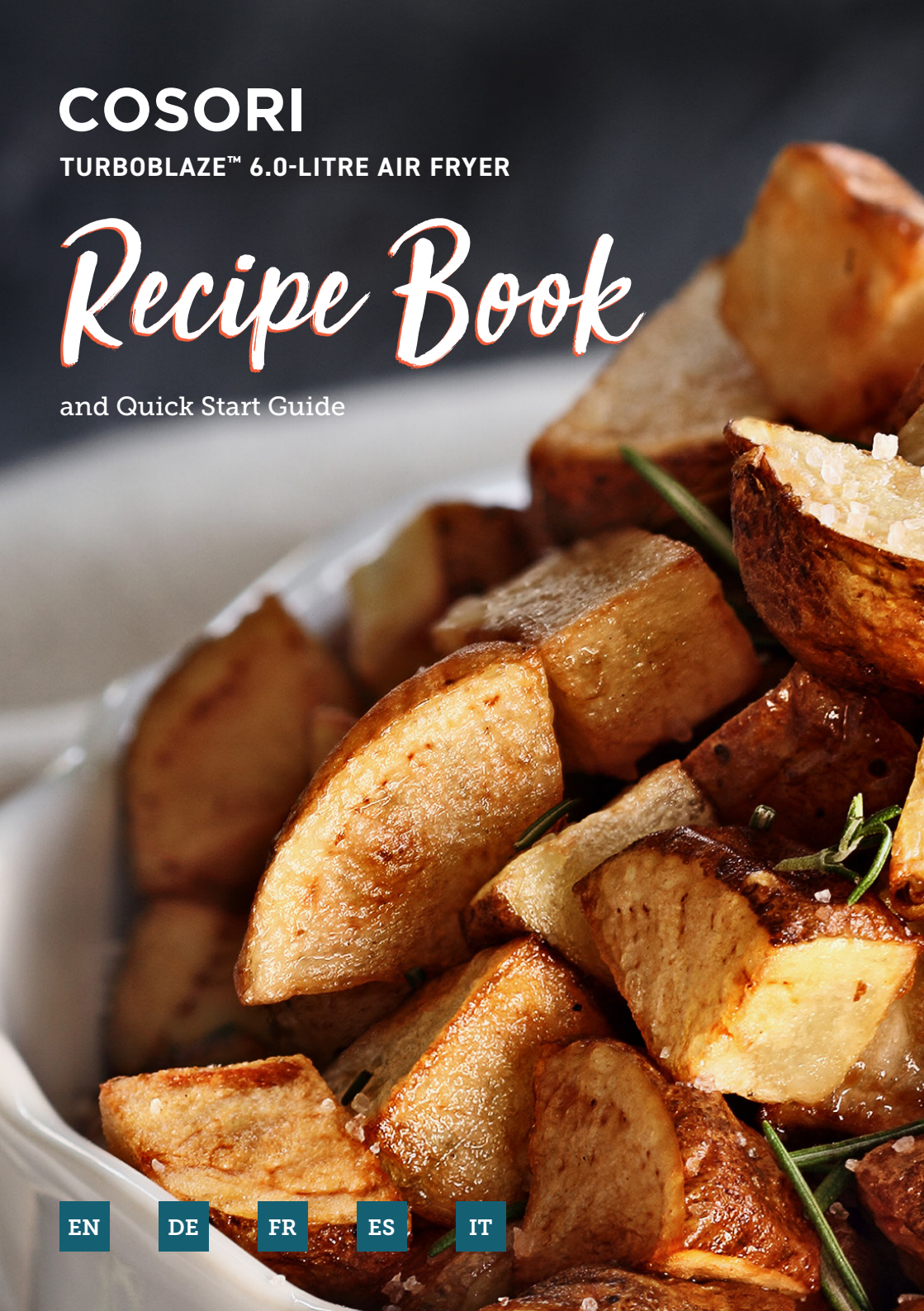




COSORI

TURBOBLAZE™ 6.0-LITRE AIR FRYER

Recipe Book

and Quick Start Guide

EN

DE

FR

ES

IT



*Thank you for
your purchase!*



(We hope you love your new air fryer as much as we do)



Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



Explore

our digital recipe gallery
cosori.com



Enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at COSORI,

Happy cooking!

Table of Contents

- 6 Getting Started
- 6 Using your Air Fryer
- 7 Using Cooking Functions
- 12 Tips from the Chef

Breakfast

- 53 Strawberry Jam Toaster Pastries
- 58 Toasted Cinnamon Bagels with Sweet Berries
- 61 Kaiser Roll Breakfast Sandwich
- 64 Toasted Granola Parfait

Appetizers

- 68 Louisiana Dry-Rubbed Chicken Wings
- 71 Pigs in a Blanket
- 74 Roasted Tomato Bruschetta
- 77 Cheesy Stuffed Mushrooms
- 80 Buttermilk Chicken Tenders

Entrées

- 84 Homestyle Cheeseburgers
- 87 Chili Maple Pork Chops
- 90 Spiced Rotisserie Chicken
- 93 Meatballs & Tomato Sauce
- 97 Black Bean Burgers with Avocado Aioli
- 102 Salmon with Dill & Lemon
- 105 Spice-Rubbed Steak
- 108 Mustard & Rosemary Crusted Pork Loin

Sides

- 112 Roasted Dijon Green Beans
- 115 Brown Sugar Barbecue Carrots
- 118 Crispy Smashed Potatoes with Herb Aioli
- 121 Onion Rings
- 124 Sticky Soy-Glazed Brussels Sprouts
- 127 Parmesan-Thyme Acorn Squash
- 130 Dehydrated Citrus Wheels
- 133 Smoky Maple Jerky

Dessert

- 137 Fudgy Brownies
- 141 Chocolate Glazed Donuts
- 147 Strawberry Lemonade Cheesecake Bars
- 153 Baked Apples
- 158 Coffee Bread Pudding

Inhaltsverzeichnis

- 15 Erste Schritte
- 15 Verwendung der Heißluft-Fritteuse
- 16 Verwendung der Kochfunktionen
- 21 Tipps vom Chefkoch

Frühstück

- 54 Getoastete Pasteten mit Erdbeermarmelade
- 59 Getoastete Zimtbagels mit süßen Beeren
- 62 Frühstückssandwich mit Kaiserbrötchen
- 65 Geröstetes Müsli-Parfait

Vorspeisen

- 69 Trockengeriebene Hähnchenflügel im Louisiana-Stil
- 72 Würstchen im Schlafrock
- 75 Geröstete Tomaten-Bruschetta
- 78 Gefüllte Champignons mit Käse
- 81 Zartes Hähnchenfleisch mit Buttermilch

Hauptgerichte

- 85 Hausgemachte Cheeseburger
- 88 Schweinekoteletts in Chili-Ahorn-Sauce
- 91 Gewürztes Grillhähnchen
- 94 Fleischbällchen mit Tomatensoße
- 98 Schwarze Bohnen-Burger mit Avocado-Aioli
- 103 Lachs mit Dill und Zitrone
- 106 Steak mit Gewürzmischung
- 109 Schweinelende mit Senf-Rosmarin-Kruste

Beilagen

- 113 Gebratene grüne Dijon-Bohnen
- 116 Grillkarotten mit braunem Zucker
- 119 Knuspriges Kartoffelpüree mit Kräuter-Aioli
- 122 Zwiebelringe
- 125 Mit Sojasauce glasierter Rosenkohl
- 128 Eichelkürbis mit Parmesan und Thymian
- 131 Getrocknete Zitrusfrüchte-Scheiben
- 134 Trockenfleisch mit rauchigem Ahornaroma

Dessert

- 138 Karamell-Brownies
- 142 Donuts mit Schokoladenglasur
- 148 Käsekuchen-Quadrate mit Erdbeersauce
- 154 Bratäpfel
- 159 Kaffee-Brotpudding

Table des matières

- 24 Mise en service
- 24 Utilisation de votre friteuse à air
- 25 Utilisation des fonctions de cuisson
- 30 Conseils du chef

Petit-déjeuner

- 55 Pâtisseries toastées à la confiture de fraises
- 59 Bagels grillés à la cannelle et aux baies sucrées
- 62 Petit pain viennois façon sandwich petit-déjeuner
- 65 Granola parfait grillé

Amuse-gueules

- 69 Ailes de poulet rôties à sec façon Louisiane
- 72 Feuilleté à la saucisse
- 75 Bruschetta aux tomates rôties
- 78 Champignons farcis au fromage
- 81 Filets de poulet au babeurre

Entrées

- 85 Cheeseburgers maison
- 88 Côtelettes de porc au sirop d'érable épicé
- 91 Poulet rôti épicé
- 94 Boulettes de viande et sauce tomate
- 99 Burgers aux haricots noirs et à l'aïoli d'avocat
- 103 Saumon à l'aneth et au citron
- 106 Bifteck frotté aux épices
- 109 Longe de porc en croûte de moutarde et de romarin

Accompagnements

- 113 Haricots verts rôtis à la dijonnaise
- 116 Carottes barbecue au sucre roux
- 119 Pommes de terre écrasées croustillantes avec aïoli aux herbes
- 122 Rondelles d'oignon
- 125 Choux de Bruxelles glacés au soja et caramélisés
- 128 Courge poivrée au parmesan et au thym
- 131 Rondelles d'agrumes déshydratées
- 134 Bœuf séché Jerky fumé au sirop d'érable

Desserts

- 138 Brownies fondants
- 143 Beignets Donuts glacés au chocolat
- 149 Barres de gâteau au fromage à la limonade et aux fraises
- 155 Pommes au four
- 159 Pouding de pain au café

Índice

- 33 Primeros pasos
- 33 Uso de la freidora por aire
- 34 Uso de las funciones de cocción
- 39 Consejos del chef

Desayuno

- 56 Masas hojaldradas rellenas de mermelada de fresa
- 60 Bagels de canela tostados con bayas
- 63 Sándwich de desayuno con panecillo vienés
- 66 Parfait con granola tostada

Entrantes

- 70 Alitas de pollo con condimentos secos de Luisiana
- 73 Salchichas envueltas
- 76 Bruschetta de tomate asado
- 79 Hongos rellenos con queso
- 82 Tiras de pollo con suero de leche

Platos principales

- 86 Hamburguesas con queso caseras
- 89 Chuletas de cerdo con jarabe de maple y guindilla
- 92 Pollo rostizado con especias
- 95 Albóndigas en salsa de tomate
- 100 Hamburguesas de frijoles negros con alioli de aguacate
- 104 Salmón con eneldo y limón
- 107 Filete de res con condimentos
- 110 Lomo de cerdo rebozado con romero y mostaza

Guarniciones

- 114 Judías verdes al horno con mostaza de Dijon
- 117 Zanahorias asadas con azúcar moreno
- 120 Patatas aplastadas y crujientes con alioli de hierbas
- 123 Aros de cebolla
- 126 Coles de Bruselas caramelizadas con salsa de soja
- 129 Calabaza con parmesano y tomillo
- 132 Rodajas de cítricos disecadas
- 135 Cecina ahumada y con jarabe de maple

Postre

- 139 Brownies cremosos
- 144 Donas glaseadas con chocolate
- 150 Barras de tarta de queso de limón con fresas
- 156 Manzanas asadas
- 160 Budín de pan al café

Sommario

- 42 Come iniziare
- 42 Utilizzo della Friggitrice ad aria
- 43 Uso delle funzioni di cottura
- 48 Suggerimenti dallo Chef

Colazione

- 57 Pasticcini alla marmellata di fragole
- 60 Bagel tostati alla cannella con frutti di bosco
- 63 Kaiser Roll: paninetto per colazione
- 66 Parfait di granola tostata

Antipasti

- 70 Alette di pollo con mix di spezie e aromi della Louisiana
- 73 Wurstel ricoperti
- 76 Bruschetta con pomodorini arrostiti al forno
- 79 Funghi ripieni al formaggio
- 82 Filetti di pollo al laticello

Primi piatti

- 86 Cheeseburger fatti in casa
- 89 Costolette di maiale all'acero al peperoncino
- 92 Pollo allo spiedo speziato
- 95 Polpette di carne e salsa di pomodoro
- 101 Burger di fagioli neri con aioli di avocado
- 104 Salmone all'aneto e limone
- 107 Bistecca aromatizzata alle spezie
- 110 Lonza di maiale in crosta di senape e rosmarino

Contorni

- 114 Fagiolini verdi di Digione arrostiti
- 117 Carote al barbecue con zucchero di canna
- 120 Patate schiacciate croccanti con aioli alle erbe
- 123 Anelli di cipolla
- 126 Cavoletti di Bruxelles glassati alla soia e appiccicosi
- 129 Zucca di ghianda al parmigiano
- 132 Fettine di agrumi disidratati
- 135 Jerky affumicato all'acero

Dolci

- 139 Brownie friabili
- 145 Ciambelle con glassa di cioccolato
- 151 Barrette di cheesecake alla limonata e fragole
- 157 Mele cotte
- 160 Pudding a base di pane e caffè

GETTING STARTED

Preheating

Preheat your air fryer when cooking meats, baked goods, crispy foods, and fibrous vegetables—it speeds up the cooking times, and helps food get browned and evenly cooked!

Crisper Plate

The crisper plate lifts up food for 360° air flow to achieve the perfect crisp. It should be used for most recipes and foods, though it can be removed when cooking larger foods or specialty recipes.

USING YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses a DC motor which heats up the air fryer quicker, cooks faster, and allows for precise temperature and fan control, so your food cooks exactly the way you want it.

Cooking Functions

Cooking functions are programmed with ideal times and temperatures to make your life easier. Cooking functions can be customized by temperature and/or cook time, so the air fryer can be used freestyle as well—just pick your settings however you like and press ►||

Note: Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.

Turbo Modes

Turbo Modes cooking functions (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) quickly cook food using the highest fan speed (5).

We recommend using the crisper plate for all Turbo Modes functions to take full advantage of the 360° air flow when cooking.

How to Preheat

We recommend preheating the air fryer before placing food inside, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Tap  to turn on the display.
2. Tap **PREHEAT**. The display will show "205°C" and "4 min".
3. Optionally, tap  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Tap ►|| to begin preheating.
5. When the time has finished, the air fryer will beep and the display will show "End".

Note:

- If no buttons are pressed for 30 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.
- When adjusting the temperature, the time will automatically adjust based on the chart below.

Temperature	Time (Minutes)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

USING COOKING FUNCTIONS

Cooking Function	Accessory	Default Time (Minutes)	Default Temperature	Fan Speed
AIR FRY is a general cooking function; best for foods like chicken wings, burgers, french fries, and more.	 Crisper plate	10	195°C / 385°F	5 (Turbo Modes)
ROAST uses a slightly higher temperature to give food like vegetables a roasted flavor and texture.	 Crisper plate	12	220°C / 425°F	5 (Turbo Modes)
GRILL uses a high temperature for finishing dishes, melting cheeses, toasting, or searing meats.	 Crisper plate	5	230°C / 450°F	5 (Turbo Modes)
FROZEN uses a higher temperature to crisp food like tater tots, french fries, and chicken tenders.	 Crisper plate	14	200°C / 390°F	5 (Turbo Modes)
REHEAT is great for warming up leftovers.		5	200°C / 390°F	4

Cooking Function	Accessory	Default Time (Minutes)	Default Temperature	Fan Speed
BAKE is ideal for food like muffins, cakes, and baked goods.	 Crisper plate	20	165°C / 330°F	3
Dehydrate (DRY) is used to dry out food like fruits, meats, and jerkies.	 Crisper plate	6 hours	55°C / 135°F	1
PROOF is used to rise yeasted doughs prior to baking or for fermenting yogurt.		1 hour	30°C / 90°F	1
PREHEAT helps food cook more evenly.		4 (auto adjust)	205°C / 400°F	4
Keep Warm (WARM) keeps food at an ideal temperature before serving.		30	75°C / 170°F	2

Note: All cooking functions' time and temperature can be adjusted. To go back to default settings, press and hold the cooking function's button on the display.

Food Group	Food Type	Amount / Type	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Poultry	Breasts (Boneless)	4–6 pieces	Air Fry	220–280 g	200°C	15–18
	Drumsticks	6 pieces	Air Fry	-	200°C	14–16
	Thighs (Bone-In)	4 pieces	Air Fry	-	200°C	12–14
	Wings	900 g	Air Fry	-	200°C	16–18
	Whole Chicken	2.3 kg	Air Fry	-	180°C	55–90
Beef	Bone-In Ribeye	340 g	Grill	2.5 cm	230°C	8
	Skewers	450 g	Grill	2.5 cm cubes	230°C	6–8
	Hamburger	120 g, 6 pieces	Grill	1.2-1.9 cm	225°C	7–10
	Flank Steak	450–900 g	Grill	2.5 cm	230°C	9–15
Pork & Lamb	Pork Chops (Bone-In)	4 pieces	Roast	1.2-3.8 cm thick	220°C	5–12
	Pork Tenderloin	450 g	Air Fry	Whole	195°C	18–22
	Bacon	6 slices	Air Fry	Whole	165°C	5–7
	Meatballs	15–18 pieces	Air Fry	5 cm	200°C	10–14
	Hot Dog	4 pieces	Air Fry	2.5 cm	195°C	4–5
	Lamb Chops	5–6 pieces	Grill	2.5 cm	195°C	6–9

Food Group	Food Type	Amount / Type	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Seafood	Salmon Fillet	235 g	Air Fry	2.5 cm	190°C	6–10
	White Fish Fillet	170-235 g	Air Fry	2.5-5 cm thick	195°C	8–12
	Lobster Tail	6 pieces	Air Fry	-	195°C	8–10
	Shrimp	570 g	Air Fry	Large	190°C	5
French Fries	French Fries (Thin Cut)	700 g	Air Fry	0.6 cm	205°C	13–15
	Sweet Potato Fries	700 g	Air Fry	0.6 cm	200°C	11–13
	French Fries (Thick Cut)	700 g	Air Fry	1.3 cm	215°C	12–14
Vegetables	Baked Potatoes	250-285 g	Bake	Whole	195°C	28–32
	Corn on the Cob	4 cobs	Air Fry	Whole	195°C	8–12
	Root Vegetables, Various	4 cups	Roast	2.5 cm cubes	220°C	8–10
	Broccoli	4 cups	Roast	Small florets	220°C	5–7
	Brussels Sprouts	700 g	Air Fry	Quartered	215°C	8–12
	Zucchini/Squash	4 cups	Air Fry	2.5 cm slices	195°C	6–8

Food Group	Food Type	Amount / Type	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Frozen Food	Personal Pizza	250 g	Bake	20 cm	165°C	10–12
	Chicken Nuggets	285–680 g	Frozen	-	195°C	7–9
	Croquettes	12–16 pieces	Frozen	5–7.5 cm	205°C	8–10
	Tater Tots	700 g	Frozen	-	200°C	10
	Frozen Fish Fillets	455 g	Frozen	-	200°C	8
	Mozzarella Sticks	570 g	Frozen	2.5 cm	200°C	6–7
	Onion Rings	450 g	Frozen	1.3 cm thick	200°C	8
Baked Goods	Cinnamon Rolls	9 pieces	Bake	-	165°C	12–15
	Biscuits	7.5 cm round	Bake	8–9 pieces	190°C	11–13
	Cupcake/ Muffin	9 pieces	Bake	-	160°C	10–13
	Quick Bread	Mini loaf pan	Bake	7.5 x 12.5 x 5 cm	165°C	20
	Cake	20 cm	Bake	20 cm round	165°C	20
	Toast	White bread	Grill	4 slices	220°C	4–6

Tips from the Chef



Overcrowding

It's tempting to try to cook as much food as possible at once. However, overcrowding the basket may result in food not browning properly and taking longer to cook.



Proofing

When proofing dough, use a bowl that fits easily in the air fryer basket (you will need to remove the crisper plate). Tightly wrap the bowl in plastic wrap prior to placing it into the air fryer basket to prevent the dough from forming a tough skin. If your recipe says to proof in "a warm place", leave the Proof function temperature at 30°C.



Let it Rest

Let thicker meat rest at room temperature for 30 minutes before cooking. This helps food cook more quickly and evenly. After air frying a steak or piece of poultry, let it rest for 5–10 minutes before serving so the juices can redistribute and your meat will be juicy and delicious.



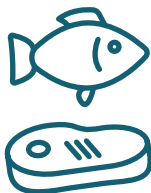
Dehydrating

The Dehydrate ("DRY") function operates much like any other dehydrator. Use this function with the crisper plate in. Regular dehydrator cooking temperatures and times apply. If you are making marinated foods that might drip or be sticky, line the crisper plate with a sheet of parchment paper.



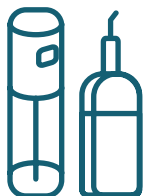
Converting Recipes

To adapt your favorite baking recipes from the traditional oven to the air fryer, use this basic formula: lower the temperature by 4°C – 10°C and cut the cooking time down by 20%. For example: if a recipe calls for 175°C and 20 minutes, then you can air fry at 160°C for only 16 minutes.



Two Items at Once

You can cook two different items at once if they require the same time and temperature to cook and won't cross-contaminate each other in the air fryer.



Spray with Oil

Stay away from using cooking sprays with propellants in them. Instead, invest in an oil spray bottle and use our own oil or use a store-bought spray that is free of propellants. Spraying food with some oil before air frying will help with browning and crispy textures.



Easy Clean Up

For easy clean up, line the crisper plate or basket with aluminum foil, parchment paper, air fryer liners, or a silicone air fryer mat. **Never** put parchment paper or other lightweight liners into the basket without food on top, as they may cause a fire hazard.



Always Use Mitts

Be careful not to burn your skin. The air fryer basket and crisper plate are hot during and after cooking. Make sure to wear mitts when flipping food or removing the hot crisper plate.



Breading Technique

Breading is a crucial step for many of your delicious cravings and for many air fryer recipes. First coat food in flour, then egg, and then breadcrumbs. Be sure to press in the breadcrumbs firmly so your food stays coated during cooking for a crisp and crunchy texture.



Frozen Items

Most frozen items such as wings, fries, taquitos, and so on should be cooked while frozen with no oil added. Frozen veggies should be thawed and dried prior to cooking to remove any moisture, otherwise they will become soggy.



Reheating and Recrisping

Fries, wings, or other food that needs to regain its crispy texture should be rewarmed at a higher temperature for shorter times. For example, sweet potato fries typically need to be recrisped at 200°C for 3 minutes. Use low to medium range temperatures (160°C–190°C) for reheating proteins and vegetables. Proteins should always be reheated to at least 75°C.



Vorheizen

Heizen Sie Ihre Heißluft-Fritteuse vor, wenn Sie Fleisch, Backwaren, knusprige Speisen und faserreiches Gemüse zubereiten – das beschleunigt die Kochzeiten und sorgt dafür, dass die Speisen gebräunt und gleichmäßig gekocht werden!

Röstplatte

Auf der Röstplatte liegen die Lebensmittel in einem Rundum-360°-Luftstrom und werden dadurch genauso knusprig, wie Sie es wünschen. Sie sollte für die meisten Rezepte und Speisen verwendet werden, kann aber beim Kochen größerer Speisen oder bei Spezialrezepten entfernt werden.

VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse funktioniert mit einem Gleichstrommotor, der die Heißluft-Fritteuse schneller aufheizt, die Speisen schneller kocht und eine präzise Temperatur- und Gebläsesteuerung ermöglicht, damit Ihr Essen genauso zubereitet wird, wie Sie es wünschen.

Kochfunktionen

Die Kochfunktionen sind mit idealen Zeiten und Temperaturen programmiert, um das Kochen zu erleichtern. Die Kochfunktionen können nach Temperatur und/oder Kochzeit angepasst werden, sodass die Heißluft-Fritteuse auch ohne Programmierung verwendet werden kann – wählen Sie einfach die gewünschten Einstellungen und tippen Sie auf ►||!

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.

Turbo-Modi

Mit den Kochfunktionen mit TURBO MODES (TURBO-MODI) (AIR FRY (FRITTIEREN), ROAST (BRATEN), GRILL (GRILLEN), FROZEN (GEFROREN)) werden die Speisen mit der höchsten Gebläsestufe (5) schneller gar.

Wir empfehlen die Verwendung der Röstplatte für alle Kochfunktionen mit TURBO MODES (TURBO-MODI), um den 360°-Luftstrom beim Kochen voll auszunutzen.

Vorheizen

Wir empfehlen, die Heißluft-Fritteuse vorzuheizen, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen, es sei denn, die Heißluft-Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorheizen werden die Speisen nicht richtig gekocht.

1. Tippen Sie auf , um das Display einzuschalten.
2. Tippen Sie auf **PREHEAT** (VORHEIZEN). Auf dem Display wird „205 °C“ und „4 min“ angezeigt.
3. Optional können Sie auch auf  oder  tippen, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.
4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.

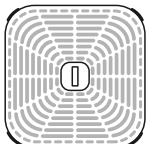
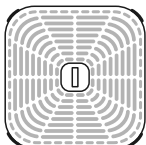
Hinweis:

- Wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich aus.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen, wird die Zeit automatisch entsprechend der unten stehenden Tabelle angepasst.

Temperatur	Zeit (Minuten)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

VERWENDUNG DER KOCHFUNKTIONEN

DE

Kochfunktion	Zubehör	Standardzeit (Minuten)	Standardtemperatur	Gebläsestufe
AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) ist eine allgemeine Kochfunktion; sie eignet sich am besten für Speisen wie Hähnchenflügel, Burger, Pommes frites und mehr.	 Röstplatte	10	195°C / 385°F	5 (Turbo-Modi)
ROAST (BRATEN) verwendet eine etwas höhere Temperatur, um Lebensmitteln wie Gemüse einen gerösteten Geschmack und eine geröstete Textur zu verleihen.	 Röstplatte	12	220°C / 425°F	5 (Turbo-Modi)
GRILL (GRILLEN) verwendet eine hohe Temperatur zum letzten Grillen von Speisen, zum Schmelzen von Käse, zum Toasten oder Anbraten von Fleisch.	 Röstplatte	5	230°C / 450°F	5 (Turbo-Modi)
FROZEN (GEFROREN) verwendet eine höhere Temperatur, um knusprige Lebensmittel wie Kartoffelpuffer, Pommes frites und Hähnchenbrust zuzubereiten.	 Röstplatte	14	200°C / 390°F	5 (Turbo-Modi)
REHEAT (AUFWÄRMEN) eignet sich hervorragend zum Aufwärmen von Speiseresten.		5	200°C / 390°F	4

Kochfunktion	Zubehör	Standardzeit (Minuten)	Standard- temperatur	Geblä- sestufe
BAKE (BACKEN) ist ideal für Lebensmittel wie Muffins, Kuchen und Backwaren.	 Röstplatte	20	165°C / 330°F	3
DRY (DÖRREN) wird zum Dörren von Lebensmitteln wie Obst, Fleisch und Trockenfleischstreifen verwendet.	 Röstplatte	6 Stunden	55°C / 135°F	1
PROOF (GÄREN) wird zum Aufgehen von Hefeteig vor dem Backen oder zum Fermentieren von Joghurt verwendet.		1 Stunde	30°C / 90°F	1
PREHEAT (VORHEIZEN) sorgt für ein gleichmäßigeres Kochen der Speisen.		4 (automatische Einstellung)	205°C / 400°F	4
WARM (WARMHALTEN) hält die Speisen vor dem Servieren auf einer idealen Temperatur warm.		30	75°C / 170°F	2

Hinweis: Zeit und Temperatur aller Kochfunktionen können angepasst werden. Halten Sie die Taste der jeweiligen Kochfunktion auf dem Display gedrückt, um zu den Standardeinstellungen zurückzukehren.

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge/Typ	Kochfunktion	Tranche/Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Geflügel	Geflügelbrüste (ohne Knochen)	4–6 Stück	Heißluft-Frittieren	225–285 g	200 °C	15–18
	Hähnchen-Unterkeulen	6 Stück	Heißluft-Frittieren	-	200 °C	14–16
	Hähnchen-keulen (mit Knochen)	4 Stück	Heißluft-Frittieren	-	200 °C	12–14
	Flügel	900 g	Heißluft-Frittieren	-	200 °C	16–18
	Ganzes Hähnchen	2,2 kg	Heißluft-Frittieren	-	180 °C	55–90
Rindfleisch	Rippchen mit Knochen	340 g	Grillen	2,5 cm	230 °C	8
	Spieße	450 g	Grillen	2,5-cm-Würfel	230 °C	6–8
	Hamburger	120 g, 6 Stück	Grillen	1,2–1,9 cm	225 °C	7–10
	Steak aus der Flanke	450–900 g	Grillen	2,5 cm	230 °C	9–15
Schwein und Lamm	Schweinekoteletts (mit Knochen)	4 Stück	Braten	1,2–3,8 cm dick	220 °C	5–12
	Schweinefilet	450 g	Heißluft-Frittieren	Als Ganzes	195 °C	18–22
	Speck	6 Scheiben	Heißluft-Frittieren	Als Ganzes	165 °C	5–7
	Fleischbällchen	15–18 Stück	Heißluft-Frittieren	5 cm	200 °C	10–14
	Würstchen	4 Stück	Heißluft-Frittieren	2,5 cm	195 °C	4–5
	Lammkoteletts	5–6 Stück	Grillen	2,5 cm	195 °C	6–9

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge/Typ	Kochfunktion	Tranche/Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Meeresfrüchte	Lachsfilet	235 g	Heißluft-Frittieren	2,5 cm	190 °C	6–10
	Weißfischfilet	170–235 g	Heißluft-Frittieren	2,5–5 cm dick	195 °C	8–12
	Hummerschwanz	6 Stück	Heißluft-Frittieren	-	195 °C	8–10
	Garnelen	570 g	Heißluft-Frittieren	Groß	190 °C	5
Pommes frites	Pommes frites (dünn geschnitten)	700 g	Heißluft-Frittieren	0,6 cm	205 °C	13–15
	Süßkartoffel-Pommes frites	700 g	Heißluft-Frittieren	0,6 cm	200 °C	11–13
	Pommes frites (dick geschnitten)	700 g	Heißluft-Frittieren	1,3 cm	215 °C	12–14
Gemüse	Gebackene Kartoffeln	250–285 g	Backen	Als Ganzes	195 °C	28–32
	Maiskolben	4 Maiskolben	Heißluft-Frittieren	Als Ganzes	195 °C	8–12
	Wurzelgemüse, Verschiedenes	4 Tassen	Braten	2,5-cm-Würfel	220 °C	8–10
	Brokkoli	4 Tassen	Braten	Kleine Röschen	220 °C	5–7
	Rosenkohl	700 g	Heißluft-Frittieren	Geviertelt	215 °C	8–12
	Zucchini/Kürbis	4 Tassen	Heißluft-Frittieren	2,5-cm-Scheiben	195 °C	6–8

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge/Typ	Kochfunktion	Tranche/Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Tiefkühlkost	Kleine Pizza	250 g	Backen	20 cm	165 °C	10–12
	Hähnchen-Nuggets	285–680 g	Gefroren	-	195 °C	7–9
	Kroketten	12–16 Stück	Gefroren	5–7,5 cm	205 °C	8–10
	Kartoffelpuffer	700 g	Gefroren	-	200 °C	10
	Gefrorene Fischfilets	455 g	Gefroren	-	200 °C	8
	Mozzarella-Sticks	570 g	Gefroren	2,5 cm	200 °C	6–7
	Zwiebelringe	450 g	Gefroren	1,3 cm dick	200 °C	8
Gebäck	Zimtschnecken	9 Stück	Backen	-	165 °C	12–15
	Kekse/Plätzchen	7,6-cm-Durchmesser	Backen	8–9 Stück	190 °C	11–13
	Törtchen/Muffin	9 Stück	Backen	-	160 °C	10–13
	Kurzgebackenes Brot	Mini-Brotbackform	Backen	7,5 x 12,5 x 5 cm	165 °C	20
	Kuchen	20 cm rund	Backen	20 cm rund	165 °C	20
	Toast	Weißbrot	Grillen	4 Scheiben	220 °C	4–6

Tipps vom Chefkoch

DE



Überfüllung

Es ist verlockend, so viele Speisen wie möglich auf einmal zu kochen. Wenn der Korb jedoch zu voll ist, können die Speisen nicht richtig bräunen und brauchen länger zum Garen.



Aufgehen

Verwenden Sie zum Aufgehen des Teigs eine Schüssel, die leicht in den Korb der Heißluft-Fritteuse passt (Sie müssen die Röstplatte entfernen). Wickeln Sie die Schüssel fest in Frischhaltefolie ein, bevor Sie sie in den Korb der Heißluft-Fritteuse stellen, damit der Teig keine zähe Haut bildet. Wenn Ihr Rezept vorschreibt, dass das Aufgehen an einem „warmen Ort“ erfolgen soll, lassen Sie die Temperatur der Aufgehen-Funktion bei 30 °C.



