

# *RICETTARIO FORNO ELETTRICO* *ELECTRONIC OVEN RECIPES*



## Ricette (Tabella dei contenuti)/Recipes (Table of Contents)

Nelle ricette i tempi di cottura sono indicativi, poiché possono variare a seconda del peso e della temperatura iniziale del singolo alimento (per esempio, temperatura ambiente, di frigorifero, freezer, ecc.). Si consiglia di verificare costantemente il cibo durante la cottura, soprattutto nei primi impieghi; con l'esperienza riuscirete ad impostare correttamente i tempi e le funzioni del forno.

BIMAR declina ogni responsabilità per eventuali risultati negativi di ricette.

Ali di pollo/Chicken wings	01
Salsa allo zenzero e sesamo per ali di pollo/Sesame Ginger Sauce for chicken Wings	01
Pizza bianca/White Pizza	02
Verdure arrostate/Roasted vegetables	02
Patate dolci al forno/Baked Sweet Potato	03
Asparagi avvolti nella pancetta/ Bacon Wrapped Asparagus	03
Pollo arrosto classico/Classic Roast Chicken	04
Chips al cavolo nero/Kale Chips	04
Pancetta candita/Candied Bacon	05
Anelli Di Mela Secca/Dried Apple Rings	05
Patatine fritte/French Fries	06
Patatine fritte dolci/Sweet Potato Fries	06
Salmone arrosto/Roasted Salmon	07
Anello di cipolla/Onion Ring	08
Biscotti al burro/Butter Cookies	08
Panini fatti a ciambella/Bagel	09
Toast di uova/Eggs toast Zucca al forno/Baked Pumpkin	10
Costolette di agnello arrosto con rosmarino e aglio/Roasted Lamb Chops with rosemary and Garlic	11
Arrotolato Turco ripieno avvolto nella pancetta/Bacon-weaved Stuffed Turkey	12



## Ali di pollo/Chicken Wings

TIMER/TIME



18MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

Spray antiaderente per cucinare. 907gr. di ali di pollo (tagliare le punte), 2 cucchiaini da te (3,75ml) di sale. /Non stick cooking spray. 907g chicken wigs, removed tea spoon (3,75ml) salt

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Spruzzare il cestello con lo spray da cucina antiaderente. Spray the basket with the nonstick cooking spray.
- 2 Metti le ali di pollo nel cestello. Cospargere di sale. Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.

3

Inserire il cestello all'interno del forno nella pos. 2. Impostare il programma Friggere ad Aria, 230°C per 18 minuti e cuocere finché non diventano dorate e croccanti. Put the basket into rack position 2. Set at 230°C for 18minutes. Cook until golden and crispy.



## Salsa allo zenzero e sesamo per ali di pollo/ Sesame Ginger Sauce for chicken Wings

TIMER/TIME



18MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

60ml olio di sesamo, 2 spicchi d'aglio grattugiati. 6 cipolle verdi, affettate sottilmente. 1 pezzo di zenzero da circa 5cm, sbucciato e grattugiato. 907gr. di ali di pollo, punte rimosse. 2 cucchiaini (30ml) di miele. 2 cucchiaini (30 ml) di salsa di soia e 60 ml di semi di sesamo tostanti

60 ml sesame oil. 2 garlic cloves, grated. 6 green onions, thinly sliced. 1pc (5cm) piece ginger, peeled and grated. 907gr chicken wings, tips removed drumettes and flats separated. 2 tablespoons (30ml) honey. 2 tablespoons (30ml) soy sauce and cup (60ml) toasted sesame seeds.

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Spruzzare con lo spray da cucina antiaderente il cestello e posizionare il pollo. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Put the chicken into basket.

3

Mettere l'olio di sesamo, la salsa di soia, il miele, lo zenzero e l'aglio in una ciotola capiente. Mescolare insieme ed aggiungere i semi di sesamo e le cipolle verdi. Put the sesame oil, soy sauce, honey, ginger and garlic into a large bowl. Whisk together. Add the sesame seeds and green onions.

