogno di più tempo per cuocere grandi pezzi di patate.

Puoi buttare le patate in un po' di farina prima di metterle nella friggitrice con l'olio per una maggiore croccantezza, se lo desideri.

Bistecca

La temperatura e il tempo preimpostati per la bistecca sono 230 gradi e 12 minuti.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Bistecca facile

ingredienti

3 cucchiaini di olio di semi di girasole
Brasato da 1 kg, tagliato a dadini
2 cipolle, tritate grossolanamente
3 cucchiaini di farina

1 cucchiaino di ketchup
2 dadi di brodo di manzo mescolati con 600 ml di acqua bollente
Foglio di pasta sfoglia già arrotolata da 375 g
1 tuorlo d'uovo, sbattuto



Metodo

1. Per fare il ripieno: scaldare metà dell'olio in una casseruola capiente, arrostitire la carne poco alla volta e mettere da parte. Aggiungere le cipolle, aggiungere un po' d'olio e cuocere a fuoco basso per 5 minuti, fino a doratura.

2. Cospargete la farina e mescolate finché la farina non sarà dorata. Rimettete la carne ed eventuali succhi nella pentola insieme al concentrato di pomodoro e mescolate bene.

Versare il brodo, condire e far sobbollire, quindi coprire e mettere nel forno della friggitrice ad aria HYSapientia a 140° C e cuocere per circa 2 ore fino a quando la carne è tenera.

Il ripieno può essere preparato fino a tre giorni prima e refrigerato o congelato per un massimo di tre mesi.

3. Quando si fanno le torte. Versare il ripieno in una tortiera dai bordi di 24-26 cm e spennellare i bordi della tortiera con alcuni tuorli d'uovo.

Srotolare la pasta, coprire il piatto, rifilare con un coltello e premere i bordi contro i lati del piatto. Se lo desideri, puoi arrotolare nuovamente il rivestimento per la decorazione.

Spennellare la torta con un tuorlo d'uovo denso. Fare alcuni tagli al centro della torta. Impostare la temperatura del forno della friggitrice ad aria a 200° C e cuocere per 30-40 minuti fino a doratura. Lasciar riposare qualche minuto prima di servire.

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Bistecca con tortine di sfoglia ai funghi

ingredienti

100 g di pasta sfoglia	1 cucchiaino di timo tritato, più rametti per decorare
1 cucchiaio di olio d'oliva, più un po' di olio extra	3 cucchiai di porto o Madera
1 scalogno, tritato finemente	1 cucchiaio di panna doppia
100 g di funghi di castagno, tritati	2 bistecche di filetto, circa 140 g/5 once ciascuna



Metodo

1. Impostare il forno della friggitrice ad aria a 200° C. Stendete la pasta allo spessore di una moneta da 1 sterlina, poi usate un coltello o disegnate un cerchio di 2 x 12 cm intorno al piatto. Disegnare un cerchio a 2 cm dal bordo e bucherellare la pasta all'interno del bordo. Impostare il forno della friggitrice ad aria a 200° C. Quindi adagiatele su una teglia e infornate per 20-25 minuti o fino a quando saranno dorate e gonfie. Premi un po' al centro delle protuberanze, pronto per essere riempito. Si possono preparare con un giorno di anticipo e riscaldare in forno caldo.
2. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere lo scalogno e soffriggere finché non si ammorbidisce. Aggiungere i funghi e il timo e far rosolare finché i funghi non saranno morbidi e appena liquidi. Aggiungere il porto o il Madera e lasciare in ammollo per 2 minuti. Aggiungere la panna e cuocere a fuoco lento per 1 minuto fino a quando la salsa non si addensa leggermente, quindi mettere da parte.
3. Strofinare la bistecca con un po' d'olio e condimento. Riscalda la padella, quindi cuoci le bistecche per 2-3 minuti per lato (a seconda dello spessore), a fuoco medio o più se ti piacciono le bistecche ben cotte. Coprite la bistecca con un foglio e fate riposare per 10 minuti.
4. Riscaldare la torta. Scaldare la miscela di funghi a fuoco basso. Mettere la torta su un piatto caldo e versare sopra il composto di funghi. Guarnire il filetto mignon con un rametto di timo. Servire con spinaci alla vinaigrette e patate fritte al forno (vedi sotto).

