# NINJA WOODFIRE® BARBECUE ELETTRICO CON AFFUMICATORE INTEGRATO

# **GUIDA RAPIDA ALL'UTILIZZO**

**CON RICETTARIO** 



Assicurarsi di avere letto le Istruzioni Ninja incluse prima di utilizzare l'unità.

# LA TUA GUIDA PER GRICHATEDA PROFESSIONISTA

Ti presentiamo il barbecue elettrico Ninja che ti consentirà di portare la cucina fuori casa. Goditi i tuoi piatti grigliati preferiti, insaporisci con l'autentico sapore della cottura a legna, friggi ad aria all'aperto e molto altro.

Continua a leggere e troverai guide e ricette che renderanno semplice e indimenticabile la tua esperienza di affumicatura e cottura alla griglia. Apri il coperchio e iniziamo a grigliare.

Questa unità è stata progettata per l'uso all'aperto ed è resistente agli agenti atmosferici. Carrello e custodia per questo prodotto sono disponibili su ninjakitchen.eu.

Contenuto della confezione
Presentazione del pannello di controllo
Tecnologia Woodfire
Pellet Ninja Woodfire
Guida al sapore Woodfire
Guida rapida: uso delle funzioni
Pasti infrasettimanali rapidi
RICETTE
COTTURA ALLA GRIGLIA
RICETTA SEMPLICE Hamburger di manzo affumicati
RICETTA SEMPLICE Bistecca alla griglia affumicata con asparagi grigliati
RICETTA SEMPLICE Insalata Caesar con pollo al piri piri affumicato
Kebab di pollo e chorizo2
Kofta di manzo stile BBQ coreano con insalata di cavolo asiatica
Pita arrotolata con kofta di agnello, peperoni grigliati e tzatziki2
Pannocchia grigliata con burri aromatizzati
Spiedini di verdure mediterranei2
Hamburger di funghi e tofu con salsa chimichurri2
AFFUMICATORE
RICETTA SEMPLICE Pulled pork affumicato
RICETTA SEMPLICE Sgombro affumicato3
Stinchi di maiale affumicati

Spicchi di patate affumicati con aglio ed erbe	33
Banane affumicate al cioccolato e caramello	34
COTTURA AL FORNO	
Crumble ai frutti rossi	35
Salse e spezie	36
Tabelle di cottura	38
Tabelle griglia (cottura a coperchio chiuso)	38
Tabella griglia surgelati (cottura a coperchio chiuso)	42
Tabella affumicatore BBQ	44
Tabelle frittura ad aria	46
Tabella essiccazione	50

# **SIMBOLI DEL RICETTARIO**









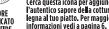












# **CONTENUTO DELLA CONFEZIONE**



### CESTELLO PER FRITTURA AD ARIA

Usalo per ottenere un'ottima frittura ad aria.

### MISURINO PER PELLET

Progettato per misurare la quantità perfetta di pellet Ninja Woodfire per una sessione di affumicatura.

### PELLET NINJA WOODFIRE

Prova entrambe le nostre miscele esclusive. Ogni confezione campione è sufficiente per 3 sessioni di affumicatura. Apri la confezione, riempi un misurino per pellet e versalo nell'affumicatore.

# PRESENTAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



### (SPENTO)

Quando l'unità non è in uso, assicurarsi che la manopola sia nella posizione OFF (SPENTO). Girare la manopola in senso orario per selezionare la funzione di cottura.

NOTA: quando il display è illuminato, l'unità è accesa.

### **B** FUNZIONI DI COTTURA

**SMOKER (AFFUMICATORE):** affumicatura lenta a bassa temperatura di grandi tagli di carne.

**GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA):** per dare a carne e verdure l'autentica finitura della cottura alla brace.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): temperatura elevata combinata con una ventola ad alta velocità per una finitura croccante.

**ROAST (COTTURA ARROSTO):** per rendere tenere carni, arrostire verdure e altro.

**BAKE (COTTURA AL FORNO):** per cuocere pane, torte e altro alle velocità più basse della ventola.

**DEHYDRATE (ESSICCAZIONE):** perfetta per essiccare frutta, verdura e strisce di carne.

**REHEAT (RISCALDAMENTO):** ideale per scaldare gli avanzi in modo da evitare lo spreco di cibo.

### **C** TECNOLOGIA WOODFIRE

Premere dopo aver selezionato la funzione di cottura per aggiungere il sapore di cottura a legna usando le funzioni Grill (Griglia), Air Fry (Friggitrice ad aria), Bake (Cottura al forno), Roast (Cottura arrosto) o Dehydrate (Essiccazione). Dopo averlo premuto, l'icona della fiamma si illuminerà sul display.

### **D** TEMP (TEMPERATURA)

Usare i pulsanti (- TEMP +) per regolare la temperatura.

### E TIME (ORA)

Usare i pulsanti (- TIME +) per regolare l'ora.

### START|STOP (AVVIO/ARRESTO)

Premere per iniziare la cottura o mentre l'unità sta cuocendo per arrestare la funzione di cottura.

#### PRERISCALDARE PER RISULTATI MIGLIORI

Per risultati di grigliatura ottimali lasciare preriscaldare la griglia prima di aggiungere il cibo.

### CI SONO 2 MODI PER OTTENERE AUTENTICI SAPORI AFFUMICATI DA BARBECUE

- 1. Programma speciale AFFUMICATURA per una cottura lunga che esalta i sapori intensi e permette di ottenere risultati più teneri.
- Aggiungi un rapido tocco di cottura a legna a tutte le altre funzioni premendo il pulsante della tecnologia Woodfire .

Domande? ninjakitchen.eu

# PIÙ DI UN BARBECUE, 7 MODI DI CUCINARE ALL'APERTO

# CON AUTENTICO SAPORE DELLA COTTURA A LEGNA

# AFFUMICATORE



Affumicatura lenta dei cibi classici da barbecue come costolette e maiale sfilacciato. Pagine 30-32

# COTTURA ALLA GRIGLIA



Scottatura e rosolatura ad alta temperatura per bistecche, hamburger e altro. Pagine 14-28

# FRITTURA AD ARIA



Arricchisci i tuoi piatti preferiti fritti ad aria con i sapori autentici del barbecue. Pagine 33-34

# COTTURA ARROSTO



# COTTURA AL FORNO





Carni e verdure arrosto



Pane, torte e dolci





Manzo, pollo o strisce di salmone essiccato

### **RISCALDAMENTO**



Ideale per scaldare gli avanzi



Aggiungi pellet, seleziona una funzione di cottura e premi il pulsante della tecnologia WOODFIRE. La griglia farà il resto.

Cerca il logo WOODFIRE nelle ricette per provarlo.

# TECNOLOGIA WOODFIRE

Alimentato da energia elettrica, insaporito da pellet di vero legno. Aggiungi un'affumicatura ricca e completa a tutti i piatti che prepari.

### PROVA I SAPORI DELLA COTTURA A LEGNA









# IL SAPORE DELLA COTTURA A LEGNA NATURALE AL 100%

Vuoi l'affumicatura senza l'attesa? Grazie alla combinazione della ventola a convezione, dell'affumicatore integrato e del pellet Ninja Woodfire, otterrai il sapore ricco e completo dell'affumicatura a legna.



# VENTOLA A CONVEZIONE

Fa circolare velocemente il calore e il fumo della legna attorno agli alimenti, per una cottura e un'affumicatura rapida e uniforme.



### BRUCIA PELLET DI VERO LEGNO

Il pellet Ninja Woodfire serve per insaporire e non come combustibile, quindi è delle dimensioni ideali e realizzato a partire dalla giusta miscela di legni massicci di qualità premium.



**NOTA:** assicurati che l'affumicatore sia pieno fino all'orlo e che il coperchio si chiuda.

# AFFUMICATORE INTEGRATO

Con l'affumicatore ad accensione automatica basterà soltanto un misurino di pellet per conferire ai tuoi cibi il vero sapore della cottura a legna.







SCANSIONA QUI PER COMPRARE ALTRO PELLET

# NINJA PELLET WOODFIRE

100% VERO LEGNO 100% SAPORE DI COTTURA A LEGNA

Solo il pellet Ninja Woodfire è compatibile con il barbecue elettrico Ninja con affumicatore integrato.

Realizzato appositamente per i prodotti Woodfire, il nostro pellet 100% legno massiccio viene utilizzato per ricreare l'aroma autentico della cottura a legna e non come combustibile. Ecco perché è così facile dare a ogni cibo il sapore dell'affumicatura.

# LEGNO PURO AL 100% E SENZA RIEMPITIVI.

Ogni tipo di pellet è una miscela di legri massicci di prima scelta, nelle giuste proporzioni, per conferire un sapore ottimale ai cibi.

### QUALITÀ PREMIUM PER UN AFFUMICATURA PERFETTA

I nostri pellet di legno sono ad alta densità e con un contenuto di umidità ridotto: la combinazione perfetta per l'affumicatura.

# AROMA PERSISTENTE E UNIFORME

La dimensione e la forma dei nostri pellet sono state studiate per garantire un passaggio ottimale dell'aria e un'affumicatura uniforme.

# **GUIDA AL SAPORE WOODFIRE**

Le nostre ricette sono pensate per essere usate esclusivamente con il pellet Ninja Woodfire.

