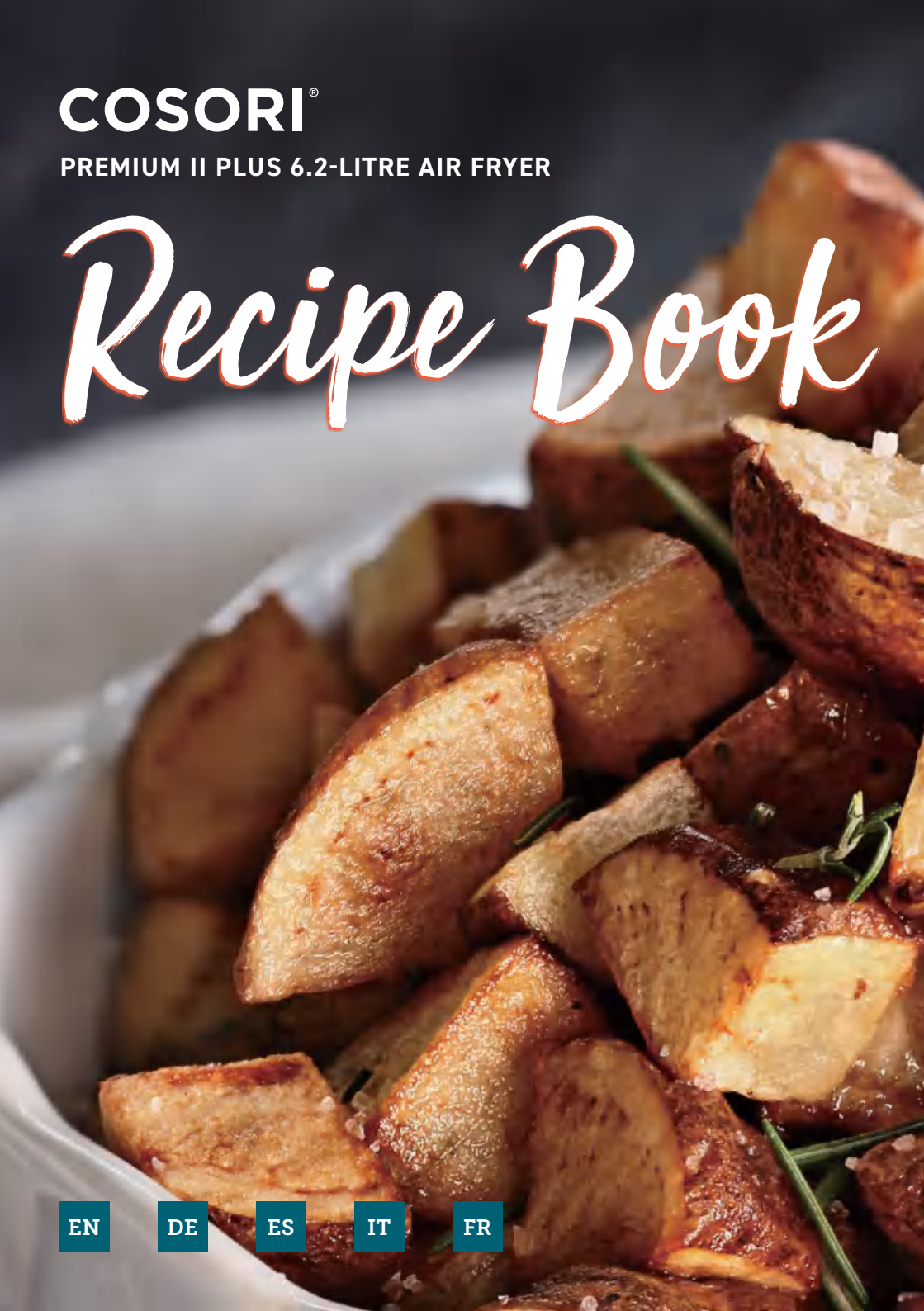




COSORI®

PREMIUM II PLUS 6.2-LITRE AIR FRYER

Recipe Book

EN

DE

ES

IT

FR

Table of Contents

6	Egg in a Basket
9	English Muffin Breakfast Sandwich
12	French Toast with Chocolate-Hazelnut Sauce
15	BBQ Bacon
19	Strawberry Scones
24	Reloaded Breakfast Pizza
27	Dry-Rubbed Chicken Wings
31	Beef & Cheese Empanadas
36	Mozzarella Sticks with Marinara Sauce
39	Roasted Tomato Bruschetta
42	Bacon-Wrapped Shrimp
45	Chicken Tikka Skewers
48	Sausage with Peppers & Onions
51	Whole Rotisserie-Style Chicken
54	Spicy Dijon Salmon
57	New York Strip Steaks with Chimichurri
60	Spicy Homemade Meatballs
63	Homestyle Cheeseburgers
66	Garlic-Marinated Lamb Lollipops
69	Broccoli with Caper Breadcrumbs
72	Crispy Candied Brussels Sprouts with Bacon
75	Roasted Rosemary Potatoes
78	Crispy French Fries
81	Air Fryer Macaroni & Cheese
85	Buffalo Cauliflower with Sesame Ranch
90	Herb & Garlic Roasted Tomatoes
93	Roasted Root Vegetables
97	Cinnamon Rolls
103	Lemon Pound Cake
108	Chocolate Lava Cakes

Inhaltsverzeichnis

7	Ei im Körbchen
10	Englisches Muffin-Frühstückssandwich
13	French Toast mit Schokoladen-Haselnuss-Sauce
16	Barbeque-Speck
20	Erdbeer-Scones
25	Frühstückspizza reloaded
28	Trockengeriebene Hähnchenflügel
32	Empanadas mit Rindfleisch und Käse
37	Mozzarella-Sticks mit Marinara-Soße
40	Geröstete Tomaten-Bruschetta
43	Garnelen im Speckmantel
46	Hähnchen-Tikka-Spieße
49	Würstchen mit Paprika und Zwiebeln
52	Ganzes Rotisserie-Hähnchen
55	Pikanter Dijon-Lachs
58	New York Strip-Steaks mit Chimichurri
61	Pikante hausgemachte Frikadellen
64	Hausgemachte Cheeseburger
67	Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts
70	Brokkoli mit Kapern-Semmelbrösel
73	Knusprig kandierter Rosenkohl mit Speck
76	Gebratene Rosmarinkartoffeln
79	Knusprige Pommes frites
82	Makkaroni und Käse aus der Heißluft-Fritteuse
86	Buffalo-Blumenkohl mit Sesam-Ranch-Dressing
91	Gebratene Tomaten mit Knoblauch und Kräutern
94	Gebratenes Wurzelgemüse
97	Zimtschnecken
104	Zitronen-Pfundkuchen
109	Schokoladen-Lavakuchen

Índice

7	Huevo en canasta
10	Sándwich de desayuno con panecillo inglés
13	Tostada francesa con salsa de chocolate y avellanas
16	Tocino a la barbacoa
21	Escónes de fresa
25	Pizza de desayuno recargada
28	Alitas de pollo con condimentos secos
33	Empanadas de carne y queso
37	Palitos de mozzarella con salsa marinara
40	Bruschetta de tomate asado
43	Camarón envuelto en tocino
46	Brochetas de pollo tikka
49	Salchicha con pimientos y cebollas
52	Pollo entero al estilo rostizado
55	Salmón con Dijon picante
58	Filete de lomo Nueva York con chimichurri
61	Albóndigas caseras picantes
64	Hamburguesas con queso caseras
67	Chuletas de cordero marinadas con ajo
70	Brócoli con pan rallado de alcázaras
73	Coles de Bruselas confitadas crujientes con tocino
76	Patatas asadas al romero
79	Patatas fritas crujientes
82	Macarrones con queso en freidora de aire
87	Coliflor al estilo búfalo con salsa ranchera de sésamo
91	Tomates asados con hierbas y ajo
94	Tubérculos asados
99	Rollos de canela
105	Bizcocho de limón
109	Volcán de chocolate

Sommario

8	Uovo nel cestino
11	Muffin inglese per colazione
14	French toast con salsa di cioccolato e nocciole
17	Pancetta al barbecue
22	Focaccine alle fragole
26	Pizza per colazione in versione creativa "reloaded"
29	Alette di pollo strofinate a secco
34	Empanadas di manzo e formaggio
38	Bastoncini di mozzarella con salsa alla marinara
41	Bruschetta con pomodorini arrosto
44	Gamberi avvolti nella pancetta
47	Spiedini di pollo Tikka
50	Salsiccia con peperoni e cipolle
53	Pollo intero allo spiedo
56	Salmone piccante con salsa di Digione
59	Bistecca di New York con Chimichurri
62	Polpette piccanti fatte in casa
65	Cheeseburger fatti in casa
68	Lecca-lecca di agnello marinato all'aglio
71	Broccoli con pangrattato ai capperi
74	Cavoletti di Bruxelles croccanti caramellati con pancetta
77	Patate arrostiti al rosmarino
80	Patatine fritte croccanti
83	Friggitrice ad aria Maccheroni al formaggio
88	Cavolfiore "Buffalo" con salsa ranch al sesamo
92	Pomodori arrostiti con erbe e aglio
95	Verdure arrostite
100	Involtni alla cannella
106	Torta quattro quarti al limone (Pound cake)
110	Tortino al cioccolato con cuore cremoso

Table des matières

8	Œuf en corbeille
11	Sandwich déjeuner type muffin anglais
14	Pain perdu avec sauce au chocolat et aux noisettes
17	Bacon barbecue
23	Scones à la fraise
26	Pizza déjeuner avec supplément
29	Ailes de poulet rôties à sec
35	Empanadas au bœuf et au fromage
38	Bâtonnets de mozzarella avec sauce marinée
41	Bruschetta aux tomates rôties
44	Roulés de crevettes au bacon
47	Brochettes de poulet Tikka
50	Saucisse avec poivrons et oignons
53	Poulet entier façon rôtissoire
56	Saumon épicé à la dijonnaise
59	Faux-filet sauce Chimichurri
62	Boulettes de viande maison épicées
65	Cheeseburgers maison
68	Côtelettes d'agneau marinées à l'ail
71	Brocolis à la chapelure de câpres
74	Choux de Bruxelles confits et croustillants au bacon
77	Pommes de terre rôties au romarin
80	Pommes de terre frites croustillantes
83	Macaronis au fromage à la Friteuse à air
89	Chou-fleur Buffalo pané au sésame
92	Tomates rôties aux herbes et à l'ail
95	Légumes-racines rôtis
101	Roulés à la cannelle
107	Gâteau quatre-quarts au citron
110	Moelleux coulants au chocolat



EN EGG IN A BASKET

YIELD	2 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	8 minutes

Oil spray
2 pieces whole wheat or multigrain bread
2 medium eggs
Salt & pepper, to taste

Items Needed

38 to 50-millimeter round cutter

1. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer basket.
2. **Spray** the inside of the air fryer basket with oil spray.
3. **Select** the Steak function, adjust temperature to 195°C and time to 8 minutes, press *Shake* to remove the automatic Shake Reminder, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Cut** a circle out of the center of each slice of bread using a round cutter.
5. **Place** the cut pieces of bread into the bottom of the preheated air fryer basket, then crack an egg into the hole in the center of each slice. Spray the tops of the bread and eggs with oil spray.
6. **Remove** the toasts when done, season to taste with salt and pepper, then serve.

DE EI IM KÖRBCHEN

PORTIONES

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

Ölspray

2 Stück Vollkorn- oder Mehrkornbrot

2 mittlere Eier

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Benötigte Utensilien

38- bis 50-Millimeter-Rundscheider

1. **Nehmen** Sie die Röstplatte aus dem Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Besprühen** Sie die Innenseite des Frittierkorbs mit Ölspray.
3. **Wählen** Sie die Funktion „Steak“, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein, drücken Sie auf *Schütteln*, um die automatische Schüttelerinnerung zu deaktivieren, und drücken Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
4. **Schneiden** Sie mit einem runden Ausstecher in der Mitte jeder Brotscheibe einen Kreis aus.
5. **Legen** Sie die geschnittenen Brotscheiben in den Boden des vorgewärmten Frittierkorbs und schlagen Sie dann ein Ei in die Öffnung in der Mitte jeder Scheibe. Die Oberseiten der Brote und Eier mit Ölspray besprühen.
6. **Die** fertigen Toasts herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

ES HUEVO EN CANASTA

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

Aceite en aerosol

2 piezas de pan integral o multigrano

2 huevos medianos

Sal y pimienta al gusto

Elementos necesarios

Cortador redondo de 38 a 50 milímetros

1. **Retira** la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Rocía** el interior de la cesta de la freidora por aire con aceite en aerosol.
3. **Selecciona** la función de filete, ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 8 minutos, pulsa *Shake* (Batir) para eliminar el recordatorio de batido automático y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Corta** un círculo en el centro de cada rebanada de pan con un cortador redondo.
5. **Coloca** los trozos de pan en el fondo de la cesta de la freidora por aire y, después, rompe un huevo en el orificio del centro de cada rebanada. Rocía la parte superior del pan y los huevos con aceite en aerosol.
6. **Retira** las tostadas cuando estén hechas, sazona al gusto con sal y pimienta y sirve.

IT UOVO NEL CESTINO

PORZIONI	2 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 minuti

Olio spray
2 pezzi di pane integrale o multicereali
2 uova medie
Sale e pepe, a piacere

Utensili necessari
Cutter rotante da cucina, da 38 a 50 mm

1. **Togliere** il piatto crisper dal cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Spruzzare** l'interno del cestello della friggitrice ad aria con dell'olio spray.
3. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 8 minuti, premere *Scuoti* per rimuovere il promemoria automatico Scuoti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Tagliare** un cerchio al centro di ogni fetta di pane con un tagliapane rotondo.
5. **Posizionare** i pezzi di pane tagliati sul fondo del cestello pre-riscaldato della friggitrice ad aria, quindi rompere un uovo nel foro al centro di ogni fetta. Spruzzare la parte superiore del pane e delle uova con olio spray.
6. **Togliere** i toast quando sono pronti, condire a piacere con sale e pepe, quindi servire.

FR ŒUF EN CORBEILLE

PRÉPARATION POUR	2 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	8 minutes

Huile en aérosol
2 morceaux de pain complet ou multi-grains
2 œufs moyens
Sel et poivre, selon votre goût

Éléments nécessaires
Emporte-pièce rond de 38 à 50 millimètres

1. **Retirez** la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Vaporisez** l'intérieur du panier de la friteuse avec de l'huile en aérosol.
3. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 8 minutes, appuyez sur *Secouer* pour supprimer le rappel automatique de secouement, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Découpez** un cercle au centre de chaque tranche de pain à l'aide d'un emporte-pièce.
5. **Placez** les morceaux de pain découpés dans le fond du panier de la friteuse à air préchauffée, puis cassez un œuf dans le trou situé au centre de chaque tranche. Vaporisez le dessus du pain et des œufs avec de l'huile en aérosol.
6. **Retirez** les pains grillés lorsqu'ils sont cuits, assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre, puis servez.



EN ENGLISH MUFFIN BREAKFAST SANDWICH

YIELD	1 serving
PREP TIME	2 minutes
COOK TIME	9 minutes

Oil spray
1 large egg
Salt & pepper, to taste
1 slice Canadian bacon
1 English muffin, split
1 slice American cheese

Items Needed
85-gram ceramic ramekin

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Spray** the inside of a 85-gram ramekin with oil spray and place it onto the crisper plate.
3. **Select** the Steak function, adjust temperature to 170°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Crack** the egg into the preheated ramekin and season it with salt and pepper, then place the Canadian bacon next to the ramekin on the crisper plate.
5. **Add** the English muffin halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Place** the Canadian bacon and cheese slice onto one half of the English muffin.
7. **Set** temperature to 175°C and time to 1 minute, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the egg when done, then place the cooked egg on top of the English muffin, close the sandwich, and serve.

DE ENGLISCHES MUFFIN-FRÜHSTÜCKSSANDWICH

PORTIONEN

1 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Minuten

KOCHZEIT

9 Minuten

Ölspray

1 großes Ei

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

1 Scheibe kanadischer Speck

1 englischer Muffin, geteilt

1 Scheibe amerikanischer Käse

Benötigte Utensilien

85-Gramm-Auflaufform aus Keramik

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Besprühen** Sie die Innenseite einer 85-Gramm-Auflaufform mit Ölspray und stellen Sie sie auf die Röstplatte.
3. **Wählen** Sie die Funktion „Steak“, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
4. **Das** Ei in die vorgewärmte Auflaufform schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann den kanadischen Speck neben die Auflaufform auf die Röstplatte legen.
5. **Nach** der Hälfte der Garzeit den englischen Muffin hinzufügen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Legen** Sie den kanadischen Speck und die Käsescheibe auf eine Hälfte des englischen Muffins.
7. **Stellen** Sie die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 1 Minute ein und drücken Sie dann auf *Start/Pause*.
8. **Das** Ei herausnehmen, wenn es gar ist, dann das gekochte Ei auf den englischen Muffin legen, das Sandwich schließen und servieren.

ES SÁNDWICH DE DESAYUNO CON PANECILLO INGLÉS

RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

9 minutos

Aceite en aerosol

1 huevo grande

Sal y pimienta al gusto

1 rebanada de tocino canadiense

1 panecillo inglés, en partes

1 rebanada de queso americano

Elementos necesarios

Ramequín cerámico de 85 gramos

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Rocía** el interior de un ramequín de 85 gramos con aceite en aerosol y colócalo en una placa de cocción.
3. **Selecciona** la función de filete, ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 8 minutos, y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Rompe** el huevo en el ramequín precalentado y sazónalo con sal y pimienta y coloca el tocino canadiense al lado del ramequín en la placa de cocción.
5. **Agrega** el panecillo a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Coloca** la rebanada de queso y tocino canadiense en la mitad del panecillo inglés.
7. **Establece** la temperatura a 175 °C y el tiempo a 1 minuto, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
8. **Retira** el huevo cuando esté hecho. Después, coloca el huevo cocido encima del panecillo inglés, cierra el sándwich y sírvelo.

IT MUFFIN INGLESE PER COLAZIONE

PORZIONI

1 porzione

TEMPO DI PREPARAZIONE

2 minuti

TEMPO DI COTTURA

9 minuti

Olio spray

1 uovo grande

Sale e pepe, a piacere

1 fetta di pancetta canadese

1 muffin inglese, diviso in due

1 fetta di formaggio americano

Utensili necessari

pirottino in ceramica da 85 grammi

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Spruzzare** l'interno di un pirottino da 85 grammi con olio spray e posizionarlo sul piatto crisp.
3. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 8 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Rompere** l'uovo nel pirottino pre-riscaldato e condirlo con sale e pepe, quindi posizionare la pancetta canadese accanto al pirottino sul piatto crisper.
5. **Aggiungere** il muffin inglese a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Posizionare** la pancetta canadese e la fetta di formaggio su una metà del muffin inglese.
7. **Impostare** la temperatura a 175°C e il tempo su 1 minuto, quindi premere *Avvio/Pausa*.
8. **Togliere** l'uovo quando è pronto, quindi posizionare l'uovo cotto sopra il muffin inglese, chiudere il panino e servire.

FR SANDWICH DÉJEUNER TYPE MUFFIN ANGLAIS

PRÉPARATION POUR

1 portion

DURÉE DE PRÉP.

2 minutes

TEMPS DE CUISSON

9 minutes

Huile en aérosol

1 gros œuf

Sel et poivre, selon votre goût

1 tranche de bacon canadien

1 muffin anglais, coupé en deux

1 tranche de fromage américain

Éléments nécessaires

Un ramequin en céramique de 85 grammes

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Vaporisez** d'huile l'intérieur d'un ramequin de 85 grammes et placez-le sur la plaque à croustiller.
3. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Cassez** l'œuf dans le ramequin préchauffé et assaisonnez-le de sel et de poivre, puis placez le bacon canadien à côté du ramequin sur la plaque à croustiller.
5. **Ajoutez** le muffin anglais à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Placez** le bacon canadien et la tranche de fromage sur une moitié du muffin anglais.
7. **Réglez** la température sur 175 °C et la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** l'œuf lorsqu'il est cuit, puis placez l'œuf cuit sur le dessus du muffin anglais, refermez le sandwich et servez.



EN FRENCH TOAST WITH CHOCOLATE- HAZELNUT SAUCE

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	10 minutes

2 large eggs
118 millilitres whole milk
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon cinnamon
¼ teaspoon kosher salt
4 slices brioche (1-inch thick)
Oil spray
80 grams chocolate-hazelnut spread
80 millilitres heavy whipping cream
Powdered sugar, for garnish
Fresh berries, for garnish

1. **Combine** the eggs, milk, vanilla, cinnamon, and salt in a medium bowl. Whisk until fully combined.
2. **Dip** the brioche slices into the egg mixture and shake off any excess.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
4. **Select** the Roast function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
5. **Spray** the preheated crisper plate with oil spray, then place the moistened brioche slices onto it.
6. **Combine** the chocolate-hazelnut spread and heavy cream in a small saucepan. Whisk together for several minutes over medium-low heat until the consistency has thinned. Remove from heat when done.
7. **Flip** the French toast over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the French toast when done, then serve with the chocolate-hazelnut sauce drizzled over the top and garnished with a dusting of powdered sugar and fresh berries.

DE FRENCH TOAST MIT SCHOKOLADEN- HASELNUSS-SAUCE

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

2 große Eier
118 ml Vollmilch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Zimt
¼ Teelöffel koscheres Salz
4 Scheiben Brioche (2,5 cm dick)
Ölspray
80 g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
80 ml schwere Schlagsahne
Puderzucker, zum Garnieren
Frische Beeren, zum Garnieren

1. **Eier**, Milch, Vanille, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. **Die** Brioche-Scheiben in die Eimischung tauchen und den Überschuss abschütteln.
3. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
4. **Wählen** Sie die Funktion „Braten“, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann zum Vorheizen auf *Start/Pause*.
5. **Die** vorgewärmte Röstplatte mit Ölspray besprühen, dann die angefeuchteten Brioche-Scheiben darauf legen.
6. **Den** Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und die Sahne in einem kleinen Kochtopf verrühren. Mehrere Minuten lang bei geringer bis mittlerer Hitze verquirlen, bis die Konsistenz verdünnt ist. Den Kochtopf vom Herd nehmen, wenn sie fertig sind.
7. **Drehen** Sie den Toast nach der Hälfte der Garzeit um. Die Schüttelerinnerung erinnert Sie daran, wenn das Kochgut geschüttelt werden muss.
8. **Den** Toast nach dem Backen herausnehmen und mit der Schokoladen-Haselnuss-Sauce beträufelt und mit Puderzucker und frischen Beeren garniert servieren.

ES TOSTADA FRANCESA CON SALSA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

2 huevos grandes
118 mililitros de leche entera
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de sal kosher
4 rebanadas de brioche (2,5 cm de grosor)
Aceite en aerosol
80 gramos de pasta de chocolate y avellanas
80 mililitros de crema batida espesa
Azúcar impalpable para decorar
Bayas frescas para decorar

1. **Mezcla** los huevos, la leche, la vainilla, la canela y la sal en un bol mediano. Bate hasta que queden bien integrados.
2. **Sumerge** las rebanadas de brioche en la mezcla de huevo y sacude para eliminar cualquier excedente.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función Roast (Rostizar), ajusta el tiempo a 10 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Rocía** la placa de cocción precalentada con aceite en aerosol y coloca las rebanadas de brioche humedecidas en ella.
6. **Combina** la pasta de chocolate y avellanas y la crema espesa en una cacerola pequeña. Bátelas durante varios minutos a fuego medio-bajo hasta que la consistencia sea diluida. Retira del fuego cuando esté listo.
7. **Voltea** la tostada francesa a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
8. **Retira** la tostada francesa cuando esté hecha y, después, sírvela con la salsa de chocolate y avellanas rociada por encima, y adórna espolvoreando azúcar impalpable y bayas frescas.

