

Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.



NINJA® Foodi

**FORNO MULTIFUNZIONE
10-IN-1**

GUIDA RAPIDA
ALL'UTILIZZO E RICETTARIO



La tua guida per cuocere come un Foodi®

Benvenuto nel ricettario del forno multifunzione 10-in-1 Ninja® Foodi®.
Ti trovi a distanza di poche pagine da ricette, suggerimenti, trucchi e
consigli utili che aumenteranno la tua sicurezza e creatività in cucina,
senza dover ricorrere a troppe apparecchiature.



Sommario

Uso del pannello di controllo	2	Tortino di pesce	17
Cottura su livelli diversi	3	Fish and chips	18
Comprensione di ciascuna funzione	4	Pizze individuali ananas e prosciutto cotto	20
Utilizzo dei ripiani	6	Pizza con formaggio di capra, cipolla arrostita e funghi	21
Consigli e trucchi	8	Calzoni di melanzane e pesto con salsa di pomodoro arrosto	22
Come ridurre il fumo	9	Quiche formaggio e cipollotti	23
Pasti principali	10	Gnocchi al forno con limone, salvia e parmigiano	24
Pollo arrosto al limone e alle erbe aromatiche con patate arrostiti	10	Cannelloni spinaci e ricotta	25
Pollo alla cacciatora con patate hasselback alle erbe	11	Dessert	26
Spiedini di pollo mediterranei con pitta e tzatziki	12	Torta alle mandorle e miele	26
Teglia di pollo con patate alla spagnola	13	Biscotti con gocce di cioccolato	27
Arrosto di maiale toscano (porchetta) con verdure arrostiti	14	Tabelle di cottura	28
Cosciotto di agnello alla greca con cipolle, patate e zucchine	15	Piatti completi: Arrosti interi	28
Curry thailandese al salmone e fagiolini con riso aromatizzato al gelsomino	16	Piatti completi: Cottura arrosto	30
		Piatti completi: Frittura ad aria	32
		Tabella di cottura per la frittura ad aria	34
		Tabella della pizza	38

Simboli del ricettario

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



Vegetariano



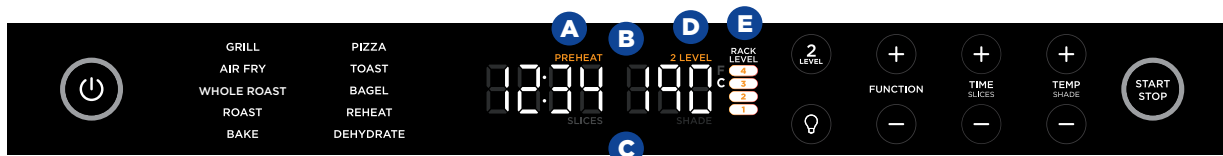
Senza glutine



Keto

Uso del pannello di controllo

Vedere il libretto di istruzioni per le istruzioni complete



A **PREHEAT** apparirà durante i 90 secondi di preriscaldamento.

B **TIME** e **TEMP** appaiono sul display.

C **SLICES** e **SHADE** si illuminano qui quando è selezionata la funzione Toast o Bagel.

D **2 LEVEL** si illumina qui quando si preme il pulsante 2 LEVEL. Usare 2 LEVEL per abilitare RACK LEVEL per risultati più uniformi quando si cuoce su 2 posizioni della griglia.

E Le posizioni consigliate per il livello della griglia (**RACK LEVEL**) mostrano dove posizionare gli accessori per risultati ancora più uniformi.

- Per accendere l'unità, premere il pulsante (accensione).
- Premere il pulsante (luce) per accendere o spegnere la luce interna durante la cottura.
- Per selezionare una funzione di cottura, premere i pulsanti **FUNCTION** +/-.
- Premere il pulsante **2 LEVEL** per cucinare su 2 livelli durante le funzioni di convezione.
- Per selezionare un tempo di cottura, premere i pulsanti **TIME/SLICES** +/-.
- Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questi pulsanti regolano il numero di fette invece del tempo.
- Per regolare la temperatura, premere i pulsanti **TEMP/SHADE** +/-.
- Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questi pulsanti regolano il livello di tostatura invece della temperatura.
- Premere il pulsante (**START/STOP**) per avviare o interrompere la cottura.
- Il tempo di cottura partirà automaticamente una volta completato il preriscaldamento.

Cottura su livelli diversi

Le diverse possibili posizioni delle griglie danno la possibilità di cucinare pasti formato famiglia su due livelli. Per indicazioni su dove posizionare il cibo, fare riferimento alla guida ai livelli del display digitale.

Guida ai livelli del display digitale

Selezionare una funzione e il display si illumina per mostrare la posizione ottimale della griglia. Quando si cucina su due livelli, premere il pulsante 2 LEVEL per ulteriori indicazioni. I livelli per le griglie corrispondono ai numeri incisi all'interno dell'unità.

Cuocere due pizze surgelate da 30 cm

Selezionare la funzione PIZZA
Premere il pulsante 2 LEVEL
Utilizzare i livelli 1 e 3

Cucinare un pollo arrosto intero e verdure

Selezionare la funzione WHOLE ROAST
Premere il pulsante 2 LEVEL
Utilizzare i livelli 1 e 4

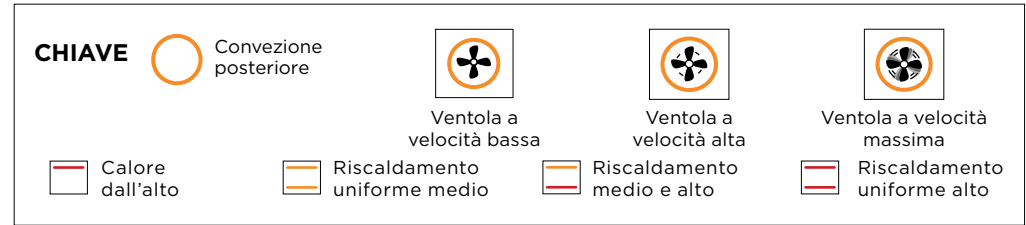
Goujons di pollo fritti all'aria e patatine fritte

Selezionare la funzione AIR FRY
Premere il pulsante 2 LEVEL
Utilizzare i livelli 2 e 4



Comprensione di ciascuna funzione

A seconda della funzione scelta per preparare il tuo prossimo piatto, il forno multifunzione 10 in 1 Ninja® Foodi® attiverà il numero appropriato di elementi riscaldanti e distribuirà la giusta quantità di flusso d'aria per realizzare pietanze deliziose e perfettamente cotte.



NOTA: La potenza delle velocità più elevate del ventilatore permette tempi di cottura più rapidi per cibi più croccanti.

Tecnologia di convezione ad avvolgimento completo

FONTE DI CALORE DALL'ALTO E DAL BASSO

	COTTURA ARROSTO XL	COTTURA ARROSTO	FRITTURA AD ARIA	PIZZA	BAKE	ESSICCAZIONE	COTTURA ALLA GRIGLIA	TOAST	BAGEL	RISCALDAMENTO
FUNZIONE										
	Ventola a velocità alta	Ventola a velocità massima	Ventola a velocità massima	Ventola a velocità bassa	Ventola a velocità bassa	Ventola a velocità bassa				
IDEALE PER	<p>Cotture veloci, croccanti e uniformi in meno tempo.</p> <p>Pollo intero</p> <p>Arrostato di prima scelta</p> <p>Filetto di maiale</p> <p><i>Vedi pagina 28 per le linee guida dettagliate</i></p>	<p>Croccante fuori, succoso dentro.</p> <p>Cosce di pollo e verdure</p> <p>Asparagi</p> <p><i>Vedi pagina 30 per le linee guida dettagliate</i></p>	<p>Massima croccantezza in tempi rapidi, con poco olio o senza.</p> <p>Patatine fritte (surgelate o tagliate a mano)</p> <p>Ali di pollo o nugget di pollo</p> <p>Alimenti impanati</p> <p><i>Vedi pagina 34-37 per le linee guida dettagliate</i></p>	<p>Cuocere pizze surgelate o fresche.</p> <p>Pizza fatta in casa</p> <p>Pizza surgelata</p>	<p>Cottura tradizionale con cottura complessivamente uniforme e doratura leggera.</p> <p>Torte</p> <p>Biscotti</p>	<p>Rimuove l'umidità, per ottenere carne e frutta essiccata.</p> <p>Strisce di carne di manzo essiccata</p> <p>Frutta essiccata</p>	<p>Calore dall'alto al basso per una doratura croccante.</p> <p>Kebab</p> <p>Nachos</p> <p>Stufati e gratin</p>	<p>Doratura rapida e uniforme su entrambi i lati.</p> <p>Pane</p> <p>Torte da tè, focaccine e muffin</p> <p>Waffle surgelati</p>	<p>Riscaldamento veloce con esterno croccante.</p> <p>Bagel</p> <p>Pane rustico</p> <p>NOTA: Posizionare le fette di bagel al centro della griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto.</p>	<p>Riscaldare pasti.</p> <p>Avanzi</p> <p>Ridurre la temperatura sotto gli 80 °C per usarlo come scaldavivande fino a quando il cibo è pronto per essere servito.</p>

Utilizzo dei ripiani

Utilizzare gli accessori consigliati per ogni funzione di cottura e rimuovere quanto non occorre dal forno.