- 2 Inserire il cestello all'interno del forno nella pos.2. Impostare il programma Friggere ad Aria, a 230°C per 18 minuti e cuocere finché non diventano dorate e croccanti. Put the basket into rack pos. 2. Set to Chicken wings at 230°C for 18 minutes. Cook until golden and crispy.

4

Mescolare le ali di pollo cotte all'interno della ciotola con il preparato e mescolarle uniformemente. Servire immediatamente. When chicken wings are ready, transfer wings to the large bowl and toss evenly. Serve immediately.



## Pizza bianca/White Pizza

TIMER/TIME



11MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 impasto per pizza a crosta sottile. 1 cucchiaino di scaglie peperoncino, coppa di ricotta.  
Thin-crust pizza dough tsp. red pepper flakes cup ricotta cheese

2 spicchi d'aglio affettati sottilmente. 9 fette di mozzarella fresca. Spray da cucina antiaderente.  
Cloves garlic, sliced thinly 9 slices of fresh mozzarellas. Nonstick cooking spray.

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

**1** Spruzzare la teglia con spray da cucina antiaderente, adagiare l'impasto della pizza sulla teglia, aggiungere: ricotta, mozzarella, l'aglio e peperoncino.  
Spray the baking pan with nonstick cooking spray, put the pizza dough on the pan, add ricotta, mozzarella, garlic and red pepper flakes.

**2** Inserire la teglia all'interno del forno in pos.3; impostare il programma Pizza a 230°C per 11 minuti, o fino a quando il formaggio si scioglie e diventa leggermente dorato e la crosta inferiore è dorata. Put the pan into rack Pos. 3 and set to Pizza at 230 °C for 11 minutes, or until the cheese is melted and lightly brown and the bottom crust is golden.

**3** Lasciare raffreddare la pizza per 5 minuti prima di tagliarla.  
Let the pizza cool for 5 minutes before cutting.



## Verdure arrostate/Roasted vegetables

TIMER/TIME



15MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 cetriolo. 10 funghi  
2 cucchiari di olio d'oliva  
1 Cucumber 10 mushrooms  
2 tablespoons olive oil

1 broccolo. 1 cipolla, 1 cucchiaino di sale sbucciato e 1 Broccolo.  
1 onions, peeled teaspoon salt

1 spiga di grano. 5 asparagi.  
1 cucchiaino di aglio in polvere.  
1 ear of corn. 5 asparagus 1  
teaspoon garlic powder

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

**1** Posizionare un foglio di alluminio sulla teglia.  
Line the Baking Pan with aluminum foil.

**2** Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili in modo che cuociano in modo uniforme. Cut the vegetables into similar size pieces so they cook evenly.

**3** Condire con olio d'oliva e cospargere di sale e pepe all'aglio.  
Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and garlic pepper.

**4** Posizionare la teglia all'interno del forno in pos. 3. Selezionare programma Verdure a 230°C per 15 minuti. Put the baking pan into the rack Pos.3. Set to Vegetables programme at 230°C for 15 minutes.



TIMER/TIME



35MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## Patate dolci al forno/Baked Sweet Potato

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Patate dolci. Sweet potatoes

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Collocare le patate dolci sulla teglia. Place the sweet potatoes on baking pan.
- 2 Inserire all'interno del forno la teglia in pos. 2. Selezionare il programma Verdure a 230°C per 35 minuti o fino a che non diventano morbide.  
Put the baking pan into the rack Position 2. Set to Vegetables at 230°C for 35 minutes, or until soft.