IT FRENCH TOAST CON SALSA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

2 uova grandi
118 millilitri di latte intero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di cannella
½ di cucchiaino di sale kosher
4 fette di brioche (spessore 2,5 cm)
Olio spray
80 grammi di crema spalmabile al cioccolato e nocciole
80 ml di panna da montare
Zucchero a velo, per guarnire
Bacche fresche, per guarnire

1. **In** una ciotola di medie dimensioni, amalgamare le uova, il latte, la vaniglia, la cannella e il sale. Sbattere con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
2. **Immergere** le fette di brioche nella miscela di uova e far cadere il liquido in eccesso.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Arrostitimento, regolare il tempo su 10 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
5. **Spruzzare** il piatto crisper pre-riscaldato con olio spray, quindi posizionarci sopra le fette di brioche inumidite.
6. **Amalgamare** la crema spalmabile al cioccolato e nocciole e la panna pesante in un pentolino. Sbattere per alcuni minuti a fuoco medio-basso fino a quando la consistenza non si sarà assottigliata. Togliere dal fuoco a fine cottura.
7. **Capovolgere** i french toast a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
8. **Togliere** i french toast a fine cottura e servirli con la salsa di cioccolato e nocciole spruzzata sopra e guarniti con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco freschi.

FR PAIN PERDU AVEC SAUCE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

2 gros œufs
118 millilitres de lait entier
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de sel casher
4 tranches de brioche (2,5 cm d'épaisseur)
Huile en aérosol
80 grammes de pâte à tartiner chocolat-noisette
80 millilitres de crème fraîche épaisse
Sucre en poudre, pour décorer
Baies fraîches, pour la garniture

1. **Mélanger** les œufs, le lait, la vanille, la cannelle et le sel dans un bol de taille moyenne. Remuez au fouet jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
2. **Plongez** les tranches de brioche dans le mélange d'œufs et secouez l'excédent.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
5. **Vaporisez** d'huile la plaque à croustiller préchauffée, puis déposez-y les tranches de brioche humidifiées.
6. **Dans** une petite casserole, mélanger la pâte à tartiner chocolat-noisettes et la crème épaisse. Mélangez au fouet pendant plusieurs minutes à feu moyen-doux jusqu'à ce que la consistance se fluidifie. Retirez du feu lorsque la cuisson est terminée.
7. **Retournez** le pain perdu à mi-cuisson. Le rappel Secouer vous fera savoir à quel moment.
8. **Retirez** le pain perdu lorsqu'il est cuit, puis servez-le avec la sauce au chocolat et aux noisettes en filet sur le dessus et décorez-le d'une couche de sucre en poudre et de baies fraîches.



EN BBQ BACON

YIELD	2 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	12 minutes

1 tablespoon dark brown sugar
2 teaspoons chili powder
½ teaspoon ground cumin
¼ teaspoon cayenne pepper
4 slices thick-cut bacon, halved

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Place** the seasonings in a medium bowl and stir together, then add the bacon and coat evenly.
3. **Place** the bacon onto the crisper plate.
4. **Select** the Bacon function, adjust time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
5. **Remove** the bacon when done, then serve.

DE BARBEQUE-SPECK

PORTIONES

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

- 1 Esslöffel dunkelbrauner Zucker
- 2 Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- 4 Scheiben dick geschnittener Speck, halbiert

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Gewürze in eine mittelgroße Schüssel geben und verrühren, dann den Speck hinzufügen und gleichmäßig verteilen.
3. **Den** Speck auf die Röstplatte legen.
4. **Wählen** Sie die Funktion „Speck“, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
5. **Den** Speck herausnehmen, wenn er gar ist, und servieren.

ES TOCINO A LA BARBACOA

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

- 1 cucharada de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 4 rebanadas de tocino con corte grueso a la mitad

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Coloca** los condimentos en un bol mediano y mézclalos. Después, añade el tocino y cúbrelo de forma uniforme.
3. **Coloca** el tocino en la placa de cocción.
4. **Selecciona** la función de tocino, ajusta el tiempo a 12 minutos, y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
5. **Retira** el tocino cuando esté hecho y sírvelo.

IT PANCETTA AL BARBECUE

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

12 minuti

1 cucchiaino di zucchero di canna scuro
2 cucchiaini di peperoncino in polvere
½ di cucchiaino di cumino macinato
½ di cucchiaino di pepe di Cayenna
4 fette di pancetta tagliata spessa,
tagliate a metà

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Mettere** i condimenti in una ciotola media e mescolare, quindi aggiungere la pancetta e ricoprirla in modo uniforme.
3. **Mettere** la pancetta sul piatto crisper.
4. **Selezionare** la funzione Pancetta, regolare il tempo su 12 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Togliere** la pancetta al termine, quindi servire.

FR BACON BARBECUE

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

12 minutes

1 cuillère à soupe de sucre roux
2 cuillères à café de piment (chili) en
poudre
½ cuillère à café de cumin moulu
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
4 tranches de bacon épais, coupées en
deux

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Placez** les assaisonnements dans un bol moyen et mélangez-les, puis ajoutez le bacon et enrobez-le uniformément.
3. **Placez** le bacon sur la plaque à croustiller.
4. **Sélectionnez** la fonction Bacon, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** le bacon lorsqu'il est cuit, puis servez.



EN STRAWBERRY SCONES

YIELD	8 scones
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	12 minutes

250 grams all-purpose flour
50 grams plus 2 teaspoons granulated
sugar, divided
2 teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
85 grams butter, very cold
8 fresh strawberries, stems removed
and finely chopped
120 millilitres heavy cream, cold
2 large eggs
2 teaspoons vanilla extract
1 teaspoon water

Items Needed

Box grater
Pastry brush

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Bake function, adjust temperature to 175°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Whisk** together the flour, ¼ cup sugar, baking powder, and salt in a large bowl.
4. **Grate** the butter into the flour using the large side of a box grater, then gently crumble the butter and strawberries into the mixture until they are evenly mixed throughout.
5. **Whisk** together the heavy cream, 1 egg, and the vanilla extract in a separate medium bowl.
6. **Fold** the cream mixture into the flour mixture and stir together until a sticky dough forms, then turn the dough out onto a lightly floured surface.
7. **Whisk** together the remaining egg and the water in a small bowl.
8. **Form** the dough into a 22-25-centimetre diameter, 3.8-centimetre-tall round shape, then brush the top with the egg wash and sprinkle with the remaining granulated sugar.
9. **Cut** the dough into 8 equally sized wedges.
10. **Place** the wedges onto the preheated crisper plate, spaced slightly apart.
11. **Remove** the scones when done, let cool for 5 minutes, then serve.

PORTIONEN

8 Scones

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

250 g Allzweckmehl

50 g plus 2 Teelöffel Kristallzucker,
geteilt

2 Teelöffel Backpulver

¼ Teelöffel Salz

85 g Butter, sehr kalt

8 frische Erdbeeren, entstielt und fein
geschnitten

120 ml kalte Schlagsahne

2 große Eier

2 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Wasser

Benötigte Utensilien

Kastenreibe

Backpinsel

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Backfunktion, stellen Sie die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
3. **Mehl**, ¼ Tasse Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel verquirlen.
4. **Reiben** Sie die Butter mit der groben Seite einer Küchenreibe in das Mehl und bröseln Sie die Butter und die Erdbeeren vorsichtig in die Mischung, bis sie gleichmäßig vermischt sind.
5. **In** einer separaten mittelgroßen Schüssel die Sahne, 1 Ei und den Vanilleextrakt verquirlen.
6. **Die** Sahnemischung unter die Mehlmischung heben und so lange rühren, bis ein klebriger Teig entsteht, dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen.
7. **Das** restliche Ei und das Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen.
8. **Den** Teig zu einer runden Form mit einem Durchmesser von 22–25 cm und einer Höhe von 3,8 cm formen, die Oberseite mit der Eiermilch bestreichen und mit dem restlichen Kristallzucker bestreuen.
9. **Den** Teig in 8 gleichgroße Stücke schneiden.
10. **Legen** Sie die Keile mit etwas Abstand zueinander auf die vorgewärmte Röstplatte.
11. **Nehmen** Sie die Scones nach dem Backen heraus, lassen Sie sie 5 Minuten abkühlen und servieren Sie sie dann.

RENDIMIENTO

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

8 escónes

10 minutos

12 minutos

250 gramos de harina común

50 gramos más 2 cucharaditas de
azúcar granulada, en partes

2 cucharaditas de levadura en polvo

¼ cucharadita de sal

85 gramos de mantequilla muy fría

8 fresas frescas, sin tallos y finamente
picadas

120 mililitros de crema espesa fría

2 huevos grandes

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 cucharadita de agua

Elementos necesarios

Rallador

Pincel de repostería

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta la temperatura a 175 °C y el tiempo a 12 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Bate** la harina, ¼ de taza de azúcar, el polvo para hornear y la sal en un bol grande.
4. **Ralla** la mantequilla en la harina con el lado grande del rallador, desmenuza suavemente la mantequilla y las fresas en la mezcla hasta que se mezclen de forma uniforme.
5. **Bate** la crema espesa, 1 huevo y el extracto de vainilla en un bol mediano separado.
6. **Incorpora** la mezcla de crema en la mezcla de harina y revuelve hasta que se forme una masa pegajosa. Después, voltea la masa en una superficie ligeramente enharinada.
7. **Bate** el huevo restante y el agua en un bol pequeño.
8. **Forma** una bolita de masa de 22 a 25 centímetros de diámetro y 3,8 centímetros de alto. Después, pincela la parte superior con el huevo batido y espolvorea con el azúcar granulada restante.
9. **Corta** la masa en 8 gajos del mismo tamaño.
10. **Coloca** los gajos en la placa de cocción precalentada un poco separados.
11. **Retira** los escónes cuando estén hechos, déjalos enfriar durante 5 minutos y sírvelos.

IT FOCACCINE ALLE FRAGOLE

PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE

TEMPO DI COTTURA

8 focaccine

10 minuti

12 minuti

250 grammi di farina multiuso
50 grammi più 2 cucchiaini di zucchero semolato, divisi
2 cucchiaini di lievito in polvere
¼ cucchiaino di sale
85 grammi di burro, molto freddo
8 fragole fresche, senza picciolo e tagliate finemente
120 millilitri di panna pesante, fredda
2 uova grandi
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
1 cucchiaino d'acqua

Utensili necessari

Grattugia a cassetta
Pennello da pasticceria

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 175°C e il tempo su 12 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **In** una ciotola capiente, sbattere insieme la farina, ¼ di tazza di zucchero, il lievito e il sale.
4. **Grattugiare** il burro nella farina utilizzando il lato grande di una grattugia, quindi sbriciolare delicatamente il burro e le fragole nell'impasto fino a quando non saranno mescolati in modo uniforme.
5. **Sbattere** insieme la panna pesante, 1 uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola media separata.
6. **Versare** il composto di panna nella miscela di farina e mescolare fino a formare un impasto appiccicoso, quindi rovesciare l'impasto su una superficie leggermente infarinata.
7. **Sbattere** insieme l'uovo rimanente e l'acqua in una piccola ciotola.
8. **Formare** con l'impasto una forma rotonda di 22-25 centimetri di diametro e 3,8 centimetri di altezza, quindi spennellare la parte superiore con l'uovo sbattuto e cospargere con lo zucchero semolato rimanente.
9. **Tagliare** l'impasto in 8 spicchi di dimensioni uguali.
10. **Disporre** gli spicchi sul piatto crisper pre-riscaldato, distanziandoli leggermente l'uno dall'altro.
11. **Togliere** le focaccine quando sono pronte, lasciarle raffreddare per 5 minuti, quindi servirle.

PRÉPARATION POUR

8 scones

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

12 minutes

250 grammes de farine tout usage
50 grammes plus 2 cuillères à café de
sucre cristallisé, répartis
2 cuillères à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sel
85 grammes de beurre, très froid
8 fraises fraîches, équeutées et finement
hachées
120 millilitres de crème fraîche épaisse,
froide
2 gros œufs
2 cuillères à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café d'eau

Éléments nécessaires

Rape alimentaire

Pinceau à pâtisserie

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 175 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Dans** un grand bol, mélangez au fouet la farine, ¼ de tasse de sucre, la levure chimique et le sel.
4. **Râpez** le beurre dans la farine à l'aide du grand côté d'une râpe, puis émiettez délicatement le beurre et les fraises dans le mélange jusqu'à ce qu'ils soient uniformément mélangés.
5. **Dans** un autre bol de taille moyenne, mélangez au fouet la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille.
6. **Incorporez** le mélange de crème au mélange de farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte collante, puis retournez la pâte sur une surface légèrement farinée.
7. **Dans** un petit bol, mélangez le reste d'œuf et l'eau à l'aide d'un fouet.
8. **Façonnez** la pâte en un rond de 22 à 25 centimètres de diamètre et de 3,8 centimètres d'épaisseur, puis badigeonnez le dessus avec le blanc d'œuf et saupoudrez avec le reste du sucre cristallisé.
9. **Coupez** la pâte en 8 quartiers de taille égale.
10. **Placez** les quartiers sur la plaque à croustiller préchauffée, en les espaçant légèrement.
11. **Retirez** les scones lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir pendant 5 minutes, puis servez.



EN RELOADED BREAKFAST PIZZA

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	9 minutes

1 tube premade store-bought pizza
dough, uncooked
Oil spray
Salt & pepper, to taste
2 teaspoons olive oil, divided
60 grams mozzarella cheese, shredded,
divided
2 medium eggs, divided
2 slices prosciutto, divided
1 avocado, thinly sliced, divided

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Bake function, adjust temperature to 170°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Unroll** the pizza dough and cut it in half.
4. **Spray** the preheated crisper plate with oil spray, spread one of the pieces of the dough out onto the crisper plate, then spray again with oil spray and sprinkle with salt and pepper.
5. **Drizzle** the dough with 1 teaspoon of olive oil, then close the air fryer to begin cooking.
6. **Sprinkle** half the cheese over the cooked crust and crack one egg into the center, then tear one prosciutto slice in half and lay the pieces in opposite corners.
7. **Set** temperature to 205°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the pizza when done and garnish with sliced avocado and salt and pepper to taste.
9. **Repeat** the cooking process with the remaining piece of dough.
10. **Cut** each pizza into 4 slices and serve.

DE FRÜHSTÜCKSPIZZA RELOADED

PORTIONES	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	5 Minuten
KOCHZEIT	9 Minuten

1 Tube vorgefertigten Pizzateig,
ungebacken
Ölspray
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
2 Teelöffel Olivenöl, aufgeteilt
60 g Mozzarella-Käse, geraspelt, geteilt
2 mittlere Eier, getrennt
2 Scheiben Schinken, geteilt
1 Avocado, in dünne Scheiben
geschnitten, geteilt

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Wählen** Sie die Backfunktion, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 4 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
3. **Den** Pizzateig ausrollen und in zwei Hälften schneiden.
4. **Die** vorgewärmte Röstplatte mit Ölspray einsprühen, eines der Teigstücke auf der Röstplatte ausbreiten, dann erneut mit Ölspray einsprühen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
5. **Den** Teig mit 1 Teelöffel Olivenöl beträufeln, dann die Heißluft-Fritteuse schließen und mit dem Kochen beginnen.
6. **Die** Hälfte des Käses über die gebackene Kruste streuen und ein Ei in die Mitte schlagen, dann eine Schinkenscheibe halbieren und die Stücke in gegenüberliegende Ecken legen.
7. **Stellen** Sie die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie dann *Start/Pause*.
8. **Die** Pizza nach dem Backen herausnehmen und mit Avocadoscheiben sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack garnieren.
9. **Wiederholen** Sie den Kochvorgang mit dem restlichen Teigstück.
10. **Jede** Pizza in 4 Scheiben schneiden und servieren.

ES PIZZA DE DESAYUNO RECARGADA

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	9 minutos

1 tubo de masa de pizza prehecha
comprada en la tienda, sin cocer
Aceite en aerosol
Sal y pimienta al gusto
2 cucharaditas de aceite de oliva, en
partes
60 gramos de queso mozzarella rallado,
en partes
2 huevos medianos, en partes
2 lonchas de prosciutto, en partes
1 aguacate cortado en rodajas finas, en
partes

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 4 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Desenrolla** la masa de pizza y córtala por la mitad.
4. **Rocía** la placa de cocción precalentada con aceite en aerosol, extiende uno de los trozos de masa en la placa de cocción y, después, vuelve a rociar con aceite en aerosol y espolvorea con sal y pimienta.
5. **Rocía** la masa con 1 cucharadita de aceite de oliva y cierra la freidora por aire para comenzar la cocción.
6. **Espolvorea** la mitad del queso sobre la corteza cocida y rompe un huevo en el centro. Después, corta una loncha de prosciutto por la mitad y coloca las porciones en esquinas opuestas.
7. **Establece** la temperatura a 205 °C y el tiempo a 5 minutos, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
8. **Retira** la pizza cuando esté hecha y decora con rodajas de aguacate y sal y pimienta al gusto.
9. **Repite** el proceso de cocción con el resto de la masa.
10. **Corta** cada pizza en 4 rebanadas y sírvelas.

IT PIZZA PER COLAZIONE IN VERSIONE CREATIVA “RELOADED”

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	9 minuti

1 tubo di pasta per pizza già pronta,
non cotta
Olio spray
Sale e pepe, a piacere
2 cucchiaini di olio d'oliva, separati
60 grammi di mozzarella, tagliata a
pezzetti, separati
2 uova medie, separate
2 fette di prosciutto, separate
1 avocado, tagliato a fettine sottili,
separato

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 4 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Srotolare** la pasta per pizza e tagliarla a metà.
4. **Spruzzare** il piatto crisper pre-riscaldato con olio spray, stendere uno dei pezzi di pasta sul piatto crisper, quindi spruzzare nuovamente con olio spray e cospargere con sale e pepe.
5. **Irrobare** l'impasto con 1 cucchiaino di olio d'oliva, quindi chiudere la friggitrice ad aria per dare inizio al processo di cottura.
6. **Cospargere** metà del formaggio sulla crosta cotta e rompere un uovo al centro, quindi strappare una fetta di prosciutto a metà e adagiare i pezzi negli angoli opposti.
7. **Impostare** la temperatura a 205°C e il tempo su 5 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa*.
8. **Togliere** la pizza quando è cotta e guarnirla con l'avocado a fette e sale e pepe a piacere.
9. **Ripetere** il processo di cottura con il pezzo di pasta rimanente.
10. **Tagliare** ogni pizza in 4 fette e servire.

FR PIZZA DÉJEUNER AVEC SUPPLÉMENT

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	9 minutes

1 paquet de pâte à pizza du commerce,
non cuite
Huile en aérosol
Sel et poivre, selon votre goût
2 cuillères à café d'huile d'olive,
séparées
60 grammes de mozzarella, râpée,
séparés
2 œufs moyens, séparés
2 tranches de prosciutto, séparées
1 avocat, tranché finement, séparé

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Cuisson, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 4 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Déroulez** la pâte à pizza et coupez-la en deux.
4. **Vaporisez** la plaque à croustiller préchauffée, étalez l'un des morceaux de pâte sur la plaque à croustiller, vaporisez à nouveau avec de l'huile en aérosol et saupoudrez de sel et de poivre.
5. **Arrosez** la pâte d'une cuillère à café d'huile d'olive, puis fermez la friteuse à air pour commencer la cuisson.
6. **Saupoudrez** la moitié du fromage sur la croûte cuite et cassez un œuf au centre, puis coupez une tranche de prosciutto en deux et placez les morceaux dans les coins opposés.
7. **Réglez** la température sur 205 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** la pizza lorsqu'elle est cuite et garnissez-la de tranches d'avocat, de sel et de poivre à votre goût.
9. **Répétez** le processus de cuisson avec l'autre morceau de pâte.
10. **Coupez** chaque pizza en 4 tranches et servez.



EN DRY-RUBBED CHICKEN WINGS

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	20 minutes

1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper
1 teaspoon smoked paprika
½ teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon dried parsley
½ teaspoon dried thyme
½ teaspoon dried oregano
454 grams chicken wings (flats and drumettes)
Ranch dressing, for serving

1. **Combine** all of the ingredients in a large bowl and toss until the wings are fully coated.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Chicken function, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Place** the chicken wings onto the preheated crisper plate.
5. **Remove** the wings when done, then serve with ranch dressing on the side.

DE TROCKENERIEBENE HÄHNCHENFLÜGEL

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

20 Minuten

1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel geräucherter Paprika
½ Teelöffel Cayennepfeffer
½ Teelöffel getrocknete Petersilie
½ Teelöffel getrockneter Thymian
½ Teelöffel getrockneter Oregano
454 g Hähnchenflügel (ganze Flügel)
Ranch-Dressing, zum Servieren

1. **Alle** Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und schwenken, bis die Flügel vollständig bedeckt sind.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Wählen** Sie die Funktion „Hähnchen“, und drücken Sie dann *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
4. **Die** Hähnchenflügel auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Wenn** die Flügel fertig sind, herausnehmen und mit Ranch-Dressing servieren.

ES ALITAS DE POLLO CON CONDIMENTOS SECOS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de paprika ahumada
½ cucharadita de pimienta de cayena
½ cucharadita de perejil seco
½ cucharadita de tomillo seco
½ cucharada de orégano seco
454 gramos de alitas de pollo
(blanquetas y alones)
Aderezo ranchero para servir

1. **Mezcla** todos los ingrediente en un bol grande y revuelve hasta que las alitas estén cubiertas por completo.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Selecciona** la función de pollo y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Coloca** las alitas de pollo en la placa de cocción precalentada.
5. **Retira** las alitas cuando estén hechas y sírvelas con salsa ranchera a un lado.

IT ALETTE DI POLLO STROFINATE A SECCO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

20 minuti

1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di cipolla in polvere
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di paprika affumicata
½ cucchiaino di pepe di Caienna
½ cucchiaino di prezzemolo essiccato
½ cucchiaino di timo essiccato
½ cucchiaino di origano essiccato
454 grammi di alette di pollo (tembi e tamburi)
Condimento "ranch", per servire la pietanza

1. **Amalgamare** tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e farli saltare fino a ricoprire completamente le alette.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Pollo, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Posizionare** le alette di pollo sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Rimuovere** le alette quando sono pronte, quindi servire con salsa ranch a parte.

FR AILES DE POULET RÔTIES À SEC

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de paprika fumé
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
½ cuillère à café de persil séché
½ cuillère à café de thym séché
½ cuillère à café d'origan séché
454 grammes d'ailes de poulet
(manchons et hauts de cuisse)
Sauce Ranch, pour le service

1. **Mélangez** tous les ingrédients dans un grand bol et remuez jusqu'à ce que les ailes soient entièrement enrobées.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Poulet, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Placez** les ailes de poulet sur la plaque à croustiller.
5. **Retirez** les ailes lorsqu'elles sont prêtes, et servez-les avec une sauce Ranch servie à part.