# **DELICATA**





Indipendentemente dalla miscela che scegli, i nostri pellet possono essere usati per qualsiasi alimento:





### MISCELA MULTIUSO

SAPORE: Equilibrato, delicato, dolce COMPOSIZIONE: Ciliegio, acero, quercia ADATTO PER: Pesce, verdure, frutta, proteine vegetali

### MISCELA ROBUSTA

SAPORE: Ricco, barbecue classico
COMPOSIZIONE: Noce americano, ciliegio,
acero, quercia ADATTO PER: Manzo, maiale,
agnello e pollo

### **CONSIGLI E TRUCCHI**

Il nostro misurino per pellet è incluso, così potrai usarne la giusta quantità ogni volta. Non preoccuparti per le tue scorte di pellet. Ti serve solo **un misurino** di pellet per ogni sessione per ottenere un ottimo aroma affumicato. Non è necessario rabboccare durante la cottura, usa solo un misurino di pellet nell'affumicatore e la griglia penserà al resto.

### Usa la cenere per il tuo giardino

La cenere del legno è un ottimo concime per le piante. Per utilizzarla nel tuo giardino, spargine un po' sul suolo (una volta raffreddata) o aggiungila al compost esistente.

11

# **GUIDA RAPIDA ALL'UTILIZZO**

Uso delle funzioni griglia, frittura ad aria, arrosto, cottura in forno ed essiccazione

### **FASE 1 IMPOSTA**

- Posizionare il barbecue su una superficie piatta e in piano, come un tavolo da giardino o un carrello.
- Aprire il coperchio e installare il piatto griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante, in modo che rimanga in posizione
- Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.



Per una pulizia più rapida e semplice, rivestire la leccarda con della stagnola,

### **FASE 4 PRERISCALDA**

Lasciare preriscaldare completamente la griglia prima di aggiungere il cibo per evitare una cottura eccessiva.

• Premere START (AVVIO) per avviare il preriscaldamento. Se si sta usando la TECNOLOGIA WOODFIRE, il pellet avrà un ciclo di accensione (IGN), poi la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

Tempi di preriscaldamento per funzione:

Essiccazione: Nessun preriscaldamento

Cottura alla griglia: HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min

Frittura ad aria, cottura arrosto, cottura al forno: 3 min.

L'accensione del pellet richiederà 2-4 minuti aggiuntivi.

### FASE 2 AGGIUNGI PELLET

- · Scegliere una miscela: multiuso o robusta
- · Inserisci il misurino per pellet nella confezione per riempirlo completamente. Rimuovi l'eccesso per evitare perdite. NOTA: Il misurino è stato progettato per misurare il pellet necessario per una sessione di affumicatura.
- · Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.



NON VUOI L'AFFUMICATURA?
Salta il secondo passaggio

### FASE 5 CHOCK

- Una volta che la griglia è preriscaldata, sul display apparirà "ADD FOOD"
- Aprire il coperchio per aggiungere ingredienti sulla griglia.
- · Chiudere il coperchio. La griglia inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.

- (AGGIUNGI INGREDIENTI).

NOTA: Non consigliamo di usare la tecnologia Woodfire con il riscaldamento poiché il cibo è già ricco di sapore.

### **FASE 3 PROGRAMMA**

· Accendere l'unità e ruotare in senso orario la manopola dalla posizione OFF (SPENTO) per selezionare GRILL (GRIGLIA), AIR FRY (FRITTURA AD ARIA), ROAST (COTTURA ARRO-STO), BAKE (COTTURA AL FORNO) o **DEHYDRATE** (ESSICCAZIONE).



Se hai aggiunto del pellet, premi il pulsante della tecnologia WOODFIRE.

- Usare i pulsanti (- TEMP +) per regolare la temperatura.
- Usare i pulsanti (- ™ +) per regolare il tempo di cottura.
- Premere START/STOP (AVVIO/ARRE-STO) per avviare il preriscaldamento. Se si sta usando la TECNOLOGIA WOODFIRE, il pellet avrà un ciclo di accensione (IGN), poi la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

### FASE 6 SERVI

- · Al termine del tempo di cottura la griglia emette un segnale acustico e sul display apparirà "DONE" (PRONTO).
- Togli il cibo dalla griglia. e buon appetito!

# **GUIDA RAPIDA ALL'UTILIZZO**

Uso della funzione affumicatore

### FASE 1 PREPARA

- Seguire le istruzioni delle fasi 1 e 2 della pagina a lato.
- · Aggiungere gli ingredienti alla griglia e chiudere il coperchio.



### FASE 2 CUOCI

- · Accendere la griglia e ruotare la manopola in senso orario dalla posizione OFF (SPENTO) per selezionare la funzione SMOKER (AFFUMICATORE).
- Usare i pulsanti (- TEMP +) per regolare la temperatura.
- Usare i pulsanti (- TIME +) per regolare il tempo di cottura.
- Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) a destra del display per iniziare la cottura.
- Chiudere il coperchio. La griglia inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.

### FASE 3 SERVI

- Al termine del tempo di cottura. la griglia emette un segnale acustico e sul display apparirà "DONE" (PRONTO).
- · Togli il cibo dalla griglia e buon appetito!

NOTA: Quando usi la funzione Smoker (Affumicatore). inizialmente potrebbe crearsi molto fumo, che diminuirà durante la cottura. Anche se il fumo potrebbe non essere visibile. il cibo verrà comunque insaporito.

NOTA: Non c'è il tempo di preriscaldamento per la funzione Smoker (Affumicatore).

### **CONSIGLI UTILI**

- Per un sapore affumicato ottimale, conservare gli ingredienti al fresco prima di metterli sulla griglia.
- Per un sapore affumicato ottimale, ridurre il tempo di apertura del coperchio al minimo quando si aggiunge o gira il cibo.
- Non consigliamo di usare oli o spray antiaderenti durante l'affumicatura perché il fumo non aderirebbe bene agli alimenti.
- Ridotte quantità di cibo come verdure e carne macinata assorbono più fumo.
- Se si desidera aggiungere altro pellet, versarne un altro misurino intero quando il primo quantitativo sarà completamente bruciato. Premere e tenere premuto il tasto della TECNOLOGIA WOODFIRE per 4 secondi per accendere nuovamente il box pieno di pellet. NON ricaricare più di 2 volte.
- Anche se preriscaldare l'unità è fortemente consigliato, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 4 secondi.

Guida rapida Domande? niniakitchen.eu

# PASTI INFRASETTIMANALI RAPIDI

POLLO

**MANZO** 

PESCE

Preparare un pasto infrasettimanale veloce è semplicissimo con il barbecue elettrico Ninja Woodfire con affumicatore integrato! Usa la tabella di seguito per trovare

ispirazione per qualsiasi giorno della settimana. Per altre combinazioni e ricette, consulta le tabelle di cottura alla griglia a pagina 38 o visita il sito cookingcircle.com.

A BASE VEGETALE

1. SCEGLI UN TIPO **DI PROTEINA** 

2. MARINATURA O MIX DI SPEZIE PER PROTEINE

3. SCEGLI **UNA VERDURA** 

(Aggiungi subito salvo se indicato diversamente)

4. PREPARAZIONE **DELLE VERDURE** 

5. IMPOSTA LA TEMPERA-**TURA DELLA GRIGLIA** 

(Aggiungi l'aroma di affumicato, se vuoi)

6. IMPOSTA IL TEMPO E **SELEZIONA START/STOP** (AVVIO/ARRESTO)

MINI FILETTI DI POLLO (500 g)

Mix di spezie Caiun

2 zucchine (250 g), affettate nel verso della lunghezza in bastoncini da 1 cm OPPURE

Asparagi verdi (250 g), interi (Aggiungere 3 minuti dopo il pollo)

Spennellare con 1-2 cucchiai di olio, condire a piacimento

HI (alta)

7-8 minuti

**4 BISTECCHE DI CONTROFILETTO** (225 g ognuna)

Miscela di spezie al caffè

2 pomodori cuore di bue (125 g l'uno), tagliati a metà OPPURE 4 funghi prataioli interi (380 g) OPPURE 4 pannocchie

Spennellare con 1-3 cucchiai di olio, condire a piacimento

HI (alta)

8-10 minuti

4 FILETTI DI SALMONE 8 SALSICCE (400 g)

Marinatura con aceto di mele

MAIALE

3 cipolle (300 g), a metà, con le radici intatte 4 pannocchie di mais dolce OPPURE 1 patata dolce (400 g).

tagliata in anelli di 1 cm

Spennellare con 1-3 cucchiai di olio, condire a piacimento

LO (bassa)

10-13 minuti

(120 g l'uno)

Miscela di spezie BBQ base

Asparagi verdi (250 g), interi (Aggiungere 3 minuti dopo il salmone) OPPURE 2 zucchine (350 g), affettate nel verso della lunghezza

in bastoncini da 1 cm

Spennellare con 1-2 cucchiai di olio, condire a piacimento

HI (alta)

7-8 minuti

4 HAMBURGER VEGETALI (113 g l'uno)

Marinatura con senape speziata

4 pannocchie (Iniziare 3 minuti prima degli hamburger) OPPURE

Melanzana (300 g), affettata in rondelle di 1 cm OPPURE 2 pomodori cuore di bue (125 g l'uno), tagliati a metà OPPURE

4 funghi prataioli interi (380 g)

Spennellare con 1 cucchiaio di olio, condire a piacimento

HI (alta)

8-10 minuti

# RICETTA SEMPLICE HAMBURGER DI MANZO AFFUMICATI

RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 15 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CA. 9-11 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 7-10 MINUTI | QUANTITÀ: 8 PORZIONI





#### **INGREDIENTI**

1 kg di macinato bovino al 5% Sale marino e pepe nero macinato a piacere 1 cucchiaino di erbette miste Aglio in polvere, a piacere, facoltativo Cipolla in polvere, a piacere, facoltativa 8 panini da hamburger

### **CONDIMENTI** (facoltativo)

Fette di pomodoro Cipolla rossa, pelata, a fettine sottili

Lattuga Iceberg Sottaceti

Ketchup

Senape gialla

CONSIGLIO Usa la miscela robusta per un sapore affumicato classico e ricco.

