



SALTER
1760

Crisp & Go
Ricette e consigli imperdibili

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Benvenuti nel vostro Crisp & Go

Cambia il tuo modo di cucinare, preparare, pianificare e gustare!

Dai il benvenuto a pasti più semplici e sapori più freschi. Questo intelligente alleato in cucina è progettato per adattarsi alla vita di tutti i giorni. Che tu stia preparando una cena veloce in settimana, ospitando degli amici o mettendo da parte qualcosa di gustoso per dopo, è pronto quando lo sei tu.

In questa guida troverai tutto ciò di cui hai bisogno: dai consigli pratici ai trucchi degli esperti, fino a ricette ispiranti che rendono ogni pasto semplice da preparare.

Cuocilo. Rendilo croccante. Servilo. Conservalo.
Tutto in un unico sistema semplice.



Indice

Scopri il Crisp & Go	6
Sistema di contenitori per la cottura	8
Suggerimenti e trucchi per riscaldare i cibi	9
Programmi	10
Guida alla pulizia	11
Ricette per il contenitore piccolo	13
Tabella di cottura per il contenitore piccolo	22
Ricette per il contenitore grande	25
Ricette e tabella di cottura per il contenitore grande ...	38

Scopri il Crisp & Go

Friggitrice ad aria da 1500 W in un sistema di cottura portatile

CrisperHub



Adattatore per il
contenitore di cottura



Vassoio grande per
cottura croccante



Contenitore da
4 l con coperchio,
ideale per
preparare più
pietanze alla volta



Base antiscivolo
per cottura a lotti



Piccolo vassoio per
cottura croccante



1 contenitore da
1,5 l con coperchio
a chiusura a clip,
per trasporto e
utilizzo fuori casa



Base antiscivolo per
cottura da asporto



CrisperHub

Unità principale della friggitrice ad aria con pannello di controllo per impostare tempo e temperatura.

Adattatore per il contenitore di cottura

Consente di passare dal contenitore di cottura piccolo a quello grande. Agganciare l'adattatore per utilizzare il contenitore di cottura grande e rimuoverlo per utilizzare il contenitore di cottura piccolo.

Vassoi per cottura croccante privi di PFAS

Disponibili in versione grande e piccola per adattarsi a ciascun contenitore di cottura e garantire la corretta circolazione dell'aria calda durante la cottura.

Contenitori per la cottura

Contenitori per la cottura in vetro, grandi e piccoli, che fungono anche da piatti da portata, contenitori per la conservazione degli alimenti e recipienti per marinare.

Basi antiscivolo

Basi resistenti al calore per evitare di danneggiare il piano di lavoro durante la cottura. Trasportale facilmente dalla cucina alla tavola grazie alle pratiche maniglie e rimuovile per riporle risparmiando spazio.

Design salvaspazio

I contenitori per la cottura sono impilabili uno dentro l'altro con il CrisperHub sopra, per riporli in modo semplice.



Sistema di contenitori per la cottura



Resistente agli shock termici

Passa dai surgelati a cibi perfettamente caldi e croccanti in pochi minuti.

Coperchi inclusi

Conservazione facile degli avanzi in frigorifero o nel congelatore.

Adatto al lavaggio in lavastoviglie

Contenitori per la cottura lavabili in lavastoviglie, privi di BPA e PFAS, con coperchi privi di BPA.

Contenitore di cottura grande da 4 L

Ideale per cucinare in grandi quantità, preparare la cena, marinare e conservare. Per un massimo di 6 persone.

Contenitore di cottura piccolo da 1,5 L

Ideale per preparare in anticipo cene semplici per i giorni feriali e per portare il pranzo con te fuori casa. Per un massimo di 2 persone.



Scansiona il codice QR per acquistare contenitori di cottura aggiuntivi sul sito Salter e rendere ancora più semplice cucinare e preparare il cibo.

Suggerimenti e trucchi per riscaldare i cibi

Riscalda come un vero professionista e trasforma gli avanzi in piatti che sembrano appena preparati grazie ai nostri semplici consigli e trucchi collaudati



Servilo ben caldo

Assicuratevi che il cibo sia ben caldo in ogni punto e fumante prima di consumarlo. Servite sempre gli avanzi immediatamente.



Lascia raffreddare prima di mettere in frigo

Lasciate raffreddare completamente il cibo prima di metterlo in frigorifero: il vostro frigorifero vi ringrazierà!



Trattalo con un po' di cura

Mescolate o girate il cibo a metà cottura per garantire un riscaldamento uniforme. Per stufati e salse è particolarmente utile mescolare a metà del riscaldamento.



Ottieni una croccantezza irresistibile

Per ottenere basi per pizza e focacce croccanti, disponile sul vassoio per cottura croccante per aumentare il flusso d'aria e garantire una circolazione ottimale del calore e una croccantezza ideale.



Non riempire eccessivamente il vassoio

Lascia un po' di spazio al cibo e cerca di non sovraccaricare i contenitori. In questo modo il calore si distribuisce in modo uniforme e si ottiene una doratura croccante.



Passa al livello successivo con RECRISP

Usa la funzione <<RECRISP>> sul tuo CrisperHub per ridare nuova vita ai tuoi avanzi.



