

IMETEC



FriggiLeggero

RICETTARIO



IMETEC

Tutto il gusto del fritto
con pochissimo olio,
per piatti gustosi,
croccanti e leggeri.



Premessa /

IMETEC FriggiLeggero è la nuova friggitrice ad aria multifunzione di Imetec che permette di friggere i cibi utilizzando pochissimo olio, basta infatti mezzo cucchiaino per preparare un piatto di patatine fritte, per fritti sempre buoni e gustosi ma più leggeri.

Inoltre grazie ai 12 programmi di cottura permette di preparare tanti tipi di piatti utilizzando non solo il programma AirFry ma anche altri metodi di cottura adatti a diverse ricette. Un prodotto unico che unisce la tecnologia della frittura ad aria alla multifunzione e praticità di un fornello elettrico, compatto e moderno.

Grazie alla TECNOLOGIA AIRFRY con 4 resistenze riscaldanti e doppia ventola, Imetec FriggiLeggero sfrutta un mix di calore e un vortice di aria calda per friggere con pochissimo olio per fritti leggeri, croccanti fuori e morbidi dentro. Grazie alle doppie resistenze superiori e inferiori è pronta in soli 4 minuti, riducendo notevolmente i tempi di riscaldamento, per poter preparare fritture e piatti leggeri e saporiti in poco tempo.

Legenda simboli /

	Accessorio cestello rotante in acciaio inox, adatto alla frittura di patatine, da utilizzare solo con il programma AirFry. Una volta terminata la cottura utilizzare la maniglia in dotazione per estrarre il cestello.		Accessorio maniglia per estrarre il cestello rotante forato una volta terminata la cottura.
	Accessorio teglia forata in acciaio inox per friggere con programma AirFry. Posizionare la teglia forata con gli alimenti nella guida superiore e la leccarda nella guida inferiore per evitare che coli il grasso di cottura.		Accessorio griglia in acciaio inox per cuocere alimenti. Posizionare la griglia con gli alimenti nella guida superiore e la leccarda nella guida inferiore per evitare che coli il grasso di cottura.
	Accessorio leccarda antiaderente per cuocere alimenti. Posizionare la leccarda con l'alimento nella guida superiore o inferiore per raccogliere i grassi di cottura quando si usa la griglia o la teglia forata.		Accessorio vassoio raccoglibriciole per raccogliere le briciole e residui di cottura. Posizionare il vassoio raccoglibriciole sul fondo sotto le resistenze inferiori.

Tabella dei programmi /

PROGRAMMA SUL DISPLAY	FUNZIONE	TEMPO IMPOSTATO	TEMPERATURA IMPOSTATA	VARIAZIONE MANUALE DEL TEMPO	VARIAZIONE MANUALE DELLA TEMPERATURA	PRE RISCALDAMENTO	ATTIVAZIONE AIRFRYER	POSSIBILITÀ AZIONAMENTO/SPEGNIMENTO AIRFRYER	FUNZIONE CESTELLO ROTANTE	RESISTENZE ATTIVE
AIRFRY	Per friggere	15min	205 °C	1min-45min	50-205 °C	SI	SI	NO	SI	sopra sotto
BAGEL	Per riscaldare	Livello 4 di doratura	Livello 4 di tostatura	1-2-3-4-5-6 della doratura	1-2-3-4-5-6 di tostatura	NO	NO	NO	NO	sopra sotto
BAKE	Per cuocere il pane	30min	165 °C	1min-4h	50-230 °C	SI	SI	SI	NO	sopra sotto
FERMENT	Per lievitare	2h	35 °C	30min-48h	NO	NO	NO	NO	NO	sotto
ROAST	Per arrostitire	40min	175 °C	1min-4h	50-230 °C	SI	NO	NO	NO	sopra sotto
DEFROST	Per scongelare	1h	45 °C	1min-6h	NO	NO	NO	NO	NO	sotto
TOAST	Per tostare	Livello 4 di doratura	Livello 4 di tostatura	1-2-3-4-5-6 della doratura	1-2-3-4-5-6 di tostatura	NO	NO	NO	NO	sopra sotto
PIZZA	Per cuocere la pizza	15min	190 °C	1min-1h	50-230 °C	SI	SI	SI	NO	sopra sotto
BROIL	Per grigliare	10min	205 °C	1min-20min	150 o 205 °C	SI	SI	NO	NO	sopra sotto
DEHYDRATE	Per essiccare	6h	49 °C	30min-72h	30-80 °C	NO	SI	NO	NO	sopra
WARM	Per tenere in caldo	1h	70 °C	1min-4h	NO	NO	NO	NO	NO	sotto
REHEAT	Per dorare	15min	160 °C	1min-2h	50-230 °C	NO	SI	SI	NO	sopra sotto

Come utilizzare al meglio gli accessori in dotazione con Imetec FriggiLeggero



Come preparare patatine perfette?

Aggancia il cestello rotante forato, inserisci il vassoio raccoglibriciole e imposta il programma AirFry.



