

COSORI®

**AIR FRYER
CAF-L501-KEU**

Recipes

EN

DE

ES

FR

IT

Table of Contents

Breakfast

- 7 Strawberry Cream Scones
- 8 BBQ Bacon

Entrées

- 10 Santa Maria Ribeye
- 11 Balsamic Mustard Flank Steak
- 12 Italian Meatballs
- 13 Roasted Garlic & Herb Chicken
- 14 "Fried" Chicken
- 15 North Carolina Style Pork Chops
- 16 Lemon-Butter Salmon
- 17 Eggplant Schnitzel
- 18 Crispy "Fried" Fish Nuggets
- 19 Pepperoni Mini Pizzas
- 20 Garlic Herb Lamb Chops
- 21 Pesto Panko Crusted Halibut
- 22 Spicy Chicken Flautas
- 23 Bratwurst with Peppers & Potatoes
- 24 Crispy "Fried" Fish

Appetizers

- 26 Dry-Rubbed Chicken Wings
- 27 Bacon-Wrapped Shrimp
- 28 Garlic & Herb Chicken Skewers

Sides

- 30 Homemade French Fries
- 31 Sweet Potato Fries
- 32 Potato Wedges
- 33 Honey-Roasted Carrots
- 34 Roasted Garlic Broccoli
- 35 Garlic Bread
- 36 Brussels Sprouts with Pancetta

Dessert

- 38 Mini Apple Pies
- 39 Lemon Pound Cake
- 40 Coconut Macaroons

Inhaltsverzeichnis

Frühstück

- 9 Erdbeer-Sahne-Scones
- 10 BBQ-Speck

Hauptgerichte

- 19 Santa Maria Ribeye
- 20 Balsamico-Senf-Flankensteak
- 21 Italienische Fleischbällchen
- 22 Knoblauch-Kräuter-Brathähnchen
- 23 "Frittiertes" Hähnchen
- 24 Schweinekotelett nach North-Carolina-Art
- 25 Lachs in Zitronenbutter
- 26 Auberginen-Schnitzel
- 27 Knusprige "frittierte" Fisch-Nuggets
- 28 Mini-Salamipizzen
- 29 Lammkotelett mit Knoblauch und Kräutern
- 30 Heilbutt in Pesto-Panko-Kruste
- 31 Würzige Hähnchen-Flautas
- 32 Bratwurst mit Paprika und Kartoffeln
- 33 Knuspriger „frittierter“ Fisch

Vorspeisen

- 56 „Dry Rub“ Chicken Wings
- 57 Garnelen im Speckmantel
- 58 Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße

Beilagen

- 77 Hausgemachte Pommes frites
- 78 Süßkartoffelpommes
- 79 Potato Wedges
- 80 In Honig geröstete Karotten
- 81 Gerösteter Knoblauch-Broccoli
- 82 Knoblauchbrot
- 83 Rosenkohl mit Pancetta

Nachspeisen

- 102 Mini Apple Pies
- 103 Zitronen-Rührkuchen
- 104 Kokosmakronen

Índice

Desayuno

- 9 Bollitos de nata con fresa
- 10 Beicon a la barbacoa

Entrantes

- 19 Entrecot Santa María
- 20 Filete de falda con mostaza balsámica
- 21 Albóndigas italianas
- 22 Pollo asado con esencias de ajo
- 23 Pollo "frito"
- 24 Chuletas de cerdo al estilo de Carolina del Norte
- 25 Salmón con mantequilla y limón
- 26 Escalope de berenjena
- 27 Nuggets de pescado "fritos" crujientes
- 28 Pizzas mini con pepperoni
- 29 Chuletas de cordero con esencias de ajo
- 30 Fletán rebozado con panko y pesto
- 31 Flautas de pollo picante
- 32 Salchicha alemana con pimientos y patatas
- 33 Pescado "frito" crujiente

Aperitivos

- 56 Alitas de pollo secas condimentadas
- 57 Gambas con beicon
- 58 Brochetas de pollo con esencias de ajo

Guarniciones

- 77 Patatas fritas caseras
- 78 Batatas fritas
- 79 Patatas cortadas en gajos
- 80 Zanahorias asadas con miel
- 81 Brócoli asado con ajo
- 82 Pan de ajo
- 83 Coles de Bruselas con panceta

Postres

- 102 Tartas pequeñas de manzana
- 103 Bizcocho de limón
- 104 Mostachones de coco

Table des matières

Petit-Déjeuner

- 115 Scones à la crème et aux fraises
- 116 Bacon façon barbecue

Entrées

- 118 Bifteck Santa María
- 119 Bifteck de flanc à la moutarde et au vinaigre balsamique
- 120 Boulettes de viandes à l'italienne
- 121 Poulet rôti à l'ail et aux herbes
- 122 Poulet frit sans huile
- 123 Côtelettes de porc à l'américaine
- 124 Saumon au beurre citronné
- 125 Aubergine à la viennoise
- 126 Nuggets de poisson croustillants
- 127 Mini Pizzas pepperoni
- 128 Côtelettes d'agneau à l'ail et aux herbes
- 129 Flétan en croûte Panko au pesto
- 130 Flautas de poulet épicées
- 131 Bratwurst, poivrons et pommes de terres
- 132 Poisson croustillant frit sans huile

Amuse-Bouches

- 134 Ailes de poulet aux épices
- 135 Crevettes en robe de bacon
- 136 Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes

Accompagnements

- 138 Frites maison
- 139 Frites de patate douce
- 140 Frites Potatoes
- 141 Carottes rôties au miel
- 142 Brocoli rôtis à l'ail
- 143 Pain à l'ail
- 144 Choux de Bruxelles à la pancetta

Desserts

- 146 Mini tartes aux pommes
- 147 Quatre quarts aux citron
- 148 Rochers coco

Indice

Colazione

- 9 Scones alle fragole
- 10 Pancetta alla griglia

Secondi piatti

- 19 Costata di manzo Santa Maria
- 20 Bavetta alla senape e aceto balsamico
- 21 Polpette di carne all'italiana
- 22 Pollo arrosto con aglio ed erbe
- 23 Pollo "fritto"
- 24 Bracirole di maiale in stile Carolina del Nord
- 25 Salmone con burro al limone
- 26 Cotolette di melanzane
- 27 Bocconcini croccanti di pesce "fritto"
- 28 Mini pizze al salame piccante
- 29 Costolette d'agnello con aglio ed erbe
- 30 Halibut con panatura al pesto
- 31 Flautas piccanti di pollo
- 32 Wurstel con peperoni e patate
- 33 Pesce "fritto" croccante

Antipasti

- 56 Alette di pollo con marinatura a secco
- 57 Involtini di gamberi e pancetta
- 58 Spiedini di pollo con aglio ed erbe

Contorni

- 77 Patatine fritte casalinghe
- 78 Patate dolci fritte
- 79 Spicchi di patate
- 80 Carote glassate al miele
- 81 Broccoli arrostiti all'aglio
- 82 Pane all'aglio
- 83 Cavoletti di Bruxelles con pancetta

Dolci

- 102 Mini apple pie
- 103 Torta quattro quarti al limone
- 104 Dolcetti al cocco

NL

NEDERLANDS

PL

POLSKIE

SV

SVENSKA



 Thank you for
your purchase! 

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



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



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!

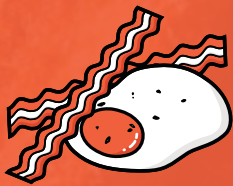
Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M–F, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!



breakfast



STRAWBERRY CREAM SCONES

YIELD	6 scones
PREP TIME	10 min
COOK TIME	12 min

240 grams all-purpose flour
50 grams granulated sugar
8 grams baking powder
1 gram salt
85 grams butter, cold, cut into pieces
84 grams fresh strawberries,
chopped
120 milliliters heavy cream
2 large eggs, divided
10 milliliters vanilla extract
5 milliliters water

1. **Sift** together the flour, sugar, baking powder, and salt in a large bowl.
2. **Cut** the butter into the flour using a pastry blender or your hands until the mixture resembles coarse crumbs.
3. **Mix** the strawberries into the flour mixture. Set aside.
4. **Whisk** together the heavy cream, 1 egg, and the vanilla extract in a separate bowl.
5. **Fold** the cream mixture into the flour mixture until it combines, then roll it out to a 38-mm thickness.
6. **Use** a round cookie cutter to cut the scones.
7. **Brush** the scones with an egg wash made from 1 egg and the water. Set aside.
8. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
9. **Line** the preheated inner basket with baking paper.
10. **Place** the scones on top of the baking paper and cook for 12 minutes at 175°C, until golden brown.
11. **Remove** the scones when done, then serve.



BBQ BACON

YIELD | 2 servings
PREP TIME | 2 min
COOK TIME | 8 min

13 grams dark brown sugar
5 grams chili powder
1 gram ground cumin
1 gram cayenne pepper
4 slices bacon, halved

1. **Mix** together the seasonings until well combined.
2. **Dredge** the bacon in the seasoning until fully coated. Set aside.
3. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
4. **Place** the bacon into the preheated air fryer.
5. **Select** the Bacon function and press *Start/Pause*.
6. **Remove** the bacon when done, then serve.



entrées



SANTA MARIA RIBEYE

YIELD | 2 servings
PREP TIME | 11 min
COOK TIME | 6 min

2 grams salt
2 grams black pepper
2 grams garlic powder
2 grams onion powder
2 grams dried oregano
A pinch dried rosemary
A pinch cayenne pepper
A pinch dried sage
1 ribeye (16 oz), boneless
15 milliliters olive oil

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 230°C, and press *Start/Pause*.
2. **Mix** together the seasonings and sprinkle over the steak evenly.
3. **Drizzle** olive oil onto the steak.
4. **Place** the steak into the preheated air fryer.
5. **Select** the Steak function and press *Start/Pause*.
6. **Remove** the steak from the air fryer when cooked to your preference. Allow to rest for 10 minutes before slicing and serving.



BALSAMIC MUSTARD FLANK STEAK

YIELD	2 servings
PREP TIME	2 hr 10 min
COOK TIME	6 min

60 milliliters olive oil
60 milliliters balsamic vinegar
36 grams Dijon mustard
16 ounces flank steak
Salt & pepper, to taste
4 basil leaves, sliced

1. **Combine** olive oil, balsamic vinegar, and mustard. Whisk together to make a marinade.
2. **Place** steak directly into the marinade. Cover with plastic wrap and marinate in the fridge for 2 hours or overnight.
3. **Remove** from fridge and let it come to room temperature.
4. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 230°C, and press *Start/Pause*.
5. **Place** steak into the preheated air fryer, select the Steak function, and press *Start/Pause*. Remove the steak when cooked to your preference. Allow to rest for 5 minutes.
6. **Slice** at an angle to cut through the toughness of the muscle. Season with salt and pepper, then garnish with basil and serve.



ITALIAN MEATBALLS

YIELD	1-2 servings
PREP TIME	15 min
COOK TIME	8 min

227 grams ground beef (75/25)
28 grams panko breadcrumbs
30 milliliters milk
1 egg
3 grams garlic powder
2 grams onion powder
2 grams dried oregano
2 grams dried parsley
Salt & pepper, to taste
15 grams Parmesan cheese, grated,
plus more for serving
Nonstick cooking spray
Marinara sauce, for serving

1. **Combine** the ground beef, breadcrumbs, milk, egg, spices, salt, pepper, and Parmesan and mix well.
2. **Roll** the meat mixture into medium-sized balls. Set aside in the fridge for 10 minutes.
3. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
4. **Remove** meatballs from the fridge and add to the preheated air fryer baskets. Spray the meatballs with cooking spray and cook at 205°C for 8 minutes.
5. **Serve** with marinara sauce and more grated Parmesan.



ROASTED GARLIC & HERB CHICKEN

YIELD	3 servings
PREP TIME	35 min
COOK TIME	20 min

3 chicken thighs, bone-in, skin on
3 chicken legs, skin on
30 milliliters olive oil
20 grams garlic powder
6 grams salt
1 gram black pepper
1 gram dried thyme
1 gram dried rosemary
1 gram dried tarragon

1. **Coat** the chicken thighs and legs in olive oil and all seasonings. Allow to marinate for 30 minutes.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
3. **Place** the chicken into the preheated air fryer.
4. **Select** the Chicken function, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
5. **Remove** the chicken when done, then serve.



“FRIED” CHICKEN

YIELD	2 servings
PREP TIME	2 hr
COOK TIME	25 min

2 chicken legs
2 chicken thighs, bone-in, skin on
224 milliliters buttermilk
180 grams all-purpose flour
3 grams garlic powder
3 grams onion powder
3 grams paprika
2 grams black or white pepper
5 grams salt
40 milliliters vegetable oil
Nonstick cooking spray

1. **Combine** chicken legs, thighs, and buttermilk in a resealable plastic bag. Marinate for 1-1½ hours.
2. **Mix** flour, spices, and salt in a bowl.
3. **Take** chicken legs and thighs straight from the bag and dredge in flour. Make sure chicken is completely covered. Then place on a cooling rack for 15 minutes.
4. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
5. **Dab** a kitchen brush into the oil and gently brush onto the chicken legs and thighs on each side.
6. **Place** the legs and thighs into the preheated air fryer.
7. **Select** the Chicken function and press *Start/Pause*.
8. **Flip** the chicken halfway through cooking and spray with cooking spray.
9. **Allow** to cool for 5 minutes when done cooking, then serve.



NORTH CAROLINA STYLE PORK CHOPS

YIELD	2 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	10 min

2 pork chops, boneless
15 milliliters vegetable oil
25 grams dark brown sugar, packed
6 grams Hungarian paprika
2 grams ground mustard
2 grams freshly ground black pepper
3 grams onion powder
3 grams garlic powder
Salt & pepper, to taste

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 230°C, and press *Start/Pause*.
2. **Coat** the pork chops with oil.
3. **Combine** all the spices and generously season the pork chops, almost as if it were breading.
4. **Place** the pork chops into the preheated air fryer.
5. **Select** the Steak function, adjust to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
6. **Remove** the pork chops when done cooking, allow to rest for 5 minutes, then serve.



LEMON-BUTTER SALMON

YIELD	2 servings
PREP TIME	3 min
COOK TIME	8 min

2 salmon fillets (6 ounces)
Salt & pepper, to taste
Nonstick cooking spray
30 grams butter
30 milliliters fresh lemon juice
1 garlic clove, grated
6 milliliters Worcestershire sauce

1. **Season** the salmon to taste with salt and pepper.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
3. **Spray** the preheated air fryer baskets with cooking spray and place the fish inside.
4. **Select** the Seafood function and press *Start/Pause*.
5. **Combine** the butter, lemon juice, garlic, and Worcestershire sauce in a small sauce pan and melt on low heat, about 1 minute.
6. **Serve** the salmon fillets with rice and top with the lemon-butter sauce.



EGGPLANT SCHNITZEL

YIELD	2 servings
PREP TIME	8 min
COOK TIME	8 min

1 egg, beaten
15 milliliters milk
112 grams Italian style breadcrumbs
3 grams salt
1 gram black pepper
1 Japanese eggplant, cut into 13-mm-thick slices
60 grams all-purpose flour
Olive oil, for brushing

1. **Whisk** together the egg and milk in a shallow dish. Combine the breadcrumbs, salt, and pepper in a separate dish.
2. **Cut** the eggplant into 13-mm-thick slices.
3. **Coat** the eggplant slices with flour, then dip in egg, and roll in breadcrumbs. Dip in egg and breadcrumbs again.
4. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
5. **Brush** each side of the eggplant slices with olive oil.
6. **Place** the breaded eggplant into the preheated air fryer in a single layer and cook at 205°C for 8 minutes. You may need to work in batches.
7. **Flip** the eggplant halfway through cooking.



CRISPY “FRIED” FISH NUGGETS

YIELD	4 servings
PREP TIME	6 min
COOK TIME	6 min

454 grams whitefish, or other mild fish, cut into 38 x 13-mm-long strips

30 grams all-purpose flour

7 grams Old Bay seasoning

2 eggs, beaten

180 grams panko breadcrumbs

Nonstick cooking spray

Tartar sauce, for serving

1. **Cut** fish into 38 x 13-mm-long strips.
2. **Mix** together the flour and Old Bay seasoning in a bowl.
3. **Coat** each piece of fish with the seasoned flour, then dip in beaten eggs, and roll in breadcrumbs.
4. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
5. **Spray** the coated fish on both sides with cooking spray and place into the preheated air fryer.
6. **Select** the Frozen Foods function, adjust time to 6 minutes, and press *Start/Pause*.
7. **Shake** the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Serve** with tartar sauce.



PEPPERONI MINI PIZZAS

YIELD	1 serving
PREP TIME	3 min
COOK TIME	10 min

1 pre-made pizza dough (17 mm)
Olive oil, for brushing
60 grams marinara sauce
5-6 slices pepperoni
85 grams mozzarella cheese,
shredded
25 grams Parmesan cheese

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
2. **Brush** the top of the pizza crust with olive oil.
3. **Place** the pizza crust in the preheated air fryer, and cook for 10 minutes at 160°C.
4. **Add** the marinara sauce, pepperoni slices, mozzarella, and Parmesan with 5 minutes left on the timer, then finish cooking.
5. **Serve** when done.



GARLIC HERB LAMB CHOPS

YIELD	2 servings
PREP TIME	30 min
COOK TIME	15 min

2 garlic cloves, crushed
17 grams fresh rosemary leaves
5 grams fresh thyme leaves
One 4 rib rack of lamb, frenched
Salt & peper, to taste

1. **Place** the garlic, rosemary, and thyme in a food processor and blend until finely chopped.
2. **Season** the lamb generously with salt and pepper. Rub the garlic and herb mixture all over, then allow the lamb to sit at room temperature for 20 minutes.
3. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 205°C, and press *Start/Pause*.
4. **Insert** lamb fat side up into the preheated air fryer baskets.
5. **Select** the Steak function, adjust temperature to 205°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** the lamb chops when the internal temperature reaches 62.7°C. Allow to rest for 10 minutes before slicing and serving.



PESTO PANKO CRUSTED HALIBUT

YIELD	2 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	8 min

2 pieces halibut (25-mm thick)
Salt & pepper, to taste
32 grams panko breadcrumbs
½ lemon, zested
12 grams pesto
Olive oil spray

1. **Dry** fish thoroughly with paper towels and season with salt and pepper.
2. **Combine** panko breadcrumbs with lemon zest in a bowl.
3. **Divide** pesto evenly between the pieces of halibut and spread on the top of each fillet.
4. **Add** panko mixture to the top of each fillet, gently pressing to adhere to the pesto. Spray the tops of each fillet with olive oil spray.
5. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, and press *Start/Pause*.
6. **Insert** fish into the preheated air fryer baskets.
7. **Select** the Fish function, and press *Start/Pause*.
8. **Remove** fish when the internal temperature reaches 60°C. Allow fish to rest for 5 minutes before serving.



SPICY CHICKEN FLAUTAS

YIELD	8 servings
PREP TIME	15 min
COOK TIME	33 min

1 large chicken breast
Salt & pepper, to taste
17 grams olive oil
½ small onion, chopped
1 garlic clove, minced
5.69 grams cumin
1 gram cayenne pepper
113 grams can diced chiles
453 grams jar hot salsa
32 grams fresh cilantro, chopped
1 lime, juiced
128 grams shredded cheddar & spicy
jack cheese blend
8 flour tortillas (152-mm)
Avocado oil spray

1. **Season** chicken breast with salt and pepper.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, and press *Start/Pause*.
3. **Insert** chicken breast into the preheated air fryer baskets.
4. **Select** the Chicken function and press *Start/Pause*. Remove chicken when the internal temperature reaches 73°C. Allow chicken to cool completely, then shred into small pieces.
5. **Heat** a large skillet over medium-high heat. Add olive oil and onion, then sauté for 5 minutes. Add garlic, cumin, cayenne, diced chiles, and sauté for 3 more minutes. Add salsa, chicken, cilantro, lime, and cheese. Stir until the cheese is melted. Season to taste with salt and pepper.
6. **Spread** a heaping spoonful along the middle of each tortilla. Roll tortilla tightly around the filling and secure with a toothpick. Continue with the rest of tortillas.
7. **Select** the Preheat function and press *Start/Pause*.
8. **Spray** flautas with avocado oil spray and insert into the preheated air fryer baskets.
9. **Set** temperature to 205°C, time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
10. **Top** flautas with your favorite toppings and serve.