**CONSIGLIO** Per ottenere l'hamburger perfetto, metti una porzione di carne macinata tra due pezzi di carta da forno. Quindi, utilizzando un piatto, premi delicatamente fino a ottenere uno spessore di 2 cm.

### ISTRUZIONI



Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.



Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore. usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio. Per maggiori dettagli sull'interazione Woodfire, consulta le pagine 10-11.



Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Selezionare WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOO-DFIRE). Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 10 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9-11 minuti).



Durante il preriscaldamento. preparare gli hamburger. Separare la carne macinata in 8 parti uguali. Con la carne di manzo formare delle polpette piatte larghe circa 6 cm e spesse 2 cm. Usare il pollice per creare una fossetta di 1 cm al centro di ogni hamburger (questo consentirà agli hamburger di mantenere una forma uniforme durante la cottura). Condire gli hamburger su entrambi i lati con sale, pepe, erbe, aglio in polvere e cipolla in polvere, se utilizzati.



Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre gli hamburger sulla griglia, applicando una leggera pressione di modo che i segni della griglia siano ben visibili. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.

NOTA Quando usi la funzione Smoker (Affumicatore), inizialmente potrebbe crearsi molto fumo, che diminuirà durante la cottura. Anche se il fumo potrebbe non essere visibile, il cibo verrà comunque insaporito.

Quando l'unità emette

FLIP (GIRA), utilizzare

delle pinze con punta in

silicone per capovolgere

gli hamburger. Chiudere il

coperchio per continuare

la cottura.

un segnale acustico e sul

display viene visualizzato



Ultimata la cottura, trasferire ali hamburger su un piatto tiepido. Aggiungere i panini alla griglia dal lato del taglio e chiudere il coperchio. Girare la manopola su GRILL (GRIGLIA). impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 3 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Dopo circa 1 minuto i panini diventeranno dorati. Una volta tostati, toglierli dalla griglia e ripetere l'operazione con i panini rimanenti.



Comporre ali hamburger con i condimenti desiderati.



Domande? ninjakitchen.eu

# RICETTA SEMPLICE BISTECCA ALLA GRIGLIA AFFUMICATA **CON ASPARAGI GRIGLIATI**

RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA I PREPARAZIONE: 5 MINUTI I PRERISCALDAMENTO: CIRCA 10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: CIRCA 12-16 MINUTI (A SECONDA DEL RISULTATO DESIDERATO) I QUANTITÀ: 4 PORZIONI







### **INGREDIENTI**

4 x 225-280 g costata di manzo, spessa circa 2 cm 3 cucchiaini di olio di semi di girasole Sale marino e pepe nero macinato a piacere 500 g di asparagi, con estremità tagliate

CONSIGLIO Usa la miscela robusta per un sapore affumicato classico e ricco.

### ISTRUZIONI



Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.



Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.

**CONSIGLIO** Sceali tempi di cottura più brevi per una cottura più al sangue.



GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WO-ODFIRE FLAVOUR (TEC-NOLOGIA WOODFIRE). su HI (ALTA) e il tempo a 8 minuti (per carne ben cotta). Selezionare START/STOP (AVVIO/ ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richie-

deranno circa 10 minuti).



Durante il preriscaldamento, ungere ciascuna bistecca su tutti i lati con ½ cucchiaio di olio vegetale. Impostare la temperatura quindi condire con sale e pepe. Mescolare gli asparagi con il restante TI), aprire il coperchio olio, quindi condire con sale e pepe.



Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENe disporre le bistecche sulla griglia, applicando una leggera pressione di modo che i segni della griglia siano ben visibili. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.



Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio. utilizzare delle pinze con punta in silicone per capovolgere le bistecche. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.



Quando l'unità emette un segnale acustico per segnalare che le bistecche sono quasi cotte, aprire il coperchio. trasferire le bistecche su un piatto o un tagliere, e lasciarle riposare per 5 minuti.



riposano, adagiare gli asparagi sulla griglia e chiudere il coperchio. Girare la manopola su GRILL (GRIGLIA), impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 8 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ ARRESTO) per avviare la cottura.



Quando la cottura e il riposo sono completati, aprire il coperchio e rimuovere gli asparagi dalla griglia. Tagliare le bistecche e servire con gli asparagi.



Ricetta semplice

Domande? niniakitchen.eu

# RICETTA SEMPLICE CAESAR SALAD CON POLLO PIRI PIRI **AFFUMICATO**



RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 15 MINUTI | MARINATURA: 10 MINUTI PRERISCALDAMENTO: CIRCA 8 MINUTI I TEMPO DI COTTURA: 22 MINUTI I QUANTITÀ: 8 PORZIONI



#### **INGREDIENTI**

100 ml di salsa Piri Piri

4 cucchiai di olio di semi di girasole

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

8 petti di pollo da 150-175 g

2 spicchi d'aglio sbucciati e tritati

100 ml di maionese

Succo di 1 limone

75 g di scaglie di parmigiano, più altro parmigiano da servire insieme

2 piccoli cespi di lattuga romana, spezzettati a mano

40 g di crostini di pane

CONSIGLIO Usa la miscela multiuso per un sapore affumicato classico e ricco.

### ISTRUZIONI



Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.

CONSIGLIO Lascia marinare il pollo tutta la notte per renderlo più saporito.



Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.



Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WOOD-FIRE FLAVOUR (TECNOLO-GIA WOODFIRE), Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 22 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 8 minuti).



Mentre l'unità si preriscalda, in un'ampia ciotola unire piri piri, olio, sale e pepe. Asciugare il pollo, passarlo nella marinatura e lasciarlo marinare per almeno 10 minuti.



Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre il pollo sulla griglia, applicando una leggera pressione di modo che i segni della griglia siano ben visibili. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.



Quando l'unità emette un segnale acustico e il display visualizza il messaggio FLIP (GIRA), aprire il coperchio, utilizzare delle pinze con punta in silicone per girare il pollo. Spennellare con altra marinatura. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.



Mentre il pollo cuoce, preparare l'insalata. In un'ampia ciotola, unire aglio, maionese, succo di limone e parmigiano. Aggiungere la lattuga spezzettata grossolanamente e rimestare finché non è ricoperta uniformemente con la miscela.



La cottura è completa quando si raggiungono i 75 °C su un termometro a lettura istantanea: aprire il coperchio e trasferire il pollo su un tagliere per farlo riposare 5 minuti. Quindi affettarlo e servirlo con la Caesar salad.

# **KEBAB DI POLLO E CHORIZO**









RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 20 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 9 MINUTI COTTURA: 10 MINUTI | QUANTITÀ: 6 PORZIONI

#### INGREDIENTI

3 petti di pollo senza pelle da 550 g, tagliati a cubetti da 2.5-3 cm

1½ cucchiaio di olio di semi di girasole 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati 1 cucchiaio di foglie di origano fresco, tritate finemente Succo di 1 limone più fette extra per servire Sale marino e pepe nero macinato a piacere 6 spiedini di legno lunghi 30 cm (in ammollo) 1 salsiccia da 225 g, tagliata a fette da 1 cm 2 cipolle rosse, ognuna tagliata in 12 spicchi,

Una manciata di prezzemolo tritato per servire (opzionale)

CONSIGLIO Usa la miscela robusta per un sapore affumicato classico e ricco.

con le radici attaccate



### **ISTRUZIONI**

- 1 In un ciotola di medie dimensioni, aggiungere pollo, olio di girasole, aglio, origano, succo di limone, sale e pepe e mescolare per amalgamare il tutto.
- 2 Per creare gli spiedini, infilare gli ingredienti nel sequente ordine. lasciando un quarto di spiedino vuoto: pollo, chorizo e cipolle rosse.
- 3 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- 4 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore. usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 5 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRI-GLIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 10 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9 minuti).
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre gli spiedini nel verso della lunghezza sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 7 Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio e utilizzare delle pinze con punta in silicone per capovolgere gli spiedini. Chiudere il coperchio per continuare la cottura. Dopo 8 minuti, controllare la cottura.
- 8 Quando la cottura è completa, rimuovere gli spiedini. Guarnire con prezzemolo e servire con fette di limone. se lo si desidera.