EN BEEF & CHEESE EMPANADAS

YIELD 12 servings
PREP TIME 1 hour 30 minutes
COOK TIME 8 minutes

1 tablespoon olive oil
14 grams yellow onion, grated
3 garlic cloves, minced
½ serrano chili, deseeded and minced (optional)
226 grams ground beef
1 tablespoon tomato paste
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon ground coriander
1 teaspoon paprika
1 teaspoon dried oregano
½ teaspoon ground cumin
1 tablespoon cilantro, chopped, plus more for serving
120 grams Monterey Jack cheese, freshly shredded
120 grams Oaxaca or fresh mozzarella cheese, freshly shredded
Crema Mexicana or sour cream, for serving

Empanada Dough

384 grams all-purpose flour, plus more for dusting
½ teaspoon kosher salt
142 grams unsalted butter, softened to room temperature
2 eggs, divided
Water, as needed

Items Needed

Food processor
Rolling pin
Plastic wrap
Pastry brush

1. **Warm** the olive oil in a large sauté pan over medium-high heat. Add the onions and cook for 2 to 3 minutes, stirring often, until they are softened. Add the garlic and serrano chili and stir to combine, then stir in the beef, breaking it apart with a spoon or spatula, until it is browned and cooked through.
2. **Stir** the tomato paste, spices, and cilantro into the beef until it is fully coated, then simmer for 5 minutes or until most of the moisture has cooked off. Remove the pan from the heat to let cool slightly.
3. **Place** the flour and salt into the bowl of a food processor and pulse to combine to begin the empanada dough, then add the butter and pulse several times. Blend in one egg and water as needed, a little bit at a time until the dough comes together and forms a shaggy dough.
4. **Turn** the dough out onto a lightly floured surface and bring the dough together using your hands, adding a tiny bit of water at a time as needed. Knead until it is smooth and not sticky, but neither crumbly nor dry. Refrigerate wrapped in plastic wrap for 1 hour.
5. **Remove** the dough from the refrigerator, and divide the dough into 12 portions, keeping them covered until ready to use.
6. **Whisk** the other egg and 1 tablespoon of water together in a small bowl to make an egg wash.
7. **Mix** the 2 cheeses together in a bowl.
8. **Roll** the dough portions out to 3 to 6-millimetre-thick rounds using a rolling pin on a floured surface.
9. **Fill** each dough piece with 2 tablespoons of the beef filling and 2 tablespoons of the cheese mixture, then fold the dough over the filling. Fold the edges of the dough over each other, starting at one end and ending at the other, to seal. Alternatively, press the edges of the dough together with the tines of a fork to seal.
10. **Brush** the tops of the empanadas with the egg wash.
11. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
12. **Select** the Bake function, adjust temperature to 195°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
13. **Place** the empanadas onto the preheated crisper plate.
14. **Remove** the empanadas when done and brush again lightly with the egg wash for shine while they are still very hot, then serve with crema Mexicana or sour cream.

DE EMPANADAS MIT RINDFLEISCH UND KÄSE

PORTIONEN

12 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

1 Stunde 30 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

1 Esslöffel Olivenöl
14 g gelbe Zwiebel, gerieben
3 Knoblauchzehen, gehackt
½ Serrano-Chili, entkernt und gehackt (optional)
226 g Rinderhackfleisch
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel gemahlener Koriander
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel getrockneter Oregano
½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Esslöffel Koriander, gehackt, plus etwas mehr zum Garnieren
120 g Monterey Jack-Käse, frisch gerieben
120 g Oaxaca-Käse oder frischer Mozzarella, frisch gerieben
Crema Mexicana oder saure Sahne, zum Servieren

Empanada-Teig

384 g Allzweckmehl, plus mehr zum Bestäuben
½ Teelöffel koscheres Salz
142 g ungesalzene Butter, auf Zimmertemperatur
2 Eier, getrennt
Wasser, je nach Bedarf

Benötigte Utensilien

Küchenmaschine
Nudelholz
Frischhaltefolie
Backpinsel

1. **Das** Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebeln hinzufügen und unter häufigem Rühren 2 bis 3 Minuten anrösten, bis sie weich sind. Knoblauch und Serrano-Chili hinzufügen und umrühren, dann das Rindfleisch mit einem Löffel oder Spatel auflockern, bis es gebräunt und durchgebraten ist.
2. **Das** Tomatenmark, die Gewürze und den Koriander unter das Rindfleisch rühren, bis es vollständig bedeckt ist, und dann 5 Minuten lang köcheln lassen oder bis der größte Teil der Feuchtigkeit verkocht ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
3. **Mehl** und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit den Impulsschlägen zu einem Empanada-Teig verarbeiten, dann die Butter hinzufügen und mehrmals pulsieren. Je nach Bedarf ein Ei und Wasser nach und nach unterrühren, bis sich ein Teig mit rissiger Oberfläche bildet.
4. **Den** Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten, bis der Teig glatt ist, dabei nach Bedarf jeweils ein wenig Wasser hinzufügen. Weiter kneten, bis der Teig glatt und nicht klebrig, aber weder krümelig noch trocken ist. In Frischhaltefolie eingewickelt 1 Stunde lang kühl stellen.
5. **Nehmen** Sie den Teig aus dem Kühlschrank und teilen Sie ihn in 12 Portionen, die Sie bis zur Verwendung abgedeckt aufbewahren.
6. **Das** andere Ei und 1 Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen, um eine Eimasse herzustellen.
7. **Die** 2 Käsesorten in einer Schüssel vermischen.
8. **Die** Teigportionen mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche zu 3 bis 6 Millimeter dicken Fladen ausrollen.
9. **Jedes** Teigstück mit 2 Esslöffeln der Rindfleischfüllung und 2 Esslöffeln der Käsemischung füllen, dann den Teig über die Füllung falten. Falten Sie die Teigränder übereinander, beginnen Sie an einem Ende und enden Sie am anderen Ende, um sie zu verschließen. Alternativ können Sie die Ränder des Teigs mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken, um ihn zu verschließen.
10. **Die** Oberseiten der Empanadas mit der Eimasse bestreichen.
11. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
12. **Wählen** Sie die Backfunktion, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
13. **Die** Empanadas auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
14. **Die** Empanadas nach dem Backen herausnehmen und, solange sie noch sehr heiß sind, leicht mit Ei bestreichen, damit sie glänzen, dann mit Crema Mexicana oder Sauerrahm servieren.

ES EMPANADAS DE CARNE Y QUESO

RENDIMIENTO

12 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

1 cucharada de aceite de oliva
14 gramos de cebolla amarilla rallada
3 dientes de ajo picados
½ chile serrano sin semillas y picado (opcional)
226 gramos de carne molida
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de orégano seco
½ cucharadita de comino molido
1 cucharada de cilantro picado y más para servir
120 gramos de queso Monterrey Jack, recién rallado
120 gramos de queso Oaxaca o mozzarella fresca, recién rallado
Crema mexicana o crema agria para servir

Masa de empanada

384 gramos de harina común y más para espolvorear
½ cucharadita de sal kosher
142 gramos de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
2 huevos, en partes
Agua, según sea necesario

Elementos necesarios

Procesador de alimentos
Rodillo
Envoltura de plástico
Pincel de repostería

1. **Calienta** el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Añade las cebollas y cocina durante 2 a 3 minutos y revuelve con frecuencia hasta que se ablanden. Añade el ajo y el chile serrano y revuelve para mezclarlos. Después, agrega la carne y sepárala con una cuchara o espátula, hasta que esté dorada y bien cocida.
2. **Coloca** la pasta de tomate, las especias y el cilantro en el bife hasta que esté cubierto por completo. Después, cocina a fuego lento durante 5 minutos o hasta que la mayor parte de la humedad se haya evaporado. Retira la sartén del fuego para dejar que se enfríe un poco.
3. **Coloca** la harina y la sal en el bol de un procesador de alimentos y pulsa para mezclar para comenzar la masa de empanada. Después, añade la mantequilla y pulsa varias veces. Coloca un huevo y el agua según sea necesario poco a poco hasta que la masa se una y forme una masa arenosa.
4. **Voltea** la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y une la masa con las manos, agregando un poco de agua cada vez, según sea necesario. Amasa hasta que quede suave y no pegajosa, y no se desmorone ni se seque. Refrigérala envuelta en plástico durante 1 hora.
5. **Retira** la masa de la nevera y divídela en 12 porciones, y mantén las porciones cubiertas hasta que estén listas para usar.
6. **Bate** el otro huevo y 1 cucharada de agua en un bol pequeño para hacer un batido de huevo.
7. **Mezcla** los 2 quesos en un bol.
8. **Estira** las porciones de masa en círculos de 3 a 6 milímetros de grosor con un rodillo sobre una superficie enharinada.
9. **Rellena** cada porción de masa con 2 cucharadas de relleno de carne y 2 cucharadas de la mezcla de queso. Después, dobla la masa sobre el relleno. Dobla los bordes de la masa uno sobre el otro, comenzando desde un extremo y terminando por el otro, para sellarlos. De forma alternativa, presiona los bordes de la masa con los dientes de un tenedor para sellarlos.
10. **Pincela** la parte superior de las empanadas con el batido de huevo.
11. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
12. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 8 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
13. **Coloca** las empanadas en la placa de cocción precalentada.
14. **Retira** las empanadas cuando estén hechas y vuelve a pincelarlas ligeramente con el batido de huevo para que brillen mientras aún están muy calientes. Después, sírvelas con crema mexicana o crema agria.

IT EMPANADAS DI MANZO E FORMAGGIO

PORZIONI	12 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	1 ora e 30 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 minuti

1 cucchiaio di olio d'oliva
14 grammi di cipolla gialla, grattugiata
3 spicchi d'aglio, tritati
½ peperoncino serrano, senza semi e tritato (facoltativo)
226 grammi di manzo macinato
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di coriandolo macinato
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di origano secco
½ cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaio di coriandolo, tritato, più altro per servire la pietanza
120 grammi di formaggio Monterey Jack, appena tagliato
120 grammi di formaggio Oaxaca o mozzarella fresca, appena tagliati
Crema messicana o panna acida, per servire la pietanza

Pasta di Empanada

384 grammi di farina multiuso, o anche di più, per spolverare
½ cucchiaio di sale kosher
142 grammi di burro non salato, ammorbidito a temperatura ambiente
2 uova, separate
Acqua, quanto basta

Utensili necessari

Robot da cucina
Mattarello
Involucro di plastica
Pennello da pasticceria

1. **Scaldare** l'olio d'oliva in una padella grande a fuoco medio-alto. Aggiungere le cipolle e cuocere per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché non si ammorbidiscono. Aggiungere l'aglio e il peperoncino serrano e mescolare per amalgamare il tutto, quindi mescolare la carne di manzo, spezzettandola con un cucchiaio o una spatola, finché non è rosolata e cotta.
2. **Mescolare** il concentrato di pomodoro, le spezie e il coriandolo alla carne di manzo fino a ricoprirla completamente, quindi cuocere a fuoco lento per 5 minuti o fino a quando la maggior parte dell'umidità non si sarà esaurita. Togliere la padella dal fuoco per farla raffreddare leggermente.
3. **Mettere** la farina e il sale nella ciotola di un robot da cucina e frullare per amalgamare l'impasto per l'empanada, quindi aggiungere il burro e frullare più volte. Aggiungere un uovo e l'acqua se necessario, un po' alla volta, fino a quando l'impasto non si forma e non diventa una pasta ispida.
4. **Rovesciare** l'impasto su una superficie leggermente infarinata e agglomerare l'impasto con le mani, aggiungendo un po' d'acqua alla volta se necessario. Impastare fino a quando l'impasto non sarà liscio e non appiccicoso, ma non sbricioloso né secco. Mettere in frigorifero avvolto in una pellicola di plastica per 1 ora.
5. **Togliere** l'impasto dal frigorifero e suddividerlo in 12 porzioni, tenendole coperte fino al momento dell'uso.
6. **Sbattere** l'altro uovo e 1 cucchiaio d'acqua in una piccola ciotola per ottenere l'uovo sbattuto.
7. **Mescolare** i 2 formaggi in una ciotola.
8. **Stendere** le porzioni di pasta in tondi dello spessore di 3-6 mm con un mattarello su una superficie infarinata.
9. **Farcire** ogni pezzo di pasta con 2 cucchiaini di ripieno di manzo e 2 cucchiaini di miscela di formaggio, quindi ripiegare la pasta sul ripieno. Ripiegare i bordi della pasta l'uno sull'altro, iniziando da un'estremità e terminando con l'altra, per sigillare. In alternativa, premere i bordi della pasta con i rebbi di una forchetta per sigillare.
10. **Spennellare** la parte superiore delle empanadas con l'uovo sbattuto.
11. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
12. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 8 minuti, e poi toccare **Avvio/Pausa** per pre-riscaldare.
13. **Posizionare** le empanadas sul piatto crisper pre-riscaldato.
14. **Rimuovere** le empanadas quando sono pronte e spennellare di nuovo leggermente con l'uovo sbattuto per farle brillare mentre sono ancora molto calde, quindi servire con crema messicana o panna acida.

FR EMPANADAS AU BŒUF ET AU FROMAGE

PRÉPARATION POUR	12 portions
DURÉE DE PRÉP.	1 heure et 30 minutes
TEMPS DE CUISSON	8 minutes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
14 grammes d'oignons jaunes, râpés
3 gousses d'ail émincées
½ piment serrano, épépiné et émincé (facultatif)
226 grammes de bœuf haché
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à café de sel casher
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café d'origan séché
½ cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à soupe de coriandre, plus pour la garniture
120 grammes de fromage Monterey Jack, fraîchement émietté
120 grammes de fromage Oaxaca ou de mozzarella fraîche, fraîchement râpé
Crème mexicaine ou crème aigre, pour le service

Pâte à empanada

384 grammes de farine tout usage, plus un peu de farine pour saupoudrer
½ cuillère à café de sel casher
142 grammes de beurre non salé, ramolli à température ambiante
2 œufs, séparés
De l'eau, autant que nécessaire

Éléments nécessaires

Mixeur
Rouleau à pâtisserie
Film plastique
Pinceau à pâtisserie

1. **Faites** chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse à feu moyen/vif. Ajoutez les oignons et faites-les cuire pendant 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ajoutez l'ail et le piment serrano et mélangez, puis incorporez le bœuf en le défaissant à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit.
2. **Incorporez** le concentré de tomates, les épices et la coriandre au bœuf jusqu'à ce qu'il soit entièrement enrobé, puis laissez mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la plus grande partie de l'humidité se soit éliminée. Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir légèrement.
3. **Mettez** la farine et le sel dans le bol d'un robot mixeur et mélangez-les pour former la pâte à empanadas, puis ajoutez le beurre et mélangez plusieurs fois. Incorporez un œuf et de l'eau si nécessaire, petit à petit, jusqu'à ce que la pâte forme une masse compacte.
4. **Retournez** la pâte sur une surface légèrement farinée et amalgamez-la à l'aide de vos mains, en ajoutant un tout petit peu d'eau à la fois si nécessaire. Pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et non collant, sans pour autant être friable ou sec. Placez le tout au réfrigérateur dans un film plastique pendant 1 heure.
5. **Sortez** la pâte du réfrigérateur et divisez-la en 12 portions, en les couvrant jusqu'au moment de leur utilisation.
6. **Dans** un petit bol, fouettez l'autre œuf et 1 cuillère à soupe d'eau pour obtenir un badigeon à l'œuf.
7. **Mélangez** les 2 fromages dans un bol.
8. **Étalez** les portions de pâte en cercles de 3 à 6 millimètres d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une surface farinée.
9. **Garnissez** chaque morceau de pâte avec 2 cuillères à soupe de la préparation au bœuf et 2 cuillères à soupe du mélange au fromage, puis repliez la pâte sur la préparation. Repliez les bords de la pâte l'un sur l'autre, en commençant par une extrémité et en terminant par l'autre, de manière à les sceller. Vous pouvez également presser les bords de la pâte avec les dents d'une fourchette pour les sceller.
10. **Badigeonnez** le dessus des empanadas avec le badigeon à l'œuf.
11. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
12. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
13. **Placez** les empanadas sur la plaque à croustiller préchauffée.
14. **Retirez** les empanadas lorsqu'elles sont cuites et badigeonnez-les à nouveau légèrement avec le badigeon d'œuf pour les faire briller pendant qu'elles sont encore très chaudes, puis servez-les avec de la crème mexicaine ou de la crème aigre.



EN MOZZARELLA STICKS WITH MARINARA SAUCE

YIELD	12 sticks
PREP TIME	1 hour
	15 minutes
COOK TIME	6 minutes

110 grams all-purpose flour
4 eggs, beaten well
238 grams Italian-style breadcrumbs
1½ teaspoons kosher salt, divided
1 teaspoon dried parsley
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
12 mozzarella string cheese sticks
Oil spray
Marinara sauce, for serving

Items Needed

Small tray lined with parchment paper

1. **Set** up a breading station with the flour in one bowl, the beaten eggs in a second bowl, and the breadcrumbs, $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt, parsley, garlic powder, and onion powder mixed together in a final bowl.
2. **Coat** each cheese stick in flour, followed by the beaten eggs, and finally dredge in the breadcrumb mixture, shaking off the excess between each round. Repeat the egg and panko steps, then place the breaded cheese sticks onto a tray or plate lined with parchment paper.
3. **Freeze** the breaded cheese sticks for 1 hour.
4. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
5. **Select** the Frozen Foods function, adjust time to 6 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
6. **Place** the frozen mozzarella sticks onto the preheated crisper plate and spray them with oil spray.
7. **Flip** the mozzarella sticks over halfway through cooking and spray again with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the mozzarella sticks when done, then serve with marinara sauce.

DE MOZZARELLA-STICKS MIT MARINARA- SOSSE

PORTIONES

12 Sticks

VORBEREITUNGSZEIT

1 Stunde

15 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

110 g Allzweckmehl
4 Eier, gut verquirlt
238 g Paniermehl nach italienischer Art
1½ Teelöffel koscheres Salz, geteilt
1 Teelöffel getrockneter Petersilie
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver
12 Mozzarella-Käse-Sticks
Ölspray
Marinara-Sauce, zum Servieren

Benötigte Utensilien

Kleines, mit Pergamentpapier ausgelegtes
Tablett

1. **Das** Mehl in eine Schüssel geben, die verquirlten Eier in eine zweite Schüssel und die Semmelbrösel, ¾ Teelöffel koscheres Salz, Petersilie, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver in eine weitere Schüssel geben und vermischen.
2. **Jede** Käsestange zunächst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich in der Paniermehlmischung wälzen, wobei der Überschuss zwischen den einzelnen Runden abgeschüttelt wird. Wiederholen Sie die Schritte mit dem Ei und dem Panko-Paniermehl und legen Sie die panierten Käsestangen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech oder einen Teller.
3. **Die** panierten Käsestangen 1 Stunde lang einfrieren.
4. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
5. **Die** Funktion „Tiefkühlkost“ wählen, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
6. **Die** gefrorenen Mozzarella-Sticks auf die vorgewärmte Röstplatte legen und mit Ölspray besprühen.
7. **Nach** der Hälfte der Garzeit die Mozzarella-Sticks umdrehen und erneut mit Ölspray besprühen. Die Schüttelerinnerung informiert Sie darüber, wann Sie die Mozzarella-Sticks umdrehen müssen.
8. **Die** Mozzarella-Sticks herausnehmen und mit der Marinara-Sauce servieren.

ES PALITOS DE MOZARELA CON SALSA MARINARA

RENDIMIENTO

12 palitos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

110 gramos de harina común
4 huevos bien batidos
238 gramos de pan rallado estilo italiano
1½ cucharaditas de sal kosher, en partes
1 cucharadita de perejil seco
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
12 palitos de queso mozzarella en tiras
Aceite en aerosol
Salsa marinara para servir

Elementos necesarios

Bandeja pequeña forrada con papel
pergamino

1. **Prepara** una estación de rebozado con la harina en un bol, los huevos batidos en un segundo bol y el pan rallado, ¾ de cucharadita de sal kosher, perejil, ajo en polvo y cebolla en polvo mezclados en un bol final.
2. **Recubre** cada palito de queso con harina, después, con el huevo batido y, finalmente, rebózalo con la mezcla de pan rallado y sacude el exceso en cada ronda. Repite el paso del huevo y panko. Después, coloca los palitos de queso rebizados en una bandeja o placa forrada con papel pergamino.
3. **Congela** los palitos de queso rebizados durante 1 hora.
4. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
5. **Selecciona** la función de alimentos congelados, ajusta el tiempo a 6 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
6. **Coloca** los palitos de mozzarella congelados en la placa de cocción precalentada y rocíalos con aceite en aerosol.
7. **Voltea** los palitos de mozzarella a la mitad de la cocción y vuelve a rocíarlos con aceite en aerosol. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
8. **Retira** los palitos de mozzarella cuando estén hechos y sírvelos con salsa marinara.

IT BASTONCINI DI MOZZARELLA CON SALSA ALLA MARINARA

PORZIONI	12 bastoncini
TEMPO DI PREPARAZIONE	1 ora e 15 minuti
TEMPO DI COTTURA	6 minuti

110 grammi di farina multiuso
4 uova, ben sbattute
238 grammi di pangrattato all'italiana
1½ cucchiaino di sale kosher, separato
1 cucchiaino di prezzemolo essiccato
1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di cipolla in polvere
12 bastoncini di formaggio filante
mozzarella
Olio spray
Salsa marinara, per servire la pietanza

Utensili necessari
Piccolo vassoio rivestito con carta da forno

1. **Preparare** una stazione di impanatura con la farina in una ciotola, le uova sbattute in una seconda ciotola e il pangrattato, ¾ di cucchiaino di sale kosher, il prezzemolo, l'aglio in polvere e la cipolla in polvere mescolati insieme in un'ultima ciotola.
2. **Passare** ogni bastoncino di formaggio nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nella miscela di pangrattato, sbattendo fino a eliminare la farina in eccesso tra un giro e l'altro. Ripetere i passaggi dell'uovo e del panko, quindi disporre i bastoncini di formaggio impanati su un vassoio o un piatto rivestito di carta da forno.
3. **Congelare** i bastoncini di formaggio impanati per 1 ora.
4. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
5. **Selezionare** la funzione Cibi surgelati, regolare il tempo su 6 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
6. **Posizionare** i bastoncini di mozzarella surgelati sul piatto crisper pre-riscaldato e spruzzarli con olio spray.
7. **Capovolgere** i bastoncini di mozzarella a metà cottura e spruzzare nuovamente con olio spray. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
8. **Togliere** i bastoncini di mozzarella quando sono pronti, quindi servirli con la salsa marinara.

FR BÂTONNETS DE MOZZARELLA AVEC SAUCE MARINÉE

PRÉPARATION POUR	12 bâtonnets
DURÉE DE PRÉP.	1 heure et 15 minutes
TEMPS DE CUISSON	6 minutes

110 grammes de farine tout usage
4 œufs, bien battus
238 grammes de chapelure à l'italienne
1½ cuillères à café de sel casher, réparties
1 cuillère à café de persil séché
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
12 bâtonnets de fromage mozzarella
Huile en aérosol
Sauce marinée, au moment de servir

Éléments nécessaires
Petit plateau recouvert de papier sulfurisé

1. **Préparez** un poste de panification avec la farine dans un bol, les œufs battus dans un deuxième bol et la chapelure, ¾ de cuillère à café de sel casher, le persil, l'ail en poudre et l'oignon en poudre mélangés dans un dernier bol.
2. **Enduisez** chaque bâtonnet de fromage de farine, puis d'œufs battus, et enfin du mélange de chapelure, en secouant l'excédent entre chaque bâtonnet. Répétez les étapes de l'œuf et du panage, puis placez les bâtonnets de fromage panés sur un plateau ou une assiette recouverte de papier sulfurisé.
3. **Mettez** les bâtonnets de fromage panés au congélateur pendant 1 heure.
4. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
5. **Sélectionnez** la fonction Aliments congelés, réglez la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
6. **Placez** les bâtonnets de mozzarella surgelés sur la plaque à croustiller préchauffée et vaporisez-les d'huile en aérosol.
7. **Retournez** les bâtonnets de mozzarella à mi-cuisson et pulvériser à nouveau d'huile en aérosol. Le rappel pour Secouer vous fera savoir à quel moment.
8. **Retirez** les bâtonnets de mozzarella lorsqu'ils sont cuits, puis accompagnez-les de sauce marinée.