BRATWURST WITH PEPPERS & POTATOES

YIELD	2 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	18 min

1 red bell pepper, sliced
5 small gold potatoes, cut into
6.35-mm pieces
9 grams olive oil
Salt & pepper, to taste
2 bratwurst sausages

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, and press *Start/Pause*.
2. **Insert** bell pepper and potatoes into the preheated air fryer baskets. Drizzle with olive oil and season with salt and pepper.
3. **Set** temperature to 200°C, time to 6 minutes, and press *Start/Pause*.
4. **Add** bratwurst into the baskets. Set temperature to 180°C, time to 12 minutes, press *Shake*, and press *Start/Pause*. Flip bratwurst over and stir veggies halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
5. **Remove** bratwurst when the internal temperature reaches 71°C, then serve.



CRUNCHY “FRIED” FISH

YIELD	2 servings
PREP TIME	10 min
COOK TIME	8 min

3 large slices white sandwich bread, torn into 25-mm pieces
28 grams unsalted butter, melted
1.42 grams salt, plus more to taste
1.42 grams pepper, plus more to taste
Salt & pepper
1 lemon, zested
32 grams plus 17 grams all-purpose flour, divided
1 large egg
5.69 grams prepared horseradish
25 grams mayonnaise
1.42 grams paprika
Pinch of cayenne pepper
2 pieces skinless cod fillet, each 25-mm thick
Avocado oil spray

1. **Place** the bread, butter, 1.42 grams salt, 1.42 grams pepper in a food processor. Pulse until bread is coarsely ground. Transfer to a large nonstick skillet and place over medium heat. Toast breadcrumbs until golden brown, stirring occasionally to prevent burning, about 8 minutes. Transfer breadcrumbs to a pie plate and toss with lemon zest.
2. **Place** 32 grams flour in a separate pie plate.
3. **Whisk** together egg, horseradish, mayonnaise, paprika, cayenne, and a pinch of black pepper in a separate pie plate. Whisk in the remaining 17 grams of flour until smooth.
4. **Dry** fish thoroughly with paper towels and season lightly with salt and pepper.
5. **Dredge** fillets first in the flour, shaking off excess flour. Then coat fillets entirely in the egg mixture, then into the breadcrumb mixture, pressing gently so that a thick layer of crumbs adheres to the fish.
6. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
7. **Spray** fish all over with avocado oil spray and insert into the preheated air fryer baskets.
8. **Select** the Seafood function, adjust temperature to 160°C, and press *Start/Pause*.
9. **Remove** fish when golden brown and the internal temperature reaches 60°C, then serve.



appetizers



DRY-RUBBED CHICKEN WINGS

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	22 min

9 grams garlic powder
1 chicken bouillon cube, reduced sodium
5 grams salt
3 grams black pepper
2 grams smoked paprika
1 gram cayenne pepper
3 grams Old Bay seasoning, less sodium
3 grams onion powder
1 gram dried oregano
453 grams chicken wings
Nonstick cooking spray
Ranch, for serving

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
2. **Combine** seasonings in a bowl and mix well.
3. **Season** the chicken wings with half of the seasoning blend and spray generously with cooking spray.
4. **Place** the chicken wings into the preheated air fryer.
5. **Select** the Chicken function, adjust time to 22 minutes, and press *Start/Pause*.
6. **Shake** the baskets halfway through cooking.
7. **Transfer** the wings into a bowl and sprinkle with the other half of the seasoning until they are well coated.
8. **Serve** with a side of ranch.



BACON-WRAPPED SHRIMP

YIELD	5 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	8 min

16 jumbo shrimp, peeled & deveined
3 grams garlic powder
2 grams paprika
2 grams onion powder
1 gram ground black pepper
8 strips bacon, sliced lengthwise

1. **Place** the jumbo shrimp in a bowl and season with spices.
2. **Wrap** the bacon around the shrimp, starting at the top and finishing at the tail, and secure them with toothpicks.
3. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
4. **Add** half the shrimp to the preheated air fryer.
5. **Select** the Bacon function and press *Start/Pause*. When cooking finishes, set aside.
6. **Repeat** with the other batch of shrimp.
7. **Drain** any excess grease on a paper towel and serve.

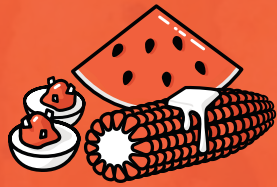


GARLIC & HERB CHICKEN SKEWERS

YIELD	2-4 servings
PREP TIME	1 hr 5 min
COOK TIME	10 min

60 milliliters olive oil
3 garlic cloves, grated
2 grams dried oregano
1 gram dried thyme
2 grams salt
1 gram black pepper
1 lemon, juiced
454 grams chicken thighs, boneless,
skinless, cut into 38-mm pieces
2 wooden skewers, halved

1. **Mix** together the olive oil, garlic, oregano, thyme, salt, black pepper, and lemon juice in a large bowl.
2. **Add** the chicken to the marinade and marinate for 1 hour.
3. **Select** the Preheat function, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
4. **Cut** the marinated chicken into 38-mm pieces and skewer them onto the halved skewers.
5. **Place** the skewers into the preheated air fryer.
6. **Select** the Chicken function, set time for 10 minutes, and press *Start/Pause*.
7. **Remove** when done, then serve.



sides



HOMEMADE FRENCH FRIES

YIELD	4 servings
PREP TIME	30 min
COOK TIME	28 min

2 russet potatoes, cut into
76 x 25-mm strips
1 liters cold water, for soaking
potatoes
15 milliliters oil
3 grams garlic powder
2 grams paprika
Salt & pepper, to taste
Ketchup or ranch, for serving

1. **Cut** the potatoes into 76 x 25-mm strips and soak in the water for 15 minutes.
2. **Drain** the potatoes, rinse with cold water, and pat dry with paper towels.
3. **Add** oil and spices to the potatoes, tossing until they are coated evenly.
4. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
5. **Add** the potatoes to the preheated air fryer.
6. **Select** the French Fries function, adjust the time to 28 minutes, and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the baskets from the air fryer when done cooking, and season the fries with salt and pepper.
8. **Serve** with ketchup or ranch.



SWEET POTATO FRIES

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	12 min

2 large sweet potatoes, cut into
25-mm-thick strips
15 milliliters oil
10 grams salt
2 grams black pepper
2 grams paprika
2 grams garlic powder
2 grams onion powder

1. **Cut** the sweet potatoes into 25-mm-thick strips.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
3. **Add** the cut sweet potatoes to a large bowl and toss with the oil until the sweet potatoes are all coated evenly.
4. **Sprinkle** in the salt, black pepper, paprika, garlic powder, and onion powder. Mix well.
5. **Place** fries in the preheated baskets. Set time to 12 minutes and temperature to 205°C, then press *Start/Pause*.
6. **Remove** when done, then serve.



POTATO WEDGES

YIELD	4 servings
PREP TIME	3 min
COOK TIME	30 min

2 large russet potatoes, rinsed & cut
into 102-mm-long wedges

23 milliliters olive oil

3 grams garlic powder

1 gram onion powder

3 grams salt

1 gram black pepper

5 grams Parmesan cheese, grated

Ketchup or ranch, for serving

1. **Cut** the potatoes into 102-mm-long wedges.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
3. **Coat** the potatoes in olive oil and toss with the seasonings and Parmesan cheese until well coated.
4. **Add** the potatoes to the preheated air fryer.
5. **Select** the French Fries function, set time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
6. **Shake** the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Serve** with ketchup or ranch.



HONEY-ROASTED CARROTS

YIELD	2-4 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	12 min

454 grams heirloom rainbow carrots,
peeled & washed
15 milliliters olive oil
30 milliliters honey
2 sprigs fresh thyme
Salt & pepper, to taste

1. **Pat** dry the carrots with a paper towel. Set aside.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 205°C, and press *Start/Pause*.
3. **Toss** the carrots in a bowl with olive oil, honey, thyme, salt, and pepper.
4. **Add** the carrots to the preheated air fryer.
5. **Set** temperature to 205°C, time to 12 minutes, and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Serve** hot.



ROASTED GARLIC BROCCOLI

YIELD	3 servings
PREP TIME	3 min
COOK TIME	12 min

- 1 large head broccoli, cut into florets
- 15 milliliters olive oil
- 3 grams garlic powder
- 3 grams salt
- 1 gram black pepper

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
2. **Drizzle** the broccoli florets with olive oil and toss together until evenly coated.
3. **Toss** the broccoli with the seasonings.
4. **Add** the broccoli to the preheated air fryer.
5. **Select** the Vegetables function, adjust time to 12 minutes, and press *Start/Pause*.
6. **Remove** when done, then serve.



GARLIC BREAD

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	8 min

- 1 French baguette (305 mm), cut lengthwise & widthwise
- 4 garlic cloves, minced
- 43 grams butter, room temperature
- 15 milliliters olive oil
- 10 grams Parmesan cheese, grated
- 8 grams parsley, freshly chopped

1. **Slice** the baguette in half lengthwise, then each piece in half widthwise, creating four 152-mm-long slices.
2. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
3. **Combine** garlic, butter, and olive oil together to form a paste.
4. **Spread** the paste evenly onto the bread and sprinkle with Parmesan cheese.
5. **Place** the bread into the preheated air fryer.
6. **Set** temperature to 160°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
7. **Garnish** with freshly chopped parsley when done cooking, then serve.

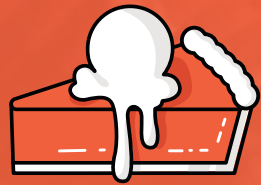


BRUSSELS SPROUTS WITH PANCETTA

YIELD	2-4 servings
PREP TIME	5 min
COOK TIME	10 min

284 grams brussels sprouts, halved
2 strips pancetta, diced
20 milliliters olive oil
2 grams garlic powder
Salt & pepper, to taste
5 grams Parmesan cheese, freshly
grated

1. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
2. **Cut** the stems off of the brussels sprouts, then cut in half.
3. **Combine** brussels sprout halves, diced pancetta, olive oil, garlic powder, salt, and pepper in a bowl and mix together.
4. **Add** mixture to the preheated air fryer.
5. **Set** the temperature to 175°C, time to 10 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Grate** Parmesan cheese over the top to garnish, then serve.



desserts



MINI APPLE PIES

YIELD	2 servings
PREP TIME	35 min
COOK TIME	10 min

- 1 medium apple, peeled & diced into bite-sized pieces
- 18 grams granulated sugar
- 18 grams unsalted butter
- 2 grams ground cinnamon
- 1 gram ground nutmeg
- 1 gram ground allspice
- 1 sheet pre-made pie dough
- 1 egg, beaten
- 5 milliliters milk

1. **Combine** the diced apples, granulated sugar, butter, cinnamon, nutmeg, and allspice together in a medium saucepan or skillet over low-medium heat. Bring to a simmer.
2. **Simmer** for 2 minutes, then remove from heat.
3. **Allow** the apples to cool, uncovered at room temperature, for 30 minutes.
4. **Cut** the pie dough into 127-mm circles.
5. **Add** the filling to the center of each pie crust circle and use your finger to apply water to the outer ends. Some filling will be left over.
6. **Crimp** the pie shut and cut a small slit on the top.
7. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press Start/Press.
8. **Mix** together the egg and milk to make an egg wash and brush the tops of each pie.
9. **Place** the pies into the preheated air fryer and cook at 175°C for 10 minutes, until pies are golden brown.
10. **Remove** when done, then serve.



LEMON POUND CAKE

YIELD	1 mini loaf
PREP TIME	10 min
COOK TIME	40 min

120 grams all-purpose flour
4 grams baking powder
A pinch salt
84 grams unsalted butter, softened
130 grams granulated sugar
1 large egg
15 grams fresh lemon juice
1 lemon, zested
56 grams buttermilk

1. **Mix** together the flour, baking powder, and salt in a bowl. Set aside.
2. **Add** the softened butter to an electric mixer and beat until light and fluffy, about 3 minutes.
3. **Beat** the sugar into the whipped butter for 1 minute.
4. **Beat** the flour mixture into the butter until fully incorporated, about 1 minute.
5. **Add** in the egg, lemon juice, and lemon zest. Mix on low until fully incorporated.
6. **Pour** in the buttermilk slowly while mixing at medium speed.
7. **Add** the batter to a greased mini loaf pan 3/4 full. You may have some batter left over.
8. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
9. **Place** the pound cake into the preheated air fryer.
10. **Set** the temperature to 145°C, time to 40 minutes, and press *Start/Pause*. Remove cake when a toothpick or cake tester inserted into the center comes out clean. Allow cake to rest for 20 minutes before serving.



COCONUT MACAROONS

YIELD	5-6 servings
PREP TIME	10 min
COOK TIME	15 min

100 grams sweetened condensed milk
1 egg white
2 milliliters almond extract
2 milliliters vanilla extract
A pinch salt
175 grams shredded, unsweetened coconut, divided

1. **Mix** together condensed milk, egg white, almond extract, vanilla extract, and salt in a bowl.
2. **Add** in 150 grams shredded coconut and mix until well combined. Mixture should be able to hold its shape.
3. **Form** 38-mm balls with your hands. On a separate plate, add 25 grams of shredded coconut.
4. **Roll** the coconut macaroons into the shredded coconut until covered.
5. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
6. **Add** the coconut macaroons to the preheated air fryer.
7. **Set** the temperature to 145°C, time to 15 minutes, and press *Start/Pause*.
8. **Let** macaroons cool for 5 to 10 minutes when done, then serve.

 *Vielen Dank für
Ihren Kauf!* 

(Wir hoffen, dass Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude macht wie uns.)



*Werden Sie
Mitglied*

der Cosori Cooks Community auf
Facebook facebook.com/cosoriGermany



Entdecken Sie

in unserer Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

wöchentlich neue Rezepte
*exklusiv vorbereitet von unseren
hauseigenen Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!



Frühstück



ERDBEER-SAHNE-SCONES

ERGIBT

6 Scones

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

240 g Allzweckmehl

50 g Zucker

8 g Backpulver

1 g Salz

85 g kalte Butter, in Stücke
geschnitten

84 g frische Erdbeeren, geschnitten

120 ml Schlagsahne

2 große Eier

10 ml Vanilleextrakt

5 ml Wasser

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben.
2. Butter mithilfe einer Küchenmaschine oder mit den Händen in das Mehl einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist.
3. Erdbeeren in die Mehlmischung rühren. Beiseite stellen.
4. Schlagsahne in einer separaten Schüssel mit einem Ei und dem Vanilleextrakt verrühren.
5. Die Schlagsahnemischung unter die Mehlmischung unterheben und den Teig anschließend 38 mm dick ausrollen.
6. Die Scones mit einer runden Ausstechform ausstechen.
7. Ein Ei mit dem Wasser verquirlen und die Scones damit bestreichen. Beiseite stellen.
8. An der Cosori Heißluft-Fritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 175 °C einstellen und Start/Pause drücken.
9. Den vorgeheizten inneren Korb mit Backpapier auslegen.
10. Die Scones auf das Backpapier setzen und 12 Minuten bei 175 °C garen, bis sie goldbraun sind.
11. Die Scones anschließend entnehmen und servieren.



BBQ-SPECK

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

13 g brauner Zucker

5 g Chilipulver

1 g gemahlener Kreuzkümmel

1 g Cayennepfeffer

4 Scheiben Speck, halbiert

1. Alle Gewürze vermischen, bis sie gut vermischt sind.
2. Den Speck mit der Gewürzmischung bestreuen, bis er vollständig damit bedeckt ist. Beiseite stellen.
3. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
4. Den Speck in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
5. Die Speck-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
6. Den Speck nach dem Garen entnehmen und servieren.



Hauptgerichte



SANTA MARIA RIBEYE

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

11 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

2 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g getrockneter Oregano

Prise getrockneter Rosmarin

Prise Cayennepfeffer

Prise getrockneter Salbei

1 Ribeye-Steak (450 g), ohne Knochen

15 ml Olivenöl

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT(Vorheizen) auswählen, die Temperatur auf 230 °C einstellen und Start/Pause drücken.
2. Die Gewürze vermischen und das Steak damit gleichmäßig bestreuen.
3. Das Steak mit Olivenöl beträufeln.
4. Das Steak in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
5. Die Steak-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
6. Das Steak entnehmen, wenn es nach Vorliebe gegart ist. Das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in Scheiben schneiden und servieren.



BALSAMICO-SENF- FLANKENSTEAK

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

10 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

60 ml Olivenöl

60 ml Balsamico-Essig

36 g Dijon-Senf

450 g Flankensteak

Salz und Pfeffer, nach Belieben

4 Basilikumblätter, geschnitten

1. Olivenöl, Balsamico-Essig und Senf miteinander vermischen. Verquirlen, um eine Marinade herzustellen.
2. Steak direkt in die Marinade legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
4. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, die Temperatur auf 230 °C einstellen und Start/Pause drücken.
5. Das Steak in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen, die Steak-Funktion auswählen und Start/Pause drücken. Das Steak entnehmen, wenn es nach Ihren Vorlieben gegart ist. 5 Minuten ruhen lassen.
6. Das Fleisch schräg schneiden, um das feste Muskelgewebe zu durchtrennen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Basilikum garnieren und servieren.



ITALIENISCHE FLEISCHBÄLLCHEN

ERGIBT

1–2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

227 g Rinderhackfleisch (75/25)

28 g Panko

30 ml Milch

1 Ei

3 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g getrockneter Oregano

2 g getrocknete Petersilie

Salz und Pfeffer, nach Belieben

15 g Parmesan, gerieben, zuzüglich

Parmesan zum Servieren

Antihaf-Kochspray

Marinara-Sauce, zum Servieren

1. Rinderhackfleisch, Paniermehl, Milch, Eier, Gewürze, Salz, Pfeffer und Parmesan vermengen und gut vermischen.
2. Die Fleischmischung zu mittelgroßen Bällchen formen. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
4. Die Fleischbällchen aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen. Die Fleischbällchen mit Kochspray besprühen und 8 Minuten bei 205 °C garen.
5. Die Fleischbällchen mit Marinara-Sauce und zusätzlichem geriebenem Parmesan servieren.