Combina a piacere

Per piatti ricchi e di grandi dimensioni come lasagne, moussaka e torte salate, inizia a riscaldarli nel forno a microonde e termina la cottura nel tuo Crisp & Go per ottenere una superficie dorata e perfettamente croccante! (Ricordati solo di rimuovere il vassoio per cottura croccante prima di usare il microonde!)

Programmi

I nostri programmi intelligenti eliminano ogni incertezza in cucina. Che tu stia rendendo croccanti gli avanzi o preparando i tuoi bocconcini surgelati preferiti, ti basta scegliere un programma, inserire il cibo e lasciare che il tuo Crisp & Go faccia la sua magia!

Preimpostazione	Perché scegliere questa preimpostazione...	Temperatura di cottura preimpostata	Tempo di cottura preimpostato	Ideale per...
«BAKE»	Ottieni una lievitazione perfetta per le tue preparazioni da forno e assicurati che restino morbide e soffici all'interno.	160 °C	25 minuti	Tortine, brownies e muffin
«RECRISP»	Ridona vita ai tuoi avanzi e assicurati che il cibo sia croccante all'esterno e perfettamente riscaldato in ogni punto.	180 °C	5 minuti	Piatti con formaggio gratinato e avanzi da rendere croccanti
«ULTRA CRISP»	Trasforma i tuoi surgelati preferiti in sfiziosità rapidissime e super gustose.	200 °C	20 minuti	Patatine fritte surgelate, ali di pollo surgelate e pizza surgelata
«AIR FRY»	Rendilo croccante, sgranocchiato, amaro. Cuoci alla perfezione, senza complicazioni.	200 °C	15 minuti	Pollo, verdure, pancetta e salsicce



Guida alla pulizia

Pulire il tuo Crisp & Go è semplicissimo!
Segui queste semplici regole per ottenere i migliori risultati.



CrisperHub

Pulire con un panno morbido e leggermente umido dopo ogni utilizzo. Non immergere mai in acqua o in altri liquidi. Non lavare mai in lavastoviglie.



Contenitori per la cottura

Può essere lavato in lavastoviglie o a mano. Se lo lavi a mano, sciacqualo accuratamente e lascialo asciugare all'aria o asciugalo con un panno dopo l'uso.



Vassoi crisper

Può essere lavato in lavastoviglie o a mano. Se lo lavi a mano, sciacqualo accuratamente e lascialo asciugare all'aria o asciugalo con un panno dopo l'uso.



Coperchi

Può essere lavato in lavastoviglie o a mano. Se lo lavi a mano, sciacqualo accuratamente e lascialo asciugare all'aria o asciugalo con un panno dopo l'uso.



Basi antiscivolo

Lavare a mano, sciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria o asciugare con un panno dopo l'uso. Assicurarsi di sciacquare bene anche tra le maniglie per rimuovere eventuali residui di detersivo.



Adattatore per il contenitore di cottura

Pulire con un panno morbido e leggermente umido dopo ogni utilizzo. Non immergere mai in acqua o in altri liquidi. Non lavare mai in lavastoviglie.



Ricette per il contenitore piccolo

Ecco qualche idea per pranzi sfiziosi da portare con te o pasti perfettamente porzionati per due. Ideale per il lavoro, i viaggi o le giornate più intense: ti basta riscaldare, gustare e goderti il tuo pasto ovunque ti trovi.





Focacce croccanti con halloumi e condimento al miele piccante

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 10 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 4 focacce (2 porzioni)

Ingredienti	Per servire
225 g di formaggio halloumi, tagliato a cubetti di 2 cm	4 focacce
2 cucchiai di miele	Tzatziki
½ cucchiaio di olio d'oliva	Lattuga
1 cucchiaino di aceto di mele	Pomodori a dadini
1 cucchiaino di origano secco	Cetriolo a dadini
½ cucchiaino di peperoncino in fiocchi, da regolare a piacere	Cipolla rossa, affettata finemente
Un pizzico di sale marino	Prezzemolo fresco tritato (guarnizione facoltativa)

Procedimento

PASSO 1: Mescola l'halloumi con l'olio d'oliva e disponilo sul vassoio crisper all'interno del contenitore di cottura piccolo.

PASSO 2: Posiziona il CrisperHub sopra il contenitore e premi <<MENU>> finché <<AIR FRY>> si illumina. Imposta il tempo su 10 minuti e premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 3: Quando sul display compaiono 5 minuti, rimuovi il CrisperHub ed estrai l'halloumi dal contenitore di cottura.

PASSO 4: Mescola l'halloumi con il miele, l'origano secco, il peperoncino in fiocchi e l'aceto, assicurandoti che i pezzi siano ben ricoperti in modo uniforme. Rimetti l'halloumi nel contenitore di cottura, posiziona sopra il CrisperHub e riprendi la cottura. Nel frattempo, prepara il resto delle verdure. Taglia a dadini il cetriolo e i pomodori e affetta la cipolla rossa.