TIMER/TIME



10MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## Asparagi avvolti nella pancetta/Bacon Wrapped Asparagus

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 kg di asparagi. 6 fette di pancetta Sale e pepe 2 cucchiaini di olio d'oliva

1 lb asparagus. 6 slices bacon  
Salt & Pepper. 2 teaspoons Olive Oil

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Tagliare le estremità degli asparagi in modo che siano lunghi 12-14cm. Posizionarli in una terrina e ricoprirli con olio d'oliva. Condirli con sale e pepe. Trim ends of asparagus so they are 12-14cm long. Place in mixing bowl and toss with olive oil to coat. Season with salt and pepper.
- 2 Prendere 5-6 punte di asparagi e una fetta di pancetta, avvolgere gli asparagi con la pancetta. Fissare con uno stuzzicadenti se desiderato. Take 5-6 asparagus spears and one slice of bacon. Wrap the asparagus with bacon. Secure with toothpick if desired.
- 3 Inserire un foglio di alluminio sulla teglia ed appoggiare gli asparagi. Mettere all'interno del forno la teglia in pos.3. Selezionare il programma Arrosto a 230°C per 10 minuti o fino a quando la pancetta è croccante e gli asparagi sono cotti. Place them in the baking pan with aluminum foil. Put the baking pan into the rack Position 3. Set to Roast at 230°C for 10 minutes or until bacon is crispy and asparagus is cooked through.



## Pollo arrosto classico/Classic Roast Chicken


Da 4 a 6 porzioni. Makes 4 to 6 servings


### INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 limone tagliato a metà. 1 pollo intero [circa 1,8 kg].  
1 spicchio d'aglio, schiacciato.  
1 cucchiaino (5 ml) di sale e 1 di pepe nero appena macinato (2,5 ml). 1 cucchiaino (5 ml) di olio extra vergine di oliva. 2 cucchiaini (10 ml) di erbe di Provenza o altre erbe essiccate come rosmarino e timo

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Foderare la teglia con un foglio di alluminio. Line the Baking Pan with aluminum foil.
- 2 Mettere il pollo asciutto e cospargilo di sale, metà nella cavità del pollo. Posizionare il pollo sulla teglia preparata e condire con olio d'oliva. Strofinare con erbe e spicchi d'aglio. Put the chicken dry and sprinkle with salt, half into the chicken's cavity. Put the chicken on the prepared baking pan and drizzle with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves.

TIMER/TIME  
  
30MIN

TEMPERATURA/TEMPERATURE  
  
200°C

1 lemon halved. 1 Whole chicken [1.8 kg]  
1 garlic cloves, smashed  
1 teaspoon (5 ml) salt and teaspoon (2.5 ml) freshly ground black pepper  
1 teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil  
2 teaspoons (10 ml) herbes de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme

- 3 Posizionare gli spicchi d'aglio nella cavità del pollo con il limone. Mettere la teglia nel forno in pos. 4. Impostare la funzione Arrosto a 200°C per 30 minuti. Cuocere fino a doratura e croccante. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon. Put the Baking Pan with the chicken into rack position 4. Set Roast function at 200°C for 30 minutes. Cook until golden and crispy.




## Chips al cavolo nero/Kale Chips


4 Porzioni. 4 servings

4 steli di cavolo riccio. 4 stems curly kale

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Posizionare le foglie di cavolo sul cestello AirFryer e spruzzare abbondantemente con olio. Put the kale leaves on the AirFryer basket and spray liberally with oil.
- 2 Inserire il cestello AirFryer nella pos. 2 della griglia. Impostare a 176 °C per 5 minuti. Cuocere fino a quando il cavolo è luminoso e croccante. Nota: controllare il cavolo costantemente perché può diventare croccante molto rapidamente.

TIMER/TIME  
  
5MIN

TEMPERATURA/TEMPERATURE  
  
176°C

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Olio d'oliva, da spruzzare; cucchiaino (1 ml) di sale kosher  
Olive oil, for spraying teaspoon (1 ml) kosher salt

- Put the AirFryer Basket into the rack Pos.2. Set at 176°C for 5 min. It can crisp up very quickly. Cook until kale is bright and crispy. Note: Keep an eye on the kale because it can crisp it can crisp up very quickly.
- Una volta che il cavolo è pronto, togliere dal forno e cospargere di sale. Once the kale is ready, remove from oven and sprinkle with salt.



## Pancetta candita/Candied Bacon

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 fetta di pancetta spessa + n.1 cucchiaino di pepe di cayenna macinato + n.1 tazza di zucchero di canna scuro e 2 cucchiari di sciroppo d'acero.