KNOBLAUCH- KRÄUTER- BRATHÄHNCHEN

ERGIBT

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

20 Minuten

3 Hähnchenschenkel, am Knochen,
mit Haut

3 Hähnchenkeulen, mit Haut

30 ml Olivenöl

20 g Knoblauchpulver

6 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1 g getrockneter Thymian

1 g getrockneter Rosmarin

1 g getrockneter Estragon

1. Die Hähnchenschenkel und -keulen in Olivenöl und den Gewürzen marinieren. 30 Minuten marinieren.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
3. Das Hähnchen in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
4. Die Hähnchen-Funktion auswählen, den Timer auf 20 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
5. Das Hähnchen nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



“FRITTIERTES” HÄHNCHEN

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

KOCHZEIT

25 Minuten

2 Hähnchenkeulen
2 Hähnchenschenkel, mit Knochen
und Haut
224 ml Buttermilch
180 g Allzweckmehl
3 g Knoblauchpulver
3 g Zwiebelpulver
3 g Paprika
2 g schwarzer oder weißer Pfeffer
5 g Salz
40 ml Pflanzenöl
Antihaft-Kochspray

1. Hähnchenkeulen und -schenkel zusammen mit der Buttermilch in einem verschließbaren Plastikbeutel vermengen. 1-1½ Stunden marinieren.
2. Mehl, Gewürze und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Hähnchenkeulen und -schenkel aus dem Plastikbeutel nehmen und direkt im Mehl wenden. Sicherstellen, dass das Hähnchen komplett bedeckt ist. Anschließend 15 Minuten auf ein Kühlgitter legen.
4. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
5. Die Hähnchenkeulen und -schenkel mithilfe eines Küchenpinsels beidseitig mit Öl bestreichen.
6. Die Hähnchenkeulen und -schenkel in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
7. Die Hähnchen-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
8. Nach der Hälfte der Garzeit Hähnchen wenden und mit Kochspray besprühen.
9. Nach Ablauf der Garzeit 5 Minuten abkühlen und anschließend servieren.



SCHWEINEKOTELETT NACH NORTH- CAROLINA-ART

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

2 Schweinekoteletts, ohne Knochen

15 ml Pflanzenöl

25 g brauner Zucker

6 g ungarischer Paprika

2 g gemahlene Senfkörner

2 g frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

3 g Zwiebelpulver

3 g Knoblauchpulver

Salz und Pfeffer, nach Belieben

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, die Temperatur auf 230 °C einstellen und Start/Pause drücken.
2. Die Schweinekoteletts mit Öl bestreuen.
3. Alle Gewürzte vermengen und die Schweinekoteletts großzügig damit würzen, fast so, als ob Sie sie panieren würden.
4. Die Schweinekoteletts in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
5. Die Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
6. Nach Ablauf der Garzeit die Schweinekoteletts entnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und anschließend servieren.



LACHS IN ZITRONENBUTTER

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

3 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

2 Lachsfilets (170 g)

Salz und Pfeffer, nach Belieben

Antihaf-Kochspray

30 g Butter

30 ml frischer Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gerieben

6 ml Worcestershiresauce

1. Den Lachs nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 175 °C einstellen und Start/Pause drücken.
3. Die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse mit Kochspray einsprühen und Lachs hineinlegen.
4. Die Meeresfrüchte-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
5. Butter, Zitronensaft, Knoblauch und Worcestershiresauce in einem kleinen Topf verrühren und ca. 1 Minute bei geringer Hitze schmelzen lassen.
6. Lachsfilets mit Reis servieren und mit Zitronen-Buttersauce übergießen.



AUBERGINEN- SCHNITZEL

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

8 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

1 Ei, geschlagen

15 ml Milch

112 g Paniermehl nach italienischer
Art

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1 japanische Aubergine, in 13 mm
dicke Scheiben geschnitten

60 g Allzweckmehl

Oliveneröl zum Bestreichen

1. Ei und Milch in einer flachen Schale verrühren. Paniermehl, Salz und Pfeffer in einer separaten Schale vermengen.
2. Aubergine in 13 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Auberginen-Scheiben in Mehl wenden, danach in das Ei-Milch-Gemisch tauchen und in Paniermehl wälzen. Ein weiteres Mal im Ei-Milch-Gemisch und anschließend im Paniermehl wenden.
4. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
5. Die Auberginenscheiben beidseitig mit Olivenöl bestreichen.
6. Die panierten Auberginenscheiben in einer Schicht in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen und 8 Minuten bei 205 °C garen. Möglicherweise müssen Sie in mehreren Portionen arbeiten.
7. Die Auberginen nach der Hälfte der Garzeit wenden.



KNUSPRIGE “FRITTIERTE” FISCH- NUGGETS

ERGIBT

VORBEREITUNGSZEIT

KOCHZEIT

4 Portionen

6 Minuten

6 Minuten

454 g Weißfisch oder andere

Fischarten, die mild im

Geschmack sind, in 38 x 13 mm
lange Streifen geschnitten

30 g Allzweckmehl

7 g Old Bay Gewürzmischung

2 Eier, geschlagen

180 g Panko

Antihaft-Kochspray

Remouladensauce zum Servieren

1. Fisch in 38 x 13 mm lange Streifen schneiden.
2. Mehl und Old Bay Gewürzmischung in einer Schüssel miteinander vermengen.
3. Die Fischstreifen jeweils in der Mehl-Gewürzmischung wenden, danach in die geschlagenen Eier tauchen und in Paniermehl wälzen.
4. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 175 °C einstellen und Start/Pause drücken.
5. Den panierten Fisch beidseitig mit Kochspray besprühen und in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
6. Die Tiefkühlkost-Funktion auswählen, den Timer auf 6 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
7. Nach der Hälfte der Garzeit die Körbe schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
8. Mit Remouladensauce servieren.



MINI-SALAMIPIZZEN

ERGIBT

1 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

3 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

1 fertiger Pizzateig (17 mm)

Olivenöl zum Bestreichen

60 g Marinara-Sauce

5-6 Scheiben Salami

85 g Mozzarella, gerieben

25 g Parmesan

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
2. Die Oberseite des Pizzabodens mit Olivenöl bestreichen.
3. Pizzaboden in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen und 10 Minuten bei 160 °C Grad garen.
4. 5 Minuten vor Ablauf der Garzeit mit Marinara-Sauce, Salamischeiben, Mozzarella und Parmesan belegen und fertigbaren.
5. Anschließend servieren.



LAMMKOTELETT MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

ERGIBT	2 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	30 Minuten
KOCHZEIT	15 Minuten

2 Knoblauchzehen, gepresst
17 g frischer Rosmarin
5 g frischer Thymian
Eine 4-rippige Lammkrone
Salz und Pfeffer, nach Belieben

1. Knoblauch, Rosmarin und Thymian in eine Küchenmaschine geben und fein mixen.
2. Das Lamm großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Lamm mit der Knoblauch-Kräuter-Mischung einreiben und 20 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.
3. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 205 °C einstellen und Start/Pause drücken.
4. Das Lamm mit der fetten Seite nach oben in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen.
5. Die Steak-Funktion auswählen, die Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
6. Die Lammkoteletts entnehmen, sobald die Kerntemperatur 62,7 °C erreicht hat. Das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in Scheiben schneiden und servieren.



HEILBUTT IN PESTO-PANKO-KRUSTE

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

KOCHZEIT

15 Minuten

2 Stück Heilbutt (25 mm dick)

Salz und Pfeffer, nach Belieben

32 g Panko Paniermehl

Geriebene Schale einer ½ Zitrone

12 g Pesto

Olivenspray

1. Fisch sorgfältig mit Küchenkrepp trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Panko und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen.
3. Pesto gleichmäßig auf die Heilbutt-Stücke aufteilen und jedes Filet damit bestreichen.
4. Jedes Filet mit Panko-Mischung bedecken und leicht andrücken, damit sie am Pesto haftet. Die Oberseite der Filets mit Olivenöl besprühen.
5. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
6. Den Fisch in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen.
7. Die Fisch-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
8. Den Fisch entnehmen, sobald die Kerntemperatur 60 °C erreicht hat. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



WÜRZIGE HÄHNCHEN-FLAUTAS

ERGIBT

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

KOCHZEIT

33 Minuten

1 große Hähnchenbrust

Salz und Pfeffer, nach Belieben

17 ml Olivenöl

Hälfte einer kleinen Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

5,69 g Kreuzkümmel

1 g Cayennepfeffer

113 g gewürfelte Chilischoten aus
der Dose

453 g Hot Salsa aus dem Glas

32 g frischer Koriander, gehackt

Saft von 1 Limette

128 g Mischung aus geriebenem

Cheddar und würzigem Jack-Käse

8 Weizentortillas (152 mm)

Avocadoöl-Spray

1. Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
3. Hähnchenbrust in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen.
4. Die Hähnchen-Funktion auswählen und Start/Pause drücken. Das Hähnchen entnehmen, sobald die Kerntemperatur 73 °C erreicht hat. Hähnchen vollständig auskühlen lassen und anschließend in kleine Stücke schneiden.
5. Eine große Pfanne über mittlerer Hitze aufheizen. Olivenöl und Zwiebeln hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Knoblauch, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und gewürfelte Chilischoten hinzufügen und weitere 3 Minuten braten. Salsa, Hähnchen, Koriander, Limette und Käse hinzufügen. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In der Mitte jedes Tortillas einen gehäuften Esslöffel der Mischung verteilen. Tortilla eng um die Füllung rollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit den übrigen Tortillas ebenso verfahren.
7. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
8. Die Flautas mit Avocadoöl besprühen und in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen.
9. Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
10. Flautas mit Ihren bevorzugten Toppings garnieren und servieren.



BRATWURST MIT PAPRIKA UND KARTOFFELN

ERGIBT	2 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	5 Minuten
KOCHZEIT	18 Minuten

- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 5 kleine Kartoffeln, in 6,35 mm große Stücke geschnitten
- 9 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Belieben
- 2 Bratwürste

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
2. Paprika und Kartoffeln in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
4. Bratwurst hinzufügen. Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend Start/Pause drücken. Nach der Hälfte der Garzeit Bratwurst wenden und Gemüse umrühren. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
5. Bratwurst entnehmen, sobald die Kerntemperatur 71 °C erreicht hat, danach servieren.



KNUSPRIGER „FRITTIERTER“ FISCH

ERGIBT	2 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	10 Minuten
KOCHZEIT	8 Minuten

3 große Scheiben weißes
Sandwichbrot, in 25 mm große
Stücke gerissen

28 g geschmolzene, ungesalzene
Butter

1,42 g Salz, eventuell mehr nach
Belieben

1,42 g Pfeffer, eventuell mehr nach
Belieben

Salz und Pfeffer

1 Zitronenschale, gerieben

32 g plus 17 g Allzweckmehl

1 großes Ei

5,69 g Meerrettich

25 g Mayonnaise

1,42 g Paprikapulver

Prise Cayennepfeffer

2 Stück Kabeljaufilet ohne Haut,
jeweils 25 mm dick

Avocadoöl-Spray

1. Brot, Butter, 1,42 g Salz und 1,42 g Pfeffer in eine Küchenmaschine geben. Mixen, bis das Brot grob vermahlen ist. In eine große, antihafbeschichtete Pfanne geben und ca. 8 Minuten über mittlerer Hitze tosten, bis die Semmelbrösel goldbraun sind. Zwischendurch umrühren, damit die Semmelbrösel nicht verbrennen. Semmelbrösel in eine Schüssel geben und mit der Zitronenschale vermischen.
2. 32 g Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Ei, Meerrettich, Mayonnaise, Paprikapulver, Cayennepfeffer und eine Prise schwarzen Pfeffer in einer separaten Schüssel vermischen. Die übrigen 17 g Mehl einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Fisch sorgfältig mit Küchenkrepp trockentupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Filets zunächst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Danach Filets in der Ei-Mischung und anschließend in der Semmelbrösel-Mischung wenden. Die Panade leicht andrücken, damit eine dicke Schicht Semmelbrösel am Fisch haften bleibt.
6. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
7. Den Fisch rundherum mit Avocadoöl besprühen und in die vorgeheizten Körbe der Heißluftfritteuse legen.
8. Die Meeresfrüchte-Funktion auswählen, die Temperatur auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
9. Fisch entnehmen, wenn er goldbraun ist und die Kerntemperatur 60 °C erreicht hat, danach servieren.



Vorspeisen



„DRY RUB“ CHICKEN WINGS

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

22 Minuten

9 g Knoblauchpulver
1 Hühner-Brühwürfel mit
reduziertem Natriumgehalt
5 g Salz
3 g schwarzer Pfeffer
2 g geräucherter Paprika
1 g Cayennepfeffer
3 g Old Bay Gewürzmischung mit
reduziertem Natriumgehalt
3 g Zwiebelpulver
1 g getrockneter Oregano
453 g Hühnerflügel
Antihaf-Kochspray
Ranch-Dressing, als Dip

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
2. Die Gewürze in einer Schüssel vermengen und gut vermischen.
3. Die Hähnchenflügel mit der Hälfte der Gewürzmischung würzen und großzügig mit Kochspray besprühen.
4. Die Hähnchenflügel in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
5. Die Hähnchen-Funktion auswählen, den Timer auf 22 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Körbe schütteln.
7. Die Hähnchenflügel in eine Schüssel geben und mit der zweiten Hälfte der Gewürzmischung bestreuen.
8. Mit Ranch-Dressing servieren.



GARNELEN IM SPECKMANTEL

ERGIBT

VORBEREITUNGSZEIT

KOCHZEIT

5 Portionen

5 Minuten

8 Minuten

- 16 Riesengarnelen, geschält und entdarmt
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Paprikapulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Speckstreifen, der Länge nach geschnitten

1. Riesengarnelen in eine Schüssel geben und mit Gewürzen abschmecken.
2. Den Speck um die Garnelen wickeln, dabei jeweils von oben beginnen und am Garnelenschwanz enden und mit einem Zahnstocher fixieren.
3. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
4. Die Hälfte der Schrimps in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
5. Die Speck-Funktion auswählen und Start/Pause drücken. Nach Ablauf der Garzeit beiseitelegen.
6. Mit der zweiten Hälfte der Schrimps fortfahren.
7. Überschüssiges Fett mit Küchenkrepp entfernen und servieren.



KNOBLAUCH- KRÄUTER- HÄHNCHENSPIESSE

ERGIBT

2–4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

1 Stunden

5 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

60 ml Olivenöl

3 Knoblauchzehen, gerieben

2 g getrockneter Oregano

1 g getrockneter Thymian

2 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

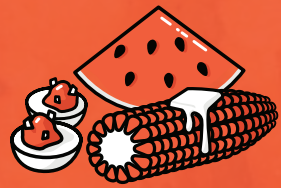
Saft von 1 Zitrone

454 g Hähnchenschenkel, ohne

Knochen, ohne Haut, in 38-mm-
Stücke geschnitten

2 Holzspieße, halbiert

1. Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Thymian, Salz, schwarzen Pfeffer und Zitronensaft in einer großen Schüssel verrühren.
2. Hähnchen in die Marinade legen und 1 Stunde ziehen lassen.
3. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
4. Das marinierte Hähnchen in 38-mm-Stücke schneiden und auf die halbierten Spieße stecken.
5. Die Spieße in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
6. Die Hähnchen-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
7. Nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



Beilagen



HAUSGEMACHTE POMMES FRITES

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

KOCHZEIT

28 Minuten

2 mehlig Kartoffeln, in 76 x 25 mm
lange Streifen geschnitten

1 l kaltes Wasser, zum Einweichen
der Kartoffeln

15 ml Öl

3 g Knoblauchpulver

2 g Paprikapulver

Salz und Pfeffer, nach Belieben

Ketchup oder Ranch-Dressing, als Dip

1. Die Kartoffeln in 76 x 25 mm Streifen schneiden und 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen.
3. Den Kartoffeln Öl und Gewürze hinzufügen und so lange schwenken, bis sie gleichmäßig umhüllt sind.
4. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
5. Die Kartoffeln in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
6. Die Pommes Frites-Funktion auswählen, den Timer auf 28 Minuten einstellen und Start/Pause drücken. Die Körbe nach der Hälfte der Garzeit schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
7. Nach Ablauf der Garzeit die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes Frites mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Mit Ketchup oder Ranch-Dressing servieren.



SÜSSKARTOFFEL- POMMES

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

2 große Süßkartoffeln, in 25 mm

dicke Streifen geschnitten

15 ml Öl

10 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 g Paprikapulver

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

1. Süßkartoffeln in 25 mm dicke Streifen schneiden
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
3. Die geschnittenen Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben und in Öl schwenken, bis sie gleichmäßig umhüllt sind.
4. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver bestreuen. Gut vermischen.
5. Pommes in die vorgeheizten Körbe geben. Timer auf 12 Minuten und Temperatur auf 205 °C einstellen und Start/Pause drücken.
6. Nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



POTATO WEDGES

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

3 Minuten

KOCHZEIT

20 Minuten

2 große mehlig Kartoffeln,
gewaschen und in 102 mm lange
Spalten geschnitten

23 ml Olivenöl

3 g Knoblauchpulver

1 g Zwiebelpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

5 g Parmesan, gerieben

Ketchup oder Ranch-Dressing, als Dip

1. Kartoffeln in 102 mm lange Spalten schneiden.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 195 °C einstellen und Start/Pause drücken.
3. Kartoffeln in Olivenöl schwenken und gleichmäßig mit Gewürzen und Parmesan betreuen.
4. Die Kartoffeln in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
5. Die Pommes Frites-Funktion auswählen, den Timer auf 20 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Körbe schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
7. Mit Ketchup oder Ranch-Dressing servieren.



IN HONIG GERÖSTETE KAROTTEN

ERGIBT

2–4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

454 g Regenbogenkarotten, geschält
und gewaschen

15 ml Olivenöl

30 ml Honig

2 Zweige frischer Thymian

Salz und Pfeffer, nach Belieben

1. Karotten mit einem Küchentrepp trockentupfen. Beiseite stellen.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, die Temperatur auf 205 °C einstellen und Start/Pause drücken.
3. Karotten in einer Schüssel mit Olivenöl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer schwenken.
4. Die Karotten in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
5. Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und Start/Pause drücken. Die Körbe nach der Hälfte der Garzeit schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
6. Heiß servieren.



GERÖSTETER KNOBLAUCH- BROCCOLI

ERGIBT

VORBEREITUNGSZEIT

KOCHZEIT

3 Portionen

3 Minuten

12 Minuten

1 großer Broccoli, in Röschen
geschnitten

15 ml Olivenöl

3 g Knoblauchpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 150 °C einstellen und Start/Pause drücken.
2. Broccoliröschen gleichmäßig mit Öl beträufeln und schwenken.
3. Broccoli mit Gewürzen vermengen.
4. Broccoli in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
5. Die Funktion Vegetables (Gemüse) auswählen, den Timer auf 12 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
6. Nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



KNOBLAUCHBROT

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

1 französisches Baguette (305 mm), der Länge und Breite nach aufgeschnitten

4 Knoblauchzehen, gehackt

43 g Butter, Raumtemperatur

15 ml Olivenöl

10 g Parmesan, gerieben

8 g Petersilie, frisch gehackt

1. Baguette der Länge nach aufschneiden, danach jedes Stück der Breite nach in Teile schneiden, um vier 152 mm lange Scheiben herzustellen.
2. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
3. Knoblauch, Butter und Olivenöl zu einer Paste vermengen.
4. Das Brot gleichmäßig mit der Paste bestreichen und mit Parmesan bestreuen.
5. Brot in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
6. Temperatur auf 160 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
7. Nach Ablauf der Garzeit mit frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren.



ROSENKOHL MIT PANCETTA

ERGIBT

2–4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

284 g Rosenkohl, halbiert

2 Streifen Pancetta, in Würfel
geschnitten

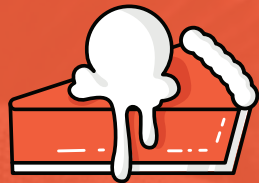
20 ml Olivenöl

2 g Knoblauchpulver

Salz und Pfeffer, nach Belieben

5 g Parmesan, frisch gerieben

1. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen und Start/Pause drücken.
2. Die Stiele entfernen und Rosenkohl in Hälften schneiden.
3. Die Rosenkohl-Hälften mit Pancetta-Würfeln, Olivenöl, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
4. Die Mischung in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
5. Temperatur auf 175 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend Start/Pause drücken. Die Körbe nach der Hälfte der Garzeit schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
6. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.