Ruhen lassen

Dickes Fleisch vor dem Kochen 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dadurch werden die Speisen schneller und gleichmäßiger durchgekocht. Lassen Sie ein Steak oder ein Stück Geflügel nach dem Braten in der Heißluft-Fritteuse 5–10 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren, so kann sich der Saft wieder verteilen und Ihr Fleisch wird saftig und lecker.



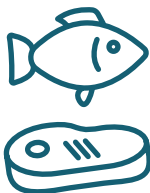
Dörren

Die Funktion „Dörren (DRY)“ funktioniert ähnlich wie bei jedem anderen Dörrgerät. Verwenden Sie diese Funktion, wenn die Röstplatte eingesetzt ist. Es gelten die normalen Kochtemperaturen und -zeiten für Dörrgeräte. Wenn Sie marinierte Speisen zubereiten, die abtropfen oder kleben könnten, legen Sie die Röstplatte mit einem Blatt Pergamentpapier aus.



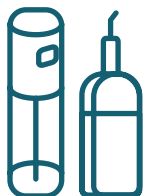
Rezepte umrechnen

Um Ihre Lieblingsrezepte aus dem Backofen in die Heißluft-Fritteuse zu übertragen, können Sie die folgende Formel anwenden: Senken Sie die Temperatur um 4 °C–10 °C und reduzieren Sie die Kochzeit um 20 %. Ein Beispiel: Wenn in einem Rezept 20 Minuten bei 175 °C angegeben sind, ist es möglich bei 160 °C nur 16 Minuten lang zu frittieren.



Zwei Produkte gleichzeitig

Sie können zwei verschiedene Produkte gleichzeitig kochen, wenn sie die gleiche Kochzeit und Temperatur benötigen und sich in der Heißluft-Fritteuse nicht gegenseitig vermischen können.



Mit Öl besprühen

Verwenden Sie keine Kochsprays mit Treibgas. Investieren Sie stattdessen in eine Ölsprühflasche und verwenden Sie Ihr eigenes Öl oder ein gekauftes Spray, das frei von Treibgasen ist. Wenn Sie die Lebensmittel vor dem Heißluft-Frittieren mit etwas Öl besprühen, fördert dies die Bräunung und die Speisen werden knuspriger.



Einfache Reinigung

Legen Sie die Röstplatte oder den Frittierkorb mit Aluminiumfolie, Pergamentpapier, Einlagen für Heißluft-Fritteusen oder einem Silikonpad für Heißluft-Fritteusen aus, um die Reinigung zu erleichtern. Legen Sie **niemals** Pergamentpapier oder andere leichte Einlagen in den Korb, ohne dass Lebensmittel darauf liegen, da sie eine Brandgefahr darstellen können.



Immer Handschuhe benutzen

Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Der Frittierkorb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse sind während und nach dem Kochen heiß. Achten Sie darauf, dass Sie beim Wenden von Speisen oder beim Herausnehmen der heißen Röstplatte Handschuhe tragen.



Paniervorgang

Das Panieren ist ein entscheidender Schritt für viele Ihrer köstlichen Speisen und für viele Rezepte aus der Heißluft-Fritteuse. Die Lebensmittel zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Achten Sie darauf, das Paniermehl fest anzudrücken, damit Ihre Speisen beim Kochen bedeckt bleiben und eine knusprige Textur erhalten.



Tiefkühlprodukte

Die meisten Tiefkühlprodukte wie Flügel, Pommes frites, Taquitos usw. sollten im gefrorenen Zustand ohne Zugabe von Öl gekocht werden. Tiefgefrorenes Gemüse sollte vor dem Kochen aufgetaut und abgetrocknet werden, um die Feuchtigkeit zu entfernen, sonst weicht es zu sehr durch.



Aufwärmen und Nachrösten

Pommes frites, Flügel oder andere Lebensmittel, die ihre knusprige Konsistenz wiedererlangen sollen, sollten bei höherer Temperatur und kürzerer Zeit aufgewärmt werden. Pommes frites aus Süßkartoffeln zum Beispiel müssen in der Regel 3 Minuten lang bei 200 °C nachgeröstet werden. Verwenden Sie zum Aufwärmen von Eiweißen und Gemüse niedrige bis mittlere Temperaturen (160 °C–190 °C). Eiweiße sollten immer auf mindestens 75 °C erhitzt werden.



MISE EN SERVICE

FR

Préchauffage

Préchauffez votre friteuse à air lorsque vous cuisinez des viandes, des produits de boulangerie, des aliments croustillants et des légumes fibreux - cela accélère le temps de cuisson et permet aux aliments de brunir et d'être cuits uniformément !

Plaque à croustiller

La plaque à croustiller soulève les aliments pour une circulation d'air à 360° afin d'obtenir un croustillant parfait. Elle doit être utilisée pour la plupart des recettes et des aliments, bien qu'elle puisse être enlevée lors de la cuisson d'aliments plus volumineux ou dans des recettes spéciales.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez.

Fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson sont programmées avec des durées et des températures idéales pour vous faciliter la vie. Les fonctions de cuisson peuvent être personnalisées en fonction de la température et/ou de la durée de cuisson, de sorte que la friteuse à air puisse être utilisée en toute liberté. Il vous suffit de choisir les réglages qui vous conviennent et d'appuyer sur ►|| !

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Modes Turbo

Les fonctions de cuisson Modes Turbo (Friture à l'air, Rôtissoire, Gril, Aliments surgelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).

Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes Turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.

Comment préchauffer

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins que votre friteuse à air ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur (⏻) pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (préchauffer). L'écran va indiquer « 205 °C » et « 4 min ».
3. Vous pouvez également appuyer sur ▼ ou ▲ pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur ►|| pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « **End** » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.

Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Fonction de cuisson	Accessoires	Durée par défaut (minutes)	Température par défaut	Vitesses du ventilateur
AIR FRY (FRITURE À AIR) C'est une fonction de cuisson générale, idéale pour des aliments tels que les ailes de poulet, les hamburgers, les frites, etc.	 Plaque à croustiller	10	195 °C / 385 °F	5 (Modes Turbo)
ROAST (RÔTISSOIRE) utilise une température légèrement plus élevée pour donner aux aliments, tels que les légumes, une saveur et une texture rôties.	 Plaque à croustiller	12	220 °C / 425 °F	5 (Modes Turbo)
GRILL (GRIL) utilise une température élevée pour la finition des plats, faire fondre les fromages, griller ou saisir les viandes.	 Plaque à croustiller	5	230 °C / 450 °F	5 (Modes Turbo)
FROZEN (SURGELÉS) utilise une température plus élevée pour faire croustiller des aliments tels que des beignets de pomme de terres, des frites et des filets de poulet.	 Plaque à croustiller	14	200 °C / 390 °F	5 (Modes Turbo)
REHEAT (RÉCHAUFFER) est idéal pour réchauffer les restes.		5	200 °C / 390 °F	4

Fonction de cuisson	Accessoires	Durée par défaut (minutes)	Température par défaut	Vitesses du ventilateur
BAKE (CUISSON AU FOUR) est idéale pour les aliments tels que les muffins, les gâteaux et les produits de boulangerie.	 Plaque à croustiller	20	165 °C / 330 °F	3
Déshydrater (DRY) est utilisé pour sécher les aliments tels que les fruits, les viandes et les saucisses.	 Plaque à croustiller	6 heures	55 °C / 135 °F	1
PROOF (POUSSE) est utilisé pour faire lever les pâtes à base de levure avant la cuisson ou pour faire fermenter du yaourt.		1 heure	30 °C / 90 °F	1
PREHEAT (PRÉCHAUFFER) aide les aliments à cuire plus uniformément.		4 (réglage auto)	205 °C / 400 °F	4
Maintenir au chaud (WARM) maintient les aliments à une température idéale avant de les servir.		30	75 °C / 170 °F	2

Remarque : la durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées. Pour revenir aux réglages par défaut, appuyez sur la touche de la fonction de cuisson sur l'écran et maintenez-la enfoncée.

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Volaille	Poitrines (désossées)	4 à 6 pièces	Friture à air	220 à 280 g	200 °C	15 à 18
	Pilons	6 pièces	Friture à air	-	200 °C	14 à 16
	Cuisses (avec os)	4 pièces	Friture à air	-	200 °C	12 à 14
	Ailes	900 g	Friture à air	-	200 °C	16 à 18
	Poulet entier	2,3 kg	Friture à air	-	180 °C	55 à 90
Bœuf	Entrecôte non désossée	340 g	Gril	2,5 cm	230 °C	8
	Brochettes	450 g	Gril	Cubes de 2,5 cm	230 °C	6 à 8
	Hamburger	110 g, 6 pièces	Gril	1,25 à 1,9 cm	225 °C	7 à 10
	Bavette	450 à 900 g	Gril	2,5 cm	230 °C	9 à 15
Porc et agneau	Côtelettes de porc (avec os)	4 pièces	Rôtissoire	1,25 à 3,80 cm	220 °C	5 à 12
	Filet de porc	450 g	Friture à air	Entier	195 °C	18 à 22
	Bacon	6 tranches	Friture à air	Entier	165 °C	5 à 7
	Boulettes de viande	15 à 18 pièces	Friture à air	5 cm	200 °C	10 à 14
	Hot-dogs	4 pièces	Friture à air	2,5 cm	195 °C	4 à 5
	Côtelettes d'agneau	5 à 6 pièces	Gril	2,5 cm	195 °C	6 à 9

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Fruits de mer	Filet de saumon	225 g	Friture à air	2,5 cm	190 °C	6 à 10
	Filet de poisson blanc	170 à 225 g	Friture à air	2,5 à 5 cm d'épaisseur	195 °C	8 à 12
	Queue de homard	6 pièces	Friture à air	-	195 °C	8 à 10
	Crevettes	570 g	Friture à air	Grandes	190 °C	5
Pommes de terre frites	Pommes de terre frites (coupe fine)	680 g	Friture à air	0,6 cm	205 °C	13 à 15
	Frites de patates douces	680 g	Friture à air	0,6 cm	200 °C	11 à 13
	Pommes de terre frites (coupe épaisse)	680 g	Friture à air	1,25 cm	215 °C	12 à 14
Légumes	Pommes de terre au four	255 à 280 g	Cuisson au four	Entier	195 °C	28 à 32
	Épis de maïs	4 épis	Friture à air	Entier	195 °C	8 à 12
	Légumes-racines, divers	4 tasses	Rôtissoire	Cubes de 2,5 cm	220 °C	8 à 10
	Brocolis	4 tasses	Rôtissoire	Petites fleurettes	220 °C	5 à 7
	Choux de Bruxelles	680 g	Friture à air	En quartiers	215 °C	8 à 12
	Courgettes/courges	4 tasses	Friture à air	Tranches de 2,5 cm	195 °C	6 à 8

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Aliment congelé	Pizza individuelle	255 g	Cuisson au four	20 cm	165 °C	10 à 12
	Beignets de poulet	280 à 680 g	Surgelés	-	195 °C	7 à 9
	Croquettes	12 à 16 pièces	Surgelés	5 à 7,6 cm	205 °C	8 à 10
	Beignets pomme de terre	680 g	Surgelés	-	200 °C	10
	Filets de poisson surgelés	450 g	Surgelés	-	200 °C	8
	Bâtonnets de mozzarella	570 g	Surgelés	2,5 cm	200 °C	6 à 7
	Rondelles d'oignon	450 g	Surgelés	1,25 cm d'épaisseur	200 °C	8
Produits de boulangerie	Roulés à la cannelle	9 pièces	Cuisson au four	-	165 °C	12 à 15
	Biscuits	Cercle de 7,6 cm	Cuisson au four	8 à 9 pièces	190 °C	11 à 13
	Cupcake/ Muffin	9 pièces	Cuisson au four	-	160 °C	10 à 13
	Pains rapides	Mini moule à pain	Cuisson au four	7,5 x 12,7 x 5 cm	165 °C	20
	Cake	Cercle de 20,30 cm	Cuisson au four	Cercle de 20,30 cm	165 °C	20
	Pain grillé	Pain blanc	Gril	4 tranches	220 °C	4 à 6

Conseils du chef

FR



Surcapacité

Il est tentant d'essayer de cuisiner le plus d'aliments possible en une seule fois. Cependant, si le panier est trop plein, les aliments risquent de ne pas dorer correctement et de nécessiter plus de temps de cuisson.



Pousse

Pour faire lever la pâte, utilisez un bol qui s'insère facilement dans le panier de la friteuse à air basket (vous devrez retirer la plaque à croustiller). Enveloppez hermétiquement la cuve dans un film plastique avant de la placer dans le panier de la friteuse à air afin d'éviter que la pâte ne forme une croûte dure. Si votre recette indique que la fermentation doit se faire dans un « endroit chaud », maintenez la température de la fonction « Pousse » à 30 °C.



Laisser reposer

Laissez reposer la viande épaisse à température ambiante pendant 30 minutes avant de la faire cuire. Les aliments cuisent ainsi plus rapidement et plus uniformément. Après avoir fait frire à l'air un steak ou un morceau de volaille, laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le servir afin que les jus puissent se répartir et que votre viande soit juteuse et délicieuse.



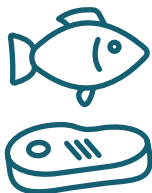
Déshydrater

La fonction de déshydratation (« DRY ») fonctionne comme n'importe quel autre déshydrateur. Utilisez cette fonction lorsque la plaque à croustiller est en place. Les températures et durées de cuisson habituelles des déshydrateurs s'appliquent. Si vous préparez des aliments marinés susceptibles de couler ou de coller, recouvrez la plaque à croustiller d'une feuille de papier sulfurisé.



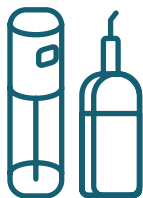
Adaptation des recettes

Pour adapter vos recettes préférées pour four traditionnel à la friteuse à air, utilisez la formule de base suivante : abaissez la température de 4 à 10 °C et réduisez le temps de cuisson de 20 %. Par exemple : si une recette prévoit une température de 175 °C et une durée de 20 minutes, vous pouvez la faire frire à l'air à 160 °C pendant seulement 16 minutes.



Deux produits à la fois

Vous pouvez cuire deux aliments différents en même temps s'ils nécessitent la même durée et la même température de cuisson et s'ils ne risquent pas de se contaminer mutuellement dans la friteuse à air.



Vaporiser d'huile

Évitez d'utiliser des aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Investissez plutôt dans un flacon pulvérisateur d'huile et utilisez votre propre huile ou un aérosol acheté dans le commerce exempt de gaz propulseur. L'application d'un peu d'huile sur les aliments avant de les frire à l'air permet de les faire dorer et d'obtenir des textures croustillantes.



Nettoyage facile

Pour faciliter le nettoyage, recouvrez la plaque ou le panier avec du papier d'aluminium, du papier sulfurisé, des revêtements pour friteuse à air ou un tapis en silicone pour friteuse à air. Ne **jamais** mettre du papier sulfurisé ou tout autre revêtement léger dans le panier sans aliments dessus, car cela pourrait générer un risque d'incendie.



Utilisez toujours des gants de cuisine

Faites attention à ne pas vous brûler la peau. Le panier de la friteuse à air et la plaque à croustiller sont chauds pendant et après la cuisson. Veillez à porter des gants lorsque vous retournez les aliments ou retirez la plaque à croustiller chaude.



Technique de panure

La panure est une étape cruciale pour beaucoup de vos délicieuses préparations et pour de nombreuses recettes à la friteuse à air. Enrobez d'abord les aliments dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Veillez à bien incorporer la chapelure afin que vos aliments restent enrobés pendant la cuisson, pour une texture croustillante et croquante.



Produits surgelés

La plupart des produits surgelés tels que les ailes de poulet, les frites, les taquitos, etc. doivent être cuits pendant qu'ils sont surgelés, sans ajout d'huile. Les légumes surgelés doivent être décongelés et séchés avant la cuisson afin d'éliminer l'humidité, sinon ils se ramolliront.



Réchauffer et reconstituer

Les frites, les ailes de poulet ou tout autre aliment qui doit retrouver sa texture croustillante doivent être réchauffés à une température plus élevée pendant une durée plus courte. Par exemple, les frites de patates douces doivent généralement être reconstituées à 200 °C pendant 3 minutes. Utilisez des températures basses à moyennes (160 à 190 °C) pour réchauffer les protéines et les légumes. Les protéines doivent toujours être réchauffées à au moins 75 °C.



PRIMEROS PASOS

Precalentamiento

Precalienta tu freidora por aire cuando cocines carnes, productos horneados, alimentos crujientes y vegetales fibrosos: acelera los tiempos de cocción y ayuda a que los alimentos se doren y cocinen de manera uniforme.

Placa de cocción

La placa de cocción eleva los alimentos para un flujo de aire de 360° y así lograr el crujiente perfecto. Debe utilizarse para la mayoría de las recetas y alimentos, aunque se puede quitar cuando se cocinan alimentos más grandes o se realizan recetas especiales.

ES

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

La freidora por aire COSORI usa un motor de corriente continua que calienta la freidora en menor tiempo, cocina más rápido y permite tener un control preciso de la temperatura y el ventilador para que los alimentos se cocinen justo como lo deseas.

Funciones de cocción

Las funciones de cocción están programadas con tiempos y temperaturas ideales para facilitarte la vida. Las funciones de cocción pueden personalizarse de acuerdo con la temperatura o el tiempo de cocción, de modo que puedes usar la freidora por aire como más te guste. Solo escoge la configuración que prefieras y pulsa ►||.

Nota: Los resultados pueden variar. Si buscas recetas o inspiración para cocinar, consulta el libro de recetas y la aplicación VeSync.

Modos Turbo

Las funciones de cocción de la Modos Turbo (freír por aire, rostizar, grillar, alimentos congelados) cocinan los alimentos más rápido a la velocidad del ventilador más elevada (5).

Recomendamos usar la placa de cocción para todas las funciones de Modos Turbo a fin de aprovechar al máximo el flujo de aire de 360° al cocinar.

Cómo precalentar

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la freidora por aire, a menos que la freidora por aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán por completos sin el precalentamiento.

1. Pulsa  para encender la pantalla.
2. Pulsa **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "4 min".
3. También puedes pulsar  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.
4. Pulsa ►|| para comenzar a precalentar.
5. Cuando finalice el temporizador, la freidora por aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará "End" (Fin).

Nota:

- Si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos, la freidora por aire borrará toda la configuración y se apagará.
- Al ajustar la temperatura, el tiempo se ajustará de forma automática según la tabla siguiente.

Temperatura	Tiempo (minutos)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Función de cocción		Accesorio	Tiempo predeterminado (minutos)	Temperatura predeterminada	Velocidad del ventilador
ES	AIR FRY (FREÍR POR AIRE) Función de cocción general. Ideal para alimentos como alitas de pollo, hamburguesas, patatas fritas y mucho más.	 Placa de cocción	10	195 °C / 385 °F	5 (Modos Turbo)
	ROAST (ROSTIZAR) Usa una temperatura un poco más elevada para otorgarles a los alimentos, como vegetales, una textura y un sabor rostizados.	 Placa de cocción	12	220 °C / 425 °F	5 (Modos Turbo)
	GRILL (GRILLAR) Usa una temperatura elevada para finalizar los platos, derretir queso, tostar y sellar carnes.	 Placa de cocción	5	230 °C / 450 °F	5 (Modos Turbo)
	FROZEN (ALIMENTOS CONGELADOS) Usa una temperatura más elevada para lograr alimentos crujientes, como tater tots, patatas fritas y tiras de pollo.	 Placa de cocción	14	200 °C / 390 °F	5 (Modos Turbo)
	REHEAT (RECALENTAR) Ideal para calentar alimentos sobrantes.		5	200 °C / 390 °F	4

Función de cocción	Accesorio	Tiempo predeterminado (minutos)	Temperatura predeterminada	Velocidad del ventilador
BAKE (HORNEAR) Ideal para usar en alimentos como panecillos, pasteles y productos horneados.	 Placa de cocción	20	165 °C / 330 °F	3
DRY (Deshidratar) Se usa para deshidratar alimentos, como frutas, carnes y cecinas.	 Placa de cocción	6 horas	55 °C / 135 °F	1
PROOF (LEUDAR) Se usa para leudar masas con levadura, antes de hornearlas, o para fermentar yogur.		1 hora	30 °C / 90 °F	1
PREHEAT (PRECALENTAR) Permite que los alimentos se cocinen de forma más pareja.		4 (ajuste automático)	205 °C / 400 °F	4
WARM (Mantener templado) Mantiene los alimentos a una temperatura ideal antes de servirlos.		30	75 °C / 170 °F	2

Nota: Todos los tiempos y temperaturas de las funciones de cocción pueden modificarse. Para regresar a la configuración predeterminada, mantén pulsado el botón de función de cocción en la pantalla.

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad/ Tipo	Función de cocción	Porción	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Aves	Pechugas (deshuesadas)	4-6 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	225-285 g	200 °C	15-18
	Patas	6 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	-	200 °C	14-16
	Muslos (con hueso)	4 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	-	200 °C	12-14
	Alas	910 g	AIR FRY (Freír por aire)	-	200 °C	16-18
	Pollo entero	2,3 kg	AIR FRY (Freír por aire)	-	180 °C	55-90
Res	Chuletón con hueso	340 g	GRILL (Grillar)	2,5 cm	230 °C	8
	Brochetas	450 g	GRILL (Grillar)	Trozos de 2,5 cm	230 °C	6-8
	Hamburguesa	115 g, 6 unidades	GRILL (Grillar)	1,25-1,90 cm	225 °C	7-10
	Filete de falda	455-910 g	GRILL (Grillar)	2,5 cm	230 °C	9-15
Cerdo y cordero	Chuletas de cerdo (con hueso)	4 unidades	ROAST (Rostizar)	1,25-3,80 cm de grosor	220 °C	5-12
	Solomillo de cerdo	455 g	AIR FRY (Freír por aire)	Entero	195 °C	18-22
	Tocino	6 tiras	AIR FRY (Freír por aire)	Entero	165 °C	5-7
	Albóndigas	15-18 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	5 cm	200 °C	10-14
	Perrito caliente	4 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	2,5 cm	195 °C	4-5
	Chuletas de cordero	5-6 unidades	GRILL (Grillar)	2,5 cm	195 °C	6-9

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad/ Tipo	Función de cocción	Porción	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Mariscos	Filete de salmón	225 g	AIR FRY (Freír por aire)	2,5 cm	190 °C	6–10
	Filete de pescado blanco	170-225 g	AIR FRY (Freír por aire)	2,5-5 cm de grosor	195 °C	8–12
	Cola de langosta	6 unidades	AIR FRY (Freír por aire)	-	195 °C	8–10
	Camarones	570 g	AIR FRY (Freír por aire)	Grandes	190 °C	5
Patatas fritas	Patatas fritas (corte fino)	680 g	AIR FRY (Freír por aire)	0,6 cm	205 °C	13–15
	Batatas fritas	680 g	AIR FRY (Freír por aire)	0,6 cm	200 °C	11–13
	Patatas fritas (corte grueso)	680 g	AIR FRY (Freír por aire)	1,25 cm	215 °C	12–14
Vegetales	Patatas al horno	255-285 g	BAKE (Hornear)	Enteras	195 °C	28–32
	Mazorca de maíz	4 mazorcas	AIR FRY (Freír por aire)	Enteras	195 °C	8–12
	Tubérculos, varios	4 tazas	ROAST (Rostizar)	Trozos de 2,5 cm	220 °C	8–10
	Brócoli	4 tazas	ROAST (Rostizar)	Pequeños floretes	220 °C	5–7
	Coles de Bruselas	680 g	AIR FRY (Freír por aire)	En cuartos	215 °C	8–12
	Calabacín/ zapallo	4 tazas	AIR FRY (Freír por aire)	Rebanadas de 2,5 cm	195 °C	6–8

ES

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad/ Tipo	Función de cocción	Porción	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Alimentos congelados	Pizza individual	255 g	BAKE (Hornear)	20 cm	165 °C	10–12
	Bocaditos de pollo rebosados	285-680 g	FROZEN (Alimentos congelados)	-	195 °C	7–9
	Croquetas	12-16 unidades	FROZEN (Alimentos congelados)	5-7,5 cm	205 °C	8–10
	Tater tots	680 g	FROZEN (Alimentos congelados)	-	200 °C	10
	Filetes de pescado congelados	450 g	FROZEN (Alimentos congelados)	-	200 °C	8
	Palitos de mozzarella	570 g	FROZEN (Alimentos congelados)	2,5 cm	200 °C	6–7
	Aros de cebolla	455 g	FROZEN (Alimentos congelados)	1,25 cm de grosor	200 °C	8
Productos horneados	Rollos de canela	9 unidades	BAKE (Hornear)	-	165 °C	12–15
	Galletas	7,5 cm de diámetro	BAKE (Hornear)	8-9 unidades	190 °C	11–13
	Magdalena/ panecillo	9 unidades	BAKE (Hornear)	-	160 °C	10–13
	Pan rápido	Minimolde de pan	BAKE (Hornear)	7,5 x 13 x 5 cm	165 °C	20
	Pastel	20 cm de diámetro	BAKE (Hornear)	20 cm de diámetro	165 °C	20
	Tostada	Pan blanco	GRILL (Grillar)	4 rebanadas	220 °C	4–6

Consejos del chef

ES



Abarrotamiento

Es tentador intentar cocinar la mayor cantidad posible de alimentos a la vez. Sin embargo, abarrotar la cesta puede hacer que los alimentos no se doren correctamente y tarden más en cocinarse.



Leudado

Al leudar masas, usa un cuenco que quepa con comodidad en la cesta de la freidora por aire (deberás quitar la placa de cocción). Envuelve el cuenco con un plástico antes de colocarlo en la cesta de la freidora por aire para evitar que se le forme una capa dura a la masa. Si la receta indica que debe leudar en un sitio cálido, deja la temperatura de la función de leudado en 30 °C.



Reposo

Deja las carnes más gruesas a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de cocinarlas. Esto ayuda a que los alimentos se cocinen más rápido y de forma más pareja. Después de freír por aire un filete o un trozo de ave, déjalo reposar durante 5-10 minutos antes de servirlo para que los jugos de la carne se distribuyan y esta quede jugosa y deliciosa.



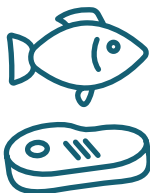
Deshidratación

La función DRY (Deshidratar) funciona como cualquier otro dispositivo de deshidratación. Coloca la placa de cocción para usar esta función. Los tiempos y las temperaturas predeterminados de cocción del deshidratador son los pertinentes. Si estás preparando alimentos marinados que podrían gotear o ser pegajosos, coloca un papel pergamino sobre la placa de cocción.



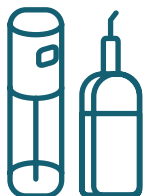
Conversión de recetas

Para adaptar tus recetas de horneado favoritas del horno tradicional a la freidora por aire, utiliza esta fórmula básica: baja la temperatura entre 4° C y 10 °C y reduce el tiempo de cocción en un 20 %. Por ejemplo: si una receta requiere 175 °C y 20 minutos, puedes freír por aire a 160 °C durante solo 16 minutos.



Dos alimentos a la vez

Puedes cocinar dos alimentos diferentes a la vez si requieren el mismo tiempo y temperatura para cocinarse y no se contaminarán entre sí en la freidora por aire.



Aceite en aerosol

Abstente de utilizar aerosoles para cocinar que contengan propulsores. En su lugar, invierte en una botella de aceite en aerosol y utiliza tu propio aceite o un aerosol comprado en la tienda que no contenga propulsores. Rociar con aceite los alimentos antes de freírlos por aire permite lograr texturas crujientes y doradas.



Fácil limpieza

Para facilitar la limpieza, cubre la placa de cocción o la cesta con papel de aluminio, papel pergamino, revestimientos para freidoras por aire o una alfombrilla de silicona para freidora por aire. **Nunca** coloques papel pergamino u otros revestimientos livianos en la cesta sin comida encima, ya que puedan causar un riesgo de incendio.



Siempre debes usar guantes

Ten cuidado de no quemarte la piel. La cesta de la freidora por aire y la placa de cocción están calientes durante la cocción y también después. Asegúrate de usar guantes al dar vuelta los alimentos o quitar la placa de cocción caliente.



Técnica de empanado

El empanado es crucial en muchos de tus antojos y para muchas de las recetas de la freidora por aire. Primero, enharina el alimento, luego pásalo por huevos y, al final, recúbrelo en pan rallado. Asegúrate de presionar el pan rallado para que el alimento permanezca empanado durante la cocción a fin de lograr una textura crujiente.



Alimentos congelados

La mayoría de los alimentos congelados (como alitas de pollo, patatas fritas y tacos) deben cocinarse mientras están congelados y no debe añadirse aceite. Los vegetales congelados deben descongelarse y secarse antes de cocinarse para quitar cualquier exceso de agua; de lo contrario, quedarán blandos.



Cómo recalentar y devolver texturas crujientes

Las patatas fritas, las alitas de pollo y otros alimentos que deben recuperar su textura crujiente deben recalentarse a una temperatura más elevada por intervalos más breves. Por ejemplo, las batatas fritas suelen necesitar recalentarse a 200 °C por 3 minutos. Usa temperaturas medias (160 °C-190 °C) para recalentar proteínas y vegetales. Las proteínas siempre deben recalentarse a al menos 75 °C.



COME INIZIARE

Pre-riscaldamento

Pre-riscaldare la friggitrice ad aria quando si cucinano carni, prodotti da forno, cibi croccanti e verdure fibrose: questa funzione accelera i tempi di cottura e aiuta gli alimenti a dorarsi e a cuocersi in modo uniforme!

Piatto Crisper

Il piatto crisper solleva gli alimenti per un flusso d'aria a 360° per ottenere una croccantezza perfetta. Dovrebbe essere utilizzato per la maggior parte delle ricette e degli alimenti, anche se può essere tolto quando si cucinano alimenti più grandi o in ricette speciali.

IT

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di un motore a corrente continua che riscalda la friggitrice più rapidamente, cuoce più velocemente e consente un controllo preciso della temperatura e della ventola. In questo modo le pietanze vengono cotte esattamente come si desidera.

Funzioni di cottura

Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per semplificarvi la vita. Le funzioni di cottura possono essere personalizzate in base alla temperatura e/o al tempo di cottura; la friggitrice ad aria può quindi essere usata anche in modo molto libero: scegli le impostazioni desiderate e premi ►||!

Nota: I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync e il ricettario.

Turbo Modes

Le funzioni di cottura Turbo Modes (Air Fry, Roast, Grill, Frozen - Frittura ad aria, Arrostimento, Grigliatura, Congelato) permettono di cuocere rapidamente gli alimenti utilizzando la velocità massima della ventola (5).

Si consiglia di utilizzare il piatto crisper per tutte le funzioni Turbo Modes per sfruttare appieno il flusso d'aria a 360° in fase di cottura.

Come pre-riscaldare

Consigliamo di pre-riscaldare la friggitrice ad aria prima di mettere alimenti al suo interno, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non si cuocerà completamente senza pre-riscaldamento.

1. Toccare  per accendere il display.
2. Toccare **PREHEAT** (PRE-RISCALDAMENTO). Il display visualizza "205°C" e "4 min".
3. A livello opzionale, toccare  oppure  per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.
4. Toccare ►|| per avviare il pre-riscaldamento.
5. Al termine del tempo, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio **'End'** (Fine).

Nota:

- Se non viene premuto nessun pulsante per 30 minuti, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.
- Quando si regola la temperatura, il tempo si regola automaticamente in base alla tabella sottostante.