Quando le patatine sono pronte estrai il cestello utilizzando l'apposita maniglia.



Vuoi preparare tante ricette con la comoda teglia forata?

Ricordati di posizionare la teglia forata nella guida superiore e la leccarda nella guida inferiore per raccogliere i grassi di cottura evitando che colino sulle resistenze generando fumo.



Vuoi utilizzare la griglia?

Puoi utilizzarla comodamente come appoggio per pirofile e stampi per torte, oppure se la usi per grigliare, ricordati di posizionare sempre la leccarda nella guida inferiore per raccogliere i grassi di cottura evitando che colino sulle resistenze generando fumo.



Vuoi utilizzare la leccarda?

Puoi utilizzarla per cuocere pizze, focacce o pane, durante le frittture ricordati di posizionare sempre la leccarda nella guida inferiore per raccogliere i grassi di cottura evitando che colino sulle resistenze generando fumo.

PROGRAMMA AIRFRY-FRIGGERE

Patatine fritte	p. 8
Patatine fritte surgelate	p. 8
Pop corn	p. 9
Fritto misto surgelato	p. 9
Castagne arrosto	p. 10
Calamari fritti	p. 10
Anelli di cipolla fritti	p. 11
Chips di zucca fritti	p. 11
Melanzane fritte	p. 12
Melanzane impanate	p. 12
Zucchine e patate dolci fritte	p. 13
Colazione con bacon	p. 13
Cosce di pollo	p. 14
Orata al forno	p. 14
Hamburger	p. 15
Pollo arrosto	p. 15
Spiedini di carne e verdure	p. 16
Arancini	p. 16
Cotolette pre-impanate	p. 17
Cotolette alla milanese	p. 17
Patate al forno	p. 18
Frittelle tipo castagnole	p. 18
Frittelle tipo chiacchere	p. 19

PROGRAMMA BAGEL-RISCALDARE

Fette di pane per colazione	p. 19
-----------------------------	-------

PROGRAMMA BAKE-PANE

Pane bianco	p. 20
Pane rustico	p. 20
Tortino di ricotta	p. 21
Crumble di mele	p. 21
Biscottone cioccolato e mandorle	p. 22
Torta di mele rustica	p. 22
Muffin doppio cioccolato	p. 23

PROGRAMMA ROAST-ARROSTIRE CARNE

Arrosticini	p. 23
Peperoni arrosto	p. 24

PROGRAMMA TOAST-TOSTARE

Bruschette	p. 24
------------	-------

PROGRAMMA PIZZA

Pizza	p. 25
Focaccia pugliese con Pasta Madre	p. 26
Focaccia genovese	p. 27
Pinsa romana	p. 28

PROGRAMMA BROIL-GRIGLIARE

Costata di manzo	p. 28
------------------	-------

PROGRAMMA DEHYDRATE-ESSICCARE

Chips di mela	p. 29
---------------	-------

ATTENZIONE!

PERICOLO DI SCOTTATURE: ESTRARRE GLI ACCESSORI DAL FORNO SERVENDOSI SEMPRE DI PROTEZIONI PER LE MANI ADEGUATE E LASCIAR RAFFREDDARE COMPLETAMENTE L'APPARECCHIO PRIMA DELLA PULIZIA.

Patatine fritte

20' / Tempo



Accessori
Cestello rotante



Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 500 g di patate fresche
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Sbucciare le patate e affettarle a bastoncino, asciugarle e versarle in una ciotola.
2. Aggiungere l'olio e il sale, mescolare bene finché tutte le patate siano unte di olio.
3. Aprire lo sportello dell'accessorio cestello rotante e inserire le patatine.
4. Agganciare il cestello rotante nei supporti all'interno della friggitrice, prima a destra e poi a sinistra, quindi selezionare il programma AirFry per 20 minuti; se si desidera friggere fino a 750 g di patatine, aumentare il tempo a 35 minuti.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre il cestello con la maniglia in dotazione, prima il lato sinistro e poi quello destro.
6. Con l'aiuto di guanti di protezione aprire il coperchio del cestello e versare le patatine in un piatto, condire con salse a piacere.

Patatine fritte surgelate

30' / Tempo



Accessori
Cestello rotante



Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 500 g di patatine surgelate pre-unte
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Aprire lo sportello dell'accessorio cestello rotante e inserire le patatine.
2. Agganciare il cestello rotante nei supporti all'interno della friggitrice, prima a destra e poi a sinistra, quindi selezionare il programma AirFry per 30 minuti.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre il cestello con la maniglia in dotazione, prima il lato sinistro e poi quello destro.
4. Con l'aiuto di guanti di protezione aprire il coperchio del cestello e versare le patatine in un piatto, salare e condire con salse a piacere.