1 thick bacon tsp. ground cayenne pepper. cup dark brown sugar 2 tbsp. maple syrup.

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Posizionare uniformemente le strisce di pancetta sulla griglia del forno. Evenly put the bacon strips on the oven rack.
- 2 Cospargere lo zucchero di canna e il pepe di cayenna sulla pancetta e strofinare sulla carne. Spennellare la pancetta con lo sciroppo d'acero. Sprinkle the brown sugar and cayenne pepper over the bacon and rub into the meat. Brush the bacon with the maple syrup.
- 3 Inserire la griglia nel forno nella pos. 2. Impostare la funzione Disidratazione a 60°C per 5 ore. Put the oven rack into rack position 2. Set Dehydrate function at 60°C for 5 hours.

TIMER/TIME



5Hr

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



60°C



## Anelli di mela secca/Dried Apple Rings

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

1-2 Mele verdi/1-2 Green Apple

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Togliere il dorsolo della mela utilizzando un levatoroli. Using a pairing knife remove baller core the apple
- 2 Disporre uniformemente le fette sulla griglia del forno. Mettere la griglia del forno nella pos. 2. Impostare la funzione Disidratazione a 50°C per 3 ore. Puoi anche mettere fette aggiuntive sul cestello della friggitrice ad aria se usi più di 1 mela.
- 3 Lascia raffreddare completamente le mele prima di trasferirle in un contenitore ermetico per conservarle. Let the apples cool completely before transferring to an airtight container to store.

TIMER/TIME



3-4Hr

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



50°C



## Patatine fritte/French Fries

TIMER/TIME



18MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

2 o 3 porzioni/Makes 2 or 3 servings

454 gr. di patate e cospargerle con un po' di olio d'oliva; 1 cucchiaino (5 ml) di sale condito

1 pound (454g) and some olive oil for spraying. 1 teaspoon (5ml) of the seasoned salt

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1** Sbucciare le patate e tagliarle a strisce di circa: (0,6x7,6) cm.  
Peel the potatoes and cut them into (0.6x7,6)cm strips.
- 2** Immergere le strisce di patate in acqua per 30 minuti, quindi scolarle bene e asciugarle tamponandole con un tovagliolo di carta. Soak the potatoes strips in water for 30 minutes, then drain thoroughly and pat them dry with a paper towel.
- 3** Posizionare le patate essiccate nel cestello AirFryer. Spruzzare abbondantemente con olio. Cospargere di sale e mescolare. Stendere in un unico strato. Put the dried potatoes into the AirFryer Basket. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer
- 4** Mettere il cestello della friggitrice ad aria nella pos. 2 della griglia. Impostare il programma: patatine fritte a 230 °C per 18 min., cuocere fino a ottenere la croccantezza desiderata.  
Put the Air Fryer Basket into rack Position 2. Set to French Fries at 230°C for 18 minutes, cooking until desired crispiness is achieved.
- 5** Quando le patatine fritte sono pronte, trasferitele in una ciotola da portata. Assaggia e regola il condimento a piacere. Servire subito.  
When French fries are done, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.



## Patatine fritte dolci/Sweet Potato Fries

TIMER/TIME



21MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

2 o 3 porzioni/Makes 2 or 3 servings

(25ml) di maionese. 1 peperoncino tritato finemente. 1 cucchiaino (1 ml) di succo di limone fresco.

(125 ml) mayonnaise, 1 chipotle finely, chopped teaspoon (1 ml) fresh lemon juice

Patate fritte dolci:

Olio d'oliva, per spruzzare un cucchiaino (2,5 ml) di sale

454 gr. di patate dolci (circa 2 medie), tagliate a pezzi spessi (0,6x10)cm circa Sweet Potato Fries:

Olive oil, for spraying, teaspoon (2.5 ml) salt

1 pound (454 g) sweet potatoes (about 2 medium), cut into pieces about (0,6x10)cm



## INDICAZIONI/DIRECTIONS

**1** Preparare la maionese: mescolare insieme la maionese, il peperoncino e il succo di limone nella ciotola, quindi coprire e conservare in frigorifero fino al momento di servire. Repare Mayonnaise: stir mayonnaise, chile and lemon juice together in the bowl, then cover and refrigerate until ready to serve.