Abbiamo progettato questo forno per aiutarti a portare i pasti in tavola più velocemente. PER RISULTATI OTTIMALI, CONTROLLARE DI TANTO IN TANTO GLI ALIMENTI DURANTE LA COTTURA.

Livelli della griglia		Accessori				
CHIAVE	4	Livello utilizzato				
	3	Livello non utilizzato				
	2					
	1					

	COTTURA ARROSTO XL	COTTURA ARROSTO	FRITTURA AD ARIA	PIZZA	BAKE	ESSICCAZIONE	COTTURA ALLA GRIGLIA	TOAST	BAGEL	RISCALDAMENTO
COTTURA SU 1 LIVELLO	4		Per verdure e cibi con amidi* oppure Per verdure sott'olio e carni	4						
	3			3		3		3		3
COTTURA SU 2 LIVELLI	2		2	2	2	2	2	2	2	2
	1		1	1	1	1	1	1	1	1
COTTURA SU 2 LIVELLI	4		4	4	4	4				
	3		3	3	3	3				
COTTURA SU 2 LIVELLI	2		2	2	2	2				
	1		1	1	1	1				

NOTA: Posizionare le fette di bagel al centro della griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

*Quando si cucinano alimenti grassi, colanti su un livello, mettere il vassoio del forno (la leccarda) sulla griglia sottostante per raccogliere le colature. In alternativa, utilizzare il vassoio per arrostiti sopra al vassoio del forno.

Consigli e trucchi

Migliori risultati



Per gli alimenti sul vassoio da forno, tagliare gli ingredienti alla stessa dimensione.



Quando si cucina su 2 livelli, premere il pulsante 2 LEVEL sul display per illuminare le posizioni ottimali da utilizzare.



Preparare tutti gli ingredienti prima del preriscaldamento, poiché l'unità si preriscalda rapidamente.



Quando si usa la funzione Toast o Bagel, selezionare il numero esatto di fette di pane o bagel.



Grazie alla potenza della velocità della ventola, il cibo cuoce più velocemente in questo forno, quindi fate riferimento alle tabelle di cottura nella Guida creativa per ulteriori indicazioni sui tempi e le temperature di cottura.

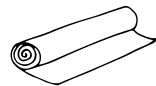


Quando si cucinano 2 pizze surgelate su 2 livelli, selezionare la funzione Pizza e impostare la temperatura su quella raccomandata sulla confezione della pizza.

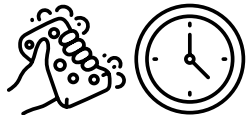
Facile da pulire



Per evitare che i cibi si attacchino, ungere il cestello di frittura ad aria con spray da cucina antiaderente, oppure con olio o burro.



Per facilitare la pulizia, rivestire il vassoio del forno con carta da forno, un tappetino in silicone o un foglio di alluminio. Quando si usa il vassoio per arrosti sopra la leccarda, assicurarsi che il ritaglio di carta da forno, il tappetino in silicone o il foglio di alluminio sia allineato con il fondo della parte interna della leccarda.



Per una detersione profonda, lasciare gli accessori in ammollo in acqua calda e sapone durante la notte e strofinare con una spazzola o una spugna non abrasiva.

Come ridurre il fumo



Cuocere le carni grosse e grasse a 190 °C o meno e pulire regolarmente gli accessori e l'interno dell'apparecchio.



Nel caso di marinature contenenti zucchero, miele o altri dolcificanti, attendere metà cottura prima di applicarle su carne o pesce, per evitare bruciature.

Usare sempre l'olio o il grasso raccomandato



Consigliato:

Vegetale
Girasole
Cocco raffinato
Avocado
Colza
Vinaccioli

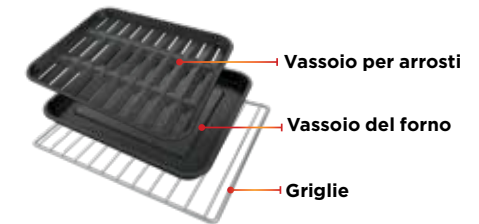
Non consigliato:

Olio di oliva
Burro
Margarina

Utilizzare sempre le varietà di olio raccomandate

Per ridurre il fumo, utilizzare varietà di olio con punto di fumo elevato anziché olio di oliva. Ad esempio è consigliabile usare olio vegetale, olio di semi, olio di cocco, olio di vinaccioli o di avocado. Se si sceglie di cuocere gli ingredienti a una temperatura più alta di quella raccomandata, si potrebbe generare più fumo e il cibo a fine cottura potrebbe avere un sapore bruciato e acre.

Quando utilizzare il vassoio per arrosti



Utilizzare il vassoio per gli arrosti sopra al vassoio del forno quando si utilizzano le funzioni di cottura a convezione (Whole Roast, Roast e Air Fry) o se si cucinano cibi grassi come polli interi, ali di pollo, pancetta, carni marinate o verdure condite con olio.

POLLO ARROSTO AL LIMONE E ALLE ERBE AROMATICHE E PATATE ARROSTITE

LIVELLI 1 E 4 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO PER ARROSTI, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **WHOLE ROAST (COTTURA ARROSTO XL):** 50-55 MINUTI | **PER:** 4-6

INGREDIENTI

pollo intero da 2kg (togliere dal frigorifero fino a 1 ora prima della cottura)

Sale marino e pepe, secondo i gusti

1 limone piccolo, privato della scorza e tagliato in quarti

4 spicchi d'aglio, 3 non sbucciati e schiacciati e 1 sbucciato e tritato

3 rametti di rosmarino, 2 interi e 1 tritato finemente

3 rametti di timo, 2 interi e 1 tritato finemente

5 cucchiaini di olio di oliva, da ripartire

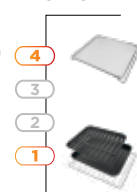
1,5 kg di patate Maris Piper o King Edward, sbucciate e tagliate in spicchi di circa 4cm

Olio spray



SUGGERIMENTO Lasciare il pollo scoperto in frigorifero una notte per ottenere una pelle più croccante.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



ISTRUZIONI

- 1 Mettere il ripieno all'interno del pollo. Disporre la metà della scorza di limone, tre spicchi d'aglio schiacciati, il rosmarino, i rametti di timo, i quarti di limone all'interno della cavità. Legare il pollo con lo spago. Mescolare la scorza di limone, le erbe tritate e l'aglio schiacciato restanti con 1 cucchiaino da tavola e ½ di olio e mettere da parte.
- 2 Sistemare il vassoio per arrostiti nel vassoio del forno, poi mettere il pollo sul vassoio. Usare 1 cucchiaino e ½ di olio per spennellare il pollo, e condire con sale e pepe.
- 3 Sistemare la griglia al Livello 1. Selezionare WHOLE ROAST, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 190 °C e il tempo su 55 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 4 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio del forno sulla griglia al Livello 1. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 5 Mettere le patate in una ciotola e mescolare con i 2 cucchiaini di olio restanti, sale e pepe, al gusto. Spruzzare l'olio spray nel cestello per la frittura ad aria e disporre le patate nel cestello, ben separate tra di loro.
- 6 Dopo 30 minuti, estrarre il pollo e spennellarlo interamente con il limone, l'aglio e l'olio alle erbe, e rimettere in forno. Inserire il cestino con le patate nelle guide del Livello 4. Chiudere il forno e continuare a cucinare.
- 7 Controllare la cottura del pollo dopo 50 minuti. La cottura del pollo è completa quando un termometro a lettura istantanea segna 75 °C. Rimettere in forno per altri 5 minuti, se necessario. Le patate ci mettono all'incirca 25 minuti in totale. Far riposare il pollo per 5-10 minuti prima di tagliarlo e di servire con le patate spolverate con sale marino.

POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE HASSELBACK ALLE ERBETTE

LIVELLI 1 E 4 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 15 MINUTI | **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** 30 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

INGREDIENTI

700 g di patate novelle

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di erbe miste essiccate

Sale e pepe nero appena macinato

125 g di champignon affettati

4 petti di pollo senza pelle (175 g ciascuno)

1 cucchiaino di paprica affumicata

4 fette di pancetta affumicata

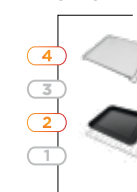
200 ml di salsa BBQ

75 g di formaggio Cheddar grattugiato

25 g di mozzarella grattugiata

SUGGERIMENTO Per una pulizia facile, rivestire il vassoio del forno con la carta da forno.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



ISTRUZIONI

- 1 Preparare le patate mettendole in un grande cucchiaio di legno, e tagliarle con un coltello tagliente in fettine regolari spesse ½ cm per tutta la lunghezza, accertandosi che la lama tocchi il cucchiaio, attraversando completamente la patata.
- 2 In una ciotola piccola, aggiungere olio, aglio, erbe, e condire al gusto. Spennellare questo intingolo sulle patate. Disporre le patate su un unico strato nel cestello per la frittura ad aria.
- 3 Ungere il vassoio del forno. Disporre i funghi affettati al centro del vassoio. Spolverare i petti di pollo con la paprica e avvolgerli/guarnire la parte superiore con pancetta affumicata. Disporre il pollo sopra i funghi e versare la salsa BBQ. Spolverare con i formaggi.
- 4 Sistemare la griglia al Livello 2. Selezionare AIR FRY, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 180 °C e il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, far scorrere il cestello per la frittura ad aria nelle guide del Livello 4. Chiudere il forno per cominciare a cucinare. Dopo 5 minuti, mettere il vassoio del forno sulla griglia al Livello 2. Chiudere lo sportello del forno e continuare a cucinare.
- 6 La cottura del pollo è completa quando un termometro a lettura istantanea, inserito nel pollo, segna 75°C.
- 7 Servire il pollo e le patate caldi, con un contorno di verdure verdi.