Pop corn

8' / Tempo

Accessori
Cestello rotante

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 50 g di mais
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Aprire lo sportello dell'accessorio cestello rotante e inserire i semi di mais.
2. Agganciare il cestello rotante nei supporti all'interno della friggitrice, prima a destra e poi a sinistra, quindi selezionare il programma AirFry per 8 minuti.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre il cestello con la maniglia in dotazione, prima il lato sinistro e poi quello destro.
4. Con l'aiuto di guanti di protezione aprire il coperchio del cestello e versare i pop corn in un piatto e salare.

Fritto misto surgelato

15' / Tempo

Accessori
Cestello rotante

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 500 g di fritto misto surgelato
- Sale
- Limone



PROCEDIMENTO

1. Aprire lo sportello dell'accessorio cestello rotante e inserire il fritto misto.
2. Agganciare il cestello rotante nei supporti all'interno della friggitrice, prima a destra e poi a sinistra, quindi selezionare il programma AirFry a 200 °C per 15 minuti.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre il cestello con la maniglia in dotazione, prima il lato sinistro e poi quello destro.
4. Con l'aiuto di guanti di protezione aprire il coperchio del cestello e versare il fritto in un piatto, salare e condire con succo di limone.

Castagne arrosto

40' / Tempo

INGREDIENTI

- 1 kg g di castagne

 Accessori
Cestello rotante

 Programma
AirFry



PROCEDIMENTO

1. Incidere con un coltello il dorso delle castagne a croce.
2. Aprire lo sportello dell'accessorio cestello rotante e inserire le castagne.
3. Agganciare il cestello rotante nei supporti all'interno della friggitrice, prima a destra e poi a sinistra, quindi selezionare il programma AirFry per 40 minuti.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre il cestello con la maniglia in dotazione, prima il lato sinistro e poi quello destro.
5. Con l'aiuto di guanti di protezione aprire il coperchio del cestello e versare le castagne in una ciotola.

Calamari fritti

10' / Tempo

INGREDIENTI

- 400 g di anelli di calamari freschi
- Farina 00
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Limone

 Accessori
Teglia/Leccarda

 Programma
AirFry



PROCEDIMENTO

1. Lavare e asciugare gli anelli di calamari; versare un po' di farina in una ciotola, aggiungere gli anelli e infarinarli.
2. Appoggiare gli anelli sulla teglia forata e ungerli con l'aiuto di uno spruzzatore per olio.
3. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry 200 °C per 10 minuti.
4. Versare in un piatto, salare e condire con succo di limone.

Anelli di cipolla fritti

10' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 2 cipolle
- 125 g di farina bianca
- 2 uova
- 15 g di latte
- 125 g di pangrattato
- Olio extravergine di oliva
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Sbattere in una ciotola uova, latte e sale.
2. Preparare un piatto con della farina e uno con il pangrattato.
3. Tagliare la cipolla a fette spesse da 1 cm, dividere gli anelli e infarinarli, quindi passarle nella miscela di latte e uova, appoggiarle nel pangrattato e impanare su entrambi i lati, infine ungerle con l'aiuto di uno spruzzatore per olio.
4. Appoggiare le fette di cipolla sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 180 °C per 10 minuti.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare le cipolle in un piatto, accompagnandole con salse a piacere.

Chips di zucca fritti

12' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 220 g di zucca
- Olio extravergine di oliva
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Tagliare la zucca a fette, eliminando buccia e semi.
2. Appoggiare le fette sulla teglia forata e ungerle con l'aiuto di uno spruzzatore per olio.
3. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry per 12 minuti.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare i chips di zucca in un piatto, salare e condire a piacere con foglie di insalata e noci.

Melanzane fritte

12' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 450 g di melanzane
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Tagliare la melanzana a cubetti; per un gusto più delicato cospargerle di sale e lasciar riposare per qualche ora, dopo di che sciacquarle e asciugarle.
2. Appoggiare i cubetti sulla teglia forata e ungerli con l'aiuto di uno spruzzatore per olio.
3. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 160 °C per 10 minuti, girarle e altri 2' a 180 °C.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare le melanzane in un piatto, salare e condire con prezzemolo.

Melanzane impanate

6' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 9 fette di melanzana tagliate sottili
- 120 g di pan grattato
- Erbe aromatiche secche
- Sale
- Aglio in polvere
- Olio extravergine di oliva



PROCEDIMENTO

1. Tagliare la melanzana a fettine; per un gusto più delicato cospargerle di sale e lasciar riposare per qualche ora, dopo di che sciacquarle e asciugarle.
2. In un piatto mescolare pangrattato con le erbe aromatiche, il sale, l'aglio in polvere e un cucchiaio di olio, quindi impanate da entrambi i lati, premendo bene affinché l'impanatura non si stacchi.
3. Appoggiare le fette sulla teglia forata e ungerle con l'aiuto di uno spruzzatore per olio.
4. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry 190 °C per 6 minuti.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare le melanzane in un piatto e utilizzarle come base per la preparazione di piatti come melanzane alla parmigiana.