Pizza

La temperatura e il tempo preimpostati per la pizza sono 230 gradi e 7 minuti.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Tortino di salsiccia e purè

ingredienti

1 cucchiaio di olio di semi di girasole
8 salsicce di maiale
25 g di burro
2 cipolle, affettate finemente
un pizzico di zucchero a velo dorato
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1 cucchiaio di aceto di vino rosso
500 ml di brodo di manzo
piselli, per servire (facoltativo)

Per il purè
1,25 kg di patate King Edward o Maris Piper, tagliate a pezzi grossi
150 ml di latte intero
25 g di burro
25 g di cheddar maturo, grattugiato grossolanamente (opzionale)



Metodo

1. Scaldare l'olio in una padella e cuocere delicatamente la salsiccia a fuoco medio-alto per 10-12 minuti, rigirando la salsiccia fino a doratura su tutti i lati. Trasferire su un piatto, quindi scaldare il burro in padella fino a quando non sfrigola.

Versare le cipolle, mantecarle nel burro, quindi cospargere di zucchero e friggere per 8-10 minuti, fino a quando le cipolle non saranno ben dorate. Cospargete di farina e mescolate fino a ottenere un impasto, quindi aggiungete il concentrato di pomodoro. Cuocere per un minuto, quindi aggiungere l'aceto, versare il brodo e portare a bollore. Accendete a fuoco basso e fate sobbollire.

Versare i succhi della salsiccia, quindi affettare la salsiccia a fette spesse e aggiungere nella padella. Cuocete tutto insieme per 5 minuti fino ad ottenere un sugo di cipolle lucido. Versare il composto nella teglia.

2. Per preparare il purè di patate, portare a ebollizione le patate in una pentola di acqua fredda salata, quindi cuocere a fuoco lento per 10-12 minuti o fino a quando non saranno ben cotte (la punta del coltello dovrebbe scivolare all'interno facilmente). Scolare e lasciare per un minuto. Versare il latte in una pentola e portare a bollore, quindi versare le patate scolate e il burro, schiacciando bene. stagionatura.

3. Cospargere le purè di patate sulla salsiccia e il sugo, iniziando dai bordi del piatto e procedendo fino al centro. Se si utilizza, raschiare le linee superiori con una forchetta e cospargere il formaggio. Può essere assemblato, coperto e refrigerato per un massimo di due giorni o congelato per tre mesi. Scongelare completamente prima della cottura. Impostare il forno della friggitrice ad aria a 200° C e cuocere per 30-35 minuti fino a quando la parte superiore non sarà dorata. Fate raffreddare per 5 minuti, poi prelevate direttamente da una teglia sul tavolo e servite con i piselli, se preferite.

Pizza focaccina formaggio e pancetta

ingredienti

Per la base di scone

250 g di farina

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di lievito in polvere

50 g di burro, tritato

2 uova

3 cucchiai di latte

Per il topping al formaggio

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 peperone verde, tagliato in quarti,
privato dei semi e affettato sottilmente

4 fette di pancetta striata, tritate

5 cipollotti, affettati sottilmente (la
parte bianca e quella verde)

2 cucchiai di ketchup mescolato con 2
cucchiai di passata di pomodoro

circa 6-8 pomodorini, dimezzati

85 g di cheddar maturo, grattugiato



Preparazione prima della cottura

- In una ciotola mescolare la farina, il sale e il lievito, quindi unire il burro fino a farlo scomparire. Unire le uova e il latte, quindi incorporare agli ingredienti secchi fino a ottenere un impasto morbido. Formare un tondo su una superficie leggermente infarinata, sollevare su una teglia antiaderente, quindi schiacciare in un cerchio di circa 24 cm di diametro per formare la base della pizza.
- Scaldare l'olio in una padella, quindi soffriggere il peperone e la pancetta finché il peperone non sarà morbido. Togliere dal fuoco, quindi unire il cipollotto.

Prepara il forno

- Spalmare la salsa di pomodoro sulla base della pizza, quindi versare uniformemente sul composto di peperoni e pancetta. Cospargere i pomodori, poi il formaggio. Impostare la temperatura del forno a 230 gradi e cuocere per 15 minuti fino a doratura. Servire con insalata o coleslaw.

girarrosto

La temperatura e il tempo preimpostati per il girarrosto sono 180 gradi e 45 minuti.