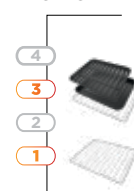
NOTA: Se le patate sono grandi, potrebbero metterci 5 minuti in più.

SPIEDINI DI POLLO MEDITERRANEI CON PITTA E TZATZIKI

LIVELLI 1 E 3 DELLA GRIGLIA | GRIGLIA, VASSOIO PER ARROSTO, VASSOIO DEL FORNO

PREPARAZIONE: 10 MINUTI | TEMPO DI MARINATURA: 30 MINUTI | GRILL (GRIGLIA): 14 MINUTI | PER: 6 PORZIONI

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

PER GLI SPIEDINI:

120 ml di olio di oliva

2 cucchiaini di scorza di limone

1 cucchiaino di sale marino

½ cucchiaino di pepe nero macinato

½ cucchiaino di origano secco

½ cucchiaino di scaglie di peperoncino

680 g di petto di pollo tagliato a pezzetti di 3 cm

6 panini pitta

PER LO TZATZIKI:

175 g di yogurt greco bianco

1 cucchiaio di succo di limone

45 g di cetriolo, sbucciato e finemente tritato

2 cucchiari da tavola di menta fresca finemente tritata

1 spicchio d'aglio piccolo, finemente tritato

¼ cucchiaino di sale marino

ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande, incorporare l'olio di oliva, la scorza di limone, il sale, il pepe, l'origano e le scaglie di peperoncino. Aggiungere le alette di pollo e agitare per coprirle in modo uniforme. Coprire e mettere in frigo per 30 minuti a marinare.
- 2 Mentre il pollo sta marinando, mescolare tutti gli ingredienti dello tzatziki in una ciotola piccola, quindi coprire e refrigerare fino al momento di servirlo.
- 3 Ripartire il pollo marinato su 6 spiedini. Collocare il vassoio per arrosti nel vassoio del forno, poi metterci sopra gli spiedini.
- 4 Sistemare le griglie ai Livelli 1 e 3. Inserire il vassoio al Livello 3.
- 5 Selezionare GRILL, selezionare HI e impostare il tempo a 14 minuti. Chiudere lo sportello del forno. Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Dopo 7 minuti, girare gli spiedini e chiudere il forno per continuare a cuocere.
- 7 Dopo 9 minuti di cottura, disporre le pitta sulla griglia al Livello 1 per scaldarle. Chiudere il forno per continuare a cucinare. La cottura del pollo è completa quando un termometro a lettura istantanea segna 75 °C. Servire gli spiedini con le pitta calde e lo tzatziki.

TEGLIA DI POLLO CON PATATE ALLA SPAGNOLA

LIVELLI 1 E 3 DELLA GRIGLIA | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 10 MINUTI | ROAST (COTTURA ARROSTO): 30 MINUTI | PER: 4 PORZIONI

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

4 cucchiari di olio

3 cucchiari di aceto di vino rosso

2 cucchiaini di paprica dolce affumicata

1 cucchiaino di origano secco

1 cucchiaino di timo essiccato

2 spicchi d'aglio, schiacciati

Sale e pepe nero appena macinato

140 g di chorizo (salsiccia piccante), tagliato a fette di 1 cm

1 peperone rosso e 1 giallo a fette

1 cipolla rossa, tagliata in pezzi grandi

250 g di pomodorini

30 g di olive, (facoltative)

1 kg di cosce di pollo con l'osso

500 g di patate novelle

5 g di prezzemolo tritato per guarnire

ISTRUZIONI

- 1 In una brocca, sbattere 3 cucchiari da tavola di olio, aceto, paprica, erbe aromatiche, aglio, sale e pepe. Disporre le fette di chorizo sul vassoio da forno Ninja. Cospargere il chorizo con i peperoni, le cipolle, i pomodori e le olive. Disporvi sopra le cosce di pollo. Cospargere con l'intingolo il pollo e le verdure.
- 2 Sistemare la griglia al Livello 1. Selezionare ROAST, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 180 °C e il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 3 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio del forno sulla griglia al Livello 1 per 30 minuti. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 4 Nel frattempo, incorporare in una ciotola le patatine novelle, l'olio restante e mescolare con sale e pepe. Disporre su uno strato uniforme nel cestello per la frittura ad aria. Dopo 8 minuti, inserire il cestello per la frittura ad aria nel Livello 3. Chiudere lo sportello del forno e continuare a cucinare.
- 5 La cottura è completa quando un termometro a lettura istantanea inserito nel pollo segna 75 °C. Togliere dal forno. Servire il pollo insieme alle verdure e le patate, decorato con il prezzemolo tritato.

SUGGERIMENTO Per un piatto più saporito, il pollo può essere prima marinato nell'intingolo di olio.

ARROSTO DI MAIALE TOSCANO (PORCHETTA) CON VERDURE ARROSTITE

LIVELLI 1 E 4 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO PER ARROSTI, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **WHOLE ROAST (COTTURA ARROSTO XL):** 55 MINUTI | **PER:** 4-6 PORZIONI

INGREDIENTI

10 g di foglie fresche di rosmarino
10 g di foglie fresche di salvia
3 cucchiaini di aglio tritato
2 cucchiaini di semi di finocchio (facoltativo)
1 cucchiaino di sale marino fino
700 g di patate, sbucciate e tagliate in pezzi di 2,5 cm
3 carote, sbucciate, tagliate in due longitudinalmente e poi in pezzi di 2,5 cm
2 zucchine mondate, tagliate in due longitudinalmente e poi in pezzi di 2,5 cm
3 cucchiaini di olio di oliva, da ripartire
1 kg di lonza di maiale disossata, con la cotenna
Sale e pepe nero appena macinato

ISTRUZIONI

- 1 Tritare finemente il rosmarino, la salvia, l'aglio, i semi di finocchio ed il sale marino fino a formare una miscela uniforme.
- 2 In una ciotola grande, versare i pezzi di verdure con 2 cucchiaini di miscela di erbe aromatiche e 2 cucchiaini di olio di oliva per coprire in modo uniforme. Collocare le verdure in un solo strato uniforme nel cestello per la frittura ad aria.

SUGGERIMENTO Per risultati migliori e una maggiore croccantezza, togliere il maiale dal frigorifero 30-60 minuti prima della cottura.

SUGGERIMENTO Per una preparazione più veloce, chiedere al macellaio di incidere il maiale al centro e aprirlo a libro prima, e utilizzare un miscelatore, un robot da cucina oppure un mortaio e un pestello per fare la miscela di erbe aromatiche.

- 3 Per aprire il maiale a libro: Disporre il maiale su un tagliere, con il lato della cotenna rivolto verso l'alto e un'estremità corta rivolta verso di sé. Se la pelle non è già stata incisa, incidere trasversalmente a intervalli di 2,5 cm. Usando un coltello tagliente da chef tenuto parallelo al tagliere, fare un taglio orizzontale lungo un lato del maiale, circa 2 cm sopra il tagliere. Continuare a tagliare con una serie di colpi corti, usando una mano per aprire l'arrosto come fosse un libro, in modo da ottenere un pezzo piatto di spessore uniforme.
- 4 Cospargere il maiale uniformemente con la miscela di erbe restante, quindi arrotolarlo stretto a partire dall'estremità corta, e fissare con spago da cucina a intervalli di 2,5 cm. Collocare il vassoio per arrosti nel vassoio del forno, poi disporre il maiale con il lato tagliato rivolto verso il basso sul vassoio degli arrosti. Usando un tovagliolo di carta, picchiare la pelle per asciugarla, spennellarla con 1 cucchiaino di olio di oliva restante e condire con sale e pepe a piacere.
- 5 Sistemare la griglia al Livello 1. Selezionare WHOLE ROAST, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 200 °C e il tempo su 55 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 6 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio sulla griglia al Livello 1. Chiudere il forno per cominciare a cuocere.
- 7 Dopo 30 minuti, far scorrere il cestello per la frittura ad aria con le verdure nelle guide del Livello 4, e chiudere lo sportello del forno per riprendere a cucinare. La cottura del maiale è completa quando un termometro a lettura istantanea inserito nel centro segna 75 °C. Dopo aver tolto l'arrosto dal forno, lasciarlo riposare per 3-5 minuti prima di servire con le verdure.