Zucchine e patate dolci fritte

15' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 190 g di zucchine
- 150g di patate dolci
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Tagliare le zucchine a bastoncino, quindi sbucciare le patate e tagliarle a bastoncino.
2. Versarle in una ciotola e aggiungere l'olio e il sale, mescolare bene finché tutte le fette siano unte di olio.
3. Appoggiare le fette sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry per 15 minuti.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata, versare in un piatto e condire con salse a piacere.

Colazione con bacon

3' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 160 g di bacon affumicato (circa 8 fette)



PROCEDIMENTO

1. Tagliare il bacon a fette, oppure acquistarlo pre-affettato.
2. Appoggiare le fette sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry per 3 minuti.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare il bacon in un piatto, accompagnando con pane tostato e uovo al tegame.

Cosce di pollo

40' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 6 di cosce di pollo con pelle
- Aglio in polvere
- Aromi
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Incidere con un coltello le cosce lateralmente, tenendo la pelle.
2. Versarle in una ciotola con aglio, aromi, sale e mescolare bene.
3. Appoggiare le cosce sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry per 40 minuti.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e versare le cosce in un piatto, guarnire con rametti di rosmarino e accompagnare con una salsa a piacere.

Orata al forno

20' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 2 orate
- Aglio
- Prezzemolo
- Limone
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Eviscerare e pulire le orate e inserire nella pancia aglio in polvere, sale, prezzemolo e una fettina di limone.
2. Appoggiare le orate sulla teglia forata, salare la superficie e inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 190 °C per 20 minuti, a metà cottura girare il pesce.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e appoggiare il pesce in un piatto, spruzzare un poco di limone e guarnire con rametti rosmarino e pomodori e un filo di olio extravergine.

Hamburger

15' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- Mollica di un panino
- Latte
- 450 g di polpa di manzo tritata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Mettere in ammollo la mollica di un panino con un poco di latte, quindi strizzarla.
2. Versare in una ciotola la carne tritata, il prezzemolo e la mollica, amalgamando con cura.
3. Suddividere l'impasto in 4 parti e formare con ognuna una polpetta piuttosto piatta.
4. Appoggiare gli hamburger sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 200 °C 15 minuti.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e appoggiare gli hamburger in un piatto, salare e guarnire con insalata o patatine fritte.

Pollo arrosto

60' / Tempo

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 1 pollo intero di circa 1,2 Kg
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di origano
- 50 g di sale grosso
- 5 foglie di salvia
- 2 rametti di rosmarino
- Olio di oliva extravergine



PROCEDIMENTO

1. Legare le cosce e le ali con un elastico da cucina.
2. Tritare gli aromi e il sale.
3. Cospargere la pelle con il trito, massaggiandolo per far assorbire bene gli aromi, quindi appoggiare il pollo sulla teglia forata.
4. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry 185 °C per 60 minuti.
5. A metà cottura girare il pollo.
6. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e appoggiare il pollo in un piatto, guarnire con patate lesse e salse a piacere.

Spiedini di carne e verdure

30' / Tempo

INGREDIENTI

- 4 spiedini con carne e verdure
- Sale

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
AirFry



PROCEDIMENTO

1. Appoggiare gli spiedini sulla griglia, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 180 °C per 30 minuti.
2. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare gli spiedini in un piatto, guarnire con prezzemolo e salse a piacere.

Arancini

20' / Tempo

INGREDIENTI

- 500 g di riso carnaroli
- 50 g di burro
- 1 bustina di zafferano
- 125 g di mozzarella
- 100 g di prosciutto cotto
- Sale

PER LA PASTELLA

- 2 uova
- 4 cucchiaini di farina
- 100 g di acqua
- Sale

PER L'IMPANATURA

- Olio extravergine di oliva spray
- 300 g di pangrattato

Accessori
Teglia/Leccarda

Programma
AirFry



PROCEDIMENTO

1. Cuocere il riso con l'acqua, quando risulta ben cotto scolarlo e versarlo in un vassoio piatto.
2. Aggiungere al riso lo zafferano, il burro e mescolare bene; lasciare intiepidire.
3. Tagliare nel frattempo la mozzarella e il prosciutto a pezzetti.
4. Dividere il riso in 6 parti, prendere metà parte e formare con le mani la metà di una sfera, aggiungere all'interno un poco di mozzarella e prosciutto e con l'altra parte completare la sfera, compattandola bene.
5. Preparare la pastella sbattendo in una ciotola con una frusta le uova, la farina, l'acqua e il sale.
6. Passare le sfere nella pastella, poi nel pan grattato spruzzando successivamente su tutta la superficie dell'arancino l'olio spray.
7. Appoggiare gli arancini sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore, selezionare il programma AirFry per 20 minuti.
8. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e appoggiare gli arancini in un piatto.