EN ROASTED TOMATO BRUSCHETTA

YIELD 4 servings
PREP TIME 10 minutes
COOK TIME 15 minutes

1 baguette, cut into ½-inch rounds
1 tablespoon olive oil, plus more as needed
445 grams cherry tomatoes, halved
3 garlic cloves, minced
1 shallot, minced
1 tablespoon fresh thyme leaves, chopped
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper, freshly ground
10 fresh basil leaves, very thinly sliced
2 tablespoons Parmesan cheese, grated

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Steak function, adjust time to 3 minutes, press *Shake* to remove the automatic Shake Reminder, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Place** the baguette slices onto the preheated crisper plate and drizzle them with olive oil.
4. **Remove** the baguette pieces when done. Repeat the cooking process with the remaining baguette pieces until all are toasted.
5. **Remove** the crisper plate carefully from the air fryer basket and place the tomatoes, garlic, shallot, 1 tablespoon olive oil, thyme, salt, and pepper directly into the basket. Shake to mix well.
6. **Set** temperature to 205°C and time to 12 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
7. **Shake** the basket halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the tomato mixture when done, stir in the basil, spoon onto the toasted baguette slices, then serve garnished with the grated Parmesan cheese.

DE GERÖSTETE TOMATEN- BRUSCHETTA

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	10 Minuten
KOCHZEIT	15 Minuten

- 1 Baguette, in 0,6 cm große Ringe geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl, plus etwas mehr nach Bedarf
- 445 g Kirschtomaten, halbiert
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Esslöffel frische Thymianblätter, gehackt
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 10 frische Basilikumblätter, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Parmesankäse, gerieben

- Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- Wählen** Sie die Funktion „Steak“, stellen Sie die Zeit auf 3 Minuten ein, drücken Sie auf *Schütteln*, um die automatische Schüttelerinnerung zu deaktivieren, und drücken Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- Die** Baguettescheiben auf die vorgeheizte Röstplatte legen und mit Olivenöl beträufeln.
- Die** Baguettестücke herausnehmen, wenn sie gar sind. Den Kochvorgang mit den restlichen Baguettестücken wiederholen, bis alle getoastet sind.
- Die** Röstplatte vorsichtig aus dem Frittierkorb nehmen und die Tomaten, den Knoblauch, die Schalotte, 1 Esslöffel Olivenöl, den Thymian, das Salz und den Pfeffer direkt in den Korb geben. Schütteln, um alles gut zu mischen.
- Die** Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen, drücken Sie auf *Schütteln* und dann auf *Start/Pause*.
- Schütteln** Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
- Die** Tomatenmischung herausnehmen, das Basilikum unterrühren, auf die gerösteten Baguettescheiben geben und mit dem geriebenen Parmesan garniert servieren.

ES BRUSCHETTA DE TOMATE ASADO

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

- 1 baguette cortada en rodajas de 0,6 cm
- 1 cucharada de aceite de oliva, más la cantidad necesaria
- 445 gramos de tomates cherry partidos por la mitad
- 3 dientes de ajo picados
- 1 chalota picada
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 10 hojas de albahaca fresca cortadas en rodajas muy finas
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado

- Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
- Selecciona** la función de filete, ajusta el tiempo a 3 minutos, pulsa *Shake* (Batir) para eliminar el recordatorio de batido automático y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
- Coloca** las rebanadas de baguette en la placa de cocción precalentada y rocíalas con aceite de oliva.
- Retira** las rebanadas de baguette cuando estén hechas. Repite el proceso de cocción con las porciones de baguette restantes hasta que todas estén tostadas.
- Retira** con cuidado la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire y coloca los tomates, el ajo, la chalota, 1 cucharada de aceite de oliva, el tomillo, la sal y la pimienta directamente en la cesta. Agita para mezclar bien.
- Establece** la temperatura a 205 °C y el tiempo a 12 minutos, pulsa *Shake* (Batir) y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
- Bate** la cesta a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
- Retira** la mezcla de tomate cuando esté hecha, añade la albahaca, colóquela con una cuchara sobre las rebanadas de baguette tostadas y sirve decorándolas con queso parmesano rallado.

IT BRUSCHETTA CON POMODORINI ARROSTO

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

1 baguette, tagliata a fette di circa 0,6 cm
1 cucchiaio di olio d'oliva, o anche di più - quanto basta
445 grammi di pomodori ciliegini, tagliati a metà
3 spicchi d'aglio, tritati
1 scalogno, sminuzzato
1 cucchiaio di foglie di timo fresco, tritate
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
10 foglie di basilico fresco, tagliate molto sottili
2 cucchiaini di parmigiano, grattugiato

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare il tempo su 3 minuti, premere *Scuoti* per rimuovere il promemoria automatico "Scuoti", quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Posizionare** le fette di baguette sul piatto crisper pre-riscaldato e irrorarle con l'olio d'oliva.
4. **Togliere** i pezzi di baguette quando sono pronti. Ripetere il processo di cottura con i pezzi di baguette rimanenti fino a quando non sono tutti tostati.
5. **Rimuovere** con attenzione il piatto crisper dal cestello della friggitrice ad aria e posizionare i pomodori, l'aglio, lo scalogno, 1 cucchiaio di olio d'oliva, il timo, il sale e il pepe direttamente nel cestello. Scuotere per mescolare bene.
6. **Impostare** la temperatura a 205°C e il tempo a 12 minuti, premere *Scuoti*, quindi premere *Avvio/Pausa*.
7. **Scuotere** il cestello a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
8. **Togliere** il composto di pomodori al termine della cottura, mescolare con il basilico, versare a cucchiaiate sulle fette di baguette tostate e servire guarnendo con il parmigiano grattugiato.

FR BRUSCHETTA AUX TOMATES RÔTIES

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

1 baguette, coupée en tranches de 0,6 cm
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, plus si nécessaire
445 grammes de tomates cerises, coupées en deux
3 gousses d'ail émincées
1 échalote, émincée
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais, hachées
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
10 feuilles de basilic frais, finement émincées
2 cuillères à soupe de parmesan, râpé

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la durée sur 3 minutes, appuyez sur *Secouer* pour supprimer le rappel automatique de secouement, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Placez** les tranches de baguette sur la plaque à croustiller et nappez-les d'un filet d'huile d'olive.
4. **Retirez** les tranches de baguette lorsqu'elles sont cuites. Répétez le processus de cuisson avec les autres tranches de baguette jusqu'à ce qu'elles soient toutes grillées.
5. **Retirez** délicatement la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air et placez les tomates, l'ail, l'échalote, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre directement dans le panier. Secouez pour bien mélanger.
6. **Réglez** la température sur 205 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Secouer*, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Secouez** le panier à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
8. **Retirez** le mélange de tomates lorsqu'il est cuit, incorporez le basilic, répartissez à la cuillère sur les tranches de baguette grillées, puis servez garni de parmesan râpé.



EN BACON-WRAPPED SHRIMP

YIELD	4–5 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	6 minutes

16 large shrimp, peeled and deveined
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon paprika
1 teaspoon onion powder
½ teaspoon ground black pepper
8 strips regular-cut bacon, halved lengthwise

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Shrimp function and press *Start/Pause* to preheat.
3. **Place** the jumbo shrimp and spices into a bowl and toss to combine.
4. **Wrap** a piece of the bacon around each shrimp, starting at the top and finishing at the tail.
5. **Place** the wrapped shrimp onto the preheated crisper plate.
6. **Shake** the shrimp halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the shrimp when done and serve.

DE GARNELN IM SPECKMANTEL

PORTIONEN

4–5 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

6 Minuten

16 große Garnelen, geschält und ohne Darm

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Zwiebelpulver

¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Streifen normal geschnittener Speck, längs halbiert

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Garnelen“ wählen und zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Die** Jumbo-Garnelen und die Gewürze in eine Schüssel geben und durchschwenken, um sie zu vermischen.
4. **Wickeln** Sie ein Stück Speck um jede Garnele, beginnen Sie an der Spitze und enden Sie am Schwanz.
5. **Die** eingewickelten Garnelen auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Schütteln** Sie die Garnelen nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Die** Garnelen herausnehmen, wenn sie gar ist, und servieren.

ES CAMARÓN ENVUELTO EN TOCINO

RENDIMIENTO

4–5 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

16 camarones grandes, pelados y desvenados

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de paprika

1 cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita de pimienta negra molida

8 tiras de tocino de corte regular, cortadas por la mitad a lo largo

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de camarón y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Coloca** los camarones jumbo y las especias en un bol y revuelve para mezclar.
4. **Envuelve** un trozo de tocino alrededor de cada camarón, comenzando desde la parte superior y terminando en la cola.
5. **Coloca** los camarones envueltos en la placa de cocción precalentada.
6. **Bate** los camarones a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** los camarones cuando estén hechos y sírvelos.

IT GAMBERI AVVOLTI NELLA PANCETTA

PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE

TEMPO DI COTTURA

4-5 porzioni

5 minuti

6 minuti

16 gamberi grandi, sgusciati e puliti
1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di cipolla in polvere
¼ di cucchiaino di pepe nero macinato
8 strisce di pancetta a taglio normale,
tagliate a metà nel senso della
lunghezza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Gamberetti e premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Mettere** i gamberi jumbo e le spezie in una ciotola e farli saltare per amalgamarli.
4. **Avvolgere** un pezzo di pancetta intorno a ciascun gambero, iniziando dalla cima e terminando con la coda.
5. **Posizionare** i gamberi avvolti sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Scuotere** i gamberi a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Rimuovere** i gamberi quando sono pronti e servire.

FR ROULÉS DE CREVETTES AU BACON

PRÉPARATION POUR

DURÉE DE PRÉP.

TEMPS DE CUISSON

4 à 5 portions

5 minutes

6 minutes

16 grosses crevettes, décortiquées et déveinées
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de poudre d'oignon
¼ cuillère à café de poivre noir moulu
8 bandes de bacon coupées
régulièrement, et tranchées en
2 dans le sens de la longueur

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Crevettes et appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Placez** les crevettes géantes et les épices dans un bol puis mélangez-les.
4. **Enroulez** un morceau de bacon autour de chaque crevette, en commençant par le haut et en terminant par la queue.
5. **Placez** les Crevettes enveloppées sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Secouez** les Crevettes à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les Crevettes lorsqu'elles sont cuites, puis servez.



EN CHICKEN TIKKA SKEWERS

YIELD 4 servings
PREP TIME 35 minutes
COOK TIME 12 minutes

2 large boneless, skinless chicken breasts, trimmed and cut into 1-inch pieces
82 grams plain Greek yogurt
2 tablespoons neutral oil
2 tablespoons tikka masala spice blend
½ teaspoon kosher salt
1 lime, zested and juiced
2 garlic cloves, grated
2 teaspoons fresh ginger, grated
1 red bell pepper, ribs and seeds removed, cut into 1-inch square pieces
1 yellow bell pepper, ribs and seeds removed, cut into 1-inch square pieces
1 red onion, cut into 1-inch square pieces

Items Needed

4 metal or wooden skewers

1. **Combine** the chicken, yogurt, oil, tikka masala spice blend, salt, lime zest and juice, garlic, and ginger in a bowl and mix well. Cover and marinate at room temperature for 30 minutes.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Steak function, adjust time to 12 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Skewer** the chicken, bell peppers, and onion pieces evenly between the skewers, alternating between each as you build the skewers.
5. **Place** the skewers onto the preheated crisper plate.
6. **Flip** the skewers over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the skewers when done and serve.

DE HÄHNCHEN-TIKKA-SPIESSE

PORTIONEN	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	35 Minuten
KOCHZEIT	12 Minuten

2 große Hähnchenbrüste ohne Knochen und Haut, geputzt und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
82 g griechischer Joghurt, naturbelassen
2 Esslöffel Pflanzenöl
2 Esslöffel Tikka-Masala-Gewürzmischung
½ Teelöffel koscheres Salz
1 Limetten, geschält und entsaftet
2 Knoblauchzehen, gerieben
2 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
1 rote Paprikaschote, Rippen und Kerne entfernt, in 2,5 cm große quadratische Stücke geschnitten
1 gelbe Paprikaschote, Rippen und Kerne entfernt, in 2,5 cm große quadratische Stücke geschnitten
1 rote Zwiebel, in 2,5 cm große quadratische Stücke geschnitten

Benötigte Utensilien

4 Metall- oder Holzspieße

1. **Hähnchenfleisch**, Joghurt, Öl, Tikka-Masala-Gewürzmischung, Salz, Limettenschale und -saft, Knoblauch und Ingwer in einer Schüssel gut vermischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten marinieren.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Die Funktion** „Steak“ wählen, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
4. **Spießen** Sie die Hähnchen-, Paprika- und Zwiebelstücke gleichmäßig abwechselnd auf die Spieße auf.
5. **Die Spieße** auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Die Spieße** nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Die Spieße** herausnehmen, wenn sie gar ist, und servieren.

ES BROCHETAS DE POLLO TIKKA

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	35 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

2 pechugas de pollo grandes deshuesadas y sin piel, cortadas en trozos de 2,5 cm
82 gramos de yogur griego natural
2 cucharadas de aceite neutro
2 cucharadas de mezcla de especias tikka masala
½ cucharadita de sal kosher
1 lima, rallada y en jugo
2 dientes de ajo rallados
2 cucharaditas de jengibre fresco rallado
1 pimiento rojo, sin membrana ni semillas, cortado en trozos cuadrados de 1 pulgada
1 pimiento amarillo, sin membrana ni semillas, cortado en trozos cuadrados de 1 pulgada
1 cebolla roja, cortada en trozos cuadrados de 1 pulgada

Elementos necesarios

4 brochetas de metal o madera

1. **Mezcla** bien el pollo, el yogur, el aceite, la mezcla de especias tikka masala, la sal, la ralladura y el juego de limón, el ajo y el jengibre en un bol. Cubre la mezcla y marina a temperatura ambiente durante 30 minutos.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
3. **Selecciona** la función de filete, ajusta el tiempo a 12 minutos, y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Ensarta** los trozos de pollo, pimiento y cebolla de manera uniforme entre las brochetas alternando entre cada uno a medida que armas las brochetas.
5. **Coloca** las brochetas en la placa de cocción precalentada.
6. **Voltea** las brochetas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** las brochetas cuando estén hechas y sírvelas.

IT SPIEDINI DI POLLO TIKKA

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

35 minuti

TEMPO DI COTTURA

12 minuti

2 grandi petti di pollo dissossati e senza pelle,
rifilati e tagliati in pezzi da 2,5 cm
82 grammi di yogurt greco al naturale
2 cucchiaini di olio neutro
2 cucchiaini di miscela di spezie tikka masala
½ cucchiaino di sale kosher
1 lime, la scorza e il succo
2 spicchi d'aglio grattugiati
2 cucchiaini di zenzero fresco, grattugiato
1 peperone rosso, senza costole e senza semi,
tagliato in pezzi quadrati da 2,5 cm
1 peperone giallo, senza costole e senza semi,
tagliato in pezzi quadrati da 2,5 cm
1 cipolla rossa, tagliata in pezzi quadrati da 2,5 cm

Utensili necessari

4 spiedini di metallo o di legno

1. **Amalgamare** il pollo, lo yogurt, l'olio, la miscela di spezie tikka masala, il sale, la scorza e il succo di lime, l'aglio e lo zenzero in una ciotola e mescolare bene. Coprire e lasciare marinare a temperatura ambiente per 30 minuti.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare il tempo su 12 minuti e poi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Infilzare** il pollo, i peperoni e le cipolle in modo uniforme tra gli spiedini, alternandoli tra loro.
5. **Posizionare** gli spiedini sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Capovolgere** gli spiedini a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Rimuovere** gli spiedini al termine della cottura e servire.

FR BROCHETTES DE POULET TIKKA

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

12 minutes

2 grands blancs de poulet désossés et sans peau,
tranchés en morceaux de 2,5 cm
82 grammes de yaourt grec nature
2 cuillères à soupe d'huile neutre
2 cuillères à soupe de mélange d'épices tikka
masala
½ cuillère à café de sel casher
1 lime, zeste et pressé
2 gousses d'ail râpées
2 cuillères à café de gingembre frais, râpé
1 poivron rouge, sans les côtes ni les graines,
coupé en morceaux de 2,5 cm de côté
1 poivron jaune, sans les côtes ni les graines,
coupé en morceaux de 2,5 cm de côté
1 oignon rouge, coupé en morceaux de 2,5 cm
de côté

Éléments nécessaires

4 brochettes en métal ou en bois

1. **Dans** un bol, mélangez le poulet, le yaourt, l'huile, le mélange d'épices tikka masala, le sel, le zeste et le jus de citron vert, l'ail et le gingembre. Couvrez et laissez mariner à température ambiante pendant 30 minutes.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Embrochez** les morceaux de poulet, de poivrons et d'oignons de manière égale sur les brochettes, en alternant les morceaux au fur et à mesure que vous composez les brochettes.
5. **Placez** les brochettes sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Retournez** les brochettes à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les brochettes lorsqu'elles sont cuites, puis servez.



EN SAUSAGE WITH PEPPERS & ONIONS

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	15 minutes

2 sweet or spicy Italian sausage links
(680 grams), cut into 13-millimetre
slices
1 red bell pepper, cored and cut into
½-inch slices
1 yellow onion, thinly sliced
1 tablespoon olive oil
½ teaspoon dried oregano
½ teaspoon salt
¼ teaspoon black pepper

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Steak function, adjust time to 15 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Toss** all the ingredients together in a medium bowl.
4. **Place** the peppers, onions, and sausage onto the preheated crisper plate.
5. **Shake** the peppers and sausage halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** when done and serve.

DE WÜRSTCHEN MIT PAPRIKA UND ZWIEBELN

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

15 Minuten

- 2 süße oder pikante italienische Würstchen (680 g), in 13 Millimeter dicke Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt und in 0,6 cm große Ringe geschnitten (¼-Zoll)
- 1 gelbe Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Steak“ wählen, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Alle** Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermengen.
4. **Paprika**, Zwiebeln und Wurst auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Schütteln** Sie die Paprika und die Wurst nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Nach** der Zubereitung herausnehmen und servieren.

ES SALCHICHA CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

- 2 ristras de salchichas dulces o picantes (680 gramos), cortadas en rodajas de 13 milímetros
- 1 pimiento rojo, sin membrana y cortado en rodajas de 0,6 cm
- 1 cebolleta amarilla, en rodajas finas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharada de orégano seco
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de filete, ajusta el tiempo a 15 minutos, y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Mezcla** todos los ingredientes en un bol mediano.
4. **Coloca** los pimientos, las cebollas y la salchicha en la placa de cocción precalentada.
5. **Bate** los pimientos y la salchicha a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Retira** cuando esté hecho.

IT SALSICCIA CON PEPERONI E CIPOLLE

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

15 minuti

2 salsicce italiane dolci o piccanti
(680 grammi), tagliate a fette da
13 millimetri

1 peperone rosso, senza torsolo e
tagliato a fettine di 0,6 cm

1 cipolla gialla, affettata sottilmente

1 cucchiaino di olio d'oliva

½ cucchiaino di origano essiccato

¼ cucchiaino di sale

¼ di cucchiaino di pepe nero

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare il tempo su 15 minuti e poi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Mescolare** tutti gli ingredienti insieme in una ciotola di dimensioni medie.
4. **Mettere** i peperoni, le cipolle e la salsiccia sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Scuotere** i peperoni e la salsiccia a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Al** termine togliere e servire.

FR SAUCISSE AVEC POIVRONS ET OIGNONS

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

2 saucisses italiennes douces ou
épiciées (680 g.), coupées en portions
de 13 mm

1 poivron rouge, évidé et coupé en
tranches de 0,6 cm

1 oignon jaune, finement émincé

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

½ cuillère à café d'origan séché

½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la durée sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Mélangez** tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne.
4. **Placez** les poivrons, les oignons et la saucisse sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Secouez** les poivrons et la saucisse à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Retirez** en fin de cuisson, puis servez.



EN WHOLE ROTISSERIE- STYLE CHICKEN

YIELD	4 servings
PREP TIME	40 minutes
COOK TIME	70 minutes

1 whole chicken (2 kilograms maximum)
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon paprika
½ teaspoon dried thyme
½ teaspoon garlic powder
½ teaspoon onion powder
½ teaspoon dried parsley
½ teaspoon ground black pepper
½ teaspoon cayenne pepper
1½ tablespoons olive oil
1 lemon, cut into wedges

Items Needed
Kitchen twine

1. **Remove** the chicken from the refrigerator 30 minutes prior to cooking.
2. **Stir** all the seasonings together in a small bowl.
3. **Remove** the crisper plate from the COSORI Air Fryer basket
4. **Select** the Chicken function, adjust temperature to 185°C and time to 35 minutes, press Shake to remove the automatic Shake Reminder, then press *Start/Pause* to preheat.
5. **Pat** the chicken very dry with paper towels, inside and out, then rub the skin all over with the olive oil.
6. **Season** the entire chicken with the spice rub. Insert 3 lemon wedges into the chicken cavity, then truss the legs together using kitchen twine.
7. **Place** the chicken breast-side down directly into the preheated basket.
8. **Flip** the chicken over when done.
9. **Set** temperature to 190°C and time to 30 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the chicken when done and let it rest for 10 minutes, then slice and serve with the remaining lemon wedges.

DE GANZES ROTISSERIE- HÄHNCHEN

PORTIONES

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

KOCHZEIT

70 Minuten

- 1 ganzes Hähnchen (maximal 2 Kilogramm)
- 2 Teelöffel koscheres Salz
- 1 Teelöffel Paprika
- ¼ Teelöffel getrockneter Thymian
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Zwiebelpulver
- ¼ Teelöffel getrocknete Petersilie
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- 1½ Esslöffel Olivenöl
- 1 Zitrone, in Viertel geschnitten

Benötigte Utensilien

Küchengarn

1. **Das** Hähnchen 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Alle** Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.
3. **Nehmen** Sie die Röstplatte aus dem Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse
4. **Die** Funktion „Hähnchen“ wählen, die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen, auf Schütteln drücken, um die automatische Schüttelerinnerung zu deaktivieren, und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
5. **Das** Hähnchen innen und außen mit Papiertüchern trocken tupfen, dann die Haut rundherum mit Olivenöl einreiben.
6. **Das** gesamte Huhn mit der Gewürzmischung würzen. 3 Zitronenspalten in die Hohlraum des Hähnchens stecken, dann die Beine mit Küchengarn zusammenbinden.
7. **Legen** Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt in den vorgewärmten Korb.
8. **Das** Hähnchen umdrehen, wenn es gar ist.
9. **Stellen** Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie dann *Start/Pause*.
10. **Das** Hähnchen herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zitronenspalten servieren.

ES POLLO ENTERO AL ESTILO ROSTIZADO

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

40 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

70 minutos

- 1 pollo entero (2 kilogramos máximo)
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de paprika
- ¼ cucharadita de tomillo seco
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- ¼ cucharadita de perejil seco
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena
- 1½ cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón, cortado en gajos

Elementos necesarios

Hilo de cocina

1. **Retira** el pollo de la nevera 30 minutos antes de cocinarlo.
2. **Revuelve** todos los condimentos en un bol pequeño.
3. **Retira** la placa de cocción de la cesta de la freidora por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función de pollo, ajusta la temperatura a 185 °C y el tiempo a 35 minutos, pulsa Shake (Batir) para eliminar el recordatorio de batido automático y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Seca** bien el pollo con papel absorbente, por dentro y por fuera, y frota toda la piel con aceite de oliva.
6. **Sazona** todo el pollo con la mezcla de especias. Inserta 3 gajos de limón en la cavidad del pollo y ata las patas con hilo de cocina.
7. **Coloca** el pollo con las pechugas hacia abajo directamente en la cesta precalentada.
8. **Voltea** el pollo cuando esté listo.
9. **Establece** la temperatura a 190 °C y el tiempo a 30 minuto, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
10. **Retira** el pollo cuando esté listo y déjalo reposar durante 10 minutos. Córtalo en rodajas y sírvelas con las rodajas de limón restantes.