LIVELLI DELLA
GRIGLIA



COSCIOTTO DI AGNELLO ALLA GRECA CON CIPOLLE, PATATE E ZUCCHINE

LIVELLI DELLA **GRIGLIA** 1 E 4 | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **WHOLE ROAST (COTTURA ARROSTO XL):** 60 MINUTI | **PER:** 4-6 PORZIONI

INGREDIENTI

2 cipolle rosse tagliate in fette di 2,5 cm
1 kg di patate, tagliate in fettine di 5 mm
300 ml brodo di pollo
1,6 kg di cosciotto di agnello
2 spicchi d'aglio, tritati
50 g di olive di Kalamata snocciolate, tagliate
1 cucchiaino di origano secco
1 cucchiaino di olio di oliva
Sale marino e pepe nero appena macinato
750 g di zucchine
1 cucchiaino di olio di semi di girasole



ISTRUZIONI

- 1 Distribuire in maniera uniforme le cipolle al centro del vassoio del forno. Coprire le cipolle con le patate affettate e il brodo.
- 2 In una ciotola piccola, mischiare l'aglio, le olive, l'origano, l'olio, il sale ed il pepe. Spennellare la miscela su tutta la coscia d'agnello, ricoprendola uniformemente.
- 3 Mettere l'agnello sopra le patate sul vassoio.
- 4 Sistemare la griglia al Livello 1. Selezionare WHOLE ROAST, poi il LIVELLO 2, impostare la temperatura su 190 °C e il tempo su 60 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, collocare con attenzione il vassoio sulla griglia al Livello 1. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 Preparare le zucchine tagliandole a metà orizzontalmente, e poi in pezzi di 5 cm. Spennellare con olio e condire in base alle proprie preferenze. Sistemare su un solo strato nel cestello per la frittura ad aria.
- 7 Dopo 35 minuti, bagnare l'agnello con il suo sughetto e girare le patate se stanno cominciando a dorarsi. Far scorrere il cestino con le zucchine nelle guide del Livello 4, poi chiudere lo sportello del forno per continuare a cucinare.
- 8 La cottura dell'agnello è completa quando il termometro a lettura istantanea segna 70 °C. Togliere l'agnello e le patate dal forno. Appoggiare un foglio di alluminio grande sull'agnello per coprirlo senza chiuderlo ermeticamente, poi lasciar riposare per 10 minuti prima di affettarlo. Servire quindi con le verdure.

NOTA: Se gradite le verdure più imbrunite, lasciatele cuocere per qualche altro minuto mentre l'agnello riposa.

LIVELLI DELLA
GRIGLIA



CURRY TAILANDESE AL SALMONE E FAGIOLINI VERDI CON RISO AROMATIZZATO AL GELSOMINO

LIVELLI 1 E 3 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIE, VASSOIO DEL FORNO, CASSERUOLA POCO PROFONDA

PREPARAZIONE: 10 MINUTI | **BAKE (COTTURA AL FORNO):** 30 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

1 lattina di latte di cocco (400 ml)
4 cucchiaini di pasta di curry rosso thailandese
4 filetti di salmone da 120 g
200 g di fagiolini verdi, mondati e tagliati a metà
1 mazzo di cipollotti, affettati
25 g di foglie e gambi di coriandolo freschi (lasciare alcune foglie per guarnire)
200 g di riso aromatizzato al gelsomino
475 ml di acqua bollente o brodo
Sale
1 lime, tagliato a spicchi, per servire

SUGGERIMENTO Si può aggiungere mais dolce, se si vuole.



ISTRUZIONI

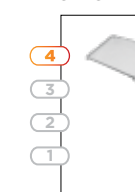
- 1 In una brocca, sbattere il latte di cocco e la pasta di curry. Disporre il salmone, i fagiolini mondati e i cipollotti sul vassoio del forno. Spolverare con il coriandolo, versare sopra il latte di cocco e la pasta.
- 2 Lavare il riso e riporlo in una casseruola poco profonda, versarci sopra l'acqua bollente/il brodo ed aggiungere il sale, se non si usa il brodo. Mescolare il tutto. Coprire la casseruola con un coperchio o un foglio di alluminio ben fissato per non far fuoriuscire il vapore.
- 3 Sistemare la griglia ai Livelli 3 e 1. Selezionare **BAKE**, selezionare **LIVELLO 2**, impostare la temperatura su 180 °C e il tempo su 30 minuti. Premere **START/STOP** per avviare il preriscaldamento.
- 4 Quando il forno si è preriscaldato, porre la casseruola sulla griglia al Livello 3 per 30 minuti. Chiudere il forno per cominciare a cucinare. Dopo 5 minuti, disporre il vassoio del forno al Livello 1 sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e continuare a cucinare.
- 5 A cottura ultimata, rimuovere dal forno. Togliere il foglio o coperchio dal riso e, con una forchetta, mescolare il riso prima di servire. Guarnire il salmone con le foglie di coriandolo e gli spicchi di lime, e servire con il riso.

COTOLETTA DI POLLO CON INSALATA DI CAVOLO ROSSO

LIVELLO 4 DELLA **GRIGLIA** | CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** 15 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

4 petti di pollo di 150 g ciascuno
100 g di farina 00
Sale e pepe nero
2 uova
2 cucchiaini di senape di Digione
140 g di pangrattato
½ cucchiaino di olio

Insalata di cavolo rosso

1/2 cipolla, finemente affettata
400 g di cavolo rosso, sminuzzato
1 mela, sbucciata, priva di torsolo, tagliata a fette
30 ml di aceto di mele
2 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di senape con grani o senape di Dijon
Limone a spicchi, per servire

ISTRUZIONI

- 1 Mettere i petti di pollo tra una pellicola trasparente e schiacciarli con un mattarello fino a ottenere uno spessore di 5 mm.
- 2 In una ciotola poco profonda, aggiungere la farina, il sale e il pepe. Sbattere l'uovo e la senape di Digione in altra ciotola. In una terza ciotola, mettere il pangrattato. Immergere il pollo nella farina, poi nella miscela di uova e infine nel pangrattato. Spennellare il cestello per la frittura ad aria con olio. Disporre il pollo nel cestello per la frittura ad aria. Spennellare con olio.
- 3 Selezionare **AIR FRY**, impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 15 minuti. Premere **START/STOP** per cominciare a preriscaldare.
- 4 Quando il forno si è preriscaldato, far scorrere il cestello per la frittura ad aria nelle guide al Livello 4. Chiudere lo sportello del forno per cominciare a cucinare.
- 5 Mentre il pollo è in cottura, preparare l'insalata di cavolo. In una ciotola, mescolare la cipolla, il cavolo e la mela. In un vasetto pulito, aggiungere l'aceto, il miele, il sale, il pepe e la senape. Poi agitare fino ad ottenere un'emulsione. Versare sopra il cavolo e mescolare. Refrigerare per il tempo necessario.
- 6 Quando la cottura è completa, servire con l'insalata di cavolo e gli spicchi di limone.

FISH AND CHIPS

LIVELLI 2 E 4 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO PER ARROSTI, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 30 MINUTI | **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** 35 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

INGREDIENTI

850 g di patate gialle, sbucciate e tagliate in spicchi di circa 1½-2 cm

4 filetti di eglefino (120g ciascuno)

1 uovo medio

1 cucchiaio di olio

30 g di farina 00

85 g di pangrattato

2 cucchiaini di olio

Olio in spray

Sale e pepe secondo i gusti

ISTRUZIONI

- 1** In una ciotola grande, lasciare in ammollo le patate tagliate in acqua fredda per 30 minuti.
- 2** filetti di eglefino di stagione. Sbattere l'uovo con il latte. Impanare gli eglefini intingendo ogni filetto prima nella farina, poi nella miscela di uovo, poi nel pangrattato. Metterli su un vassoio e lasciar riposare in frigorifero.
- 3** Dopo 30 minuti, scolare, risciacquare ed asciugare bene le patate tagliate a spicchi, e mescolare con 2 cucchiaini d'olio. Non aggiungere sale a questo punto. Collocare il vassoio per arrosti nel vassoio del forno, quindi spruzzare con olio. Spargere uniformemente le patate sul vassoio.
- 4** Sistemare la griglia al Livello 2. Selezionare AIR FRY, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 200 °C e il tempo su 35 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio sulla griglia al Livello 2. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 5** Spruzzare l'olio nel cestello per la frittura ad aria. Spruzzare entrambi i lati dei pesci impanati con l'olio e collocarli nel cestello per la frittura ad aria.
- 6** Dopo 15 minuti, sistemare il cestello per la frittura ad aria al Livello 4 e chiudere il forno per continuare a cuocere.
- 7** Dopo 25 minuti, girare le patatine. Potrebbe essere necessario girarle di nuovo prima che siano cotte.
- 8** Quando il pesce e le chips sono pronti, salare le chips e servire caldo con purè di piselli.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



PIZZE INDIVIDUALI ANANAS E PROSCIUTTO

LIVELLO 3 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO

PREPARAZIONE: 15 MINUTI | **PIZZA:** 15-18 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

INGREDIENTI

400g di impasto per pizza, pronto all'uso
Farina, per stendere con il mattarello
1 cucchiaino di farina di mais o di semola
6 cucchiari da tavola di salsa per pizza
60 g di mozzarella grattugiata
60 g di formaggio Cheddar stagionato grattugiato
Origano o basilico secco, al gusto
1 fetta di prosciutto, tagliata in cubetti di 1 cm e ½
70g di ananas affettato in scatola, scolato e tagliato a pezzi da 1 cm e ½

ISTRUZIONI

- 1 Dividere l'impasto della pizza in quattro parti e, usando poca farina, stendere ogni parte in cerchi di circa 12 cm.
- 2 Coprire il vassoio da forno Ninja® con carta da forno, spolverare con farina di mais o di semola, e sistemare le basi della pizza sul vassoio.
- 3 Spalmare una cucchiata di salsa per pizza su ogni base. Mischiare i formaggi e ripartire su tutte le pizze. Spolverare due basi con l'origano o il basilico secco. Spargere un cucchiaino da tavola di salsa per pizza su ogni base. Suddividere il prosciutto e l'ananas e metterli sulle altre due pizze.
- 4 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare PIZZA, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 18 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio sulla griglia al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 Dopo 15 minuti, controllare se il fondo delle pizze è leggermente dorato. Lasciare per qualche altro minuto se necessario.
- 7 Quando sono pronte, servirle immediatamente.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



PIZZA CON FORMAGGIO DI CAPRA, CIPOLLA ARROSTITA E FUNGHI

LIVELLO 3 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO

PREPARAZIONE: 25 MINUTI | **ROAST (COTTURA ARROSTO):** 25 MINUTI
PIZZA: 12-13 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

INGREDIENTI

2 cipolle medie, tagliate a metà
1 cucchiaino di olio
1 spicchio d'aglio grande schiacciato
Farina, per stendere la pasta
2 cucchiaini di farina di mais fine
330 g di pasta per pizza pronta all'uso
175 g di formaggio di capra con la buccia, tagliato grossolanamente in pezzi di 2-3 cm
85 g di champignon, in fette sottili
Sale marino e pepe, secondo i gusti
Olio di oliva extra-vergine, per una spruzzata finale (facoltativo)
Una manciata di foglie di prezzemolo tagliate grossolanamente

SUGGERIMENTO rivestire la teglia con carta da forno per facilitare l'estrazione della pizza.