PASSO 5: Quando il timer ha terminato, toglì l'halloumi dal contenitore di cottura e mettilo da parte. Collega il CrisperHub all'adattatore per il contenitore di cottura e disponi le focacce sul vassoio crisper all'interno del contenitore di cottura grande. Posiziona il CrisperHub sopra e premi <<MENU>> finché <<RECRISP>> si illumina. Premi <<START>> per avviare la cottura e riscaldare le focacce.

PASSO 6: Quando le focacce sono ben calde, componile iniziando con una cucchiata di Tzatziki, una manciata di halloumi e le verdure preparate. Guarnisci con il prezzemolo tritato e gusta subito!

Consigli e suggerimenti

- Regola la quantità di peperoncino in fiocchi a piacere, per ottenere un miele piccante più delicato o più intenso.
- Aggiungi qualche minuto ai tempi di cottura se preferisci l'halloumi più croccante.
- Rendi più sfiziose le tue focacce aggiungendo peperoncini sott'aceto e carne alla griglia.

Pollo al sale e pepe con peperoni in stile da asporto casalingo

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 12 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 2 porzioni

Ingredienti	Per il condimento
350 g di sovracosce o petti di pollo	1 cucchiaino di pepe nero macinato grosso
100 g di amido di mais	1 cucchiaino di mix di 5 spezie cinesi
5 cipollotti, tritati	1 cucchiaino di sale
3 peperoncini rossi, affettati	1 cucchiaino di zenzero in polvere
2 peperoni	½ cucchiaino di peperoncino in fiocchi
1 cipolla bianca, tagliata a pezzi grossi	
1 uovo, sbattuto	

Procedimento

PASSO 1: Taglia il pollo a bocconcini. Trasferiscilo in una ciotola con l'uovo sbattuto e metti da parte.

PASSO 2: Mescola il condimento con l'amido di mais e aggiungi il pollo ricoperto di uovo, assicurandoti che sia ben ricoperto dalla miscela.

PASSO 3: Trasferisci i pezzi di pollo sul vassoio crisper nel contenitore di cottura piccolo. Aggiungi i peperoni, i peperoncini e le cipolle distribuendoli tra i bocconcini di pollo. Tieni da parte alcuni peperoncini affettati per la guarnizione.

PASSO 4: Posiziona il CrisperHub sopra il contenitore e premi <<MENU>> finché <<AIR FRY>> si illumina. Imposta il tempo su 12 minuti e premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 5: Trascorsi 6 minuti, rimuovi il CrisperHub e, utilizzando pinze resistenti al calore, gira il pollo e le verdure. Riposiziona il CrisperHub sopra il contenitore per riprendere la cottura.

PASSO 6: Quando il timer ha terminato, rimuovi il pollo e le verdure e servi con il tuo riso o i tuoi noodles preferiti. Guarnisci con i cipollotti e i peperoncini affettati tenuti da parte.



Consigli e suggerimenti

- Assicurati che i bocconcini di pollo siano ricoperti in modo uniforme per ottenere una croccantezza ottimale.
- Aggiungi più peperoncini affettati per un gusto più piccante.
- Aggiungi 1 cucchiaino di glutammato monosodico e ½ cucchiaino di pepe bianco macinato al condimento, per un autentico sapore da asporto casalingo.





Panino tostato alla caprese

Preparazione: 8 minuti

Cottura: 10 minuti

Programma: <<ULTRA CRISP>>

Dosi: 1 porzione

Ingredienti

2 fette di pane a lievito madre

½ mozzarella fresca, a fette, oppure 65 g di mozzarella grattugiata

½ pomodoro ramato

1 cucchiaino di burro salato, ammorbidito

½ cucchiaino di pesto

Basilico fresco

Sale marino e pepe macinato, a piacere

Procedimento

PASSO 1: Taglia il pomodoro ramato a fette spesse 2 cm e stacca le foglie di basilico dal gambo. Condisci il pomodoro con sale e pepe.

PASSO 2: Su un tagliere disponi una fetta di pane a lievito madre. Spalma il pesto sul pane e aggiungi il pomodoro condito, le foglie di basilico e la mozzarella. Completa con l'altra fetta di pane sopra.

PASSO 3: Utilizza un piatto o un tagliere per premere leggermente sul panino, in modo da mantenere il ripieno ben fermo. Spalma metà del burro sullo strato superiore di pane.

PASSO 4: Posiziona il panino sul vassoio crisper nel contenitore piccolo e colloca il CrisperHub sopra. Premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina. Imposta il tempo su 10 minuti e premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 5: Dopo 5 minuti, rimuovi il CrisperHub e usa una spatola o delle pinze resistenti al calore per estrarre il panino. Giralo con attenzione e spalma il burro rimanente sulla fetta di pane superiore.

PASSO 6: Rimetti il panino nel contenitore di cottura e posiziona nuovamente il CrisperHub sopra per riprendere la cottura.

PASSO 7: Quando il timer ha terminato, rimuovi il panino e servilo con un'insalata di contorno oppure con una calda ciotola della tua zuppa preferita.



Consigli e suggerimenti

- Se utilizzi mozzarella fresca, tampona le fette con carta da cucina per assorbire l'eventuale acqua in eccesso ed evitare che il panino si inumidisca troppo.
- Se le fette di pane sono troppo grandi per il contenitore piccolo, tagliale a metà oppure utilizza il contenitore grande.