Cotolette pre-impanate

10' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 4 cotolette pre-impanate
- Olio extravergine di oliva spray



PROCEDIMENTO

1. Prendere le cotolette pre-impanate e spruzzare su entrambi i lati l'olio spray.
2. Appoggiare le cotolette sulla griglia, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 200 °C per 10 minuti.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare le cotolette in un piatto, condire con insalata e limone.

Cotolette alla milanese

6' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 4 cotolette
- 2 uova
- Sale
- Pepe
- 100 g di pan grattato
- Olio extravergine di oliva spray



PROCEDIMENTO

1. Sbattere in una ciotola le uova, il sale e il pepe.
2. Prendere le cotolette e passarle nell'uovo e successivamente nel pan grattato.
3. Spruzzare su entrambi i lati l'olio spray.
4. Appoggiare le cotolette sulla griglia, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 200 °C per 6 minuti.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare le cotolette in un piatto, condire con insalata e limone.

Patate al forno

30' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- Olio extravergine di oliva
- Aglio secco
- Rosmarino
- Sale



PROCEDIMENTO

1. Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti, versarle in una ciotola, aggiungere un poco di aglio secco, foglie di rosmarino, un cucchiaio di olio, quindi mescolare il tutto.
2. Versare le patate sulla teglia forata, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma AirFry a 180 °C per 30 minuti.
3. A metà cottura mescolare le patate girandole con un cucchiaio.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia forata e disporre le patate in un piatto, accompagnandole con salse a piacere.

Frittelle tipo castagnole

5' / Tempo

Accessori
Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- Uova intere 70 g (1 e 1/2)
- Zucchero 70 g
- Sale 2 g
- Burro fuso tiepido 50 g
- Farina per torte 200 g
- Lievito in polvere 3 g
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Rum 10 g
- Olio di semi di girasole
- Zucchero a velo per decorazione



PROCEDIMENTO

1. Sbattere in una ciotola l'uovo, lo zucchero e il sale.
2. Mettere sul fuoco un pentolino e far sciogliere il burro.
3. Setacciare su un piatto la farina e il lievito.
4. In un ampio contenitore versare la farina, la scorza di limone, l'uovo, il burro, il rum e impastare fino ad ottenere una consistenza omogenea.
5. Prelevare l'impasto e su una spianatoia fare dei rotolini da 2 cm di diametro, tagliarli e con le mani formare delle palline.
6. In una ciotola versare un poco di olio di girasole e ungere le palline.
7. Selezionare il programma AirFry a 180 °C per 7 minuti.
8. Appoggiare le palline sulla leccarda, inserirla nella guida superiore e cuocere in forno caldo fino alla doratura per circa 5 minuti.
9. Estrarre la leccarda e appoggiare le frittelle in un piatto, spolverando con zucchero a velo.

Frittelle tipo chiacchiere

3' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
AirFry

INGREDIENTI

- Farina per pizza 250 g
- Zucchero 30 g
- Sale 2 g
- Lievito in polvere 4 g
- Cannella
- Burro fuso tiepido 30 g
- Uova intere 100 g (2)
- Vino bianco secco 15 g
- Rum 5 g
- Olio di semi di girasole
- Zucchero a velo per decorazione

PROCEDIMENTO

1. Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e un pizzico di cannella.
2. Aggiungere il burro, le uova, il vino, il rum e con le mani impastare per 15 minuti.
3. Formare un panetto, coprirlo con la pellicola e farlo raffreddare in frigorifero per un paio d'ore.
4. Prelevare l'impasto, tagliarlo a fette e con una sfogliatrice formare delle strisce con uno spessore sottilissimo.
5. Stendere le strisce di pasta su una spianatoia e con un coltello o una rotella tagliare dei rettangoli.
6. Selezionare il programma AirFry a 180 °C.
7. Appoggiare le strisce di pasta sulla teglia forata e spennellare con un poco di olio di girasole la superficie.
8. Inserire la teglia forata nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore e cuocere fino alla doratura delle frittelle, per circa 3 minuti (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo).
9. Estrarre la teglia forata e appoggiare le frittelle in un piatto, spolverizzando con zucchero a velo.
10. Continuare a infornare strisce di pasta fino all'esaurimento dell'impasto.



Fette di pane per colazione

6° livello
di doratura / Tempo

Accessori
Griglia

Programma
Bagel

INGREDIENTI

- 4 fette di pan brioche
- Marmellata
- Burro

PROCEDIMENTO

1. Appoggiare le fette sulla griglia nella guida superiore, quindi selezionare il programma Bagel al 6° livello di doratura
2. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare le fette di pane su un piatto, e spalmarle con burro e marmellata.



Pane bianco

30' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Ferment/Bake

INGREDIENTI

- 370 g di acqua
- 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele
- 200 g di farina di manitoba
- 250 g di farina 00
- 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine
- 2 cucchiaini di sale



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola l'acqua, il lievito di birra e il miele, mescolare con una forchetta, aggiungere la farina, l'olio e il sale e impastare per 10 minuti.
2. Inserire la griglia nella guida inferiore e appoggiare sulla griglia la ciotola con l'impasto, coperta con un panno umido.
3. Selezionare il programma Ferment.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e la ciotola.
5. Versare l'impasto sulla leccarda infarinata e formare con le mani dare una forma di pane tondeggiante senza manipolare troppo l'impasto.
6. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Bake per 30 minuti a 200 °C.
7. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e togliere il pane, facendolo raffreddare prima di affettarlo.