Nachspeisen



MINI APPLE PIES

ERGIBT

VORBEREITUNGSZEIT

KOCHZEIT

2 Portionen

35 Minuten

10 Minuten

1 mittelgroßer Apfel, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten

18 g Zucker

18 g ungesalzene Butter

2 g gemahlener Zimt

1 g gemahlene Muskatnuss

1 g gemahlenes Piment

1 fertiger Pie-Kuchenteig

1 Ei, geschlagen

5 ml Milch

1. In einem mittelgroßen Topf den geschnittenen Apfel bei geringer bis mittlerer Hitze mit Zucker, Butter, Zimt, Muskatnuss und Piment vermengen. Zum Köcheln bringen.
2. 2 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
3. Äpfel nicht zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten abkühlen lassen.
4. Kuchenteig in 127-mm-Kreise schneiden.
5. Die Kuchenteigkreise mit der Füllung belegen und mit befeuchtetem Finger über die Ränder streichen. Etwas Füllung bleibt übrig.
6. Die Teigländer zusammendrücken und die Mitte der Oberfläche ein Stückchen einschneiden.
7. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 175 °C einstellen und Start/Pause drücken.
8. Ei und Milch verquirlen und die Oberseite der Pies damit bestreichen.
9. Die Pies in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen und 10 Minuten bei 175 °C garen, bis sie goldbraun sind.



ZITRONEN- RÜHRKUCHEN

ERGIBT

einen kleinen
Kuchen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

120 g Allzweckmehl

4 g Backpulver

Prise Salz

84 g weiche, ungesalzene Butter

130 g Zucker

1 großes Ei

15 g frischer Zitronensaft

1 Zitronenschale, gerieben

56 g Buttermilch

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Beiseite stellen.
2. Weiche Butter in eine Küchenmaschine geben und ca. 3 Minuten schlagen, bis sie leicht und schaumig ist.
3. Zucker hinzufügen und 1 Minute mit der schaumigen Butter schlagen.
4. Die Mehlmischung dazugeben und ca. 1 Minute schlagen, bis die Masse homogen ist.
5. Ei, Zitronensaft und Zitronenschale hinzufügen. Auf geringer Stufe mixen, bis alle Zutaten sorgfältig verrührt sind.
6. Teig bei mittlerer Stufe rühren und Buttermilch langsam hinzugiessen.
7. Teig in eine eingefettete kleine Kastenform füllen, bis diese zu 3/4 gefüllt ist. Möglichweise bleibt etwas Teig übrig.
8. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 160 °C einstellen und Start/Pause drücken.
9. Den Rührkuchen in die vorgeheizte Heißluftfritteuse geben.
10. Temperatur auf 145 °C und den Timer auf 40 Minuten einstellen und Start/Pause drücken. Der Kuchen ist fertig gegart, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig am Zahnstocher oder Kuchentester haften bleibt. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen.



KOKOSMAKRONEN

ERGIBT

5–6 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

15 Minuten

100 g gesüßte Kondensmilch

1 Eiweiß

2 ml Mandelextrakt

2 ml Vanilleextrakt

Prise Salz

175 g ungesüßte Kokosraspeln

1. Kondensmilch, Eiweiß, Mandelextrakt, Vanilleextrakt und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. 150 g der Kokosraspeln hinzufügen und sorgfältig vermischen. Die Mischung sollte ihre Form behalten.
3. Mit den Händen Bällchen von 38 mm Durchmesser formen. 25 g Kokosraspeln auf einen separaten Teller geben.
4. Die Kokosmakronen in den Kokosraspeln wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.
5. An der Cosori Heißluftfritteuse die Funktion PREHEAT (Vorheizen) auswählen, auf 150 °C einstellen und Start/Pause drücken.
6. Die Kokosnuss-Makronen in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
7. Temperatur auf 145 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und Start/Pause drücken.
8. Makronen 5-10 Minuten auskühlen lassen, danach servieren.



¡ Gracias por tu compra !



Esperamos que tu nueva freidora de aire te guste tanto como a nosotros.



únete

a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
[facebook.com/CosoriSpain](https://www.facebook.com/CosoriSpain)



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta

las recetas destacadas de cada semana
exclusivamente preparadas por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡ que disfrutes cocinando !



Desayuno



BOLLITOS DE NATA CON FRESA

RACIÓN

6 bollitos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

240 g de harina

50 g de azúcar

8 g de levadura en polvo

1 g de sal

85 g de mantequilla fría cortada en trozos

84 g de fresas frescas troceadas

120 ml de nata montada

2 huevos grandes con la yema separada

10 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

1. **Mezclar** con un tamiz la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal en un cuenco grande.
2. **Cortar** la mantequilla y mezclarla con la harina usando un mezclador de masas o las manos hasta que la mezcla se asemeje a migajas gruesas.
3. **Mezclar** las fresas con la mezcla de la harina. Reservar.
4. **Mezclar** y batir la crema montada, un huevo y el extracto de vainilla en un cuenco separado.
5. **Incorporar** la mezcla de nata a la mezcla de harina hasta que se mezcle y expanda a 38 mm de grosor.
6. **Utilizar** un molde de galletas para cortar los bollitos.
7. **Untar** los bollitos con una mezcla de un huevo y agua. Reservar.
8. **Seleccionar** la función Preheat (Precaentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 175 °C y pulsar Iniciar/pausar.
9. **Alinear** la cesta interior precalentada con el papel de hornear.
10. **Colocar** los bollitos sobre el papel de hornear y hornear durante 12 minutos a 175 °C hasta que se doren.
11. **Sacar** los bollitos cuando estén listos y servir.



BEICON A LA BARBACOA

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

13 g de azúcar moreno

5 g de chile molido

1 g de comino molido

1 g de pimienta de cayena

4 tiras de beicon, cortadas por la mitad

1. **Mezclar** bien todos los condimentos.
2. **Cubrir** el beicon por completo con el condimento. Reservar.
3. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Colocar** el beicon en la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Beicon y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** el beicon cuando esté listo y servir.



Entrantes



ENTRECOT SANTA MARÍA

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

11 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

2 g de sal

2 g de pimienta negra

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de orégano seco

Una pizca de romero seco

Una pizca de pimienta de cayena

Una pizca de salvia seca

1 chuletón (450 gramos), sin hueso

15 ml de aceite de oliva

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precaentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 230 °C y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Mezclar** los condimentos y espolvorear sobre el chuletón de forma uniforme.
3. **Rociar** el chuletón con aceite de oliva.
4. **Colocar** el chuletón en la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Filete y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** el chuletón de la freidora por aire cuando esté hecho según tus preferencias. Dejar reposar durante 10 minutos antes de cortar y servir.



FILETE DE FALDA CON MOSTAZA BALSÁMICA

RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 personas

2 horas y

10 minutos

6 minutos

60 ml de aceite de oliva
60 ml de vinagre balsámico
36 g de mostaza de Dijon
1 filete de falda (450 gramos)
Sal y pimienta al gusto
4 hojas de albahaca cortadas

1. **Mezclar** el aceite de oliva, el vinagre balsámico y la mostaza. Batir para hacer una marinada.
2. **Colocar** el filete directamente en la marinada. Cubrir con envoltorio de plástico y marinar en el frigorífico durante 2 horas o toda la noche.
3. **Sacar** del frigorífico y dejar reposar a temperatura ambiente.
4. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 230 °C y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Colocar** el filete en la freidora por aire precalentada, seleccionar la función de Filete y pulsar Iniciar/pausar. Sacar el filete cuando esté hecho según tu gusto. Dejar reposar durante 5 minutos.
6. **Cortar** en un ángulo para cortar a través de la dureza del músculo. Condimentar con sal y pimienta, adornar con albahaca y servir.



ALBÓNDIGAS ITALIANAS

RACIÓN

1-2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

227 gramos de ternera picada
(75/25)

28 g de panko

30 ml de leche

1 huevo

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de orégano seco

2 g de perejil seco

Sal y pimienta al gusto

15 g de queso parmesano rallado y
más para servir

Espray antiadherente de cocina

Salsa marinara para servir

1. **Mezclar** bien la ternera picada, el panko, la leche, el huevo, las especias, la sal, la pimienta y el queso parmesano.
2. **Enrollar** la mezcla de la carne en bolas de tamaño mediano. Reservar en el frigorífico durante 10 minutos.
3. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Sacar** las albóndigas del frigorífico y añadirlas a la cesta de la freidora por aire precalentada. Rociar las albóndigas con espray antiadherente de cocina y cocinar a 205 °C durante 8 minutos.
5. **Servir** con salsa marinara y más queso parmesano rallado.



POLLO ASADO CON ESENCIAS DE AJO

RACIÓN

3 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

- 3 muslos de pollo, con hueso y piel
- 3 jamoncitos de pollo, con piel
- 30 ml de aceite de oliva
- 20 g de ajo en polvo
- 6 g de sal
- 1 g de pimienta negra
- 1 g de tomillo seco
- 1 g de romero seco
- 1 g de estragón seco

1. **Cubrir** los muslos y los jamoncitos de pollo con aceite de oliva y todos los condimentos. Dejar marinar durante 30 minutos.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Colocar** el pollo en la freidora por aire precalentada.
4. **Seleccionar** la función de Pollo, ajustar el tiempo a 20 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Sacar** el pollo cuando esté listo y servir.



POLLO “FRITO”

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN

25 minutos

2 jamoncitos de pollo
2 muslos de pollo, con hueso y piel
224 ml de suero de mantequilla
180 g de harina
3 g de ajo en polvo
3 g de cebolla en polvo
3 g de pimentón
2 g de pimienta negra o blanca
5 g de sal
40 ml de aceite vegetal
Espray antiadherente de cocina

1. **Introducir** los jamoncitos, los muslos y el suero de mantequilla en una bolsa de plástico con cierre hermético. Marinar durante una hora o 90 minutos.
2. **Mezclar** la harina, las especias y la sal en un cuenco.
3. **Sacar** los jamoncitos y muslos de la bolsa y cubrir en harina. Asegurarse de que el pollo esté completamente cubierto. Después, colocar en una bandeja de enfriado durante 15 minutos.
4. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Mojar** un pincel de cocina en el aceite y untar suavemente los jamoncitos y muslos de pollo por cada lado.
6. **Colocar** los jamoncitos y muslos de pollo en la freidora por aire precalentada.
7. **Seleccionar** la función de Pollo y pulsar Iniciar/pausar.
8. **Girar** el pollo a mitad del tiempo de cocción y rociar con spray antiadherente de cocina.
9. **Dejar** enfriar durante 5 minutos al terminar la cocción y servir.



CHULETAS DE CERDO AL ESTILO DE CAROLINA DEL NORTE

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

2 chuletas de cerdo sin hueso
15 ml de aceite vegetal
25 g de azúcar moreno comprimida
6 g de pimentón húngaro
2 g de semillas de mostaza molidas
2 g de pimienta negra recién molida
3 g de cebolla en polvo
3 g de ajo en polvo
Sal y pimienta al gusto

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 230 °C y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Cubrir** las chuletas con aceite.
3. **Mezclar** todas las especias y sazonar generosamente las chuletas de cerdo, casi como si fueran rebozadas.
4. **Colocar** las chuletas de cerdo en la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Filete, ajustar el tiempo a 10 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** las chuletas cuando estén hechas, dejar reposar durante 5 minutos y servir.



SALMÓN CON MANTEQUILLA Y LIMÓN

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

2 filetes de salmón (170 gramos)

Sal y pimienta al gusto

Espray antiadherente de cocina

30 g de mantequilla

30 ml de zumo fresco de limón

1 diente de ajo picado

6 ml de salsa inglesa

(Worcestershire)

1. **Sazonar** el salmón con sal y pimienta al gusto.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 175 °C y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Rociar** las cestas de la freidora por aire precalentadas con espray de cocina y añadir el pescado.
4. **Seleccionar** la función de Marisco y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Incorporar** la mantequilla, el zumo de limón, el ajo y la salsa inglesa (Worcestershire) en una olla pequeña y derretir a temperatura baja durante alrededor de 1 minuto.
6. **Servir** los filetes de salmón con arroz y verter por encima la salsa de mantequilla y limón.



ESCALOPE DE BERENJENA

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

- 1 huevo batido
- 15 ml de leche
- 112 g de pan rallado al estilo italiano
- 3 g de sal
- 1 g de pimienta negra
- 1 berenjena japonesa, cortar en rodajas de 13 mm de grosor
- 60 g de harina
- Aceite de oliva para untar

- Batir** el huevo y la leche en un plato hondo. Añadir el pan rallado, la sal y la pimienta a un plato separado.
- Cortar** la berenjena en rodajas de 13 mm de grosor.
- Cubrir** las rodajas de berenjena con harina, luego pasar por el huevo y cubrir de pan rallado. Volver a mojar en huevo y cubrir con pan rallado.
- Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
- Untar** ambas caras de la berenjena con aceite de oliva.
- Colocar** la berenjena rebozada en la freidora por aire precalentada en una capa única y cocinar a 205 °C durante 8 minutos. Puede que tengas que hacer varias tandas.
- Girar** la berenjena a mitad del tiempo de cocción.



NUGGETS DE PESCADO “FRITOS” CRUJIENTES

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

454 g de pescado blanco, u otro
pescado suave, cortar en tiras
largas de 38 x 13 m

30 g de harina

7 g de condimento Old Bay

2 huevos batidos

180 g de panko

Espray antiadherente de cocina

Salsa tártara para servir

1. **Cortar** el pescado en tiras largas de 38 x 13 mm.
2. **Mezclar** la harina y el condimento Old Bay en un cuenco.
3. **Cubrir** cada trozo de pescado con la harina condimentada, bañar en huevo y rebozar en pan rallado.
4. **Seleccionar** la función Preheat (Precalear) de la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 175 °C y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Rociar** el pescado rebozado por ambos lados con espray antiadherente de cocina y colocar en la freidora por aire precalentada.
6. **Seleccionar** la función de Alimentos congelados, ajustar el tiempo a 6 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
7. **Remover** las cestas a la mitad del tiempo de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Servir** con salsa tártara.



PIZZAS MINI CON PEPERONI

RACIÓN

1 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

1 masa ya preparada para pizza
(17 mm)

Aceite de oliva para untar

60 g de salsa marinara

5-6 rodajas de peperoni

85 g de queso mozzarella rallado

25 g de queso parmesano

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Untar** la parte superior de la masa de pizza con aceite de oliva.
3. **Colocar** la masa de pizza en la freidora por aire precalentada y cocinar a 160 °C durante 10 minutos.
4. **Añadir** la salsa marinara, las rodajas de peperoni, la mozzarella y el parmesano cuando queden 5 minutos en el temporizador y dejar que se termine de cocinar.
5. **Servir** cuando esté lista.



CHULETAS DE CORDERO CON ESENCIAS DE AJO

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

2 dientes de ajo machacados
17 g de hojas de romero frescas
5 g de hojas de tomillo frescas
1 costillar de 4 costillas de cordero,
cortado a la francesa
Sal y pimienta al gusto

1. **Colocar** el ajo, el romero y el tomillo en un procesador de alimentos y mezclar hasta que queden bien cortados.
2. **Sazonar** generosamente el cordero con sal y pimienta. Untar el ajo y la mezcla de hierbas por todo el cordero y dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.
3. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 205 °C y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Introducir** el cordero en las cestas de la freidora por aire precalentada con la parte grasa hacia arriba.
5. **Seleccionar** la función de Filete, ajustar la temperatura a 205 °C y una duración de 15 minutos, y luego pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** las chuletas de cordero cuando la temperatura interna alcance los 62,7 °C. Dejar reposar durante 10 minutos antes de cortar y servir.



FLETÁN REBOZADO CON PANKO Y PESTO

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

2 trozos de fletán (de 25 mm de grosor)

Sal y pimienta al gusto

32 g de panko

Medio limón con la corteza rallada

12 g de pesto

Espray de aceite de oliva

1. **Secar** bien el pescado con papel de cocina y condimentar con sal y pimienta.
2. **Añadir** panko y corteza de limón a un cuenco.
3. **Dividir** el pesto de forma uniforme entre los trozos de fletán y esparcir sobre cada uno de ellos.
4. **Añadir** la mezcla de panko sobre cada trozo haciendo presión suavemente para que se adhiera al pesto. Rociar la superficie de cada filete con espray de aceite de oliva.
5. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Introducir** el pescado en las cestas de la freidora por aire precalentada.
7. **Seleccionar** la función de Pescado y pulsar Iniciar/pausar.
8. **Sacar** el pescado cuando la temperatura interna alcance los 60 °C. Dejar reposar el pescado durante 5 minutos antes de servir.



FLAUTAS DE POLLO PICANTE

RACIÓN

8 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

33 minutos

1 pechuga grande de pollo

Sal y pimienta al gusto

17 g de aceite de oliva

Media cebolla pequeña troceada

1 diente de ajo picado

5,69 g de comino

1 g de pimienta de cayena

Lata de 113 g de chiles cortados en dados

Tarro de 453 g de salsa picante

32 g de cilantro fresco troceado

Zumo de 1 lima

128 g de queso cheddar y mezcla de queso picante rallado

8 tortillas de harina (152 mm)

Espray de aceite de aguacate

1. **Sazonar** la pechuga de pollo con sal y pimienta.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Introducir** la pechuga de pollo en las cestas de la freidora por aire precalentada.
4. **Seleccionar** la función de Pollo y pulsar Iniciar/pausar. Sacar el pollo cuando la temperatura interna alcance los 73 °C. Dejar enfriar el pollo por completo y cortar en trozos pequeños.
5. **Calentar** una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir aceite de oliva y la cebolla, y saltear durante 5 minutos. Añadir el ajo, el comino, la cayena, los chiles cortados en dados y saltear durante 3 minutos. Añadir la salsa, el pollo, el cilantro, la lima y el queso. Remover hasta que se derrita el queso. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
6. **Añadir** un montón de la mezcla en el centro de cada tortilla. Liar la tortilla firmemente alrededor del relleno y fijar con un palillo. Continuar con el resto de tortillas.
7. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) y pulsar Iniciar/pausar.
8. **Rociar** las flautas con aceite de aguacate e introducir en las cestas de la freidora por aire precalentada.
9. **Configurar** la temperatura a 205 °C durante 8 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
10. **Añadir** a las flautas tus condimentos favoritos y servir.



SALCHICHA ALEMANA CON PIMIENTOS Y PATATAS

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

18 minutos

1 pimiento rojo, cortado a tiras
5 patatas pequeñas Yukon Gold
cortadas en trozos de 6,35 mm
9 g de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
2 salchichas alemanas

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Introducir** el pimiento morrón y las patatas en las cestas de la freidora por aire precalentada. Rocíar con aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.
3. **Configurar** la temperatura a 200 °C durante 6 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Añadir** la salchicha alemana a las cestas. Configurar la temperatura a 180 °C y la duración a 12 minutos, pulsar Remover y, después, pulsar Iniciar/pausar. Girar la salchicha alemana y remover las verduras a mitad del tiempo de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
5. **Sacar** la salchicha alemana cuando la temperatura interna alcance los 71 °C y servir.