Merluzzo al limone e alle erbe con chorizo

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 14 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 2 porzioni

Ingredienti

2 filetti di merluzzo (circa 120 g ciascuno),
senza pelle

50 g di chorizo, tagliato a dadini

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di succo di limone

½ cucchiaino di erbe miste secche

Scorza di ½ limone

Prezzemolo fresco tritato per guarnire

Sale marino e pepe macinato, a piacere

Procedimento

PASSO 1: In una ciotola piccola, mescola la scorza di limone, il succo di limone, l'olio d'oliva, le erbe miste, il sale e il pepe. Spalma il composto sui filetti di merluzzo, massaggiandoli bene.

PASSO 2: Sistema il merluzzo insaporito sul vassoio crisper nel contenitore piccolo. Distribuisci i dadini di chorizo intorno ai filetti.

PASSO 3: Posiziona il CrisperHub sopra il contenitore e premi <<MENU>> finché <<AIR FRY>> si illumina. Imposta il tempo su 14 minuti e premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 4: Quando sul display compaiono 7 minuti, rimuovi il CrisperHub e utilizza pinze resistenti al calore per girare delicatamente il merluzzo. Gira anche il chorizo se inizia a colorirsi.

PASSO 5: Riposiziona il CrisperHub sopra il contenitore per riprendere la cottura.

PASSO 6: Quando il timer ha terminato, rimuovi il merluzzo e il chorizo dal contenitore. Il merluzzo dovrà risultare tenero e sfogliabile e il chorizo croccante. Servi e guarnisci con prezzemolo fresco e una spruzzata di limone.



Consigli e suggerimenti

- Servi il piatto con delle patate novelle e un'insalata di contorno per un perfetto piatto estivo.
- Quando giri il merluzzo, fallo con delicatezza, perché i filetti potrebbero sfogliarsi e iniziare a rompersi.



Tabella di cottura per il contenitore piccolo

Ingredienti	Quantità	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
Verdure				
Asparagi	200 g interi, mondati	AIR FRY	200 °C	7-9 minuti
Peperoni dolci	2 peperoni, interi	AIR FRY	200 °C	16 minuti
Broccoli	200 g, tagliato in cimette da 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 minuti
Pannocchia di mais	2 pannocchie, tagliate a metà, senza foglie esterne	AIR FRY	200 °C	12-15 minuti
Funghi	160 g tagliati in quarti	AIR FRY	200 °C	6-8 minuti
Patate dolci	250 g, tagliate a spicchi da 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 minuti
Patate bianche				
Spicchi	2 patate, tagliate a spicchi da 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte fresche e spesse	2 patate, tagliate a bastoncini da 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte fresche	2 patate, tagliate a bastoncini da 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 minuti
Patate arrosto	2 patate, tagliate a pezzi	ULTRA CRISP	200 °C	40 minuti
Pollo				
Petti di pollo	2 petti disossati	AIR FRY	200 °C	13-15 minuti
Ali di pollo	4 ali di pollo con osso	AIR FRY	200 °C	22 min
Sovracosce di pollo	2 sovracosce, con osso	AIR FRY	200 °C	15-18 minuti
Manzo				
Hamburger	2 burger da un quarto di libbra, spessi 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	10 min
Bistecca (cottura media)	1 filetto (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 minuti
Maiale				
Pancetta	2 fette	AIR FRY	200 °C	8-10 minuti
Salsicce	4 salsicce	AIR FRY	200 °C	12 min
Agnello				
Braciola di agnello	2 bracirole (170 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 minuti
Pesce				
Filetti di salmone	2 filetti	AIR FRY	200 °C	10-13 minuti
Pizza				
Pizza	1-2 fette	AIR FRY	180 °C	10-12 minuti

Ingredienti	Quantità	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
Surgelato				
Bocconcini di pollo	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 minuti
Bastoncini di pesce	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 minuti
Patatine fritte	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte al forno spesse	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Patate arrosto	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 minuti
Bastoncini di mozzarella	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 minuti
Anelli di cipolla in pastella	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12-14 minuti
Vegetariano				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Formaggio halloumi	225 g, tagliato a cubetti	AIR FRY	200 °C	10 min
Salsicce vegetali	4 salsicce	AIR FRY	200 °C	14-16 minuti
Nuggets vegani	6 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 minuti
Burger vegetali	2 burger	AIR FRY	200 °C	12-14 minuti
Cottura al forno				
Tortine	4	BAKE	160 °C	20-22 minuti
Lasagne	200 g	BAKE	160 °C	25-30 minuti



NOTA: Si consiglia di girare il cibo con pinze resistenti al calore e di controllarlo frequentemente durante l'intero processo di cottura per ottenere i risultati migliori. Utilizza questi tempi di cottura come indicazione, adattandoli alle tue preferenze.



Ricette per il contenitore grande

Ecco qualche idea per piatti più abbondanti per la famiglia o per pasti cucinati in grandi quantità per l'intera settimana. È anche possibile servire direttamente dai contenitori di cottura, perché le basi antiscivolo resistenti al calore proteggeranno il tavolo e creeranno un pratico centrotavola da portata.