ISTRUZIONI

- 1 Spennellare le cipolle con l'olio, e porle sul vassoio del forno con l'aglio. Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare ROAST, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 25 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio sulla griglia al Livello 3, e chiudere lo sportello per cominciare a cucinare. Togliere le cipolle e metterle su un tagliere a raffreddarsi, poi affettarle finemente. Lavare il vassoio.
- 2 Cospargere con la farina di mais il vassoio del forno - concentrandosi sulla zona centrale sollevata, per evitare che si attacchi.
- 3 Stendere l'impasto della pizza, usando poca farina fino ad occupare tutto il vassoio, ed infornare. Spingere l'impasto in modo che fuoriesca appena dai bordi.
- 4 Spargere le cipolle sulla pizza, lasciando un margine di 2 cm intorno ai bordi. Cospargere con i pezzi di formaggio di capra e poi i funghi. Condire a piacere e spruzzare con l'olio di oliva.
- 5 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare PIZZA, impostare la temperatura a 220 °C e il tempo a 13 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 6 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il vassoio del forno sulla griglia al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 7 Dopo 12 minuti alzare un angolo della pizza con la spatola di silicone per controllare se il fondo è dorato. Lasciare per un altro minuto, se necessario.
- 8 Quando è pronta, cospargere con prezzemolo, altro olio se lo si desidera, e servire calda con un'insalata croccante.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



CALZONI MELANZANE E PESTO CON SALSA DI POMODORINI ARROSTITI V

LIVELLI DELLA GRIGLIA 1 E 3 | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO, CESTELLO PER LA FRITTURA AD ARIA

PREPARAZIONE: 8 MINUTI | **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** 15 MINUTI | **PIZZA:** 12-16 MINUTI | **PER:** 2

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

PER I CALZONI:

275 g di melanzane, tagliate a fette rotonde spesse 1 cm
Olio per spennellare
2 cucchiaini di pesto
Farina, per spolverare
2 sfere da 220 g di impasto per pizza già fatto, a temperatura ambiente
40 g di mozzarella grattugiata
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 albume

PER LA SALSA:

300 g di pomodorini, tagliati a metà
1 cucchiaio di olio
½ cucchiaino di sale
1 spicchio d'aglio piccolo, tritato
¼ cucchiaino di origano secco

NOTA: è richiesto l'uso di una seconda teglia.

ISTRUZIONI

- 1 Disporre le fette di melanzana in modo regolare nel cestello per la frittura ad aria e spennellarle con l'olio.
- 2 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare AIR FRY, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 15 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 3 Quando il forno è preriscaldato, posizionare con attenzione il vassoio sulla griglia al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.

4 Nel frattempo, spolverare leggermente due fogli di 36 x 31 cm di carta da forno con la farina, poi stendere o stirare le sfere di pasta sui fogli fino a formare due cerchi di 23 cm.

5 Spargere uniformemente 1 cucchiaio di pesto su metà di ciascun cerchio, lasciando un margine di 2 cm intorno al bordo. Aggiungere la metà delle fette di melanzana, 20 g di mozzarella e 1 cucchiaino di parmigiano, poi piegare per formare 2 forme a mezzaluna. Premere saldamente lungo i bordi, poi sigillare imprimendo i rebbi di una forchetta. Usando la carta da forno per alzare, trasferire i calzoni su un vassoio del forno, tagliando tutta la carta in eccesso con le forbici. Spennellare la parte superiore di ogni calzone con il bianco dell'uovo.

6 In una ciotola grande, mettere i pomodorini con l'olio ed il sale, poi versare in modo regolare su una teglia da forno.

7 Sistemare le griglie ai Livelli 1 e 3. Selezionare PIZZA, selezionare LIVELLO 2, impostare la temperatura su 230 °C e il tempo su 12 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.

8 Quando il forno si è preriscaldato, porre il vassoio del forno con i calzoni sulla griglia al Livello 3, e il foglio di cottura con i pomodori sulla griglia al Livello 1. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.

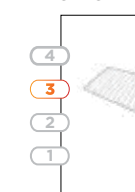
9 Controllare i calzoni dopo 12 minuti, potrebbero avere bisogno di qualche altro minuto. Mettere i pomodorini arrostiti in un frullatore o robot da cucina, aggiungere l'aglio e l'origano e ridurre a purea per fare una salsa. Servire subito i calzoni con la salsa di pomodoro come intingolo.

QUICHE FORMAGGIO E CIPOLLOTTI V

LIVELLO 3 DELLA GRIGLIA | GRIGLIA

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **BAKE:** 40 MINUTI | **PER:** 6-8 PORZIONI

LIVELLI DELLA GRIGLIA



INGREDIENTI

Olio, per ungere lo stampo
320 g di sfoglia di pasta brisée pre-arrotolata, tolta dal frigorifero prima dell'uso
4 uova grandi
200 g di panna acida
Sale e pepe secondo i gusti
2 cucchiaini di erba cipollina finemente tritata
200 g di formaggio Cheddar stagionato grattugiato
Un mazzo di cipollotti, tritati finemente

ACCESSORI RICHIESTI

Per questa ricetta è necessario uno stampo di 25 x 3,5 cm con la base smontabile.

ISTRUZIONI

- 1 Coprire con la sfoglia. Usare i pezzi che escono dallo stampo per coprire tutti i bordi. Premere i bordi sporgenti tutto intorno ai bordi dello stampo. Non tagliare via la sfoglia in eccesso. Bucherellare la base della sfoglia con una forchetta.
- 2 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare BAKE, impostare la temperatura su 180 °C e il tempo su 15 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 3 A forno caldo, mettere lo stampo sulla griglia al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 4 Mentre la sfoglia sta cuocendo, sbattere le uova con la panna acida, condire a piacere e incorporare l'erba cipollina e le cipolle.
- 5 Quando la sfoglia è cotta, togliere dal forno. Spolverare con formaggio Cheddar, poi versare la miscela di uova e panna acida.
- 6 Selezionare BAKE, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 25 minuti. Rimettere la quiche sulla griglia al Livello 3 e chiudere lo sportello (il forno non richiederà preriscaldamento perché sarà ancora caldo). Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 7 Controllare se la quiche è pronta dopo 20 minuti, infilando nel centro la punta di un coltello, che dovrebbe uscire pulita. Lasciare riposare per 5-10 minuti prima di servire. Tagliare via con attenzione i bordi della sfoglia con un piccolo coltello seghettato e tagliente mentre si raffredda.

CHORIZO, FETA, OLIVE E PEPPERONI ROSSI AL FORNO

LIVELLO 3 DELLA GRIGLIA | GRIGLIA, PIATTO RETTANGOLARE

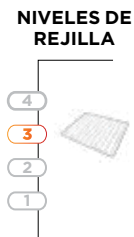
PREPARAZIONE: 20 MINUTI | BAKE: 35 MINUTI | QUANTITÀ: 4 PORZIONI

INGREDIENTI

4 uova
200 g di farina 00
13 g di lievito
200 ml di latte
100 ml di olio di oliva
120 g di gruviera grattugiata
1 peperone rosso, tagliato a dadini di ½ centimetro
65 g di olive nere tipo greche, snocciolate e divise in due
90 g di chorizo, tagliato a fette di 3 mm
100 g di formaggio feta, tagliato a cubetti di 1 cm
Pepe, a piacere

ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande, mescolare le uova con la farina ed il lievito.
- 2 Poi incorporare il latte e l'olio di oliva nella ciotola, prima di aggiungere il formaggio grattugiato e tutti gli ingredienti restanti.
- 3 Versare la miscela in un piatto da forno rettangolare unto (preferibilmente da 20cm x 25cm x 4cm)
- 4 Posizionare la griglia al livello 3. Selezionare BAKE, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 30-35 minuti. Premere START/STOP per cominciare a preriscaldare.
- 5 Quando il forno sarà preriscaldato, disporre il piatto sulla griglia al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 Alla fine del tempo di cottura, controllare se è pronto usando un bastoncino di legno - se esce pulito, è cotto. Lasciar raffreddare prima di servire con un'insalata verde.