PESCADO “FRITO” CRUJIENTE

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

3 rebanadas grandes de pan de sándwich desmenuzadas en trozos de 25 mm

28 g de mantequilla sin sal, fundida

1,42 g de sal, más sal al gusto

1,42 g de pimienta, más pimienta al gusto

Sal y pimienta

1 limón con la corteza rallada

32 g más 17 g de harina separada

1 huevo grande

5,69 g de rábano picante preparado

25 g de mayonesa

1,42 g de pimentón

Una pizca de pimienta de cayena

2 piezas de filete de bacalao, cada una de 25 mm de grosor

Espray de aceite de aguacate

1. **Colocar** el pan, la mantequilla, los 1,42 gramos de sal y los 1,42 gramos de pimienta en un procesador de alimentos. Procesar hasta que el pan se haya molido completamente. Transferir a una sartén grande antiadherente y cocinar a fuego medio. Tostar el pan rallado hasta que se dore, removiendo ocasionalmente para prevenir que se queme, durante unos 8 minutos. Colocar el pan en una fuente y añadir la corteza de limón.
2. **Colocar** 32 gramos de harina en una fuente por separado.
3. **Batir** el huevo junto con el rábano picante, la mayonesa, el pimentón, la cayena y una pizca de pimienta negra en una fuente por separado. Batir los 17 gramos restantes de harina hasta conseguir una textura suave.
4. **Secar** bien el pescado con papel de cocina y condimentar ligeramente con sal y pimienta.
5. **Cubrir** los filetes primero en harina y eliminar el exceso de harina. Bañar completamente los filetes en la mezcla con huevo y luego en la mezcla de pan, haciendo presión ligeramente de forma que una capa gruesa de pan se adhiera al pescado.
6. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) en la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
7. **Rociar** el pescado con aceite de aguacate e introducir en las cestas de la freidora por aire precalentada.
8. **Seleccionar** la función de Marisco, ajustar la temperatura a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
9. **Sacar** el pescado cuando esté dorado y la temperatura interna alcance los 60 °C y servir.



Aperitivos



ALITAS DE POLLO SECAS CONDIMENTADAS

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

22 minutos

9 g de ajo en polvo

1 pastilla de caldo para pollo con contenido reducido de sodio

5 g de sal

3 g de pimienta negra

2 g de pimentón ahumado

1 g de pimienta de cayena

3 gramos de condimento Old Bay con contenido reducido de sodio

3 g de cebolla en polvo

1 g de orégano seco

453 g de alitas de pollo

Espray antiadherente de cocina

Salsa ranchera para servir

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Añadir** todas las especias a un cuenco y mezclarlas bien.
3. **Sazonar** las alitas de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos y rociar generosamente con espray antiadherente de cocina.
4. **Colocar** las alitas de pollo en la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Pollo, ajustar el tiempo a 22 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Remover** las cestas a mitad de cocción.
7. **Pasar** las alitas a un cuenco y espolvorear con la otra mitad del condimento hasta que estén bien sazonadas.
8. **Servir** con salsa ranchera aparte.



GAMBAS CON BEICON

RACIÓN

5 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

16 gambones pelados y sin vena

3 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

2 g de cebolla en polvo

1 g de pimienta negra molida

8 tiras de beicon cortadas a lo largo

1. **Colocar** los gambones en un cuenco y sazonar con las especias.
2. **Envolver** los gambones con el beicon, comenzando desde la parte superior y terminando en la cola, y fijar el beicon con palillos.
3. **Seleccionar** la función Preheat (Precaentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Añadir** la mitad de los gambones a la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Beicon y pulsar Iniciar/pausar. Cuando termine la cocción, reservar.
6. **Repetir** con la segunda mitad de los gambones.
7. **Secar** cualquier exceso de grasa con papel de cocina y servir.



BROCHETAS DE POLLO CON ESENCIAS DE AJO

RACIÓN

2-4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas y

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

60 ml de aceite de oliva

3 dientes de ajo rallados

2 g de orégano seco

1 g de tomillo seco

2 g de sal

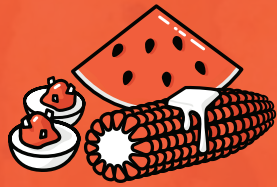
1 g de pimienta negra

1 limón exprimido

454 g de muslos de pollo sin hueso,
sin piel y cortados en trozos de
38 mm

2 brochetas de madera cortadas por
la mitad

1. **Mezclar** el aceite de oliva, el ajo, el orégano, el tomillo, la sal, la pimienta negra y el limón exprimido en un cuenco grande.
2. **Añadir** el pollo y dejar marinar durante 1 hora.
3. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar), ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
4. **Cortar** el pollo marinado en trozos de 38 mm y colocar en las brochetas cortadas por la mitad.
5. **Colocar** las brochetas en la freidora por aire precalentada.
6. **Seleccionar** la función de Pollo, ajustar el tiempo a 10 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
7. **Sacar** cuando estén hechas y servir.



Guarniciones



PATATAS FRITAS CASERAS

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

28 minutos

2 patatas tipo russet, cortadas en tiras de 76 x 25 mm

1 litro de agua fría para mojar las patatas

15 ml de aceite

3 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

Sal y pimienta al gusto

Salsa ranchera o kétchup para servir

1. **Cortar** las patatas en tiras de 76 x 25 mm y poner a remojo en agua durante 15 minutos.
2. **Ecurrir** las patatas, enjuagarlas con agua fría y secar con papel de cocina.
3. **Añadir** aceite y especias a las patatas y mezclar hasta que estén cubiertas de forma uniforme.
4. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
5. **Añadir** las patatas a la freidora por aire precalentada.
6. **Seleccionar** la función de Patatas fritas, ajustar el tiempo a 28 minutos y pulsar Iniciar/pausar. Asegurarse de remover las cestas a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Sacar** las cestas de la freidora por aire cuando haya acabado la cocción y sazonar las patatas con sal y pimienta.
8. **Servir** con kétchup o salsa ranchera.



BATATAS FRITAS

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

2 batatas, cortadas en tiras de 25 mm de grosor

15 ml de aceite

10 g de sal

2 g de pimienta negra

2 g de pimentón

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

1. **Cortar** las batatas en tiras de 25 mm de grosor.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Añadir** las batatas cortadas a un cuenco grande y remover con aceite hasta que estén todas cubiertas de manera uniforme.
4. **Espolvorear** sal, pimienta negra, pimentón, ajo en polvo y cebolla en polvo. Mezclarlo todo bien.
5. **Colocar** las batatas en las cestas precalentadas. Configurar el temporizador a 12 minutos y la temperatura a 205 °C, y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** cuando estén hechas y servir.



PATATAS CORTADAS EN GAJOS

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

2 patatas tipo russet, enjuagadas y cortadas en gajos de 102 mm de largo

23 ml de aceite de oliva

3 g de ajo en polvo

1 g de cebolla en polvo

3 g de sal

1 g de pimienta negra

5 g de queso parmesano rallado

Salsa ranchera o ketchup para servir

1. **Cortar** las patatas en gajos de 102 mm de largo.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 195 °C y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Cubrir** las patatas en aceite de oliva y remover con los condimentos y el queso parmesano hasta que estén bien cubiertas.
4. **Añadir** las patatas a la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Patatas fritas, ajustar el tiempo a 20 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Remover** las cestas a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Servir** con ketchup o salsa ranchera.



ZANAHORIAS ASADAS CON MIEL

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

454 gramos de zanahorias arcoíris,
peladas y lavadas

15 ml de aceite de oliva

30 ml de miel

2 ramas de tomillo fresco

Sal y pimienta al gusto

1. **Secar** las zanahorias con papel de cocina. Reservar.
2. **Seleccionar** la función Preheat (Precaentar) en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 205 °C y pulsar Iniciar/pausar.
3. **Cubrir** las zanahorias con aceite de oliva, miel, tomillo, sal y pimienta en un cuenco.
4. **Añadir** las zanahorias a la freidora por aire precalentada.
5. **Configurar** la temperatura a 205 °C, durante 12 minutos y pulsar Iniciar/pausar. Asegurarse de remover las cestas a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
6. **Servir** calientes.



BRÓCOLI ASADO CON AJO

RACIÓN

3 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

- 1 brócoli grande, cortado en cogollos
- 15 ml de aceite de oliva
- 3 g de ajo en polvo
- 3 g de sal
- 1 g de pimienta negra

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 150 °C, y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Rociar** los cogollos de brócoli con aceite de oliva y remover hasta que estén cubiertos de manera uniforme.
3. **Cubrir** el brócoli con los condimentos.
4. **Añadir** el brócoli a la freidora por aire precalentada.
5. **Seleccionar** la función de Verduras, ajustar el tiempo a 12 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Sacar** cuando estén hechos y servir.



PAN DE AJO

RACIÓN

4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

1 barra de pan (305 mm), cortada a lo largo y ancho

4 dientes de ajo picados

43 g de mantequilla a temperatura ambiente

15 ml de aceite de oliva

10 g de queso parmesano rallado

8 g de perejil recién troceado

- 1. Cortar** la barra por la mitad a lo ancho, y cortar cada trozo por la mitad a lo largo, creando cuatro trozos de 152 m de largo.
- 2. Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
- 3. Mezclar** el ajo, la mantequilla y el aceite de oliva para formar una pasta.
- 4. Untar** la pasta de manera uniforme en el pan y espolvorear con queso parmesano.
- 5. Colocar** el pan en la freidora por aire precalentada.
- 6. Configurar** la temperatura a 160 °C durante 8 minutos, y pulsar Iniciar/pausar.
- 7. Adornar** con perejil recién cortado cuando se haya terminado de cocinar y servir.



COLES DE BRUSELAS CON PANCETA

RACIÓN

2-4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

284 g de coles de Bruselas cortadas
por la mitad

2 tiras de panceta cortadas en dados

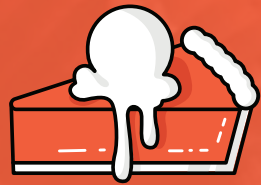
20 ml de aceite de oliva

2 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

5 g de queso parmesano recién
rallado

1. **Seleccionar** la función Preheat (Precaentar) de la freidora por aire Cosori y pulsar Iniciar/pausar.
2. **Cortar** los tallos de las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
3. **Añadir** las coles de Bruselas cortadas por la mitad, la panceta cortada en dados, el aceite de oliva, el ajo en polvo, la sal y la pimienta a un cuenco y mezclarlo todo.
4. **Añadir** la mezcla a la freidora por aire precalentada.
5. **Configurar** la temperatura a 175 °C y la duración a 10 minutos, pulsar Remover y, después, pulsar Iniciar/pausar. Asegurarse de remover las cestas a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
6. **Rallar** queso parmesano, espolvorear y servir.



Postres



TARTAS PEQUEÑAS DE MANZANA

RACIÓN

2 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

1 manzana mediana pelada y cortada en dados pequeños

18 g de azúcar

18 g de mantequilla sin sal

2 g de canela molida

1 g de nuez moscada molida

1 g de pimienta inglesa molida

1 lámina de masa preparada para tarta

1 huevo batido

5 ml de leche

1. **Añadir** la manzana cortada en dados, el azúcar, la mantequilla, la canela, la nuez moscada y la pimienta inglesa molida a una olla mediana o sartén y cocinar a temperatura baja-media. Calentar hasta que se empiece a cocinar a fuego lento.
2. **Cocinar** a fuego lento durante 2 minutos y apartar del fuego.
3. **Dejar** que las manzanas se enfríen al descubierto y a temperatura ambiente durante 30 minutos.
4. **Cortar** la masa de tarta en círculos de 127 mm.
5. **Añadir** el relleno al centro de cada tarta y utilizar los dedos para untar los extremos con agua. Sobrará parte del relleno.
6. **Cerrar** la tarta pellizcando la masa y hacer un pequeño corte en la parte superior.
7. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 175 °C y pulsar Iniciar/pausar.
8. **Mezclar** el huevo y la leche para untar la parte superior de cada tarta con la mezcla.
9. **Colocar** las tartas en la freidora por aire precalentada y cocinar a 175 °C durante 10 minutos hasta que se doren.



BIZCOCHO DE LIMÓN

RACIÓN

Para un molde
pequeño

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

120 g de harina

4 g de levadura en polvo

Una pizca de sal

84 g de mantequilla sin sal, en
textura pomada

130 g de azúcar

1 huevo grande

15 g de zumo fresco de limón

1 limón con la corteza rallada

56 g de suero de mantequilla

1. **Mezclar** la harina, la levadura en polvo y la sal en un cuenco. Reservar.
2. **Añadir** la mantequilla en textura pomada a una batidora eléctrica y batir hasta que la textura sea suave y esponjosa durante aproximadamente 3 minutos.
3. **Batir** el azúcar en la mantequilla montada durante 1 minuto.
4. **Batir** la mezcla de harina en la mantequilla hasta que se mezcle por completo durante aproximadamente 1 minuto.
5. **Añadir** el huevo, el zumo y la corteza de limón. Mezclar lentamente hasta que se mezcle por completo.
6. **Verter** lentamente el suero de mantequilla a la vez que se mezcla a velocidad media.
7. **Añadir** la mezcla a un molde pequeño hasta llenarlo tres cuartas partes. Puede que sobre algo de mezcla.
8. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 160 °C y pulsar Iniciar/pausar.
9. **Colocar** el bizcocho en la freidora por aire precalentada.
10. **Configurar** la temperatura a 145 °C durante 40 minutos y pulsar Iniciar/pausar. Sacar el bizcocho cuando al introducir un palillo o un probador de pasteles salgan limpios. Dejar reposar el bizcocho durante 20 minutos antes de servir.



MOSTACHONES DE COCO

RACIÓN

5-6 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

100 g de leche condensada azucarada

1 clara de huevo

2 ml de extracto de almendra

2 ml de extracto de vainilla

Una pizca de sal

175 g de coco sin azúcar añadida,
separado

1. **Mezclar** la leche condensada, la clara de huevo, el extracto de almendra, el extracto de vainilla y la sal en un cuenco.
2. **Añadir** los 150 gramos de coco rallado y mezclar bien. La mezcla debería poder mantener su forma.
3. **Formar** bolas de 38 mm con las manos. En un plato separado, añadir 25 gramos de coco rallado.
4. **Rebozar** los mostachones de coco en el coco rallado hasta que queden bien cubiertos.
5. **Seleccionar** la función Preheat (Precalentar) de la freidora por aire Cosori, ajustar a 150 °C y pulsar Iniciar/pausar.
6. **Añadir** los mostachones de coco a la freidora por aire precalentada.
7. **Configurar** la temperatura a 145 °C durante 15 minutos y pulsar Iniciar/pausar.
8. **Dejar** enfriar los mostachones durante 5 a 10 minutos cuando se hayan acabado de cocinar y servir.



Merci pour votre achat !



(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse sans huile autant que nous.)



Rejoignez la communauté des utilisateurs Cosori sur
Facebook facebook.com/CosoriFrance



Découvrez notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



Bénéficiez chaque semaine de recettes illustrées
réalisées en exclusivité par nos chefs



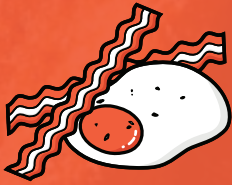
CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs se feront un plaisir de répondre à
toutes vos questions !

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !



Petit-Déjeuner



SCONES À LA CRÈME ET AUX FRAISES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

6 scones

10 min

12 min

240 grammes de farine blanche
50 grammes de sucre en poudre
8 grammes de levure chimique
1 gramme de sel
85 grammes de beurre froid en cubes
84 grammes de fraises fraîches
émincées
120 millilitres de crème épaisse
2 gros œufs, jaunes séparés des
blancs
10 millilitres d'extrait de vanille
5 millilitres d'eau

1. **Tamisez** la farine, le sucre, la levure et le sel dans un grand bol.
2. **Effritez** le beurre dans la farine à l'aide d'un mixeur à pâtisserie ou à la main jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable humide.
3. **Mélangez** les fraises dans le mélange de farine. Réservez.
4. **Fouettez** la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille dans un autre bol.
5. **Incorporez** le mélange de crème au mélange de farine jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis étalez-le au rouleau à épaisseur de 38 mm.
6. **Coupez** les scones à l'aide d'un moule à biscuit.
7. **Badigeonnez** les scones de dorure à l'œuf réalisée avec un œuf et l'eau. Réservez.
8. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 175 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
9. **Tapissez** le panier intérieur préchauffé de papier sulfurisé.
10. **Placez** les scones sur le dessus du papier sulfurisé et faites cuire 12 minutes à 175 °C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
11. **Retirez** les scones une fois cuits, puis servez-les.



BACON FAÇON BARBECUE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

10 min

12 min

13 grammes de cassonade brune
5 grammes de piment en poudre
1 gramme de cumin moulu
1 gramme de piment de Cayenne
4 tranches de bacon, coupées en
deux

1. **Mélangez** bien tous les assaisonnements.
2. **Plongez** le bacon dans l'assaisonnement jusqu'à ce qu'il soit complètement enrobé. Réservez.
3. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Placez** le bacon dans la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Bacon puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** le bacon lorsqu'il est cuit, puis servez.



Entrées



BIFTECK SANTA MARIA

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions
11 min
6 min

2 grammes de sel
2 grammes de poivre noir
2 grammes d'ail semoule
2 grammes d'oignon en poudre
2 grammes d'origan séché
Une pincée de romarin séché
Une pincée de piment de Cayenne
Un pincée de sauge séchée
1 bifteck (453 g) désossé
15 millilitres d'huile d'olive

1. **Sélectionnez** Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 230 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Mélangez** les assaisonnements et saupoudrez uniformément le mélange sur le bifteck.
3. **Arrosez** le bifteck d'huile d'olive.
4. **Placez** le bifteck dans la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Steak puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** le bifteck de la friteuse sans huile lorsqu'il est cuit selon votre préférence. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir le bifteck.



BIFTECK DE FLANC À LA MOUTARDE ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

11 min

6 min

60 millilitres d'huile d'olive

60 millilitres de vinaigre balsamique

36 grammes de moutarde de Dijon

453 g de bifteck de flanc

Sel et poivre, ajouter au goût

4 feuilles de basilic découpées

1. **Ajoutez** l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la moutarde. Fouettez le mélange pour obtenir une marinade.
2. **Placez** le bifteck directement dans la marinade. Couvrez de film plastique et faites mariner au réfrigérateur pendant 2 heures ou toute une nuit.
3. **Sortez-le** du réfrigérateur et laissez-le revenir à la température ambiante.
4. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 230 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Placez** le bifteck dans la friteuse sans huile préchauffée, sélectionnez la fonction Steak, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Retirez le bifteck de la friteuse sans huile lorsqu'il est cuit selon votre préférence. Laissez reposer pendant 5 minutes.
6. **Tranchez-le** en biais pour faciliter la découpe à travers les fibres de la viande. Assaisonnez de sel et de poivre, puis garnissez de basilic avant de servir.



BOULETTES DE VIANDES À L'ITALIENNE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

1-2 portions

15 min

8 min

227 grammes de bœuf haché (25 % MG)

28 grammes de chapelure Panko

30 millilitres de lait

1 œuf

3 grammes d'ail semoule

2 grammes d'oignon en poudre

2 grammes d'origan séché

2 grammes de persil déshydraté

Sel et poivre, ajouter au goût

15 grammes de parmesan râpé, et un

peu plus pour assaisonner

De l'huile végétale en spray

Sauce marinara, pour assaisonner

1. **Ajoutez** le bœuf haché, la chapelure, le lait, les œufs, les épices, le sel, le poivre et le parmesan et mélangez bien.
2. **Roulez** le mélange de viande en boulettes de taille moyenne. Réservez au réfrigérateur pendant 10 heures.
3. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Sortez** les boulettes de viande du réfrigérateur et ajoutez-les aux paniers de la friteuse sans huile préchauffée. Vaporisez les boulettes d'huile de cuisson et faites cuire à 205 °C pendant 8 minutes.
5. **Servez** avec la sauce marinara et du parmesan râpé.



POULET RÔTI À L'AIL ET AUX HERBES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

3 portions

35 min

20 min

3 cuisses de poulet non désossées
avec la peau

3 cuisses de poulet avec la peau

30 millilitres d'huile d'olive

20 grammes d'ail semoule

6 grammes de sel

1 gramme de poivre noir

1 gramme de thym séché

1 gramme de romarin séché

1 gramme d'estragon séché

1. **Enrobez** les cuisses de poulet d'huile d'olive et des assaisonnements. Laissez mariner 30 minutes.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Placez** le poulet dans la friteuse sans huile préchauffée.
4. **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet), ajustez le temps de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Retirez** le poulet lorsqu'il est cuit, puis servez.