Consigli e suggerimenti

- Servi con verdure di stagione e salsa al pollo per un arrosto veloce e semplice da preparare.
- Vuoi patate ancora più croccanti? Una volta cotto il pollo, togliilo dal contenitore, seleziona
- «**ULTRA CRISP**» e prosegui la cottura delle patate finché non saranno super croccanti!

Pollo arrosto all'aglio e alle erbe con patate al forno

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 55 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 6 porzioni

Ingredienti	Per le patate al forno
1,1 kg - 1,5 kg di pollo intero	500 g di patate bianche
5 spicchi d'aglio	2 cucchiaini di olio d'oliva
1 limone	Sale e pepe, secondo il gusto
20 g di prezzemolo fresco tritato	
20 g di rosmarino fresco tritato	
2 cucchiaini di olio d'oliva	
1 cucchiaio di timo secco	
1 cucchiaino di sale	
½ cucchiaio di pepe nero macinato grosso	

Procedimento

PASSO 1: In una ciotola piccola, mescola l'olio d'oliva, il prezzemolo, il rosmarino, il sale e il pepe nero. Trita finemente o grattugia gli spicchi d'aglio e aggiungili nella ciotola. Grattugia la scorza del limone e aggiungila alla ciotola. Mescola bene per amalgamare gli ingredienti e ottenere una marinata.

PASSO 2: Rimuovi il vassoio crisper dal contenitore di cottura e metti il pollo all'interno. Massaggia la marinata sul pollo, distribuendola su quanto più carne possibile. Metti il coperchio sul contenitore di cottura e lascia marinare in frigorifero per almeno 30 minuti.

PASSO 3: Mentre il pollo marina, prepara le patate. Tagliale a pezzi e lessale in acqua salata per 7-8 minuti, fino a quando risultano morbide alla forchetta. Scolale e asciugale tamponandole con carta da cucina per ottenere il massimo della croccantezza. Metti le patate in una ciotola e aggiungi l'olio d'oliva, un pizzico di sale e pepe nero macinato grossolanamente. Mescola per amalgamare.

PASSO 4: Togli il pollo dal contenitore di cottura e sistemalo su un piatto o su un tagliere. Aggiungi le patate nello stesso contenitore distribuendole in un unico strato sul fondo. Riposiziona il pollo sopra lo strato di patate.

PASSO 5: Collega il CrisperHub all'adattatore e posizionalo sopra il contenitore di cottura. Premi <<MENU>> finché <<AIR FRY>> si illumina e imposta la temperatura su 180 °C e il tempo su 55 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 6: Dopo 30 minuti, rimuovi il CrisperHub e utilizza pinze resistenti al calore per estrarre il pollo. Posizionalo su un piatto o su un tagliere.

PASSO 7: Scuoti e gira le patate utilizzando pinze resistenti al calore o una spatola. Rimetti il pollo nel contenitore, girandolo in modo che il petto sia rivolto verso il basso. Posiziona nuovamente il CrisperHub sopra per riprendere la cottura.

PASSO 8: Quando il timer ha terminato, utilizza una sonda di temperatura per verificare che il pollo abbia raggiunto una temperatura interna di 75 °C.

Patatine fritte rustiche

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Programma: <<ULTRA CRISP>>

Dosi: 4 porzioni

Ingredienti

4-5 patate, grandi

½ cucchiaino di olio di cottura o olio spray

Condimenti a piacere

Procedimento

PASSO 1: Tagliare la patata a bastoncini di circa 1 cm di larghezza.

PASSO 2: Metti le patate tagliate in una pentola con acqua fredda e portale a ebollizione per 3 minuti.

PASSO 3: Scola le patate e asciugale accuratamente tamponandole con carta da cucina.

PASSO 4: Trasferisci le patate in una ciotola. Ricoprile con ½ cucchiaino di olio di cottura o con olio spray e disponile sul vassoio crisper nel contenitore di cottura, assicurandoti che formino un unico strato.

PASSO 5: Collega il CrisperHub all'adattatore e posizionalo sopra il contenitore di cottura. Premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina e imposta il tempo su 20 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 6: Scuoti regolarmente le patatine (circa ogni 5 minuti) per assicurarti che cuociano in modo uniforme.

PASSO 7: Quando il timer ha terminato, utilizza pinze resistenti al calore o una spatola per rimuovere le patatine e trasferirle nuovamente in una ciotola. Aggiungi i condimenti a piacere.



Idee per i condimenti

- Aglio e Parmigiano
- In stile piri piri
- In stile cajun
- In stile friggitoria all'inglese
- Sale e pepe in stile cinese





Melanzane «Hasselback» con broccoli teneri a stelo lungo arrosto

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 40 minuti

Programma: «AIR FRY»

Dosi: 4 porzioni piccole o 2 porzioni grandi

Ingredienti	Per la marinata
2 melanzane	2 cucchiaini di pasta di harissa
250 g di broccoli teneri a stelo lungo	1 cucchiaio di olio d'oliva
Olio d'oliva, per condire a filo	Succo di ½ limone
Insalata di contorno, per accompagnare	Sale e pepe
Patate «Hasselback», da servire	

Procedimento

PASSO 1: Posiziona una bacchetta per lato di una delle melanzane. Taglia la melanzana in stile «Hasselback», effettuando un'incisione ogni 1 cm lungo tutta la melanzana, facendo attenzione a non tagliarla fino in fondo. Le bacchette dovrebbero impedirlo. Ripeti l'operazione con l'altra melanzana.