Suggerimenti per le ricette:

La temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Air fryer oven

Bacon

ingredienti

6 fette di pancetta striata o 3
fette di pancetta posteriore



Preparazione prima della cottura

- Disporre la pancetta sulla griglia del forno, assicurarsi che gli strati non si sovrappongano. La dimensione della griglia determinerà quanta pancetta puoi cucinare contemporaneamente

Prepara il forno

- Impostare il forno in modalità arrosto (la sequenza sul girarrosto lampeggia), impostare la temperatura su 200° C e cuocere per 6-10 minuti - 6 minuti per la pancetta appena cotta, ma 9-10 minuti per la pancetta più croccante.

Suggerimenti per le ricette: la temperatura preimpostata è solo di riferimento e la temperatura e il tempo possono essere regolati in base allo stato degli ingredienti prima della cottura.

Puoi anche regolare la temperatura e il tempo in base alle tue preferenze per ottenere lo stato del cibo che desideri

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

POLLO ARROSTO ALLA SCAGLIA

ingredienti

- 1,6 kg di pollo intero
- 1 cipolla rossa, sbucciata, tagliata a spicchi, lasciando intatta la radice
- 1 peperone rosso, privato dei semi, tagliato a tocchetti
- 500 g di patate dolci, sbucciate, tagliate a tocchetti
- Sale e pepe macinato fresco, a piacere
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole

Per la marinata di Jerk Paste:

- 5 cipollotti, tagliati in terzi
- 3 grandi spicchi d'aglio, sbucciati
- 1 peperoncino scozzese bonnet, senza semi
- 4 cm di zenzero, pelato
- 10 g di gambi e foglie di coriandolo tenuti da parte, per servire
- Scorza e succo di 1 lime (conservare le metà spremute per il ripieno nella cavità del pollo)
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- ½ cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1 cucchiaino di pimento macinato
- 1 cucchiaio di salsa di soia



Metodo

1. Per la marinata alla salsa jerk, frullare tutti gli ingredienti in un robot da cucina fino a ottenere una pasta liscia.
2. Riempire la cavità del pollo con metà del succo di lime e infilzare il pollo. Metti in padella.
3. Ricoprire il pollo in modo uniforme nella marinata preparata. Coprire il pollo e la teglia con un foglio e mettere in frigorifero per almeno 6 ore e fino a 1 giorno.
4. Impostare il forno della friggitrice ad aria HYSapientia su Rotisserie e la temperatura su 180 gradi
5. Cuocere per 45 minuti con il petto di pollo rivolto verso il basso.
6. Togliere il pollo dal forno, rimuovere la carta stagnola e posizionare con cura il pollo in una teglia poco profonda, versando i succhi dalla cavità nella pirofila.
7. Condire bene le cipolle rosse, i peperoni e le patate dolci. Quindi gettare nella teglia per ricoprire la pasta jerk rimanente. Adagiate il petto di pollo sulle verdure e irrorate con l'olio. Riporta la padella sul ripiano centrale, senza coperchio, e cuoci per 45 minuti.
8. La cottura è completa quando le verdure sono tenere e il pollo legge 75° C su un termometro a lettura istantanea. Togliere con cura il pollo e avvolgerlo nella carta stagnola, quindi lasciare riposare per 10 minuti.
9. Se preferisci una verdura croccante, torna in forno e cuoci per altri 10 minuti. Servire caldo con pollo e verdure, cosperso di foglie di coriandolo.

HYSapientia Forno friggitrice ad aria

Consigli

1. Tutte le ricette non sono schemi fissi, puoi cambiare il metodo di cottura o aumentare o diminuire la quantità di condimento e il tempo di cottura in base al tuo gusto personale.

2. I forni per friggitrice ad aria sono progettati per consentirti di preparare pasti più sani e convenienti e goderti i pasti. Può aiutarti a evitare i rischi per la salute e i limiti di capacità che può avere una friggitrice ad aria. Non è un sostituto completo per tutti i tuoi utensili da cucina, ma si distinguerà tra tutti.

3. Tutte le funzioni preimpostate non sono limitate a un tipo di cibo. Ad esempio, in modalità toast, puoi anche arrostitire aglio e pomodori. Usa la tua immaginazione

4. Per rendere la cucina più divertente per te, HYSapientia ha scritto questa semplice ricetta. Il nostro obiettivo è rendere più facile e conveniente per te provare cibi deliziosi e diventare il tuo strumento da cucina più comunemente usato. Lo terremo aggiornato!

HYSapientia Forno friggitrice ad aria