POULET FRIT SANS HUILE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

2 heures

25 min

2 cuisses de poulet

2 cuisses de poulet non désossées
avec la peau

224 millilitres de babeurre

180 grammes de farine blanche

3 grammes d'ail semoule

3 grammes d'oignon en poudre

3 grammes de paprika

2 grammes de poivre noir et blanc

5 grammes de sel

40 millilitres d'huile végétale

De l'huile végétale en spray

1. **Ajoutez** les cuisses de poulet et le babeurre dans un sac en plastique hermétique. Laissez mariner 1-1½ heure.
2. **Mélangez** la farine, les épices et le sel dans un bol.
3. **Sortez** les cuisses de poulet du sac plastique et plongez-les dans la farine. Assurez-vous que le poulet est complètement enrobé. Placez ensuite la viande sur une grille de refroidissement pendant 15 minutes.
4. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Tamponnez** un pinceau de cuisine dans l'huile et badigeonnez délicatement les cuisses de poulet de chaque côté.
6. **Placez** les cuisses de poulet dans la friteuse sans huile préchauffée.
7. **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
8. **Retournez** le poulet à mi-cuisson et vaporisez à nouveau d'huile en spray.
9. **Laissez** refroidir pendant 5 minutes une fois la cuisson terminée, puis servez le plat.



CÔTELETTES DE PORC À L'AMÉRICAIN

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

5 min

10 min

2 côtelettes de porc désossées
15 millilitres d'huile végétale
25 grammes de cassonade brune
tassée
6 grammes de paprika hongrois
2 grammes de moutarde en poudre
2 grammes de poivre noir
fraîchement moulu
3 grammes d'oignon en poudre
3 grammes d'ail semoule
Sel et poivre, ajouter au goût

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 230 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Enduisez** les côtelettes de porc d'huile.
3. **Ajoutez** toutes les épices et assaisonnez généreusement les côtelettes de porc, comme si vous les enrobiez de chapelure.
4. **Placez** les côtelettes de porc dans la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Steak, ajustez le temps de cuisson sur 10 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** les côtelettes de porc après cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes, puis servez le plat.



SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

3 min

8 min

2 filets de saumon (170 g)

Sel et poivre, ajouter au goût

De l'huile végétale en spray

30 grammes de beurre

30 millilitres de jus de citron frais

1 gousse d'ail râpée

6 millilitres de sauce Worcestershire

1. **Assaisonnez** le saumon de sel et de poivre au goût.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 175 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Vaporisez** les paniers de la friteuse sans huile préchauffée d'huile de cuisson en spray et placez-y le poisson.
4. **Sélectionnez** la fonction Seafood (Fruits de mer) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Ajoutez** le beurre, le jus de citron, l'ail et la sauce Worcestershire dans une petite casserole et faites fondre à feu doux pendant environ 1 minute.
6. **Servez** les filets de saumon avec du riz et garnissez de sauce au beurre citronné.



AUBERGINE À LA VIENNOISE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

8 min

8 min

1 œuf battu

15 millilitres de lait

112 grammes de chapelure

3 grammes de sel

1 gramme de poivre noir

1 aubergine japonaise coupée en tranches de 13 mm d'épaisseur

60 grammes de farine blanche

Huile d'olive, à badigeonner

1. **Fouettez** l'œuf et le lait dans une assiette creuse. Mélangez la chapelure, le sel et le poivre dans un plat séparé.
2. **Coupez** l'aubergine en tranches de 13 mm d'épaisseur.
3. **Enrobez** les tranches d'aubergine de farine, puis plongez-les dans l'œuf et roulez-les dans la chapelure. Trempez à nouveau dans l'œuf et la chapelure.
4. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Badigeonnez** de l'huile d'olive sur chaque côté des tranches d'aubergine.
6. **Placez** les tranches d'aubergine panées dans la friteuse sans huile préchauffée et faites cuire à 205 °C pendant 8 minutes. Vous devrez peut-être procéder par lots.
7. **Retournez** les tranches d'aubergine à mi-cuisson.



NUGGETS DE POISSON CROUSTILLANTS

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

6 min

6 min

454 grammes de corégone ou autre poisson blanc coupé en bâtonnets de 38 x 13 mm

30 grammes de farine blanche

7 grammes de mélange d'épices « Old Bay »

2 œufs battus

180 grammes de chapelure Panko

De l'huile végétale en spray

Sauce tartare, pour assaisonner

1. **Coupez** le poisson en bâtonnets de 38 x 13 mm de long.
2. **Mélangez** la farine et le mélange d'épices Old Bay dans un bol.
3. **Enrobez** chaque morceau de poisson de farine, puis plongez-le dans l'œuf et roulez-le dans la chapelure.
4. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 175 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Vaporisez** d'huile de cuisson le poisson pané des deux côtés et placez dans la friteuse sans huile préchauffée.
6. **Sélectionnez** la fonction Frozen Foods (Aliments surgelés), ajustez le temps de cuisson sur 6 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
7. **Remuez** les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
8. **Servez** avec de la sauce tartare.



MINI PIZZAS PEPPERONI

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

1 portions

3 min

10 min

1 pâte à pizza prête à l'emploi
(17 mm)

Huile d'olive, à badigeonner

60 grammes de sauce marinara

5-6 tranches de pepperoni

85 grammes de mozzarella râpée

25 grammes de parmesan

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Badigeonnez** de l'huile d'olive sur le dessus de la pâte à pizza.
3. **Placez** la pâte à pizza dans la friteuse sans huile préchauffée et faites cuire pendant 10 minutes à 160 °C.
4. **Ajoutez** la sauce marinara, les tranches de pepperoni, la mozzarella et le parmesan à 5 minutes de la fin de la minuterie, puis terminez la cuisson.
5. **Servez** une fois la cuisson terminée.



CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL ET AUX HERBES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

30 min

15 min

2 gousses d'ail écrasées

17 grammes de feuilles de romarin

5 grammes de brins de thym frais

Un carré d'agneau de 4 côtes
découvertes

Sel et poivre, ajouter au goût

1. **Placez** l'ail, le romarin et le thym dans un robot et mixez jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés.
2. **Assaisonnez** l'agneau de sel et de poivre au goût. Frottez le mélange d'ail et d'herbes sur toute la surface de la viande, puis laissez l'agneau reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
3. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 205 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Insérez** l'agneau dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée en plaçant le côté gras vers le haut.
5. **Sélectionnez** la fonction Steak, ajustez la température à 205 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** les côtes d'agneau lorsque la température interne atteint 62,7 °C. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir.



FLÉTAN EN CROÛTE PANKO AU PESTO

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

5 min

8 min

2 filets de flétan (25 mm d'épaisseur)

Sel et poivre, ajouter au goût

32 grammes de chapelure Panko

Le zeste d'un demi citron

12 grammes de pesto

Huile d'olive en spray

1. **Séchez** soigneusement le poisson à l'aide d'un essuie-tout et assaisonnez de sel et de poivre.
2. **Ajoutez** la chapelure Panko avec le zeste de citron dans un bol.
3. **Répartissez** le pesto uniformément entre les morceaux de flétan et étalez-en sur le dessus de chaque filet.
4. **Ajoutez** la chapelure Panko sur chaque filet, en appuyant légèrement pour qu'elle adhère bien au pesto. Vaporisez le dessus de chaque filet d'huile d'olive en spray.
5. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Insérez** le poisson dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée.
7. **Sélectionnez** la fonction Fish (Poisson) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
8. **Retirez** le poisson lorsque la température interne atteint 60 °C. Laissez reposer le poisson pendant 5 minutes avant de servir.



FLAUTAS DE POULET ÉPICÉES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

8 portions

15 min

33 min

1 gros blanc de poulet

Sel et poivre, ajouter au goût

17 millilitres d'huile d'olive

½ petit oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

5,69 grammes de cumin

1 gramme de piment de Cayenne

Boîte de 113 grammes de piments
en dés

Un bocal de 453 grammes de salsa
épicée

32 grammes de coriandre fraîche
émincée

Le jus d'un citron vert

128 grammes de fromage râpé
(mélange de cheddar et Monterey
jack aux piments)

8 tortillas de blé (152 mm)

Huile d'avocat en spray

1. **Assaisonnez** le blanc de poulet de sel et de poivre.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Insérez** le blanc de poulet dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée.
4. **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Retirez le poulet lorsque la température interne atteint 73 °C. Laissez le poulet refroidir complètement, puis découpez-le en petits morceaux.
5. **Chauffez** une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez l'huile d'olive et l'oignon, puis faites sauter pendant 5 minutes. Ajouter l'ail, le cumin, le piment de Cayenne, les piments en dés et faites sauter pendant 3 minutes de plus. Ajoutez la salsa, le poulet, la coriandre, le citron vert et le fromage. Mélangez jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Assaisonnez de sel et de poivre au goût.
6. **Étalez** une bonne cuillerée au milieu de chaque tortilla. Roulez la tortilla en serrant bien autour de la garniture et fixez-la à l'aide d'un cure-dent. Continuez avec le reste des tortillas.
7. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
8. **Vaporisez** d'huile d'avocat les flautas et insérez-les dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée.
9. **Ajustez** la température à 205 °C, le temps de cuisson sur 8 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
10. **Agrémentez** les flautas de vos garnitures favorites et servez.



BRATWURST, POIVRONS ET POMMES DE TERRES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

5 min

18 min

1 poivron rouge coupé en tranches

5 petites pommes de terres à chair
jaune coupées en morceaux de
6,35 mm

9 grammes d'huile d'olive

Sel et poivre, ajouter au goût

2 saucisses bratwurst

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Insérez** le poivron et les pommes de terre dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.
3. **Ajustez** la température à 200 °C, le temps de cuisson sur 6 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Ajoutez** les saucisses bratwurst dans les paniers. Ajustez la température à 180 °C, le temps de cuisson sur 12 minutes, appuyez sur Shake (Secouer) puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Retournez les saucisses bratwurst et remuez les légumes à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
5. **Retirez** les bratwurst lorsque la température interne atteint 71 °C, avant de servir.



POISSON CROUSTILLANT FRIT SANS HUILE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

10 min

8 min

3 tranches épaisses de pain à sandwich en morceaux de 25 mm
28 grammes de beurre doux fondu
1,42 grammes de sel, et un peu plus pour assaisonner
1,42 grammes de piment, et un peu plus pour assaisonner au goût
Sel et poivre
Le zeste d'un citron
32 grammes plus 17 grammes de farine blanche
1 gros œuf
5,69 grammes de raifort préparé
25 grammes de mayonnaise
1,42 grammes de paprika
Une pincée de piment de Cayenne
2 filets de cabillaud sans peau de 25 mm d'épaisseur chacun
Huile d'avocat en spray

- 1. Placez** le pain, le beurre, 1,42 grammes de sel et 1,42 grammes de poivre dans un mixeur. Mixez jusqu'à ce que le pain soit grossièrement moulu. Transférez dans une grande poêle antiadhésive et placez sur feu moyen. Chauffez la chapelure pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant de temps en temps pour éviter qu'elle ne brûle. Transférez la chapelure dans un plat à tarte et mélangez avec le zeste de citron.
- 2. Placez** 32 grammes de farine dans un plat à tarte séparé.
- 3. Fouettez** l'œuf, le raifort, la mayonnaise, le paprika, le piment de Cayenne et une pincée de poivre noir dans un plat à tarte séparé. Ajoutez les 17 grammes restants de farine et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4. Séchez** soigneusement le poisson à l'aide d'un essuie-tout et assaisonnez d'un peu de sel et de poivre.
- 5. Plongez** les filets dans la farine, secouez-les pour éliminer tout excès de farine. Enrobez ensuite entièrement les filets dans le mélange d'œuf, puis dans le mélange de chapelure, en appuyant légèrement pour qu'une épaisse couche de chapelure adhère au poisson.
- 6. Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarriage/Pause).
- 7. Vaporisez** de l'huile d'avocat sur tout le poisson et insérez les filets dans les paniers de la friteuse sans huile préchauffée.
- 8. Sélectionnez** la fonction Seafood (Fruits de mer), ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarriage/Pause).
- 9. Retirez** le poisson lorsqu'il est doré et que la température interne atteint 60 °C, puis servez-le.



Amuse-Bouches



AILES DE POULET AUX ÉPICES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

5 min

22 min

9 grammes d'ail semoule

1 cube de bouillon de poulet allégé
en sodium

5 grammes de sel

3 grammes de poivre noir

2 grammes de paprika fumé

1 gramme de piment de Cayenne

3 grammes de mélange d'épices
« Old Bay » allégé en sodium

3 grammes d'oignon en poudre

1 gramme d'origan séché

453 grammes d'ailer de poulet

De l'huile végétale en spray

Sauce Ranch, pour assaisonner

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Ajoutez** les assaisonnements dans un bol et mélangez bien.
3. **Assaisonnez** les ailes de poulet avec la moitié du mélange d'assaisonnement et vaporisez généreusement d'huile de cuisson.
4. **Placez** les ailes de poulet dans la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet), ajustez le temps de cuisson sur 22 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Remuez** les paniers à mi-cuisson.
7. **Transférez** les ailes dans un bol et saupoudrez du reste de l'assaisonnement jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
8. **Servez** avec de la sauce Ranch.



CREVETTES EN ROBE DE BACON

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

5 portions

5 min

8 min

16 crevettes Jumbo pelées et déveinées

3 grammes d'ail semoule

2 grammes de paprika

2 grammes d'oignon en poudre

1 gramme de poivre noir moulu

8 tranches de bacon coupées dans la longueur

1. **Placez** les crevettes Jumbo dans un bol et assaisonnez d'épices.
2. **Enveloppez** le bacon autour des crevettes, en commençant par la tête et en terminant par la queue, et fixez le bacon à l'aide de cure-dents.
3. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Ajoutez** la moitié des crevettes dans la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Bacon puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Une fois la cuisson terminée, réservez.
6. **Répétez** cette étape avec le reste des crevettes.
7. **Égouttez** tout excès de graisse sur un essuie-tout et servez.



BROCHETTES DE POULET À L'AIL ET AUX HERBES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2–4 portions

1h05

22 min

60 millilitres d'huile d'olive

3 gousses d'ail râpées

2 grammes d'origan séché

1 gramme de thym séché

2 grammes de sel

1 gramme de poivre noir

Le jus d'un citron

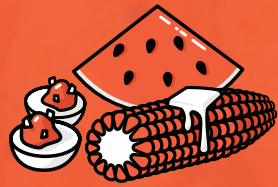
454 grammes de cuisses de poulet

désossées et sans la peau

découpées en morceaux de 38 mm

2 brochettes en bois coupées en deux

1. **Mélangez** l'huile d'olive, l'ail, l'origan, le thym, le sel, le poivre noir et le jus de citron dans un grand bol.
2. **Ajoutez** le poulet à la marinade et laissez mariner 1 heure.
3. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
4. **Coupez** le poulet mariné en morceaux de 38 mm et embrochez-les sur les demi-brochettes.
5. **Placez** les brochettes dans la friteuse sans huile préchauffée.
6. **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet), ajustez le temps de cuisson sur 10 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
7. **Retirez** une fois la cuisson terminée, puis servez.



Accompagnements



FRITES MAISON

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

30 min

28 min

2 pommes de terre Russet coupées
en lamelles de 76 x 25 mm

1 litre d'eau froide pour faire tremper
les pommes de terre

15 millilitres d'huile

3 grammes d'ail semoule

2 grammes de paprika

Sel et poivre, ajouter au goût

Ketchup ou sauce Ranch, pour
assaisonner

1. **Coupez** les pommes de terre en lamelles de 76 x 25 mm et faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
2. **Égouttez** les pommes de terre, rincez à l'eau froide et épongez-les à l'essuie-tout.
3. **Ajoutez** l'huile et les épices aux pommes de terre, en remuant jusqu'à ce qu'elles soient enrobées uniformément.
4. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
5. **Ajoutez** les pommes de terre à la friteuse sans huile préchauffée.
6. **Sélectionnez** la fonction French Fries (Frites), ajustez le temps de cuisson sur 28 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Assurez-vous de bien remuer les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
7. **Retirez** les paniers de la friteuse sans huile une fois la cuisson terminée et assaisonnez les frites de sel et de poivre.
8. **Servez** avec du ketchup ou de la sauce Ranch.



FRITES DE PATATE DOUCE

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

5 min

12 min

2 grosses patates douces coupées en lamelles de 25 mm d'épaisseur

15 millilitres d'huile

10 grammes de sel

2 grammes de poivre noir

2 grammes de paprika

2 grammes d'ail semoule

2 grammes d'oignon en poudre

1. **Coupez** les patates douces en lamelles de 25 mm d'épaisseur.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Ajoutez** les patates douces coupées dans un grand bol et mélangez avec l'huile jusqu'à ce qu'elles soient toutes enrobées uniformément.
4. **Saupoudrez** de sel, de poivre noir, de paprika, d'ail en poudre et d'oignon en poudre. Mélangez bien.
5. **Placez** les frites dans les paniers préchauffés. Ajustez le temps de cuisson sur 12 minutes et la température à 205 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** une fois la cuisson terminée, puis servez.



FRITES POTATOES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

3 min

20 min

2 grosses pommes de terre Russet
lavées et coupées en morceaux de
102 mm de long

23 millilitres d'huile d'olive

3 grammes d'ail semoule

1 gramme d'oignon en poudre

3 grammes de sel

1 gramme de poivre noir

5 grammes de parmesan râpé

Ketchup ou sauce Ranch, pour
assaisonner

1. **Coupez** les pommes de terre en lamelles de 102 mm de long.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Enrobez** les pommes de terre d'huile d'olive et secouez-les dans les assaisonnements et le parmesan jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. **Ajoutez** les pommes de terre à la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction French Fries (Frites), ajustez le temps de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Remuez** les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
7. **Servez** avec du ketchup ou de la sauce Ranch.



CAROTTES RÔTIES AU MIEL

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2-4 portions

5 min

12 min

454 grammes de carottes arc-en-ciel,
pelées et lavées

15 millilitres d'huile d'olive

30 millilitres de miel

2 branches de thym frais

Sel et poivre, ajouter au goût

1. **Séchez** les carottes à l'essuie-tout. Réservez.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 205 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Roulez** les carottes dans l'huile d'olive, le miel, le thym, le sel et le poivre dans un bol.
4. **Ajoutez** les carottes à la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Ajustez** la température à 205 °C, le temps de cuisson sur 12 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Assurez-vous de bien remuer les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
6. **Servez** le plat chaud.



BROCOLI RÔTIS À L'AIL

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

3 portions

3 min

12 min

1 gros bouquet de brocoli, coupé en
fleurettes

15 millilitres d'huile d'olive

3 grammes d'ail semoule

3 grammes de sel

1 gramme de poivre noir

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 150 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Arrosez** les fleurettes de brocoli d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées uniformément.
3. **Secouez** le brocoli dans les assaisonnements.
4. **Ajoutez** les fleurettes de brocoli à la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Sélectionnez** la fonction Vegetables (Légumes), ajustez le temps de cuisson sur 12 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Retirez** une fois la cuisson terminée, puis servez.