PASSO 2: Mescola la pasta di harissa, l'olio, il succo di limone, il sale e il pepe in una ciotola. Spennella generosamente il composto sulle melanzane, facendo penetrare bene il condimento nei tagli. Assicurati che tutti i tagli siano ben ricoperti dal composto.

PASSO 3: Posiziona le melanzane sul vassoio crisper nel contenitore di cottura, collega il CrisperHub all'adattatore e sistemalo sopra il contenitore. Premi «MENU» finché «AIR FRY» si illumina e imposta la temperatura su 185 °C e il tempo su 30 minuti.

PASSO 4: Mentre le melanzane cuociono, prepara i broccoli. Condisci i broccoli con un filo d'olio d'oliva e insaporisci con sale e pepe.

PASSO 5: Quando il timer ha terminato, aggiungi i broccoli negli spazi intorno alle melanzane e rimetti il CrisperHub sul contenitore. Premi «MENU» finché «AIR FRY» si illumina e imposta il tempo su 7 minuti. Premi «START» per avviare la cottura.

PASSO 6: Quando il timer ha terminato, rimuovi le melanzane e i broccoli utilizzando pinze resistenti al calore. Fai attenzione a mantenere integre le melanzane. La buccia dovrà risultare croccante, mentre l'interno dovrà essere morbido e ricco di salsa.

PASSO 7: Servi una melanzana intera come porzione abbondante oppure mezza melanzana come porzione più piccola o come pranzo leggero.



Consigli e suggerimenti

- Completa il piatto con una spruzzata del succo di limone rimasto al momento di servire, per una freschezza ancora maggiore.
- Servi il piatto con patate «Hasbselback» per aggiungere una nota extra di croccantezza.

Air Fry

Ultra Crisp

Bake

Lasagne ai peperoni rossi affumicati

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 1 ora
Programmi preimpostati: <<AIR FRY>>, <<ULTRA CRISP>>, <<BAKE>>
Dosi: 6 porzioni

Ingredienti	Per la besciamella
5 spicchi d'aglio, tritati finemente	500-400 ml di latte
2 peperoni rossi, privati dei semi	100 g di burro
2 cipolle rosse, tagliate a dadini	100 g di farina
2 carote medie, tagliate a dadini fini	Sale e pepe, secondo il gusto
2 coste di sedano, tagliate a dadini fini	
2 barattoli di pomodori pelati a pezzetti	
2 mozzarelle	
2 foglie di alloro	
1 confezione di sfoglie di lasagne secche	
400 g di carne macinata di manzo o macinato vegetale	
100 g di Parmigiano grattugiato	
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro o di purea di pomodoro	
1 cucchiaino di paprika affumicata	
1 cucchiaino di erbe aromatiche italiane secche	

Procedimento

PASSO 1: Taglia i peperoni in quattro parti e disponili con la pelle rivolta verso l'alto sul vassoio crisper nel contenitore di cottura. Collega il CrisperHub all'adattatore e posizionalo sul contenitore. Premi <<MENU>> finché <<AIR FRY>> si illumina e imposta il tempo su 12 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 2: Quando il timer ha terminato, i peperoni dovrebbero iniziare a diventare croccanti. Rimuovi i peperoni dal vassoio crisper utilizzando pinze resistenti al calore e sistemali su un piatto o su un tagliere. Rimuovi con attenzione il vassoio crisper e aggiungi il macinato nel contenitore di cottura, spezzettandolo con un cucchiaio di legno. Riposiziona il CrisperHub sopra il contenitore, premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina e imposta il tempo su 7 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 3: Mentre il macinato cuoce, inizia a preparare il sugo facendo rosolare carote, sedano e cipolle in un

pentolino a fuoco medio-alto finché non si ammorbidiscono.

PASSO 4: Quando il timer ha terminato, rimuovi il macinato cotto con un cucchiaino resistente al calore e aggiungilo al pentolino. Unisci la paprika, l'aglio, il concentrato di pomodoro e anche i succhi rilasciati dal macinato rimasti nel contenitore. Cuoci per altri 3 minuti, quindi aggiungi i pomodori a pezzetti. Insaporisci con le erbe aromatiche e le foglie di alloro e aggiungi una quantità d'acqua pari a un barattolo.

PASSO 5: Con un robot da cucina o con un mortaio e pestello, frulla il peperone rosso cotto fino a ottenere una salsa. Aggiungila al pentolino e mescola per amalgamare. Porta a leggero bollore e prosegui la cottura per altri 20 minuti.

PASSO 6: Prepara la besciamella sciogliendo il burro in un pentolino a fuoco medio e unendolo alla farina. Mescola continuamente per 3-4 minuti per evitare che si bruci. Abbassa la fiamma e aggiungi una piccola quantità di latte. Continua a mescolare finché il composto è omogeneo, eliminando eventuali grumi, e ripeti l'operazione fino a esaurire il latte. Alza di nuovo la fiamma a medio e sbatti finché la salsa non si addensa.