# KOFTA DI MANZO STILE BBQ COREANO CON INSALATA DI CAVOLO ASIATICA









PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA I PREPARAZIONE: 35 MINUTI I PRERISCALDAMENTO: CIRCA 9 MINUTI COTTURA: 6-8 MINUTI | QUANTITÀ:6 PORZIONI

#### INGREDIENTI

RICETTA AVANZATA ● ● ●

500 q di macinato bovino 25 g di pangrattato giapponese panko 2 spicchi d'aglio sbucciati e tritati 2 cipollotti, tritati finemente 1 cucchiaio di zenzero tritato 4 cucchiai di pasta Gochujang 1 cucchiaio di olio di sesamo 2 cucchiai di salsa di soia leggera 2 cucchiai di semi di sesamo tostati, leggermente pestati, divisi Sale marino e pepe nero macinato a piacere 6 spiedini di legno lunghi 30 cm (in ammollo) 1½ cucchiaio di olio di semi di girasole

#### **INSALATA DI CAVOLO ASIATICA**

¼ di cespo di cavolo bianco affettato finemente ¼ di cespo di cavolo rosso affettato finemente 1 carota grande, pelata e grattugiata ½ cipolla rossa piccola, affettata finemente 1 peperoncino rosso, a metà, affettato finemente Succo di 2 lime 30 g di coriandolo fresco, foglie e gambi tritati

CONSIGLIO Usa la miscela robusta per un sapore affumicato classico e ricco.

#### **ISTRUZIONI**

- 1 Per preparare le kofta, in una ciotola grande aggiungere la carne macinata, il pangrattato, l'aglio, il cipollotto, lo zenzero. la pasta Gochujang, l'olio di sesamo, la salsa di soia, 1 cucchiaio di semi di sesamo schiacciati, sale e pepe, e mescolare fino ad amalgamare il tutto.
- 2 Dividere l'impasto in 6 parti uguali. Quindi dare forma a ogni porzione intorno agli spiedini, circa fino a metà. Spennellare tutti i lati con olio di semi di girasole.
- 3 Per preparare l'insalata di cavolo asiatica, in una ciotola di medie dimensioni aggiungere cavolo, carote, cipolla rossa. peperoncino rosso, succo di limone, coriandolo, sale e pepe, e mescolare bene gli ingredienti. Mettere da parte.
- 4 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- 5 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 6 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su MED (MEDIA) e il tempo a 8 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9 minuti).
- 7 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre gli spiedini sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 8 Quando l'unità mostra il messaggio FLIP (GIRA), aprire il coperchio e girare gli spiedini. Dopo 6 minuti, controllare la cottura.
- 9 Quando la cottura è completata, aprire il coperchio, rimuovere gli spiedini dalla griglia e servirli caldi, dopo averli spolverati con il resto dei semi di sesamo schiacciati, accompagnati dall'insalata di cavolo asiatica.

Ricetta semplice Domande? niniakitchen.eu

# PITA ARROTOLATA CON KOFTA DI AGNELLO, PEPERONI GRIGLIATI E TZATZIKI







RICETTA INTERMEDIA ● ● O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 25 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 9 MINUTI COTTURA: 16 MINUTI | QUANTITÀ: 6 PORZIONI

#### **INGREDIENTI**

6 peperoni lunghi dolci, tagliati a metà nel senso della lunghezza, senza semi 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, da ripartire

Sale marino e pepe nero macinato a piacere 500 g di carne di agnello macinata (idealmente con il 20% di grassi)

25 g di pangrattato giapponese panko 60 ml di acqua

½ cipolla rossa piccola, tagliata finemente 2 spicchi d'aglio sbucciati e finemente tritati

4 cucchiai di prezzemolo tritato grossolanamente, da ripartire

4 cucchiai di foglie di menta tritate grossolanamente, da ripartire

1 cucchiaino di cumino macinato

1 cucchiaino di paprica dolce

1 cucchiaino di coriandolo macinato

1 cucchiaino di aceto di vino rosso

6 spiedini di legno lunghi 30 cm (in ammollo)

Tzatziki, per servire

Pita morbida, per accompagnamento

**CONSIGLIO** La pita può essere scaldata con la griglia su HI (ALTA) per 1-2 minuti, in porzioni da 2 o 3, dopo che le kofta sono pronte.

**CONSIGLIO** Usa la **miscela robusta** per un sapore affumicato classico e ricco.

#### ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande, aggiungere i peperoni, 1½ cucchiaio di olio, sale e pepe e mescolare fino a ricoprire il tutto.
- 2 In una ciotola grande separata, aggiungere la carne macinata di agnello, il pangrattato, l'acqua, la cipolla, l'aglio, 2 cucchiai sia di prezzemolo che di menta, cumino, paprika, coriandolo, sale e pepe. Mescolare bene gli ingredienti. Dividere l'impasto in 6 porzioni uguali e dare forma sullo spiedino (lasciato in ammollo) fino circa a metà.
- 3 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione. Chiudere il coperchio.
- 4 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 5 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 8 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9 minuti).
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIEN-TI), aprire il coperchio e disporre i peperoni sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 7 Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio e utilizzare delle pinze con punta in silicone per capovolgere i peperoni. Chiudere il coperchio per continuare la cottura. Quando mancano 2 minuti, controllare se è cotto. Quando la cottura è completa, trasferire i peperoni nella ciotola grande e mescolare con 1 cucchiaio di olio, aceto di vino rosso, 1 cucchiaio sia di prezzemolo che di menta tritati, sale e pepe. Mettere da parte.
- 8 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 8 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (il preriscaldamento richiederà circa 1-2 minuti). Spennellare gli spiedini di kofta con il restante 1½ cucchiaio di olio.
- 9 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre gli spiedini di kofta sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 10 Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio e utilizzare delle pinze con punta in silicone per capovolgere gli spiedini. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.
- 11 Quando la cottura è completata, togliere le kofta e servire su pita calda con peperoni e tzatziki. Guarnire con il prezzemolo e la menta tritati rimanenti.



# PANNOCCHIA GRIGLIATA **CON BURRI AROMATIZZATI**







RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 15 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 6 MINUTI COTTURA: 10 MINUTI | QUANTITÀ: 8 PORZIONI

### **INGREDIENTI**

250 g di burro non salato, ammorbidito a temperatura ambiente

8 pannocchie di mais senza cartoccio 1½ cucchiaio di olio di semi di girasole Sale marino e pepe nero macinato a piacere

#### **BURRO AI POMODORI SECCHI E BASILICO**

60 q di pomodori secchi finemente tritati 1 spicchio d'aglio, sbucciato e schiacciato 1½ cucchiaio di basilico finemente tritato

#### **BURRO CAJUN**

2 cucchiaini di condimento Caiun Succo di ½ lime

3 cucchiai di coriandolo finemente tritato

#### **BURRO AL JALAPEÑO**

50 g di peperoncini jalapeño in vasetto, finemente tritati 1½ cucchiaio di erba cipollina finemente tritata

### **ISTRUZIONI**

- 1 Dividere il burro in 3 ciotoline (circa 80-85 g per ciotolina). Nella prima ciotola, unire i pomodori secchi. l'aglio e il basilico tritati. Nella seconda, mescolare il condimento Cajun, il succo di lime e il coriandolo. Nella terza ciotola, mescolare i peperoncini jalapeño e l'erba cipollina. Condire tutti i burri a piacere con sale e pepe.
- 2 Ricoprire uniformemente tutte le pannocchie con olio. sale e pepe.
- 3 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio. Girare la manopola su GRILL (GRIGLIA). impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 10 minuti, Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (il preriscaldamento richiederà circa 6 minuti).
- 4 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI). aprire il coperchio e mettere le pannocchie sulla griglia, quindi richiuderlo e iniziare la cottura. Aprire il coperchio per girare spesso le pannocchie. Dopo 8 minuti, controllare la cottura.
- 5 Quando la cottura è completata, aprire il coperchio, togliere la pannocchia dalla griglia e servirla calda con i burri aromatizzati

# SPIEDINI DI VERDURE **MEDITERRANEI**













PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 20 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 9-11 MINUTI COTTURA: 12 MINUTI | QUANTITÀ: 6 PORZIONI

#### **INGREDIENTI**

6 spiedini di legno lunghi 30 cm (in ammollo)

2 cipolle rosse di media grandezza, sbucciate e tagliate ciascuna in 12 spicchi

1 zucchina grande (circa 250 g) tagliata a metà nel senso della lunghezza e tagliata in 18 mezzelune (spesse circa 1,5 cm)

1 peperone grande, tagliato in 18 quadratini (circa 3½ cm), senza semi

18 pomodorini

3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, più un filo d'olio a crudo

1 cucchiaino di aceto di vino rosso

2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati

2 cucchiaini di foglie di timo tritate

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

Una manciata di basilico spezzettato per decorare (facoltativo)

CONSIGLIO Usa la miscela multiuso per un sapore affumicato classico e ricco.

### **ISTRUZIONI**

- 1 Per creare gli spiedini, infilare gli ingredienti nel seguente ordine, lasciando un quarto di spiedino vuoto: cipolla. zucchina, peperone rosso e pomodorini. In una ciotolina. mescolare olio di oliva, aceto di vino rosso, aglio, timo, sale e pepe. Spennellare uniformemente tutti i lati degli spiedini con la marinatura preparata.
- 2 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- 3 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 4 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su MED (MEDIA) e il tempo a 12 minuti, Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9-11 minuti).
- 5 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre gli spiedini sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio e utilizzare delle pinze con punta in silicone per girare gli spiedini. Bagnare con l'eventuale marinatura rimasta. Chiudere il coperchio per continuare la cottura. Dopo 10 minuti, controllare la cottura.
- 7 Quando la cottura è completata, rimuovere gli spiedini e servirli caldi con un filo di olio extravergine d'oliva e guarniti con basilico a pezzi, a piacimento.