PAIN À L'AIL

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

4 portions

5 min

8 min

- 1 baguette (305 mm) coupée en deux et dans la longueur
- 4 gousses d'ail émincées
- 43 grammes de beurre à température ambiante
- 15 millilitres d'huile d'olive
- 10 grammes de parmesan râpé
- 8 grammes de persil fraîchement émincé

1. **Tranchez** la baguette en deux dans le sens de la longueur, puis chaque morceau en deux dans le sens de la largeur, pour obtenir quatre tranches de 152 mm de long.
2. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
3. **Ajoutez** l'ail, le beurre et l'huile d'olive pour former une pâte.
4. **Étalez** la pâte uniformément sur le pain et saupoudrez de parmesan.
5. **Placez** le pain dans la friteuse sans huile préchauffée.
6. **Ajustez** la température à 160 °C, le temps de cuisson sur 8 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
7. **Garnissez** de persil fraîchement haché une fois la cuisson terminée, avant de servir.



CHOUX DE BRUXELLES À LA PANCETTA

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2-4 portions

5 min

10 min

284 grammes de choux de Bruxelles coupés en deux

2 tranches de pancetta coupées en dés

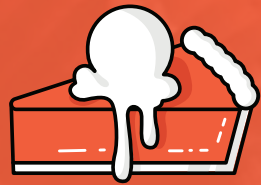
20 millilitres d'huile d'olive

2 grammes d'ail semoule

Sel et poivre, ajouter au goût

5 grammes de parmesan fraîchement râpé

1. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
2. **Coupez** les tiges des choux de Bruxelles, puis coupez-les en deux.
3. **Ajoutez** les moitiés de choux de Bruxelles, la pancetta coupée en dés, l'huile d'olive, l'ail en poudre, le sel et le poivre dans un bol.
4. **Ajoutez** le mélange à la friteuse sans huile préchauffée.
5. **Ajustez** la température à 175 °C, le temps de cuisson sur 10 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Assurez-vous de bien remuer les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera quand le faire.
6. **Râpez** le parmesan sur le dessus pour garnir avant de servir.



Desserts



MINI TARTES AUX POMMES

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

2 portions

35 min

10 min

1 pomme moyenne pelée et coupée en dés

18 grammes de sucre en poudre

18 grammes de beurre doux ramolli

2 grammes de cannelle moulue

1 gramme de noix de muscade moulue

1 gramme de quatre-épices

1 pâte à tarte prête à l'emploi

1 œuf battu

5 millilitres de lait

1. **Ajoutez** les dés de pomme, le sucre granulé, le beurre, la cannelle, la muscade et le quatre-épices dans une casserole moyenne ou une poêle à feu doux-moyen. Portez à faible ébullition.
2. **Laissez** MIJOTER pendant 2 minutes, puis retirez du feu.
3. **Laissez** refroidir les dés de pomme, à découvert et à température ambiante, pendant 30 minutes.
4. **Coupez** la pâte à tarte en cercles de 127 mm.
5. **Ajoutez** la garniture au centre de chaque cercle de pâte à tarte et appliquez un peu d'eau avec votre doigt sur les extrémités extérieures. Il vous restera de la garniture de trop.
6. **Pincez** la pâte pour la replier sur la tarte et coupez une petite fente sur le dessus.
7. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 175 °C, puis appuyez sur Start/Pause (Démarrage/Pause).
8. **Mélangez** l'œuf et le lait pour obtenir une dorure à l'œuf et badigeonnez-en le dessus de chaque tarte.
9. **Placez** les tartes dans la friteuse sans huile préchauffée et faites cuire à 175 °C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que celles-ci prennent une couleur dorée.
10. **Retirez** une fois la cuisson terminée, puis servez.



QUATRE QUARTS AUX CITRON

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

1 petite miche

10 min

40 min

120 grammes de farine blanche

4 grammes de levure chimique

Une pincée de sel

84 grammes de beurre doux ramolli

130 grammes de sucre en poudre

1 gros œuf

15 millilitres de jus de citron frais

Le zeste d'un citron

56 grammes de babeurre

1. **Mélangez** la farine, la levure et le sel dans un bol. Réservez.
2. **Ajoutez** le beurre ramolli dans un batteur électrique et battez-le pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.
3. **Battez** le sucre dans le beurre fouetté pendant 1 minute.
4. **Battez** le mélange de farine dans le beurre pendant environ 1 minute, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. **Ajoutez** l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron. Battez à faible vitesse jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. **Versez** le babeurre lentement en battant à vitesse moyenne.
7. **Ajoutez** la pâte dans un mini moule à pain graissé, remplissez-le aux 3/4. Il vous restera peut-être de la pâte.
8. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
9. **Placez** le quatre-quart dans la friteuse sans huile préchauffée.
10. **Ajustez** la température à 145 °C, le temps de cuisson sur 40 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause). Retirez le gâteau lorsqu'un couteau ou un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Laissez reposer le gâteau pendant 20 minutes avant de servir.



ROCHERS COCO

POUR

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

5-6 portions

10 min

15 min

100 grammes de lait concentré sucré

1 blanc d'œuf

2 millilitres d'extrait d'amande

2 millilitres d'extrait de vanille

Une pincée de sel

175 grammes de noix de coco râpée

non sucrée

1. **Mélangez** le lait concentré, le blanc d'œuf, l'extrait d'amande, l'extrait de vanille et le sel dans un bol.
2. **Ajoutez** 150 grammes de noix de coco râpée et mélangez bien. La texture de la pâte doit lui permettre de garder sa forme.
3. **Formez** des boulettes de 38 mm dans vos mains. Sur une autre assiette, ajoutez les 25 grammes restants de noix de coco râpée.
4. **Roulez** les rochers coco dans la noix de coco râpée jusqu'à ce qu'ils soient enrobés.
5. **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, ajustez la température à 150 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
6. **Ajoutez** les rochers coco à la friteuse sans huile préchauffée.
7. **Ajustez** la température à 145 °C, le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Démarrage/Pause).
8. **Laissez** les rochers refroidir pendant 5 à 10 minutes une fois cuits, puis servez-les.

 *Grazie per il tuo acquisto!* 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento.)



iscriviti

alla Cosori Cooks Community su Facebook
[facebook.com/CosoriItaly](https://www.facebook.com/CosoriItaly)



visita

la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova

nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



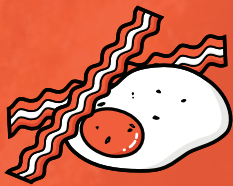
CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

*il massimo
divertimento in cucina!*



Colazione



SCONES ALLE FRAGOLE

QUANTITÀ

6 scones

PREPARAZIONE

10 minuti

COTTURA

12 minuti

240 gr di farina tipo 0

50 gr di zucchero semolato

8 gr di lievito in polvere

1 gr di sale

85 gr di burro freddo a dadini

84 gr di fragole fresche tagliate a pezzetti

120 ml di panna fresca

2 uova grandi separate

10 ml di estratto di vaniglia

5 ml di acqua

1. **Setacciare** insieme la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in una ciotola capiente.
2. **Amalgamare** il burro nella farina con un frullatore per pasticceria oppure con le mani fino a quando il composto assomiglia a grosse briciole.
3. **Aggiungere** le fragole alla miscela di farina e mettere da parte il composto.
4. **Sbattere** insieme la panna, un uovo e l'estratto di vaniglia in un'altra ciotola.
5. **Incorporare** la miscela di panna in quella di farina e amalgamare bene, quindi stendere l'impasto fino a ottenere uno spessore di 38 mm.
6. **Utilizzare** un tagliabiscotti rotondo per tagliare gli scones.
7. **Spennellare** gli scones con un uovo sbattuto mescolato con acqua e metterli da parte.
8. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 175°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
9. **Rivestire** di carta forno il cestello interno preriscaldato.
10. **Adagiare** gli scones sulla carta forno e farli cuocere per 12 minuti a 175°C fino a quando non risultano dorati.
11. **Togliere** gli scones dalla friggitrice una volta cotti e servire.



PANCETTA ALLA GRIGLIA

QUANTITÀ

2 porzioni

PREPARAZIONE

2 minuti

COTTURA

8 minuti

13 g di zucchero di canna integrale
5 gr di peperoncino in polvere
1 gr di cumino macinato
1 gr di pepe di Caienna
4 fette di pancetta tagliate a metà

1. **Miscelare** tutti i condimenti e amalgamare bene.
2. **Ricoprire** la pancetta con i condimenti fino a quando ne risulta completamente rivestita, quindi metterla da parte.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
4. **Mettere** la pancetta nella friggitrice ad aria preriscaldata.
5. **Selezionare** Bacon (Pancetta) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Togliere** la pancetta dalla friggitrice una volta cotta e servire.



Secondi piatti



COSTATA DI MANZO SANTA MARIA

QUANTITÀ

2 porzioni

PREPARAZIONE

11 minuti

COTTURA

6 minuti

2 gr di sale

2 gr di pepe nero

2 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

2 gr di origano secco

Un pizzico di rosmarino secco

Un pizzico di pepe di Caienna

Un pizzico di salvia secca

450 gr (16 onces) di costata di manzo
disossata

15 ml di olio d'oliva

1. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 230°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
2. **Mescolare** i condimenti e distribuirli uniformemente sulla bistecca.
3. **Irrorare** la bistecca con olio di oliva.
4. **Mettere** la bistecca nella friggitrice ad aria preriscaldata.
5. **Selezionare** la funzione Steak (Bistecca) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Togliere** la bistecca dalla friggitrice una volta cotta secondo le proprie preferenze. Farla riposare per 10 minuti prima di affettarla e servire.



BAVETTA ALLA SENAPE E ACETO BALSAMICO

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	2 ore e 10 minuti
COTTURA	6 minuti

60 ml di olio di oliva
60 ml di aceto balsamico
36 gr di senape di Digione
450 gr (16 onces) di bavetta
Sale e pepe a piacere
4 foglie di basilico spezzettate

1. **Miscelare** olio di oliva, aceto balsamico e senape. Sbattere insieme per creare una marinata.
2. **Porre** la bavetta direttamente nella marinata. Coprire con pellicola trasparente e marinare in frigorifero per 2 ore o per tutta la notte.
3. **Estrarre** dal frigorifero e attendere che raggiunga la temperatura ambiente.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 230°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Mettere** la bavetta nella friggitrice preriscaldata, selezionare la funzione Steak (Bistecca), quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Togliere la bistecca dalla friggitrice una volta cotta secondo le proprie preferenze. Farla riposare per 5 minuti.
6. **Affettarla** diagonalmente per tagliarla sulla parte muscolare. Condire con sale e pepe, decorare con le foglie di basilico e servire.



POLPETTE DI CARNE ALL'ITALIANA

QUANTITÀ	1–2 porzioni
PREPARAZIONE	15 minuti
COTTURA	8 minuti

227 gr di carne tritata (75% magro, 25% di grasso)

28 gr di pangrattato panko

30 ml di latte

1 uovo

3 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

2 gr di origano secco

2 gr di prezzemolo secco

Sale e pepe a piacere

15 gr di Parmigiano grattugiato, più quello per servire.

Olio spray da cucina antiaderente

Salsa marinara da servire a parte

1. **Unire** la carne tritata, il pangrattato, il latte, l'uovo, le spezie, il sale, il pepe e il Parmigiano e mescolare bene.
2. **Formare** delle palline di dimensioni medie e riporre in frigorifero per 10 minuti.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
4. **Togliere** le polpette dal frigorifero e inserirle nei cestelli della friggitrice preriscaldati. Spruzzare le polpette con olio da cucina e cuocere a 205°C per 8 minuti.
5. **Servire** con una salsa marinara e altro Parmigiano grattugiato.



POLLO ARROSTO CON AGLIO ED ERBE

QUANTITÀ	3 porzioni
PREPARAZIONE	35 minuti
COTTURA	20 minuti

- 3 sovracosce di pollo con osso e pelle
- 3 cosce di pollo con pelle
- 30 ml di olio di oliva
- 20 gr di aglio in polvere
- 6 gr di sale
- 1 gr di pepe nero
- 1 gr di timo secco
- 1 gr di rosmarino secco
- 1 gr di dragoncello secco

- Cospargere** le sovracosce e le cosce di pollo con olio di oliva e tutti i condimenti. Far marinare per 30 minuti.
- Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- Mettere** il pollo nella friggitrice preriscaldata.
- Selezionare** la funzione Chicken (Pollo), impostare il tempo di cottura su 20 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- Togliere** il pollo dalla friggitrice una volta cotto e servire.



POLLO “FRITTO”

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	2 ore
COTTURA	25 minuti

2 sovracosce di pollo
2 cosce di pollo con osso e pelle
224 ml di laticello
180 gr di farina tipo 0
3 gr di aglio in polvere
3 gr di cipolla in polvere
3 gr di paprika
2 gr di pepe nero o bianco
5 gr di sale
40 ml di olio vegetale
Olio spray da cucina antiaderente

1. **Mescolare** insieme cosce/sovracosce di pollo e laticello in un sacchetto di plastica richiudibile. Far marinare per 1 ora / 1 ora e mezza.
2. **Miscelare** farina, spezie e sale in una ciotola.
3. **Estrarre** le cosce e le sovracosce di pollo dal sacchetto e ricoprirle di farina, accertandosi che il pollo ne sia completamente rivestito, quindi farlo raffreddare su una griglia per 15 minuti.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Impregnare** di olio un pennello da cucina e spennellarlo delicatamente su entrambi i lati delle cosce e delle sovracosce di pollo.
6. **Mettere** le cosce e le sovracosce nella friggitrice preriscaldata.
7. **Selezionare** la funzione Chicken (Pollo) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
8. **Girare** il pollo a metà cottura e spruzzarlo con olio da cucina.
9. **Far** raffreddare per 5 minuti al termine della cottura, quindi servire.



BRACIOLE DI MAIALE IN STILE CAROLINA DEL NORD

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	10 minuti

2 braciole di maiale senza osso
15 ml di olio vegetale
25 gr di zucchero di canna integrale
6 gr di paprika ungherese
2 gr di senape in polvere
2 gr di pepe nero macinato fresco
3 gr di cipolla in polvere
3 gr di aglio in polvere
Sale e pepe a piacere

- 1. Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 230°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 2. Cospargere** le braciole di maiale di olio.
- 3. Mescolare** tutte le spezie e condire generosamente le braciole come se fosse una panatura.
- 4. Mettere** le braciole nella friggitrice preriscaldata.
- 5. Selezionare** la funzione Steak (Bistecca), impostare il tempo di cottura su 10 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 6. Togliere** le braciole dalla friggitrice al termine della cottura, farle riposare per 5 minuti, quindi servire.



SALMONE CON BURRO AL LIMONE

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	3 minuti
COTTURA	8 minuti

2 filetti di salmone (180 g - 6 once)

Sale e pepe a piacere

Olio spray da cucina antiaderente

30 gr di burro

30 ml di succo di limone fresco

1 spicchio d'aglio, grattugiato

6 ml di salsa Worcestershire

1. **Condire** il salmone a piacere con sale e pepe.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 175°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Spruzzare** i cestelli della friggitrice preriscaldati con olio da cucina e riporvi il pesce.
4. **Selezionare** la funzione Seafood (Pesce) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Mescolare** il burro, il succo di limone, l'aglio e la salsa Worcestershire in un pentolino e far sciogliere a fuoco lento per circa 1 minuto.
6. **Servire** i filetti di salmone con del riso e ricoprire con la salsa di burro al limone.



COTOLETTE DI MELANZANE

QUANTITÀ

2 porzioni

PREPARAZIONE

8 minuti

COTTURA

8 minuti

1 uovo sbattuto

15 ml di latte

112 gr di pangrattato

3 gr di sale

1 gr di pepe nero

1 melanzana giapponese tagliata a fette di 13 mm

60 gr di farina tipo 0

Olio di oliva per spennellare

1. **Sbattere** l'uovo e il latte insieme in un piatto fondo e mescolare il pangrattato, il sale e il pepe in un piatto a parte.
2. **Tagliare** la melanzana a fette di 13 mm.
3. **Infarinare** le fette di melanzana, quindi immergerle nell'uovo e impanarle. Immergerle nuovamente nell'uovo e nel pangrattato.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Spennellare** entrambi i lati delle fette di melanzana con olio di oliva.
6. **Disporre** le fette di melanzana impanate nella friggitrice preriscaldata in un solo strato e farle cuocere a 205°C per 8 minuti. Può essere necessario friggere le melanzane un po' alla volta.
7. **Girare** le fette di melanzana a metà cottura.



BOCCONCINI CROCCANTI DI PESCE “FRITTO”

QUANTITÀ	4 porzioni
PREPARAZIONE	6 minuti
COTTURA	6 minuti

454 gr di pesce bianco o altro pesce
delicato tagliato a strisce di 38 x
13 mm

30 gr di farina tipo 0

7 gr di Old Bay (mix di spezie)

2 uova sbattute

180 gr di pangrattato panko

Olio spray da cucina antiaderente

Salsa tartara, da servire a parte

1. **Tagliare** il pesce a strisce di 38 x 13 mm.
2. **Mescolare** la farina e l'Old Bay in una ciotola.
3. **Rivestire** ciascun pezzo di pesce con la farina aromatizzata, quindi immergerlo nelle uova sbattute e poi impanarlo.
4. **Selezionare** Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 175°C e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Spruzzare** entrambi i lati del pesce impanato con olio da cucina e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
6. **Selezionare** la funzione Frozen Foods (Surgelati), impostare la temperatura su 6 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
7. **Scuotere** i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
8. **Servire** con salsa tartara.



MINI PIZZE AL SALAME PICCANTE

QUANTITÀ	1 porzioni
PREPARAZIONE	3 minuti
COTTURA	10 minuti

1 impasto per pizza già pronto (17 mm)

Olio di oliva per spennellare

60 gr di salsa marinara

5-6 fette di salame piccante

85 gr di mozzarella sminuzzata

25 gr di Parmigiano

1. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
2. **Spennellare** la pasta della pizza con olio di oliva.
3. **Mettere** la pasta della pizza nella friggitrice preriscaldata e farla cuocere per 10 minuti a 160°C.
4. **Aggiungere** la salsa marinara, le fette di salame piccante, la mozzarella e il Parmigiano quando il timer segna 5 minuti, quindi continuare a cuocere fino alla fine.
5. **Servire** la pizza cotta.



COSTOLETTE D'AGNELLO CON AGLIO ED ERBE

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	30 minuti
COTTURA	15 minuti

2 spicchi d'aglio pestati
17 gr di foglie di rosmarino fresco
5 gr di foglie di timo fresco
Un carré d'agnello con 4 costolette
"French Rack"
Sale e pepe a piacere

1. **Mettere** l'aglio, il rosmarino e il timo in un frullatore e tritarli finemente.
2. **Condire** generosamente l'agnello con sale e pepe. Strofinare il misto di aglio ed erbe sull'agnello e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 20 minuti.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 205°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
4. **Inserire** l'agnello nei cestelli della friggitrice preriscaldati con la parte grassa rivolta verso l'alto.
5. **Selezionare** la funzione Steak (Bistecca), impostare la temperatura su 205°C e il tempo di cottura su 15 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Togliere** le costolette d'agnello dalla friggitrice quando la temperatura raggiunge 62,7°C. Far riposare per 10 minuti prima di affettare e servire.



HALIBUT CON PANATURA AL PESTO

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	8 minuti

2 pezzi di halibut (spessi 25 mm)

Sale e pepe a piacere

32 gr di pangrattato panko

Scorza di ½ limone

12 gr di pesto

Olio di oliva spray

1. **Asciugare** completamente il pesce con carta da cucina e condire con sale e pepe.
2. **Mescolare** il panko e la scorza di limone in una ciotola.
3. **Distribuire** il pesto uniformemente sui pezzi di halibut e spalmarlo su ciascun filetto.
4. **Aggiungere** la miscela di panko su ciascun filetto, premendo delicatamente di modo che aderisca al pesto. Spruzzare olio di oliva su ciascun filetto.
5. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Inserire** il pesce nei cestelli della friggitrice ad aria preriscaldati.
7. **Selezionare** la funzione Fish (Pesce) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
8. **Togliere** il pesce dalla friggitrice quando la temperatura interna raggiunge 60°C e farlo riposare per 5 minuti prima di servire.