PASSO 7: Inizia a comporre le lasagne nel contenitore di cottura dopo aver rimosso il vassoio crisper. Distribuisci uno strato di salsa ai peperoni rossi sul fondo del contenitore, quindi aggiungi uno strato di sfoglie di pasta. Procedi con un altro strato di salsa ai peperoni rossi, poi uno strato di besciamella seguito da un altro strato di sfoglie. Ripeti gli strati fino a esaurire la salsa ai peperoni rossi. Completa con un ultimo strato di besciamella e cospargi la superficie con Mozzarella e Parmigiano.

PASSO 8: Posiziona il CrisperHub sopra il contenitore di cottura e premi «**MENU**» finché «**BAKE**» si illumina, quindi imposta il tempo su 40 minuti. Premi «**START**» per avviare la cottura.

PASSO 9: Quando il timer ha terminato, il formaggio dovrà risultare fuso, con la superficie dorata e croccante, e le sfoglie di pasta dovranno essere morbide e non al dente. Lascia riposare per 20 minuti prima di servire.



Consigli e suggerimenti

- Servi il piatto con rucola fresca o insalata.
- Aggiungi delle fette di pane all'aglio per un pasto più sostanzioso.





Consigli e suggerimenti



- Servi con una salsa a piacere! Ti consigliamo una salsa al formaggio blu e una alla senape e miele, per un gusto acidulo e dolce.
- Queste alette sono migliori se servite ben calde. Se le prepari o le cucini in anticipo per una festa, usa il programma «**RECRISP**» per assicurarti che siano bollenti al momento di servirle.
- Sbizzarrisciti con nuovi sapori di salsa: anche le varianti all'aglio e Parmigiano o la salsa barbecue coreana appiccicosa sono deliziose!

Alette di cavolfiore a sorpresa

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 30 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 4 porzioni

Ingredienti	Per la salsa al limone e pepe	Per la salsa molto piccante	Per la salsa barbecue affumicata
1 cavolfiore grande	Scorza di 1 limone	150 ml della tua salsa piccante preferita	150 ml di salsa barbecue
200 ml di acqua	40 g di burro	40 g di burro	40 g di burro
60 g di farina	1 cucchiaio di pepe nero pestato	1 cucchiaio di miele	
60 g di amido di mais	1 cucchiaino di succo di limone		
1 cucchiaino di sale			
1 cucchiaino di paprika affumicata			
1 cucchiaino di aglio in polvere o in granuli			

Procedimento

PASSO 1: Prepara una pastella sbattendo insieme l'acqua e la farina, quindi aggiungi il sale, l'aglio e la paprika.

PASSO 2: Taglia il cavolfiore in cimette uniformi a boccone per garantire una cottura omogenea e passale nella pastella, assicurandoti che siano ricoperte in modo uniforme.

PASSO 3: Disponi le cimette sul vassoio crisper nel contenitore di cottura, collega il CrisperHub all'adattatore e posizionalo sul contenitore. Premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina e imposta il tempo su 20 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 4: Dopo 10 minuti, rimuovi il CrisperHub e utilizza pinze resistenti al calore per girare il cavolfiore, in modo da garantire una cottura uniforme. Riposiziona il CrisperHub sopra il contenitore per riprendere la cottura.

PASSO 5: Mentre il cavolfiore cuoce, prepara la salsa o le salse che hai scelto unendo tutti gli ingredienti in uno o più pentolini e mescolando a fuoco basso-medio finché risultano ben amalgamati.

PASSO 6: Quando il timer ha terminato, rimuovi il cavolfiore utilizzando pinze resistenti al calore e disponilo su un piatto o su un tagliere.

PASSO 7: Dividi il cavolfiore in tre parti. Trasferisci ciascuna parte in una salsa diversa, assicurandoti che le cimette siano ben ricoperte.

PASSO 8: Disponi il cavolfiore ricoperto sul vassoio crisper nel contenitore di cottura e posiziona il CrisperHub sopra. Premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina e imposta il tempo su 10 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 9: Quando il timer ha terminato, rimuovi il cavolfiore utilizzando pinze resistenti al calore e trasferiscilo in una ciotola capiente. Mescola bene in modo che tutti i sapori si amalgamino. Il cavolfiore inizierà a bruciarsi leggermente quando sarà pronto; se al termine del tempo di cottura necessita di qualche minuto in più, ripeti il <<PASSO 6>> e regola il tempo di conseguenza.

Bocconcini di pancetta di maiale glassati

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 15 minuti

Programma: <<AIR FRY>>

Dosi: 2 porzioni

Ingredienti

2 spicchi d'aglio, tritati finemente

500 g di pancetta di maiale a fette

2 cucchiai di salsa di soia

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di mix di 5 spezie cinesi

1 cucchiaino di fiocchi di peperoncino

1 cucchiaino di miele

Un pezzetto di zenzero grande come un pollice, grattugiato

Semi di sesamo, per guarnire

Stuzzicadenti, per servire

Procedimento

PASSO 1: Taglia le fette di pancetta di maiale a bocconcini. Devono essere abbastanza piccoli da poterli mangiare facilmente con uno stuzzicadenti.