Ricette Domande? niniakitchen.eu

# HAMBURGER DI FUNGHI E TOFU CON SALSA CHIMICHURRI









RICETTA INTERMEDIA ● ● O

PROGRAMMA: COTTURA ALLA GRIGLIA | PREPARAZIONE: 15 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 9 MINUTI COTTURA: 12 MINUTI | QUANTITÀ: 4 PORZIONI

### **INGREDIENTI**

Un panetto di tofu compatto da 280 g, tagliato in 4 fette nel senso della lunghezza (spesse circa 1 cm)

1½ cucchiai di olio extravergine d'oliva, più una quantità extra per spennellare

- 4 funghi grandi e piatti (tipo prataioli)
- 4 panini per hamburger tagliati a metà

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

Foglie di rucola, per servire

#### SALSA CHIMICHURRI

60 ml di olio extra vergine di oliva

1½ cucchiaio di aceto di vino rosso

2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati

30 g di prezzemolo italiano finemente tritato, solo le foglie

1 peperoncino rosso, senza semi, tritato

1 cucchiaino di origano secco

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

**CONSIGLIO** Usa la **miscela multiuso** per un sapore affumicato classico e ricco.

**CONSIGLIO** Usa i panini per hamburger vegani per rendere questa ricetta vegana.

#### ISTRUZIONI

- 1 In una ciotolina, aggiungere tutti gli ingredienti per la salsa chimichurri e mescolare. Coprire uniformemente tutti i lati del tofu con metà salsa. Mettere da parte il resto della salsa.
- 2 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- **3** Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 4 Girare la manopola su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Selezionare WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su HI (ALTA) e il tempo a 12 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 9 minuti).
- 5 Spennellare i funghi con l'olio d'oliva e condire con sale e pepe. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e disporre i funghi sulla griglia, con i cappelli verso il basso, su un lato della griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- **6** Dopo 5 minuti, aprire il coperchio e girare i funghi. Bagnare ogni cappello con un cucchiaino circa di salsa chimichurri. Mettere le fette di tofu marinato sull'altro lato della griglia. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.
- **7** Dopo 4 minuti, aprire il coperchio e girare il tofu. Chiudere il coperchio e lasciar cuocere finché non scade il tempo.
- 8 Quando la cottura è completata, rimuovere il tofu e i funghi dalla griglia. Metti le metà dei panini sulla griglia dal lato del taglio e cuocerli con il caldo residuo finché non sono leggermente grigliati, per circa 1 minuto. Ripartire la salsa chimichurri rimanente tra i panini. Mettere 1 fetta di tofu sulla base di ogni panino, quindi coprire con un fungo e foglie di rucola.



# RICETTA SEMPLICE PULLED PORK AFFUMICATO



RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: AFFUMICATORE | PREPARAZIONE: 5 MINUTI | COTTURA: 4-5 ORE PIÙ RIPOSO | QUANTITÀ: 6-8 PORZIONI







### **INGREDIENTI**

Spalla di maiale da 1,9 kg, estremità tagliate 125 g-250 g di spezie per insaporire (puoi trovare idee a pagina 37)

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

consiglio Usa la miscela robusta per un sapore affumicato classico e ricco.

### ISTRUZIONI



Aromatizzare abbondantemente il maiale su tutti i lati con le spezie desiderate, il sale e il pepe.



Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione. Mettere il maiale sulla piastra della griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto, quindi chiudere il coperchio.



Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.



Girare la manopola su SMOKER (AFFUMICATO-RE), impostare la temperatura su 120 °C e impostare il tempo a 4 ore. Selezionare START/STOP (AVVIO/ ARRESTO) per iniziare a cucinare (non è necessario preriscaldare).



La cottura è completa quando la temperatura del maiale rilevata da un termometro a lettura istantanea è di 95 °C; spegnere l'unità, lasciare il coperchio chiuso e lasciare riposare il maiale da 45 minuti a 1 ora. In alternativa, rimuovere il cibo dalla griglia, coprire con alluminio e lasciare riposare per almeno 45 minuti-1 ora. Quindi sfilacciare il maiale e condirlo o servirlo con la salsa desiderata (consigli per le salse a pagina 36).

**CONSIGLIO** Lascia il grasso per mantenere la carne umida durante la cottura

CONSIGLIO A seconda delle dimensioni e della forma del maiale, per completare la cottura potrebbe essere necessario più tempo. Usa le frecce a destra per aggiungere tempo.

NOTA Mentre il maiale riposa, la griglia può essere usata per cuocere gli accompagnamenti; togli il maiale dalla griglia e coprilo con della stagnola.

NOTA Quando usi la funzione Smoker (Affumicatore), inizialmente potrebbe crearsi molto fumo, che diminuirà durante la cottura. Anche se il fumo non è visibile, il cibo verrà comunque insaporito.



Ricette Domande? ninjakitchen.eu 29

# **SGOMBRO AFFUMICATO**







RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: AFFUMICATORE | PREPARAZIONE: 5 MINUTI PIÙ 60 PER LA SALAMOIA

TEMPO DI COTTURA TOTALE: 2 ORE QUANTITÀ: 6 PERSONE

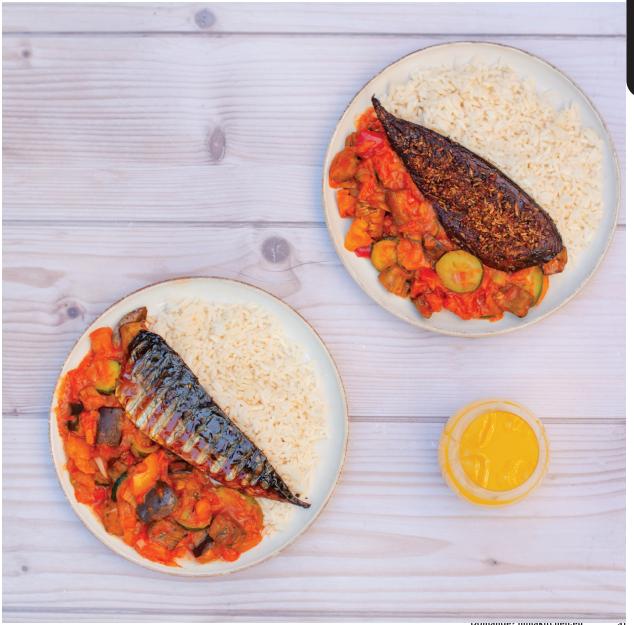
### **INGREDIENTI**

4 filetti di sgombro da 125 g Sale marino, a piacere 1 cucchiaino di pepe nero in grani, macinato 1 cucchiaino di pepe rosa in grani, macinato 1 cucchiaino di semi di finocchietto, macinati

consiglio Lascia il grasso per mantenere la carne umida durante la cottura.

#### ISTRUZIONI

- 1 Cospargere i filetti di sgombro con sale marino e lasciarli riposare per 60 minuti. Una volta trascorsi, risciacquare il sale e asciugare i filetti di sgombro.
- 2 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione. Mettere lo sgombro sulla piastra della griglia con il lato della pelle verso il basso. Cospargere con il pepe tritato e i semi di finocchio, quindi chiudere il coperchio.
- **3** Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- **4** Girare la manopola su SMOKER (AFFUMICATORE), impostare la temperatura su 120 °C e il tempo a 45 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare a cucinare (non è necessario preriscaldare).
- **5** A cottura ultimata, servire lo sgombro caldo o freddo.



### STINCHI DI MAIALE AFFUMICATI





RICETTA AVANZATA ●●●

PROGRAMMA: AFFUMICATORE | PREPARAZIONE: 10 MINUTI | TEMPO DI COTTURA TOTALE: 4,5 ORE | QUANTITÀ: 4 PERSONE

#### INGREDIENTI

2 cucchiaini di semi di cumino dei prati 2 cucchiaini di semi di finocchio 2 cucchiaini di bacche di ginepro 2 cucchiaini di sale marino 1 cucchiaino di pepe nero macinato 3 spicchi d'aglio grandi, sbucciati 2 stinchi da 1,25 kg Crauti per servire (facoltativi)

#### ISTRUZIONI

- 1 Usando pestello e mortaio o un macina spezie, aggiungere tutti gli ingredienti tranne gli stinchi e macinare fino a ottenere un prodotto omogeneo. Aromatizzare abbondantemente il maiale su tutti i lati con le spezie preparate.
- 2 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione. Mettere gli stinchi maiale sulla piastra della griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto, quindi chiudere il coperchio.
- **3** Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- **4** Girare la manopola su SMOKER (AFFUMICATORE), impostare la temperatura su 120 °C e impostare il tempo a 4 ore e 30 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare a cucinare (non è necessario preriscaldare).
- 5 Quando la cottura è completa, la temperatura del maiale rilevata da un termometro a lettura istantanea è di 95 °C. Spegnere l'unità, lasciare il coperchio chiuso e lasciare riposare il maiale per 30-45 minuti.
- 6 Servire affettato o sfilacciato con i crauti.



NOTA Mentre il maiale riposa, la griglia può essere usata per cuocere gli accompagnamenti; togli il maiale dalla griglia e coprilo con della stagnola.

**CONSIGLIO** Taglia o buca la pelle per evitare che si formino delle bolle e assicurati di non arrivare fino alla carne.