Temperatura	Tempo (minuti)
175° -230°C / 345° -450°F	4
115° -170°C / 240° -340°F	3
75° -110°C / 170° -235°F	2

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Funzione di cottura	Accessori	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita	Velocità del ventilatore
AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) è una funzione di cottura generale; ottimale per alimenti quali ad esempio: alette di pollo, hamburger, patatine fritte e altro ancora.	 Piatto Crisper	10	195 °C / 385 °F	5 (Turbo Modes)
ROAST (ARROSTIMENTO) utilizza una temperatura leggermente più alta per conferire agli alimenti, come ad esempio alle verdure, un sapore e una consistenza arrostiti.	 Piatto Crisper	12	220 °C / 425 °F	5 (Turbo Modes)
GRILL (GRIGLIATURA) si serve di una temperatura elevata per rifinire i piatti, sciogliere i formaggi, tostare o scottare le carni.	 Piatto Crisper	5	230 °C / 450 °F	5 (Turbo Modes)
FROZEN (CONGELATO) utilizza una temperatura più elevata per rendere croccanti alimenti come crocchette di patate, patatine fritte e crocchette di pollo.	 Piatto Crisper	14	200 °C / 390 °F	5 (Turbo Modes)
REHEAT (RISCALDAMENTO) è un'ottima funzione per riscaldare gli avanzi.		5	200 °C / 390 °F	4

IT

Funzione di cottura	Accessori	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita	Velocità del ventilatore
BAKE (COTTURA AL FORNO) è la soluzione ideale per alimenti come muffin, torte e prodotti da forno.	 Piatto Crisper	20	165 °C / 330 °F	3
Disidratazione (DRY) viene utilizzata per essiccare alimenti come frutta, carne e salumi.	 Piatto Crisper	6 ore	55 °C / 135 °F	1
PROOF (LIEVITAZIONE) viene utilizzata per far lievitare gli impasti lievitati prima della cottura o per far fermentare lo yogurt.		1 ora	30 °C / 90 °F	1
PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO) aiuta a garantire una cottura più omogenea per gli alimenti.		4 (regolazione automatica)	205 °C / 400 °F	4
Mantieni caldo (WARM) mantiene le pietanze a una temperatura ideale prima di servirli.		30	75 °C / 170 °F	2

Nota: Tutti i tempi e le temperature delle funzioni di cottura possono essere regolati. Per tornare alle impostazioni predefinite, premere e tenere premuto il pulsante della funzione di cottura sul display.

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità / Tipo	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Pollame	Petto (senza ossa)	4–6 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	225-285 gr	200°C	15–18
	Coscette	6 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	-	200°C	14–16
	Cosce (non dissossate)	4 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	-	200°C	12–14
	Alette	0,9 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	-	200°C	16–18
	Pollo intero	2,3 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	-	180°C	55–90
Manzo	Costata con osso	340 gr	Grill (Grigliatura)	2,5 cm	230°C	8
	Spiedini	450 g	Grill (Grigliatura)	Cubetti da 2,5 cm	230°C	6–8
	Hamburger	110 gr, 6 pezzi	Grill (Grigliatura)	1,25-1,90 cm	225°C	7–10
	Bistecca di manzo	0,45 - 0,9 kg	Grill (Grigliatura)	2,5 cm	230°C	9–15
Maiale e agnello	Costolette di maiale (con osso)	4 pezzi	Roast (Arrostimento)	Spessore di 1,25-3,80 cm	220°C	5–12
	Filetto di maiale	0,45 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	Intero	195°C	18–22
	Pancetta	6 fette	Air Fry (Frittura ad aria)	Intero	165°C	5–7
	Polpette	15–18 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	5 cm	200°C	10–14
	Hot Dog	4 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	2,5 cm	195°C	4–5
	Costolette di agnello	5–6 pezzi	Grill (Grigliatura)	2,5 cm	195°C	6–9

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità / Tipo	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Frutti di mare	Filetto di salmone	220 gr	Air Fry (Frittura ad aria)	2,5 cm	190°C	6–10
	Filetto di pesce bianco	170–220 gr	Air Fry (Frittura ad aria)	Spessore 2,5-5 cm	195°C	8–12
	Coda di aragosta	6 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria)	-	195°C	8–10
	Gamberetti	570 gr	Air Fry (Frittura ad aria)	Grande	190°C	5
Patatine fritte	French Fries (tagliate sottili)	0,70 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	0,6 cm	205°C	13–15
	Patatine dolci	0,70 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	0,6 cm	200°C	11–13
	French Fries (tagliate spesse)	0,70 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	1,25 cm	215°C	12–14
Verdure	Patate al forno	250-285 gr	Bake (Cottura al forno)	Intero	195°C	28–32
	Pannocchia	4 pannocchie	Air Fry (Frittura ad aria)	Intero	195°C	8–12
	Verdure a radice, varie	4 tazze	Roast (Arrostimento)	Cubetti da 2,5 cm	220°C	8–10
	Broccoli	4 tazze	Roast (Arrostimento)	Cimette piccole	220°C	5–7
	Cavoletti di Bruxelles	0,70 kg	Air Fry (Frittura ad aria)	Divisi in quattro parti	215°C	8–12
	Zucchine/ Squash	4 tazze	Air Fry (Frittura ad aria)	Fette da 2,5 cm	195°C	6–8

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità / Tipo	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Cibo surgelato	Pizza con ingredienti a scelta	250 gr	Bake (Cottura al forno)	20 cm	165°C	10–12
	Polpette di pollo	285-680 gr	Frozen (Congelato)	-	195°C	7–9
	Crocchette	12–16 pezzi	Frozen (Congelato)	5-7,5 cm	205°C	8–10
	Crocchette di patate	0,70 kg	Frozen (Congelato)	-	200°C	10
	Filetti di pesce surgelati	450 gr	Frozen (Congelato)	-	200°C	8
	Bastoncini di mozzarella	570 gr	Frozen (Congelato)	2,5 cm	200°C	6–7
	Anelli di cipolla	0,45 kg	Frozen (Congelato)	Spessore di 1,25 cm	200°C	8
Prodotti da forno	Involtoni alla cannella	9 pezzi	Bake (Cottura al forno)	-	165°C	12–15
	Biscotti	Rotelle da 7,5 cm	Bake (Cottura al forno)	8–9 pezzi	190°C	11–13
	Cupcake/ Muffin	9 pezzi	Bake (Cottura al forno)	-	160°C	10–13
	Quick Bread (Panini veloci)	Teglia per mini pagnotte	Bake (Cottura al forno)	7,5 x 13 x 5 cm	165°C	20
	Cake (Torta)	Rotelle da 20 cm	Bake (Cottura al forno)	Rotelle da 20 cm	165°C	20
	Toast	Pane bianco	Grill (Grigliatura)	4 fette	220°C	4–6

Suggerimenti dallo Chef



Troppo cibo insieme

Talvolta si è tentati di cercare di cucinare quanti più alimenti possibile in una sola volta, ma un sovraccarico del cestello può far sì che gli alimenti non si rosolino correttamente e richiedano più tempo per la cottura.



Proof (Lievitazione)

Quando si fa lievitare l'impasto, utilizzare una ciotola facile da inserire nel cestello della friggitrice ad aria (sarà necessario rimuovere il piatto crisper). Avvolgere saldamente la ciotola nella pellicola di plastica prima di inserirla nel cestello della friggitrice ad aria per evitare che l'impasto formi una pelle dura. Se la ricetta dice di far lievitare in "un luogo caldo", lasciare la temperatura della funzione Proof (Lievitazione) impostata su 30°C.



Lasciare riposare

Lasciare riposare la carne più spessa a temperatura ambiente per 30 minuti prima di cuocerla, in modo da favorire una cottura più rapida e uniforme al tempo stesso. Dopo aver usato la cottura ad aria per una bistecca o un pezzo di pollame, lasciarla riposare per 5-10 minuti prima di servirla, in modo che i succhi si ridistribuiscono e la carne risulti succosa e deliziosa.



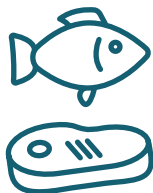
Disidratazione

La funzione Disidratazione ("DRY") segue il principio di funzionamento di qualsiasi altro disidratatore. Utilizzare questa funzione con il piatto crisper inserito. Si applicano le temperature e tempi di cottura di un normale disidratatore. Se si preparano marinare che potrebbero sgocciolare o essere appiccicose, foderare il piatto crisper con un foglio di carta pergamena.



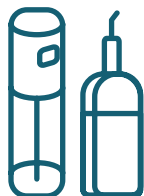
Conversione delle ricette

Per adattare le vostre ricette preferite dal forno tradizionale alla friggitrice ad aria, sarà sufficiente usare questa formula di base: abbassare la temperatura di 4°C - 10°C e ridurre il tempo di cottura del 20%. Per esempio: se una ricetta prevede 175°C e 20 minuti, sarà possibile friggere all'aria a 160°C per soli 16 minuti.



Due alimenti per volta

Sarà possibile cucinare due diversi alimenti contemporaneamente se richiedono lo stesso tempo e la stessa temperatura di cottura e non si contaminano a vicenda all'interno della friggitrice ad aria.



Spruzzare con olio

Evitare l'uso di spray da cucina contenenti propellenti. Investire invece in una bottiglia di olio spray e utilizzare il proprio olio o uno spray acquistato in negozio privo di propellenti. Spruzzare il cibo con un po' d'olio prima di friggerlo contribuirà a esaltarne la doratura e la croccantezza.



Pulizia facile

Per semplificare le operazioni di pulizia, rivestire il piatto o il cestello crisper con fogli di alluminio, carta pergamena, carta per friggitrice ad aria o un tappetino in silicone per friggitrice ad aria. Non mettere **mai** la carta forno o altri rivestimenti leggeri nel cestello senza il cibo sopra, perché potrebbero causare un rischio di incendio.



Usare sempre il guanto da forno

Attenzione a non bruciarsi la pelle. Il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper sono caldi durante e dopo la cottura. Accertarsi di indossare dei guanti quando si gira il cibo o si toglie il piatto crisper caldo.



Tecnica di impanatura

L'impanatura è un passaggio fondamentale per molte delle vostre deliziose pietanze, e anche per molte delle ricette da realizzare con la friggitrice ad aria. Impanare gli alimenti prima con la farina, poi con l'uovo e infine con il pangrattato. Accertarsi di schiacciare bene il pangrattato in modo che gli alimenti rimangano ricoperti durante la cottura per ottenere una consistenza croccante.



Alimenti surgelati

La maggior parte degli alimenti surgelati, come ali, patatine, taquitos e così via, vanno cotti mentre sono congelati senza aggiungere olio. Le verdure surgelate devono essere scongelate ed essiccate prima della cottura per rimuovere l'umidità, altrimenti diventeranno mollicce.



Riscaldare e dare nuova croccantezza

Patatine, alette o altri alimenti che devono riacquistare la loro consistenza croccante vanno riscaldati a una temperatura più alta per tempi più brevi. Le patatine dolci, ad esempio, vanno passate nuovamente in modalità crisp a 200°C per 3 minuti. Usare temperature medio-basse (160°C-190°C) per riscaldare proteine e verdure. Le proteine vanno sempre riscaldate ad almeno 75°C.





EN

Breakfast

DE

Frühstück

FR

Petit-déjeuner

ES

Desayuno

IT

Colazione



EN STRAWBERRY JAM TOASTER PASTRIES

YIELD	4 servings
PREP TIME	15 minutes
COOK TIME	10 minutes

Pastries

½ cup strawberry jam
2 storebought refrigerated pie crusts
1 teaspoon cornstarch
1 egg, beaten
1 tablespoon water

Icing

2 tablespoons strawberry jam
1 tablespoon heavy cream
¾ cup powdered sugar
Sprinkles, for topping

Items Needed

Pastry brush

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Stir** the strawberry jam and cornstarch together in a small bowl.
3. **Dust** a bit of flour onto a clean surface and lay both pie crusts out flat. Cut the rounded edges off of the crusts, then cut each pie crust into 4 equally sized rectangles.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
5. **Place** 1½ to 2 tablespoons of jam onto the center of 4 of the crust pieces, then spread it out, leaving at least 1.3 cm around the border.
6. **Place** another piece of crust over the pieces with jam. Press the edges shut to seal, then crimp them with a fork and trim off any rough edges.
7. **Whisk** together the egg and 1 tablespoon water in a small bowl, then brush a thin layer onto the top of each pastry.
8. **Place** the toaster pastries onto the preheated crisper plate.
9. **Select** the Bake function, adjust temperature to 160°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the pastries when done and allow to cool.
11. **Stir** together the icing ingredients until completely smooth, then spread onto each of the cooled pastries. Top with the sprinkles, then serve.

DE GETOASTETE PASTETEN MIT ERDBEERMARMELADE

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

Pasteten

½ Tasse Erdbeermarmelade

2 gekaufte gekühlte Tortenböden

1 Teelöffel Speisestärke

1 Ei, verquirlt

1 Esslöffel Wasser

Glasur

2 Esslöffel Erdbeermarmelade

1 Esslöffel Schlagsahne

¼ Tasse Puderzucker

Streusel, zum Bestreuen

Benötigte Utensilien

Backpinsel

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Erdbeermarmelade** und Speisestärke in einer kleinen Schüssel verrühren.
3. **Bestäuben** Sie eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl und legen Sie beide Tortenböden flach aus. Schneiden Sie die abgerundeten Kanten der Teigböden ab und schneiden Sie dann jeden Teigboden in 4 gleichgroße Rechtecke.
4. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
5. **Geben** Sie 1½ bis 2 Esslöffel Marmelade in die Mitte von 4 Tortenstücken und verteilen Sie sie dann, wobei Sie mindestens 1,3 cm bis zum Rand frei lassen.
6. **Ein** weiteres Tortenstück über die Stücke mit der Marmelade legen. Die Ränder zusammendrücken, um sie zu verschließen, und dann mit einer Gabel eindrücken und alle unebenen Kanten abscheiden.
7. **Das** Ei und 1 Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und damit eine dünne Schicht auf die Oberseite jedes Teigstücks streichen.
8. **Die** getoasteten Pasteten auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
9. **Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
10. **Die** Pasteten nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen.
11. **Die** Zutaten für die Glasur verrühren, bis sie ganz glatt sind, und dann auf die abgekühlten Pasteten streichen. Mit den Streuseln bestreuen und servieren.

PÂTISSERIES TOASTÉES À LA CONFITURE DE FRAISES

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Pâtisseries

½ tasse de confiture de fraises

2 fonds de tarte frais du commerce

1 cuillère à café de fécule de maïs

1 œuf battu

1 cuillère à soupe d'eau

Glaçage

2 cuillères à soupe de confiture de fraises

1 cuillère à soupe de crème fraîche

¾ de tasse de sucre en poudre

Vermicelles décoratifs, pour la garniture

Éléments nécessaires

Pinceau à pâtisserie

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Dans** un petit bol, mélangez la confiture de fraises et la fécule de maïs.
3. **Saupoudrez** un peu de farine sur une surface propre et étalez à plat les deux fonds de tarte. Coupez les bords arrondis des fonds de tarte, puis coupez chaque fond de tarte en 4 rectangles de taille égale.
4. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Déposez** 1,5 à 2 cuillères à soupe de confiture au centre de 4 des morceaux de pâte, puis étalez-les en laissant au moins 1,25 cm près du bord.
6. **Placez** un autre morceau de pâte sur les morceaux recouverts de confiture. Pressez les bords pour les sceller, puis sertissez-les à l'aide d'une fourchette et coupez les bords irréguliers.
7. **Fouettez** l'œuf et 1 cuillère à soupe d'eau dans un petit bol, puis nappez-en une fine couche sur le dessus de chaque pâte.
8. **Placez** les pâtisseries à toaster sur la plaque à croustiller préchauffée.
9. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Retirez** les pâtisseries lorsqu'elles sont cuites et laissez-les refroidir.
11. **Mélangez** les ingrédients du glaçage jusqu'à ce qu'ils soient complètement lisses, puis étalez-les sur chacune des pâtisseries refroidies. Garnissez avec les vermicelles décoratifs, puis servez.

ES MASAS HOJALDRADAS RELLENAS DE MERMELADA DE FRESA

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

Masas hojaldradas

½ taza de mermelada de fresa

2 masas para tarta refrigeradas

1 cucharadita de almidón de maíz

1 huevo, batido

1 cucharada de agua

Glaseado

2 cucharadas de mermelada de fresa

1 cucharada de crema espesa

½ taza de azúcar glas

Granas, para adornar

Elementos necesarios

Pincel de repostería

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Mezcla** la mermelada de fresa y el almidón de maíz en un cuenco pequeño.
3. **Enharina** una superficie limpia y coloca ambas masas de forma plana. Corta los bordes redondeados de las masas y corta cada masa en 4 rectángulos de igual tamaño.
4. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 190 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Coloca** entre 1,5-2 cucharadas de mermelada en el centro de los 4 rectángulos de masa, espárcela y deja al menos 1,25 cm sin mermelada alrededor del borde.
6. **Coloca** otra masa sobre las que tienen mermelada. Presiona los bordes para sellar las masas, márcalas con un tenedor y corta cualquier borde desprolijo.
7. **Bate** un huevo y una cucharada de agua en un cuenco pequeño, y pincela la parte superior de cada masa con esta mezcla.
8. **Coloca** las masas hojaldradas en la placa de cocción precalentada.
9. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 10 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
10. **Retira** las masas cuando estén hechas y déjalas enfriar.
11. **Mezcla** los ingredientes del glaseado hasta que esté uniforme y luego recubre con una fina capa cada masa, una vez que estén frías. Decora con granas y sirve.

IT PASTICCINI ALLA MARMELLATA DI FRAGOLE

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

Pasticcini

½ tazza di marmellata di fragole
2 cestini-crostatine refrigerati acquistati
in negozio
1 cucchiaino di amido di mais
1 uovo sbattuto
1 cucchiaino di acqua

Glassa

2 cucchiaini di marmellata di fragole
1 cucchiaino di panna pesante
¾ di tazza di zucchero a velo
Zuccherini per la decorazione finale

Utensili necessari

Pennello da pasticceria

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Mescolare** la marmellata di fragole e l'amido di mais in una ciotola di piccole dimensioni.
3. **Spolverare** un po' di farina su una superficie pulita e stendere entrambe le crostatine. Tagliare i bordi arrotondati delle crostatine, quindi tagliare ogni crostatina in 4 rettangoli di uguali dimensioni.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 190°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
5. **Mettere** da 1½ a 2 cucchiaini di marmellata al centro di 4 pezzi di crostatina, quindi distribuirla, lasciando almeno mezzo centimetro intorno al bordo.
6. **Posizionare** un altro pezzo di crostatina sopra i pezzi con la marmellata. Premere i bordi per chiuderli, quindi arricciarli usando una forchetta e rifilare eventuali bordi tagliati in modo approssimativo.
7. **Sbattere** insieme l'uovo e 1 cucchiaino d'acqua in una ciotola di piccole dimensioni, quindi spennellare uno strato sottile sulla parte superiore di ogni pasticcino.
8. **Mettere** l'impasto da tostare sul piatto crisper pre-riscaldato.
9. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
10. **A** cottura ultimata togliere i pasticcini e lasciarli raffreddare.
11. **Mescolare** gli ingredienti della glassa fino a renderla completamente liscia, quindi spalmarla su ciascuno dei pasticcini raffreddati. Usare degli zuccherini come topping e servire.



EN TOASTED CINNAMON BAGELS WITH SWEET BERRIES

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	5 minutes

60 g cream cheese, softened to room temperature
2 tablespoons honey, divided
½ teaspoon vanilla extract
2 plain bagels, halved crosswise
½ teaspoon ground cinnamon
½ cup fresh blackberries or raspberries, plus more for serving

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the cream cheese, one tablespoon of honey, and vanilla extract into a small bowl and stir together until smooth, then spread a layer on the cut side of each bagel.
4. **Sprinkle** cinnamon on top of the cream cheese layer, then place the bagels cut-side up onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Grill function, adjust time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Stir** the berries and remaining tablespoon of honey together in a small bowl until the berries are coated evenly.
7. **Remove** the bagels when done and top each one with several berries before serving.

DE GETOASTETE ZIMTBAGELS MIT SÜSSEN BEEREN

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	5 Minuten
KOCHZEIT	5 Minuten

60 g Frischkäse, auf Zimmertemperatur erwärmt
2 Esslöffel Honig, aufgeteilt
¼ Teelöffel Vanilleextrakt
2 normale Bagels, quer halbiert
¼ Teelöffel gemahlener Zimt
¼ Tasse frische Brombeeren oder Himbeeren, plus etwas mehr zum Servieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“ und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Den** Frischkäse, einen Esslöffel Honig und den Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel glatt rühren und eine Schicht auf die Schnittfläche jedes Bagels streichen.
4. **Die** Frischkäseschicht mit Zimt bestreuen und die Bagels mit der Schnittseite nach oben auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Zeit auf 5 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** Beeren und den restlichen Esslöffel Honig in einer kleinen Schüssel durchmischen, bis die Beeren gleichmäßig bedeckt sind.
7. **Nehmen** Sie die Bagels heraus, wenn sie fertig sind, und belegen Sie sie vor dem Servieren mit einigen Beeren.

FR BAGELS GRILLÉS À LA CANNELLE ET AUX BAIES SUCRÉES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	5 minutes

60 g de fromage frais, ramolli à température ambiante
2 cuillères à soupe de miel, réparties
¼ cuillère à café d'extrait de vanille
2 bagels ordinaires, coupés en deux dans le sens de la largeur
¼ cuillère à café de cannelle moulue
¼ tasse de mûres ou de framboises fraîches, plus une quantité supplémentaire pour le service

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** le fromage frais, une cuillère à soupe de miel et l'extrait de vanille dans un petit bol et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis étalez une couche sur le côté découpé de chaque bagel.
4. **Saupoudrez** de cannelle la couche de fromage frais, puis placez les bagels, face coupée vers le haut, sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Dans** un petit bol, mélangez les baies et la cuillère à soupe de miel restante jusqu'à ce que les baies soient uniformément enrobées.
7. **Retirez** les bagels lorsqu'ils sont cuits et garnissez chacun d'eux de plusieurs baies avant de les servir.

ES **BAGELS DE CANELA TOSTADOS CON BAYAS**

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	5 minutos

60 g de queso crema, ablandado a temperatura ambiente
2 cucharadas de miel, divididas en dos
¼ cucharadita de extracto de vainilla
2 bagels solos, cortados a la mitad de forma transversal
¼ cucharadita de canela molida
½ taza de zarzamoras o frambuesas, y un poco más para servir

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar) y luego pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** en un cuenco pequeño el queso crema, una cucharada de miel y el extracto de vainilla y remueve hasta obtener una mezcla uniforme. Coloca una capa en una rebanada de cada bagel.
4. **Espare** canela sobre la capa de queso crema y luego dispone los bagels hacia arriba en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta el tiempo a 5 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Mezcla** las bayas y la cucharada restante de miel en un cuenco pequeño hasta cubrir las bayas en su totalidad.
7. **Retira** los bagels cuando estén tostados y coloca encima algunas bayas antes de servir.

IT **BAGEL TOSTATI ALLA CANNELLA CON FRUTTI DI BOSCO**

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	5 minuti

60 grammi di formaggio spalmabile, ammorbidito a temperatura ambiente
2 cucchiaini di miele, separati
¼ cucchiaino di estratto di vaniglia
2 bagel semplici, tagliati a metà in senso trasversale
¼ cucchiaino di cannella in polvere
½ tazza di more o lamponi freschi, e altri per servire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** il formaggio spalmabile, un cucchiaino di miele e l'estratto di vaniglia in una piccola ciotola e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi spalmarne uno strato sul lato tagliato di ogni bagel.
4. **Spolverare** di cannella lo strato di formaggio spalmabile, quindi posizionare i bagel con il lato tagliato verso l'alto sul piatto crisper preriscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare il tempo su 5 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Mescolare** i frutti di bosco e il cucchiaino di miele rimanente in una ciotola di piccole dimensioni fino a ricoprire in modo uniforme i frutti di bosco.
7. **Togliere** i bagel quando sono pronti e ricoprirli con diversi frutti di bosco prima di servirli.



EN KAISER ROLL BREAKFAST SANDWICH

YIELD	1 serving
PREP TIME	2 minutes
COOK TIME	9 minutes

Oil spray
1 large egg, beaten
1 slice Canadian bacon
1 kaiser roll, split
1 slice American cheese
Salt & pepper, to taste

Items Needed
85 g ceramic ramekin

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Spray** the inside of the ramekin with oil spray, then place the ramekin onto the crisper plate.
3. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
4. **Pour** the beaten egg into the ramekin and place the slice of Canadian bacon onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 180°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the ramekin and the bacon when done.
7. **Spray** oil onto the cut-sides of the kaiser roll, then place it cut-side up onto the crisper plate.
8. **Select** the Grill function, adjust time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
9. **Place** the egg, bacon, and cheese slice onto one half of the kaiser roll.
10. **Select** the Air Fry function, adjust time to 1 minute, then press *Start/Pause*.
11. **Remove** the sandwich when done, season with salt and pepper, then serve.

DE FRÜHSTÜCKSSANDWICH MIT KAISERBRÖTCHEN

PORTIONEN

1 Portion

VORBEREITUNGSZEIT

2 Minuten

KOCHZEIT

9 Minuten

Ölspray

1 großes Eier, verquirlt

1 Scheibe kanadischer Speck

1 Kaiserbrötchen, geteilt

1 Scheibe amerikanischer Käse

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Benötigte Utensilien

85-Gramm-Auflaufform aus Keramik

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Besprühen** Sie die Innenseite einer Auflaufform mit Ölspray und stellen Sie sie auf die Röstplatte.
3. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 180 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
4. **Das** verquirlte Ei in die Auflaufform gießen und die Scheibe kanadischen Speck auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** Auflaufform und den Speck herausnehmen, wenn beides fertig ist.
7. **Die** Schnittflächen der Kaiserbrötchen mit Öl besprühen und mit der Schnittfläche nach oben auf die Röstplatte legen.
8. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Zeit auf 2 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
9. **Legen** Sie das Ei, den Speck und die Käsescheibe auf eine Hälfte des Kaiserbrötchens.
10. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Zeit auf 1 Minute einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
11. **Das** Sandwich herausnehmen, wenn es fertig ist, mit Salz und Pfeffer würzen und dann servieren.

FR PETIT PAIN VIENNOIS FAÇON SANDWICH PETIT-DÉJEUNER

PRÉPARATION POUR

1 portion

DURÉE DE PRÉP.

2 minutes

TEMPS DE CUISSON

9 minutes

Huile en aérosol

1 gros œufs, battu

1 tranche de bacon canadien

1 petit pain viennois, coupé en deux dans la largeur

1 tranche de fromage américain

Sel et poivre, selon votre goût

Éléments nécessaires

Un ramequin en céramique de 85 g

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Vaporisez** d'huile l'intérieur du ramequin, puis placez celui-ci sur la plaque à croustiller.
3. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. **Versez** l'œuf battu dans le ramequin et placez la tranche de bacon canadien sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** le ramequin et le bacon lorsqu'ils sont cuits.
7. **Vaporisez** de l'huile sur les côtés coupés du petit pain viennois, puis placez-le côté coupé vers le haut sur la plaque à croustiller.
8. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la durée sur 2 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. **Placez** l'œuf, le bacon et la tranche de fromage sur une moitié du petit pain viennois.
10. **Sélectionnez** la fonction Friture à air, réglez la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
11. **Retirez** le sandwich lorsqu'il est prêt, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis servez.

ES SÁNDWICH DE DESAYUNO CON PANECILLO VIENÉS

RENDIMIENTO	1 ración
TIEMPO DE PREPARACIÓN	2 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	9 minutos

Aceite en aerosol
1 huevo grande, batido
1 rebanada de tocino canadiense
1 panecillo vienés, cortado a la mitad
1 rebanada de queso americano
Sal y pimienta al gusto

Elementos necesarios

Ramequín cerámico de 85 gramos

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Rocía** el interior de un ramequín con aceite en aerosol y colócalo en la placa de cocción.
3. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 180 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
4. **Vierte** el huevo batido en el ramequín y coloca la rebanada de tocino en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 6 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Cuando** el tocino esté listo, retira el ramequín.
7. **Rocía** aceite en la parte interior del panecillo vienés y después colócalo hacia arriba en la placa de cocción.
8. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta el tiempo a 2 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
9. **Coloca** el huevo, el tocino y la rebanada de queso en la mitad del panecillo vienés.
10. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta el tiempo a 1 minuto y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
11. **Retira** el sándwich cuando esté hecho, sazona al gusto con sal y pimienta y sirve.

IT KAISER ROLL: PANINETTO PER COLAZIONE

PORZIONI	1 porzione
TEMPO DI PREPARAZIONE	2 minuti
TEMPO DI COTTURA	9 minuti

Olio spray
1 uovo grande, sbattuto
1 fetta di pancetta canadese
1 panino kaiser, diviso in due
1 fetta di formaggio americano
Sale e pepe, a piacere

Utensili necessari

pirottino in ceramica da 85 grammi

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Spruzzare** l'interno del pirottino con olio spray, quindi posizionare il pirottino sul piatto crisper.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 180°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
4. **Versare** l'uovo sbattuto all'interno del pirottino e posizionare la fetta di pancetta canadese sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 6 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Togliere** il pirottino e la pancetta al termine della cottura.
7. **Spruzzare** l'olio sui lati tagliati del kaiser roll, quindi posizionarlo con il lato tagliato verso l'alto sul piatto crisper.
8. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare il tempo su 2 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
9. **Disporre** l'uovo, la pancetta e la fetta di formaggio su una metà del kaiser roll.
10. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare il tempo su 1 minuto, quindi premere *Avvio/Pausa*.
11. **Togliere** i panini quando sono pronti, condire con sale e pepe, quindi servire.



EN TOASTED GRANOLA PARFAIT

YIELD

8 servings

PREP TIME

5 minutes

COOK TIME

7 minutes

Granola

1 cup whole grain oats
1 cup slivered almonds
½ cup shredded coconut
½ cup toasted pepitas
½ cup olive oil
½ cup honey
2 tablespoons liquid coconut oil
½ teaspoon kosher salt
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon ground cardamom

For Serving

2 cups Greek yogurt
2 cups fresh fruit

Items Needed

4 tall glasses

1. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** all of the granola ingredients in a large bowl and stir until thoroughly combined.
4. **Place** the granola directly into the preheated air fryer basket.
5. **Select** the Bake function, adjust temperature to 175°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Stir** the granola halfway through cooking.
7. **Remove** the granola when done and let cool.
8. **Layer** the granola in 4 tall glasses with the yogurt and fruit, then serve.

Note: *There will be leftover granola.*

DE GERÖSTETES MÜSLI-PARFAIT

PORTIONEN

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

7 Minuten

Müсли

1 Tasse Vollkornhaferflocken
1 Tasse Mandelsplitter
¼ Tasse Kokosraspeln
¼ Tasse geröstete Kürbiskerne
¼ Tasse Olivenöl
¼ Tasse Honig
2 Esslöffel flüssiges Kokosöl
¼ Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Teelöffel gemahlener Kardamom

Zum Servieren

2 Tassen griechischer Joghurt
2 Tassen frisches Obst

Benötigte Utensilien

4 hohe Gläser

1. **Nehmen** Sie die Röstplatte aus der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 175 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Alle** Müsli-Zutaten in eine große Schüssel geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. **Das** Müsli direkt in den vorgeheizten Korb der Heißluft-Fritteuse geben.
5. **Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Das** Müsli nach der Hälfte der Backzeit umrühren.
7. **Das** Müsli herausnehmen, wenn es fertig ist und abkühlen lassen.
8. **Das** Müsli in 4 hohen Gläsern mit dem Joghurt und dem Obst schichten und servieren.

Hinweis: Es werden Müslireste übrig bleiben.

FR GRANOLA PARFAIT GRILLÉ

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

Granola

1 tasse de flocons d'avoine à grains entiers
1 tasse d'amandes effilées
¼ tasse de noix de coco râpée
¼ tasse de graines de citrouille grillées
¼ de tasse d'huile d'olive
¼ de tasse de miel
2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco liquide
¼ cuillère à café de sel casher
1 cuillère à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de cardamome hachée

Pour le service

2 pots de yaourt grec
2 tasses de fruits frais

Éléments nécessaires

4 grands verres

1. **Retirez** la plaque à croustiller de la friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 175 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** tous les ingrédients du granola dans un grand bol et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. **Placez** directement le granola dans le panier préchauffé de la Friteuse à air.
5. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 175 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Secouez** le granola à mi-cuisson.
7. **Retirez** le granola lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir.
8. **Répartissez** le granola dans 4 grands verres avec le yaourt et les fruits, puis servez.

Remarque : il va rester du granola.