**2** Mettere le patate dolci tagliate nel cestello AirFryer. Spruzzare abbondantemente con olio. Cospargere di sale e mescolare. Stendere in un unico strato  
Put the cut sweet potatoes into the AirFryer basket. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer

**3**

Mettere il cestello della friggitrice ad aria nel forno nella pos. 2 della griglia. Impostare su patatine fritte a 230 °C per 21 minuti. Cuocere fino a doratura e croccante.

Put the Air Fryer basket into the oven in rack Pos. 2. Set to French Fries at 230°C for 21minutes. Cook until golden brown and crispy.

**4**

Quando le patate dolci sono pronte, trasferitele in una ciotola da portata. Servire immediatamente con la maionese. When sweet potatoes are ready, transfer to a serving bowl. Serve immediately with Mayonnaise on the side.



## Salmone arrosto/Roasted Salmon

TIMER/TIME



4MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



200°C

Questa ricetta richiede pochissimo tempo per essere preparata e cucinata (2 porzioni).  
This one-sheet dinner takes barely any time to prepare and cook (makes 2 servings)

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

227gr. di salmone selvatico 1 tazza (250 ml) di pomodorini, n.1 mazzo di asparagi, tagliati 1 spicchio d'aglio, affettato 1-2 cucchiaini (da 15 a 30 ml) di olio extra vergine di oliva cucchiaino (1 ml) di pepe nero macinato fresco cucchiaino (2,5 ml) di sale. n.1 Tazza (125 ml) di olive snocciolate e tritate grossolanamente.

227gr. wild salmon, 1 cup (250 ml) cherry tomatoes, bunch asparagus, trimmed 1 garlic clove, sliced 1-2 tablespoons (15 to 30 ml) extra virgin olive oil teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper. teaspoon (2.5 ml) salt cup (125 ml) olives, pitted and roughly chopped

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

**1** Posizionare un foglio di carta forno sulla teglia, mettere il salmone, i pomodori, gli asparagi, le olive e l'aglio sulla teglia. Condire con olio d'oliva e cospargere con sale e pepe.  
Line Baking Pan with aluminum foil. Put salmon, tomatoes, asparagus, olives and garlic onto the Baking Pan. Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and pepper.

**2** Inserire la teglia con il salmone nel forno in Pos.1. Impostare la funzione Arrosto a 200°C per 4 minuti, cuocere fino a quando il salmone diventa opaco e le verdure sono rosolate.  
Put the Baking Pan with the salmon into rack Position 1. Set to Roast function with 200°C for 4 minutes, cook until salmon is opaque and vegetables are browned.



TIMER/TIME



10MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



200°C

## Anello di cipolla/Onion ring

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 Cipolla- 1 Uovo. 3gr. di paprika affumicata. 150gr. di farina per tutti gli usi, 2gr. di pepe macinato. 3 g di sale da cucina e 130 ml di latte./1 Onion 1 Egg.3 g Smoked Paprika. 150 g All Purpose Flour 2 g ground pepper. 3 g table salt 130 ml Milk

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Sciacquare la cipolla e tagliarla a rondelle di circa un centimetro. Posizionare con cura le rondelle l'uno dall'altro.  
Rinse the onion and cut into approximately inch rings. Carefully separate the rings from each other.
- 2 Posizionare un foglio di carta da forno sulla teglia e spennellare con uno strato di olio.  
Line Baking Pan with aluminum foil. Brush foil with a layer canola oil.
- 3 Unire la farina, il sale e la paprika in una ciotola media e mescolare bene.  
Combine the flour, salt and paprika in a medium bowl and stir well.
- 4 Unire l'uovo, il latte e il sale in un'altra ciotola e mescolare bene. Combine the egg, milk and salt in an other bowl and stir well.
- 5 Mettere ogni anello di cipolla nella miscela di farina, poi inserire ogni anello nella miscela di uova, quindi ricoprire gli anelli con del pangrattato e trasferirli nella teglia.  
First, coat each onion ring in the flour mixture. Second, coat each ring in the egg mixture, then coat rings in bread crumbs and transfer to baking pan.
- 6 Inserire la teglia nella pos.2. Impostare il programma: Air Fry a 200 °C per 10 minuti.  
Put the baking pan into the pos.2. Set to Air Fry at 200°C for 10 minutes.