**CONSIGLIO** Usa la **miscela robusta** per un sapore affumicato classico e ricco.

# SPICCHI DI PATATE AFFUMICATI CON AGLIO ED ERBE









RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: FRITTURA AD ARIA | PREPARAZIONE: 10 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA. 8-10 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 26 MINUTI I QUANTITÀ: 6 PORZIONI

#### **INGREDIENTI**

1 kg di patate King Edward o Maris Piper con la buccia, tagliate in spicchi spessi 2,5 cm

2 cucchiai di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di rosmarino finemente tritato

1 cucchiaino di timo finemente tritato

2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati

1 cucchiaino di sale marino

Panna acida ed erba cipollina finemente tritata per servire

**CONSIGLIO** Usa la **miscela multiuso** per un sapore affumicato classico e ricco.



### **ISTRUZIONI**

- 1 Mettere le patate in una ciotola grande, coprire con acqua e lasciare in ammollo per 30 minuti per rimuovere l'amido in eccesso. Scolare le patate con un colapasta, sciacquarle in acqua pulita, quindi avvolgerle in uno strofinaccio pulito e asciugarle.
- 2 Dare una passata per pulire la ciotola, quindi aggiungere le patate, olio, erbe, aglio e sale e mescolare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione. Posizionare il cestello per frittura sulla griglia e chiudere il coperchio.
- 4 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 5 Ruotare la manopola su AIR FRY (FRITTURA AD ARIA). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura a 190 °C e il tempo a 26 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 8-10 minuti).
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e mettere le patate nel cestello. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 7 Quando l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato FLIP (GIRA), aprire il coperchio e utilizzare delle pinze con punta in silicone per capovolgere le patate. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.
- 8 Quando la cottura è completata, aprire il coperchio, togliere le patate dal cestello e servirle.

32 Ricette Domande? ninjakitchen.eu

# BANANE AFFUMICATE AL **CIOCCOLATO E CARAMELLO**





RICETTA PER PRINCIPIANTI ● O O

PROGRAMMA: FRITTURA AD ARIA | PREPARAZIONE: 10 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 6 MINUTI TEMPO DI COTTURA: 12 MINUTI I QUANTITÀ: 6 PORZIONI

### **INGREDIENTI**

6 banane con la buccia 125 g di salsa al caramello già pronta 50 g di gocce di cioccolato fondente Gelato per servire

CONSIGLIO Usa la miscela multiuso per un sapore affumicato classico e ricco.



### **ISTRUZIONI**

- 1 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, aggiungere il cestello per frittura, quindi chiudere il coperchio.
- 2 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 3 Ruotare la manopola su AJR FRY (FRITTURA AD ARIA) Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura a 180 °C e il tempo a 12 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 6 minuti).
- 4 Affettare con attenzione le banane nel senso della lunghezza senza togliere la buccia. Assicurarsi di non tagliarle completamente. Quindi aprirle leggermente.
- 5 Lungo l'apertura di ogni banana, aggiungere 2-3 cucchiaini di salsa al caramello e guarnire con le gocce di cioccolato. Trasferire ogni banana su un foglio di alluminio e ripiegare entrambe le estremità per chiudere come un pacchetto.
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI). aprire il coperchio e mettere le banane avvolte in verticale nel cestello per frittura. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 7 Quando la cottura è completa, rimuovere le banane. Aprire con attenzione e servire tiepide con del gelato.

## **CRUMBLE AI FRUTTI ROSSI**







RICETTA INTERMEDIA ● ● O

PROGRAMMA: COTTURA AL FORNO | PREPARAZIONE: 10 MINUTI | PRERISCALDAMENTO: CIRCA 5 MINUTI | COTTURA: 45 MINUTI **QUANTITÀ: 6-8 PORZIONI** 

#### INGREDIENTI

200 g di lamponi freschi 200 g di mirtilli freschi

200 a di more fresche

200 g di fragole fresche, mondate e tagliate in quarti

Succo e scorza di 2 limoni

150 q di zucchero semolato

1 cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di zenzero macinato

2 cucchiai di amido di mais

#### **CRUMBLE**

160 g di farina 200 g di porridge 200 g di zucchero di canna chiaro

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cucchiaino di sale 1 cucchiaino di cannella 175 q di burro non salato, fuso Gelato alla vaniglia, a piacimento

**CONSIGLIO** Usa la miscela multiuso per un sapore affumicato classico e ricco.

#### ISTRUZIONI

- 1 In una ciotola grande mescolare attentamente tutti gli ingredienti tranne quelli del crumble. Quindi trasferire la miscela in una teglia da forno da 28 x 18 cm.
- 2 Per preparare il crumble, mettere tutti gli ingredienti secchi in una ciotola grande e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Quindi aggiungere il burro sciolto e mescolare. L'impasto dovrebbe essere friabile ma, se schiacciato, dovrebbe restare compatto.
- 3 Installare la piastra della griglia collocandola in piano sopra l'elemento riscaldante e premere leggermente finché non si inserisce in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- 4 Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore. usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.
- 5 Ruotare la manopola su BAKE (COTTURA AL FORNO). Premere WOODFIRE FLAVOUR (TECNOLOGIA WOODFIRE). Impostare la temperatura su 160 °C e il tempo a 45 minuti. Selezionare START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento (IGN e preriscaldamento richiederanno circa 5 minuti).
- 6 Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare che il preriscaldamento è terminato e viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI INGREDIENTI), aprire il coperchio e mettere il piatto di cottura sulla griglia. Chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- 7 Dopo 25 minuti, aprire il coperchio e ricoprire uniformemente la miscela di frutti rossi con il crumble. Chiudere il coperchio per continuare la cottura.
- 8 Quando la cottura è completata, aprire il coperchio e togliere la teglia dalla griglia. Lasciare che il crumble si raffreddi per 5-10 minuti prima di servirlo a piacimento con del gelato.

Ricetta semplice Domande? niniakitchen.eu

# SALSE

QUANTITÀ FINALE: CIRCA 500 ml | TEMPO DI MARINATURA: 2-12 ORE CONSERVAZIONE: IN FRIGORIFERO FINO A 2 SETTIMANE

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene.

### **MAIONESE AL RAFANO**

250 ml di maionese
65 ml di aceto di mele
2 cucchiai di zucchero
di canna scuro
1 cucchiaio di senape marrone
2 cucchiaini di rafano preparato
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di salsa piccante
Sale e pepe nero macinato a piacere

### SALSA BBQ DOLCE

250 ml di ketchup
215 g di zucchero di canna scuro
85 ml di aceto di mele
2 cucchiai di senape gialla
1 cucchiaio di Worcestershire
Sauce

1 cucchiaio di miele 2 cucchiaini di peperoncino in polvere

Sale marino e pepe nero macinato a piacere

# PICCANTE E SPEZIATA 250 ml di maionese

125 ml di salsa al peperoncino dolce
65 ml di olio di girasole
65 ml di ketchup
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di Worcestershire
Sauce
1 cucchiaio di senape gialla

2 cucchiaini di aglio in polvere

1 cucchiaino di cipolla in polvere

# **MIX DI SPEZIE**

**QUANTITÀ FINALE:** CIRCA 125 g-250 g (RADDOPPIA GLI INGREDIENTI PER UNA QUANTITÀ MAGGIORE) **| CONDIMENTO:** ABBONDANTE **CONSERVAZIONE:** FINO A 6 MESI IN UN CONTENITORE ERMETICO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene.

### MISCELA DI SPEZIE JAMAICAN JERK

1 cucchiaio di aglio in polvere
1 cucchiaio di cipolla in polvere
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 cucchiaio di prezzemolo essiccato
2 cucchiaini di pepe di Caienna
1 cucchiaino di cannella macinata
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero
½ cucchiaino di pepe della Giamaica
½ cucchiaino di garofano macinati
½ cucchiaino di peperoncino a scaglie
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
½ cucchiaino di paprika

### **SPEZIE BBQ DI BASE**

55 g di zucchero di canna
60 g di paprika affumicata
3 cucchiai di pepe nero
2 cucchiai di sale
2 cucchiaini di aglio in polvere
2 cucchiaini di cipolle in polvere

# MISCELA DI SPEZIE STILE MESSICANO

2 cucchiaini di cumino macinato
1 cucchiaino di coriandolo
macinato
1 cucchiaio di sale
2 cucchiaini di peperoncino
in polvere
2 cucchiaini di cipolle in polvere
2 cucchiaini di aglio in polvere
1 cucchiaino di origano secco
½ cucchiaino di peperoncino

chipotle in polvere (facoltativo)

### SALSA DI SENAPE SPEZIATA

250 ml di senape gialla
65 ml di aceto di mele
65 ml di miele
1 cucchiaio di Worcestershire Sauce
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio di peperoncino
in polvere
1 cucchiaino di aglio in polvere
Sale e pepe nero macinato a piacere

### SALSA DI ACETO DI MELE

2 cucchiai di zucchero di canna scuro 1 cucchiaio di ketchup 1 cucchiaio di salsa al peperoncino Sale marino e pepe nero macinato a piacere

500 ml di aceto di mele

### **MISCELA SPICY SPICE**

½ cucchiaino di noce moscata macinata

1 cucchiaio di zucchero di canna
2 cucchiaini di pepe di Caienna
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprica affumicata
1 cucchiaino di cumino
½ cucchiaino di peperoncino
in polvere

### MISCELA DI SPEZIE AL CAFFÈ

2 cucchiaini di pepe di Caienna (opzionale) 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaio di paprica affumicata 50 g di caffè 50 g di cacao in polvere

70 g di zucchero di canna

### **MIX DI SPEZIE CAJUN**

1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di cipolla in polvere
1/2 cucchiaino di pepe bianco
1/4 di cucchiaino
di pepe di Caienna
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprika
1/2 cucchiaino di timo essiccato
1 cucchiaino di origano essiccato

36 Salse e mix di spezie Domande? ninjakitchen.eu 37

# **TABELLA GRIGLIA (COTTURA A COPERCHIO CHIUSO)**

CONSIGLIO Vuoi una maggiore affumicatura? Consulta pagina 10 per l'interazione con la tecnologia Woodfire. L'affumicatura può esaltare il colore del cibo.