Pane rustico

35' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Ferment/Bake

INGREDIENTI

- 200 g di acqua
- 10 g di lievito di birra
- 5 g di miele
- 250 g di farina manitoba
- 50 g di farro
- 20 g di farina di grano saraceno
- 20 g di farina di avena
- 10 g di semi di zucca
- 10 g di semi di sesamo
- 8 g di sale



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola l'acqua, il lievito di birra e il miele, mescolare con una forchetta, aggiungere le farine, i semi e il sale e impastare per 2 minuti.
2. Inserire la griglia nella guida inferiore e appoggiare sulla griglia la ciotola con l'impasto, coperta con un panno umido.
3. Selezionare il programma Ferment.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e la ciotola.
5. Versare l'impasto sulla leccarda infarinata e formare con le mani una forma di pane tondeggiante senza manipolare troppo l'impasto.
6. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Bake per 35 minuti.
7. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e togliere il pane, facendolo raffreddare prima di affettarlo.

Tortino di ricotta

35' / Tempo

 Accessori Griglia

 Programma Bake

INGREDIENTI

- 500 ml di latte intero
- 20 g di burro
- 1 scorza d'arancia
- 1 scorza di limone
- 125 g di semolino di grano duro
- 350 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 3 uova



PROCEDIMENTO

1. Versare in un tegame il latte, il burro e le scorze. Portare a ebollizione, eliminare le scorze e versare a pioggia il semolino, mescolando con una frusta avendo cura di non formare grumi.
2. In una ciotola versare la ricotta e lo zucchero e amalgamare, infine le uova intere continuando a mescolare. Unire la crema di semolino fino ad ottenere un composto fluido.
3. Versare il composto in una tortiera del diametro di 22 cm foderata con carta forno.
4. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la tortiera.
5. Selezionare il programma Bake a 160 °C per 30 minuti e gli ultimi 5 minuti a 190 °C.
6. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la tortiera e far raffreddare.

Crumble di mele

15' / Tempo

 Accessori Griglia

 Programma Bake

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO

- 3 mele
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaio zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

PER IL CRUMBLE

- 100 g di farina 00
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero di canna



PROCEDIMENTO

1. Tagliare le mele a cubetti, metterle in una ciotola, irrorarle con il succo di limone, unire la cannella e lo zucchero e lasciare riposare.
2. Preparare l'impasto con farina, burro a pezzetti e zucchero, impastando fino ad ottenere un composto sabbioso.
3. Rivestire di carta forno una tortiera del diametro di 22 cm cospargere il fondo con le mele e sopra sbriciolate il crumble.
4. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la tortiera.
5. Selezionare il programma Bake a 200 °C per 15 minuti.
6. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la tortiera e far raffreddare.

Biscottone cioccolato e mandorle

20' / Tempo

 Accessori
Griglia

 Programma
Bake

INGREDIENTI

- 250 g di farina 00
- 130 g di burro
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 100 g di zucchero
- 40 g di mandorle sgusciate e sminuzzate con coltello
- 60 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 1 uovo



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero, il cacao, l'uovo e il lievito, impastare finché l'impasto risulta compatto e sodo.
2. Aggiungere le mandorle sgusciate e il cioccolato sminuzzato, impastare ancora per amalgamare il tutto.
3. Rivestire di carta forno una tortiera del diametro di 22 cm e con un palmo della mano distribuire l'impasto.
4. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la tortiera.
5. Selezionare il programma Bake a 160 °C per 20 minuti.
6. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la tortiera e far raffreddare.

Torta di mele rustica

30' / Tempo

 Accessori
Griglia

 Programma
Bake

INGREDIENTI

- 2 uova
- 100 g di zucchero di canna (+ 20 g per la copertura)
- 200 g di farina integrale
- 100 ml di latte
- 50 g di burro (+ 20 g per la copertura)
- 2 mele rosse
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola le uova e lo zucchero e montare ad alta velocità con uno sbattitore elettrico.
2. In un tegame sciogliere il burro nel latte intiepidito e aggiungerlo al composto di uova e zucchero, infine versare la farina setacciata e il lievito.
3. Sbucciare le mele e tagliarle sottili.
4. Rivestire di carta forno una tortiera del diametro di 22 cm e versare parte dell'impasto, uno strato di mele, e uno di impasto.
5. Infine decorare la superficie con fette di mele.
6. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la tortiera, selezionare il programma Bake a 160 °C per 30 minuti.
7. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la tortiera e far raffreddare.