KEBAB DI MAIALE PICCANTE CON PANE PITTA

LIVELLI 1 E 3 DELLA GRIGLIA | GRIGLIA, VASSOIO PER ARROSTI, VASSOIO DEL FORNO

PREPARACIÓN: 10 MINUTI | TEMPO DI MARINATURA: 60 MINUTI | GRILL (GRIGLIA): 14 MINUTI | PER: 6 PORZIONI

INGREDIENTI

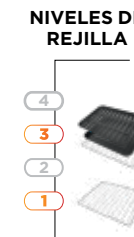
PER I KEBAB:

60 ml di olio
1 limone non trattato. Succo e scorza
1 cucchiaino da tavola di spezie Cajun
1 cucchiaino di origano secco
Sale e pepe nero appena macinato quanto basta
1 cucchiaino di origano secco
4 bistecche spesse di lonza di maiale da 175 g, senza il grasso e tagliate a pezzi di 3 cm
12 pomodorini
1 cipolla rossa piccola, tagliata a spicchi piccoli
6 panini pitta
Insalata di cipolle rosse, pomodori e lattuga per accompagnare

6 bastoncini di legno per kebab (impregnare prima per 30 minuti)

ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande, unire l'olio, la scorza e il succo del limone, le spezie Cajun, l'origano e condire a piacere. Incorporare uniformemente il maiale al condimento mescolando bene. Coprire e refrigerare, lasciar marinare per 60 minuti.
- 2 Infilare il maiale marinato e le verdure sui 6 spiedini. Collocare il vassoio per arrosti sul vassoio del forno Ninja, poi disporre gli spiedini sul vassoio per arrosti. Spennellare con altra marinatura.
- 3 Sistemare le griglie ai Livelli 3 e 1. Disporre il vassoio al Livello 3.
- 4 Selezionare GRILL, selezionare HI e impostare il tempo a 10 minuti. **Chiudere lo sportello del forno.** Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Dopo 7 minuti, girare gli spiedini, spennellare con altra marinatura, e chiudere il forno per riprendere a cucinare.
- 6 Dopo 10 minuti, disporre le pitta sulla griglia al Livello 1 per scaldarle. Chiudere il forno per continuare a cucinare. La cottura è completa quando un termometro a lettura istantanea segna 75 °C. Servire gli spiedini con la pitta calda e l'insalata.



SUGGERIMENTO Se siete vegetariani, non usate il chorizo.

TIAN DI VERDURE

LIVELLO **GRIGLIA 3** | GRIGLIA, VASSOIO DEL FORNO

PREPARAZIONE: 40 MINUTI | **ROAST (COTTURA ARROSTO):** 35-40 MINUTI | **PER:** 4-6 PORZIONI

INGREDIENTI

500 g di melanzane, tagliate a fette di 7 mm

2 cucchiai di sale

500 g di zucchine, tagliate a fette di 5 mm

4-5 pomodori cuore di bue, tagliati a fette di 5 millimetri

6 cucchiai di olio di oliva, da ripartire

Timo fresco

1 cucchiaino di foglie di basilico fresco, tritate

2 spicchi d'aglio, tagliati a strisciole

2-3 foglie di alloro tagliate in 3

ISTRUZIONI

- 1 In un setaccio, salare le fette di melanzana e lasciarle scolare per mezz'ora.
- 2 Nel frattempo, strofinare la parte inferiore del vassoio del forno con uno spicchio d'aglio e spennellare con 1 cucchiaino di olio di oliva.
- 3 In una ciotola piccola, versare il timo, il basilico con l'olio di oliva e iniziare a spennellare le fette di pomodoro e di zucchine.
- 4 Risciacquare le fette di melanzana e picchiare per asciugarle prima di spennellarle con l'olio alle erbe.
- 5 Comporre la Tian alternando le fette di melanzane, zucchine e pomodori in una posizione leggermente distesa, e inserire una fetta di aglio ogni 4-5 pezzi di verdura. Continuare fino a coprire tutto il vassoio. Spolverare con le foglie di alloro e ramoscelli di timo. Spennellare con l'olio alle erbe.
- 6 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare ROAST, impostare la temperatura su 170 °C e il tempo su 40 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 7 Quando il forno si è preriscaldato, disporre il piatto sulla griglia al Livello 3, e chiudere il forno per cominciare a cucinare. A metà cottura, spennellare le verdure con l'olio restante.
- 8 Servire la Tian con pesce o carne.

SUGGERIMENTO Rendete il vostro piatto ancora più saporito aggiungendo fette di formaggio di capra o mozzarella.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



GNOCCHI AL FORNO CON LIMONE, SALVIA E PARMIGIANO v

LIVELLI 3 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, PIATTO DI COTTURA DA 24 x 18 cm

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **ROAST (COTTURA ARROSTO):** 22-25 MINUTI | **PER:** 4 PORZIONI

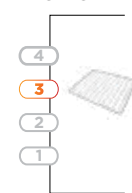
INGREDIENTI

500 g gnocchi di patate freschi pronti
300 ml di panna da montare
125 ml di acqua
Scorza di ½ limone non trattato
1 piccolo spicchio d'aglio, schiacciato
1 cucchiaino di foglie di salvia, tagliate finemente
Un pizzico di noce moscata appena grattugiata (facoltativa)
Sale e pepe secondo i gusti
25 g di Parmigiano grattugiato

ISTRUZIONI

- 1 Mettere gli gnocchi in un piatto poco profondo da 24x18 cm.
- 2 Versare sopra la panna e l'acqua. Aggiungere la scorza di limone, l'aglio, la salvia e la noce moscata, se la si usa, e condire a piacere.
- 3 Girare delicatamente per mescolare tutto, accertandosi che gli gnocchi si dispongano uno strato uniforme.
- 4 Spolverare con il parmigiano.
- 5 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare ROAST, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 25 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 6 Quando il forno si è preriscaldato, mettere il piatto di cottura sulla griglia al Livello 3, e chiudere lo sportello del forno per cominciare a cucinare.
- 7 Controllare dopo 22 minuti. Dovrebbero essere di colore marrone dorato sulla parte superiore con una salsa cremosa sotto. Lasciare in forno per qualche altro minuto, se necessario. Servire caldo.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



CANNELLONI SPINACI E RICOTTA v

LIVELLO 3 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, PIATTO DI COTTURA DA 35 x 23 cm

PREPARAZIONE: 20 MINUTI | **BAKE:** 20 MINUTI | **PER:** 4-5 PORZIONI

INGREDIENTI

750 g di spinaci surgelati, scongelati, completamente scolati e finemente tritati
375 g di ricotta
100 g di parmigiano grattugiato, da ripartire
1 uovo grande
½ cucchiaino di sale
Un pizzico di noce moscata appena grattugiata (facoltativa)
Olio vegetale, per ungere il piatto di cottura
425 g di besciamella/salsa bianca per lasagne
550 g di salsa di pomodoro e basilico
18 cannelloni senza cottura

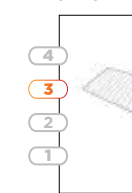
SUGGERIMENTO Al posto dei cannelloni secchi senza cottura, si può usare lo stesso numero di fogli di pasta fresca di 10 x 12 cm, ciascuno arrotolato intorno a 2 cucchiaini di ripieno per formare un tubo di 2 cm di diametro. Disporre i cannelloni arrotolati nel piatto di cottura con il lato tagliato rivolto verso il basso.



ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande unire gli spinaci, la ricotta, 80 g di parmigiano, l'uovo, il sale e la noce moscata.
- 2 Ungere un piatto di cottura da 35 x 23 cm con olio vegetale, poi versare uniformemente metà della salsa bianca o besciamella sulla parte inferiore del piatto. Versare anche metà della salsa di pomodoro e basilico sopra la salsa bianca.
- 3 Usando un cucchiaino piccolo o una sac à poche, farcire i cannelloni con il ripieno di spinaci e disporli su un solo strato sul piatto di cottura. Coprire con la salsa di pomodoro e basilico restante, e poi la salsa bianca restante. Spolverare uniformemente con i 20 g di parmigiano restanti.
- 4 Sistemare la griglia al Livello 3. Selezionare BAKE, impostare la temperatura a 215 °C e il tempo a 20 minuti. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, disporre il piatto di cottura al Livello 3. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 A cottura ultimata, servire immediatamente.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



TORTA ALLE MANDORLE E MIELE V

LIVELLO 2 DELLA **GRIGLIA** | GRIGLIA, STAMPO PER PLUMCAKE NINJA O TEGLIA DA PANE DA 1kg

PREPARAZIONE: 10 MINUTI | **BAKE:** 60 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 TORTA

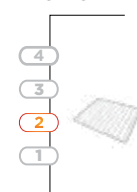
INGREDIENTI

225 g di burro, ammorbidito
125 g di miele filtrato
100 g di zucchero semolato
4 uova medie
2 cucchiaini di lievito in polvere
100 g di mandorle macinate
175 g di farina autolievitante
25 g di mandorle in scaglie
2 cucchiari di miele per la copertura finale

ISTRUZIONI

- 1 Ungere lo stampo per plumcake e rivestire con un pezzo di carta da forno.
- 2 In una ciotola media, incorporare tutti gli ingredienti tranne le scaglie di mandorle ed il miele per la copertura. Lavorare per 2-3 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 3 Aiutandosi con un cucchiaio, versare la pastella nello stampo già preparato, e cospargere la parte superiore della torta con le scaglie di mandorle.
- 4 Sistemare la griglia al Livello 2. Selezionare **BAKE**, impostare la temperatura su 160 °C e il tempo su 60 minuti. Selezionare **START/STOP** per iniziare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, mettere la torta sulla griglia. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 Dopo 60 minuti, controllare la cottura. (Un bastoncino da cocktail inserito nel centro dovrebbe uscire pulito se è pronta, altrimenti cuocere per qualche altro minuto).
- 7 Mentre la torta è ancora nello stampo, cospargere la parte superiore con miele. Prima di togliere la torta dallo stampo, lasciar riposare per 30 minuti, lasciandola raffreddare completamente su una griglia.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO V

LIVELLI 1 E 3 DELLA **GRIGLIA** | 2 GRIGLIE, VASSOIO DEL FORNO

PREPARAZIONE: 10 MINUTI | **BAKE** 10-12 MINUTI | **PER:** 18-20 BISCOTTI

INGREDIENTI

75 g di burro, ammorbidito
75 g di zucchero semolato
75 g di zucchero di canna
1 uovo grande, sbattuto
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
175 g di farina 00
1 cucchiaino di lievito per dolci
100 g di gocce di cioccolato

NOTA: è richiesto l'uso di una seconda teglia.



ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola media, amalgamare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto leggero e morbido. Sbattere l'uovo un po' alla volta e mescolare con la vaniglia. In una ciotola, setacciare la farina insieme al lievito. Usando un cucchiaio grande, formare un impasto con la farina e le gocce di cioccolato.
- 2 Ricoprire la teglia con la carta da forno. Preparare un'altra teglia con carta da forno.
- 3 Distribuire a distanza uniforme 9-10 cucchiaini abbondanti di impasto dei biscotti su ogni vassoio.
- 4 Sistemare le griglie ai Livelli 1 e 3. Selezionare **BAKE**, selezionare **LIVELLO 2**, impostare la temperatura su 180 °C e il tempo su 12 minuti. Premere **START/STOP** per avviare il preriscaldamento.
- 5 Quando il forno si è preriscaldato, mettere la torta sulla griglia. Chiudere il forno per cominciare a cucinare.
- 6 Dopo 10 minuti, controllare la cottura (i biscotti dovrebbero essere morbidi nel mezzo).
- 7 Rimuovere la teglia dal forno e lasciare raffreddare sulla teglia per alcuni minuti prima di servire.

LIVELLI DELLA GRIGLIA



Piatti completi: Arrosti interi

L'uso della funzione Arrosto intero è perfetto per **cucinare grandi carni intere e verdure**. Con le linee guida qui sotto, sei sulla buona strada per creare i tuoi capolavori nel forno multifunzione 10 in 1 Foodi®.

PASSAGGIO 1	PASSAGGIO 2	
Scegliere un tipo di carne	Marinare la carne (FACOLTATIVO)	
1,5-2 kg Pollo, legato	Spennellare con olio o burro fuso Scegliere uno o due aromi. Limone, arancia, dragoncello, rosmarino, timo, origano, aglio, sale e pepe	Spennellare con olio. Scegliere uno o due aromi. Aglio, senape in polvere, foglie di timo, sale e pepe
1,5 kg Manzo		
1 kg Lombo di maiale		
2 kg Coscia d'agnello		
	Spennellare la carne magra con olio. Scegliere uno o due aromi. Aglio, salvia, semi di finocchio, paprika, sale e pepe	Spennellare con olio. Scegliere uno o due aromi. Aglio, rosmarino, timo, menta, acciughe, gelatina di ribes rosso, sale e pepe

PASSAGGIO 3	PASSAGGIO 4	PASSAGGIO 5	PASSAGGIO 6
Impostare il tempo, la temperatura e la funzione	Aggiungere le carni e iniziare la cottura	Scegliere qualsiasi verdura	Aggiungere la verdura
TIME E TEMP IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI CARNE. UTILIZZARE LA FUNZIONE PER ARROSTO INTERO.	Inserire la griglia al Livello 1. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Posizionare il vassoio per arrosto sulla leccarda da forno e mettere la carne in cima. Dopo il preriscaldamento, mettere tutto il contenuto sulla griglia al Livello 1.	1 kg di patate Tagliare in pezzi uniformi. Mescolare con 2 cucchiaini di olio. Quindi, condire con sale e pepe a piacere.	A 15 minuti dalla fine, aggiungere le verdure al cestello per friggere e inserire il Livello 4.
Pollo intero 190 °C 50-60 minuti		1 kg di ortaggi a radice misti, patate, carote, pastinache	
Arrosto di manzo 190 °C 50-60 minuti		4 patate intere (175-200 g ciascuna) Spennellare le patate con olio, bucare le patate con una forchetta	
Lonza di maiale 180 °C 60-70 minuti		1 kg di zucca/patata dolce, patate novelle, peperoni Tagliare in pezzi uniformi da 5 cm. Mescolare con 2 cucchiaini di olio. Quindi, condire con sale e pepe a piacere.	
Coscia d'agnello 160 °C 1 ora e 30 minuti			A 30 minuti dalla fine, aggiungere le verdure al cestello per friggere all'aria e inserire il Livello 4.

Andare a pagina 6 per l'utilizzo dei ripiani.

Piatti completi: Cottura arrosto

L'uso della funzione Roast è perfetto per **cucinare pasti completi**.
Segui la guida qui sotto per creare deliziosi pasti in famiglia.

PASSAGGIO 1	PASSAGGIO 2		PASSAGGIO 3	PASSAGGIO 4	PASSAGGIO 5	PASSAGGIO 6
Scegliere un tipo di carne	Marinare la carne (FACOLTATIVO)		Impostare il tempo, la temperatura e la funzione <small>TIME E TEMP IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI CARNE. UTILIZZARE LA FUNZIONE PER ARROSTIRE.</small>	Aggiungere le carni e iniziare la cottura	Scegliere gli ortaggi e metterli uno accanto all'altro nel cestello <small>MECOLARE CON 2 CUCCHIAI DI OLIO. CONDIRE CON SALE E PEPE A PIACERE.</small>	Aggiungere la verdura
12 salsicce, 800 g	Spennellare con 60 ml di salsa barbecue	Spennellare con olio, 40 ml di salsa chipotle e il succo di 1 lime	Salsicce 190 °C 16-22 minuti	Inserire la griglia al Livello 1. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Posizionare il vassoio per arrosto sulla leccarda da forno e mettere la carne in cima. Dopo il preriscaldamento, mettere tutto il contenuto sulla griglia al Livello 1.	300 g di fagiolini (aggiungere dopo 5 minuti) 4 pannocchie di mais, tagliate in 3	Aggiungere le verdure al cestello per friggere ad aria e inserire al Livello 4.
4 braciole di maiale, 1 kg			Braciole di maiale 190 °C 24-26 minuti			
4 petti di pollo, 200-250 g ognuno	Petti di pollo 200 °C 25-35 minuti					
4 bistecche di controfiletto, 230 g ognuna	Bistecche di controfiletto 200 °C 25-30 minuti					
4 cosce di pollo, 1 kg	Cosce di pollo 200 °C 25-30 minuti					
	Spennellare la carne magra con olio. Cospargere con 1-2 cucchiaini di condimento per bistecche	Spennellare con olio. Cospargere con 1-2 cucchiaini di condimento per pollo				

Andare a pagina 6 per l'utilizzo dei ripiani.

Piatti completi: Frittura ad aria

L'uso della funzione Air Fry è perfetto per gli **ingredienti surgelati**.
Segui la guida qui sotto per creare deliziosi pasti in famiglia.

PASSAGGIO 1	PASSAGGIO 2
Scegliere l'alimento surgelato	Impostare il tempo, la temperatura e la funzione <small>TIME E TEMP IN BASE ALLA PROTEINA. UTILIZZARE LA FUNZIONE AIR FRY.</small>
4 filetti di pesce in pastella, 440 g	Filetti di pesce 180 °C 18 minuti
Pepite di pollo, 400 g	Pepite di pollo 190 °C 18 minuti
4 pasticci di pollo individuali, 640 g	Pasticcio di pollo 180 °C 35 minuti
8 salsicce di maiale, 454 g	Salsicce 200 °C 25-26 minuti
4 hamburger vegetariani, 560 g	Hamburger vegetariani 210 °C 27-28 minuti
4 petti di pollo alla Kiev, 408 g	Pollo alla Kiev 180 °C 20-22 minuti

PASSAGGIO 3	PASSAGGIO 4	PASSAGGIO 5
Aggiungere le carni e iniziare la cottura	Scegliere la verdura	Aggiungere la verdura
<p>Inserire la griglia al Livello 2.</p> <p>Collocare gli alimenti surgelati sul vassoio da forno.</p> <p>Dopo il preriscaldamento, mettere tutto sulla griglia al Livello 2.</p>	500 g di patatine fritte	<p>Aggiungere le verdure al cestello per friggere ad aria e inserire al Livello 4.</p>
	500 g di patatine fritte	
	800 g di patate arrosto	
	500 g di patatine fritte a pezzi	
	Patate a spicchi 650 g	
	Patate dolci fritte 500 g	

Andare a pagina 6 per l'utilizzo dei ripiani.