IT POLLO INTERO ALLO SPIEDO

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	40 minuti
TEMPO DI COTTURA	70 minuti

1 pollo intero (2 kg al massimo)
2 cucchiaini di sale kosher
1 cucchiaino di paprika
½ cucchiaino di timo secco
½ cucchiaino di aglio in polvere
½ cucchiaino di cipolla in polvere
½ cucchiaino di prezzemolo essiccato
½ cucchiaino di pepe nero macinato
½ cucchiaino di pepe di Caienna
1½ cucchiaino di olio d'oliva
1 limone, tagliato a spicchi

Utensili necessari
Spago da cucina

1. **Togliere** il pollo dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. **Mescolare** tutti i condimenti in una piccola ciotola.
3. **Rimuovere** il piatto crisper dal cestello della friggitrice ad aria COSORI
4. **Selezionare** la funzione Pollo, regolare la temperatura a 185°C e il tempo su 35 minuti, premere Scuoti per rimuovere il promemoria automatico Scuoti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
5. **Asciugare** bene il pollo con della carta assorbente, sia all'interno che all'esterno, quindi strofinare la pelle su tutta la superficie con l'olio d'oliva.
6. **Condire** l'intero pollo con il condimento a base di spezie. Inserire 3 spicchi di limone nella cavità del pollo, quindi legare insieme le zampe con uno spago da cucina.
7. **Posizionare** il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso direttamente nel cestello pre-riscaldato.
8. **Capovolgere** il pollo al termine della cottura.
9. **Impostare** la temperatura a 190°C e il tempo su 30 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa*.
10. **Rimuovere** il pollo al termine della cottura e lasciarlo riposare per 10 minuti, quindi affettarlo e servirlo con gli spicchi di limone rimanenti.

FR POULET ENTIER FAÇON RÔTISSOIRE

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	40 minutes
TEMPS DE CUISSON	70 minutes

1 poulet entier (2 kg maximum)
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de thym séché
½ cuillère à café d'ail en poudre
½ cuillère à café de poudre d'oignon
½ cuillère à café de persil séché
½ cuillère à café de poivre noir moulu
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron, coupé en quartiers

Éléments nécessaires
Ficelle de cuisine

1. **Sortez** le poulet du réfrigérateur 30 minutes avant sa cuisson.
2. **Mélangez** les assaisonnements dans un petit bol.
3. **Retirez** la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI
4. **Sélectionnez** la fonction Poulet, réglez la température sur 185 °C et la durée sur 35 minutes, appuyez sur Secouer pour supprimer le rappel automatique de secouement, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
5. **Éponger** le poulet avec du papier absorbant, à l'intérieur comme à l'extérieur, puis frotter la peau sur toute sa surface avec de l'huile d'olive.
6. **Assaisonnez** tout le poulet avec le mélange d'épices. Insérez 3 quartiers de citron dans le corps du poulet, puis attachez les pattes ensemble à l'aide d'une ficelle de cuisine.
7. **Placez** le poulet côté poitrine directement dans le panier préchauffé.
8. **Retournez** le poulet lorsqu'il est cuit.
9. **Réglez** la température sur 190 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. **Retirez** le poulet lorsqu'il est cuit et laissez-le reposer pendant 10 minutes, puis tranchez-le et servez-le avec les quartiers de citron restants.



EN SPICY DIJON SALMON

YIELD	4 servings
PREP TIME	6 minutes
COOK TIME	9 minutes

4 skin-on Atlantic salmon fillets (226 grams each)

½ teaspoon kosher salt

2½ tablespoons Dijon mustard

½ tablespoon olive oil

1 teaspoon Worcestershire sauce

1 tablespoon Old Bay® seasoning

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Seafood function, adjust time to 9 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Season** the flesh side of the salmon fillets evenly with salt.
4. **Stir** the Dijon mustard, olive oil, and Worcestershire sauce together in a small bowl, then brush it onto the flesh side of the salmon fillets. Sprinkle the Old Bay seasoning evenly on top of the mustard side of the fillets.
5. **Place** the salmon skin-side down onto the preheated crisper plate.
6. **Remove** the salmon when done and let cool slightly, then serve.

DE PIKANTER DIJON-LACHS

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

6 Minuten

KOCHZEIT

9 Minuten

4 atlantische Lachsfilets mit Haut
(je 226 g)

½ Teelöffel koscheres Salz

2½ Esslöffel Dijon-Senf

½ Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

1 Esslöffel Old Bay®-Gewürz

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Meeresfrüchte“ wählen, die Zeit auf 9 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Die** Fleischseite der Lachsfilets gleichmäßig mit Salz würzen.
4. **Dijon-Senf**, Olivenöl und Worcestershire-Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren und die Fleischseite der Lachsfilets damit bestreichen. Das Old Bay-Gewürz gleichmäßig auf die Senfseite der Filets streuen.
5. **Den** Lachs mit der Hautseite nach unten auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Wenn** der Lachs gar ist, herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

ES SALMÓN CON DIJON PICANTE

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

9 minutos

4 filetes de salmón atlántico con piel
(226 gramos cada uno)

½ cucharadita de sal kosher

2½ cucharadas de mostaza de Dijon

½ cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita salsa inglesa

1 cucharada de condimento Old Bay®

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de mariscos, ajusta el tiempo a 9 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Sazona** el lado de la carne de los filetes de salmón de manera uniforme con sal.
4. **Mezcla** la mostaza de Dijon, el aceite de oliva y la salsa Worcestershire en un bol pequeño y úntalo en el lado de la carne de los filetes de salmón. Espolvorea el condimento Old Bay de manera uniforme sobre la parte superior del lado de la mostaza de los filetes.
5. **Coloca** el salmón con la piel hacia abajo en la placa de cocción precalentada.
6. **Retira** el salmón cuando esté hecho, deja que se enfríe un poco y sírvelo.

IT SALMONE PICCANTE CON SALSA DI DIGIONE

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

6 minuti

TEMPO DI COTTURA

9 minuti

4 filetti di salmone atlantico con la pelle
(226 grammi ciascuno)

½ cucchiaino di sale kosher

2½ cucchiaini di senape di Digione

½ cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di salsa Worcestershire

1 cucchiaino di condimento Old Bay®

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Frutti di mare, regolare il tempo su 9 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Salare** in modo uniforme il lato della carne dei filetti di salmone.
4. **Mescolare** la senape di Digione, l'olio d'oliva e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola, quindi spennellarla sul lato della carne dei filetti di salmone. Cospargere in modo uniforme il condimento Old Bay sul lato della senape dei filetti.
5. **Posizionare** il salmone con la pelle rivolta verso il basso sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Rimuovere** il salmone quando è pronto e lasciarlo raffreddare leggermente, quindi servire.

FR SAUMON ÉPICÉ À LA DIJONNAISE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

6 minutes

TEMPS DE CUISSON

9 minutes

4 filets de saumon de l'Atlantique avec
peau (226 g. chacun)

½ cuillère à café de sel casher

2½ cuillères à soupe de moutarde de
Dijon

½ cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sauce
Worcestershire

1 cuillère à soupe d'assaisonnement
Old Bay®

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Fruits de mer, réglez la durée sur 9 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Assaisonnez** uniformément le côté chair des filets de saumon avec du sel.
4. **Mélangez** la moutarde de Dijon, l'huile d'olive et la sauce Worcestershire dans un petit bol, puis badigeonnez-en le côté chair des filets de saumon. Saupoudrez uniformément l'assaisonnement Old Bay sur le côté moutarde des filets.
5. **Placez** le saumon côté peau sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Retirez** le saumon lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir légèrement, puis servez.



EN NEW YORK STRIP STEAKS WITH CHIMICHURRI

YIELD 2 servings
PREP TIME 10 minutes
COOK TIME 10 minutes

2 New York strip steaks (25-millimetre thick)
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground

Chimichurri

1 bunch fresh parsley
½ small shallot
2 garlic cloves, peeled and smashed
1 lemon, juiced
2 tablespoons red wine vinegar
½ teaspoon crushed red pepper
236 millimetres olive oil
Kosher salt, to taste

Items Needed

Food processor fitted with the blade attachment

1. **Remove** the steaks from the refrigerator 30 minutes prior to cooking and season on both sides with salt and pepper.
2. **Place** the parsley, shallot, garlic, lemon juice, vinegar, and red pepper into the bowl of a food processor fitted with the blade attachment. Blend until the ingredients are finely chopped, then slowly drizzle in the olive oil with the motor running until all of the oil is emulsified. Adjust salt to taste.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
4. **Select** the Steak function and press *Start/Pause* to preheat.
5. **Place** the steaks onto the preheated crisper plate.
6. **Flip** the steak over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the steaks when done and let them rest for 10 minutes before slicing and serving topped with the chimichurri.

DE NEW YORK STRIP- STEAKS MIT CHIMICHURRI

PORTIONES

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

2 New York Strip-Steaks (25 Millimeter dick)
2 Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Chimichurri

1 Strauß frische Petersilie
½ kleine Schalotte
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
1 Zitrone, entsaftet
2 Esslöffel Rotweinessig
½ Teelöffel zerstoßener roter Pfeffer
236 ml Olivenöl
Koscheres Salz, nach Geschmack

Benötigte Utensilien

Mixer mit Messeraufsatz

1. **Die** Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. **Petersilie**, Schalotte, Knoblauch, Zitronensaft, Essig und roten Pfeffer in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Messeraufsatz geben. Pürieren, bis die Zutaten fein zerkleinert sind, dann langsam das Olivenöl bei laufendem Motor einträufeln, bis das gesamte Öl emulgiert ist. Mit Salz nach Geschmack abschmecken.
3. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
4. **Die** Funktion „Steak“ wählen und zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
5. **Die** Steaks auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Drehen** Sie das Steak nach der Hälfte der Garzeit um. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Nehmen** Sie die Steaks heraus, wenn sie gar sind, und lassen Sie sie 10 Minuten ruhen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden und mit dem Chimichurri bestreut servieren.

ES FILETE DE LOMO NUEVA YORK CON CHIMICHURRI

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

2 filetes de lomo Nueva York (de 25 milímetros de grosor)
2 cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida

Chimichurri

1 manojo de perejil fresco
½ chalota pequeña
2 dientes de ajo pelados y machacados
1 limón, en jugo
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
½ cucharadita de pimienta roja triturada
236 milímetros de aceite de oliva
Sal kosher al gusto

Elementos necesarios

Procesador de alimentos con el complemento de cuchillas

1. **Retira** los filetes de la nevera 30 minutos antes de cocinarlos y sazónalos por ambos lados con sal y pimienta.
2. **Coloca** el perejil, la chalota, el ajo, el jugo de limón, el vinagre y el pimiento rojo en el bol de un procesador de alimentos con el complemento de cuchillas. Mezcla hasta que los ingredientes estén finamente cortados y rocía lentamente el aceite de oliva con el motor en marcha hasta que todo el aceite se emulsione. Coloca sal al gusto.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función de filete y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Coloca** los filetes en la placa de cocción precalentada.
6. **Voltea** los filetes a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** los filetes cuando estén hechos y déjalos reposar durante 10 minutos antes de cortarlos en rodajas y servirlos con el chimichurri.

IT BISTECCA DI NEW YORK CON CHIMICHURRI

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

2 bistecche di New York (spessore 25 millimetri)
2 cucchiaini di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato

Chimichurri

1 mazzo di prezzemolo fresco
½ scalogno piccolo
2 spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati
1 limone, spremuto
2 cucchiaini di aceto di vino rosso
½ cucchiaino di pepe rosso schiacciato
236 millimetri di olio d'oliva
Sale marino, a piacere

Utensili necessari

Robot da cucina dotato di attacco lama

1. **Togliere** le bistecche dal frigorifero 30 minuti prima della cottura e condire su entrambi i lati con sale e pepe.
2. **Mettere** il prezzemolo, lo scalogno, l'aglio, il succo di limone, l'aceto e il peperoncino nella ciotola di un robot da cucina con l'accessorio lama. Frullare fino a tritare finemente gli ingredienti, quindi versare lentamente l'olio d'oliva con il motore acceso fino a emulsionare tutto l'olio. Condire con il sale a piacere.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Bistecca e premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
5. **Posizionare** le bistecche sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Girare** la bistecca a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Togliere** le bistecche a fine cottura e lasciarle riposare per 10 minuti prima di affettarle e servirle condite con il chimichurri.

FR FAUX-FILET SAUCE CHIMICHURRI

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

2 faux-filets (25 millimètres d'épaisseur)
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu

Chimichurri

1 bouquet de persil frais
½ petite échalote
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
1 jus de citron
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
½ cuillère à café de poivre rouge écrasé
236 millilitres d'huile d'olive
Sel casher, à votre goût

Éléments nécessaires

Robot de cuisine équipé d'une lame

1. **Sortez** les biftecks du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson et assaisonnez-les des deux côtés avec du sel et du poivre.
2. **Placez** le persil, l'échalote, l'ail, le jus de citron, le vinaigre et le poivre rouge dans le bol d'un robot de cuisine équipé d'une lame. Mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés, puis versez lentement l'huile d'olive en filet en laissant tourner le moteur jusqu'à ce que toute l'huile soit émulsionnée. Ajustez le sel à votre goût.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Bifteck et appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
5. **Placez** les biftecks sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Retournez** les biftecks à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les biftecks une fois cuits et laissez-le reposer pendant 10 minutes avant de les trancher et servez-les avec le chimichurri.



EN SPICY HOMEMADE MEATBALLS

YIELD	4 servings
PREP TIME	20 minutes
COOK TIME	10 minutes

33 grams panko breadcrumbs
2 tablespoons whole milk
454 grams ground beef
454 grams ground hot Italian sausage
1 large egg
45 grams Parmesan cheese, grated,
plus more for serving
4 garlic cloves, finely minced
1 tablespoon fresh parsley, chopped
1 tablespoon tomato paste
2 teaspoons olive oil
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
1 teaspoon ground fennel
1 large jar marinara sauce, warmed

1. **Place** the breadcrumbs into a large bowl, pour the milk over them, and let soak for 2 minutes.
2. **Add** the beef, ground sausage, egg, 45 grams Parmesan cheese, garlic, parsley, tomato paste, olive oil, salt, pepper, and ground fennel to the bowl with the breadcrumbs. Gently mix together with your hands, being careful not to overwork the meat.
3. **Form** the mixture into 20 meatballs.
4. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
5. **Select** the Roast function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
6. **Place** the meatballs onto the preheated crisper plate.
7. **Turn** the meatballs over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the meatballs when done, then serve topped with the warm marinara sauce and extra Parmesan cheese.

DE PIKANTE HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN

PORTIONES	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	20 Minuten
KOCHZEIT	10 Minuten

33 g Panko-Paniermehl
2 Esslöffel Vollmilch
454 g Rinderhackfleisch
454 g gehackte scharfe italienische Wurst
1 großes Ei
45 g Parmesankäse, gerieben, plus mehr zum Servieren
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Esslöffel Tomatenmark
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Teelöffel geriebener Fenchel
1 großes Glas Marinarasauce, erwärmt

1. **Die** Semmelbrösel in eine große Schüssel geben, mit der Milch übergießen und 2 Minuten quellen lassen.
2. **Rindfleisch**, Mettbratwurst, Ei, 45 g Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Tomatenmark, Olivenöl, Salz, Pfeffer und geriebenen Fenchel in die Schüssel mit den Semmelbröseln geben. Mit den Händen vorsichtig vermischen, dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark bearbeitet wird.
3. **Die** Masse zu 20 Frikadellen formen.
4. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
5. **Wählen** Sie die Funktion „Braten“, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann zum Vorheizen auf *Start/Pause*.
6. **Die** Frikadellen auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
7. **Die** Frikadellen nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
8. **Wenn** die Frikadellen gar sind, herausnehmen und mit der warmen Marinara-Soße und zusätzlichem Parmesankäse bestreut servieren.

ES ALBÓNDIGAS CASERAS PICANTES

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

33 gramos de pan rallado panko
2 cucharadas de leche entera
454 gramos de carne molida
454 gramos de salchicha italiana molida caliente
1 huevo grande
45 gramos de queso parmesano rallado, más la cantidad necesaria para servir
4 dientes de ajo, finamente picados
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de pasta de tomate
2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de hinojo molido
1 frasco grande de salsa marinara calentada

1. **Coloca** el pan rallado en un bol grande, vierte la leche sobre este y déjalos en remojo durante 2 minutos.
2. **Añade** la carne, la salchicha molida, el huevo, los 45 gramos de queso parmesano, el ajo, el perejil, la pasta de tomate, el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el hinojo molido al bol con el pan rallado. Mezcla suavemente con las manos teniendo cuidado de no trabajar demasiado la carne.
3. **Forma** 20 albóndigas con la mezcla.
4. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
5. **Selecciona** la función Roast (Rostizar), ajusta el tiempo a 10 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
6. **Coloca** las albóndigas en la placa de cocción precalentada.
7. **Voltea** las albóndigas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
8. **Retira** las albóndigas cuando estén hechas y sírvelas cubiertas con la salsa marinara tibia y queso parmesano extra.

IT POLPETTE PICCANTI FATTE IN CASA

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

33 grammi di pangrattato panko
2 cucchiaini di latte intero
454 grammi di manzo macinato
454 grammi di salsiccia italiana piccante macinata
1 uovo grande
45 grammi di parmigiano grattugiato, più altro per servire
4 spicchi d'aglio, tritati finemente
1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato
1 cucchiaino di finocchio macinato
1 barattolo grande di salsa marinara, riscaldato

1. **Mettere** il pangrattato in una ciotola capiente, versarvi sopra il latte e lasciarlo in ammollo per 2 minuti.
2. **Aggiungere** alla ciotola con il pangrattato la carne di manzo, la salsiccia macinata, l'uovo, 45 grammi di parmigiano, l'aglio, il prezzemolo, il concentrato di pomodoro, l'olio d'oliva, il sale, il pepe e il finocchio macinato. Impastare delicatamente con le mani, facendo attenzione a non lavorare troppo la carne.
3. **Andare** a creare 20 polpette.
4. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
5. **Selezionare** la funzione Roast (Arrostimento), regolare il tempo su 10 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
6. **Disporre** le polpette sul piatto crisper pre-riscaldato.
7. **Girare** le polpette a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
8. **Rimuovere** le polpette quando sono pronte, quindi servirle condite con la salsa marinara calda e altro parmigiano.

FR BOULETTES DE VIANDE MAISON ÉPICÉES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	20 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

33 grammes de chapelure panko
2 cuillères à soupe de lait entier
454 grammes de bœuf haché
454 grammes de saucisse italienne épicée hachée
1 gros œuf
45 grammes de fromage de Parmesan, râpé, et plus pour le service
4 gousses d'ail finement émincées
1 cuillère à soupe de persil frais haché
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
1 cuillère à café de fenouil haché
1 grand pot de sauce marinée, chaude

1. **Placez** la chapelure dans un grand bol, versez le lait dessus et laissez tremper pendant 2 minutes.
2. **Ajoutez** le bœuf, la saucisse hachée, l'œuf, 45 grammes de parmesan, l'ail, le persil, le concentré de tomates, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le fenouil haché dans le bol contenant la chapelure. Mélangez délicatement avec vos mains, en veillant à ne pas trop travailler la viande.
3. **Façonnez** le mélange en 20 boulettes de viande.
4. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
5. **Sélectionnez** la fonction Rôtissoire, réglez la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
6. **Placez** les boulettes de viande sur la plaque à croustiller préchauffée.
7. **Retournez** les boulettes de viande à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
8. **Retirez** les boulettes de viande lorsqu'elles sont cuites, puis servez-les nappées de sauce marinée chaude et d'un supplément de parmesan.



EN HOMESTYLE CHEESEBURGERS

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	13 minutes

454 grams ground beef chuck
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper, freshly ground
4 slices American cheese
4 sesame seed buns
Ketchup, mustard, and/or mayonnaise, for serving
Sliced tomatoes, lettuce, onion, and/or pickles, for serving

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Steak function, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Form** the ground beef into 4 equally sized patties, a little less than ¾-inch thick. Season with the salt and pepper.
4. **Place** the patties onto the preheated crisper plate.
5. **Flip** the burger patties over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Open** the basket and top each patty with a slice of American cheese.
7. **Set** temperature to 205°C and time to 1 minute, then press *Start/Pause*.
8. **Remove** the burger patties when done.
9. **Dress** the buns with the condiments, place each patty onto a bottom bun, then top the burgers with sliced tomatoes, lettuce, onions, or pickles as desired, and serve.

DE HAUSGEMACHTE CHEESEBURGER

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

13 Minuten

454 g Rinderhack

1 Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Scheiben amerikanischer Käse

4 Sesambrötchen

Ketchup, Senf und/oder Mayonnaise, zum Servieren

Geschnittene Tomaten, Salat, Zwiebeln und/oder Essiggurken, zum Servieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Steak“ wählen, zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Aus** dem Rinderhackfleisch 4 gleich große, etwas weniger als 2 cm dicke Fleischbratlinge formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. **Die** Fleischbratlinge auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Die** Fleischbratlinge nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Öffnen** Sie den Korb und belegen Sie jeden Fleischbratling mit einer Scheibe amerikanischen Käse.
7. **Die** Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 1 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
8. **Die** Fleischbratlinge herausnehmen, wenn sie gar sind.
9. **Die** Brötchen mit den Gewürzen bestreichen, jeden Fleischbratling auf ein unteres Brötchen legen, dann die Burger mit Tomatenscheiben, Salat, Zwiebeln oder Gurken nach Belieben belegen und servieren.

ES HAMBURGUESAS CON QUESO CASERAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

13 minutos

454 gramos de carne molida

1 cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

4 rebanadas de queso americano

4 panes con semillas de sésamo

Ketchup, mostaza o mayonesa para servir

Rodajas de tomate, lechuga, cebolla o pepinillos para servir

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de filete y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Con** la carne molida forma 4 hamburguesas del mismo tamaño, con un grosor de un poco menos de 2 cm de grosor. Sazona con sal y pimienta.
4. **Coloca** las hamburguesas en la placa de cocción precalentada.
5. **Voltea** las hamburguesas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Abre** la cesta y cubre cada hamburguesa con una rebanada de queso americano.
7. **Establece** la temperatura a 205 °C y el tiempo a 1 minuto, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
8. **Retira** las hamburguesas cuando estén hechas.
9. **Adereza** los panes con los condimentos, coloca cada hamburguesa en el pan inferior y cubre las hamburguesas con rodajas de tomate, lechuga, cebollas o pepinillos, según se desee, y sírvelas.

IT CHEESEBURGER FATTI IN CASA

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	13 minuti

454 grammi di manzo macinato chuck
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di pepe nero, appena macinato
4 fette di formaggio americano
4 panini con semi di sesamo
Ketchup, senape e/o maionese, per servire la pietanza
Pomodori a fette, lattuga, cipolla e/o sottaceti, per servire la pietanza

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Bistecca, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Con** il macinato di manzo plasmare 4 polpettine di dimensioni uguali, spesse poco meno di 2 cm. Condire con sale e pepe.
4. **Posizionare** le polpettine sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Girare** le polpettine a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Aprire** il cestello e coprire ogni polpetta con una fetta di formaggio americano.
7. **Impostare** la temperatura a 205°C e il tempo su 1 minuto, quindi premere *Avvio/Pausa*.
8. **Rimuovere** le polpette di hamburger quando sono pronte.
9. **Condire** i panini con i condimenti, posizionare ogni polpetta su un panino inferiore, quindi completare gli hamburger con pomodori a fette, lattuga, cipolle o sottaceti a piacere e servire.

FR CHEESEBURGERS MAISON

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	13 minutes

454 grammes de viande de bœuf hachée
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
4 tranches de fromage américain
4 petits pains aux graines de sésame
Ketchup, moutarde et/ou mayonnaise, pour le service
Tranches de tomates, laitue, oignon et/ou cornichons, pour le service

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Façonnez** le bœuf haché en 4 galettes de taille égale, d'une épaisseur d'un peu moins de 2 cm. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. **Placez** les steaks hachés sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Retournez-les** à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Ouvrez** le panier et garnissez chaque steak d'une tranche de fromage américain.
7. **Réglez** la température sur 205 °C et la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. **Retirez** les steaks hachés lorsqu'ils sont cuits.
9. **Assaisonnez** les petits pains avec les condiments, placez chaque steak sur le petit pain inférieur, puis garnissez les hamburgers de tranches de tomates, de laitue, d'oignons ou de cornichons, à votre convenance, et servez.