Muffin doppio cioccolato

15' / Tempo

Accessori
Griglia

Programma
Bake

INGREDIENTI

- 140 g di farina 00
- 100 g di zucchero semolato
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
- 1 uovo
- 30 ml di latte
- 20 ml di olio di semi di mais
- 125 di mascarpone
- 90 g di cioccolato fondente a pezzetti (10 g per decorare)
- 90 g di cioccolato al latte a pezzetti (10 g per decorare)

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, il cacao e il lievito.
2. In una terrina miscelare con una frusta l'uovo, il latte, l'olio e il mascarpone.
3. Versare la crema di uovo nella ciotola con la farina e mescolare con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo, poi aggiungere il cioccolato a pezzetti.
4. Versare il composto e metterlo in 8 pirottini di carta o stampi per muffin, quindi cospargere di pezzetti di cioccolato.
5. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa gli stampi.
6. Selezionare il programma Bake a 180 °C per 15 minuti.
7. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre gli stampi e far raffreddare.



Arrosticini

15' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Roast

INGREDIENTI

- 20 arrosticini

PROCEDIMENTO

1. Appoggiare gli arrosticini sulla griglia, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma Roast a 200 °C per 30 minuti.
2. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare gli arrosticini in un piatto, accompagnare con del formaggio erborinato.



Peperoni arrosto

30' / Tempo

INGREDIENTI

- 4 peperoni

Accessori
Leccarda

Programma
Roast



PROCEDIMENTO

1. Lavare i peperoni, asciugarli e metterli sopra la leccarda foderata con un foglio di carta forno.
2. Selezionare il programma Roast a 230 °C per 30 minuti, il tempo può variare a seconda della grandezza dei peperoni; a metà cottura girarli.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e mettere i peperoni in un sacchetto di plastica alimentare, quindi chiuderlo; una volta raffreddati, estrarli dal sacchetto e pelarli.
4. Condirli con olio, aglio, sale e menta.

Bruschette

6° livello
di doratura / Tempo

INGREDIENTI

- Fette di pane per bruschette
- Aglio
- Olio
- Pomodorini
- Origano

Accessori
Griglia

Programma
Toast



PROCEDIMENTO

1. Appoggiare le fette di pane sulla griglia, inserirla nella guida superiore quindi selezionare il programma Toast al 6° livello di doratura.
2. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, girare le fette premere nuovamente il tasto Start.
3. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare le fette di pane su un piatto, sfregare la superficie del pane con aglio, condire con un filo d'olio, pomodorini e origano.

Pizza

2h / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Ferment/Pizza

INGREDIENTI

- 100 g di acqua
- 7 g di lievito di birra
- 3 g di zucchero
- 100 g di farina manitoba
- 40 g di farina di semola di grano duro
- 40 g di farina integrale
- 7 g di olio di oliva extravergine
- 3 g di sale

PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola l'acqua, il lievito di birra e lo zucchero, mescolare con una forchetta, aggiungere le farine, l'olio e il sale e impastare per 10 minuti.
2. Inserire la griglia nella guida inferiore.
3. Appoggiare sulla griglia la ciotola con l'impasto, coperta con un panno umido.
4. Selezionare il programma Ferment.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, quindi estrarre la griglia con la ciotola.
6. Versare l'impasto sulla leccarda foderata con carta forno, stenderla con le mani unte di olio e condire la pizza a piacere, partendo da una base di salsa di pomodoro e mozzarella.
7. Inserire la leccarda nella guida inferiore.
8. Selezionare il programma Pizza per 5 minuti a 230 °C di temperatura.
9. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e togliere la pizza.



Focaccia pugliese con Pasta Madre

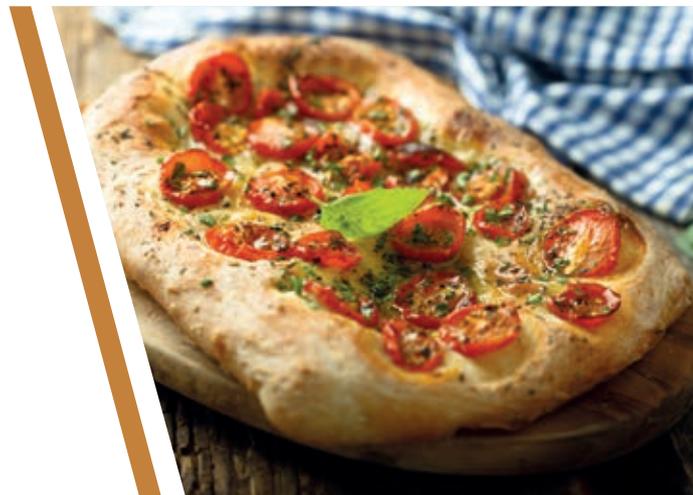
8h / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Ferment/Pizza

INGREDIENTI

- 130 g di Pasta Madre
- 100 g di acqua
- 3 g di zucchero
- 100 g di farina manitoba
- 40 g di farina di semola di grano duro
- 40 g di farina integrale
- 7 g di olio di oliva extravergine
- 6 g di sale