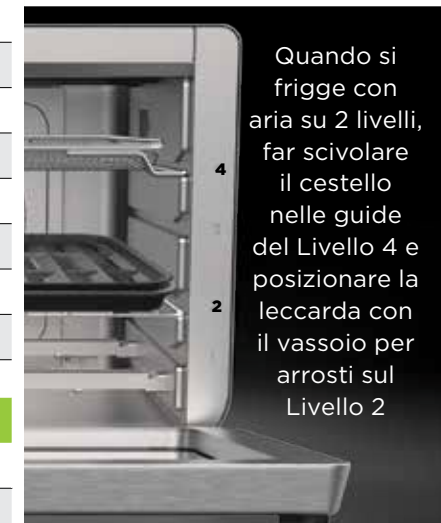
Tabella di cottura con frittura ad aria

NOTA Quando si cucinano i cibi su un livello, ridurre la quantità di ingredienti del 50% per ottenere i migliori risultati.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA SU UN LIVELLO
CIBI SURGELATI					
Pepite di pollo	397 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
Fette spesse	500 g	Nessuno	Nessuno	180 °C	24 minuti
Filetti di pesce (in pastella)	4 (440 g)	Nessuno	Nessuno	180 °C	20 minuti
Bastoncini di pesce (con panatura)	10 (280 g)	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
Patatine fritte	500 g	Nessuno	Nessuno	190 °C	18 minuti
Aaglio a fette	1 (169 g)	Nessuno	Nessuno	190 °C	10-12 minuti
Patate hash brown	625 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
Anelli di cipolla	300 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	14 minuti
Crocchette di patate	550 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	18 minuti
Waffles di patate	567 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
Patate a spicchi	650 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	18-20 minuti
Quiche	1 (400 g)	Nessuno	Nessuno	180 °C	25 minuti
Patate arrosto	600 g	Nessuno	Nessuno	210 °C	25 minuti
Scampi	280 g	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
Patate dolci fritte	500 g	Nessuno	Nessuno	180 °C	18-20 minuti
Burger vegetariani	4 (454 g)	Nessuno	Nessuno	200 °C	18 minuti
Salsicce vegetariane	6 (270 g)	Nessuno	Nessuno	200 °C	10 minuti
CARNE FRESCA, POLLAME, PESCE					
Hamburger	4 (115 g ognuna)	Nessuno	Nessuno	190 °C	18 minuti
Sovracosce di pollo, con ossa	6 (1 kg)	Tamponare per asciugare	Spennellare con olio	190 °C	24 minuti
Cosce di pollo	6 cosce (750 g)	Tamponare per asciugare	Spennellare con olio	190 °C	18-25 minuti

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

Puoi friggere ad aria su 2 livelli usando un cestello per friggere ad aria al Livello 4 e una leccarda con vassoio per arrosti su una griglia a filo al Livello 2. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di acquistare un secondo cestello per friggere ad aria su ninjakitchen.it.



Quando si frigge con aria su 2 livelli, far scivolare il cestello nelle guide del Livello 4 e posizionare la leccarda con il vassoio per arrosti sul Livello 2.

Tabella di cottura con frittura ad aria, continuazione

NOTA Quando si cucinano i cibi su un livello, ridurre la quantità di ingredienti del 50% per ottenere i migliori risultati.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA SU UN LIVELLO
Alette di pollo	1 kg	Tamponare per asciugare	Spennellare con olio	200 °C	20 minuti
Filetti di merluzzo	4 (140 g ognuna)	Nessuno	Spennellare con olio	200 °C	13-15 minuti
Tortini di pesce	4 (145 g ognuna)	Nessuno	Nessuno	200 °C	18 minuti
Bistecche di prosciutto	2 (450 g)	Tamponare per asciugare	Spennellare con olio	200 °C	10-12 minuti
Costolette d'agnello	4 (300 g)	Nessuno	Spennellare con olio	200 °C	9-10 minuti
Braciole di maiale	4 (250 g ognuna)	Nessuno	Spennellare con olio	190 °C	20 minuti
Bistecche di maiale	6 600 g	Nessuno	Spennellare con olio	200 °C	13-14 minuti
Bistecca di controfiletto	4 (225 g ognuna)	Nessuno	Spennellare con olio	200 °C	12 minuti
Filetti di salmone	4 (120 g ognuna)	Tamponare per asciugare	Spennellare con olio	200 °C	12 minuti
VERDURE					
Asparagi	500 g	Accorciare i gambi	Spennellare con olio	200 °C	10 minuti
Melanzana	500 g	Tagliare in pezzi di 3 cm	Spennellare con olio	200 °C	12 minuti
Barbabietole	800 g	Sbucciare, tagliare a metà o in quarti o in ottavi se di grandi dimensioni	1 Cucchiaino	200 °C	20-25 minuti
Peperoni	4 peppers	Tagliare in quarti, rimuovere i semi	1 Cucchiaino	200 °C	14 minuti
Broccoli	500 g	Tagliare a cimette di 5 cm	2 Cucchiaino	200 °C	12 minuti
Cavoletti di Bruxelles	400 g	Accorciare	1 Cucchiaino	200 °C	12 minuti
Zucca gialla	1 kg	Pelare, togliere i semi e tagliare in pezzi di 3 cm	1 Cucchiaino	200 °C	23-24 minuti
Carote	500 g	Pelare e tagliare a rondelle di 1,25 cm	1 Cucchiaino	200 °C	14 minuti
Cavolfiore	1 head (500 g)	Tagliare a cimette di 2,5-5 cm	1 Cucchiaino	190 °C	13-16 minuti
Zucchine	500 g	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza, quindi tagliare pezzi di 2,5 cm	1 Cucchiaino	200 °C	15 minuti
Funghi	300 g	Pulire, tagliare a quarti	2 Cucchiaino	200 °C	8 minuti
Pastinaca	500 g	Pelare, tagliare in ottavi di circa 9 cm di lunghezza	1 Cucchiaino	200 °C	13 minuti
Patate farinose, King Edward/Maris Piper o russet	1 kg	Tagliare a spicchi di 2,5 cm	1-3 Cucchiaino	200 °C	24 minuti

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

Puoi friggere ad aria su 2 Livelli usando un cestello per friggere ad aria al Livello 4 e una leccarda con vassoio per arrostiti su una griglia a filo al Livello 2. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di acquistare un secondo cestello per friggere ad aria su ninjakitchen.it.



Quando si frigge con aria su 2 livelli, far scivolare il cestello nelle guide del Livello 4 e posizionare la leccarda con il vassoio per arrostiti sul Livello 2

Tabella di cottura per frittura ad aria, continuazione

NOTA Quando si cucinano i cibi su un livello, ridurre la quantità di ingredienti del 50% per ottenere i migliori risultati.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA SU UN LIVELLO
Patate farinose, King Edward/Maris Piper o russet	700 g	Tagliare le patate a mano, immergere per 30 minuti in acqua fredda e asciugare tamponando	1-3 Cucchiaino	200 °C	20-22 minuti
Patate, dolci	500 g-1 kg	Tagliare a spicchi di 2,5 cm	1-3 Cucchiaino	200 °C	20-24 minuti
Tofu (sodo)	400 g	Strizzare e tagliare in cubetti da 2,5 cm	1 Cucchiaino	200 °C	10 minuti

Tabella della pizza

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA SU UN LIVELLO	TEMPO DI COTTURA SU DUE LIVELLI
PIZZA SURGELATA					PER LO STESSO CARICO DI ALIMENTI
Pizza alta, 26 cm	1 (381 g)	Posizionare sulla griglia	170 °C	22 minuti	22 minuti
Panini pizzaioli	2 (250 g)	Posizionare sulla griglia	180 °C	14 minuti	14-15 minuti
Pizza a pasta sottile fino, 29-30 cm	1 (420g)	Posizionare sulla griglia	180 °C	10-15 minuti	10-15 minuti
Pizza con cornicione ripieno, 30 cm	1 (630 g)	Posizionare sulla griglia del forno	180 °C	18 minuti	20 minuti
Mini pizza, 12 cm	1 (89 g)	Posizionare sulla griglia	180 °C	9 minuti	12-13 minuti
PIZZA FRESCA					PER LO STESSO CARICO DI ALIMENTI
Pizza con pasta classica, 25 cm	1 (280 g)	Posizionare sulla griglia	200 °C	10 minuti	11 minuti
Pizza con pasta spessa, 22 cm	1 (411 g)	Posizionare sulla griglia	200 °C	17 minuti	17 minuti
Cornicione ripieno, 28-30 cm	1 (588 g)	Posizionare sulla griglia	200 °C	11 minuti	11 minuti
Pizza con pasta sottile, 25 cm	1 (261 g)	Posizionare sulla griglia	200 °C	10 minuti	10 minuti

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

Puoi friggere ad aria su 2 livelli usando un cestello per friggere ad aria al Livello 4 e una leccarda con vassoio per arrostiti su una griglia a filo al Livello 2. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di acquistare un secondo cestello per friggere ad aria su ninjakitchen.it.



Quando si frigge con aria su 2 livelli, far scivolare il cestello nelle guide del Livello 4 e posizionare la leccarda con il vassoio per arrostiti sul Livello 2

NINJA[®]
Foodi[®]

FORNO MULTIFUNZIONE 10-IN-1

DT200EU_IT_IG_MP_220107_Mv1

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.