ES PARFAIT CON GRANOLA TOSTADA

RENDIMIENTO	8 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	7 minutos

- Granola**
- 1 taza de avena tradicional
 - 1 taza de almendras fileteadas
 - ½ taza de coco rallado
 - ½ taza de semillas de zapallo tostadas
 - ½ taza de aceite de oliva
 - ½ taza de miel
 - 2 cucharadas de aceite de coco líquido
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - 1 cucharadita de canela molida
 - 1 cucharadita de cardamomo molido

- Para servir**
- 2 tazas de yogur griego
 - 2 tazas de fruta fresca

- Elementos necesarios**
- 4 vasos grandes

1. **Retira** la placa de cocción de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 175 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** todos los ingredientes en un cuenco grande y mezcla.
4. **Coloca** la granola en la cesta de la freidora por aire precalentada.
5. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 175 °C y el tiempo a 7 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Mezcla** la granola a la mitad de la cocción.
7. **Retira** la granola cuando esté hecha y déjala enfriar.
8. **Coloca** la granola en 4 vasos altos con el yogur y la fruta, y sirvelos.

Nota: *Sobrará algo de granola.*

IT PARFAIT DI GRANOLA TOSTATA

PORZIONI	8 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	7 minuti

- Granola**
- 1 tazza di avena integrale
 - 1 tazza di mandorle a scaglie
 - ½ tazza di cocco tritato
 - ½ tazza di pepitas tostate
 - ½ di olio d'oliva
 - ½ di miele
 - 2 cucchiaini di olio di cocco liquido
 - ½ cucchiaino di sale kosher
 - 1 cucchiaino di cannella macinata
 - 1 cucchiaino di cardamomo macinato

- Per servire la pietanza**
- 2 tazze di yogurt greco
 - 2 tazze di frutta fresca

- Utensili necessari**
- 4 bicchieri alti

1. **Togliere** il piatto crisper dalla Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 175°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** tutti gli ingredienti della granola in una ciotola grande e mescolare fino a quando non saranno completamente miscelati.
4. **Mettere** la granola direttamente nel cestello pre-riscaldato della friggitrice ad aria.
5. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 175°C e il tempo su 7 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Mescolare** la granola a metà cottura.
7. **Togliere** la granola al termine della cottura e lasciarla raffreddare.
8. **Distribuire** la granola in 4 bicchieri alti con lo yogurt e la frutta, quindi servire.

Nota: *Ci saranno avanzi di granola.*



EN

Appetizers

DE

Vorspeisen

FR

Amuse-gueules

ES

Entrantes

IT

Antipasti



EN LOUISIANA DRY-RUBBED CHICKEN WINGS

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	16 minutes

1 tablespoon granulated garlic
1 teaspoon onion powder
1 chicken bouillon cube
(reduced sodium)
1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper
1 teaspoon smoked paprika
½ teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon dried parsley
½ teaspoon dried thyme
½ teaspoon dried oregano
700 g chicken wings

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** all of the seasonings in a large bowl and mix well, then add the chicken wings and toss to coat.
4. **Place** the chicken wings onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 200°C and time to 16 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the chicken wings when done, then serve.

DE TROCKENGERIEBENE HÄHNCHENFLÜGEL IM LOUISIANA-STIL

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

16 Minuten

1 Esslöffel granulierter Knoblauch
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Hühnerbrühe-Würfel
(natriumreduziert)
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel geräucherter Paprika
½ Teelöffel Cayennepfeffer
½ Teelöffel getrocknete Petersilie
½ Teelöffel getrockneter Thymian
½ Teelöffel getrockneter Oregano
700 g Hähnchenflügel

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Alle** Gewürze in eine große Schüssel geben und gut vermischen, dann die Hähnchenflügel dazugeben und durchschwenken, bis sie bedeckt sind.
4. **Die** Hähnchenflügel auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** Hähnchenflügel herausnehmen, wenn sie fertig sind und servieren.

FR AILES DE POULET RÔTIES À SEC FAÇON LOUISIANE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

16 minutes

1 cuillère à soupe d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
1 cube de bouillon de poulet (à teneur réduite en sodium)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de paprika fumé
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
½ cuillère à café de persil séché
½ cuillère à café de thym séché
½ cuillère à café d'origan séché
700 g d'ailes de poulet

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** tous les assaisonnements dans un grand bol et mélangez bien, puis ajoutez les ailes de poulet et mélangez pour les enrober.
4. **Placez** les ailes de poulet sur la plaque à croustiller.
5. **Sélectionnez** la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** le ailes de poulet lorsqu'elles sont cuites, puis servez.

ES ALITAS DE POLLO CON CONDIMENTOS SECOS DE Luisiana

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

16 minutos

1 cucharada de ajo granulado
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cubo de caldo de pollo (reducido en sodio)
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de paprika ahumada
½ cucharadita de pimienta de cayena
½ cucharadita de perejil seco
½ cucharadita de tomillo seco
½ cucharada de orégano seco
700 g de alitas de pollo

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 200 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** los condimentos en un cuenco grande y mezcla bien. Añade las alitas de pollo y cúbre las con los condimentos.
4. **Coloca** las alitas de pollo en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 16 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Retira** las alitas de pollo cuando estén hechas y sírvelas.

IT ALETTE DI POLLO CON MIX DI SPEZIE E AROMI DELLA LOUISIANA

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

16 minuti

1 cucchiaino di aglio granulare
1 cucchiaino di cipolla in polvere
1 dado per brodo di pollo (a basso contenuto di sodio)
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di paprika affumicata
½ cucchiaino di pepe di Caienna
½ cucchiaino di prezzemolo essiccato
½ cucchiaino di timo essiccato
½ cucchiaino di origano essiccato
700 grammi di alette di pollo

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 200°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** tutti i condimenti in una ciotola grande e mescolare bene, quindi aggiungere le alette di pollo e agitare il tutto fino a ricoprirle.
4. **Posizionare** le alette di pollo sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 16 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Togliere** le alette di pollo al termine, quindi servire.



EN PIGS IN A BLANKET

YIELD	4 servings
PREP TIME	8 minutes
COOK TIME	7 minutes

1 package crescent roll dough
16 cocktail sausages
Oil spray
Mustard, for serving

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 170°C, then press *Start/Pause*.
3. **Unroll** the crescent dough pieces and slice them into 4 cm wide strips.
4. **Place** a sausage on the wide end of each portion of crescent dough, then roll up tightly.
5. **Place** the wrapped sausages onto the preheated crisper plate and spray them with oil spray.
6. **Select** the Bake function, adjust temperature to 170°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the pigs in a blankets when done, then serve with mustard on the side.

DE WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

8 Minuten

KOCHZEIT

7 Minuten

1 Packung dreieckige Brötchenteiglinge

16 Cocktailwürstchen

Ölspray

Senf, zum Servieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 170 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Die** dreieckigen Teigstücke ausrollen und in 4 cm breite Streifen scheiden.
4. **Ein** Würstchen auf das breite Ende jedes dreieckigen Teiglings legen und fest aufrollen.
5. **Die** eingewickelten Würstchen auf die vorgeheizte Röstplatte legen und mit Ölspray besprühen.
6. **Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Wenn** die Würstchen im Schlafrock fertig sind, herausnehmen und mit Senf servieren.

FR FEUILLETÉ À LA SAUCISSE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

8 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

1 paquet de pâte feuilletée

16 saucisses cocktail

Huile en aérosol

Moutarde, pour le service

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 170 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Déroulez** les rouleaux de pâte feuilletée et coupez-les en bandes de 3,80 cm de large.
4. **Placez** une saucisse sur l'extrémité large de chaque portion de pâte feuilletée, puis roulez-la de manière à ce qu'elle soit bien serrée.
5. **Placez** les saucisses dans leur pâte sur la plaque à croustiller préchauffée et vaporisez-les d'huile en aérosol.
6. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** les petits chaussons lorsqu'ils sont prêts, et servez-les avec de la moutarde servie à part.

ES SALCHICHAS ENVUELTAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

1 paquete de masa en trozo
16 salchichas tamaño pequeño
Aceite en aerosol
Mostaza, para servir

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 170 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Desenrolla** los trozos de masa y córtalos en tiras de 4 cm de ancho.
4. **Coloca** una salchicha hacia el final de cada trozo de la masa y envuélvelas apretando la masa.
5. **Coloca** las salchichas envueltas en la placa de cocción precalentada y rocíalas con aceite en aerosol.
6. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 7 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** las salchichas envueltas cuando estén hechas y sírvelas con mostaza a un lado.

IT WURSTEL RICOPERTI

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

8 minuti

TEMPO DI COTTURA

7 minuti

1 confezione di pasta sfoglia
16 wurstel da aperitivo
Olio spray
Senape, per servire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 170°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Srotolare** i pezzi di pasta sfoglia e tagliarli a strisce larghe un centimetro e mezzo.
4. **Posizionare** un wurstel sull'estremità larga di ogni porzione di pasta sfoglia, quindi arrotolare stringendo bene.
5. **Posizionare** i wurstel avvolti sul piatto crisper pre-riscaldato e spruzzarli con olio spray.
6. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 7 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
7. **Al** termine della cottura, togliere i Wurstel ricoperti e servirli con la senape a parte.



EN ROASTED TOMATO BRUSCHETTA

YIELD 4 servings
PREP TIME 10 minutes
COOK TIME 15 minutes

1 baguette, cut into ½-inch rounds
1 tablespoon olive oil, plus more for drizzling
3 cups cherry tomatoes, halved
3 garlic cloves, minced
1 shallot, minced
1 tablespoon fresh thyme leaves, chopped
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper, freshly ground
2 tablespoons Parmesan cheese, grated, for garnish

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 205°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the baguette slices onto the preheated crisper plate and drizzle them with olive oil.
4. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 205°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the toasted baguette slices when done and set aside.
6. **Place** the tomatoes, garlic, shallot, 1 tablespoon olive oil, thyme, salt, and pepper directly into the air fryer basket and shake to mix well.
7. **Select** the Roast function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the tomato mixture when done and spoon onto the toasted baguette slices, then garnish with grated Parmesan cheese before serving.

DE GERÖSTETE TOMATEN- BRUSCHETTA

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	10 Minuten
KOCHZEIT	15 Minuten

- 1 Baguette, in 1,3 cm breite Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl, plus etwas mehr zum Beträufeln
- 3 Tassen Kirschtomaten, halbiert
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Esslöffel frische Thymianblätter, gehackt
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 Esslöffel Parmesankäse, gerieben, zum Garnieren

- 1. Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- 2. Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 205 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 3. Die** Baguette-Scheiben auf die vorgeheizte Röstplatte legen und mit Olivenöl beträufeln.
- 4. Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 5. Die** getoasteten Baguette-Scheiben herausnehmen, wenn sie fertig sind und zur Seite legen.
- 6. Die** Tomaten, den Knoblauch, die Schalotte, 1 Esslöffel Olivenöl, den Thymian, das Salz und den Pfeffer direkt in den Korb der Heißluft-Fritteuse geben und schütteln, um sie gut zu vermischen.
- 7. Wählen** Sie die Funktion „ROAST (BRATEN)“, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 8. Die** Tomatenmischung herausnehmen und auf die gerösteten Baguette-Scheiben geben. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan garnieren.

FR BRUSCHETTA AUX TOMATES RÔTIES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	15 minutes

- 1 baguette, coupée en tranches de 1,30 cm
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, plus pour le dressage
- 3 tasses de tomates cerises, coupées en deux
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 échalote, émincée
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais, hachées
- 1 cuillère à café de sel casher
- ½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de parmesan, râpé, pour garniture

- 1. Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
- 2. Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 205 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3. Placez** les tranches de baguette sur la plaque à croustiller et nappez-les d'un filet d'huile d'olive.
- 4. Sélectionnez** la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 205 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5. Retirez** les tranches de baguette grillées lorsqu'elles sont cuites et mettez-les de côté.
- 6. Placez** les tomates, l'ail, l'échalote, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre directement dans le panier de la friteuse à air et secouez pour bien mélanger.
- 7. Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 220 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8. Retirez** le mélange de tomates lorsqu'il est cuit et répartissez-le sur les tranches de baguette grillées, puis garnissez de parmesan râpé avant de servir.

ES BRUSCHETTA DE TOMATE ASADO

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

- 1 baguette cortada en rebanadas de 1,25 cm
- 1 cucharada de aceite de oliva, más para colocar al final
- 3 tazas de tomates cherry partidos por la mitad
- 3 dientes de ajo picados
- 1 chalota picada
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado, para adornar

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 205 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** las rebanadas de baguette en la placa de cocción precalentada y rocíalas con aceite de oliva.
4. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 205 °C y el tiempo a 3 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Retira** las rebanadas de baguette cuando estén tostadas y resérvalas.
6. **Coloca** los tomates, el ajo, la chalota, la cucharada de aceite de oliva, el tomillo, la sal y la pimienta en la cesta de la freidora por aire y agita para mezclar bien.
7. **Elige** la función ROAST (Rostizar), ajusta la temperatura a 220 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Quita** la mezcla de tomate cuando esté lista y coloca una cucharada sobre cada rebanada de la baguette tostada. Decora con queso parmesano rallado antes de servir.

IT BRUSCHETTA CON POMODORINI ARROSTITI AL FORNO

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	15 minuti

- 1 baguette, tagliata a rondelle da 1,5 cm
- 1 cucchiaio di olio d'oliva, più altro per irrorare
- 3 tazze di pomodori ciliegini, tagliati a metà
- 3 spicchi d'aglio, tritati
- 1 scalogno, sminuzzato
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco, tritate
- 1 cucchiaino di sale kosher
- ½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, per guarnire

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 205°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Posizionare** le fette di baguette sul piatto crisper pre-riscaldato e irrorarle con l'olio d'oliva.
4. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 205°C e il tempo su 3 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Al** termine, togliere le fette di baguette tostate e metterle da parte.
6. **Mettere** i pomodori, l'aglio, lo scalogno, 1 cucchiaio di olio d'oliva, il timo, il sale e il pepe direttamente nel cestello della friggitrice ad aria e scuotere per amalgamare bene il tutto.
7. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare la temperatura a 220°C, quindi premere *Avvio/Pausa*.
8. **Togliere** il composto di pomodori al termine della cottura e distribuirlo a cucchiaiate sulle fette di baguette tostate, quindi guarnire con parmigiano grattugiato prima di servire.



EN CHEESY STUFFED MUSHROOMS

YIELD	8 servings
PREP TIME	15 minutes
COOK TIME	5 minutes

16 cremini mushrooms, washed
140 g Fontina cheese, grated
140 g smoked Gouda cheese, grated
85 g goat cheese
2 garlic cloves, grated
½ tablespoon fresh rosemary, chopped
½ tablespoon fresh thyme, chopped
1 tablespoon parsley, chopped
1 small lemon, zested
¼ cup Parmesan cheese, grated
Olive oil, as needed
1 teaspoon paprika, for garnish

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Remove** the stems from each mushroom, making sure the entire stem is removed up into the cap. Discard the stems.
3. **Combine** the Fontina, Gouda, goat cheese, garlic, fresh herbs, and lemon zest in a medium bowl and mix together.
4. **Spoon** each mushroom cap full of the cheese mixture, heaping it slightly over the top of the mushroom.
5. **Sprinkle** each mushroom with a bit of Parmesan cheese, then drizzle with a small amount of olive oil.
6. **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
7. **Place** the mushroom caps onto the preheated crisper plate.
8. **Select** the Grill function, adjust time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
9. **Remove** the mushrooms when done, garnish with paprika, then serve.

DE GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT KÄSE

PORTIONEN

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

KOCHZEIT

5 Minuten

16 Cremini-Champignons, gewaschen

140 g Fontina-Käse, gerieben

140 g geräucherter Gouda-Käse,
gerieben

85 g Ziegenkäse

2 Knoblauchzehen, gerieben

½ Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt

½ Esslöffel frischer Thymian, gehackt

1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

1 kleine Zitrone, geschält

½ Tasse Parmesankäse, gerieben

Oliveöl, je nach Bedarf

1 Teelöffel Paprika, zum Garnieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Den** Stiel von allen Champignons entfernen, dabei darauf achten, dass der gesamte Stiel bis in die Kappe entfernt wird. Die Stiele entsorgen.
3. **Fontina**, Gouda, Ziegenkäse, Knoblauch, frische Kräuter und Zitronenschale in eine mittelgroße Schüssel geben und vermengen.
4. **Die** Käsemischung mit einem Löffel auf alle Champignonkappen geben und leicht über die Champignons häufen.
5. **Alle** Champignons mit etwas Parmesan bestreuen, dann mit etwas Oliveöl beträufeln.
6. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“ und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Die** Champignonkappen auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
8. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Zeit auf 5 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
9. **Die** Champignons herausnehmen, wenn sie fertig sind, mit Paprika garnieren und servieren.

FR CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 minutes

16 gros champignons de Paris, lavés

140 g de fromage Fontina, râpé

140 g de fromage Gouda fumé, râpé

85 g de fromage de chèvre

2 gousses d'ail râpées

½ cuillères à soupe de romarin frais,
haché

½ cuillère à soupe de thym frais, haché

1 cuillère à soupe de persil, haché

1 petit citron, en zestes

½ de tasse de parmesan, râpé

Huile d'olive, selon le besoin

1 cuillère à café de paprika, pour la
garniture

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Retirez** les pieds de chaque champignon, en veillant à ce que la totalité du pied soit retirée jusqu'au chapeau. Jetez les pieds.
3. **Dans** un bol moyen, mélangez la Fontina, le Gouda, le fromage de chèvre, l'ail, les herbes fraîches et le zeste de citron.
4. **Remplissez** chaque chapeau de champignon avec le mélange de fromage, en l'étalant légèrement sur le dessus du champignon.
5. **Saupoudrez** chaque champignon d'un peu de parmesan, puis arrosez-les d'une petite quantité d'huile d'olive.
6. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Placez** les chapeaux de champignons sur la plaque à croustiller préchauffée.
8. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. **Retirez** les champignons lorsqu'ils sont cuits, garnissez-les de paprika et servez.

ES HONGOS RELLENOS CON QUESO

RENDIMIENTO

8 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

5 minutos

16 hongos champiñón
140 gramos de queso fontina rallado
140 gramos de queso gouda rallado
85 gramos de queso de cabra
2 dientes de ajo rallados
½ cucharada de romero fresco picado
½ cucharada de tomillo fresco picado
1 cucharada de perejil picado
ralladura de 1 limón pequeño
½ taza de queso parmesano rallado
Aceite de oliva, cantidad necesaria
1 cucharadita de pimentón, para adornar

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Quita** los tallos de los hongos y asegúrate de quitar todo el tallo de la parte superior. Deséchalos.
3. **En** un cuenco pequeño, mezcla el queso fontina, el gouda, el queso de cabra, el ajo, las hierbas frescas y la ralladura de limón.
4. **Coloca** una cucharada de la mezcla en el hongo, de modo que sobresalga un poco.
5. **Coloca** queso parmesano sobre cada hongo y cubre con unos hilos de aceite de oliva.
6. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar) y luego pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Coloca** los hongos en la placa de cocción precalentada.
8. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta el tiempo a 5 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
9. **Retira** los hongos cuando estén hechos, decora con pimentón y sírvelos.

IT FUNGHI RIPIENI AL FORMAGGIO

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

TEMPO DI COTTURA

5 minuti

16 funghi cremini, lavati
140 grammi di fontina, grattugiata
140 grammi di formaggio Gouda affumicato, grattugiato
85 grammi di formaggio di capra
2 spicchi d'aglio grattugiati
½ cucchiaino di rosmarino fresco, tritato
½ cucchiaino di timo fresco, tritato
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato
1 limone piccolo, pelato
½ di tazza di parmigiano reggiano, grattugiato
Olio d'oliva, quanto basta
1 cucchiaino di paprika, per guarnire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Togliere** i gambi da ciascun fungo, assicurandosi che l'intero gambo venga rimosso fino al cappello. Buttare i gambi.
3. **In** una ciotola di medie dimensioni, unire la fontina, il Gouda, il formaggio di capra, l'aglio, le erbe fresche e la scorza di limone e mescolare il tutto.
4. **Versare** su ogni cappello di fungo la miscela di formaggio, distribuendola leggermente sulla parte superiore del fungo.
5. **Cospargere** ogni fungo con un po' di parmigiano, quindi irrorare con un po' di olio d'oliva.
6. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), e poi premere *Avvio/Pausa*.
7. **Mettere** i cappelli dei funghi sul piatto crisper pre-riscaldato.
8. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare il tempo su 5 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
9. **Togliere** i funghi a fine cottura, guarnire con la paprika e servire.



EN BUTTERMILK CHICKEN TENDERS

YIELD	4 servings
PREP TIME	4 hours
	20 minutes
COOK TIME	10 minutes

700 g chicken tenderloins
2 cups buttermilk
2½ teaspoons paprika, divided
2½ teaspoons kosher salt, divided
1½ teaspoons dried dill
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1½ teaspoons ground black pepper, divided
¾ cup all-purpose flour
2 teaspoons dried parsley
¼ teaspoon cayenne pepper
2 large eggs, beaten
2 cups panko breadcrumbs
Oil spray

1. **Place** the chicken tenders, buttermilk, 1½ teaspoons paprika, 1½ teaspoons salt, dried dill, garlic powder, onion powder, and 1 teaspoon black pepper in a large bowl and stir together. Cover and marinate for 4 hours in the refrigerator.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
4. **Set** up a breading station with the flour, remaining teaspoon of paprika, dried parsley, and cayenne pepper in one bowl, the beaten eggs in another bowl, and the breadcrumbs, remaining teaspoon of salt, and remaining ½ teaspoon black pepper in a final bowl.
5. **Lift** each chicken tender out of the marinade and dredge in the flour first, followed by the eggs, and finally the breadcrumbs, shaking off any excess. Repeat as needed until all of the tenders are coated.
6. **Place** a single layer of the chicken tenders onto the preheated crisper plate and spray them on both sides with oil spray.
7. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 200°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the chicken tenders when done, then serve.

DE ZARTES HÄHNCHENFLEISCH MIT BUTTERMILCH

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

4 Stunden

20 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

700 g Hähnchenfilets
2 Tassen Buttermilch
2½ Teelöffel Paprika, aufgeteilt
2½ Teelöffel koscheres Salz, aufgeteilt
1½ Teelöffel getrockneter Dill
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, aufgeteilt
¾ Tasse Allzweckmehl
2 Teelöffel getrocknete Petersilie
½ Teelöffel Cayennepfeffer
2 große Eier, verquirlt
2 Tassen Panko-Paniermehl
Ölspray

1. **Hähnchen-Sticks**, Buttermilch, 1½ Teelöffel Paprika, 1½ Teelöffel Salz, getrockneter Dill, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und 1 Teelöffel schwarzen Pfeffer in eine große Schüssel geben und verrühren. Zugedeckt 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Friteuse.
3. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
4. **Das** Mehl, den restlichen Teelöffel Paprika, die getrocknete Petersilie und den Cayennepfeffer in eine Schüssel geben, die verquirlten Eier in eine andere Schüssel und das Paniermehl, den restlichen Teelöffel Salz und den restlichen ½ Teelöffel schwarzen Pfeffer in eine weitere Schüssel geben.
5. **Die** Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und zuerst in Mehl, dann in den Eiern und schließlich im Paniermehl wälzen und den Überschuss abschütteln. Diesen Vorgang nach Bedarf wiederholen, bis alle Sticks bedeckt sind.
6. **Die** Hähnchenteile in einer Lage auf die vorgeheizte Röstplatte legen und von beiden Seiten mit Ölspray besprühen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Die** Hähnchen-Sticks herausnehmen, wenn sie fertig sind, und servieren.

FR FILETS DE POULET AU BABEURRE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

4 heures

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

680 g de blancs de poulet
2 tasses de babeurre
2,5 cuillères à café de paprika, réparties
2,5 cuillères à café de sel casher, réparties
1,5 cuillères à café d'aneth séché
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
1,5 cuillères à café de poivre noir moulu, réparties
¾ tasse de farine tout usage
2 cuillères à café de persil séché
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
2 gros œufs, battus
2 tasses de chapelure panko
Huile en aérosol

1. **Placez** les filets de poulet, le babeurre, 1,5 cuillère à café de paprika, 1,5 cuillère à café de sel, l'aneth séché, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et 1 cuillère à café de poivre noir dans un grand bol et mélangez. Couvrez et laissez mariner pendant 4 heures au réfrigérateur.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. **Préparez** un poste de panage avec la farine, la cuillère à café restante de paprika, le persil séché et le poivre de Cayenne dans un bol, les œufs battus dans un autre bol, et la chapelure, la cuillère à café restante de sel et la ½ cuillère à café restante de poivre noir dans un dernier bol.
5. **Retirez** chaque filet de poulet de la marinade et passez-les d'abord dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure, en secouant l'excédent. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les filets soient panés.
6. **Placez** une seule couche de filets de poulet sur la plaque à croustiller préchauffée et vaporisez-les des deux côtés avec de l'huile en spray.
7. **Sélectionnez** la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** le filets de poulet lorsqu'ils sont cuits, puis servez.

ES TIRAS DE POLLO CON SUERO DE LECHE

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	4 horas
	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

680 g de tiras de pollo
2 tazas de suero de leche
2 ½ cucharaditas de pimentón, en partes
2 ½ cucharaditas de sal kosher, en partes
1 ½ cucharaditas de eneldo seco
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1½ cucharaditas de pimienta negra molida, en partes
¼ taza de harina todo uso
¾ cucharadita de perejil seco
¼ cucharadita de pimienta de cayena
2 huevos grandes, batido
2 tazas de pan rallado panko
Aceite en aerosol

1. **Coloca** las tiras de pollo, el suero de leche, la cucharadita y media de pimentón, la cucharadita y media de sal, el eneldo seco, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y la cucharadita de pimienta negra en un cuenco grande y mezcla. Cubre las tiras de pollo y marínelas durante 4 horas en la nevera.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 200 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
4. **Para** el empanado, coloca la harina, el resto del pimentón, el perejil seco y la pimienta de cayena en un cuenco, los huevos batidos en otro cuenco y el pan rallado, la cucharadita de sal restante y la media cucharadita de pimienta negra en un último cuenco.
5. **Quita** cada tira de pollo de la marinada y enharínala, después pásala por el huevo batido y, al final, por el pan rallado. Quita cualquier excedente. Repite hasta empanar todas las tiras de pollo.
6. **Coloca** una única capa de tiras de pollo en la placa de cocción precalentada y rocíalas con aceite en aerosol de ambos lados.
7. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Retira** las tiras de pollo cuando estén hechas y sírvelas.

IT FILETTI DI POLLO AL LATTICELLO

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	4 ore
	20 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

700 grammi di filetti di pollo
2 tazze di latticello
2½ cucchiaini di paprica, separati
2½ cucchiaini di sale kosher, separati
1½ cucchiaini di aneto essiccato
1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di cipolla in polvere
1½ cucchiaini di pepe nero macinato, separati
¼ tazza di farina multiuso
¾ cucchiaini di prezzemolo essiccato
¼ cucchiaino di pepe di Caienna
2 uova grandi, sbattute
2 tazze di pangrattato panko
Olio spray

1. **Mettere** in una ciotola capiente le offerte di pollo, il latticello, 1 cucchiaino e mezzo di paprika, 1 cucchiaino e mezzo di sale, l'aneto secco, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere e 1 cucchiaino di pepe nero e mescolare il tutto. Coprire e marinare per 4 ore in frigorifero.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 200°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
4. **Preparare** una stazione di impanatura con la farina, il cucchiaino di paprika rimanente, il prezzemolo secco e il pepe di Caienna in una ciotola, le uova sbattute in un'altra ciotola e il pangrattato, il cucchiaino di sale rimanente e il ½ cucchiaino di pepe nero rimanente in un'ultima ciotola.
5. **Sollevarre** ogni filetto di pollo dalla marinata e passarlo prima nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato, scuotendo fino a far cadere la farina eccesso. Ripetere l'operazione fino a ricoprire tutti i filetti.
6. **Posizionare** un singolo strato di bocconcini di pollo sul piatto crisper pre-riscaldato e spruzzarli su entrambi i lati con olio spray.
7. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Togliere** i filetti di pollo a fine cottura, quindi servire.



EN

Entrées

DE

Hauptgerichte

FR

Entrées

ES

Platos principales

IT

Primi piatti



EN HOMESTYLE CHEESEBURGERS

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	10 minutes

450 g ground beef chuck
1½ teaspoons kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
4 slices American cheese
4 sesame seed buns
Ketchup, for serving
Yellow mustard, for serving
Pickles, for serving

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 225°C, then press *Start/Pause*.
3. **Form** the ground beef into 4 equally sized patties, a little less than 1.3 cm thick, then season with salt and pepper.
4. **Place** the beef patties onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Grill function, adjust temperature to 225°C and time to 9 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Top** each patty with a slice of American cheese when done.
7. **Select** the Grill function, adjust time to 1 minute, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the burger patties when done.
9. **Place** each patty on a sesame seed bun, dress the burgers with the condiments and pickles, then serve.

DE HAUSGEMACHTE CHEESEBURGER

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

450 g Rinderhackfleisch
1½ Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
4 Scheiben amerikanischer Käse
4 Sesambrötchen
Ketchup, zum Servieren
Gelber Senf, zum Servieren
Essiggurken, zum Servieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 225 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Aus** dem Rinderhackfleisch 4 gleich große, etwas weniger als 1,5 cm dicke Fleischbratlinge formen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. **Die** Rindfleisch-Bratlinge auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Temperatur auf 225 °C und die Zeit auf 9 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Alle** Fleischbratlinge, wenn sie fertig ist, mit einer Scheibe amerikanischem Käse belegen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Zeit auf 1 Minute einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Die** Fleischbratlinge herausnehmen, wenn sie gar sind.
9. **Jeden** Fleischbratling auf ein Sesambrötchen legen, die Burger mit den Gewürzen und Essiggurken anrichten und dann servieren.

FR CHEESEBURGERS MAISON

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

450 g de viande de bœuf hachée
1,5 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir,
fraîchement moulu
4 tranches de fromage américain
4 petits pains aux graines de sésame
Ketchup pour le service
Moutarde pour le service
Cornichons pour le service

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 225 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Façonnez** le bœuf haché en 4 galettes de taille égale, d'une épaisseur d'un peu moins de 1,3 cm, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. **Placez** les steaks hachés sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la température sur 225 °C et la durée sur 9 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Garnissez** chaque steak d'une tranche de fromage américain lorsqu'il est cuit.
7. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** les steaks hachés lorsqu'ils sont cuits.
9. **Placez** chaque steak sur un petit pain aux graines de sésame, assaisonnez les hamburgers avec les condiments et les cornichons, puis servez.

ES HAMBURGUESAS CON QUESO CASERAS

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

450 g de carne molida
1½ cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
4 rebanadas de queso americano
4 panes con semillas de sésamo
Ketchup, para servir
Mostaza amarilla, para servir
Pepinillos, para servir

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 225 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Con** la carne molida forma 4 hamburguesas del mismo tamaño, con un grosor de un poco menos de 1,25 cm. Sazona con sal y pimienta.
4. **Coloca** las hamburguesas de carne de res en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta la temperatura a 225 °C y el tiempo a 9 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Cuando** las hamburguesas estén hechas, coloca encima una rebanada de queso americano.
7. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta el tiempo a 1 minuto y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Retira** las hamburguesas cuando estén hechas.
9. **Coloca** cada hamburguesa en un pan con sésamo, condimenta las hamburguesas, coloca los pepinillos y sírvelas.

IT CHEESEBURGER FATTI IN CASA

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

450 g di carne di manzo macinata
1 ½ cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato
4 fette di formaggio americano
4 panini con semi di sesamo
Ketchup, per servire la pietanza
Senape gialla, per servire la pietanza
Sottaceti, per servire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 225°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Assemblare** il macinato di manzo in 4 polpette di dimensioni uguali, spesse un po' meno di 1 cm, quindi condire con sale e pepe.
4. **Disporre** le polpette di manzo sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare la temperatura a 225°C e il tempo su 9 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **A** fine cottura, ogni polpettina deve essere ricoperta da una fetta di formaggio americano.
7. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare il tempo su 1 minuto, poi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Rimuovere** le polpette di hamburger quando sono pronte.
9. **Mettere** ogni polpettina su un panino con semi di sesamo, condire gli hamburger con i condimenti e i sottaceti, quindi servire.



EN CHILI MAPLE PORK CHOPS

YIELD	2 servings
PREP TIME	35 minutes
COOK TIME	7 minutes

2 bone-in pork chops (1.3 cm thick)
2 garlic cloves, peeled and smashed
1½ tablespoons maple syrup
½ tablespoon apple cider vinegar
1 tablespoon olive oil
½ lemon, juiced
1 teaspoon paprika
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper, freshly ground
½ teaspoon cayenne pepper

Items Needed

Resealable plastic bag

1. **Add** the pork chops to a resealable plastic bag along with the garlic, maple syrup, apple cider vinegar, olive oil, lemon juice, paprika, salt, black pepper, and cayenne. Seal the bag and squeeze the excess air out. Marinate in the refrigerator for 30 minutes.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
4. **Place** the pork chops onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Roast function, adjust temperature to 220°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the pork chops when done and let rest for 5 minutes before serving.