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	ISTRUZIONI
MANZO					
Hamburger	6-8 (90-125 g)	Condire con sale e pepe	HI (alta)	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Filetto	6 bistecche (170-230 g ognuna), spesse 3 cm	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	4-8 minuti	Girare a metà cottura
Costata di manzo	4 (225-280 g l'una), 2,5 cm	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	5-9 minuti	Girare a metà cottura
Bistecca di fesa	4 (255 g l'una), 2 cm	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	8-12 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
Bistecca di controfiletto	4 (225-280 g l'una), spesse 2 cm	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	3-6 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
POLLO					
Petto di pollo, disossato	6 (150-200 g l'uno)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	16-20 minuti	Girare a metà cottura
Cosce di pollo	4 (1-1,5 kg)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	16-20 minuti	Girare a metà cottura
Cosce di pollo con la pelle e l'osso	12 (2 kg)	Condire con sale e pepe	HI (alta)	12-16 minuti	Girare a metà cottura
Cosce di pollo, disossate	1 kg	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	10-12 minuti	Girare a metà cottura
Alette di pollo	1 kg	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	12-15 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
MAIALE					
Hot dog	30 (1 kg)	Condire con sale e pepe	MED (media)	6-8 minuti	Girare a metà cottura
Braciole di maiale, con osso	6 (250 g ognuna)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	15-23 minuti	Girare a metà cottura
Bistecche di lonza di maiale, senza osso	8 (120 g ognuna )	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	14-18 minuti	Girare a metà cottura
Salsicce	16 (800 g)	Nessuna	LO (bassa)	10 <b>-</b> 13 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
AGNELLO					
Costolette d'agnello	8 (700-750 g)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	4-5 minuti	Girare a metà cottura
PESCE					
Merluzzo, eglefino o filetti o tranci di salmone	8 (125 g ognuno)	Spennellare con olio di semi di girasole, aromatizzare a piacimento	HI (alta)	6-8 minuti	Non girare
Filetto di branzino	6 (540 g)	Spennellare con olio di semi di girasole, aromatizzare a piacimento	HI (alta)	6-8 minuti	Non girare
Bistecche di tonno	12 (110-170 g)	Spennellare con olio di semi di girasole, aromatizzare a piacimento	HI (alta)	4-8 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
Gamberi	450 g jumbo	Spennellare con olio di semi di girasole, aromatizzare a piacimento	HI (alta)	3-4 minuti	Non occorre girare

Tabelle di cottura

Domande? ninjakitchen.eu

# **TABELLA GRIGLIA (COTTURA A COPERCHIO CHIUSO)**

**CONSIGLIO** Vuoi una maggiore affumicatura? Consulta pagina 10 per l'interazione con la tecnologia Woodfire. L'affumicatura può esaltare il colore del cibo.

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	ISTRUZIONI
VERDURE					
Asparagi (verdi)	600 g	Interi, condire con olio, insaporire a piacimento	HI (alta)	6-8 minuti	Girare a metà cottura
Melanzana	600 g	Tagliare fette spesse 5 cm, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	8-11 minuti	Girare a metà cottura
Peperoni	4 (750 g)	Tagliare in quarti, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	6-9 minuti	Girare a metà cottura
Cavoletti di Bruxelles	1 kg	Interi, tagliare le estremità, condire con olio, condire a piacimento	HI (alta)	12-16 minuti	Girare a metà cottura
Carote	1 kg	Pelare, tagliare in pezzi da 5 cm, condire con olio, insaporire a piacimento	HI (alta)	10-12 minuti	Girare a metà cottura
Pannocchie	8	Spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	7-10 minuti	Girare a metà cottura
Zucchine	2-3 (500 g)	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	6-10 minuti	Girare a metà cottura
Funghi, prataioli o grandi piatti	8 (400-500 g)	Cospargere con poco olio, condire	HI (alta)	8-12 minuti	Girare a metà cottura
Cipolle (a metà)	6 (600 g)	Pelare, tagliare a metà, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	5 minuti	Girare a metà cottura
Pomodori	6 (500 g)	Tagliare a metà nel senso della lunghezza, condire	HI (alta)	7 minuti	Girare a metà cottura
FRUTTA					
Limoni e lime	5 interi	Tagliare a metà nel senso della lunghezza e premere contro la griglia	HI (alta)	4-5 minuti	Girare a metà cottura
Mango	3 interi	Premere delicatamente contro la griglia	HI (alta)	4-6 minuti	Girare a metà cottura
Melone	6 spicchi (10-15 cm l'uno)	Premere delicatamente contro la griglia	HI (alta)	4-6 minuti	Girare a metà cottura
Ananas	6-8 fette	Tagliare a pezzi di 5 cm	HI (alta)	7-10 minuti	Girare a metà cottura
Frutta con nocciolo	6-8 pesche	Tagliare a metà nel senso della lunghezza, togliere il nocciolo, premere contro la griglia	HI (alta)	3-5 minuti	Girare a metà cottura
ALTRE PROTEINE					
Hamburger vegetale	8 (113 g l'uno)	Spennellati con olio	HI (alta)	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Bistecca vegetale	8 (113 g l'una)	Spennellate con olio, condire a piacimento	HI (alta)	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Formaggio Halloumi	675 g	Tagliare fette spesse 1 cm, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	2-4 minuti	Girare a metà cottura
Tofu o tempeh	800 g	Tagliare fette spesse 1 cm, spennellare con olio, condire a piacimento	HI (alta)	6-8 minuti	Girare a metà cottura

O Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu

# **TABELLA GRIGLIA SURGELATI (COTTURA A COPERCHIO CHIUSO)**

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	ISTRUZIONI
POLLO CONGELATO					
Petti di pollo	6 (200 g l'uno)	Marinare o condire a piacimento	MED (media)	22-25 min.	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
Sovracosce di pollo	6 (850 g)	Marinare o condire a piacimento	MED (media)	25-28 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
MANZO CONGELATO					
Hamburger	8 hamburger congelati (1 kg)	Condimento a piacere	MED (media)	10-15 minuti	Girare a metà cottura
Bistecca di controfiletto	4 (225 g l'una)	Marinare o condire a piacimento	MED (media)	15-20 minuti	Girare a metà cottura
MAIALE CONGELATO					
Braciole di maiale, con osso	6 (250 g l'una)	Marinare o condire a piacimento	MED (media)	22-26 minuti	Spennellare con olio, condire
Salsicce	12 intere (600 g)	Nessuna	LOW (bassa)	9-12 minuti	Girare a metà cottura o più spesso secondo necessità
PESCE CONGELATO					
Salmone	6 filetti (130 g ognuno)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	7-8 minuti	Girare a metà cottura
Merluzzo	6 filetti (140 g ognuno)	Marinare o condire a piacimento	HI (alta)	6-8 minuti	Girare a metà cottura
Gamberi	450 g jumbo	Marinare o condire a piacimento	Hl (alta)	3-4 minuti	Girare a metà cottura
VEGETARIANO CONGELATO					
Hamburger vegetariani	6 polpette	Nessuna	HI (alta)	10-15 minuti	Girare a metà cottura

12 Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu

# **TABELLA AFFUMICATORE BBQ**

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	TEMP. INTERNA	
POLLAME						
Pollo intero	1,5-2,5 kg	Condimento a piacere	190 °C	45 min-1 ora 45 minuti	74 °C	
Sovracosce di pollo	1 kg	Condimento a piacere	190 °C	30-35 minuti	74 °C	
Petto di tacchino	1-1,5 kg	Condimento a piacere	160 °C	25-45 minuti (Girare a metà cottura)	74 °C	
Cosce di tacchino	4-6 (800 g l'una)	Condimento a piacere	180 °C	45-60 minuti	74 °C	
Petto d'anatra	4-6 (circa 850 g l'uno)	Condimento a piacere	180 °C	15-30 minuti	65 °C	
Cosce d'anatra	4 (225 g l'una)	Condimento a piacere	200 °C	35-45 minuti	74 °C	
MANZO						
Controgirello	1-2 kg	Condimento a piacere	120 °C	3-5 ore	85 <b>-</b> 95 °C	
Costolette	6-9 (150-200 g l'una)	Condimento a piacere	135 °C	2-4 ore	85-95 °C	
MAIALE						
Filetti	2-3 (500 g l'uno)	Condimento a piacere	150 °C	45-48 minuti	85 <b>-</b> 95 °C	
Lonza	1 kg	Condimento a piacere	120 °C	3-4 ore	85-95 °C	
Costine	2 (450-500 g l'una)	Condimento a piacere	120 °C	60-70 minuti	85-95 °C	
Spalla	1,8-2,3 kg	Condimento a piacere	120 °C	4-6 ore	85-95 °C	
AGNELLO						
Metà cosciotto di agnello	1,5-3 kg	Condimento a piacere	120 °C	4-8 ore	85-95 °C	
Stinco di agnello	4 (450 g ognuno)	Condimento a piacere	120 °C	2-4 ore	85-95 °C	
PESCE						
Filetti di lombo di merluzzo	3 (185 g l'uno)	Condimento a piacere	120 °C	15 minuti	58 <b>-</b> 60 °C	
Filetti di sgombro	4 (125 g ognuno)	Condimento a piacere	120 °C	45 minuti	58-60 °C	
Salmone, filetto intero	600 g	Condimento a piacere	120 °C	30 minuti	58-60 °C	
Filetti di trota	4 (120 g ognuno)	Condimento a piacere	120 °C	30 minuti	58-60 °C	