TIMER/TIME



20MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



175°C

## Biscotti al burro/Butter cookies

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

2 cucchiaini di latte. 1 cucchiaino di estratto di vaniglia. 2 tuorli d'uovo grandi. 2 tazze (283gr.) di farina per tutti gli usi  
cucchiaino di sale tazza (140gr.) di zucchero semolato. 1 tazza (226gr.) di burro non salato, ammorbidito.  
2 tsp milk. 1 tsp vanilla extract 2 large egg yolks. 2 cups (283g) all-purpose flour. tsp salt cup (140g) granulated  
sugar.1 cup (226g) unsalted butter, softened.

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Mescolare tramite un robot da cucina elettrico (o una planetaria) dotato di attacco a paletta: burro, zucchero e sale fino a quando non vengono combinati.  
In the bowl of an electric stand mixer fitted with the paddle attachment cream together butter, sugar and salt until combined.
- 2 Mescolare i tuorli d'uovo e la vaniglia.  
Mix in egg yolks and vanilla.
- 3 Aggiungere la farina e mescolare fino a renderla friabile, poi aggiungere il latte e continuare a mescolare fino a raggiungere un impasto più denso.
- 4 Add flour and mix until crumbly then add in milk and continue to mix while adding in a little more milk if needed.  
Inserire in un saccapoche con punta a stella aperta. Distribuire l'impasto a rondelle su una teglia non unta.  
Transfer to piping bag fitted with an open star tip. Pipe dough into rounds onto ungreased baking pan.
- 5 Preiscaldare il forno, posizionare la teglia nella pos.2. Impostare a 175 °C per 20 minuti o fino a doratura sul fondo dei biscotti.  
Preheat the oven, then put the baking pan into the rack pos.2. Set to Bake at 175°C for 20 minutes or until golden brown on bottom.



TIMER/TIME



13MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

## Panini dolci fatti a ciambella/Bagels

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

2 cucchiaini di lievito secco attivo. 1 cucchiaio di zucchero semolato. 1 uovo. 3 tazze di farina per pane + extra per impastare. 1 cucchiaino di sale. 1 tazza di acqua tiepida circa. A piacimento: condimento come semi di sesamo, formaggio grattugiato, sale grosso, ecc.

2 teaspoons active dry yeast 1 tablespoons granulated sugar. 1 Egg. 3 cups bread flour + extra for kneading. 1 teaspoons salt. 1 Cups of warm water (1/4 additional water may be needed). Favorite condiment such as sesame seeds, shredded cheese, coarse salt, etc.