EN GARLIC-MARINATED LAMB LOLLIPOPS

YIELD	2 servings
PREP TIME	2 hours
	15 minutes
COOK TIME	8–12 minutes

8 lamb lollipops (frenched lamb chops)
2 tablespoons Dijon mustard
5 garlic cloves, finely minced
1½ tablespoons olive oil
1½ teaspoons kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
Flaky sea salt, for serving

1. **Place** the lamb lollipops into a large bowl along with the Dijon mustard, garlic, and olive oil. Mix the ingredients together with your hands until the lamb is evenly coated, then cover and marinate in the refrigerator for 2 hours.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Steak function, adjust time to 8 minutes for medium rare or 12 minutes for medium well or well done, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Remove** the lamb from the marinade and season it all over with kosher salt and black pepper.
5. **Place** the lamb lollipops onto the preheated crisper plate.
6. **Flip** the lamb over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the lamb lollipops when done and let them rest for 4 minutes, then sprinkle with flaky salt and serve.

DE MIT KNOBLAUCH MARINIERT LAMMKOTELETTES

PORTIONES

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

15 Minuten

KOCHZEIT

8–12 Minuten

8 Lammkoteletts (Französische Lammkoteletts)
2 Esslöffel Dijon-Senf
5 Knoblauchzehen, fein gehackt
1½ Esslöffel Olivenöl
1½ Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Grobes Meersalz, zum Servieren

1. **Die** Lammkoteletts zusammen mit dem Dijonsenf, dem Knoblauch und dem Olivenöl in eine große Schüssel geben. Die Zutaten mit den Händen vermengen, bis das Lammfleisch gleichmäßig bedeckt ist, dann abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Die** Funktion „Steak“ wählen, die Zeit auf 8 Minuten für halb durchgebraten (medium) oder 12 Minuten für gut durchgebraten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
4. **Das** Lammfleisch aus der Marinade nehmen und rundherum mit koscherem Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
5. **Die** Lammkoteletts auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Nach** der Hälfte der Garzeit die Lammkoteletts umdrehen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Die** Lammkoteletts nach dem Backen herausnehmen und 4 Minuten ruhen lassen, dann mit grobem Salz bestreuen und servieren.

ES CHULETAS DE CORDERO MARINADAS CON AJO

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas y

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 a 12 minutos

8 chuletas de cordero
2 cucharadas de mostaza de Dijon
5 dientes de ajo, finamente picados
1½ cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
Sal marina en escamas para servir

1. **Coloca** las chuletas de cordero en un bol grande junto con la mostaza de Dijon, el ajo y el aceite de oliva. Mezcla los ingredientes con las manos hasta que el cordero esté cubierto de manera uniforme, cúbrelo y marínalo en la nevera durante 2 horas.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
3. **Selecciona** la función de filete, ajusta el tiempo a 8 minutos para término medio o 12 minutos para que esté bien cocido y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Retira** el cordero de la marinada y sazónalo por completo con sal kosher y pimienta negra.
5. **Coloca** las chuletas de cordero en la placa de cocción precalentada.
6. **Voltea** el cordero a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** las chuletas de cordero cuando estén hechas y déjalas reposar durante 4 minutos. Después, espolvoréalas con sal en escamas y sírvelas.

IT LECCA-LECCA DI AGNELLO MARINATO ALL'AGLIO

PORZIONI	2 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	2 ore e 15 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 -12 minuti

8 lecca-lecca di agnello (costolette di agnello scottate)
2 cucchiaini di senape di Digione
5 spicchi d'aglio, tritati finemente
1½ cucchiaino di olio d'oliva
1 ¼ cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato
Sale marino a scaglie, per servire la pietanza

1. **Mettere** i lecca-lecca di agnello in una grande ciotola insieme alla senape di Digione, all'aglio e all'olio d'oliva. Mescolare gli ingredienti con le mani fino a ricoprire in modo uniforme l'agnello, quindi coprire e lasciare marinare in frigorifero per 2 ore.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Bistecca, regolare il tempo su 8 minuti per una cottura media al sangue o su 12 minuti per una cottura media o ben cotta, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Togliere** l'agnello dalla marinata e condirlo in modo uniforme con sale kosher e pepe nero.
5. **Posizionare** i lecca-lecca di agnello sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Capovolgere** l'agnello a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Togliere** i lecca-lecca di agnello quando sono pronti e lasciarli riposare per 4 minuti, quindi cospargerli con sale a scaglie e servirli.

FR CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES À L'AIL

PRÉPARATION POUR	2 portions
DURÉE DE PRÉP.	2 heures et 15 minutes
TEMPS DE CUISSON	De 8 à 12 minutes

8 côtelettes d'agneau (côtelettes d'agneau raccourcies)
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
5 gousses d'ail finement émincées
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive
1½ cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
Fleur de sel, pour le service

1. **Placez** les côtelettes d'agneau dans un grand bol avec la moutarde de Dijon, l'ail et l'huile d'olive. Mélangez les ingrédients avec vos mains jusqu'à ce que l'agneau soit uniformément enrobé, puis couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Bifteck, réglez la durée à 8 minutes pour une cuisson à point ou sur 12 minutes pour une cuisson à point/bien cuite, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Retirez** l'agneau de la marinade et assaisonnez-le de sel casher et de poivre noir.
5. **Placez** les côtelettes d'agneau sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Retournez** les côtelettes à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les côtelettes d'agneau lorsqu'elles sont cuites et laissez-les reposer pendant 4 minutes, puis saupoudrez-les de fleur de sel et servez-les.



EN BROCCOLI WITH CAPER BREADCRUMBS

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	10 minutes

360 grams broccoli florets
½ tablespoon olive oil
½ teaspoon kosher salt

Breadcrumbs

60 grams panko breadcrumbs
2 tablespoons unsalted butter, melted
1 tablespoon capers, rinsed and
chopped
1 lemon, zested
½ teaspoon kosher salt

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Vegetables function, adjust temperature to 200°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Toss** the broccoli florets with the olive oil and kosher salt in a medium bowl.
4. **Place** the broccoli onto the preheated crisper plate.
5. **Shake** the broccoli halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Stir** the breadcrumbs, melted butter, capers, lemon zest, and salt together in a small bowl.
7. **Remove** the broccoli when done.
8. **Remove** the crisper plate carefully from the air fryer basket, then place the breadcrumbs directly into the basket.
9. **Set** temperature to 205°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
10. **Remove** the breadcrumbs when done and sprinkle on top of the broccoli, then serve.

DE BROKKOLI MIT KAPERN- SEMMEBRÖSEL

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

360 g Brokkoli-Röschen
½ Esslöffel Olivenöl
½ Teelöffel koscheres Salz

Semmelbrösel

60 g Panko-Paniermehl
2 Esslöffel ungesalzene Butter,
geschmolzen
1 Esslöffel Kapern, abgespült und
gehackt
1 Zitrone, geschält
½ Teelöffel koscheres Salz

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Die** Brokkoliröschen in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Olivenöl und dem koscheren Salz vermischen.
4. **Den** Brokkoli auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Schütteln** Sie den Brokkoli nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Die** Semmelbrösel, die geschmolzene Butter, die Kapern, die Zitronenschale und das Salz in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.
7. **Den** Brokkoli herausnehmen, wenn er gar ist.
8. **Nehmen** Sie die Röstplatte vorsichtig aus dem Korb der Heißluft-Fritteuse und geben Sie die Semmelbrösel direkt in den Korb.
9. **Stellen** Sie die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 2 Minuten ein und drücken Sie dann *Start/Pause*.
10. **Die** Semmelbrösel herausnehmen und über den Brokkoli streuen, dann servieren.

ES BRÓCOLI CON PAN RALLADO DE ALCAPARRAS

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

360 gramos de brócoli
½ cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de sal kosher

Pan rallado

60 gramos de pan rallado panko
2 cucharadas de mantequilla sin sal
derretida
1 cucharada de acaparras, lavadas y
cortadas
1 limón rallado
½ cucharadita de sal kosher

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de verduras, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 8 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Mezcla** el brócoli con el aceite de oliva y la sal kosher en un bol mediano.
4. **Coloca** el brócoli en la placa de cocción precalentada.
5. **Bate** el brócoli a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Mezcla** el pan rallado, la mantequilla derretida, las alcaparras, la ralladura de limón y la sal en un bol pequeño.
7. **Retira** el brócoli cuando esté hecho.
8. **Retira** la placa de cocción con cuidado de la cesta de la freidora por aire y coloca el pan rallado directamente en la cesta.
9. **Establece** la temperatura a 205 °C y el tiempo a 2 minuto, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa*.
10. **Retira** el pan rallado cuando esté hecho y espolvoréalo sobre el brócoli, después sirve.

IT BROCCOLI CON PANGRATTATO AI CAPPERI

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

360 grammi di cimette di broccoli

½ cucchiaino di olio d'oliva

½ cucchiaino di sale kosher

Pangrattati

60 grammi di pangrattato panko

2 cucchiaini di burro non salato, fuso

1 cucchiaino di capperi, sciacquati e tagliati a pezzetti

1 limone, pelato

½ cucchiaino di sale kosher

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione **Verdure**, regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 8 minuti, e poi toccare **Avvio/Pausa** per pre-riscaldare.
3. **In** una ciotola media, mescolare le cimette di broccoli con l'olio d'oliva e il sale kosher.
4. **Posizionare** i broccoli sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Scuotere** i broccoli a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Mescolare** il pangrattato, il burro fuso, i capperi, la scorza di limone e il sale in una ciotola di piccole dimensioni.
7. **Al** termine della cottura, togliere i broccoli.
8. **Togliere** con cura il piatto crisper dal cestello della friggitrice ad aria, quindi posizionare il pangrattato direttamente nel cestello.
9. **Impostare** la temperatura a 205°C e il tempo su 2 minuti, quindi premere **Avvio/Pausa**.
10. **Togliere** il pangrattato a fine cottura e cospargerlo sopra i broccoli, quindi servire.

FR BROCOLIS À LA CHAPELURE DE CÂPRES

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

360 grammes de fleurettes de brocoli

½ cuillère à soupe d'huile d'olive

½ cuillère à café de sel casher

Chapelure

60 grammes de chapelure panko

2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu

1 cuillère à soupe de câpres, rincées et hachées

1 citron, en zestes

½ cuillère à café de sel casher

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction **Légumes**, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur **Démarrer/Pause** pour préchauffer.
3. **Mélangez** les fleurettes de brocoli avec l'huile d'olive et le sel casher dans un bol de taille moyenne.
4. **Placez** les brocolis sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Secouez** les brocolis à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Dans** un petit bol, mélangez la chapelure, le beurre fondu, les câpres, le zeste de citron et le sel.
7. **Retirez** les brocolis lorsqu'ils sont cuits.
8. **Retirez** délicatement la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air, puis placez la chapelure directement dans le panier.
9. **Réglez** la température sur 205 °C et la durée sur 2 minutes, puis appuyez sur **Démarrer/Pause**.
10. **Retirez** la chapelure lorsqu'elle est cuite et saupoudrez-la sur les brocolis, puis servez.



EN CRISPY CANDIED BRUSSELS SPROUTS WITH BACON

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	12 minutes

454 grams Brussels sprouts, quartered
3 strips bacon, cut into ½-inch pieces
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
2 tablespoons orange marmalade
1 tablespoon Dijon mustard
1 tablespoon brown sugar
1 teaspoon apple cider vinegar
85 grams Pecorino Romano cheese,
grated

1. **Toss** the Brussels sprouts with the bacon, olive oil, salt, and pepper.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Vegetables function, adjust temperature to 200°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Place** the Brussels sprouts onto the preheated crisper plate.
5. **Whisk** the orange marmalade, Dijon mustard, brown sugar, and apple cider vinegar together in a large bowl until smooth.
6. **Add** half of the orange marmalade mixture to the basket and mix into the Brussels sprouts halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the Brussels sprouts when done and toss with the remaining orange marmalade sauce, then top with the grated Pecorino Romano cheese and serve.

DE KNUSPRIG KANDIERTER ROSENKOHL MIT SPECK

PORTIONES	4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT	10 Minuten
KOCHZEIT	12 Minuten

454 g Rosenkohl, geviertelt
3 Speckstreifen, in 0,6 cm große Stücke
geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel koscheres Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
2 Esslöffel Orangenmarmelade
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Apfelessig
85 g Pecorino-Romano-Käse, gerieben

1. **Den** Rosenkohl mit dem Speck, dem Olivenöl, dem Salz und dem Pfeffer vermengen.
2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
3. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
4. **Den** Rosenkohl auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Die** Orangenmarmelade, den Dijon-Senf, den braunen Zucker und den Apfelessig in einer großen Schüssel glatt rühren.
6. **Die** Hälfte der Orangenmarmeladenmischung in den Korb geben und nach der Hälfte der Garzeit unter den Rosenkohl mischen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Den** Rosenkohl nach dem Garen herausnehmen und mit der restlichen Orangenmarmeladensauce anrichten, dann mit dem geriebenen Pecorino-Romano-Käse bestreuen und servieren.

ES COLES DE BRUSELAS CONFITADAS CRUJIENTES CON TOCINO

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

454 gramos de coles de Bruselas
cortadas en cuartos
3 tiras de tocino, cortadas en trozos de
0,6 cm
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién
molida
2 cucharadas de mermelada de naranja
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharadita de vinagre de sidra de
manzana
85 gramos de queso pecorino romano
rallado

1. **Mezcla** las coles de Bruselas con el tocino, el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
3. **Selecciona** la función de verduras, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 12 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Coloca** las coles de Bruselas en la placa de cocción precalentada.
5. **Bate** la mermelada de naranja, la mostaza de Dijon, el azúcar moreno y el vinagre de sidra de manzana en un bol grande hasta que quede suave.
6. **Añade** la mitad de la mezcla de mermelada de naranja a la cesta y mezcla con las coles de Bruselas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** las coles de Bruselas cuando estén hechas y mézclalas con la salsa de mermelada de naranja restante. Después, cúbre las con el queso pecorino romano rallado y sírvelas.

IT CAVOLETTI DI BRUXELLES CROCCANTI CARAMELLATI CON PANCETTA

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	12 minuti

454 grammi di cavoletti di Bruxelles, tagliati in quattro
3 fettine di pancetta, tagliate a pezzetti di circa 0,6 cm
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato
2 cucchiaini di marmellata di arance
1 cucchiaino di senape di Digione
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di aceto di sidro di mele
85 grammi di Pecorino Romano, grattugiato

1. **Mescolare** i cavoletti di Bruxelles con pancetta, olio d'oliva, sale e pepe.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione *Verdure*, regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 12 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Sistemare** i cavoletti di Bruxelles sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **In** una ciotola capiente sbattere insieme la marmellata d'arance, la senape di Digione, lo zucchero di canna e l'aceto di sidro di mele fino a ottenere un composto omogeneo.
6. **Aggiungere** metà del composto di marmellata d'arancia al cestello e mescolarlo ai cavoletti di Bruxelles a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Al** termine della cottura, togliere i cavoletti di Bruxelles e farli saltare con la restante salsa di marmellata d'arancia, quindi ricoprire con il pecorino romano grattugiato e servire.

FR CHOUX DE BRUXELLES CONFITS ET CROUSTILLANTS AU BACON

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	12 minutes

454 grammes de choux de Bruxelles, coupés en quatre
3 lamelles de bacon, coupées en morceaux de 0,6 cm
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
2 cuillères à soupe de marmelade d'orange
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe de sucre roux
1 cuillère à café de vinaigre de cidre de pomme
85 grammes de Pecorino Romano, râpé

1. **Mélangez** les choux de Bruxelles avec le bacon, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction *Légumes*, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Placez** les choux de Bruxelles sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Dans** un grand bol, mélangez au fouet la marmelade d'orange, la moutarde de Dijon, la cassonade et le vinaigre de cidre de pomme jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
6. **Ajoutez** la moitié du mélange de marmelade d'orange dans le panier et mélangez-la aux choux de Bruxelles à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les choux de Bruxelles lorsqu'ils sont cuits et mélangez-les avec le reste de la sauce à la marmelade d'orange, puis garnissez avec le fromage Pecorino Romano râpé et servez.



EN ROASTED ROSEMARY POTATOES

YIELD	4 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	12 minutes

454 grams fingerling potatoes, cut into 1-inch pieces
1 sprig fresh rosemary leaves, removed from stem and chopped
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon black pepper

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Vegetables function, adjust time to 12 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Place** all of the ingredients into a medium bowl and toss together until the potatoes are evenly coated.
4. **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
5. **Shake** the potatoes halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** the potatoes when done and serve.

DE GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

454 g Fingerling-Kartoffeln, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

1 Zweig frischer Rosmarin, vom Stiel entfernt und gehackt

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Alle** Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und durchmischen, bis die Kartoffeln gleichmäßig bedeckt sind.
4. **Die** Kartoffeln auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Schütteln** Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Die** Kartoffeln herausnehmen, wenn sie gar sind, und servieren.

ES PATATAS ASADAS AL ROMERO

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

454 gramos de patatas alargadas cortadas en trozos de 2,5 cm

1 ramita de hojas de romero frescas

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de verduras, ajusta el tiempo a 12 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Coloca** todos los ingredientes en un bol mediano y revuélvelos hasta que las patatas estén cubiertas de manera uniforme.
4. **Coloca** las patatas en la placa de cocción precalentada.
5. **Bate** las patatas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Retira** las patatas cuando estén hechas y sírvelas.

IT PATATE ARROSTITE AL ROSMARINO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

12 minuti

454 grammi di patate fingerling, tagliate
in pezzi da 2,5 cm

1 rametto di rosmarino fresco, senza
gambo e tritato

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di sale kosher

½ cucchiaino di pepe nero

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione *Verdure*, regolare il tempo su 12 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Mettere** tutti gli ingredienti in una ciotola di dimensioni medie e farli saltare insieme fino a ricoprire le patate in modo uniforme.
4. **Mettere** le patate sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Scuotere** le patate a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Togliere** le patate a fine cottura e servire.

FR POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

12 minutes

454 grammes de pommes de terre
fingerling, coupées en morceaux de
2,5 cm

1 branche de romarin frais, débarrassée
de sa tige et hachée

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café d'ail en poudre

1 cuillère à café de sel casher

½ cuillère à café de poivre noir

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction *Légumes*, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Placez** tous les ingrédients dans un bol moyen et remuez jusqu'à ce que les pommes de terres soient entièrement enrobées.
4. **Placez** les pommes de terre sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Secouez** les pommes de terre à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Retirez** les pommes de terre lorsqu'elles sont cuites et servez.



EN CRISPY FRENCH FRIES

YIELD	2 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	18 minutes

2 large russet potatoes, washed
1 tablespoon grapeseed or canola oil
1 teaspoon corn starch or potato starch
1 teaspoon kosher salt, plus more to taste

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the French Fries function, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Cut** the potatoes into 6-millimetre batons and place into a large bowl.
4. **Toss** the potatoes with the grapeseed oil, corn starch, and 1 teaspoon kosher salt.
5. **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
6. **Shake** the fries halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Remove** the fries when done and toss with a big pinch of kosher salt, then serve.

DE KNUSPRIGE POMMES FRITES

PORTIONES

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

18 Minuten

2 mittelgroße Rotkartoffeln, gewaschen
1 Esslöffel Traubenkern- oder Rapsöl
1 Teelöffel Speisestärke oder
Kartoffelstärke
1 Teelöffel Salz, plus etwas mehr zum
Abschmecken

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Pommes frites“ wählen und zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Die** Kartoffeln in 6 mm dicke Stäbchen schneiden und in eine große Schüssel geben.
4. **Die** Kartoffeln mit dem Traubenkernöl, der Maisstärke und 1 Teelöffel koscherem Salz vermischen.
5. **Die** Kartoffeln auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Schütteln** Sie die Pommes frites nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **Die** Pommes frites herausnehmen und mit einer großen Prise koscherem Salz bestreuen, dann servieren.

ES PATATAS FRITAS CRUJIENTES

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

18 minutos

2 patatas russet grandes, lavadas
1 cucharada de aceite de semillas de
uva o de canola
1 cucharadita de fécula de maíz o fécula
de patata
1 cucharadita de sal kosher, más al
gusto

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de patatas fritas y después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Corta** las patatas en bastones de 6 milímetros y colócalas en un bol grande.
4. **Mezcla** las patatas con el aceite de semillas de uva, el almidón de maíz y 1 cucharadita de sal kosher.
5. **Coloca** las patatas en la placa de cocción precalentada.
6. **Bate** las patatas fritas a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Retira** las patatas fritas cuando estén hechas, mézclalas con una gran pizca de sal kosher y sírvelas.

IT PATATINE FRITTE CROCCANTI

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

18 minuti

2 patate rosse grandi, lavate

1 cucchiaio di olio di semi d'uva o di
canola

1 cucchiaino di amido di mais o fecola
di patate

1 cucchiaino di sale kosher, più altro a
piacere

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Patatine fritte, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Tagliare** le patate a bastoncini di 6 millimetri e metterle in una grande ciotola.
4. **Mescolare** le patate con l'olio di semi, l'amido di mais e 1 cucchiaino di sale kosher.
5. **Disporre** le patate sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Scuotere** le patatine a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **Togliere** le patatine al termine della cottura e farle saltare con un pizzico di sale kosher, quindi servirle.

FR POMMES DE TERRE FRITES CROUSTILLANTES

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

18 minutes

2 grosses pommes de terre rousses,
lavées

1 cuillère à soupe d'huile de pépins de
raisin ou de colza

1 cuillère à café de fécule de maïs ou de
pomme de terre

1 cuillère à café de sel casher, plus
selon votre goût

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Pommes de terre frites, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Coupez** les pommes de terre en bâtonnets de 6 millimètres et placez-les dans un grand bol.
4. **Mélangez** les pommes de terre avec l'huile de pépins de raisin, la fécule de maïs et 1 cuillère à café de sel casher.
5. **Placez** les pommes de terre sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Secouez** les frites à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Retirez** les frites lorsqu'elles sont cuites et mélangez-les avec une grosse pincée de sel casher, puis servez.



EN AIR FRYER MACARONI & CHEESE

YIELD 8 servings
PREP TIME 20 minutes
COOK TIME 22 minutes

112 grams elbow macaroni
236 millimetres milk
118 millimetres heavy cream
2 garlic cloves, grated
½ tablespoon Dijon mustard
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon paprika
124 grams sharp cheddar cheese,
freshly shredded, divided
83 grams mozzarella cheese, freshly
shredded, divided
½ tablespoon parsley, chopped, for
garnish

Items Needed

COSORI 18-centimetre cake pan
accessory

1. **Combine** the macaroni, milk, cream, garlic, Dijon mustard, salt, paprika, and half of the cheeses in the COSORI 7-inch cake pan and stir to combine.
2. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
3. **Select** the Chicken function, adjust temperature to 180°C and time to 22 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
4. **Place** the cake pan onto the preheated crisper plate.
5. **Stir** the macaroni and cheese and add the rest of the cheese halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** the macaroni and cheese when done, sprinkle with parsley, then serve.