FLAUTAS PICCANTI DI POLLO

QUANTITÀ

8 porzioni

PREPARAZIONE

15 minuti

COTTURA

33 minuti

1 petto di pollo grande

Sale e pepe a piacere

17 gr di olio d'oliva

½ cipolla tritata

1 spicchio d'aglio tritato

5,69 gr di cumino

1 gr di pepe di Caienna

113 gr di peperoncini a cubetti in
scatola

453 gr di salsa piccante in vasetto

32 gr di coriandolo fresco tritato

1 lime spremuto

128 gr di formaggi Cheddar e

Monterey Jack piccante sminuzzati
insieme

8 tortillas (152 mm)

Olio di avocado spray

1. **Condire** il petto di pollo con sale e pepe.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Inserire** il petto di pollo nei cestelli della friggitrice preriscaldati.
4. **Selezionare** la funzione Chicken (Pollo) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Togliere il pollo dalla friggitrice quando la temperatura interna raggiunge 73°C. Far raffreddare completamente il pollo, quindi sfilacciarlo.
5. **Riscaldare** una padella capiente a fuoco medio-alto. Aggiungere l'olio di oliva e la cipolla, quindi soffriggere per 5 minuti. Aggiungere l'aglio, il cumino, il pepe di Caienna, i peperoncini a cubetti e soffriggere per altri 3 minuti. Aggiungere la salsa, il pollo, il coriandolo, il lime e il formaggio. Mescolare fino a quando il formaggio è completamente sciolto. Condire a piacere con sale e pepe.
6. **Distribuirne** un cucchiaino colmo al centro di ogni tortilla. Arrotolare la tortilla attorno al ripieno e chiudere con uno stuzzicadenti. Continuare con il resto delle tortillas.
7. **Selezionare** la funzione Preheat e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
8. **Spruzzare** le flautas con l'olio di avocado e inserirle nei cestelli della friggitrice preriscaldati.
9. **Impostare** la temperatura su 205°C e il tempo di cottura su 8 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
10. **Aggiungere** i condimenti preferiti sulle flautas e servire.



WURSTEL CON PEPERONI E PATATE

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	18 minuti

- 1 peperone rosso a dadini
- 5 patate gialle piccole tagliate a pezzi di 6,35 mm
- 9 gr di olio di oliva
- Sale e pepe a piacere
- 2 wurstel

- 1. Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 2. Inserire** il peperone e le patate nei cestelli della friggitrice preriscaldati. Irrorare con olio di oliva e condire con sale e pepe.
- 3. Impostare** la temperatura su 200°C e il tempo di cottura su 6 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 4. Mettere** i wurstel nei cestelli. Impostare la temperatura su 180°C e il tempo di cottura su 12 minuti, quindi premere Shake (Scuotere) e poi Start/Pause (Avvio/Pausa). Girare i wurstel e mescolare le verdure a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
- 5. Togliere** i wurstel dalla friggitrice quando la temperatura interna raggiunge 71°C, quindi servire.



PESCE “FRITTO” CROCCANTE

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	10 minuti
COTTURA	8 minuti

3 fette grandi di pancarrè bianco tagliato a pezzi di 25 mm
28 gr di burro non salato sciolto
1,42 gr di sale, più altro da aggiungere a piacere
1,42 gr di pepe, più altro da aggiungere a piacere
Sale e pepe
Scorza di 1 limone
32 gr più 17 gr di farina tipo 0, separati
1 uovo grande
5,69 gr di rafano pronto
25 gr di maionese
1,42 gr di paprika
Un pizzico di pepe di Caienna
2 filetti di merluzzo senza pelle spessi 25 mm
Olio di avocado spray

- Mettere** il pane, il burro, 1,42 gr di sale e 1,42 gr di pepe in un frullatore. Frullare fino a quando il pane è macinato grossolanamente. Trasferire in una padella antiaderente capiente e far cuocere a fuoco medio. Tostare il pane sbriciolato fino a quando risulta dorato, mescolando di tanto in tanto per evitare che si bruci (circa 8 minuti). Trasferire il pane così tostato in un piatto e mescolarvi la scorza di limone.
- Mettere** 32 gr di farina in un altro piatto.
- In un piatto a parte, **sbattere** insieme l'uovo, il rafano, la maionese, la paprika, il pepe di Caienna e un pizzico di pepe nero. Aggiungere gli altri 17 gr di farina e mescolare fino a quando l'impasto risulta omogeneo.
- Asciugare** completamente il pesce con carta da cucina e condire leggermente con sale e pepe.
- Passare** innanzitutto i filetti nella farina e scuoterli per eliminare quella in eccesso. Passarli quindi nella miscela di uova e poi in quella di pangrattato ricoprendoli completamente e premendo delicatamente di modo che lo strato di pangrattato sul pesce sia spesso.
- Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- Spruzzare** il pesce con l'olio di avocado e inserirlo nei cestelli della friggitrice preriscaldati.
- Selezionare** la funzione Seafood (Pesce), impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause.
- Togliere** il pesce dalla friggitrice quando risulta dorato e la temperatura interna raggiunge 60°C, quindi servire.



Antipasti



ALETTE DI POLLO CON MARINATURA A SECCO

QUANTITÀ	4 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	22 minuti

9 gr di aglio in polvere
1 dado di pollo a ridotto contenuto
di sodio
5 gr di sale
3 gr di pepe nero
2 gr di paprika affumicata
1 gr di pepe di Caienna
3 gr di Old Bay (mix di spezie) a
ridotto contenuto di sodio
3 gr di cipolla in polvere
1 gr di origano secco
453 gr di alette di pollo
Olio spray da cucina antiaderente
Salsa ranch, da servire a parte

1. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
2. **Miscelare** bene i condimenti in una ciotola.
3. **Condire** le alette di pollo con metà del mix di spezie e spruzzare abbondantemente con olio da cucina.
4. **Mettere** le alette nella friggitrice preriscaldata.
5. **Selezionare** la funzione Chicken (Pollo), impostare il tempo di cottura su 22 minuti e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Scuotere** i cestelli a metà cottura.
7. **Trasferire** le alette in un ciotola e cospargerle con l'altra metà del mix di spezie fino a rivestirle uniformemente.
8. **Servirle** accompagnate dalla salsa ranch.



INVOLTINI DI GAMBERI E PANCETTA

QUANTITÀ	5 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	8 minuti

16 gamberi giganti sbucciati e
devenuti
3 gr di aglio in polvere
2 gr di paprika
2 gr di cipolla in polvere
1 gr di pepe nero macinato
8 fette di pancetta, tagliate a strisce
per il lungo

1. **Mettere** i gamberi giganti in una ciotola e condirli con le spezie.
2. **Avvolgere** la pancetta attorno ai gamberi, partendo dall'alto fino a raggiungere la coda, quindi fissarla con degli stuzzicadenti.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
4. **Mettere** metà dei gamberi nella friggitrice preriscaldata.
5. **Selezionare** la funzione Bacon (Pancetta) e premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Al termine della cottura, metterli da parte.
6. **Ripetere** la stessa procedura con l'altra metà dei gamberi.
7. **Assorbire** l'eventuale grasso formatosi con carta da cucina e servire.



SPIEDINI DI POLLO CON AGLIO ED ERBE

QUANTITÀ

2-4 porzioni

PREPARAZIONE

1 ora e 5 minuti

COTTURA

10 minuti

60 ml di olio di oliva

3 spicchi d'aglio, grattugiati

2 gr di origano secco

1 gr di timo secco

2 gr di sale

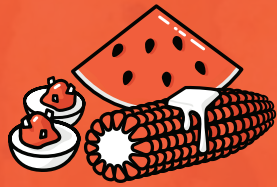
1 gr di pepe nero

1 limone spremuto

454 gr di sovracosce di pollo senza osso e senza pelle, tagliate a pezzetti di 38 mm

2 spiedini di legno, tagliati a metà

1. **Mescolare** l'olio di oliva, l'aglio, l'origano, il timo, il sale, il pepe nero e il succo di limone in una ciotola capiente.
2. **Aggiungere** il pollo e farlo marinare per 1 ora.
3. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento), impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
4. **Tagliare** il pollo marinato in pezzetti di 38 mm e infilarli negli spiedini dimezzati.
5. **Mettere** gli spiedini nella friggitrice ad aria preriscaldata.
6. **Selezionare** la funzione Chicken (Pollo), impostare il tempo di cottura su 10 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
7. **Toglierti** dalla friggitrice a fine cottura e servire.



Contorni



PATATINE FRITTE CASALINGHE

QUANTITÀ	4 porzioni
PREPARAZIONE	30 minuti
COTTURA	28 minuti

2 patate Russet tagliate a strisce di
76 x 25 mm

1 litro di acqua fredda per mettere le
patate a mollo

15 ml di olio

3 gr di aglio in polvere

2 gr di paprika

Sale e pepe a piacere

Ketchup o salsa ranch, da servire a
parte

1. **Tagliare** le patate a strisce di 76 x 25 mm e metterle a mollo per 15 minuti.
2. **Scolare** le patate, sciacquarle in acqua fredda e tamponarle con carta da cucina.
3. **Aggiungere** olio e spezie alle patate, mescolandole per rivestirle in modo uniforme.
4. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
5. **Mettere** le patate nella friggitrice preriscaldata.
6. **Selezionare** la funzione French Fries (Patatine fritte), impostare il tempo di cottura su 28 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Non dimenticare di scuotere i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
7. **Estrarre** i cestelli dalla friggitrice a fine cottura e condire le patatine con sale e pepe.
8. **Servire** con ketchup o salsa ranch.



PATATE DOLCI FRITTE

QUANTITÀ

4 porzioni

PREPARAZIONE

5 minuti

COTTURA

12 minuti

2 patate dolci grandi tagliate a strisce da 25 mm

15 ml di olio

10 gr di sale

2 gr di pepe nero

2 gr di paprika

2 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

1. **Tagliare** le patate dolci a strisce di 25 mm.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Mettere** le patate dolci tagliate in una ciotola capiente e mescolarle con l'olio fino a ungerle uniformemente.
4. **Spolverizzarle** con sale, pepe nero, paprika, aglio in polvere e cipolla in polvere. Mescolare bene.
5. **Mettere** le patatine nei cestelli preriscaldati. Impostare il tempo di cottura su 12 minuti e la temperatura su 205°C, quindi premere Start/Pause.
6. A fine cottura, **toglietele** dalla friggitrice e servire.



SPICCHI DI PATATE

QUANTITÀ

4 porzioni

PREPARAZIONE

3 minuti

COTTURA

20 minuti

2 patate Russet grandi, sciacquate e tagliate a spicchi di 102 mm

23 ml di olio di oliva

3 gr di aglio in polvere

1 gr di cipolla in polvere

3 gr di sale

1 gr di pepe nero

5 gr di Parmigiano grattugiato

Ketchup o salsa ranch, da servire a parte

1. **Tagliare** le patate a spicchi di 102 mm.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Cospargere** le patate con olio di oliva e mescolarle con la miscela di spezie e il Parmigiano fino a rivestirle uniformemente.
4. **Mettere** le patate nella friggitrice preriscaldata.
5. **Selezionare** la funzione French Fries (Patatine fritte), impostare il tempo di cottura su 20 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Scuotere** i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
7. **Servire** con ketchup o salsa ranch.



CAROTE GLASSATE AL MIELE

QUANTITÀ	2-4 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	12 minuti

454 gr di carote arcobaleno pelate
e lavate

15 ml di olio di oliva

30 ml di miele

2 rametti di timo fresco

Sale e pepe a piacere

1. **Asciugare** le carote tamponandole con carta da cucina e metterle da parte.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 205°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Scuotere** le carote in una ciotola insieme a olio di oliva, miele, timo, sale e pepe.
4. **Mettere** le carote nella friggitrice preriscaldata.
5. **Impostare** la temperatura su 205°C e il tempo di cottura su 12 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Non dimenticare di scuotere i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
6. **Servire** le carote calde.



BROCCOLI ARROSTITI ALL'AGLIO

QUANTITÀ	3 porzioni
PREPARAZIONE	3 minuti
COTTURA	12 minuti

- 1 broccolo grande suddiviso in cimette
- 15 ml di olio di oliva
- 3 gr di aglio in polvere
- 3 gr di sale
- 1 gr di pepe nero

1. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 150°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
2. **Irrorare** le cimette con olio di oliva e mescolarle fino a ungerle uniformemente.
3. **Mescolare** i broccoli con i condimenti.
4. **Mettere** i broccoli nella friggitrice preriscaldata.
5. **Selezionare** la funzione Vegetables (Verdure), impostare il tempo di cottura su 12 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. A fine cottura, **toglierti** dalla friggitrice e servire.



PANE ALL'AGLIO

QUANTITÀ	4 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	8 minuti

- 1 baguette francese (305 mm) tagliata per lungo e trasversalmente
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 43 gr di burro a temperatura ambiente
- 15 ml di olio di oliva
- 10 gr di Parmigiano grattugiato
- 8 gr di prezzemolo tritato

1. **Tagliare** la baguette a metà per il lungo e poi ciascun pezzo a metà trasversalmente, creando quattro pezzi di 152 mm.
2. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
3. **Mescolare** insieme aglio, burro e olio di oliva per ottenere un composto.
4. **Distribuire** il composto sul pane in modo uniforme e cospargerlo di Parmigiano.
5. **Mettere** il pane nella friggitrice preriscaldata.
6. **Impostare** la temperatura su 160°C e il tempo di cottura su 8 minuti, quindi premere Start/Pause.
7. A fine cottura, **decorare** con il prezzemolo tritato e servire.



CAVOLETTI DI BRUXELLES CON PANCETTA

QUANTITÀ	2-4 porzioni
PREPARAZIONE	5 minuti
COTTURA	10 minuti

284 gr di cavoletti di Bruxelles tagliati a metà

2 fette di pancetta, a dadini

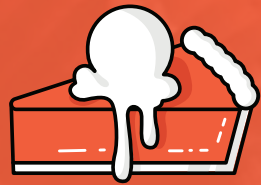
20 ml di olio di oliva

2 gr di aglio in polvere

Sale e pepe a piacere

5 gr di Parmigiano grattugiato fresco

1. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori e premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
2. **Eliminare** i gambi e tagliare i cavoletti a metà.
3. **Mescolare** in una ciotola i cavoletti di Bruxelles, la pancetta a dadini, l'olio di oliva, l'aglio in polvere, il sale e il pepe.
4. **Versare** la miscela nella friggitrice preriscaldata.
5. **Impostare** la temperatura su 175°C e il tempo di cottura su 10 minuti, quindi premere Shake (Scuotere) e poi Start/Pause (Avvio/Pausa). Non dimenticare di scuotere i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
6. **Decorare** con il Parmigiano grattugiato e servire.



Dolci



MINI APPLE PIE

QUANTITÀ	2 porzioni
PREPARAZIONE	35 minuti
COTTURA	10 minuti

1 mela di dimensioni medie,
sbucciata e tagliata a cubetti
18 gr di zucchero semolato
18 gr di burro non salato
2 gr di cannella in polvere
1 gr di noce moscata in polvere
1 gr di pimento in polvere
1 sfoglia di pasta frolla pronta all'uso
1 uovo sbattuto
5 ml di latte

1. **Mescolare** i cubetti di mela, lo zucchero semolato, il burro, la cannella, la noce moscata e il pimento in una pentola media o in un padellino a fuoco lento-medio. Portare a bollore.
2. **Cuocere a fuoco lento** per 2 minuti, quindi togliere dal fuoco.
3. **Far** raffreddare i pezzi di mela a temperatura ambiente senza coprirli per 30 minuti.
4. **Tagliare** la sfoglia in dischi di 127 mm.
5. **Mettere** il ripieno al centro di ciascun disco e inumidire con acqua i bordi, usando le dita. Avvanzerà del ripieno.
6. **Arricciare** i bordi della pasta per chiudere il pie e farvi un taglio sopra.
7. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 175°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
8. **Mescolare** l'uovo e il latte e spennellare ciascun pie con questo preparato.
9. **Mettere** i pie nella friggitrice preriscaldata e farli cuocere a 175°C per 10 minuti fino a quando non risultano dorati.



TORTA QUATTRO QUARTI AL LIMONE

QUANTITÀ	1 panetto
PREPARAZIONE	10 minuti
COTTURA	40 minuti

120 gr di farina tipo 0
4 gr di lievito in polvere
Un pizzico di sale
84 gr di burro non salato
ammorbidito
130 gr di zucchero semolato
1 uovo grande
15 gr di succo di limone fresco
Scorza di 1 limone
56 gr di latticello

1. **Mescolare** la farina, il lievito in polvere e il sale in una ciotola, quindi metterla da parte.
2. **Mettere** il burro ammorbidito in un frullatore elettrico e montare fino a ottenere un composto leggero e soffice (circa 3 minuti).
3. **Aggiungere** lo zucchero al burro montato e sbatterli per 1 minuto.
4. **Aggiungere** la miscela di farina al burro fino ad amalgamarla completamente (circa 1 minuto).
5. **Aggiungere** l'uovo e il succo e la scorza di limone. Mescolare a bassa velocità fino a quando l'impasto è ben amalgamato.
6. **Versare** lentamente il latticello frullando a media velocità.
7. **Versare** la pastella in una teglia piccola imburrata, riempiendone 3/4. Potrebbe avanzare della pastella.
8. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
9. **Mettere** la torta quattro quarti nella friggitrice preriscaldata.
10. **Impostare** la temperatura su 145°C e il tempo di cottura su 40 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa). Togliere la torta dalla friggitrice quando lo stuzzicadenti o il cake tester inserito al centro della torta risulta asciutto. Far riposare la torta per 20 minuti prima di servirla.



DOLCETTI AL COCCO

QUANTITÀ	5-6 porzioni
PREPARAZIONE	10 minuti
COTTURA	15 minuti

100 gr di latte condensato zuccherato
1 albume
2 ml di estratto di mandorla
2 ml di estratto di vaniglia
Un pizzico di sale
175 gr di granella di cocco non
zuccherata in totale

1. **Mescolare** il latte condensato, l'albume, l'estratto di mandorla, l'estratto di vaniglia e il sale in una ciotola.
2. **Aggiungere** 150 gr di granella di cocco e amalgamarla bene. La miscela dovrebbe mantenere la sua forma.
3. **Formare** palline di 38 mm con le mani. In un piatto a parte, versare 25 gr di granella di cocco.
4. **Rotolare** i dolcetti nella granella fino a quando ne sono completamente rivestiti.
5. **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) della friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 150°C, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
6. **Mettere** i dolcetti al cocco nella friggitrice preriscaldata.
7. **Impostare** la temperatura su 145°C e il tempo di cottura su 15 minuti, quindi premere Start/Pause.
8. **Far** raffreddare i dolcetti per 5-10 minuti al termine della cottura e poi servire.

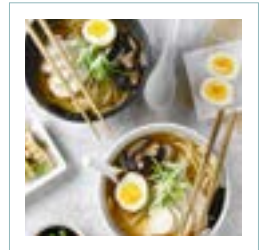
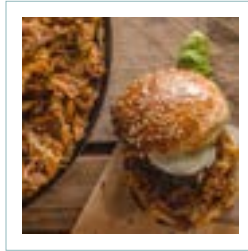


More Cosori Products

If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out www.cosori.com for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

Looking For More?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all of our Cosori products.



Share Your Recipes With Us!

#ICOOKCOSORI

We'd love to see what you create. Join in the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.



COSORI®

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com