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Aggiungere lo zucchero e il lievito a 1/2 tazza di acqua calda, mescolare e lasciare riposare per 5 minuti. Add sugar and yeast to 1/2 cup warm water, stir, and let rest for 5 minutes.
- 2 Mescolare la farina e il sale in una ciotola capiente. Fare un buco al centro e versare il composto di lievito, mescolare, quindi aggiungere acqua tiepida un po' alla volta fino a ottenere un impasto umido, sodo e leggermente ispido.  
Mix the flour and salt in a large bowl. Make a well in the center and pour in the yeast mixture, mix, then adding warm water a little bit at a time until the dough is moist but firm and slightly shaggy
- 3 Su una superficie infarinata, impastare l'impasto fino a renderlo sodo e rigido, circa 7 minuti, lavorando con la farina dalla superficie.  
On a floured surface, knead the dough until it's firm and stiff, about 7 minutes, working in flour from surface.
- 4 Spennellare leggermente in una grande ciotola con olio e girare l'impasto. Coprire la ciotola con un canovaccio umido e lasciarla riposare in un luogo caldo fino a quando non sarà lievitata (circa 2 ore).  
Lightly brush a large bowl with oil and turn the dough to coat. Cover the bowl with a damp dish towel and let rest in a warm place until it's doubled in size, about 2 hours.
- 5 Pestare l'impasto e lasciarlo riposare per 10 minuti. Dividere l'impasto in otto pezzi uguali, quindi modella ciascuno.  
Punch down the dough and let it rest for 10 minutes. Divide the dough into eight equal pieces, then shape.
- 6 Ricoprire un dito di farina e premi al centro di ogni pallina di pasta per formare un anello, allungando l'anello a forma di bagel. Coprite le forme di bagel con un canovaccio umido e lasciate riposare per 10 minuti.  
Coat a finger in flour and press into the center of each dough ball to form a ring, stretching the ring into a bagel shape. Cover bagel shapes with a damp kitchen towel and allow to rest for 10 minutes.
- 7 Fare bollire una grande pentola d'acqua. Mettere i bagel in acqua bollente delicatamente. Lascia riposare i bagel in acqua bollente per 1-2 minuti, quindi girali e lasciali riposare in acqua per altri 1-2 minuti (più a lungo rimangono nell'acqua, più gommosa sarà la consistenza). Boil a large pot of water. Place bagels into boiling water by gently. Let bagels sit in boiling water for 1-2 minutes, then flip and allow to sit in water for an additional 1-2 minutes (the longer they are in the water, the chewier the texture will be).
- 8 Togliere i bagel dall'acqua e posizzarli sul cestello dell'airfryer spennellato con dell'olio. Spennellare i bagel con il lavaggio delle uova (1 uovo sbattuto più 1 cucchiaio di acqua). Aggiungi il condimento se lo desideri.  
Remove from water and place on airfryer basket brushed with oil. Brush bagels with egg wash (1 beaten egg plus 1 tablespoon water). Add condiment if desired.
- 9 Preriscaldare il forno. Inserire il cestello dell'airfryer nella pos. 2 della griglia. Impostare su Verdure a 230°C per 13 minuti.  
Preheat the oven. Put the airfryer basket into the rack Position 2. Set to Vegetables at 230°C for 13 minutes.



## Toast di uova/Eggs toast

TIMER/TIME



1-7MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

2 fette di pane. Sale e pepe. 1 uovo grande, Burro. Formaggio grattugiato.  
2 Slice of Bread. Salt & Pepper. 1 Large Egg Butter Shredded Cheese

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Usando un cucchiaino, appiattisci il centro del tuo pezzo di pane, quindi imburralo.  
Using a spoon flatten out the center of your piece of bread then butter your bread.
- 2 Rompere l'uovo e posizionarlo appiattito sopra la fetta di pane e cospargere di sale e pepe.  
Crack egg into flattened section of bread and sprinkle with salt and pepper.

- 3 Cospargere il formaggio grattugiato intorno all'uovo sul pane e l'albume.  
Sprinkle shredded cheese around the egg on bread and egg white.
- 4 Posizionare con cura la fetta di pane nel cestello, nella pos. 2 della griglia. Impostare il programma Toast e selezionare il tempo desiderato (1-7) minuti.  
Carefully place egg bread in air fryer basket. Put the Air Fryer Basket into the rack pos.2. Set to Toast function and choose the desired time(1-7mins).



## Zucca al forno/Baked Pumpkin

TIMER/TIME



10MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Zucca ed Olio d'oliva. Pumpkin Olive oil.

### INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1 Tagliare la zucca a fette e spennellarla con l'olio d'oliva. Cut the pumpkin and brush with the olive oil.
- 2 Mettere un foglio di carta forno sulla teglia e mettere le fette di zucca; inserire la teglia in pos.2. Selezionare il programma Verdure, a 230°C per 10 minuti o fino alla cottura desiderata.  
Place the Pumpkin on baking pan. Put the baking pan into the rack Pos.2. Set to Vegetables at 230°C for 10 minutes or until soft.