DE MAKKARONI UND KÄSE AUS DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

PORTIONES

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

KOCHZEIT

22 Minuten

112 g kurze Makkaroni
236 ml Milch
118 ml Sahne
2 Knoblauchzehen, gerieben
½ Esslöffel Dijon-Senf
1 Teelöffel kosches Salz
½ Teelöffel Paprika
124 g scharfer Cheddar-Käse, frisch gerieben, geteilt
83 g Mozzarella-Käse, frisch gerieben, geteilt
½ Esslöffel Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Benötigte Utensilien

18-Zentimeter-Kuchenform von COSORI, Zubehör

ES MACARRONES CON QUESO EN FREIDORA DE AIRE

RENDIMIENTO

8 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

22 minutos

112 gramos de macarrones de codo
236 milímetros de leche
118 milímetros de crema espesa
2 dientes de ajo rallados
½ cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimentón
124 gramos de queso cheddar fuerte recién rallado, en partes
83 gramos de queso mozzarella rallado, en partes
½ cucharada de perejil picado para decorar

Elementos necesarios

Accesorio molde para pastel COSORI de 18 centímetros

1. **Die** Makkaroni, die Milch, die Sahne, den Knoblauch, den Dijon-Senf, das Salz, den Paprika und die Hälfte des Käses in der 18 cm großen Kuchenform von COSORI vermischen und umrühren.
 2. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
 3. **Die** Funktion „Hähnchen“ wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 22 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
 4. **Die** Kuchenform auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
 5. **Die** Makkaroni und den Käse umrühren und nach der Hälfte der Kochzeit den restlichen Käse hinzufügen. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
 6. **Die** Makkaroni mit Käse herausnehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.
-
1. **Coloca** los macarrones, la leche, la crema, el ajo, la mostaza de Dijon, la sal, la paprika y la mitad de los quesos en el molde para pastel COSORI de 7 pulgadas y revuelve.
 2. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
 3. **Selecciona** la función de pollo, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 22 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
 4. **Coloca** el molde para pastel en la placa de cocción precalentada.
 5. **Revuelve** los macarrones con queso y añade el resto del queso a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
 6. **Retira** los macarrones con queso cuando estén hechos, esparza perejil por encima y sírvelos.

IT FRIGGITRICE AD ARIA MACCHERONI AL FORMAGGIO

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

TEMPO DI COTTURA

22 minuti

112 grammi di maccheroni di gomito
236 millimetri di latte
118 millimetri di panna pesante
2 spicchi d'aglio grattugiati
½ cucchiaino di senape di Digione
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di paprika
124 grammi di formaggio cheddar affilato,
appena sminuzzato, separato
83 grammi di mozzarella, appena
sminuzzata, separata
½ cucchiaino di prezzemolo, tritato, per
guarnire la pietanza

Utensili necessari

Accessorio per tortiera da 18 centimetri
COSORI

FR MACARONIS AU FROMAGE À LA FRITEUSE À AIR

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

22 minutes

112 grammes de macaronis coudés
236 millilitres de lait
118 millilitres de crème fraîche
2 gousses d'ail râpées
½ cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à café de sel casher
½ tasse à café de paprika
124 grammes de cheddar fort, fraîchement
râpé, séparé
83 grammes de mozzarella, fraîchement
râpée, séparés
½ cuillère à soupe de persil, haché, pour
la garniture

Éléments nécessaires

Accessoire moule à gâteaux COSORI de
18 cm

1. **Amalgamare** i maccheroni, il latte, la panna, l'aglio, la senape di Digione, il sale, la paprika e metà dei formaggi nella tortiera COSORI da 7 pollici e mescolare per amalgamare il tutto.
2. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
3. **Selezionare** la funzione Pollo, regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 22 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
4. **Posizionare** la tortiera sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Mescolare** i maccheroni e il formaggio e aggiungere il resto del formaggio a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Togliere** i maccheroni e il formaggio a fine cottura, cospargere di prezzemolo e servire.

1. **Mélangez** les macaronis, le lait, la crème, l'ail, la moutarde de Dijon, le sel, le paprika et la moitié des fromages dans le moule à gâteau COSORI de 18 cm et mélangez.
2. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
3. **Sélectionnez** la fonction Poulet, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 22 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Placez** le moule à gâteau sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Remuez** les macaronis et le fromage et ajoutez le reste du fromage à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Retirez** les macaronis et le fromage lorsqu'ils sont cuits, saupoudrez de persil et servez.



EN BUFFALO

CAULIFLOWER WITH SESAME RANCH

YIELD	4 servings
PREP TIME	20 minutes
COOK TIME	12 minutes

82 grams sour cream
1 tablespoon water
2 teaspoons baking powder
2 teaspoons garlic powder
2 teaspoons kosher salt
1½ teaspoons onion powder
1 teaspoon paprika
¼ teaspoon cayenne pepper
1 head cauliflower, cut into florets
128 grams buffalo sauce
2 tablespoons unsalted butter, melted
1 tablespoon sesame seeds, for garnish

Sesame Ranch

82 grams sour cream
60 grams tahini
2 garlic cloves, finely minced
1½ tablespoons fresh dill, finely chopped
1 tablespoon fresh parsley, finely chopped
½ tablespoon apple cider vinegar
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon Worcestershire sauce
¼ teaspoon black pepper, freshly ground, plus more to taste
118 millilitres ice water

1. **Whisk** the sour cream, water, baking powder, garlic powder, salt, onion powder, paprika, and cayenne together in a large bowl.
2. **Add** the cauliflower and stir to coat.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
4. **Select** the Vegetables function, adjust time to 12 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
5. **Place** the cauliflower onto the preheated crisper plate.
6. **Shake** the cauliflower halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
7. **Whisk** together all the sesame ranch ingredients, except for the ice water, in a medium bowl.
8. **Add** the ice water tablespoon by tablespoon until the consistency is smooth but not watery.
9. **Whisk** the buffalo sauce and melted butter together in a large bowl.
10. **Remove** the cauliflower when done and toss to coat with the buffalo sauce.
11. **Garnish** with the sesame seeds and serve with the sesame ranch sauce on the side.

DE BUFFALO- BLUMENKOHL MIT SESAM-RANCH- DRESSING

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

KOCHZEIT

12 Minuten

82 g saure Sahne

1 Esslöffel Wasser

2 Teelöffel Backpulver

2 Teelöffel Knoblauchpulver

2 Teelöffel koscheres Salz

1½ Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Paprika

½ Teelöffel Cayennepfeffer

1 Blumenkohlkopf, in Röschen
geschnitten

128 g Buffalo-Sauce

2 Esslöffel ungesalzene Butter,
geschmolzen

1 Esslöffel Sesamsamen, zum Garnieren

Sesam-Ranch-Dressing

82 g saure Sahne

60 g Tahini

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1½ Esslöffel frischer Dill, fein gehackt

1 Esslöffel frische Petersilie, fein
gehackt

½ Teelöffel Apfelessig

½ Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel Worcestershire-Sauce

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen, plus mehr nach Bedarf

118 ml Eiswasser

1. **In** einer großen Schüssel saure Sahne, Wasser, Backpulver, Knoblauchpulver, Salz, Zwiebelpulver, Paprika und Cayennepfeffer verquirlen.
2. **Den** Blumenkohl hinzugeben und umrühren, bis er bedeckt ist.
3. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
4. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
5. **Den** Blumenkohl auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
6. **Schütteln** Sie den Blumenkohl nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
7. **In** einer mittelgroßen Schüssel alle Zutaten für das Sesam-Ranch-Dressing mit Ausnahme des Eiswassers verquirlen.
8. **Das** Eiswasser esslöffelweise hinzufügen, bis die Konsistenz glatt, aber nicht wässrig ist.
9. **Die** Buffalo-Sauce und die geschmolzene Butter in einer großen Schüssel verquirlen.
10. **Den** Blumenkohl herausnehmen, wenn er gar ist, und mit der Buffalo-Sauce übergießen.
11. **Mit** den Sesamkörnern garnieren und mit dem Sesam-Ranch-Dressing anrichten.

ES COLIFLOR AL ESTILO BÚFALO CON SALSA RANCHERA DE SÉSAMO

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

82 gramos de crema agria

1 cucharada de agua

2 cucharaditas de levadura en polvo

2 cucharaditas de ajo en polvo

2 cucharaditas de sal kosher

1½ cucharaditas de cebolla en polvo

1 cucharadita de paprika

½ cucharadita de pimienta de cayena

1 cabeza de coliflor, cortada en ramilletes

128 gramos de salsa búfalo

2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida

1 cucharada de semillas de sésamo, para decorar

Salsa ranchera de sésamo

82 gramos de crema agria

60 gramos de tahini

2 dientes de ajo, finamente picados

1½ cucharadas de eneldo fresco, finamente picado

1 cucharada de perejil fresco, finamente picado

½ cucharada de vinagre de sidra de manzana

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de salsa Worcestershire

½ cucharadita de pimienta negra, recién molida, más al gusto

118 mililitros de agua helada

1. **Bate** la crema agria, el agua, el polvo para hornear, al ajo en polvo, la sal, la cebolla en polvo, la paprika y la pimienta de cayena en un bol grande.
2. **Añade** la coliflor y revuelve para cubrirla.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función de verduras, ajusta el tiempo a 12 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Coloca** la coliflor en la placa de cocción precalentada.
6. **Bate** la coliflor a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
7. **Bate** todos los ingredientes de la salsa ranchera de sésamo, excepto el agua helada, en un bol medio.
8. **Añade** las cucharadas de agua helada por cucharada hasta que la consistencia sea suave, pero no acuosa.
9. **Bate** la salsa búfalo y la mantequilla derretida en un bol grande.
10. **Retira** la coliflor cuando esté hecha y mezcla para cubrirla con la salsa búfalo.
11. **Decora** con las semillas de sésamo y sirve con la salsa ranchera a un lado.

CAVOLFIORE "BUFFALO" CON SALSA RANCH AL SESAMO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

TEMPO DI COTTURA

12 minuti

82 grammi di panna acida

1 cucchiaino di acqua

2 cucchiaini di lievito in polvere

2 cucchiaini di aglio in polvere

2 cucchiaini di sale kosher

1 ½ cucchiaino di cipolla in polvere

1 cucchiaino di paprika

½ cucchiaino di pepe di Caienna

1 testa di cavolfiore, tagliata a cimette

128 grammi di salsa "Buffalo"

2 cucchiaini di burro non salato, fuso

1 cucchiaino di semi di sesamo, per
guarnire

Ranch al sesamo

82 grammi di panna acida

60 grammi di tahini

2 spicchi d'aglio, tritati finemente

1½ cucchiaino di aneto fresco, finemente
tritato

1 cucchiaino di prezzemolo fresco,
finemente tritato

¼ cucchiaino di aceto di sidro di mele

½ cucchiaino di sale kosher

½ cucchiaino di salsa Worcestershire

¼ di cucchiaino di pepe nero, appena
macinato, più altro a piacere

118 ml di acqua ghiacciata

1. **In** una ciotola grande sbattere insieme la panna acida, l'acqua, il lievito in polvere, l'aglio in polvere, il sale, la cipolla in polvere, la paprika e il pepe di Cayenna.
2. **Aggiungere** il cavolfiore e mescolare per ricoprilo.
3. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Verdure, regolare il tempo su 12 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
5. **Mettere** il cavolfiore sul piatto crisper pre-riscaldato.
6. **Scuotere** il cavolfiore a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
7. **In** una ciotola di dimensioni medie sbattere insieme tutti gli ingredienti del ranch al sesamo, tranne l'acqua ghiacciata.
8. **Aggiungere** l'acqua ghiacciata cucchiaino per cucchiaino fino a ottenere una consistenza liscia ma non acquosa.
9. **Sbattere** insieme la salsa di "bufalo" e il burro fuso in una ciotola grande.
10. **Togliere** il cavolfiore al termine della cottura e saltarlo per ricoprilo con la salsa "Buffalo".
11. **Guarnire** con i semi di sesamo e servire con la salsa ranch al sesamo a parte.

FR CHOU-FLEUR BUFFALO PANÉ AU SÉSAME

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

12 minutes

82 grammes de crème fraîche
1 cuillère à soupe d'eau
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café d'ail en poudre
2 cuillères à café de sel casher
1½ cuillères à café de poudre d'oignon
1 cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
1 têtes de chou-fleur, coupée en
fleurcettes
128 grammes de sauce buffalo
2 cuillères à soupe de beurre non salé,
fondu
1 cuillère à café de graines de sésame,
pour la garniture

Sauce Ranch au sésame

82 grammes de crème fraîche
60 grammes de tahini
2 gousses d'ail finement émincées
1½ cuillères à soupe d'aneth frais,
finement haché
1 cuillère à soupe de persil frais,
finement haché
½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre
de pomme
½ cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de sauce
Worcestershire
½ cuillère à café de poivre noir
fraîchement moulu, plus selon votre
goût
118 millilitres d'eau glacée

1. **Dans** un grand bol, mélangez au fouet la crème aigre, l'eau, la levure chimique, l'ail en poudre, le sel, l'oignon en poudre, le paprika et le poivre de Cayenne.
2. **Ajoutez** le chou-fleur et mélangez pour enrober.
3. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Légumes, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
5. **Placez** le chou-fleur sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. **Secouez** le chou-fleur à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
7. **Dans** un bol de taille moyenne, mélangez au fouet tous les ingrédients de la sauce Ranch au sésame, à l'exception de l'eau glacée.
8. **Ajoutez** la cuillère à soupe d'eau glacée jusqu'à ce que la consistance soit lisse, mais pas aqueuse.
9. **Dans** un grand bol, mélangez au fouet la sauce buffalo et le beurre fondu.
10. **Retirez** le chou-fleur lorsqu'il est cuit et mélangez-le avec la sauce buffalo.
11. **Décorez** avec les graines de sésame et servez avec la sauce ranch au sésame à part.



EN HERB & GARLIC ROASTED TOMATOES

YIELD	8 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	8 minutes

4 large tomatoes, halved crosswise
2 tablespoons olive oil
3 garlic cloves, finely minced
1½ tablespoons dried herbes de
Provence
1 tablespoon kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground
5 to 6 fresh basil leaves, torn, for
garnish

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Vegetables function, adjust time to 8 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Place** the tomatoes cut-side up onto the preheated crisper plate, drizzle them with olive oil, then sprinkle them evenly with the garlic, herbes de Provence, salt, and black pepper.
4. **Remove** the tomatoes when done.
5. **Serve** garnished with the torn basil leaves.

DE GEBRATENE TOMATEN MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

PORTIONEN

8 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

8 Minuten

- 4 große Tomaten, quer halbiert
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1½ Esslöffel getrocknete Kräuter der Provence
- 1 Esslöffel koscheres Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 5 bis 6 frische Basilikumblätter, gehackt, zum Garnieren

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Die** Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf die vorgewärmte Röstplatte legen, mit Olivenöl beträufeln und dann gleichmäßig mit Knoblauch, Kräutern der Provence, Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen.
4. **Die** Tomaten herausnehmen, wenn sie gar sind.
5. **Mit** den zerkleinerten Basilikumblättern garniert servieren.

ES TOMATES ASADOS CON HIERBAS Y AJO

RENDIMIENTO

8 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

- 4 tomates grandes, cortados a la mitad de forma transversal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1½ cucharaditas de hierbas secas provenzales
- 1 cucharada de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 5 a 6 hojas de albahaca fresca trozadas para decorar

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de verduras, ajusta el tiempo a 8 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Coloca** los tomates con la parte cortada hacia arriba en la placa de cocción precalentada, rocíalos con aceite de oliva y, después, espárcelos de manera uniforme con el ajo, las hierbas provenzales, la sal y la pimienta negra.
4. **Retira** los tomates cuando estén hechos.
5. **Sírvelos** decorados con las hojas de albahaca trozadas.

IT POMODORI ARROSTITI CON ERBE E AGLIO

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

8 minuti

4 pomodori grandi, tagliati a metà in
senso trasversale
2 cucchiaini di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio, tritati finemente
1½ cucchiaino di erbe secche di Provenza
1 cucchiaino di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena
macinato
5-6 foglie di basilico fresco, strappate,
per guarnire

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Verdure, regolare il tempo su 8 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Mettere** i pomodori tagliati a testa in su sul piatto crisper pre-riscaldato, irrorarli con l'olio d'oliva, quindi cospargerli uniformemente con l'aglio, le erbe di Provenza, il sale e il pepe nero.
4. **Togliere** i pomodori quando sono pronti.
5. **Servire** guarnendo con le foglie di basilico strappate.

FR TOMATES RÔTIES AUX HERBES ET À L'AIL

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

4 grosses tomates, coupées en deux
dans le sens de la largeur
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail finement émincées
1½ cuillères à soupe d'herbes de
Provence séchées
1 cuillère à soupe de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir,
fraîchement moulu
5 à 6 feuilles de basilic frais, hachées,
pour la garniture

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Légumes, réglez la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Placez** les tomates, côté coupé vers le haut, sur la plaque à croustiller préchauffée, arrosez-les d'huile d'olive, puis saupoudrez-les uniformément d'ail, d'herbes de Provence, de sel et de poivre noir.
4. **Retirez** les tomates lorsqu'elles sont cuites.
5. **Servez** avec les feuilles de basilic hachées.



EN ROASTED ROOT VEGETABLES

YIELD	2 servings
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	14 minutes

3 small rainbow carrots, ends trimmed
1 small sweet potato, cut into 1-inch
chunks
2 small beets, quartered
1 sweet onion, quartered
4 springs fresh thyme
2 tablespoons olive oil
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon black pepper, freshly ground

1. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
2. **Select** the Vegetables function, adjust time to 14 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
3. **Place** all of the ingredients in a large bowl and toss to combine.
4. **Place** the vegetables onto the preheated crisper plate.
5. **Shake** the vegetables halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** when done and serve.

DE GEBRATENES WURZELGEMÜSE

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

14 Minuten

- 3 kleine Regenbogenkarotten, Enden abgeschnitten
- 1 kleine Süßkartoffel, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 kleine rote Bete, geviertelt
- 1 süße Zwiebel, geviertelt
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel koscheres Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
2. **Die** Funktion „Gemüse“ wählen, die Zeit auf 14 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
3. **Alle** Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen.
4. **Das** Gemüse auf die vorgewärmte Röstplatte legen.
5. **Schütteln** Sie das Gemüse nach der Hälfte der Garzeit. Der Schüttelerinnerung erinnert Sie daran.
6. **Nach** der Zubereitung herausnehmen und servieren.

ES TUBÉRCULOS ASADOS

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

14 minutos

- 3 zanahorias arcoíris pequeñas con los extremos cortados
- 1 batata pequeña cortada en trozos de 2,5 cm
- 2 remolachas pequeñas cortadas en cuartos
- 1 cebolla dulce cortada en cuartos
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida

1. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función de verduras, ajusta el tiempo a 14 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
3. **Coloca** todos los ingredientes en un bol grande y revuelve para mezclar.
4. **Coloca** las verduras en la placa de cocción precalentada.
5. **Bate** las verduras a la mitad de la cocción. El recordatorio de batido te indicará cuándo.
6. **Retira** cuando esté hecho.

IT VERDURE ARROSTITE

PORZIONI	2 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	14 minuti

3 piccole carote arcobaleno, con le estremità tagliate
1 piccola patata dolce, tagliata a pezzi di 2,5 cm
2 piccole barbabietole, tagliate in quarti
1 cipolla dolce, tagliata in quarti
4 rametti di timo fresco
2 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiaini di sale kosher
1 cucchiaino di pepe nero, appena macinato

1. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
2. **Selezionare** la funzione Verdure, regolare il tempo su 14 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
3. **Mettere** tutti gli ingredienti in una grande ciotola e farli saltare per amalgamarli.
4. **Mettere** le verdure sul piatto crisper pre-riscaldato.
5. **Scuotere** le verdure a metà cottura. Il promemoria Scuoti ti comunicherà quando è necessario farlo.
6. **Al** termine togliere e servire.

FR LÉGUMES-RACINES RÔTIS

PRÉPARATION POUR	2 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	14 minutes

3 petites carottes arc-en-ciel, extrémités coupées
1 petite patate douce, coupée en morceaux de 2,5 cm
2 petites betteraves, coupées en quatre
1 oignon doux, coupé en quatre
4 branches de thym frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu

1. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. **Sélectionnez** la fonction Légumes, réglez la durée sur 14 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Placez** tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les.
4. **Placez** les légumes sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. **Secouez** les légumes à mi-cuisson. Le Rappel de secouement vous fera savoir à quel moment.
6. **Retirez** en fin de cuisson, puis servez.



EN CINNAMON ROLLS

YIELD

8–10
cinnamon rolls

PREP TIME

1 hour 20 minutes

COOK TIME

15 minutes

236 millilitres milk, warm
57 grams unsalted butter, melted
50 grams white sugar
½ packet active dry yeast
285 grams cups all-purpose flour,
divided, plus more for dusting
¼ teaspoon baking powder
1 teaspoon salt
57 grams unsalted butter, softened
100 grams dark brown sugar
2½ teaspoons ground cinnamon

Cream Cheese Frosting

120 grams cream cheese, room
temperature
120 grams powdered sugar
113 grams unsalted butter, room
temperature
½ teaspoon vanilla extract

Items Needed

Stand mixer fitted with dough hook
Rolling pin
Parchment paper

1. **Place** the warm milk, melted butter, white sugar, and active dry yeast into the bowl of a stand mixer fitted with the dough hook and let sit for 1 minute, until foamy.
2. **Add** in 240 grams of all-purpose flour and mix on low speed until fully combined, then remove the bowl, cover it with plastic wrap or a towel, and place it in a warm area for 1 hour.
3. **Return** the bowl to the stand mixer and mix in the remaining 45 grams flour with the baking powder and salt using the dough hook on low speed, then knead the dough for 5 to 6 minutes.
4. **Turn** the dough out onto a lightly floured surface, then roll out using a rolling pin until the dough is roughly 6-millimetre thick.
5. **Spread** the softened butter over the surface of the dough, leaving a 6-millimetre border around the edges, then sprinkle the dark brown sugar and cinnamon over the butter.
6. **Roll** the dough tightly, beginning at the long edge, until a log of dough has been formed.
7. **Cut** the dough into 25 to 38-millimetre-thick pieces and place them onto a lightly buttered sheet pan, then cover them with plastic wrap or a towel and place them in a warm spot to rise for 30 minutes to 1 hour.
8. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
9. **Select** the Bake function, adjust time to 15 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
10. **Place** a piece of parchment paper onto the preheated crisper plate, then arrange the cinnamon rolls cut-side down onto the paper.
11. **Beat** all of the frosting ingredients together with a spoon until very smooth.
12. **Remove** the cinnamon rolls when done, spread the cream cheese frosting on top, then serve.

PORTIONEN

8–10

Zimtschnecken

VORBEREITUNGSZEIT

1 Stunde 20 Minuten

KOCHZEIT

15 Minuten

236 ml Milch, warm

57 g ungesalzene Butter, geschmolzen

50 g weißer Kristallzucker

½ Päckchen aktive Trockenhefe

285 g Allzweckmehl, aufgeteilt, plus
etwas mehr zum Bestäuben

½ Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

57 g ungesalzene Butter, weich

100 g brauner Zucker

2½ Teelöffel gemahlener Zimt

Frischkäseglasur

120 g Frischkäse auf Raumtemperatur

120 g Puderzucker

113 g ungesalzene Butter auf
Raumtemperatur

½ Teelöffel Vanilleextrakt

Benötigte Utensilien

Küchenmaschine mit Knethaken

Nudelholz

Pergamentpapier

- Die** warme Milch, die geschmolzene Butter, den weißen Zucker und die Trockenhefe in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben und 1 Minute lang ruhen lassen, bis die Hefe aufgeht.
- 240 g** Allzweckmehl hinzugeben und auf niedriger Stufe verrühren, bis der Teig vollständig vermischt ist. Dann die Schüssel vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie oder einem Handtuch abdecken und für 1 Stunde an einen warmen Ort stellen.
- Die** Schüssel wieder in die Küchenmaschine stellen und die restlichen 45 g Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mit dem Knethaken auf niedriger Stufe einrühren, dann den Teig 5 bis 6 Minuten lang kneten.
- Den** Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit einem Nudelholz ausrollen, bis der Teig etwa 6 Millimeter dick ist.
- Die** weiche Butter auf der Teigoberfläche verteilen, dabei einen Rand von 6 Millimetern frei lassen. Dann den dunkelbraunen Zucker und den Zimt über die Butter streuen.
- Den** Teig, beginnend an der langen Kante, straff aufrollen, bis sich eine Teigrolle gebildet hat.
- Den** Teig in 25 bis 38 Millimeter dicke Stücke schneiden und auf ein leicht gebuttertes Blech legen, dann mit Frischhaltefolie oder einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.
- Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
- Die** Funktion „Backen“ wählen, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
- Ein** Stück Pergamentpapier auf das vorgewärmte Backblech legen und die Zimtrollen mit der Schnittfläche nach unten auf das Papier legen.
- Alle** Zutaten für den Zuckerguss mit einem Löffel verrühren, bis er sehr glatt ist.
- Die** Zimtrollen nach dem Backen herausnehmen, mit der Frischkäseglasur bestreichen und servieren.