PASSO 2: Rimuovi il vassoio crisper dal contenitore di cottura e aggiungi la pancetta di maiale, la salsa di soia, lo zucchero, il mix di 5 spezie cinesi, i fiocchi di peperoncino, il miele e lo zenzero. Mescola bene per ricoprire uniformemente la carne, metti il coperchio sul contenitore di cottura e lascia marinare in frigorifero per almeno 30 minuti. Per risultati ottimali, lascia marinare per tutta la notte.

PASSO 3: Rimuovi la pancetta di maiale e la marinata dal contenitore di cottura e trasferiscile in una ciotola. Rimetti il vassoio crisper nel contenitore di cottura e disponi sopra la pancetta. Versa sulla pancetta l'eventuale marinata rimasta.

PASSO 4: Collega il CrisperHub all'adattatore e posizionalo sopra il contenitore di cottura. Premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina e imposta il tempo su 10 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura.

PASSO 5: Quando il timer ha terminato, utilizza pinze resistenti al calore per girare la pancetta, in modo che tutti i lati cuociano in modo uniforme. Riposiziona il CrisperHub sopra il contenitore e premi <<MENU>> finché <<ULTRA CRISP>> si illumina, quindi imposta il tempo su 5 minuti. Premi <<START>> per avviare la cottura finché la pancetta non sarà croccante all'esterno.

PASSO 6: Una volta che la pancetta è croccante, rimuovi i bocconcini utilizzando gli stuzzicadenti per prelevarli uno alla volta. Versa i semi di sesamo in una ciotola bassa o in un piatto e, aiutandoti con gli stuzzicadenti, passaci i bocconcini di pancetta finché non saranno ben ricoperti.



Consigli e suggerimenti

- Servi accompagnando con olio al peperoncino oppure con una salsa hoisin per intingere.
- Se preferisci la pancetta di maiale più croccante, prolunga la cottura di qualche minuto utilizzando «**ULTRA CRISP**».

Ricette e tabella di cottura per il contenitore grande

Ingredienti	Quantità	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
Verdure				
Asparagi	400 g interi, mondati	AIR FRY	200 °C	7-9 minuti
Peperoni dolci	4 peperoni, interi	AIR FRY	200 °C	16 minuti
Broccoli	400 g, tagliato in cimette da 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 minuti
Pannocchia di mais	4 pannocchie, tagliate a metà, senza foglie esterne	AIR FRY	200 °C	12-15 minuti
Funghi	250 g, tagliati in quarti	AIR FRY	200 °C	6-8 minuti
Patate dolci	600 g, tagliate a spicchi da 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 minuti
Patate bianche				
Spicchi	4 patate, tagliate a spicchi da 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte fresche e spesse	4 patate, tagliate a bastoncini da 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte fresche	4 patate, tagliate a bastoncini da 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 minuti
Patate arrosto	4 patate, tagliate a pezzi	ULTRA CRISP	200 °C	40 minuti
Pollo				
Petti di pollo	4 petti disossati	AIR FRY	200 °C	13-15 minuti
Ali di pollo	470 g di ali di pollo con osso	AIR FRY	200 °C	22 min
Sovracosce di pollo	4 sovracosce, con osso	AIR FRY	200 °C	15-18 minuti
Pollo intero (medio)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45-50 minuti
Manzo				
Hamburger	4 burger da un quarto di libbra, spessi 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	10 min
Bistecca (cottura media)	2 filetti (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 minuti
Maiale				
Pancetta	4 fette di pancetta	AIR FRY	200 °C	8-10 minuti
Salsicce	8 salsicce	AIR FRY	200 °C	12 min
Agnello				
Braciola di agnello	4 braciola (340 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 minuti
Pesce				
Filetti di salmone	2 filetti	AIR FRY	200 °C	10-13 minuti
Pizza				
Pizza	1-2 fette	AIR FRY	180 °C	10-12 minuti

Ingredienti	Quantità	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
Surgelato				
Bocconcini di pollo	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 minuti
Bastoncini di pesce	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 minuti
Patatine fritte	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 minuti
Patatine fritte al forno spesse	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Patate arrosto	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 minuti
Bastoncini di mozzarella	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 minuti
Anelli di cipolla in pastella	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	12-14 minuti
Vegetariano				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Formaggio halloumi	500 g, tagliato a cubetti	AIR FRY	200 °C	10 min
Salsicce vegetali	8 salsicce	AIR FRY	200 °C	14-16 minuti
Nuggets vegani	8 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 minuti
Burger vegetali	4 burger	AIR FRY	200 °C	12-14 minuti
Cottura al forno				
Tortine	8	BAKE	160 °C	20-22 minuti
Lasagne	500 g	BAKE	160 °C	30-34 minuti



NOTA: Si consiglia di girare il cibo con pinze resistenti al calore e di controllarlo frequentemente durante l'intero processo di cottura per ottenere i risultati migliori. Utilizza questi tempi di cottura come indicazione, adattandoli alle tue preferenze.

S



salter.com