- **CONSIGLIO** \* Non è necessario portarli a temperatura ambiente, usali direttamente dal frigorifero per un sapore più affumicato.
  - Per le proteine con uno spesso strato di grasso, come la spalla di maiale, togli abbastanza grasso in modo che ne resti 1 cm.
     Quindi mettila sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.
  - Per un sapore affumicato ottimale, riduci il tempo di apertura del coperchio al minimo quando si aggiunge o gira il cibo.
  - Se affumichi il cibo, non aggiungere olio. Se è necessario, aggiungine pochissimo.
  - Per risultati migliori, dopo la cottura, lascia riposare le proteine di piccole dimensioni almeno 10 minuti e quelle grandi fino a 1 ora avvolte nell'alluminio.

4 Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu 45

# TABELLA FRITTURA AD ARIA



CONSIGLIO Vuoi una maggiore affumicatura? Consulta pagina 10 per l'interazione con la tecnologia Woodfire. L'affumicatura può esaltare il colore del cibo.

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	ISTRUZIONI
VERDURE					
Asparagi	400 g	Rimuovere le estremità, spennellare con olio, insaporire a piacimento	200 °C	5-6 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Barbabietole	8 piccole o 6 grandi (1 kg)	Intere, spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	55-60 minuti	Girare a metà cottura
Peperoni	5 (750 g)	Tagliare in quarti, togliere i semi, spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	9-13 minuti	Girare a metà cottura
Cavoletti di Bruxelles	1,5 kg	Tagliare a metà, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	15-20 minuti	Girare a metà cottura
Zucca gialla	1,5 kg	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza, spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	25-30 minuti	Girare a metà cottura
Carote	1 kg	Pelare, tagliare a pezzi da 5 cm, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	15-20 minuti	Girare a metà cottura
Cavolfiore	800 g	Tagliare a cimette da 2,5 cm, spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	9-11 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Sedano	600 g	Pelare e tagliare a cubetti da 1,5 cm, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	12-14 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Pannocchie	6	Spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	12-15 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Zucchine	1 kg	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza, spennellare con olio, condire	200 °C	12-14 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Fagiolini (fini)	640 g	Rimuovere le estremità, spennellare con olio, insaporire a piacimento	200 °C	8-10 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Cavolo nero (croccante)	400 g	Rimuovere i gambi spessi, sminuzzare, condire con olio, insaporire a piacimento	150 °C	8-11 minuti	Girare 2 o 3 volte durante la cottura
Funghi	750 g	Asciugare, tagliare in quarti, spennellare con olio, condire a piacimento	200 °C	7-9 minuti	Girare a metà cottura
	1,5 kg	Tagliare a *spicchi da 2,5 cm, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	22-25 min.	Girare spesso durante la cottura
Patate farinose, bianche,	1 kg	Patatine tagliate a mano, *sottili, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	18-24 minuti	Girare spesso durante la cottura
King Edward, Maris Piper o Russet	1 kg	Patatine tagliate a mano, *spesse, condire con olio, insaporire a piacimento	200 °C	20-24 minuti	Girare spesso durante la cottura
	6 intere (185-250 g l'una)	Forare 3 volte con una forchetta	200 °C	50-55 minuti	Girare a metà cottura
Datate dell'	1 kg	Tagliate a pezzi di 2,5 cm	200 °C	15-20 minuti	Girare spesso durante la cottura
Patate dolci –	8 intere (185-250 g ognuna)	Forare con una forchetta per 3 volte	200 °C	40-45 minuti	Girare a metà cottura
Pastinaca	500 g	Pelare e tagliare in parti lunghe 5 cm	200 °C	10-12 minuti	Girare a metà cottura

Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu

<sup>\*</sup> Dopo aver tagliato le patate, lasciare in ammollo in acqua fredda per almeno 30 minuti per eliminare l'amido in eccesso. Asciugare le patatine. Più le patatine sono asciutte, migliori sono i risultati.

# TABELLA FRITTURA AD ARIA

CONSIGLIO Non consigliamo di utilizzare la tecnologia Woodfire con i cibi congelati.

NOTA Usa le seguenti tabelle come guida e regola il tempo di cottura secondo necessità e in base alla quantità di cibo.

INGREDIENTI	QUANTITÀ (FINO A)	PREPARAZIONE	TEMP. COTTURA	TEMPO DI COTTURA	ISTRUZIONI
MAIALE					
Pancetta	6 fette spesse (220 g)	Nessuna	180 °C	6-7 minuti	Girare a metà cottura
PESCE					
Tortini di pesce	4 (580 g)	Nessuna	200 °C	10-12 minuti	Girare a metà cottura
CIBI SURGELATI					
Funghi con panatura	17 (300 g)	Nessuna	12-14 minuti	170 °C	Girare a metà cottura
Hamburger di po <b>ll</b> o	6 (125 g ognuno)	Nessuna	14-15 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Crocchette di pollo	39 (950 g)	Nessuna	8-10 minuti	190 °C	Girare a metà cottura
Pollo alla Kiev	8 (1,2 kg)	Nessuna	16-18 minuti	190 °C	Girare a metà cottura
Pepite di pollo	600 g	Nessuna	8-10 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Patatine fritte	1 kg	Nessuna	15-17 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Patatine fritte	500 g	Nessuna	10-12 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Fette spesse	1 kg	Nessuna	22-25 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Filetti di pesce (in pastella)	4 (440 g)	Nessuna	11 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Bastoncini di pesce	10 (280 g)	Nessuna	8-9 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Patate hash brown	900 g	Nessuna	20 minuti	180 °C	Girare a metà cottura
Anelli di cipolla	375 g	Nessuna	9-10 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Patate a spicchi	650 g	Nessuna	15-18 minuti	180 °C	Girare a metà cottura
Tempura di gamberi	16 (280 g)	Nessuna	9-10 minuti	190 °C	Girare a metà cottura
Patate arrosto	700 g	Nessuna	15-18 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Hamburger vegetariani	6 (750 g)	Nessuna	12-15 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Pepite vegane	1 kg	Nessuna	10 minuti	200 °C	Girare a metà cottura
Salsicce vegane	12 (540 g)	Nessuna	8 minuti	180 °C	Girare a metà cottura

Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu 49

51

# TABELLA ESSICCAZIONE



CONSIGLIO Vuoi affumicare ancora di più la carne secca? Consulta pagina 10 per l'interazione con la tecnologia Woodfire. L'affumicatura può esaltare il colore del cibo.

**NOTA** Non si consiglia di affumicare frutta e verdura.

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	TEMPERATURA	TEMPO PER L'ESSICCAZIONE
FRUTTA E VERDURA			
Mele	Togliere il torsolo, tagliare a fette di 3 mm, risciacquare con acqua e limone, asciugare	60 °C	6-8 ore
Asparagi	Tagliare a fette di 2,5 cm, scottare	60 °C	6-8 ore
Melanzana	Pelare, tagliare a fette di 3 mm, scottare	60 °C	3-4 ore
Banane	Pelare, tagliare a fette di 3 mm	60 °C	6-8 ore
Barbabietole	Pelare, tagliare a fette di 3 mm	60 °C	6-8 ore
Erbe aromatiche	Risciacquare, asciugare e togliere i gambi	60 °C	2-4 ore
Radice di zenzero	Tagliare a fette di 3 mm	60 °C	6 ore
Mango	Pelare, tagliare a fette di 3 mm, togliere il nocciolo	60 °C	6-8 ore
Funghi	Pulire con una spazzola morbida (non lavare)	60 °C	6-8 ore
Ananas	Pelare, togliere la parte centrale, tagliare a fette di 3 mm - 1,25 cm	60 °C	6-8 ore
Fragole	Tagliare a metà oppure a fette di 1,25 cm	60 °C	6-8 ore
Pomodori	Tagliare a fette di 3 mm oppure grattugiare; cuocere a vapore se si desidera reidratare	60 °C	6-8 ore
CARNE FRESCA, POLLAME, PESCE			
Manzo, pollo, strisce di tacchino secco	Tagliare a fette di 6 mm, lasciare marinare per una notte	70 °C	5-7 ore
Strisce di salmone secco	Tagliare a fette di 6 mm, lasciare marinare per una notte	70 °C	3-5 ore

Tabelle di cottura Domande? ninjakitchen.eu

NOTE			

Tabelle di cottura 53

# NINJA WOODFIRE®

BARBECUE ELETTRICO CON AFFUMICATORE INTEGRATO