DE SCHWEINEKOTELETTES IN CHILI-AHORN-SAUCE

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

7 Minuten

2 Schweinekoteletts mit Knochen (1,3 cm dick)
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
1½ Esslöffel Ahornsirup
½ Esslöffel Apfelessig
1 Esslöffel Olivenöl
½ Zitrone, entsaftet
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel kosches Salz
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½ Teelöffel Cayennepfeffer

Benötigte Utensilien

Wiederverschließbarer Kunststoffbeutel

1. **Die** Schweinekoteletts zusammen mit dem Knoblauch, Ahornsirup, Apfelessig, Olivenöl, Zitronensaft, Paprika, Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer in einen wiederverschließbaren Kunststoffbeutel legen. Den Beutel verschließen und die überschüssige Luft herausdrücken. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
4. **Die** Schweinekoteletts auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „ROAST (BRATEN)“, die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** Schweinekoteletts herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen, bevor Sie sie servieren.

FR CÔTELETTES DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE ÉPICÉ

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

2 côtelettes de porc avec os (1,30 cm d'épaisseur)
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
1,5 cuillères à soupe de sirop d'érable
½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ citron, pressé
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
½ cuillère à café de poivre de Cayenne

Éléments nécessaires

Sac plastique refermable

1. **Placez** les côtelettes de porc dans un sac en plastique refermable avec l'ail, le sirop d'érable, le vinaigre de cidre de pomme, l'huile d'olive, le jus de citron, le paprika, le sel, le poivre noir et le poivre de Cayenne. Fermez le sac et expulsez l'excédent d'air. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 220 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. **Placez** les côtelettes de porc sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** les côtelettes de porc lorsqu'elles sont cuites et laissez-les reposer pendant 5 minutes avant de les servir.

ES CHULETAS DE CERDO CON JARABE DE MAPLE Y GUINDILLA

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

2 chuletas de cerdo con hueso (de 1,3 cm de grosor)
2 dientes de ajo pelados y machacados
1½ cucharada de jarabe de maple
½ cucharada de vinagre de sidra de manzana
1 cucharada de aceite de oliva
½ limón, en zumo
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de pimienta de cayena

Elementos necesarios

Bolsa de plástico resellable

1. **Coloca** en una bolsa de plástico resellable las chuletas de cerdo, el ajo, el jarabe de maple, el vinagre de manzana, el aceite de oliva, el zumo de limón, el pimentón, la sal, la pimienta y la pimienta de cayena. Cierra la bolsa y retira el aire excedente. Marina las chuletas en la nevera durante 30 minutos.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 220 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
4. **Coloca** las chuletas de cerdo en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función ROAST (Rostizar), ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 7 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Retira** las chuletas de cerdo cuando estén hechas, déjalas reposar 5 minutos antes de servir.

IT COSTOLETTE DI MAIALE ALL'ACERO AL PEPERONCINO

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

35 minuti

TEMPO DI COTTURA

7 minuti

2 costolette di maiale con l'osso (spessore 1,3 cm)
2 spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati
1½ cucchiaini di sciroppo d'acero
½ cucchiaino di aceto di sidro di mele
1 cucchiaino di olio d'oliva
½ limone, spremuto
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
½ cucchiaino di pepe di Caienna

Utensili necessari

Sacchetto di plastica richiudibile

1. **Aggiungere** le costolette di maiale in un sacchetto di plastica richiudibile insieme all'aglio, allo sciroppo d'acero, all'aceto di sidro di mele, all'olio d'oliva, al succo di limone, alla paprika, al sale, al pepe nero e al pepe di Cayenna. Sigillare il sacchetto e far uscire l'aria in eccesso. Marinare in frigorifero per 30 minuti.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 220°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
4. **Mettere** le costolette di maiale sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare la temperatura a 220°C e il tempo su 7 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Togliere** le bracioline di maiale quando sono pronte e lasciare riposare per 5 minuti, prima di servire.



EN SPICED ROTISSERIE CHICKEN

YIELD 4 servings
PREP TIME 30 minutes
COOK TIME 60 minutes

1 whole chicken (1.8 kg)
1½ tablespoons olive oil
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon paprika
1 teaspoon ground thyme
½ teaspoon mustard powder
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
½ teaspoon ground black pepper
1 lemon, cut into wedges
Flaky salt, for serving

Items Needed
Kitchen twine

1. **Remove** the chicken from the refrigerator 30 minutes prior to cooking.
2. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer basket.
3. **Pat** the chicken very dry with paper towels, inside and out, then rub the olive oil all over the chicken, including under the skin where possible.
4. **Mix** the spices together in a small bowl.
5. **Season** the entire chicken with the spice mixture, including inside the cavity. Insert one of the lemon halves into the cavity, then truss the legs together using kitchen twine.
6. **Place** the chicken breast-side down directly into the air fryer basket.
7. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 185°C and time to 30 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Flip** the chicken over so the breast side is facing up.
9. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 180°C and time to 30 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the chicken when done and let it rest for 10 minutes.
11. **Carve** the rotisserie chicken, garnish with flaky salt, and serve.

DE GEWÜRZTES GRILLHÄHNCHEN

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

KOCHZEIT

60 Minuten

1 ganzes Hähnchen (1,8 kg)
1½ Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel geriebener Thymian
½ Teelöffel Senfpulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver
½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Zitrone, in Viertel geschnitten
Salzflocken, zum Servieren

Benötigte Utensilien

Küchengarn

1. **Das** Hähnchen 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Nehmen** Sie die Röstplatte aus dem Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Das** Hähnchen innen und außen mit Papiertüchern trocken tupfen und dann mit dem Olivenöl einreiben, möglichst auch unter der Haut.
4. **Die** Gewürze in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. **Das** gesamte Hähnchen mit der Gewürzmischung würzen, auch im Inneren. Eine der Zitronenhälften in das Hähnchen stecken und die Schenkel mit Küchengarn zusammenbinden.
6. **Das** Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt in den vorgeheizten Korb der Heißluft-Fritteuse legen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Das** Hähnchen umdrehen, sodass die Brustseite nach oben zeigt.
9. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
10. **Wenn** das Hähnchen fertig ist, herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
11. **Das** Grillhähnchen tranchieren, mit Salzflocken garnieren und servieren.

FR POULET RÔTI ÉPICÉ

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

60 minutes

1 poulet entier (1,8 kg)
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de thym moulu
½ cuillère à café de poudre de moutarde
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
½ cuillère à café de poivre noir moulu
1 citron, coupé en quartiers
Fleur de sel, pour le service

Éléments nécessaires

Ficelle de cuisine

1. **Sortez** le poulet du réfrigérateur 30 minutes avant sa cuisson.
2. **Retirez** la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI.
3. **Éponger** le poulet avec du papier absorbant, à l'intérieur comme à l'extérieur, puis frotter l'huile d'olive sur tout le poulet, y compris sous la peau lorsque c'est possible.
4. **Mélangez** les épices dans un petit bol.
5. **Assaisonnez** tout le poulet avec le mélange d'épices, y compris l'intérieur du coffre. Insérez un des quartiers de citron dans le coffre du poulet, puis attachez les pattes ensemble à l'aide d'une ficelle de cuisine.
6. **Placez** le poulet côté poitrine directement dans le panier de la friteuse à air.
7. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 185 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retournez** le poulet de manière à ce que la poitrine soit tournée vers le haut.
9. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Retirez** le poulet lorsqu'il est cuit et laissez-le reposer 10 minutes.
11. **Découpez** le poulet rôti, garnissez-le de fleur de sel et servez.

ES POLLO ROSTIZADO CON ESPECIAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

60 minutos

1 pollo entero (1,8 kg)
1½ cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de tomillo molido
¼ cucharadita de mostaza en polvo
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
¼ cucharadita de pimienta negra molida
1 limón, cortado en gajos
Sal en escamas para servir

Elementos necesarios

Hilo de cocina

1. **Retira** el pollo de la nevera 30 minutos antes de cocinarlo.
2. **Retira** la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Seca** bien el pollo con papel absorbente, por dentro y por fuera, y frota toda la piel con aceite de oliva, incluso debajo de la piel si es posible.
4. **Mezcla** todos los condimentos en un cuenco pequeño.
5. **Sazona** todo el pollo con la mezcla de condimentos, incluso dentro. Inserta una de las mitades del limón en la cavidad del pollo y ata las patas con hilo de cocina.
6. **Coloca** el pollo con las pechugas hacia abajo directamente en la cesta de la freidora por aire.
7. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 185 °C y el tiempo a 30 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Voltea** el pollo de modo que las pechugas queden hacia arriba.
9. **Selecciona** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
10. **Retira** el pollo cuando esté listo y déjalo reposar durante 10 minutos.
11. **Corta** el pollo rostizado, decora con sal en escamas y sirve.

IT POLLO ALLO SPIEDO SPEZIATO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

30 minuti

TEMPO DI COTTURA

60 minuti

1 pollo intero (1,8 kg)
1½ cucchiaino di olio d'oliva
2 cucchiaini di sale kosher
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di timo macinato
½ cucchiaino di senape in polvere
1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di cipolla in polvere
½ cucchiaino di pepe nero macinato
1 limone, tagliato a spicchi
Sale a scaglie, per servire la pietanza

Utensili necessari

Spago da cucina

1. **Togliere** il pollo dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. **Togliere** il piatto crisper dal cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Asciugare** bene il pollo con carta assorbente, sia all'interno che all'esterno, quindi strofinare l'olio d'oliva su tutto il pollo, anche sotto la pelle, se possibile.
4. **Mescolare** le spezie in una ciotola di piccole dimensioni.
5. **Condire** l'intero pollo con la miscela di spezie, anche all'interno della cavità. Inserire una metà del limone nella cavità, quindi legare insieme le zampe con uno spago da cucina.
6. **Posizionare** il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso direttamente nel cestello della friggitrice ad aria.
7. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 185°C e il tempo su 30 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Capovolgere** il pollo in modo che il lato del petto sia rivolto verso l'alto.
9. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 30 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
10. **Togliere** il pollo quando è pronto e lasciarlo riposare per 10 minuti.
11. **Tagliare** il pollo arrosto, guarnire con sale a scaglie e servire.



EN MEATBALLS & TOMATO SAUCE

YIELD 2 servings
PREP TIME 15 minutes
COOK TIME 10 minutes

Meatballs

¼ cup panko breadcrumbs
1 tablespoon milk
230 g ground beef
230 g ground pork
1 large egg
½ cup plus 2 tablespoons Parmesan cheese, divided
3 garlic cloves, very finely minced
1 tablespoon pancetta, finely chopped
1 teaspoon fresh parsley, finely chopped
1 tablespoon tomato paste
1 teaspoon olive oil
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground fennel

Sauce

1 tablespoon olive oil
3 garlic cloves, minced
1 teaspoon red pepper flakes
1 can crushed tomatoes (425 g)
½ cup fresh basil leaves, torn
½ teaspoon kosher salt

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the breadcrumbs into a large bowl, pour the milk over them and let it soak in for 2 minutes.
4. **Add** the beef, pork, egg, ½ cup Parmesan cheese, garlic, pancetta, parsley, tomato paste, olive oil, salt, and ground fennel to the bowl with the breadcrumbs. Gently mix together with your hands, being careful not to overwork the meat.
5. **Form** the mixture into 12 small meatballs, about 5 cm in diameter.
6. **Place** the meatballs onto the preheated crisper plate.
7. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 200°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Cook** the sauce ingredients in a small saucepan over medium heat, stirring often, for about 5 minutes, then set aside.
9. **Remove** the meatballs when done.
10. **Top** the meatballs with the sauce and remaining Parmesan, then serve.

DE FLEISCHBÄLLCHEN MIT TOMATENSOSSE

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

Fleischbällchen

½ Tasse Panko-Paniermehl
1 Esslöffel Milch
230 g Rinderhackfleisch
230 g Schweinehackfleisch
1 großes Ei
½ Tasse plus 2 Esslöffel Parmesankäse, aufgeteilt
3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 Esslöffel Bauchspeck, fein gewürfelt
1 Teelöffel frische Petersilie, fein gehackt
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel koscheres Salz
½ Teelöffel geriebener Fenchel

Sauce

1 Esslöffel Olivenöl
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Teelöffel rote Paprikaflocken
1 Dose Tomaten (425 g)
½ Tasse frische Basilikumblätter, zerrissen
½ Teelöffel koscheres Salz

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Das** Paniermehl in eine große Schüssel geben, mit der Milch übergießen und 2 Minuten quellen lassen.
4. **Rindfleisch**, Schweinefleisch, Ei, ½ Tasse Parmesan, Knoblauch, Bauchspeck, Petersilie, Tomatenmark, Olivenöl, Salz und gemahlenem Fenchel in die Schüssel mit dem Paniermehl geben. Mit den Händen vorsichtig vermischen, dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark bearbeitet wird.
5. **Aus** der Masse 12 kleine Fleischbällchen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen.
6. **Die** Fleischbällchen auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Die** Zutaten für die Sauce in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten kochen und dann zur Seite stellen.
9. **Die** Fleischbällchen herausnehmen, wenn sie fertig sind.
10. **Die** Fleischbällchen mit der Sauce und dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

FR BOULETTES DE VIANDE ET SAUCE TOMATE

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Boulettes de viande

½ tasse de chapelure panko
1 cuillère à soupe de lait
230 g de bœuf haché
230 g de porc haché
1 gros œuf
½ tasse plus 2 cuillères à soupe de parmesan, réparties
3 gousses d'ail, très finement émincées
1 cuillère à soupe de poitrine de porc, finement hachée
1 cuillère à café de persil frais, finement haché
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de fenouil haché

Sauce

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail émincées
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 boîte de tomates concassées (425 g)
½ de tasse de feuilles de basilic frais, cisailées
½ cuillère à café de sel casher

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** la chapelure dans un grand bol, versez le lait dessus et laissez tremper pendant 2 minutes.
4. **Ajoutez** le bœuf, le porc, l'œuf, ½ tasse de parmesan, l'ail, le persil, le concentré de tomates, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le fenouil haché dans le bol contenant la chapelure. Mélangez délicatement avec vos doigts, en veillant à ne pas trop travailler la viande.
5. **Façonnez** le mélange en 12 petites boulettes de viande, d'environ 5 cm de diamètre.
6. **Placez** les boulettes de viande sur la plaque à croustiller préchauffée.
7. **Sélectionnez** la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Faites** cuire les ingrédients de la sauce dans une petite casserole à feu moyen, en remuant souvent, pendant environ 5 minutes, puis réservez.
9. **Retirez** les boulettes de viande lorsqu'elles sont cuites.
10. **Garnissez** les boulettes de viande avec la sauce et le reste du parmesan, puis servez.

ES ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

Albóndigas

½ taza de pan rallado panko
1 cucharada de leche
230 g de carne de res molida
230 g de carne de cerdo molida
1 huevo grande
½ taza y dos cucharadas de queso parmesano, separado
3 dientes de ajo, muy finamente picados
1 cucharada de panceta, finamente picada
1 cucharadita de perejil fresco, finamente picado
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de hinojo molido

Salsa

1 cucharada de aceite de oliva
3 dientes de ajo picados
1 cucharadita de pimienta roja molido
1 lata de tomate triturado (425 g)
½ taza de hojas de albahaca fresca
½ cucharadita de sal kosher

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 200 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** el pan rallado en un cuenco grande, vierte la leche sobre este y déjalo en remojo durante 2 minutos.
4. **Añade** la carne, el cerdo, el huevo, la ½ taza de queso parmesano, el ajo, la panceta, el perejil, la pasta de tomate, el aceite de oliva, la sal y el hinojo molido al cuenco con el pan rallado. Mezcla suavemente con las manos teniendo cuidado de no trabajar demasiado la carne.
5. **Forma** 12 albóndigas pequeñas, de alrededor de 5 cm de diámetro.
6. **Coloca** las albóndigas en la placa de cocción precalentada.
7. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Cocina** los ingredientes de la salsa en un cazo pequeño a fuego medio, revolviendo de tanto en tanto, durante 5 minutos. Reserva la salsa.
9. **Retira** las albóndigas cuando estén hechas.
10. **Cubre** las albóndigas con la salsa y el queso parmesano restante. Sirvelas.

IT POLPETTE DI CARNE E SALSA DI POMODORO

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

Polpette

½ tazza di pangrattato panko
1 cucchiaio di latte
230 grammi di manzo macinato
230 grammi di maiale macinato
1 uovo grande
½ tazza più 2 cucchiaini di parmigiano, separati
3 spicchi d'aglio, tritati molto finemente
1 cucchiaio di pancetta, tritata finemente
1 cucchiaino di prezzemolo fresco, tritato finemente
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di finocchio macinato

Salsa

1 cucchiaio di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio, tritati
1 cucchiaino di flocchi di pepe rosso
1 lattina di pomodori schiacciati (420 grammi)
½ di tazza di foglie di basilico fresco, strappate
½ cucchiaino di sale kosher

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 200°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** il pangrattato in una ciotola capiente, versarvi sopra il latte e lasciarlo in ammollo per 2 minuti.
4. **Aggiungere** il manzo, il maiale, l'uovo, ½ tazza di parmigiano, l'aglio, la pancetta, il prezzemolo, il concentrato di pomodoro, l'olio d'oliva, il sale e il finocchio macinato alla ciotola con il pangrattato. Impastare delicatamente con le mani, facendo attenzione a non lavorare troppo la carne.
5. **Dalla** miscela, realizzare 12 piccole polpette di circa 5 cm di diametro.
6. **Disporre** le polpette sul piatto crisper pre-riscaldato.
7. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Cuocere** gli ingredienti della salsa in un pentolino a fuoco medio, mescolando spesso, per circa 5 minuti, quindi mettere da parte.
9. **Togliere** le polpette quando sono pronte.
10. **Ricoprire** le polpette con la salsa e il parmigiano rimanente, quindi servire.



EN BLACK BEAN BURGERS WITH AVOCADO AIOLI

YIELD 4 servings
PREP TIME 10 minutes
COOK TIME 11 minutes

Burgers

1 can black beans, drained and rinsed
½ onion, chopped
2 garlic cloves, smashed
½ cup panko breadcrumbs
½ cup Oaxaca cheese, freshly grated
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground coriander
½ teaspoon paprika
½ teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon black pepper, freshly ground
1 lime, juiced
Oil spray
4 burger buns, for serving
Lettuce, tomato, and onion, for serving

Avocado Aioli

½ ripe avocado, peeled
¼ cup mayonnaise
1 garlic clove, grated
Salt, to taste

Items Needed

Food processor fitted with the blade attachment

1. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the beans directly into the preheated air fryer basket.
4. **Select** the Air Fry function, adjust time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the beans when done and place them into the bowl of a food processor fitted with the blade attachment and let the beans cool for 5 minutes.
6. **Add** the onion, garlic, panko breadcrumbs, cheese, salt, coriander, paprika, cayenne, black pepper, and lime juice to the bowl of the food processor with the beans. Pulse several times until the mixture is crumbly but even in texture, then transfer into a bowl.
7. **Form** the black bean mixture into 4 equally sized patties.
8. **Place** the crisper plate into the air fryer basket and spray it with oil spray, then place the patties onto the crisper plate and spray them with oil spray.
9. **Select** the Air Fry function, adjust time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Blend** the avocado, mayonnaise, and garlic together in the food processor until smooth. Season to taste with salt, then spread as much as desired onto the inside of the burger buns.
11. **Remove** the burgers when done, then place on the buns.
12. **Dress** each burger with lettuce, onion, and tomato, as desired, then serve.

DE SCHWARZE BOHNEN- BURGER MIT AVOCADO-AIOLI

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

11 Minuten

Burger

- 1 Dose schwarze Bohnen, abgetropft und abgespült
- ½ Zwiebel, gehackt
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- ½ Tasse Panko-Paniermehl
- ½ Tasse Oaxaca-Käse, frisch gerieben
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel gemahlener Koriander
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Limette, entsaftet
- Ölspray
- 4 Burgerbrötchen, zum Servieren
- Salat, Tomate und Zwiebel, zum Servieren

Avocado-Aioli

- ½ reife Avocado, geschält
- ½ Tasse Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- Salz, nach Geschmack

Benötigte Utensilien

- Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- Nehmen** Sie die Röstplatte aus dem Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“ und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Die** Bohnen direkt in den vorgeheizten Korb der Heißluft-Fritteuse geben.
- Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Zeit auf 5 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Wenn** die Bohnen fertig sind, nehmen Sie sie heraus und geben sie in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Klingenaufsatz und lassen sie 5 Minuten lang abkühlen.
- Zwiebel**, Knoblauch, Panko-Paniermehl, Käse, Salz, Koriander, Paprika, Cayennepfeffer, schwarzen Pfeffer und Limettensaft in die Schüssel der Küchenmaschine mit den Bohnen geben. Mehrmals pulsieren, bis die Mischung krümelig, aber gleichmäßig ist, dann in eine Schüssel umfüllen.
- Aus** der schwarzen Bohnenmischung 4 gleich große Bratlinge formen.
- Die** Röstplatte in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen und mit Ölspray besprühen. Dann die Bratlinge auf die Röstplatte legen und mit Ölspray besprühen.
- Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Avocado**, Mayonnaise und Knoblauch in der Küchenmaschine pürieren, bis eine glatte Creme entsteht. Mit Salz abschmecken und dann so viel wie gewünscht auf der Innenseite der Burgerbrötchen verteilen.
- Die** Burger herausnehmen, wenn sie fertig sind, und auf die Brötchen legen.
- Jeden** Burger nach Belieben mit Salat, Zwiebeln und Tomaten belegen und servieren.

BURGERS AUX HARICOTS NOIRS ET À L'AÏOLI D'AVOCAT

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

11 minutes

Hamburgers

- 1 boîte de haricots noirs, égouttés et rincés
- ½ d'oignon, haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- ½ tasse de chapelure panko
- ½ tasse de fromage Oaxaca, fraîchement râpé
- 1 cuillère à café de sel casher
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de paprika
- ½ de cuillère à café de poivre de Cayenne
- ½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
- 1 citron vert, pressé
- Huile en aérosol
- 4 pains à hamburger, pour le service
- Laitue, tomate et oignon, pour le service

Aïoli d'avocat

- ½ avocat mûr, pelé
- ½ tasse de mayonnaise
- 1 gousse d'ail, râpée
- Sel, selon votre goût

Éléments nécessaires

Robot de cuisine équipé d'une lame

1. **Retirez** la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** les haricots directement dans le panier préchauffé de la friteuse à air.
4. **Sélectionnez** la fonction Friture à air, réglez la durée sur 5 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** les haricots lorsqu'ils sont cuits et placez-les dans le bol d'un robot de cuisine équipé d'une lame et laissez-les refroidir pendant 5 minutes.
6. **Ajoutez** l'oignon, l'ail, la chapelure panko, le fromage, le sel, la coriandre, le paprika, le poivre de Cayenne, le poivre noir et le jus de citron vert dans le bol du robot avec les haricots. Actionnez plusieurs fois le robot jusqu'à ce que le mélange soit friable mais de texture homogène, puis transférez-le dans un bol.
7. **Façonnez** le mélange de haricots noirs en 4 galettes de taille égale.
8. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air et vaporisez-la d'huile en aérosol, puis placez les galettes sur la plaque à croustiller et vaporisez-les également d'huile.
9. **Sélectionnez** la fonction Friture à air, réglez la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Mixez** l'avocat, la mayonnaise et l'ail dans le robot jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez de sel selon votre goût, puis étalez autant que vous le souhaitez à l'intérieur des pains à hamburger.
11. **Retirez** les hamburgers lorsqu'ils sont cuits, puis placez-les sur les petits pains.
12. **Garnissez** chaque hamburger de laitue, d'oignon et de tomate, à votre convenance, puis servez.

ES HAMBURGUESAS DE FRIJOLES NEGROS CON ALIOLI DE AGUACATE

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

11 minutos

Hamburguesas

1 lata de frijoles negros, escurrida y lavada
½ de cebolla picada
2 dientes de ajo machacados
½ taza de pan rallado panko
½ taza de queso Oaxaca, recién rallado
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de pimentón
½ cucharadita de pimienta de cayena
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 lima, exprimida
Aceite en aerosol
4 panecillos de hamburguesas, para servir
Lechuga, tomate y cebolla, para servir

Alioli de aguacate

½ aguacate maduro y pelado
½ taza de mayonesa
1 diente de ajo rallado
Sal al gusto

Elementos necesarios

Procesador de alimentos con el complemento de cuchillas

1. **Retira** la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar) y luego pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** los frijoles en la cesta de la freidora por aire precalentada.
4. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta el tiempo a 5 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Retira** los frijoles cuando estén hechos y colócalos en el cuenco de un procesador de alimentos con el complemento de cuchillas. Deja que los frijoles se enfrien durante 5 minutos.
6. **Añade** la cebolla, el ajo, el pan rallado panko, el queso, la sal, el comino, el pimentón, la pimienta negra, la pimienta cayena y el zumo de lima en el cuenco del procesador de alimentos junto con los frijoles. Pulsa varias veces hasta que la mezcla tenga una textura grumosa pero uniforme. Tranfiérela a un cuenco.
7. **Forma** 4 hamburguesas de igual tamaño con la mezcla de frijoles.
8. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire, rocíala con aceite en aerosol, coloca las hamburguesas en la placa de cocción y rocíalas con aceite en aerosol.
9. **Selecciona** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta el tiempo a 6 minutos y, después, presiona el botón de *encendido y pausa*.
10. **Licua** el aguacate con la mayonesa y el ajo en el procesador de alimentos hasta que tenga una textura sedosa. Condimenta con sal al gusto y coloca tanta mezcla de aguacate como gustes en los panecillos de hamburguesas.
11. **Retira** las hamburguesas cuando estén hechas y colócalas en los panecillos.
12. **Añádele** a cada hamburguesa lechuga, cebolla y tomate, y sírvelas.

IT BURGER DI FAGIOLI NERI CON AIOLI DI AVOCADO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

11 minuti

Burger

1 lattina di fagioli neri, scolati e sciacquati
½ di cipolla, tritata
2 spicchi d'aglio, schiacciati
½ tazza di pangrattato panko
½ tazza di formaggio Oaxaca, appena grattugiato
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di coriandolo macinato
½ cucchiaino di paprika
½ di cucchiaino di pepe di Cayenna
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
1 lime spremuto
Olio spray
4 panini per hamburger, per servire la pietanza
Lattuga, pomodoro e cipolla, per servire la pietanza

Aioli di avocado

½ avocado maturo, sbucciato
½ tazza di maionese
1 spicchio d'aglio grattugiato
Sale, a piacere

Utensili necessari

Robot da cucina dotato di attacco lama

1. **Togliere** il piatto crisper dal cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** i fagioli nel cestello pre-riscaldato della friggitrice ad aria.
4. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare il tempo su 5 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Togliere** i fagioli quando sono pronti e metterli nella ciotola di un robot da cucina con l'accessorio lama e lasciarli raffreddare per 5 minuti.
6. **Aggiungere** la cipolla, l'aglio, il panko, il formaggio, il sale, il coriandolo, la paprika, il pepe di Cayenna, il pepe nero e il succo di lime alla ciotola del robot da cucina con i fagioli. Impastare più volte fino a ottenere un composto friabile ma di consistenza omogenea, quindi trasferirlo in una ciotola.
7. **Con** la miscela di fagioli neri assemblare 4 polpettine di dimensioni uguali.
8. **Mettere** il piatto crisper nel cestello della friggitrice ad aria e spruzzarlo con olio spray, quindi posizionare le polpette sul piatto crisper e spruzzarle con olio spray.
9. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare il tempo su 6 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
10. **Frullare** l'avocado, la maionese e l'aglio nel robot da cucina fino a ottenere un composto omogeneo. Condire a piacere con sale, quindi spalmare la quantità desiderata all'interno dei panini per hamburger.
11. **Rimuovere** gli hamburger quando sono pronti, quindi posizionarli sui panini.
12. **Condire** ogni hamburger con lattuga, cipolla e pomodoro, a piacere, quindi servire.



EN SALMON WITH DILL & LEMON

YIELD	2 servings
PREP TIME	6 minutes
COOK TIME	7 minutes

1 large skin-on Atlantic salmon fillet
(340-400 g)
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper, freshly
ground
⅓ tablespoon olive oil
1 tablespoon butter, melted
1 tablespoon fresh dill, chopped
2 garlic cloves, grated or minced
½ lemon, sliced into 0.3 cm thick rounds
Oil spray

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
3. **Season** the flesh side of the salmon fillet evenly with salt and pepper.
4. **Stir** the olive oil, butter, dill, and garlic together in a small bowl and brush the mixture onto the flesh side of the salmon, then lay the lemon slices over the top.
5. **Spray** the preheated crisper plate with oil spray, then place the salmon skin-side down onto the crisper plate.
6. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 190°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the salmon when done and serve.

DE LACHS MIT DILL UND ZITRONE

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

6 Minuten

KOCHZEIT

7 Minuten

1 großes Filet vom Atlantischen Lachs mit Haut (340 bis 400 g)

1 Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Butter, geschmolzen

1 Esslöffel frischer Dill, gehackt

2 Knoblauchzehen, gerieben oder gehackt

¼ Zitrone, in 0,3 cm dicke Scheiben geschnitten

Ölspray

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Die** Fleischseite des Lachsfilets gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. **Olivenöl**, Butter, Dill und Knoblauch in einer kleinen Schüssel verrühren und die Fleischseite des Lachses damit bestreichen, dann die Zitronenscheiben darauf legen.
5. **Die** vorgeheizte Röstplatte mit Ölspray besprühen, dann den Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Röstplatte legen.
6. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Den** Lachs herausnehmen, wenn er fertig ist, und servieren.

FR SAUMON À L'ANETH ET AU CITRON

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

6 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

1 grand filet de saumon de l'Atlantique avec sa peau (340 à 400 g)

1 cuillère à café de sel casher

½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu

¼ cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre fondu

1 cuillère à soupe d'aneth frais, haché

2 gousses d'ail, râpées ou émincées

¼ citron, découpé en rondelles de 0,3 cm d'épaisseur

Huile en aérosol

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Assaisonnez** uniformément le côté chair du filet de saumon avec du sel et du poivre.
4. **Dans** un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le beurre, l'aneth et l'ail et badigeonnez le mélange sur le côté chair du saumon, puis déposez les tranches de citron dessus.
5. **Vaporisez** d'huile la plaque à croustiller préchauffée, puis déposez le saumon côté peau sur la plaque à croustiller.
6. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** le saumon lorsqu'il est cuit et servez.

ES SALMÓN CON ENELDO Y LIMÓN

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

1 filet grande de salmón del Atlántico con piel (340-400 gramos)
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla derretida
1 cucharada de eneldo fresco picado
2 dientes de ajo, rallados o picados
½ limón, cortado en rodajas de 0,3 cm de grosor
Aceite en aerosol

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 190 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Sazona** el lado de la carne del filet de salmón de manera uniforme con sal y pimienta.
4. **En** un cuenco pequeño, mezcla el aceite de oliva con la mantequilla, el eneldo y el ajo, y pincela el lado de la carne del salmón. Coloca rodajas de limón por encima del filet.
5. **Rocía** la placa de cocción precalentada con aceite en aerosol y coloca el salmón con la piel hacia abajo en la placa de cocción.
6. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 7 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** el salmón cuando esté hecho y sírvelo.

IT SALMONE ALL'ANETO E LIMONE

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

6 minuti

TEMPO DI COTTURA

7 minuti

1 filetto di salmone atlantico con la pelle (da 340 a 400 g)
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
½ cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaio di burro, sciolto
1 cucchiaio di aneto fresco, tritato
2 spicchi d'aglio, grattugiati o tritati
½ limone, tagliato a rondelle dello spessore di mezzo centimetro
Olio spray

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 190°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Condire** in modo uniforme il lato con la carne del filetto di salmone.
4. **Mescolare** l'olio d'oliva, il burro, l'aneto e l'aglio in una piccola ciotola e spennellare il composto sul lato della carne del salmone, quindi adagiare le fette di limone sulla parte superiore.
5. **Spruzzare** il piatto crisper pre-riscaldato con olio spray, quindi posizionare il salmone con la pelle rivolta verso il basso sul piatto crisper.
6. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 7 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
7. **Togliere** il salmone quando è pronto e servire.