TIMER/TIME



10MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



230°C

Costolette di agnello arrosto con rosmarino e aglio.  
Roasted Lamb Chops with Rosemary and Garlic.

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

4 spicchi d'aglio, schiacciati. 1 cucchiaio (30 ml) di olio extravergine di oliva cucchiaino (1 ml) di pepe nero macinato fresco.

8 costolette di agnello lombo, circa 907gr. di cucchiaino (2,5 ml) di sale. 1 cucchiaio (15 ml) di rosmarino fresco tritato (foglie da circa 3 a 4 rametti di rosmarino).

4 garlic cloves, crushed. 1 tablespoons (30 ml) extra virgin olive oil teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper. 8 loin lamb chops, about 2 pounds (907 g) teaspoon (2.5 ml) salt. 1 tablespoon (15 ml) chopped fresh rosemary (leaves from about 3 to 4 rosemary sprigs)

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

1

Mescolare l'aglio, il rosmarino, il pepe e l'olio d'oliva in una ciotola. Aggiungere le costolette di agnello e mescolare bene per ricoprire completamente. Lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. L'agnello può anche essere marinato durante la notte in frigorifero a questo punto per il massimo sapore.

Stir the garlic, rosemary, pepper and olive oil together in a bowl. Add the lamb chops and toss together well to fully coat. Let rest at room temperature for about 30 minutes. The lamb can also be marinated overnight in the refrigerator at this point for maximum flavour.

2

Mettere sulla teglia un foglio di alluminio e posizionare le costolette di agnello sulla padella e cospargere uniformemente con il sale.

Line the Baking Pan with aluminum foil. Put the lamb chops on the pan and sprinkle evenly with the salt.

3

Inserire la teglia nella pos. 2. Impostare la funzione Broil a 230°C per 10 minuti. Lasciare riposare le costolette per circa 5 minuti una volta tolte dal forno prima di servirle.

Put the Baking Pan into rack Position 2. Set Broil function with 230°C for 10 minutes. Let chops rest for about 5 minutes once removed from the oven before serving.



TIMER/TIME



20MIN

TEMPERATURA/  
TEMPERATURE



176°C

Arrotolato Turco ripieno avvolto nella pancetta/  
Bacon-Weaved Stuffed Turkey

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

1 petto di tacchino, disossato 1 cucchiaino. sale. 1 cucchiaino. pepe nero macinato 1 cucchiaio (15 ml) di olio d'oliva. 1 tazza di ripieno di pane di mais, cotto 10 fette di pancetta  
1 turkey breast, boneless 1 tsp. salt. 1 tsp. ground black pepper 1 tablespoon (15 ml) olive oil. 1 cups cornbread stuffing, cooked 10 slices bacon.

## INDICAZIONI/DIRECTIONS

- 1** Tagliare a metà il petto di tacchino e aprirlo a farfalla.  
Slice the turkey breast down the middle and open it to butterfly.
- 2** Fare un intreccio con la pancetta su carta oleata.  
Versare il ripieno al centro del tacchino. Arrotolare il tacchino con la pancetta, quindi spennellare la pancetta con olio d'oliva.  
Adagiare il petto di tacchino imburato sopra la trama di pancetta. Condire con il sale e il pepe nero macinato.  
Legare le estremità e la parte centrale del tacchino con lo spago.  
Foderare la teglia con un foglio di alluminio. Mettere il tacchino sulla teglia.  
Posizionare la teglia nella posizione 3 . Impostare la funzione Broil a 176°C per 20 minuti.  
Servire con asparagi arrostiti.  
Make a weave with the bacon on wax paper.  
Spoon the stuffing into the center of the turkey. Roll the turkey with the bacon, then brush the bacon with olive oil.  
Place the butterflied turkey breast over the bacon weave. Season with the salt and ground black pepper.  
Tie the ends and middle of the turkey with string.  
Line the Baking Pan with aluminum foil. Put the turkey on the pan.  
Put the Baking Pan into rack Position 3. Set Broil function with 176°C for 20 minutes.  
Serve with roasted asparagus.