ES ROLLOS DE CANELA

RENDIMIENTO

8 a 10

rollos de canela

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

236 mililitros de leche tibia

57 gramos de mantequilla sin sal
derretida

50 gramos de azúcar blanca

½ sobre de levadura seca activa

Tazas de 285 gramos de harina común,
en partes, y más para espolvorear

½ cucharadita de polvo para hornear

1 cucharadita de sal

57 gramos de mantequilla sin sal,
pomada

100 gramos de azúcar morena oscura

2½ cucharaditas de canela molida

Glaseado de queso crema

120 gramos de queso crema a
temperatura ambiente

120 gramos de azúcar impalpable

113 gramos de mantequilla sin sal a
temperatura ambiente

½ cucharadita de extracto de vainilla

Elementos necesarios

Batidora de pie con gancho para masa

Rodillo

Papel pergamino

1. **Coloca** la leche tibia, la mantequilla derretida, el azúcar blanca y la levadura seca activa en el bol de una batidora de pie equipada con un gancho para masa y deja reposar durante 1 minuto, hasta que esté espumosa.
2. **Añade** 240 gramos de harina común y mezcla a velocidad baja hasta que esté completamente integrada. Después, retira el bol, cúbrelo con envoltura de plástico o una toalla y colócalo en un lugar cálido durante 1 hora.
3. **Vuelve** a colocar el bol en la batidora de pie y mezcla los 45 gramos de harina restantes con el polvo para hornear y la sal usando el gancho para masa a velocidad baja. Después, amasa la masa durante 5 a 6 minutos.
4. **Voltea** la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estírala con un rodillo hasta que la masa tenga un grosor aproximado de 6 milímetros.
5. **Esparce** la mantequilla blanda sobre la superficie de la masa y, al hacerlo, deja un borde de 6 milímetros a su alrededor. Después, espolvorea el azúcar moreno y la canela sobre la mantequilla.
6. **Enrolla** bien la masa desde el borde largo, hasta que se haya formado un rollo de masa.
7. **Corta** la masa en porciones de 25 a 38 milímetros y colócalas en una bandeja de horno ligeramente untada con mantequilla. Después, cúbre las con envoltura de plástico o una toalla y colócalas en un lugar cálido para que leuden durante 30 minutos a 1 hora.
8. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de freidora por aire COSORI.
9. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta el tiempo a 15 minutos y, después, pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
10. **Coloca** un trozo de papel pergamino sobre la placa de cocción precalentada y coloca los rollos de canela con el lado cortado hacia abajo sobre el papel.
11. **Bate** todos los ingredientes del glaseado con una cuchara hasta que quede muy suave.
12. **Retira** los rollos de canela cuando estén hechos, esparce el glaseado de queso crema encima y sírvelos.

IT INVOLTINI ALLA CANNELLA

PORZIONI

8-10 involtini

TEMPO DI PREPARAZIONE

1 ora e 20 minuti

TEMPO DI COTTURA

15 minuti

236 millilitri di latte, tiepido
57 grammi di burro non salato, fuso
50 grammi di zucchero bianco
½ bustina di lievito secco attivo
285 grammi di farina multiuso,
separata, o anche di più, per
spolverare
½ cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
57 grammi di burro non salato,
ammorbidito
100 grammi di zucchero di canna scuro
2½ cucchiaini di cannella macinata

Glassa di formaggio spalmabile

120 grammi di formaggio cremoso, a
temperatura ambiente
120 grammi di zucchero a velo
113 grammi di burro non salato, a
temperatura ambiente
½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Utensili necessari

Impastatrice con gancio impastatore
Mattarello
Carta da forno

1. **Mettere** il latte tiepido, il burro fuso, lo zucchero bianco e il lievito secco attivo nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio per impasto e lasciare riposare per 1 minuto, fino a che non diventa schiumoso.
2. **Aggiungere** 240 grammi di farina multiuso e mescolare a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi togliere la ciotola, coprirla con pellicola di plastica o un asciugamano e metterla in un luogo caldo per 1 ora.
3. **Riportare** la ciotola nell'impastatrice e mescolare i restanti 45 grammi di farina con il lievito e il sale utilizzando il gancio per impasto a bassa velocità, quindi lavorare l'impasto per 5-6 minuti.
4. **Rovesciare** l'impasto su una superficie leggermente infarinata, quindi stenderlo con un mattarello fino a ottenere uno spessore di circa 6 millimetri.
5. **Spalmare** il burro ammorbidito sulla superficie dell'impasto, lasciando un bordo di 6 millimetri intorno ai bordi, quindi cospargere il burro con lo zucchero di canna scuro e la cannella.
6. **Arrotolare** in modo molto stretto l'impasto, partendo dal bordo lungo, fino a formare un tronco di pasta.
7. **Tagliare** l'impasto in pezzi di 25-38 millimetri di spessore e disporli su una teglia leggermente imburata, quindi coprirli con pellicola di plastica o un asciugamano e metterli a lievitare in un luogo caldo per 30 minuti-1 ora.
8. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
9. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare il tempo su 15 minuti, quindi premere *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
10. **Mettere** un pezzo di carta da forno sul piatto crisper pre-riscaldato, quindi disporre gli involtini alla cannella con il lato tagliato verso il basso sulla carta.
11. **Sbattere** tutti gli ingredienti della glassa con un cucchiaino fino a ottenere un composto molto liscio.
12. **Togliere** gli involtini alla cannella quando sono pronti, spalmarci sopra la glassa al formaggio cremoso e servire.

FR ROULÉS À LA CANNELLE

PRÉPARATION POUR

8 à 10 rouleaux

à la cannelle

DURÉE DE PRÉP.

1 heure et 20 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

236 millilitres de lait, chaud

57 grammes de beurre non salé, fondu

50 grammes de sucre blanc

½ paquet de levure sèche active

285 grammes de farine tout usage,
répartis, plus un peu de farine pour
saupoudrer

½ cuillère à café de poudre à lever

1 cuillère à café de sel

57 grammes de beurre non salé, ramolli

100 grammes de sucre roux

2½ cuillères à café de cannelle moulue

Glaçage au fromage crémeux

120 grammes de fromage frais, à
température ambiante

120 grammes de sucre en poudre

113 grammes de beurre non salé, à
température ambiante

½ cuillère à café d'extrait de vanille

Éléments nécessaires

Batteur sur socle doté d'un crochet de
pétrissage

Rouleau à pâtisserie

Papier sulfurisé

1. **Placez** le lait chaud, le beurre fondu, le sucre blanc et la levure sèche active dans le bol d'un batteur sur socle équipé du crochet pétrisseur et laissez tourner pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. **Ajoutez** 240 grammes de farine tout usage et mélangez à vitesse lente jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis retirez le bol, couvrez-le d'un film plastique ou d'une serviette et placez-le dans un endroit chaud pendant 1 heure.
3. **Remettez** le bol dans le batteur sur socle et incorporez les 45 grammes de farine restant avec la levure chimique et le sel à l'aide du crochet pétrisseur à vitesse lente, puis pétrissez la pâte pendant 5 à 6 minutes.
4. **Déposez** la pâte sur une surface légèrement farinée, puis étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle atteigne une épaisseur d'environ 6 millimètres.
5. **Étalez** le beurre ramolli sur la surface de la pâte, en laissant une bordure de 6 millimètres autour des bords, puis saupoudrez la cassonade et la cannelle sur le beurre.
6. **Roulez** la pâte fermement, en commençant par le bord long, jusqu'à former une bûche.
7. **Coupez** la pâte en tronçons de 25 à 38 millimètres d'épaisseur et placez-les sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée, puis couvrez-les d'un film plastique ou d'une serviette et placez-les dans un endroit chaud pour qu'ils lèvent pendant 30 minutes à 1 heure.
8. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
9. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la durée sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
10. **Placez** une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à croustiller préchauffée, puis disposez les roulés à la cannelle face coupée vers le bas sur le papier.
11. **Battez** tous les ingrédients du glaçage à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que le mélange soit très lisse.
12. **Retirez** les roulés à la cannelle lorsqu'ils sont cuits, étalez le glaçage au fromage frais sur le dessus, puis servez.



EN LEMON POUND CAKE

YIELD	2 mini loaves
PREP TIME	10 minutes
COOK TIME	16 minutes

Oil spray
120 grams all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
¼ teaspoon salt
6 tablespoons unsalted butter, softened
150 grams granulated sugar
1 large egg
1 tablespoon fresh lemon juice
1 lemon, zested
60 millilitres buttermilk

Items Needed

2 mini loaf pans (76 x 140 x 50 millimetres)
Stand mixer or hand mixer

1. **Spray** the insides of the mini loaf pans with oil spray.
2. **Stir** together the flour, baking powder, and salt in a medium bowl.
3. **Beat** the softened butter with a stand mixer or hand mixer until light and fluffy.
4. **Beat** the sugar into the whipped butter for 1 minute.
5. **Stir** the flour mixture into the butter until crumbly.
6. **Mix** in the egg, lemon juice, and lemon zest on low speed until fully incorporated, then slowly add in the buttermilk while the motor is running.
7. **Divide** the batter evenly between the mini loaf pans; they should both be slightly more than halfway full.
8. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
9. **Select** the Bake function, adjust temperature to 155°C and time to 16 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
10. **Place** the pound cake onto the preheated crisper plate.
11. **Remove** the pound cake when done, let cool for 5 to 10 minutes, then remove from the loaf pan, slice, and serve.

DE ZITRONEN-PFUND-KUCHEN

PORTIONEN

2 Mini-Backformen

VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

KOCHZEIT

16 Minuten

Ölspray

120 g Allzweckmehl

1 Teelöffel Backpulver

¼ Teelöffel Salz

6 Esslöffel ungesalzene Butter, weich

150 g Kristallzucker

1 großes Ei

1 Esslöffel frischer Zitronensaft

1 Zitrone, geschält

60 ml Buttermilch

Benötigte Utensilien

2 Mini-Backformen

(76 x 140 x 50 Millimeter)

Stand- oder Handrührgerät

1. **Die** Innenseiten der Mini-Backformen mit Ölspray einsprühen.
2. **Mehl**, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren.
3. **Die** weiche Butter mit einem Standmixer oder einem Handrührgerät rühren, bis sie leicht und schaumig ist.
4. **Den** Zucker 1 Minute lang unter die aufgeschlagene Butter rühren.
5. **Die** Mehlmischung unter die Butter rühren, bis sie krümelig ist.
6. **Das** Ei, den Zitronensaft und die Zitronenschale bei niedriger Geschwindigkeit einrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind, und dann bei laufendem Motor langsam die Buttermilch einrühren.
7. **Den** Teig gleichmäßig auf die Mini-Backformen verteilen; sie sollten beide etwas mehr als zur Hälfte gefüllt sein.
8. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
9. **Wählen** Sie die Backfunktion, stellen Sie die Temperatur auf 155 °C und die Zeit auf 16 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
10. **Den** Pfund-Kuchen auf die vorgewärmte Platte legen.
11. **Nach** dem Backen den Kuchen herausnehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

ES BIZCOCHO DE LIMÓN

RENDIMIENTO

2 minibarras

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

16 minutos

Aceite en aerosol

120 gramos de harina común

1 cucharadita de levadura en polvo

½ cucharadita de sal

6 cucharadas de mantequilla sin sal
ablandada

150 gramos de azúcar granulada

1 huevo grande

1 cucharada de jugo de limón fresco

1 limón rallado

60 mililitros de suero de leche

Elementos necesarios

2 minimoldes de pan

(76 x 140 x 50 milímetros)

Batidora de pie o de mano

1. **Rocía** el interior de los minimoldes de pan con aceite en aerosol.
2. **Mezcla** la harina, el polvo para hornear y la sal en un bol mediano.
3. **Bate** la mantequilla ablandada con una batidora de pie o una batidora de mano hasta que quede suave y esponjosa.
4. **Bate** el azúcar en la mantequilla batida durante 1 minuto.
5. **Revuelve** la mezcla de harina en la mantequilla hasta que quede granulada.
6. **Mezcla** el huevo, el jugo de limón y la ralladura de limón a velocidad baja hasta que se incorporen por completo. Después, añade lentamente el suero de leche mientras el motor esté en funcionamiento.
7. **Divide** la masa de manera uniforme entre los minimoldes de pan. Deben llenarse un poco más de la mitad.
8. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
9. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta la temperatura a 155 °C y el tiempo a 16 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
10. **Coloca** el bizcocho de limón en la placa de cocción precalentada.
11. **Retira** el bizcocho de limón cuando esté listo, déjalo enfriar durante 5 a 10 minutos, retíralo del molde para pan, rebánalo y sirve.

IT TORTA QUATTRO QUARTI AL LIMONE (POUND CAKE)

PORZIONI

2 mini pagnotte

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

16 minuti

Olio spray

120 grammi di farina multiuso

1 cucchiaino di lievito in polvere

½ di cucchiaino di sale

6 cucchiaini di burro non salato,
ammorbidito

150 grammi di zucchero semolato

1 uovo grande

1 cucchiaino di succo di limone fresco

1 limone, pelato

60 millilitri di latticello

Utensili necessari

2 mini teglie per pagnotte

(76 x 140 x 50 millimetri)

Mixer a colonna o a mano

1. **Spruzzare** l'interno delle mini teglie con olio spray.
2. **Mescolare** insieme la farina, il lievito e il sale in una ciotola di dimensioni medie.
3. **Sbattere** il burro ammorbidito con un frullatore a immersione o a mano fino a renderlo chiaro e spumoso.
4. **Sbattere** lo zucchero nel burro montato per 1 minuto.
5. **Mescolare** il composto di farina al burro fino a renderlo friabile.
6. **Mescolare** l'uovo, il succo e la scorza di limone a bassa velocità fino a integrarli completamente, quindi aggiungere lentamente il latticello mentre il motore è in funzione.
7. **Suddividere** la pastella in modo uniforme tra le mini teglie; entrambe dovrebbero essere piene a metà.
8. **Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
9. **Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 155°C e il tempo su 16 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
10. **Posizionare** la pound cake sul piatto crisper pre-riscaldato.
11. **Togliere** la pound cake quando è pronta, lasciarla raffreddare per 5-10 minuti, quindi toglierla dalla teglia, tagliarla a fette e servirla.

GÂTEAU QUATRE-QUARTS AU CITRON

PRÉPARATION POUR	2 mini-pains
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	16 minutes

Huile en aérosol
 120 grammes de farine tout usage
 1 cuillère à café de levure chimique
 ½ cuillère à café de sel
 6 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
 150 grammes de sucre cristallisé
 1 gros œuf
 1 cuillères à soupe de jus de citron frais
 1 citron, en zestes
 60 millilitres de babeurre

Éléments nécessaires

2 mini moules à pain
 (76 x 140 x 50 millimètres)
 Mixeur sur socle ou à main

1. **Vaporisez** l'intérieur des mini moules à pain avec de l'huile en aérosol.
2. **Mélangez** la farine, la levure et le sel dans un bol de taille moyenne.
3. **Battez** le beurre ramolli à l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.
4. **Incorporez** le sucre au beurre fouetté pendant 1 minute.
5. **Incorporez** le mélange de farine au beurre jusqu'à ce qu'il soit friable.
6. **Incorporez** l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron à faible vitesse jusqu'à incorporation complète, puis ajoutez lentement le babeurre pendant que le moteur tourne.
7. **Répartissez** la pâte uniformément dans les mini moules à pain ; ils doivent être remplis à un peu plus de la moitié.
8. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
9. **Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 155 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
10. **Placez** le quatre-quarts sur la plaque à croustiller préchauffée.
11. **Retirez** le quatre-quarts lorsqu'il est cuit, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes, puis retirez-le du moule à pain, coupez-le en tranches et servez-le.



EN CHOCOLATE LAVA CAKES

YIELD	4 servings
PREP TIME	5 minutes
COOK TIME	10 minutes

113 grams butter, cubed, plus 2 tablespoons for greasing ramekins
107 grams dark chocolate chips
120 grams powdered sugar, plus more for dusting
½ teaspoon salt
2 eggs plus 2 egg yolks
½ teaspoon vanilla extract
54 grams all-purpose flour
Powdered sugar, for serving

Items Needed

4 ceramic ramekins (113 grams each)

1. **Melt** 113 grams butter and the dark chocolate together in a small saucepan over low heat, stirring constantly. Remove from the heat when just combined and transfer to a medium bowl.
2. **Add** the powdered sugar, salt, eggs, egg yolks, and vanilla extract to the chocolate and whisk until combined, then fold in the flour.
3. **Place** the crisper plate into the COSORI Air Fryer basket.
4. **Select** the Bake function, adjust temperature to 160°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause* to preheat.
5. **Coat** the inside of each ramekin with a thin layer of butter, then place a small amount of flour at the bottom and roll it around so it evenly coats the butter, tapping out any excess.
6. **Pour** the batter into the ramekins.
7. **Place** the ramekins onto the preheated crisper plate.
8. **Remove** the ramekins when done and allow to rest for 2 to 3 minutes.
9. **Invert** the ramekins onto plates, then dust with powdered sugar and serve.

DE SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN

PORTIONEN

4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

113 g Butter, gewürfelt, plus 2 Esslöffel
zum Einfetten der Auflaufförmchen

107 g Halbbitter-Schoko-Splitter

120 g Puderzucker, plus etwas mehr
zum Bestäuben

¼ Teelöffel Salz

2 Eier plus 2 Eigelb

½ Teelöffel Vanilleextrakt

54 g Allzweckmehl

Puderzucker, zum Servieren

Benötigte Utensilien

4 Auflaufförmchen aus Keramik
(je 113 g)

1. **113 g** Butter und die Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, wenn alles gut vermischt ist, und in eine mittelgroße Schüssel umfüllen.
2. **Puderzucker**, Salz, Eier, Eigelb und Vanilleextrakt zu der Schokolade geben und mit dem Schneebesen verrühren, dann das Mehl unterheben.
3. **Legen** Sie die Röstplatte in den Korb der COSORI Heißluft-Fritteuse.
4. **Wählen** Sie die Backfunktion, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen und dann zum Vorheizen auf *Start/Pause* drücken.
5. **Bestreichen** Sie die Innenseite jedes Auflaufförmchen mit einer dünnen Schicht Butter, geben Sie dann eine kleine Menge Mehl auf den Boden und rollen Sie die Auflaufförmchen, sodass die Butter gleichmäßig bedeckt ist, und klopfen Sie überschüssiges Mehl heraus.
6. **Den** Teig in die Auflaufförmchen gießen.
7. **Die** Auflaufförmchen auf die vorgewärmte Röstplatte stellen.
8. **Nach** dem Backen die Auflaufförmchen herausnehmen und 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.
9. **Die** Auflaufförmchen auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ES VOLCÁN DE CHOCOLATE

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

113 gramos de mantequilla en cubos,
más 2 cucharadas para untar en los
ramequines

107 gramos de pepitas de chocolate
negro

120 gramos de azúcar impalpable y más
para espolvorear

½ cucharadita de sal

2 huevos más 2 yemas de huevo

½ cucharadita de extracto de vainilla

54 gramos de harina común

Azúcar impalpable para decorar

Elementos necesarios

4 ramequines de cerámica (de
113 gramos cada uno)

1. **Derrite** 113 gramos de mantequilla y el chocolate negro juntos en una cacerola pequeña a fuego lento y revuele de manera constante. Retira del fuego cuando estén mezclados y transfiere la mezcla a un bol mediano.
2. **Añade** el azúcar en polvo, la sal, los huevos, las yemas de huevo y el extracto de vainilla al chocolate y mezcla hasta que se integren. Después, incorpora la harina.
3. **Coloca** la placa de cocción en la cesta de la freidora por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función Bake (Hornear), ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 10 minutos, después pulsa el botón de *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Cubre** el interior de cada ramequín con una capa delgada de mantequilla. Después, coloca una pequeña cantidad de harina en el fondo y espárcela para que cubra de manera uniforme la mantequilla, y elimina cualquier exceso.
6. **Vierte** la mantequilla en los ramequines.
7. **Coloca** los ramequines en la placa de cocción precalentada.
8. **Retira** los ramequines cuando estén listos y déjalos reposar durante 2 a 3 minutos.
9. **Invierte** los ramequines en platos, espolvoréalos con azúcar impalpable y sírvelos.

IT TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

113 grammi di burro, tagliato a cubetti,
più 2 cucchiaini per ungere i pirottini
107 grammi di gocce di cioccolato
fondente
120 grammi di zucchero a velo, più altro
per spolverare
½ di cucchiaino di sale
2 uova più 2 tuorli
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
54 grammi di farina multiuso
Zucchero a velo, per servire la pietanza

Utensili necessari
4 pirottini di ceramica (113 grammi
ciascuno)

FR MOELLEUX COULANTS AU CHOCOLAT

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

113 grammes de beurre, coupé en
cubes, plus 2 cuillères à soupe pour
graisser les ramequins
107 grammes de pépites de chocolat
noir
120 grammes de sucre en poudre, plus
pour saupoudrer
½ cuillère à café de sel
2 œufs plus 2 jaunes d'œufs
½ cuillère à café d'extract de vanille
54 grammes de farine tout usage
Sucre en poudre, pour le service

Éléments nécessaires
4 ramequins en céramique
(113 grammes chacun)

- Sciogliere** 113 grammi di burro e il cioccolato fondente in un pentolino a fuoco basso, mescolando continuamente. Togliere dal fuoco quando il composto è appena amalgamato e trasferirlo in una ciotola di dimensioni medie.
 - Aggiungere** lo zucchero a velo, il sale, le uova, i tuorli d'uovo e l'estratto di vaniglia al cioccolato e sbattere fino ad amalgamare il tutto, quindi incorporare la farina.
 - Inserire** il piatto crisper nel cestello della Friggitrice ad aria COSORI.
 - Selezionare** la funzione Bake (Cottura al forno), regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
 - Rivestire** l'interno di ogni pirottino con uno strato sottile di burro, quindi mettere una piccola quantità di farina sul fondo e farla rotolare in modo che ricopra in modo uniforme il burro, sbattendo per eliminare la farina in eccesso.
 - Versare** la pastella nei pirottini.
 - Posizionare** i pirottini sul piatto crisper pre-riscaldato.
 - Rimuovere** i pirottini quando sono pronti e lasciarli riposare per 2 o 3 minuti.
 - Capovolgere** i pirottini sui piatti, quindi spolverare con zucchero a velo e servire.
-
- Faites** fondre 113 grammes de beurre et le chocolat noir dans une petite casserole à feu doux, en remuant constamment. Retirez du feu lorsque le mélange est homogène et transférez le tout dans un bol de taille moyenne.
 - Ajoutez** le sucre en poudre, le sel, les œufs, les jaunes d'œufs et l'extract de vanille au chocolat et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène, puis incorporez la farine.
 - Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI.
 - Sélectionnez** la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
 - Enduisez** l'intérieur de chaque ramequin d'une fine couche de beurre, puis déposez une petite quantité de farine au fond du ramequin et roulez-le de façon à ce qu'il enrobe uniformément le beurre, en tapotant l'excédent.
 - Versez** la pâte dans les ramequins.
 - Placez** les ramequins sur la plaque à croustiller préchauffée.
 - Retirez** les ramequins lorsqu'ils sont cuits et laissez-les reposer 2 à 3 minutes.
 - Retournez** les ramequins sur des assiettes, puis saupoudrez de sucre en poudre et servez.