EN SPICE-RUBBED STEAK

YIELD

3 servings

PREP TIME

35 minutes

COOK TIME

8 minutes

2 ribeye steaks (each 2.5 cm thick)

1 teaspoon kosher salt

1 teaspoon brown sugar

½ teaspoon ground mustard

½ teaspoon ground coriander

½ teaspoon paprika

½ teaspoon espresso powder

½ teaspoon black pepper, freshly ground

½ teaspoon chili powder

2 tablespoons unsalted butter

Flaky salt, for serving

1. **Remove** the steaks from the refrigerator 30 minutes prior to cooking.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 230°C, then press *Start/Pause*.
4. **Stir** all the ingredients together, except the butter and flaky salt, in a small bowl and sprinkle evenly on both sides of the steaks, patting the spices into the surface to help them stick.
5. **Place** the steaks onto the preheated crisper plate and top each steak with 1 tablespoon of butter.
6. **Select** the Grill function, adjust time to 8 minutes for medium rare, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the steaks when done and rest for 5 minutes, then slice and serve topped with flaky salt.

DE STEAK MIT GEWÜRZMISCHUNG

PORTIONEN

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

2 Rinderfilets aus der Hochrippe
(je 2,5 cm dick)

1 Teelöffel koscheres Salz

1 Teelöffel brauner Zucker

½ Teelöffel gemahlener Senf

½ Teelöffel gemahlener Koriander

½ Teelöffel Paprika

½ Teelöffel Espressopulver

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

½ Teelöffel Chilipulver

2 Esslöffel ungesalzene Butter

Salzflocken, zum Servieren

1. **Die** Steaks 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 230 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
4. **Alle** Zutaten außer der Butter und den Salzflocken in einer kleinen Schüssel verrühren und die Steaks von beiden Seiten gleichmäßig damit bestreuen, dabei die Gewürze in die Oberfläche einklopfen, damit sie besser haften.
5. **Die** Steaks auf die vorgeheizte Röstplatte legen und auf jedes Steak 1 Esslöffel Butter geben.
6. **Wählen** Sie die Funktion „GRILL (GRILLEN)“, die Zeit für „Medium gebraten“ auf 8 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Nehmen** Sie die Steaks heraus, wenn sie fertig sind, und lassen Sie sie 5 Minuten ruhen. Dann in Scheiben schneiden und mit Salzflocken bestreut servieren.

FR BIFTECK FROTTÉ AUX ÉPICES

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

2 tranches de faux-filet (2,5 cm
d'épaisseur chacune)

1 cuillère à café de sel casher

1 cuillère à café de sucre roux

½ cuillère à café de moutarde moulue

½ cuillère à café de coriandre moulue

½ cuillère à café de paprika

½ cuillère à café de poudre d'expresso

½ cuillère à café de poivre noir,
fraîchement moulu

½ de cuillère à café de piment (chili) en
poudre

2 cuillères à soupe de beurre non salé

Fleur de sel, pour le service

1. **Sortez** les biftecks du réfrigérateur 30 minutes avant leur cuisson.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 230 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. **Dans** un petit bol, mélangez tous les ingrédients, à l'exception du beurre et de la fleur de sel, et saupoudrez-en uniformément les deux côtés des biftecks, en faisant pénétrer les épices dans la surface pour les aider à adhérer.
5. **Placez** les biftecks sur la plaque à croustiller préchauffée et recouvrez chaque bifteck d'une cuillère à soupe de beurre.
6. **Sélectionnez** la fonction Gril, réglez la durée sur 8 minutes pour une cuisson à point, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** les biftecks une fois cuits et laissez-les reposer pendant 5 minutes avant de les trancher et servez-les avec de la fleur de sel.

ES FILETE DE RES CON CONDIMENTOS

RENDIMIENTO	3 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	35 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

2 filetes de carne de res (de 2,5 cm de grosor cada uno)
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de azúcar moreno
½ cucharadita de mostaza molida
½ cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de pimentón
½ cucharadita de café instantáneo molido
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de chile en polvo
2 cucharadas de mantequilla sin sal
Sal en escamas para servir

1. **Retira** los filetes de res de la nevera 30 minutos antes de cocinarlos.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 230 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
4. **En** un cuenco pequeño coloca todos los ingredientes, salvo la mantequilla y la sal en escamas, y mézclalos. Coloca la mezcla de condimentos en cada lado de los filetes y aprétalos para que permanezcan en su sitio.
5. **Coloca** los filetes en la placa de cocción precalentada y cúbrelos con una cucharada de mantequilla.
6. **Elige** la función GRILL (Grillar), ajusta el tiempo a 8 minutos para un punto poco hecho y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** los filetes cuando estén hechos y déjalos reposar durante 5 minutos antes de cortarlos en rodajas y servirlos con la sal en escamas.

IT BISTECCA AROMATIZZATA ALLE SPEZIE

PORZIONI	3 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	35 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 minuti

2 costate di manzo (ciascuna spessa 2,5 cm)
1 cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di zucchero di canna
½ cucchiaino di senape macinata
½ cucchiaino di coriandolo macinato
½ cucchiaino di paprika
½ cucchiaino di caffè espresso in polvere
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
2 cucchiaini di burro non salato
Sale a scaglie, per servire la pietanza

1. **Togliere** le bistecche dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 230°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
4. **Mescolare** tutti gli ingredienti (tranne il burro e il sale in fiocchi) in una piccola ciotola e cospargerli in modo uniforme su entrambi i lati delle bistecche, picchiettando le spezie sulla superficie per farle aderire.
5. **Disporre** le bistecche sul piatto crisper pre-riscaldato e ricoprire ogni bistecca con 1 cucchiaino di burro.
6. **Selezionare** la funzione Grill (Grigliatura), regolare il tempo su 8 minuti per un livello di cottura medio, poi toccare *Avvio/Pausa*.
7. **Togliere** le bistecche a cottura ultimata e farle riposare per 5 minuti, quindi affettarle e servirle condite con sale a scaglie.



EN MUSTARD & ROSEMARY CRUSTED PORK LOIN

YIELD

6 servings

PREP TIME

20 minutes

COOK TIME

35 minutes

1 pork loin (0.9-1.1 kg)
1 tablespoon neutral oil (like grapeseed or avocado)
Kosher salt, as needed
Black pepper, as needed
2 tablespoons Dijon mustard
2 tablespoons whole grain mustard
2 tablespoons fresh rosemary, minced
3 garlic cloves, grated or very finely minced
1 tablespoon brown sugar
2 teaspoons white wine

Items Needed

Butcher's twine

1. **Remove** the pork loin from the refrigerator 30 minutes before cooking.
2. **Truss** the pork loin with butcher's twine to provide structure, then drizzle the outside with oil and season with salt and pepper.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
5. **Place** the pork loin onto the preheated crisper plate.
6. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 190°C and time to 20 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Whisk** together the Dijon mustard, whole grain mustard, rosemary, garlic, brown sugar, and white wine.
8. **Flip** the pork loin over, then brush all sides of the pork loin with the mustard mixture.
9. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 190°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the pork loin when done and rest for 10 minutes, then remove the twine, slice and serve.

DE SCHWEINELENDE MIT SENF-ROSMARIN-KRUSTE

PORTIONEN	6 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	20 Minuten
KOCHZEIT	35 Minuten

1 Schweinelende (0,9 bis 1,1 kg)
1 Esslöffel neutrales Öl (wie Traubenkern- oder Avocadoöl)
Koscheres Salz, je nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer, je nach Bedarf
2 Esslöffel Dijon-Senf
2 Esslöffel körniger Senf
2 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
3 Knoblauchzehen, gerieben oder sehr fein gehackt
1 Esslöffel brauner Zucker
2 Teelöffel Weißwein

Benötigte Utensilien
Fleischerschnur

1. **Die** Schweinelende 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Die** Schweinelende mit Fleischerschnur zusammenbinden, um sie zu strukturieren, dann die Außenseite mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
4. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
5. **Die** Schweinelende auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
6. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Dijon-Senf**, körnigen Senf, Rosmarin, Knoblauch, braunen Zucker und Weißwein verquirlen.
8. **Die** Schweinelende umdrehen und dann von allen Seiten mit der Senfmischung bestreichen.
9. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
10. **Die** Schweinelende herausnehmen, wenn sie fertig ist, und 10 Minuten ruhen lassen, dann das Garn entfernen, in Scheiben schneiden und servieren.

FR LONGE DE PORC EN CROÛTE DE MOUTARDE ET DE ROMARIN

PRÉPARATION POUR	6 portions
DURÉE DE PRÉP.	20 minutes
TEMPS DE CUISSON	35 minutes

1 longe de porc (0,9 à 1,1 kg)
1 cuillère à soupe d'huile neutre (comme de graines de pépins de raisin ou d'avocat)
Sel casher, selon les besoins
Poivre noir, selon les besoins
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
2 cuillères à soupe de romarin frais, ciselé
3 gousses d'ail, râpées ou très finement émincées
1 cuillère à soupe de sucre roux
2 cuillères à café de vin blanc

Éléments nécessaires
Ficelle de boucher

1. **Sortez** la longe de porc du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.
2. **Attachez** la longe de porc avec de la ficelle de boucherie pour lui donner une structure, puis arrosez l'extérieur d'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Placez** la longe de porc sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 20 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Mélangez** au fouet la moutarde de Dijon, la moutarde à l'ancienne, le romarin, l'ail, la cassonade et le vin blanc.
8. **Retournez** la longe de porc, puis badigeonnez tous les côtés de la longe de porc avec le mélange de moutarde.
9. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Retirez** la longe de porc lorsqu'elle est cuite, laissez-la refroidir pendant 10 minutes, puis retirez la ficelle, découpez en tranches et servez.

ES

LOMO DE CERDO REBOZADO CON ROMERO Y MOSTAZA

RENDIMIENTO	6 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	35 minutos

- 1 lomo de cerdo (0,9-1,1 kg)
- 1 cucharada de aceite neutro (por ejemplo, de aguacate o de pepitas de uva)
- Sal kosher, según sea necesario
- Pimienta negra, cantidad necesaria
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de mostaza en grano
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 3 dientes de ajo, rallados o muy finamente picados
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vino blanco

Elementos necesarios
Cordón de carnicero

1. **Retira** el lomo de cerdo de la nevera 30 minutos antes de cocinarlo.
2. **Ata** el lomo de cerdo con el cordón de carnicero para darle estructura. Cúbrelo con aceite y sazona con sal y pimienta.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
4. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 190 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Coloca** el lomo de cerdo en la placa de cocción precalentada.
6. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 20 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Mezcla** la mostaza de Dijon, la mostaza en granos, el romero, el ajo, el azúcar moreno y el vino blanco.
8. **Voltea** el lomo de cerdo y pincela todos los lados con la mezcla de mostaza.
9. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 15 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
10. **Retira** el lomo de cerdo cuando esté hecho, déjalo enfriar durante 10 minutos, retira el cordón, corta rebanadas y sírvelas.

IT

LONZA DI MAIALE IN CROSTA DI SENAPE E ROSMARINO

PORZIONI	6 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	20 minuti
TEMPO DI COTTURA	35 minuti

- 1 lonza di maiale (0,9-1,1 kg)
- 1 cucchiaino di olio neutro (come quello di semi d'uva o di avocado)
- Sale Kosher, quanto basta
- Pepe nero, quanto basta
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 2 cucchiaini di senape integrale
- 2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato
- 3 spicchi d'aglio, grattugiati o tritati molto finemente
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di vino bianco

Utensili necessari
Spago da macellaio

1. **Togliere** la lonza di maiale dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. **Legare** la lonza di maiale con uno spago da macellaio per dare struttura, quindi irrorare l'esterno con olio e condire con sale e pepe.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 190°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
5. **Posizionare** la lonza di maiale sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 20 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
7. **Mescolare** la senape di Digione, la senape integrale, il rosmarino, l'aglio, lo zucchero di canna e il vino bianco.
8. **Capovolgere** la lonza di maiale, quindi spennellare tutti i lati della lonza di maiale con la miscela di senape.
9. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 15 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
10. **Togliere** la lonza di maiale quando è pronta e riposare per 10 minuti, quindi togliere lo spago, affettare e servire.



EN

Sides

DE

Beilagen

FR

Accompagnements

ES

Guarniciones

IT

Contorni



EN ROASTED DIJON GREEN BEANS

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	3 minutes

4 cups green beans, trimmed
1 tablespoon Dijon mustard
2 teaspoons olive oil
2 teaspoons red wine vinegar
2 teaspoons fresh tarragon, chopped
½ teaspoon garlic powder
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon pepper

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
3. **Toss** the green beans with the Dijon, olive oil, vinegar, tarragon, garlic powder, salt, and pepper.
4. **Place** the green beans onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Roast function, adjust temperature to 210°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the green beans when done, then serve.

DE GEBRATENE GRÜNE DIJON-BOHNEN

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

3 Minuten

4 Tassen grüne Schnittbohnen
1 Esslöffel Dijon-Senf
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel Rotweinessig
2 Teelöffel frischer Estragon, gehackt
½ Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel koscheres Salz
½ Teelöffel Pfeffer

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“ und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Die** grünen Bohnen mit Dijon-Senf, Olivenöl, Essig, Estragon, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen.
4. **Die** grünen Bohnen auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „ROAST (BRATEN)“, die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** grünen Bohnen herausnehmen, wenn sie fertig sind, und servieren.

FR HARICOTS VERTS RÔTIS À LA DIJONNAISE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

3 minutes

4 tasses de haricots verts, équeutés
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge
2 cuillères à café d'estragon frais, haché
½ cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Mélangez** les haricots verts avec la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le vinaigre, l'estragon, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
4. **Placez** les haricots verts sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Rôtiro, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** les haricots verts lorsqu'ils sont cuits, puis servez.

ES **JUDÍAS VERDES
AL HORNO CON
MOSTAZA DE DIJON**

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	3 minutos

- 4 tazas de judías verdes cortadas
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharaditas de estragón fresco picado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar) y luego pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Mezcla** las judías verdes con la mostaza de Dijon, el aceite de oliva, el vinagre, el estragón, el ajo en polvo, la sal y la pimienta.
4. **Coloca** las judías verdes en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función ROAST (Rostizar), ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 3 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Retira** las judías verdes cuando estén hechas y sírvelas.

IT **FAGIOLINI VERDI DI
DIGIONE ARROSTITI**

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	3 minuti

- 4 tazas de fagiolini, mondati
- 1 cucchiaino de senape di Digione
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 2 cucchiaini di dragoncello fresco, tritato
- ½ cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di sale kosher
- ½ cucchiaino di pepe

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mescolare** i fagiolini con la senape di Digione, l'olio d'oliva, l'aceto, il dragoncello, l'aglio in polvere, il sale e il pepe.
4. **Mettere** i fagiolini verdi sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 3 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Togliere** i fagiolini verdi a fine cottura, quindi servire.



EN BROWN SUGAR BARBECUE CARROTS

YIELD 3 servings

PREP TIME 10 minutes

COOK TIME 7 minutes

1 bunch rainbow carrots, washed,
peeled, and ends trimmed
2 tablespoons brown sugar
1 tablespoon unsalted butter, melted
½ tablespoon neutral oil (like grapeseed
or avocado)
¼ tablespoon apple cider vinegar
1 garlic clove, grated
1 teaspoon paprika
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon onion powder
½ teaspoon chili powder
¼ teaspoon mustard powder
¼ teaspoon cayenne pepper
Smoked salt, for garnish

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** all of the ingredients, except for the smoked salt, into a large bowl and mix well.
4. **Place** the carrots onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Roast function, adjust temperature to 210°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the carrots when done, garnish with smoked salt, then serve.

DE GRILLKAROTTEN MIT BRAUNEM ZUCKER

PORTIONEN

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

7 Minuten

- 1 Bund Regenbogenmöhren, gewaschen, geschält und die Enden abgeschnitten
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- ½ Esslöffel neutrales Öl (wie Traubenkern- oder Avocadoöl)
- ½ Esslöffel Apfelessig
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Senfpulver
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- Rauchsalz, zum Garnieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 210 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Alle** Zutaten mit Ausnahme des Rauchsalzes in eine große Schüssel geben und gut vermischen.
4. **Die** Karotten auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „ROAST (BRATEN)“, die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** Karotten herausnehmen, wenn sie fertig sind, mit Rauchsalz garnieren und servieren.

FR CAROTTES BARBECUE AU SUCRE ROUX

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

- 1 botte de carottes arc-en-ciel, lavées, pelées et équeutées
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé, fondu
- ½ cuillère à soupe d'huile neutre (comme de graines de pépins de raisin ou d'avocat)
- ½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- 1 gousse d'ail, râpée
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sel casher
- ½ cuillère à café de poudre d'oignon
- ½ cuillère à café de piment (chili) en poudre
- ½ de cuillère à café de moutarde en poudre
- ½ de cuillère à café de poivre de Cayenne
- Sel fumé, pour la garniture

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 210 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Placez** tous les ingrédients, à l'exception du sel fumé, dans un grand bol et mélangez bien.
4. **Placez** les carottes sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** les carottes lorsqu'elles sont cuites, garnissez-les de sel fumé et servez.

ES ZANAHORIAS ASADAS CON AZÚCAR MORENO

RENDIMIENTO	3 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	7 minutos

1 manojo de zanahorias de varios colores, lavadas, peladas y sin las puntas
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharada de mantequilla sin sal derretida
½ cucharada de aceite neutro (por ejemplo, de aguacate o de pepitas de uva)
½ cucharada de vinagre de sidra de manzana
1 diente de ajo rallado
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de cebolla en polvo
½ cucharadita de chile en polvo
½ cucharadita de mostaza en polvo
½ cucharadita de pimienta de cayena
Sal ahumada, para adornar

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 210 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **En** un cuenco grande, coloca todos los ingredientes, salvo por la sal ahumada, y mezcla bien.
4. **Coloca** las zanahorias en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función ROAST (Rostizar), ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 7 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Retira** las zanahorias cuando estén hechas, decora con sal ahumada y sírvelas.

IT CAROTE AL BARBECUE CON ZUCCHERO DI CANNA

PORZIONI	3 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	7 minuti

1 mazzo di carote arcobaleno, lavate, pelate e private delle estremità
2 cucchiai di zucchero di canna
1 cucchiaino di burro non salato, fuso
½ cucchiaino di olio neutro (come quello di semi d'uva o di avocado)
½ cucchiaino di aceto di sidro di mele
1 spicchio d'aglio grattugiato
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di cipolla in polvere
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
½ cucchiaino di senape in polvere
½ di cucchiaino di pepe di Cayenna
Sale affumicato, per guarnire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 210°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** tutti gli ingredienti, tranne il sale affumicato, in una grande ciotola e mescolare bene.
4. **Mettere** le carote sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 7 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Rimuovere** le carote quando sono pronte, guarnire con il sale affumicato, quindi servire.



EN CRISPY SMASHED POTATOES WITH HERB AIOLI

YIELD

4 servings

PREP TIME

30 minutes

COOK TIME

8 minutes

Potatoes

700 g small creamer potatoes
3 tablespoons avocado oil
½ teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon garlic powder
1 tablespoon black pepper
2 teaspoons kosher salt
½ teaspoon smoked paprika (optional)

Herb Aioli

½ cup light mayonnaise
1 tablespoon parsley, chopped
1 tablespoon basil, chiffonade
1 tablespoon chives, chopped
1 tablespoon dill, chopped
1 tablespoon lemon juice
2 teaspoons olive oil
1 teaspoon light sour cream
½ teaspoon lemon zest
Salt & pepper, to taste

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Mix** the ingredients for the herb aioli in a small bowl and chill in the refrigerator.
3. **Fill** a medium pot with salted cold water and boil, add the potatoes and cook until a knife easily pierces through without any resistance.
4. **Strain** the potatoes and let them cool down for easy handling.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press *Start/Pause*.
6. **Combine** the rest of the potato ingredients in a small bowl and add the potatoes. Toss to coat.
7. **Smash** the potatoes gently with the palm of your hands. Crush them only halfway so that they stay intact
8. **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
9. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 210°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the potatoes when done, then serve with the aioli on the side.

DE KNUSPRIGES KARTOFFELPÜREE MIT KRÄUTER-AIOLI

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	30 Minuten
KOCHZEIT	8 Minuten

Kartoffeln

700 g kleine weichkochende Kartoffeln
3 Esslöffel Avocadoöl
½ Teelöffel Cayennepeffer
½ Teelöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel schwarzer Pfeffer
2 Teelöffel koscheres Salz
½ Teelöffel geräucherter Paprika (optional)

Kräuter-Aioli

½ Tasse kalorienarme Mayonnaise
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Esslöffel Basilikum, zerrissen
1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt
1 Esslöffel Dill, gehackt
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel kalorienarme saure Sahne
½ Teelöffel Zitronenschale
Salz und Pfeffer, nach Geschmack

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Zutaten für das Kräuter-Aioli in einer kleinen Schüssel mischen und im Kühlschrank kalt stellen.
3. **Einen** mittelgroßen Topf mit kaltem Salzwasser füllen und zum Kochen bringen, die Kartoffeln hineingeben und so lange kochen, bis sie sich mit einem Messer leicht und ohne Widerstand durchstechen lassen.
4. **Die** Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, damit sie leicht zu verarbeiten sind.
5. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 210 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
6. **Die** restlichen Zutaten für die Kartoffeln in einer kleinen Schüssel vermengen und die Kartoffeln hinzufügen. Zum Überziehen schwenken.
7. **Die** Kartoffeln mit den Handflächen leicht zerdrücken. Zerkleinern Sie sie nur zur Hälfte, damit sie unversehrt bleiben.
8. **Die** Kartoffeln auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
9. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
10. **Wenn** die Kartoffeln fertig sind, herausnehmen und mit dem Kräuter-Aioli servieren.

FR POMMES DE TERRE ÉCRASÉES CROUSTILLANTES AVEC AÏOLI AUX HERBES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	30 minutes
TEMPS DE CUISSON	8 minutes

Pommes de terre

700 g de petites pommes de terre grenailles
3 cuillères à soupe d'huile d'avocat
¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
½ cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de poivre noir
2 cuillères à café de sel casher
¼ de cuillère à café de paprika fumé (facultatif)

Aïoli aux herbes

½ tasse de mayonnaise allégée
1 cuillère à soupe de persil, haché
1 cuillère à soupe de basilic en chiffonnade
1 cuillère à soupe de ciboulette, hachée
1 cuillère à soupe d'aneth, haché
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de crème aigre allégée
¼ de cuillère à café de zestes de citron
Sel et poivre, selon votre goût

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Mélangez** les ingrédients de l'aïoli aux herbes dans un petit bol et réservez au réfrigérateur.
3. **Remplissez** une casserole moyenne d'eau froide salée et faites bouillir, ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire jusqu'à ce qu'un couteau les transperce sans résistance.
4. **Égouttez** les pommes de terre et laissez-les refroidir pour pouvoir les manipuler facilement.
5. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 210 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Mélangez** le reste des ingrédients pour les pommes de terre dans un petit bol et ajoutez les pommes de terre. Mélangez pour enrober.
7. **Écrasez** doucement les pommes de terre avec la paume de votre main. Ne les écrasez qu'à moitié pour qu'elles restent intactes.
8. **Placez** les pommes de terre sur la plaque à croustiller préchauffée.
9. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Retirez** les pommes de terre lorsqu'elles sont prêtes, et servez-les avec une aïoli servie à part.

ES

PATATAS APLASTADAS Y CRUJIENTES CON ALIOLI DE HIERBAS

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

Patatas
700 g de patatas pequeñas y tiernas
3 cucharadas de aceite de aguacate
½ cucharadita de pimienta de cayena
½ cucharadita de ajo en polvo
1 cucharada de pimienta negra
2 cucharaditas de sal kosher
½ cucharadita de pimentón ahumado (opcional)

Alioli de hierbas
½ taza de mayonesa dietética
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de albahaca, cortada en chiffonade
1 cucharada de cebollino picado
1 cucharada de eneldo picado
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharaditas de aceite de oliva
1 cucharadita de crema agria dietética
½ cucharadita de ralladura de limón
Sal y pimienta al gusto

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **En** un cuenco pequeño, mezcla los ingredientes del alioli de hierbas y colócalo en la nevera.
3. **Llena** un cazo de tamaño mediano con agua fría, coloca sal y ponla a hervir. Luego añade las patatas y cocina hasta que al pincharlas con un cuchillo, puedas hacerlo sin ninguna resistencia.
4. **Cola** las patatas y déjalas enfriar para poder manipularlas mejor.
5. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 210 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **En** un cuenco pequeño combina el resto de los ingredientes para las patatas y añádelas. Mezcla para que queden bien cubiertas.
7. **Aplasta** las patatas solo un poco con la palma de la mano. Hazlo solo hasta la mitad para que permanezcan intactas.
8. **Coloca** las patatas en la placa de cocción precalentada.
9. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 8 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
10. **Retira** las patatas cuando estén hechas y sírvelas con alioli a un lado.

IT

PATATE SCHIACCiate CROCCANTI CON AIOLI ALLE ERBE

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	30 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 minuti

Patate
700 grammi di patate novelle
3 cucchiaini di olio di avocado
½ di cucchiaino di pepe di Cayenna
½ cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale kosher
½ di cucchiaino di paprika affumicata (facoltativo)

Aioli alle erbe
½ tazza di maionese leggera
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato
1 cucchiaino di basilico, tagliato a ciuffetti
1 cucchiaino di erba cipollina, tritata
1 cucchiaino di aneto, tritato
1 cucchiaino di succo di limone
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di panna acida leggera
½ di scorza di limone
Sale e pepe, a piacere

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Mescolare** gli ingredienti per l'aioli alle erbe in una piccola ciotola e raffreddare in frigorifero.
3. **Riempire** una pentola media con acqua fredda salata e portare a ebollizione, aggiungere le patate e cuocerle fino a quando un coltello non le trapassa facilmente senza opporre resistenza.
4. **Scolare** le patate e lasciarle raffreddare per riuscire a maneggiare facilmente.
5. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 210°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
6. **Unire** il resto degli ingredienti per le patate in una piccola ciotola e aggiungere le patate. Mescolare per ricoprire il tutto.
7. **Schiacciare** delicatamente le patate con il palmo delle mani. Schiacciarle solo a metà in modo che rimangano intatte.
8. **Disporre** le patate sul piatto crisper pre-riscaldato.
9. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 8 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
10. **Togliere** le patate quando sono cotte e servirle con l'aioli a parte.



EN ONION RINGS

YIELD	2 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	6 minutes

½ cup all-purpose flour
2 eggs
1 cup buttermilk
1 cup breadcrumbs
1 teaspoon smoked paprika
1 teaspoon kosher salt
1 white onion, cut into 1.3 cm thick rounds and separated into rings
Oil spray

1. **Set** up a breading station with the flour in one bowl, the eggs and buttermilk whisked together in a second bowl, and the breadcrumbs, paprika, and salt in a final bowl.
2. **Dredge** each onion ring in the flour, followed by the egg mixture, and finally the breadcrumbs, shaking off any excess between each step.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket, then place the onion rings onto the crisper plate and spray them with oil spray. You may need to work in batches.
4. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 200°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the onion rings when done, then serve.

DE ZWIEBELRINGE

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

½ Tasse Allzweckmehl

2 Eier

1 Tasse Buttermilch

1 Tasse Paniermehl

1 Teelöffel geräucherter Paprika

1 Teelöffel koscheres Salz

1 weiße Zwiebel, in 1,3 cm dicke

Scheiben geschnitten und in Ringe
geteilt

Ölspray

1. **Das** Mehl in eine Schüssel geben, die Eier und die Buttermilch in einer zweiten Schüssel verquirlen und das Paniermehl, das Paprikapulver und das Salz in einer letzten Schüssel vermischen.
2. **Jeden** Zwiebelring in Mehl, dann in der Eimischung und schließlich im Paniermehl wenden, wobei Sie den Überschuss zwischen den einzelnen Schritten abschütteln.
3. **Die** Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse legen, dann die Zwiebelringe auf die Röstplatte legen und mit Ölspray besprühen. Möglicherweise müssen die Zwiebelringe in kleineren Mengen nacheinander gebacken werden.
4. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
5. **Die** Zwiebelringe herausnehmen, wenn sie fertig sind und servieren.

FR RONDELLES D'OIGNON

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

½ tasse de farine tout usage

2 œufs

1 tasse de babeurre

1 tasse de chapelure

1 cuillère à café de paprika fumé

1 cuillère à café de sel casher

1 oignon blanc, coupé en rondelles de
1,30 cm d'épaisseur et séparées en
anneaux

Huile en aérosol

1. **Préparez** un poste de panage avec la farine dans un bol, les œufs et le babeurre mélangés au fouet dans un deuxième bol, et la chapelure, le paprika et le sel dans un dernier bol.
2. **Trempez** chaque rondelle d'oignon dans la farine, puis dans le mélange d'œufs et enfin dans la chapelure, en secouant l'excédent entre chaque étape.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez les rondelles d'oignon sur la plaque à croustiller et vaporisez-les d'huile. Vous devrez travailler par lots.
4. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** les rondelles d'oignon lorsqu'elles sont cuites, puis servez.

ES AROS DE CEBOLLA

RENDIMIENTO	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	6 minutos

½ taza de harina todo uso
2 huevos
1 taza de suero de leche
1 tazas de pan rallado
1 cucharadita de paprika ahumada
1 cucharadita de sal kosher
1 cebolla blanca, cortada con círculos
de 1,3 cm de grosor y separados en
aros
Aceite en aerosol

1. **Prepara** un espacio para el empanado: en un cuenco, coloca harina, en otro mezcla los huevos y el suero de leche, y en el último cuenco, coloca el pan rallado, el pimentón y la sal.
2. **Enharina** cada aro de cebolla, luego pásalo por la mezcla de huevo y, al final, cúbrelo con pan rallado. Sacude el exceso entre cada paso.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI, coloca los aros de cebolla en la placa de cocción y rocíalos con aceite en aerosol. Es posible que debas trabajar por tandas.
4. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 6 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Retira** los aros de cebolla cuando estén hechos y sírvelos.

IT ANELLI DI CIPOLLA

PORZIONI	2 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	6 minuti

½ tazza di farina multiuso
2 uova
1 tazza di latticello
1 tazza di pangrattato
1 cucchiaino di paprika affumicata
1 cucchiaino di sale kosher
1 cipolla bianca, tagliata a rondelle
spesse da 1,3 cm e separata in anelli
Olio spray

1. **Preparare** una stazione di impanatura con la farina in una ciotola, le uova e il latticello sbattuti insieme in una seconda ciotola e il pangrattato, la paprika e il sale in un'altra ciotola.
2. **Passare** ogni anello di cipolla nella farina, poi nel composto di uova e infine nel pangrattato, scuotendo il prodotto in eccesso tra un passaggio e l'altro.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della friggitrice ad aria COSORI, quindi posizionare gli anelli di cipolla sul piatto crisper e spruzzarli con olio spray. Potrebbe essere necessario lavorare a fasi.
4. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 6 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Togliere** anelli di cipolla quando sono pronti, quindi servire.



EN STICKY SOY-GLAZED BRUSSELS SPROUTS

YIELD 4 servings
PREP TIME 5 minutes
COOK TIME 15 minutes

2 slices bacon
 700 g Brussels sprouts, quartered
 1 tablespoon vegetable oil
 1 teaspoon kosher salt, plus more to taste
 ½ teaspoon white pepper
 ½ cup brown sugar
 2½ tablespoons soy sauce
 1 tablespoon rice vinegar
 1 lime, juiced
 ½ tablespoon Shaoxing cooking wine
 2 teaspoons fish sauce
 ¼ serrano pepper, seeded and minced
 1 knob fresh ginger (2.5 cm long), peeled and grated
 2 tablespoons cilantro, chopped, for garnish

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the bacon onto the preheated crisper plate.
4. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 195°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the bacon when done and roughly chop.
6. **Place** the Brussels sprouts into a large bowl, then add 1 tablespoon of the bacon fat from the bottom of the air fryer basket, vegetable oil, kosher salt, and white pepper. Toss together until the Brussels sprouts are coated, then place them onto the crisper plate.
7. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 210°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Place** the remaining ingredients, except the cilantro, into a small saucepan over medium heat and bring to a simmer. Cook for 2 to 3 minutes, until slightly reduced, then remove from the heat.
9. **Remove** the Brussels sprouts when done and toss with the reduction, bacon, and chopped cilantro. Season to taste with salt, then serve.