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola la pasta madre.
2. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la ciotola con l'impasto, coperta con un panno umido.
3. Selezionare il programma Ferment per 4 ore.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, quindi estrarre la griglia con la ciotola.
5. Aggiungere alla pasta madre l'acqua e lo zucchero, mescolare con una forchetta, aggiungere le farine, l'olio e il sale e impastare per 10 minuti.
6. Inserire la griglia nella guida inferiore e sopra di essa la ciotola con l'impasto, coperta con un panno umido.
7. Selezionare il programma Ferment per 4 ore.
8. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, quindi estrarre la griglia con la ciotola.
9. Versare l'impasto sulla leccarda foderata con carta forno, stenderla con le mani unte di olio e condire la focaccia con pomodorini tagliati a metà, acciughe, olive, origano, olio.
10. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Pizza per 10 minuti a 230 °C di temperatura.
11. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e togliere la focaccia, servendola tiepida.

Focaccia genovese

4h

Tempo

INGREDIENTI

- 115 g di acqua
- 10 g di lievito di birra
- 2 g di zucchero
- 185 g di farina manitoba
- 12 g di olio di oliva extravergine
- 4 g di sale



Accessori
Griglia/Leccarda



Programma
Ferment/Pizza



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola l'acqua, il lievito di birra e lo zucchero, mescolare con una forchetta, aggiungere la farina, l'olio e il sale e impastare per 10 minuti.
2. Versare l'impasto su un asse di legno, coprirlo con un panno e lasciarlo riposare per 15 minuti.
3. Piegare l'impasto a portafoglio, versarlo sulla leccarda infarinata e ungerne la parte superiore dell'impasto.
4. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Ferment.
5. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la leccarda e con le dita stendere l'impasto per cospargerlo con un velo di sale.
6. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Ferment per 30 minuti.
7. Estrarre la leccarda e spennellare la superficie con un po' di acqua tiepida e poi con olio. Imprimere dei buchi sulla superficie con le dita.
8. Inserire la leccarda nella guida inferiore e selezionare il programma Ferment per 1h 30 minuti.
9. Selezionare il programma Pizza per 4 minuti a 230 °C.
10. Quando il programma è terminato, estrarre la leccarda e servitela tiepida accompagnata con formaggio morbido e salumi.

Pinsa romana

15' / Tempo

Accessori
Leccarda

Programma
Ferment/Pizza

INGREDIENTI

- 180 g di acqua
- 2 g di lievito di birra fresco
- 160 g di farina 0
- 30 g di farina di riso
- 10 g di farina di manitoba
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 4 g di sale



PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola l'acqua, il lievito di birra, mescolare con una forchetta, aggiungere le farine, l'olio e il sale e impastare per 10 minuti.
2. Riporre l'impasto in frigorifero coperto con una pellicola per 2 giorni.
3. Foderare la leccarda con carta forno e versare l'impasto, stenderlo e con le dita unte do olio ricavare delle fossette.
4. Selezionare il programma Pizza per 15 minuti a 230 °C, aspettare ad infornare la leccarda al termine della fase di pre-riscaldamento, segnalata da un bip sonoro, quindi inserire la leccarda nella guida inferiore.
5. Quando il programma è terminato, estrarre la leccarda, mettete la pinza su un piatto e condite a crudo con mozzarella, pomodorini, olive e foglie di basilico.

Costata di manzo

10' / Tempo

Accessori
Griglia/Leccarda

Programma
Broil

INGREDIENTI

- 1 costata di manzo da 600 g
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe



PROCEDIMENTO

1. Appoggiare la costata sulla griglia, inserirla nella guida superiore con la leccarda nella guida inferiore (la leccarda è indispensabile per la raccolta di grassi di cottura, evitando così che residui di cibo entrino in contatto con le resistenze generando fumo), quindi selezionare il programma Broil per 10 minuti se si desidera una cottura media o 15 minuti per una carne ben cotta.
2. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la griglia e appoggiare la costata in un piatto, condire con un filo di olio, sale e pepe.

Mele disidratate

10' / Tempo

 Accessori
Teglia

 Programma
Dehydrate

INGREDIENTI

- 1 mela
- Zucchero



PROCEDIMENTO

1. Lavare e togliere il torsolo dalla mela; affettarla a fette sottili di qualche millimetro.
2. Appoggiare le fette di mela sulla teglia forata, cospargere di zucchero e inserirla nella guida superiore, quindi selezionare il programma Dehydrate a 60 °C per 4 ore.
3. Aprite leggermente lo sportello per permettere al vapore di fuoriuscire e non fare condensa.
4. Un bip sonoro avvisa che il programma è terminato, estrarre la teglia e servirle come aperitivo.

IMETEC



Via Piemonte, 5/11 > 24052 Azzano S. Paolo (BG) Italy
Tel. +39 035.688.111 > Fax +39 035.320.149