DE MIT SOJASAUCE GLASIERTER ROSENKOHL

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	5 Minuten
KOCHZEIT	15 Minuten

2 Scheiben Speck
700 g Rosenkohl, geviertelt
1 Esslöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Salz, plus etwas mehr zum Abschmecken
¼ Teelöffel weißer Pfeffer
½ Tasse brauner Zucker
2½ Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Reisessig
1 Limette, entsaftet
½ Esslöffel Shaoxing-Reiswein zum Kochen
2 Teelöffel Fischsauce
½ Serrano-Chili, entkernt und gehackt
1 Knolle frischer Ingwer (2,5 cm lang), geschält und gerieben
2 Esslöffel Koriander, gehackt, zum Garnieren

- Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Den** Speck auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
- Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Den** Speck nach dem Braten herausnehmen und grob hacken.
- Den** Rosenkohl in eine große Schüssel geben, dann 1 Esslöffel Speckfett vom Boden des Frittierkorbs der Heißluft-Fritteuse, Pflanzenöl, koscheres Salz und weißen Pfeffer hinzufügen. Alles zusammen durchschwenken, bis der Rosenkohl bedeckt ist, und dann auf die Röstplatte legen.
- Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Die** restlichen Zutaten, mit Ausnahme des Korianders, in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. 2 bis 3 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist, dann vom Herd nehmen.
- Den** Rosenkohl, wenn er fertig ist, herausnehmen und mit der Reduktion, dem Speck und dem gehackten Koriander anrichten. Mit Salz abschmecken, dann servieren.

FR CHOUX DE BRUXELLES GLACÉS AU SOJA ET CARAMÉLISÉS

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	15 minutes

2 tranches de bacon
700 g de choux de Bruxelles, coupés en quatre
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel casher, plus selon votre goût
¼ cuillère à café de poivre blanc
½ tasse de sucre roux
2½ cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 citron vert, pressé
½ cuillère à soupe de vin de cuisine de Shaoxing
2 cuillères à café de Nuoc-mâm
½ de piment serrano, épépiné et émincé
1 racine de gingembre frais (2,5 cm de long), pelée et râpée
2 cuillères à soupe de coriandre, hachée, pour la garniture

- Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
- Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 195 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Placez** le bacon sur la plaque à croustiller préchauffée.
- Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retirez** le bacon lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir.
- Placez** les choux de Bruxelles dans un grand bol, puis ajoutez 1 cuillère à soupe de graisse de bacon provenant du fond du panier de la friteuse à air, de l'huile végétale, du sel casher et du poivre blanc. Mélangez jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient enrobés, puis placez-les sur la plaque à croustiller.
- Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Placez** le reste des ingrédients, à l'exception de la coriandre, dans une petite casserole sur feu moyen et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la température soit légèrement réduite, puis retirez du feu.
- Retirez** les choux de Bruxelles lorsqu'ils sont cuits et mélangez-les avec la réduction, le bacon et la coriandre hachée. Assaisonnez à votre goût avec du sel, puis servez.

ES

COLES DE BRUSELAS CARAMELIZADAS CON SALSA DE SOYA

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

- 2 rebanadas de tocino
- 680 g de coles de Bruselas cortadas en cuartos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal kosher, más al gusto
- ½ cucharadita de pimienta blanca
- ½ taza de azúcar moreno
- 2 ½ cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 lima, exprimida
- ½ cucharada de vino Shaoxing para cocinar
- 2 cucharaditas de salsa de pescado
- ½ de pimiento serrano, con semillas y picado
- 1 rizoma fresco de jengibre (de 2,5 centímetros de largo), pelado y rallado
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado, para adornar

- Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
- Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 195 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
- Coloca** el tocino en la placa de cocción precalentada.
- Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 5 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
- Retira** el tocino cuando esté hecho y pícalo en trozos grandes.
- Coloca** las coles de Bruselas en un cuenco grande, añade una cucharada de la grasa del tocino que quedó en la parte inferior de la cesta de la freidora por aire, aceite vegetal, sal kosher y pimienta blanca. Integra los ingredientes hasta cubrir las coles de Bruselas y colócalas en la placa de cocción.
- Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 10 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
- Coloca** los ingredientes restantes, salvo el cilantro, en un cazo pequeño a fuego medio y hiérvelos a fuego lento. Cocina por 2-3 minutos, hasta reducir la mezcla, y retíralo del fuego.
- Retira** las coles de Bruselas cuando estén hechas e intégralas con la salsa reducción, el tocino y el cilantro picado. Sazona al gusto con sal, y sirve el plato.

IT

CAVOLETTI DI BRUXELLES GLASSATI ALLA SOIA E APPICCIOSI

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	15 minuti

- 2 fette di pancetta
- 700 grammi di cavoletti di Bruxelles, tagliati in quarti
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale kosher, più altro a piacere
- ½ cucchiaino di pepe bianco
- ½ tazza di zucchero di canna
- 2 ½ cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaio di aceto di riso
- 1 lime spremuto
- ½ cucchiaio di vino da cucina Shaoxing
- 2 cucchiaini di salsa di pesce
- ½ di peperoncino serrano, in semi e tritato
- 1 noce di zenzero fresca (lunghezza: 2,5 cm), pelata e grattugiata
- 2 cucchiai di coriandolo, tritato, per guarnire la pietanza

- Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
- Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 195°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
- Posizionare** la pancetta sul piatto crisper pre-riscaldato.
- Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 5 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
- A cottura ultimata** togliere la pancetta e tritarla grossolanamente.
- Mettere** i cavoletti di Bruxelles in una ciotola capiente, quindi aggiungere 1 cucchiaio di grasso di pancetta dal fondo del cestello della friggitrice ad aria, l'olio vegetale, il sale kosher e il pepe bianco. Mescolare il tutto fino a ricoprire i cavoletti di Bruxelles, quindi disporli sul piatto crisper.
- Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
- Mettere** gli altri ingredienti, tranne il coriandolo, in un pentolino a fuoco medio e portare a ebollizione. Cuocere per 2-3 minuti, fino a quando non si riduce leggermente, quindi togliere dal fuoco.
- Togliere** i cavoletti di Bruxelles quando sono pronti e saltarli con la riduzione, la pancetta e il coriandolo tritato. Condire a piacere con sale, quindi servire.



EN PARMESAN-THYME ACORN SQUASH

YIELD	3 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	6 minutes

1 small acorn squash
1 tablespoon fresh thyme leaves
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
1 tablespoon Parmesan cheese, freshly
grated, for garnish

1. **Cut** the acorn squash in half, then scoop out and discard the seeds. Cut the squash halves into 2.5 cm wedges.
2. **Combine** the squash wedges, thyme, olive oil, salt, and pepper in a medium bowl and toss to coat.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket, then place the squash onto the crisper plate.
4. **Select** the Roast function, adjust time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the squash when done and garnish with Parmesan cheese, then serve.

DE EICHELKÜRBIS MIT PARMESAN UND THYMIAN

PORTIONEN

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

- 1 kleiner Eichelnkürbis
- 1 Esslöffel frische Thymianblätter
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Esslöffel Parmesankäse, frisch gerieben, zum Garnieren

1. **Den** Eichelnkürbis halbieren, die Kerne entfernen und entsorgen. Die Kürbishälften in 2,5 cm große Spalten schneiden.
2. **Die** Kürbisspalten, den Thymian, das Olivenöl, das Salz und den Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und zum Überziehen schwenken.
3. **Die** Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse legen, dann die Kürbisspalten auf die Röstplatte legen.
4. **Wählen** Sie die Funktion „ROAST (BRATEN)“, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
5. **Die** fertigen Kürbisspalten herausnehmen und mit Parmesan garnieren, dann servieren.

FR COURGE POIVRÉE AU PARMESAN ET AU THYM

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

- 1 petite courge
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel casher
- 1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de parmesan, fraîchement râpé, pour garniture

1. **Coupez** la courge en deux, puis retirez les graines et jetez-les. Coupez les moitiés de courge en quartiers de 2,5 cm.
2. **Mélangez** les quartiers de courge, le thym, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol de taille moyenne et remuez pour les enrober.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez la courge sur la plaque à croustiller.
4. **Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** la courge lorsqu'elle est cuite, garnissez-la de sel fumé et servez.

ES CALABAZA CON PARMESANO Y TOMILLO

RENDIMIENTO

3 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

- 1 calabaza pequeña
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de queso parmesano rallado, para adornar

1. **Corta** la calabaza a la mitad, retira y descarta las semillas. Corta las mitades de calabaza en cuñas de 2,50 centímetros.
2. **Coloca** en un cuenco pequeño las cuñas de calabaza, el tomillo, el aceite de oliva, la sal y la pimienta, e integra los ingredientes.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI, coloca la calabaza en la placa de cocción.
4. **Elige** la función ROAST (Rostizar), ajusta el tiempo a 6 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Retira** la calabaza cuando esté hecha, decora con queso parmesano y sírvelas.

IT ZUCCA DI GHIANDA AL PARMIGIANO

PORZIONI

3 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

6 minuti

- 1 zucca di ghianda piccola
- 1 cucchiaino di foglie di timo fresco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale kosher
- 1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato
- 1 cucchiaino di parmigiano, grattugiato fresco, per guarnire la pietanza

1. **Tagliare** la zucca a metà, quindi estrarre e buttare i semi. Tagliare le metà della zucca a spicchi di 2,5 cm.
2. **Unire** gli spicchi di zucca, il timo, l'olio d'oliva, il sale e il pepe in una ciotola media e mescolare per ricoprirli.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI, quindi posizionare la zucca sul piatto crisper.
4. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare il tempo su 6 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Togliere** la zucca a fine cottura e guarnire con il parmigiano, quindi servire.



EN DEHYDRATED CITRUS WHEELS

YIELD	12 citrus wheels
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	4 hours

2 oranges, lemons, or limes

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Slice** the fruit into 0.3 cm thick slices, discarding the ends.
3. **Place** the slices onto the crisper plate in a single layer.
4. **Select** the Dehydrate function, adjust time to 4 hours, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the citrus wheels when done and let them cool completely to room temperature, then store them in an airtight container until ready to use.

DE GETROCKNETE ZITRUSFRÜCHTE- SCHEIBEN

PORTIONEN

12
Zitrusscheiben

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

4 Stunden

2 Orangen, Zitronen oder Limetten

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Früchte in 0,3 cm dicke Scheiben scheiden und die Enden abscheiden.
3. **Die** Scheiben in einer einzigen Lage auf die Röstplatte legen.
4. **Wählen** Sie die Funktion „DRY (DÖRREN)“, die Zeit auf 4 Stunden einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
5. **Nehmen** Sie die Zitruscheiben heraus, wenn sie fertig sind, und lassen Sie sie vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen, dann bewahren Sie sie bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter auf.

FR RONDELLES D'AGRUMES DÉSHYDRATÉES

PRÉPARATION POUR

12 rondelles
d'agrumes

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 heures

2 oranges, citrons ou limes (citrons
verts)

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Coupez** les fruits en tranches de 0,3 cm d'épaisseur, en éliminant les extrémités.
3. **Placez** les tranches sur la plaque à croustiller sur une seule épaisseur.
4. **Sélectionnez** la fonction Déshydrater, réglez la durée sur 4 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** les rondelles d'agrumes lorsqu'elles sont cuites et laissez-les refroidir complètement à température ambiante, puis conservez-les dans un récipient hermétique jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser.

ES RODAJAS DE CÍTRICOS DISECADAS

RENDIMIENTO

12 rodajas de
cítricos disecadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

4 horas

2 naranjas, limones o limas

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Corta** rodajas de fruta de 0,30 centímetros de grosor y descarta las partes finales.
3. **Coloca** las rodajas en la placa de cocción en una única capa.
4. **Elige** la función DEHYDRATE (Deshidratar), ajusta el tiempo a 4 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
5. **Retira** las rodajas de cítrico cuando estén hechas y déjalas enfriar por completo a temperatura ambiente. Almacénalas en un contenedor hermético hasta que desees usarlas.

IT FETTINE DI AGRUMI DISIDRATATI

PORZIONI

12 fettine di
agrumi

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

4 ore

2 arance, limoni o tiglio

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Tagliare** la frutta a fette dello spessore di 0,3 cm, scartando le estremità.
3. **Disporre** le fette sul piatto crisper in un unico strato.
4. **Selezionare** la funzione Dehydrate (Disidratazione), regolare il tempo su 4 ore, quindi premere *Avvio/Pausa*.
5. **Al** termine, rimuovere le fettine di agrumi e lasciarle raffreddare completamente a temperatura ambiente, quindi conservarle in un contenitore ermetico fino al momento dell'uso.



EN SMOKY MAPLE JERKY

YIELD

3 servings

PREP TIME

12 hours

10 minutes

COOK TIME

4 hours

Jerky

120 g beef eye of round

Marinade

½ cup maple syrup

2 tablespoons soy sauce

½ teaspoon liquid smoke

½ teaspoon garlic powder

½ teaspoon onion powder

½ teaspoon salt

½ teaspoon black pepper

Items Needed

Resealable plastic bag

1. **Cut** the beef across the grain into 0.9 cm thick slices and set aside.
2. **Mix** the all the marinade ingredients in a bowl until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket, then place the sliced beef onto the crisper plate.
7. **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 75°C and time to 4 hours, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the jerky when done; the jerky should bend but not snap in half. Let the jerky cool to room temperature, then store or serve.

DE TROCKENFLEISCH MIT RAUCHIGEM AHORNAROMA

PORTIONEN

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

12 Stunden

10 Minuten

KOCHZEIT

4 Stunden

Trockenfleisch (Jerky)

120 g Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

¼ Tasse Ahornsirup

2 Esslöffel Sojasauce

½ Teelöffel Flüssigrauch

½ Teelöffel Knoblauchpulver

½ Teelöffel Zwiebelpulver

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Benötigte Utensilien

Wiederverschließbarer Kunststoffbeutel

1. **Das** Rindfleisch quer zur Faser in 0,9 cm dicke Scheiben schneiden und zur Seite stellen.
2. **Alle** Zutaten für die Marinade in einer Schüssel mischen, bis sie sich gut verbinden.
3. **Das** geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Kunststoffbeutel geben und gut vermischen.
4. **12** Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
5. **Abtropfen** lassen und die Marinade entsorgen.
6. **Die** Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse legen, dann das geschnittene Rindfleisch auf die Röstplatte legen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „DRY (DÖRREN)“, die Temperatur auf 75 °C und die Zeit auf 4 Stunden einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Das** Trockenfleisch (Jerky) herausnehmen, wenn es fertig ist; es sollte sich biegen, aber nicht in der Mitte brechen. Das Trockenfleisch (Jerky) auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann aufbewahren oder servieren.

FR BŒUF SÉCHÉ JERKY FUMÉ AU SIROP D'ÉRABLE

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

12 heures

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 heures

Viande séchée Jerky

120 g de rouelle de bœuf

Marinade

¼ de tasse de sirop d'érable

2 cuillères à soupe de sauce soja

½ cuillère à café de fumet liquide

½ cuillère à café d'ail en poudre

½ cuillère à café de poudre d'oignon

½ de cuillère à café de sel

½ de cuillère à café de poivre noir

Éléments nécessaires

Sac plastique refermable

1. **Coupez** le bœuf en tranches de 0,9 cm d'épaisseur et réservez-le.
2. **Mélangez** tous les ingrédients de la marinade dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
3. **Placez** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et mélangez bien.
4. **Laissez** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou toute une nuit.
5. **Égouttez** et jetez la marinade.
6. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez le bœuf tranché sur la plaque à croustiller.
7. **Sélectionnez** la fonction Déshydrater, réglez la température sur 75 °C et la durée sur 4 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** la viande séchée lorsqu'elle est cuite, la viande séchée doit se plier mais ne doit pas se casser en deux. Laissez la viande séchée refroidir à température ambiante, puis rangez-la ou servez-la.

ES CECINA AHUMADA Y CON JARABE DE MAPLE

RENDIMIENTO

3 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

12 horas

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

4 horas

Cecina

120 g de redondo de ternera

Marinada

½ taza de jarabe de maple

2 cucharadas de salsa de soja

½ cucharadita de humo líquido

½ cucharadita de ajo en polvo

½ cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra

Elementos necesarios

Bolsa de plástico resellable

1. **Corta** la carne de res en sentido transversal en rebanadas de 0,9 cm de grosor y resérvalas.
2. **En** un cuenco pequeño mezcla todos los ingredientes de la marinada para integrarlos bien.
3. **Coloca** las rebanadas de carne de res y la marinada en una bolsa de plástico resellable y mézclalas bien.
4. **Marina** la carne de res en la nevera durante 12 horas o toda la noche.
5. **Cola** y descarta la marinada.
6. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI, coloca las rebanadas de carne en la placa de cocción.
7. **Elige** la función DEHYDRATE (Deshidratar), ajusta la temperatura a 75 °C y el tiempo a 4 horas, después pulsa el botón de *inicio* y *pausa*.
8. **Retira** la cecina cuando esté hecha. Debe poder doblarse, pero no partirse por la mitad. Deja que la cecina se enfríe a temperatura ambiente y luego guárdala o sírvela.

IT JERKY AFFUMICATO ALL'ACERO

PORZIONI

3 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

12 ore

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

4 ore

Jerky

120 grammi di bistecca di girello

Marinata

½ di tazza di sciroppo d'acero

2 cucchiaini di salsa di soia

½ cucchiaino di fumo liquido

½ cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di cipolla in polvere

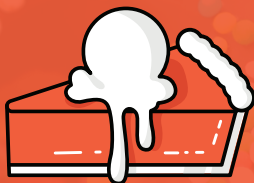
½ di cucchiaino di sale

½ di cucchiaino di pepe nero

Utensili necessari

Sacchetto di plastica richiudibile

1. **Tagliare** la carne di manzo trasversalmente a fette dello spessore di 0,9 cm e metterla da parte.
2. **Mescolare** tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola fino a quando non sono ben combinati.
3. **Mettere** la carne affettata e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Scolare** e buttare la marinata.
6. **Collocare** il piatto crisper nel cestello della friggitrice ad aria COSORI, quindi posizionare la carne di manzo affettata sul piatto crisper.
7. **Selezionare** la funzione Dehydrate (Disidratazione), regolare la temperatura a 75°C e il tempo su 4 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Rimuovere** la carne di manzo quando è pronta; la carne di manzo "jerky" deve piegarsi ma non spezzarsi a metà. Lasciare raffreddare la carne di manzo a temperatura ambiente, quindi conservarla o servirla.



EN

Dessert

DE

Dessert

FR

Desserts

ES

Postre

IT

Dolci



EN FUDGY BROWNIES

YIELD	8 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	16 minutes

12 tablespoons unsalted butter, melted
¾ cup granulated sugar
¾ cup light brown sugar
2 eggs
1 teaspoon vanilla extract
¾ cup all-purpose flour
¾ cup cocoa powder
¾ teaspoon kosher salt
170 g semi-sweet chocolate chunks

Items Needed

Metal baking pan (20 × 20 cm)
Parchment paper

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
3. **Whisk** the melted butter and sugars together in a medium bowl until smooth and lightened in color, then whisk in the eggs one at a time, followed by the vanilla.
4. **Sift** the flour, cocoa powder, and salt into the sugar mixture, then fold in and add the chocolate chunks until just combined.
5. **Line** an 20 × 20 cm baking pan with parchment paper, then pour in the batter.
6. **Place** the baking pan onto the preheated crisper plate.
7. **Select** the Bake function, adjust temperature to 160°C and time to 16 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the brownies when done, let cool for 10 to 15 minutes, then lift out of the pan using the parchment paper.
9. **Slice** the brownies into squares and serve.

DE KAREMELL- BROWNIES

PORTIONEN

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

16 Minuten

12 Esslöffel ungesalzene Butter,
geschmolzen

½ Tasse Kristallzucker

½ Tasse hellbrauner Zucker

2 Eier

1 Teelöffel Vanilleextrakt

½ Tasse Allzweckmehl

½ Tasse Kakaopulver

½ Teelöffel kosches Salz

170 g Zartbitter-Schokolade in Stücken

Benötigte Utensilien

Metall-Backform (20 x 20 cm)

Pergamentpapier

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 160 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
3. **Die** geschmolzene Butter und den Zucker in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis die Masse glatt ist und eine helle Farbe annimmt, dann die Eier nacheinander einrühren, gefolgt von der Vanille.
4. **Mehl**, Kakaopulver und Salz in die Zuckermischung sieben, dann die Schokoladenstückchen unterheben, bis alles gut vermischt ist.
5. **Eine** 20 x 20-cm-Backform mit Pergamentpapier auslegen und den Teig einfüllen.
6. **Die** Backform auf die vorgeheizte Röstplatte stellen.
7. **Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
8. **Nach** dem Backen die Brownies herausnehmen, 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann mit Hilfe des Pergamentpapiers aus der Form heben.
9. **Die** Brownies in Quadrate schneiden und servieren.

FR BROWNIES FONDANTS

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

16 minutes

12 cuillères à soupe de beurre non salé,
fondu

¼ de tasse de sucre cristallisé

¼ de tasse de sucre roux allégé

2 œufs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

¼ tasse de farine tout usage

¼ tasse de cacao en poudre

¼ cuillère à café de sel casher

170 g de copeaux de chocolat mi-sucré

Éléments nécessaires

Plat à four en métal (20 x 20 cm)

Papier sulfurisé

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 160 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Dans** un bol moyen, fouettez le beurre fondu et les sucres jusqu'à ce qu'ils soient lisses et éclaircis, puis incorporez les œufs un par un, suivis de la vanille.
4. **Tamisez** la farine, la poudre de cacao et le sel dans le mélange de sucre, puis incorporez-y les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
5. **Tapissez** un moule de 20 x 20 cm de papier sulfurisé, puis versez-y la pâte.
6. **Placez** le moule à gâteau sur la plaque à croustiller préchauffée.
7. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** les brownies lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir pendant 10 à 15 minutes, puis démoulez-les à l'aide du papier sulfurisé.
9. **Découpez** les brownies en carrés et servez.

ES BROWNIES CREMOSOS

RENDIMIENTO

8 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

16 minutos

12 cucharadas de mantequilla sin sal derretida

¾ taza de azúcar granulada

¾ taza de azúcar morena clara

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

½ taza de harina todo uso

½ taza de cacao en polvo

¼ cucharadita de sal kosher

170 gramos de trozos de chocolate semidulce

Elementos necesarios

Molde de metal para horno (20 x 20 cm)

Papel pergamino

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 160 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **En** un cuenco mediano, mezcla la mantequilla derretida y los azúcares hasta que estén integrados y tengan un color claro, luego añade los huevos de a uno, mezcla y añade la vainilla.
4. **Cierne** la harina, el cacao y la sal en la mezcla. Mezcla y añade los trozos de chocolate hasta integrarlos.
5. **Coloca** papel pergamino en un molde para horno de 20 x 20 cm y añade la mezcla.
6. **Coloca** el molde para horno en la placa de cocción precalentada.
7. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 16 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
8. **Retira** los brownies cuando estén hechos, déjalos enfriar durante 10-15 minutos y sácalos del molde con ayuda del papel pergamino.
9. **Corta** cuadrados y sírvelos.

IT BROWNIE FRIABILI

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

16 minuti

12 cucchiaini di burro non salato, fuso

¾ di tazza di zucchero semolato

¾ di tazza di zucchero di canna chiaro

2 uova

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

½ tazza di farina multiuso

½ di tazza di cacao in polvere

¼ cucchiaino di sale kosher

170 grammi di cioccolato semidolce a pezzetti

Utensili necessari

Teglia metallica (20 x 20 cm)

Carta da forno

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 160°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **In** una ciotola di medie dimensioni, sbattere il burro fuso e gli zuccheri fino a ottenere un composto omogeneo e di colore chiaro, quindi aggiungere le uova, una alla volta, e la vaniglia.
4. **Setacciare** la farina, il cacao in polvere e il sale nel composto di zucchero, quindi aggiungere i pezzetti di cioccolato fino ad amalgamarli.
5. **Rivestire** una teglia da 20 x 20 cm pollici con carta da forno, quindi versare l'impasto.
6. **Posizionare** la teglia da forno sul piatto crisper pre-riscaldato.
7. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 16 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
8. **Togliere** i brownie al termine, lasciarli raffreddare per 10-15 minuti, quindi sollevarli dalla teglia utilizzando la carta da forno.
9. **Tagliare** i brownie a quadretti e servire.



EN CHOCOLATE GLAZED DONUTS

YIELD	8 servings
PREP TIME	2 hours
	45 minutes
COOK TIME	3 minutes

Donuts

2 cups plus 3 tablespoons all-purpose flour, plus more for dusting
3 tablespoons granulated sugar
¼ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon ground cinnamon
1 large egg, beaten
½ cup whole milk
½ stick unsalted butter, melted, plus more as needed
2½ teaspoons dry instant yeast
Oil spray

Chocolate Glaze

½ cup unsalted butter
½ cup milk
1 tablespoon corn syrup
110 g bittersweet chocolate chips
1½ teaspoons vanilla extract
2 cups powdered sugar, sifted
Rainbow sprinkles, for decorating (optional)

Items Needed

Stand mixer fitted with dough hook
Rolling pin
Donut cutter, or 7.5 cm round cutter and 2.5 cm round cutter
Pastry brush

1. **Stir** together the all-purpose flour, granulated sugar, salt, and cinnamon in the bowl of a stand mixer fitted with a dough hook.
2. **Combine** the egg, milk, melted butter, and yeast in a separate bowl and stir together, then pour into the mixer.
3. **Turn** the mixer on low and knead for 2 to 3 minutes, until the dough has come together into a smooth ball.
4. **Spray** the inside of an 20 cm bowl with oil spray, then place the dough inside and cover tightly with plastic wrap.
5. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer basket and place the bowl with the dough directly into the basket.
6. **Select** the Proof function, adjust time to 1 hour 30 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the dough when done and roll it out to 2.5 cm thickness on a lightly floured surface using a rolling pin.
8. **Cut** the donuts out using a donut cutter or a 7.5 cm round cutter for the outer cut and a 2.5 cm round cutter for the inner hole. Reform the excess dough into a ball, cover with plastic, and let rise again for 30 to 45 minutes before cutting more donuts.
9. **Set** the cut donuts onto an oiled sheet tray and cover with plastic wrap, then set aside in a warm place and let rise for 45 minutes.
10. **Place** the crisper plate into the air fryer basket.
11. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
12. **Brush** the donuts all over with melted butter, then place them onto the preheated crisper plate.
13. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 180°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
14. **Remove** the donuts and place on a tray to cool completely.
15. **Place** the butter, milk, corn syrup, chocolate chips, and vanilla in a small saucepan and warm over medium-low heat, stirring constantly, until smooth and melted, then whisk in the powdered sugar a little bit at a time.
16. **Dip** the tops of the donuts into the chocolate sauce when they are cool, decorate with sprinkles, then let them set for 30 minutes before serving.

DE DONUTS MIT SCHOKOLADENGLASUR

PORTIONEN

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

45 Minuten

KOCHZEIT

3 Minuten

Donuts

2 Tassen plus 3 Esslöffel Allzweckmehl,
plus mehr zum Bestäuben

3 Esslöffel Kristallzucker

¼ Teelöffel koscheres Salz

¼ Teelöffel gemahlener Zimt

1 großes Eier, verquirt

½ Tasse Vollmilch

½ Stück ungesalzene Butter,
geschmolzen, plus etwas mehr nach
Bedarf

2½ Teelöffel Instant-Trockenhefe

Ölspray

Schokoladenglasur

½ Tasse ungesalzene Butter

¼ Tasse Milch

1 Esslöffel Maissirup

110 g Zartbitter-Schokoladen-Splitter

1½ Teelöffel Vanilleextrakt

2 Tassen Puderzucker, gesiebt

Regenbogenstreusel, zum Verzieren
(optional)

Benötigte Utensilien

Küchenmaschine mit Knethaken

Nudelholz

Donut-Ausstecher oder 7,5-cm-
Rundausstecher und 2,5-cm-
Rundausstecher

Backpinsel

1. **Das** Allzweckmehl, den Kristallzucker, das Salz und den Zimt in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken verrühren.
2. **Das** Ei, die Milch, die geschmolzene Butter und die Hefe in einer separaten Schüssel verrühren und dann in den Mixer geben.
3. **Den** Mixer auf niedrige Stufe einstellen und 2 bis 3 Minuten kneten, bis sich der Teig zu einer glatten Kugel geformt hat.
4. **Das** Innere einer 20-cm-Schüssel mit Ölspray besprühen, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie fest abdecken.
5. **Nehmen** Sie die Röstplatte aus dem Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse und stellen Sie die Schüssel mit dem Teig direkt in den Korb.
6. **Wählen** Sie die Funktion „PROOF (GÄREN)“, die Zeit auf 1 Stunde 30 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
7. **Nehmen** Sie den Teig heraus und rollen Sie ihn auf einer leicht bemehlten Fläche mit einem Nudelholz auf 2,5 cm Dicke aus.
8. **Schneiden** Sie die Donuts mit einem Donut-Ausstecher oder einem 7,5-cm-Rundausstecher für den Außendurchmesser und einem 2,5-cm-Rundausstecher für den Innendurchmesser aus. Den überschüssigen Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und noch einmal 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bevor weitere Donuts geschnitten werden.
9. **Die** geschnittenen Donuts auf ein geöltes Backblech legen und mit Frischhaltefolie abdecken, dann an einem warmen Ort 45 Minuten lang gehen lassen.
10. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der Heißluft-Fritteuse.
11. **Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 180 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
12. **Pinself** Sie die Donuts rundherum mit geschmolzener Butter ein und legen Sie sie dann auf die vorgeheizte Röstplatte.
13. **Wählen** Sie die Funktion „AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)“, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
14. **Die** Donuts herausnehmen und zum vollständigen Abkühlen auf ein Tablett legen.
15. **Butter**, Milch, Maissirup, Schokoladenstückchen und Vanille in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse glatt und geschmolzen ist.
16. **Tauchen** Sie die Donuts nach dem Abkühlen in die Schokoladensauce, verzieren Sie sie mit Streuseln und lassen Sie diese vor dem Servieren 30 Minuten lang fest werden.

BEIGNETS DONUTS GLACÉS AU CHOCOLAT

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

2 heures

45 minutes

TEMPS DE CUISSON

3 minutes

Beignets Donuts

2 tasses plus 3 cuillères à soupe de farine tout usage, plus un peu pour saupoudrer

3 cuillères à soupe de sucre cristallisé

¼ cuillère à café de sel casher

¼ de cuillère à café de cannelle moulue

1 gros œuf, battu

¼ tasse de lait entier

¼ noix de beurre non salé, fondue, plus si nécessaire

2,5 cuillères à café de levure instantanée sèche

Huile en aérosol

Glaçage au chocolat

½ tasse de beurre non salé

¼ de tasse de lait

1 cuillère à soupe de sirop de maïs

110 g de pépites de chocolat noir

1,5 cuillères à café d'extract de vanille

2 tasses de sucre en poudre, tamisé

Vermicelles multicolores, pour la décoration (facultatif)

Éléments nécessaires

Batteur sur socle doté d'un crochet de pétrissage

Rouleau à pâtisserie

Emporte-pièce pour donuts, ou emporte-pièces ronds de 7,5 et 2,5 cm

Pinceau à pâtisserie

1. **Mélangez** la farine tout usage, le sucre cristallisé, le sel et la cannelle dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur.
2. **Dans** un autre bol, mélangez l'œuf, le lait, le beurre fondu et la levure, puis versez le tout dans le batteur.
3. **Mettez** le batteur en position basse et pétrissez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte se s'agglomère en une boule lisse.
4. **Vaporisez** l'intérieur d'un bol de 20 cm avec de l'huile en aérosol, puis placez la pâte à l'intérieur et couvrez hermétiquement avec du film plastique.
5. **Retirez** délicatement la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI, puis placez le bol contenant la pâte directement dans le panier.
6. **Sélectionnez** la fonction Pousse, réglez la durée sur 1 h et 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** la pâte lorsqu'elle est prête et étalez-la sur une surface légèrement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 2,5 cm.
8. **Découpez** les beignets à l'aide d'un emporte-pièce à Donuts ou d'un emporte-pièce rond de 7,5 cm pour la découpe extérieure et d'un emporte-pièce rond de 2,5 cm pour le trou intérieur. Formez une boule avec l'excédent de pâte, couvrez-la d'un film plastique et laissez-la lever à nouveau pendant 30 à 45 minutes avant de découper d'autres beignets.
9. **Placez** les beignets coupés sur une plaque huilée et couvrez-les d'un film plastique, puis réservez-les dans un endroit chaud et laissez-les lever pendant 45 minutes.
10. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air.
11. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
12. **Badigeonnez** les beignets sur toute la surface avec du beurre fondu, puis placez-les sur la plaque à croustiller préchauffée.
13. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
14. **Retirez** les beignets et placez-les sur un plateau pour les laisser refroidir complètement.
15. **Placez** le beurre, le lait, le sirop de maïs, les pépites de chocolat et la vanille dans une petite casserole et faites chauffer à feu moyen-doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et fondant, puis incorporez le sucre en poudre, petit à petit, en fouettant.
16. **Trempez** le dessus des beignets dans la sauce au chocolat lorsqu'ils sont refroidis, décorez-les avec des vermicelles chocolatés, puis laissez-les durcir pendant 30 minutes avant de les servir.

ES DONAS GLASEADAS CON CHOCOLATE

RENDIMIENTO	8 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	2 horas
	45 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	3 minutos

Donas

2 tazas y 3 cucharadas de harina común
y más para espolvorear
3 cucharadas de azúcar granulada
½ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de canela molida
1 huevo grande, batido
½ taza de leche entera
60 gramos de mantequilla sin sal,
derretida, y más según se necesite
2½ cucharaditas de levadura seca
instantánea
Aceite en aerosol

Salsa de chocolate

½ taza de mantequilla sin sal
½ taza de leche
1 cucharada de sirope de maíz
110 gramos de pepitas de chocolate
semiamargo
1½ cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de azúcar glasé, cernida
Granas de todos los colores para
adornar (opcional)

Elementos necesarios

Batidora de pie con gancho para masa
Rodillo
Cortante con forma de donas o un
cortante redondo de 7,5 centímetros
y otro de 2,5 centímetros
Pincel de repostería

1. **En** un cuenco de una mezcladora con pie con un gancho para masas, añade la harina todo uso, el azúcar granulada, la sal y la canela.
2. **En** otro cuenco, mezcla el huevo, la leche, la mantequilla derretida y la levadura. Añade esta mezcla al cuenco del mezclador.
3. **Enciende** la mezcladora a velocidad baja y amasa durante 2-3 minutos hasta que se haya formado una masa suave.
4. **Coloca** aceite en aerosol en la parte interna de un cuenco de plástico de 20 cm, luego coloca la masa dentro y cúbrelo con una envoltura de plástico.
5. **Retira** la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire COSORI y coloca el cuenco con la masa directamente en la cesta.
6. **Elige** la función PROOF (Leudar), ajusta el tiempo a 1 hora 30 minutos y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** la masa cuando esté hecha y usa un rodillo para estirla a 2,50 centímetros de grosor en una superficie enharinada.
8. **Corta** la masa con un cortante de donas o usa un cortante redondo de 7,50 centímetros para la parte exterior y un cortante redondo de 2,50 centímetros para realizar un orificio en el centro. Vuelve a amasar los descartes hasta conseguir una masa redonda y uniforme, cúbrelo con un plástico y déjala leudar de 30-45 minutos antes de cortar más donas.
9. **Coloca** las donas en una bandeja con aceite y cúbrelo con una envoltura de plástico, déjalas leudar en un sitio cálido durante 45 minutos.
10. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire.
11. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 180 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
12. **Pincela** las donas con mantequilla derretida y colócalas en la placa de cocción precalentada.
13. **Elige** la función AIR FRY (Freír por aire), ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 3 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
14. **Retira** las donas y colócalas en una bandeja para que se enfrien por completo.
15. **Coloca** la mantequilla, la leche, el sirope de maíz, las pepitas de chocolate y la vainilla en un cazo pequeño y caliéntalo a fuego medio-bajo. Mezcla de manera constante hasta que la mezcla se haya derretido y tenga una consistencia suave. Luego añade el azúcar glasé de a poco y mezcla.
16. **Cuando** las donas estén frías, mójalas en la salsa de chocolate, decora con granas y déjalas reposar 30 minutos antes de servir.

IT CIAMBELLE CON GLASSA DI CIOCCOLATO

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

2 ore

45 minuti

TEMPO DI COTTURA

3 minuti

Ciambelle

2 tazze più 3 cucchiaini di farina multiuso,
più altra per spolverare

3 cucchiaini di zucchero semolato

½ cucchiaino di sale kosher

¼ cucchiaino di cannella macinata

1 uovo grande, sbattuto

½ tazza di latte intero

½ panetto di burro non salato, fuso, più
altro se necessario

2½ cucchiaini di lievito istantaneo secco

Olio spray

Glassa di cioccolato

½ tazza di burro non salato

½ di latte

1 cucchiaino di sciroppo di mais

110 g di gocce di cioccolato agrodolce

1½ cucchiaini di estratto di vaniglia

2 tazze di zucchero a velo, setacciate

Zuccherini arcobaleno, per decorare
(facoltativo)

Utensili necessari

Impastatrice con gancio impastatore

Mattarello

Stampo per ciambelle, o stampo

rotondo da 7,5 cm e stampo rotondo
da 2,5 cm

Pennello da pasticceria

1. **Mescolare** la farina multiuso, lo zucchero semolato, il sale e la cannella nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio per impasto.
2. **In** una ciotola a parte, unire l'uovo, il latte, il burro fuso e il lievito, mescolare e versare nell'impastatrice.
3. **Accendere** l'impastatrice al minimo e impastare per 2-3 minuti, fino a quando l'impasto non si sarà formato in una palla liscia.
4. **Spruzzare** l'interno di una ciotola da 8 pollici con uno spray all'olio, quindi posizionare l'impasto all'interno e coprirlo strettamente con pellicola di plastica.
5. **Togliere** il piatto crisper dal cestello della friggitrice ad aria COSORI e inserire la ciotola con l'impasto direttamente nel cestello.
6. **Selezionare** la funzione Proof (Lievitazione), regolare il tempo a 1 ora e 30 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa*.
7. **Rimuovere** l'impasto al termine della cottura e stenderlo su una superficie leggermente infarinata con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di 2,5 cm.
8. **Tagliare** le ciambelle con un tagliapasta o un tagliapasta rotondo da 7,5 cm per il taglio esterno e un tagliapasta rotondo da 2,5 cm per il foro interno. Formare una palla con l'impasto in eccesso, coprirlo con la plastica e lasciarla lievitare di nuovo per 30-45 minuti prima di tagliare altre ciambelle.
9. **Sistemare** le ciambelle tagliate su una teglia oliata e coprire con pellicola trasparente, quindi mettere da parte in un luogo caldo e lasciare lievitare per 45 minuti.
10. **Mettere** il piatto crisper nel cestello della friggitrice ad aria.
11. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 180°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
12. **Spennellare** le ciambelle su tutta la superficie con il burro fuso, quindi metterle sul piatto crisper pre-riscaldato.
13. **Selezionare** la funzione Air Fry (Frittura ad aria), regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 3 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
14. **Togliere** le ciambelle e metterle su un vassoio per farle raffreddare completamente.
15. **Mettere** il burro, il latte, lo sciroppo di mais, le gocce di cioccolato e la vaniglia in un pentolino e scaldare a fuoco medio-basso, mescolando continuamente, fino a quando non saranno sciolte e omogenee, quindi aggiungere lo zucchero a velo un po' alla volta.
16. **Immergere** la parte superiore delle ciambelle nella salsa al cioccolato quando sono fredde, decorare con gli zuccherini, quindi lasciarle rapprendere per 30 minuti prima di servirle.



EN STRAWBERRY LEMONADE CHEESECAKE BARS

YIELD	6 servings
PREP TIME	4 hours
	20 minutes
COOK TIME	17 minutes

Crust

1¼ cups graham cracker crumbs
4 tablespoons unsalted butter, melted
¼ cup granulated sugar

Filling

450 g cream cheese, softened to room temperature
½ cup granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
½ lemon, juiced
1 large egg

Strawberry Swirl

½ cup fresh strawberries
1 teaspoon cornstarch
3 tablespoons sugar
½ lemon, juiced
Water, as needed

Items Needed

Square pan (20 × 20 cm)
Stand mixer or hand mixer fitted with paddle attachment
Food processor
Fine mesh strainer
Aluminum foil

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
3. **Combine** the graham cracker crumbs, butter, and ¼ cup granulated sugar in a medium bowl and stir together until roughly the consistency of wet sand. Pack the crumb mixture into the bottom of an 20 × 20 cm square pan so that it is roughly 0.6 cm thick, using the bottom of a measuring cup to even out the edges.
4. **Place** the pan onto the preheated crisper plate.
5. **Select** the Bake function, adjust temperature to 160°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the crust when done and let cool slightly.
7. **Place** the filling ingredients into a stand mixer fitted with the paddle attachment and blend on low speed until smooth. Do not overmix the batter.
8. **Place** the strawberries, cornstarch, and sugar into the bowl of a food processor and pulse until finely ground, then add the lemon juice and water (roughly 1 to 2 tablespoons) until the sauce is pourable. Pour the sauce through a fine mesh strainer into a small saucepan.
9. **Cook** the sauce over low heat, stirring often, until it begins to thicken, then remove from heat and let cool completely.
10. **Pour** the batter over the crust slowly, then cover with aluminum foil.
11. **Place** the cheesecake onto the crisper plate.
12. **Select** the Bake function, adjust temperature to 155°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
13. **Remove** the cheesecake when done and let cool to room temperature, then cover with a layer of the strawberry sauce.
14. **Chill** the cheesecake in the refrigerator for a minimum of 4 hours before slicing into squares and serving.

DE KÄSEKUCHEN- QUADRATE MIT ERDBEERSAUCE

PORTIONEN

6 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

4 Stunden

20 Minuten

KOCHZEIT

17 Minuten

Boden

- 1½ Tassen Krümel aus Weizenvollkornkeksen
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- ¼ Tasse Kristallzucker

Füllung

- 450 g Frischkäse, auf Zimmertemperatur erwärmt
- ¼ Tasse Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Zitrone, entsaftet
- 1 großes Ei

Erdbeer-Wirbel

- ¼ Tasse frische Erdbeeren
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 3 Esslöffel Zucker
- ¼ Zitrone, entsaftet
- Wasser, je nach Bedarf

Benötigte Utensilien

- Quadratische Backform (20 x 20 cm)
- Standmixer oder Handmixer mit Flachrührhaufsatz
- Küchenmaschine
- Feinmaschiges Sieb
- Aluminiumfolie

- 1. Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- 2. Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 160 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 3. Die** Weizenvollkornkekse, die Butter und ¼ Tasse Kristallzucker in einer mittelgroßen Schüssel vermengen, bis sie ungefähr die Konsistenz von nassem Sand haben. Die Kecksmischung in den Boden einer quadratischen Backform mit den Maßen 20 x 20 cm füllen, sodass sie etwa 0,6 cm dick ist. Verwenden Sie den Boden eines Messbechers, um die Ränder zu glätten.
- 4. Die** Backform auf die vorgeheizte Röstplatte stellen.
- 5. Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 6. Den** Boden nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen.
- 7. Geben** Sie die Zutaten für die Füllung in einen Standmixer mit Flachrührhaufsatz und mixen Sie sie auf niedriger Stufe, bis sie glatt sind. Den Teig nicht zu sehr durchmischen.
- 8. Erdbeeren,** Speisestärke und Zucker in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und fein zerkleinern, dann den Zitronensaft und das Wasser (etwa 1 bis 2 Esslöffel) hinzufügen, bis die Sauce gießbar ist. Die Sauce durch ein feinmaschiges Sieb in einen kleinen Topf gießen.
- 9. Die** Sauce bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren kochen, bis sie einzudicken beginnt, dann vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
- 10. Den** Teig langsam auf den Boden gießen, dann mit Alufolie abdecken.
- 11. Den** Käsekuchen auf die Röstplatte legen.
- 12. Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 155 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 13. Den** Käsekuchen nach dem Backen herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mit einer Schicht der Erdbeersauce bedecken.
- 14. Den** Käsekuchen mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen, bevor er in Quadrate geschnitten und serviert wird.

BARRES DE GÂTEAU AU FROMAGE À LA LIMONADE ET AUX FRAISES

PRÉPARATION POUR

6 portions

DURÉE DE PRÉP.

4 heures

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

17 minutes

Pâte

1¼ de tasse de brisures de petits beurre
4 cuillères à soupe de beurre non salé,
fondu
¼ de tasse de sucre cristallisé

Préparation

450 g de fromage crémeux, ramolli à
température ambiante
¼ tasse de sucre cristallisé
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ citron, pressé
1 gros œuf

Coulis de fraises

¼ tasse de fraises fraîches
1 cuillère à café de fécule de maïs
3 cuillères à soupe de sucre
½ citron, pressé
De l'eau, autant que nécessaire

Éléments nécessaires

Plat à four carré (20 x 20 cm)
Batteur sur socle ou à main équipé d'un
battreur à pales
Mixeur
Tamis à mailles fines
Papier aluminium

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 160 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Mélangez** les miettes de petits beures, le beurre et ¼ de tasse de sucre cristallisé dans un bol moyen et remuez jusqu'à obtenir la consistance d'un sable mouillé. Tassez le mélange de miettes au fond d'un moule carré de 20 x 20 cm de façon à obtenir une épaisseur d'environ 0,6 cm, en utilisant le fond d'une tasse à mesurer pour égaliser les bords.
4. **Placez** le moule à gâteau sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** la pâte lorsqu'elle est cuite et laissez-la refroidir doucement.
7. **Placez** les ingrédients de la garniture dans un batteur sur socle équipé d'une palette et mélangez à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ne pas trop mélanger la pâte.
8. **Placez** les fraises, la fécule de maïs et le sucre dans le bol d'un robot culinaire et mixez jusqu'à ce qu'ils soient finement broyés, puis ajoutez le jus de citron et l'eau (environ 1 à 2 cuillères à soupe) jusqu'à ce que la sauce soit coulante. Versez la sauce au travers d'un tamis à mailles fines dans une petite casserole.
9. **Faites** cuire la sauce à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir, puis retirez-la du feu et laissez-la refroidir complètement.
10. **Versez** lentement le mélange sur la pâte, puis couvrez d'une feuille d'aluminium.
11. **Placez** le gâteau au fromage sur la plaque à croustiller.
12. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 155 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
13. **Retirez** le gâteau au fromage lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir à température ambiante, puis recouvrez-le d'une couche de sauce aux fraises.
14. **Mettez** le gâteau au fromage au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de le découper en carrés et de le servir.

ES **BARRAS DE TARTA
DE QUESO DE LIMÓN
CON FRESAS**

RENDIMIENTO	6 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	4 horas
	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	17 minutos

Base
1½ tazas de galletas de vainilla
4 cucharadas de mantequilla sin sal
derretida
½ taza de azúcar granulada

Relleno
450 g de queso crema, ablandado a
temperatura ambiente
½ taza de azúcar granulada
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ limón, en zumo
1 huevo grande

Salsa de fresas
½ taza de fresas frescas
1 cucharadita de almidón de maíz
3 cucharadas de azúcar
½ limón, en zumo
Agua, según sea necesario

Elementos necesarios
Molde cuadrado (20 x 20 cm)
Mezcladora de pie o de mano con
batidor
Procesador de alimentos
Escudridor de malla fina
Papel aluminio

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 160 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **En** un cuenco mediano, combina las galletas de vainilla trituradas, la mantequilla y el ¼ taza de azúcar granulada, mezcla hasta obtener una consistencia de arena húmeda. Coloca la mezcla de galletas en un molde cuadrado de 20 x 20 cm y apriétala bien para que tenga aproximadamente un grosor de 0,6 cm. Usa una taza de medición para lograr que los bordes sean uniformes.
4. **Coloca** el molde en la placa de cocción precalentada.
5. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 5 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
6. **Retira** la base cuando esté hecha y déjala enfriar.
7. **En** un mezclador con pie y con un batidor, coloca los ingredientes del relleno y bate a velocidad baja hasta obtener una mezcla uniforme. No batas de más.
8. **Coloca** las fresas, el almidón de maíz y el azúcar en el cuenco de un procesador de alimentos y pulsa hasta obtener una mezcla bien molida, añade el zumo de limón y el agua (aproximadamente 1-2 cucharadas) hasta que puedas verter la mezcla de forma líquida. Usa un escurridor de malla fina para colocar la salsa en un cazo pequeño.
9. **Cocina** la salsa a temperatura baja, mezcla de tanto en tanto, hasta que comience a espesar. Retira del fuego y deja enfriar por completo.
10. **Coloca** la mezcla sobre la base de galletas, cubre con papel aluminio.
11. **Coloca** el pastel de queso en la placa de cocción.
12. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 155 °C y el tiempo a 12 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
13. **Retira** el pastel de queso cuando esté hecho y déjalo enfriar a temperatura ambiente. Cúbrelo con una capa de la salsa de fresas.
14. **Coloca** el pastel de queso en la nevera por al menos 4 horas para que se enfríe antes de cortar cuadrados y servir.

IT BARRETTE DI CHEESECAKE ALLA LIMONATA E FRAGOLE

PORZIONI

6 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

4 ore

20 minuti

TEMPO DI COTTURA

17 minuti

Crosta

1/4 di tazza di briciole di cracker Graham
4 cucchiaini di burro non salato, fuso
1/2 di tazza di zucchero semolato

Ripieno

450 grammi di formaggio spalmabile,
ammorbidito a temperatura ambiente
1/2 tazza di zucchero semolato
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1/2 limone, spremuto
1 uovo grande

Swirl di fragola

1/2 tazza di fragole fresche
1 cucchiaino di amido di mais
3 cucchiaini di zucchero
1/2 limone, spremuto
Acqua, quanto basta

Utensili necessari

Padella quadrata (20 x 20 cm)
Mixer a colonna o a mano con
accessorio a paletta
Robot da cucina
Filtro a maglia fine
Pellicola di alluminio

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 160°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Unire** le briciole di cracker graham, il burro e 1/4 di tazza di zucchero semolato in una ciotola media e mescolare fino a ottenere una consistenza simile a quella della sabbia bagnata. Distribuire il composto di briciole sul fondo di una teglia quadrata da 20 x 20 cm in modo che abbia uno spessore di circa 0,6 cm, utilizzando il fondo di un misurino per livellare i bordi.
4. **Posizionare** la teglia sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 5 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
6. **Rimuovere** la crosta una volta terminata e lasciarla raffreddare leggermente.
7. **Mettere** gli ingredienti del ripieno in un mixer a colonna dotato di accessorio per spatola e frullare a bassa velocità fino a ottenere una pastella omogenea. Non mescolare troppo la pastella.
8. **Mettere** le fragole, l'amido di mais e lo zucchero nella ciotola di un robot da cucina e frullare fino a ottenere un composto fine, quindi aggiungere il succo di limone e l'acqua (circa 1 o 2 cucchiaini) fino a quando la salsa non diventa "versabile". Versare la salsa usando un colino a maglie fini in una piccola casseruola.
9. **Cuocere** la salsa a fuoco basso, mescolando spesso, fino a quando non inizia ad addensarsi, quindi togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.
10. **Versare** lentamente la pastella sulla crosta, quindi coprire con una pellicola di alluminio.
11. **Posizionare** la cheesecake sul piatto crisper.
12. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 155°C e il tempo su 12 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
13. **Togliere** la cheesecake quando è pronta e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente, quindi coprirla con uno strato di salsa di fragole.
14. **Far** raffreddare la cheesecake in frigorifero per almeno 4 ore prima di tagliarla a fette e servirla.



EN BAKED APPLES

YIELD	6 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	10 minutes

½ cup brown sugar
½ cup oats
½ cup macadamia nuts, chopped
½ cup walnuts, chopped
3 tablespoons all-purpose flour
1 teaspoon vanilla bean paste
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon orange zest
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground cloves
6 medium green apples
1 tablespoon unsalted butter
Vanilla ice cream, for serving

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
3. **Combine** the brown sugar, oats, both nuts, flour, vanilla bean paste, cinnamon, orange zest, salt, and cloves in a medium bowl. Mix thoroughly with a spoon.
4. **Cut** the tops off of the apples, about 0.6 cm down from the stem. Set the tops aside. Using a spoon or a paring knife, scoop out the cores from the apples, leaving a 0.6 cm wall inside the apples. Continue scooping out the flesh until there is an approximately ¼-cup void in the center.
5. **Place** the apples onto the preheated crisper plate.
6. **Select** the Bake function, adjust temperature to 190°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the apples when done and fill each apple with the filling, then top with a small piece of butter. Place the tops back on the apples and return the apples to the crisper plate.
8. **Select** the Bake function, adjust temperature to 175°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
9. **Remove** the apples when done, then serve with a scoop of vanilla ice cream.

PORTIONEN**VORBEREITUNGSZEIT****KOCHZEIT**

6 Portionen

10 Minuten

10 Minuten

½ Tasse brauner Zucker

½ Tasse Haferflocken

½ Tasse Macadamia-Nüsse, gehackt

½ Tasse Walnüsse, gehackt

3 Esslöffel Allzweckmehl

1 Teelöffel Vanilleschotenmark

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Teelöffel Orangenschale

½ Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel gemahlene Gewürznelken

6 mittelgroße grüne Äpfel

1 Esslöffel ungesalzene Butter

Vanilleeis, zum Servieren

- 1. Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- 2. Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 3. Braunen** Zucker, Haferflocken, beide Nussarten, Mehl, Vanilleschotenmark, Zimt, Orangenschale, Salz und Gewürznelken in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Mit einem Löffel gründlich mischen.
- 4. Die** Oberseiten der Äpfel etwa 0,6 cm vom Stiel entfernt abscheiden. Die Oberteile zur Seite legen. Mit einem Löffel oder einem Schälmesser das Kerngehäuse aus den Äpfeln ausstechen, sodass im Inneren der Äpfel eine 0,6 cm dicke Wand stehen bleibt. Das Fruchtfleisch weiter aushöhlen, bis in der Mitte ein Hohlraum von etwa ¼ Tasse entsteht.
- 5. Die** Äpfel auf die vorgeheizte Röstplatte legen.
- 6. Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 7. Die** Äpfel herausnehmen, wenn sie fertig sind, und jeden Apfel mit der Füllung füllen, dann ein kleines Stück Butter darauf geben. Die Oberseiten wieder auf die Äpfel legen und die Äpfel zurück auf die Röstplatte legen.
- 8. Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 4 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- 9. Wenn** die Äpfel fertig sind, herausnehmen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

PRÉPARATION POUR

6 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

½ tasse de sucre roux

½ tasse de flocons d'avoine

½ tasse de noix de macadamia, hachées

¼ de tasse de noix, hachées

3 cuillères à soupe de farine tout usage

1 cuillère à café de pâte de gousse de vanille

1 cuillère à café de cannelle moulue

1 cuillère à café de zeste d'orange

½ cuillère à café de sel casher

½ de cuillère à café de clous de girofle moulus

6 pommes vertes moyennes

1 cuillère à soupe de beurre non salé

Glace à la vanille, pour le service

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. **Dans** un bol de taille moyenne, mélangez la cassonade, les flocons d'avoine, les deux noix, la farine, la pâte de gousse de vanille, la cannelle, le zeste d'orange, le sel et les clous de girofle. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère.
4. **Découpez** le haut des pommes, à environ 0,6 cm du pédoncule. Réservez les parties supérieures. À l'aide d'une cuillère ou d'un couteau d'office, retirez le cœur des pommes en laissant une paroi de 0,6 cm à l'intérieur. Continuez à retirer la chair jusqu'à obtenir un vide d'environ ¼ de tasse au centre.
5. **Placez** les pommes sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** les pommes lorsqu'elles sont cuites et remplissez chaque pomme avec la garniture, puis recouvrez d'un petit morceau de beurre. Remettez les parties supérieures sur les pommes et replacez les pommes sur la plaque à croustiller.
8. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 175 °C et la durée sur 4 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. **Retirez** les pommes lorsqu'elles sont cuites et servez-les avec une boule de glace à la vanille.

RENDIMIENTO

6 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

½ taza de azúcar moreno

½ taza de avena

½ taza de nueces de macadamia, en trozos

½ taza de nueces, en trozos

3 cucharadas de harina común

1 cucharadita de pasta de vainilla

1 cucharadita de canela molida

1 cucharadita de ralladura de naranja

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de clavos de olor molidos

6 manzanas verdes de tamaño mediano

1 cucharada de mantequilla sin sal

Helado de vainilla, para servir

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 190 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **En** un cuenco mediano, combina el azúcar moreno, la avena, las nueces, la harina, la pasta de vainilla, la canela, la ralladura de naranja, la sal y los clavos de olor. Mezcla bien con una cuchara.
4. **Corta** la parte superior de las manzanas, alrededor de 0,6 cm desde el tallo. Resérvalas. Con una cuchara o un cuchillo de mondar, retira los corazones de las manzanas, y deja un espacio de 0,6 cm en la parte interna de las manzanas. Continúa así hasta que tengas un espacio vacío de ¼ taza en el centro.
5. **Coloca** las manzanas en la placa de cocción precalentada.
6. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 6 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** las manzanas cuando estén hechas y coloca el relleno en cada una. Cúbrelas con un trozo pequeño de mantequilla. Vuelve a colocar las partes superiores de las manzanas y ubícalas en la placa de cocción.
8. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 175 °C y el tiempo a 4 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
9. **Retira** las manzanas cuando estén hechas, sírvelas con una cucharada de helado de vainilla.

PORZIONI

6 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

½ tazza di zucchero di canna
 ½ tazza di avena
 ½ tazza di noci macadamia, tritate
 ½ tazza di noci, tritate
 3 cucchiaini di farina multiuso
 1 cucchiaino di pasta di semi di vaniglia
 1 cucchiaino di cannella macinata
 1 cucchiaino di scorza d'arancia
 ½ cucchiaino di sale kosher
 ½ di cucchiaino di chiodi di garofano macinati
 6 mele verdi medie
 1 cucchiaino di burro non salato
 Gelato alla vaniglia, per servire la pietanza

- Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
- Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 190°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
- In** una ciotola di medie dimensioni, mescolare lo zucchero di canna, l'avena, le noci, la farina, la pasta di semi di vaniglia, la cannella, la scorza d'arancia, il sale e i chiodi di garofano. Mescolare accuratamente con un cucchiaino.
- Tagliare** le cime delle mele, a circa 0,6 cm dal picciolo. Mettere da parte le cime. Con un cucchiaino o uno spelucchino, estrarre i torsoli dalle mele, lasciando una parete di circa 0,6 cm all'interno delle mele. Continuare a estrarre la polpa fino a ottenere un vuoto di circa ¼ di tazza al centro.
- Posizionare** le mele sul piatto crisper pre-riscaldato.
- Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 6 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
- Togliere** le mele quando sono pronte e riempire ogni mela con il ripieno, quindi ricoprire con un pezzetto di burro. Rimettere le cime sulle mele e rimettere le mele sul piatto crisper.
- Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 175°C e il tempo su 4 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
- Togliere** le mele quando sono pronte, quindi servire con una pallina di gelato alla vaniglia.



EN COFFEE BREAD PUDDING

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	10 minutes

½ cup whole milk
½ cup heavy cream
3 tablespoons granulated sugar
1 tablespoon instant coffee
1 large egg
1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon kosher salt
8 slices brioche, cubed
½ cup mini chocolate chips
Vanilla ice cream, for serving

Items Needed

4 ramekins (170-230 g each)

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
3. **Place** the milk, cream, sugar, coffee, egg, vanilla, cinnamon, and salt into a medium bowl and whisk to thoroughly combine.
4. **Fold** the brioche and chocolate chips into the wet ingredients, then divide the mixture among the 4 ramekins.
5. **Place** the ramekins onto the preheated crisper plate.
6. **Select** the Bake function, adjust temperature to 180°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Remove** the ramekins when done and serve with a scoop of vanilla ice cream.

DE KAFFEE- BROTPODDING

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	10 Minuten
KOCHZEIT	10 Minuten

½ Tasse Vollmilch
 ½ Tasse Schlagsahne
 3 Esslöffel Kristallzucker
 1 Esslöffel Instant-Kaffee
 1 großes Ei
 1 Teelöffel Vanilleextrakt
 ½ Teelöffel Zimt
 ½ Teelöffel koscheres Salz
 8 Scheiben Brioche, gewürfelt
 ¼ Tasse Mini-Schokoladensplitter
 Vanilleeis, zum Servieren

Benötigte Utensilien

4 Auflaufförmchen (je 170 bis 230 g)

- Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- Wählen** Sie die Funktion „PREHEAT (VORHEIZEN)“, die Temperatur auf 180 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Milch**, Sahne, Zucker, Kaffee, Ei, Vanille, Zimt und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren.
- Die** Brioche und die Schokoladensplitter unter die feuchten Zutaten heben, dann die Masse auf die 4 Auflaufförmchen verteilen.
- Die** Auflaufförmchen auf die vorgeheizte Röstplatte stellen.
- Wählen** Sie die Funktion „BAKE (BACKEN)“, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann auf *Start/Pause* tippen.
- Nach** dem Backen die Auflaufförmchen herausnehmen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

FR POUDING DE PAIN AU CAFÉ

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

½ tasse de lait entier
 ½ tasse de crème fraîche
 3 cuillères à soupe de sucre cristallisé
 1 cuillère à soupe de café instantané
 1 gros œuf
 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 ½ cuillère à café de cannelle
 ½ cuillère à café de sel casher
 8 tranches de pain brioché, coupées en cubes
 ½ tasse de mini pépites de chocolat
 Glace à la vanille, pour le service

Éléments nécessaires

4 ramequins (de 170 à 230 g chacun)

- Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
- Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Placez** le lait, la crème, le sucre, le café, l'œuf, la vanille, la cannelle et le sel dans un bol de taille moyenne et fouettez pour bien mélanger.
- Incorporez** la brioche et les pépites de chocolat aux ingrédients humides, puis répartissez le mélange dans les 4 ramequins.
- Placez** les ramequins sur la plaque à croustiller préchauffée.
- Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retirez** les ramequins lorsque la cuisson est terminée et servez avec une boule de glace à la vanille.

ES BUDÍN DE PAN AL CAFÉ

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

½ taza de leche entera
½ taza de crema espesa
3 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de café instantáneo
1 huevo grande
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de sal kosher
8 rebanadas de pan brioche, en cubos
½ taza de pepitas de chocolate, tamaño pequeño
Helado de vainilla, para servir

Elementos necesarios

4 ramequines (170-230 gramos cada uno)

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Elige** la función PREHEAT (Precalentar), ajusta la temperatura a 180 °C y, después, pulsa el botón de *encendido y pausa*.
3. **Coloca** la leche, la crema, el azúcar, el café, el huevo, la vainilla, la canela y la sal en un cuenco pequeño y bate hasta integrar bien.
4. **Añade** el pan brioche y las pepitas de chocolate a los ingredientes húmedos y divide la mezcla en cuatro ramequines.
5. **Coloca** los ramequines en la placa de cocción precalentada.
6. **Elige** la función BAKE (Hornear), ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 10 minutos y después pulsa el botón de *encendido y pausa*.
7. **Retira** los ramequines cuando estén listos, sírvelos con una cucharada de helado de vainilla.

IT PUDDING A BASE DI PANE E CAFFÈ

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

½ tazza di latte intero
½ tazza di panna pesante
3 cucchiaini di zucchero semolato
1 cucchiaino di caffè istantaneo
1 uovo grande
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di cannella
½ di cucchiaino di sale kosher
8 fette di brioche, tagliate a cubetti
½ tazza di mini gocce di cioccolato
Gelato alla vaniglia, per servire la pietanza

Utensili necessari

4 pirottini (170-230 grammi ciascuno)

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), regolare la temperatura su 180°C e poi premere *Avvio/Pausa*.
3. **Mettere** il latte, la panna, lo zucchero, il caffè, l'uovo, la vaniglia, la cannella e il sale in una ciotola di medie dimensioni e sbattere con una frusta per amalgamare bene gli ingredienti.
4. **Ripiegare** le brioche e le gocce di cioccolato negli ingredienti umidi, quindi dividere il composto tra i 4 pirottini.
5. **Posizionare** i pirottini sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
7. **Togliere** i pirottini quando sono pronti e servire con una pallina di gelato alla vaniglia.

This image shows a blank sheet of white paper designed for writing notes. At the top left, the word "NOTES" is printed in a large, bold, black sans-serif font. A thick, solid orange-red horizontal line runs across the entire width of the page just below the title. The rest of the page is filled with thin, light-blue horizontal lines spaced evenly apart, providing a guide for handwriting.

[illegible]

[illegible]

COSORI

Questions or Concerns?

support.de@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.es@cosori.com

support.it@cosori.com

support.eu@cosori.com