

RICETTARIO

JERKY
PRELIBATEZZE





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Indice

LARDO CANDITO	5
CHIPS DI KALE	6
ERBE AROMATICHE SECCHIE	7
CHIPS DI VERDURE	9
CROSTINI ITALIANI	11
JERKY DI MANZO	13
POMODORI SECCHI	15
FAGIOLINI CROCCANTI	16
FETTE DI KIWI SUCCOSE	17
FETTE DI MANGO SECCO	17
MUESLI DI MANDORLE	19
FETTE DI ARANCE SECCHIE	21
ROTOLINI DI FRAGOLE	23

NOTA:

1 tazza corrisponde ad una tazza di circa 240 ml di capacità!
1CP = 1 cucchiaino, 1CG = 1 cucchiaio.

NOTA: i tempi di disidratazione possono variare in base al tipo di cibo: ad esempio, la dimensione del frutto e il relativo grado di maturazione influenzano il tempo di disidratazione necessario. Tutte le ricette possono richiedere più tempo per completare il processo di disidratazione, oppure è possibile aggiungere tempo extra per un miglior risultato,

SUGGERIMENTI: Dopo metà del tempo di cottura, girare la griglia per ottenere un risultato uniforme. Posizionare sempre il vassoio antigoccia nell'apparecchio per facilitare la pulizia.

LARDO

CANDITO



LARDO CANDITO

per 4 persone



Ingredienti:

½ kg	strisce di lardo spesse
¼ di tazza	zucchero di canna
¼ cucchiaino	di pepe di Cayenna
2 cucchiari	di sciroppo d'acero

- Preparazione:**
1. Collocare le strisce di pancetta sulla griglia e tagliare a proprio gusto.
 2. Cospargere la pancetta con zucchero di canna e pepe di Cayenna sfregandoli con le mani sulla carne.
 3. Spalmare lo sciroppo d'acero.
 4. Premere il pulsante gamberetti per iniziare la preparazione.
 5. Al termine del ciclo, girare la pancetta.
 6. Premere il pulsante gamberetti per riavviare la preparazione.
 7. Al termine della cottura, servite lo lardo candito.

CHIPS DI KALE

per 4 persone



Ingredienti: 2 cespi di kale
2 cucchiaini di olio d'oliva 1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero macinato ½ cucchiaino di aglio granulato

Preparazione:

1. Rimuovere i gambi del kale e tagliarlo a pezzi.
2. Mescolare l'olio d'oliva, sale, pepe e aglio e aggiungere il kale alla marinata.
3. Posizionare il kale marinato sulla griglia.
4. Premere il tasto disidratazione per iniziare la cottura.
Far disidratare i chip di cavolo per 15-20 minuti a 55 °C.

ERBE AROMATICHE SECHE

si ottiene circa 1/3 di tazza



Ingredienti: 2 bustine (20 g ciascuna) di erbe aromatiche fresche (prezzemolo, rosmarino, timo, dragoncello, origano e salvia sono particolarmente adatti)

Preparazione: 1. Distribuire le erbe fresche sulla griglia.
2. Premere il tasto Disidratazione per avviare il processo di disidratazione.

Tempi di disidratazione consigliati:

Prezzemolo per 1½ ore a 50 °C

Rosmarino per 2 ore a 50 °C

Timo per 3 ore a 50 °C

Dragoncello per 3 ore a 50 °C

Origano per 2 ore a 50 °C

Salvia per 3 ore a 50 °C

CHIPS DI

VERDURE



CHIPS DI VERDURE

2 porzioni



- Ingredienti:**
- 3 grandi pastinache, pelate e tagliate a fette sottili
 - 3 barbabietole di medie dimensioni, pelate e tagliate a fette sottili
 - 2 mele di medie dimensioni di patate dolci, pelate e tagliate a fette sottili

- Preparazione:**
1. Posizionare le fette di verdure sulla griglia. Non impilarle una sopra l'altra.
 2. Premere il tasto Disidratazione. Portare la temperatura a 45 °C. Per avviare il processo di disidratazione, impostare il timer su 10 ore.
 3. Per chips ancora più croccanti, aumentare il tempo di cottura.



CROSTINI

ITALIANI



CROSTINI ITALIANI

10 porzioni



Ingredienti:

1	pagnotta di pane casereccio italiano, tagliata a cubetti da 1 cm
1/3 tazza	di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino	di sale
½ cucchiaino	di pepe
1 cucchiaio	di origano secco

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.
2. Distribuire i cubetti di pane marinato sulla griglia.
3. Impostare la temperatura a 175 °C. Impostare il timer su 8 minuti. Per iniziare la cottura premere il pulsante on / off / stop.



JERKY DI

MANZO

MANZO

DISIDRATATO

per 4 persone



Ingredienti:

1 kg	filetto di bovino, rotondo, tagliato finemente
4 cucchiari	di salsa di soia dolce
5 cucchiari	di ketchup di pomodoro
½ cucchiaino	di pepe nero macinato
½ cucchiaino	di sale
½ cucchiaino	di aglio in polvere
Un pizzico di salsa Sriracha (salsa piccante)	

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Lasciar riposare per 1 ora nella marinata, preferibilmente durante la notte.
3. Togliere la carne dalla marinata e asciugarla tamponandola. Quindi posizionarla sulla griglia.
4. Avviare il programma Disidratazione a 70 °C e con tempo di preparazione 6 ore.

POMODORI

SECCHI



POMODORI SECCHI

6 porzioni



Ingredienti: 1,5 kg pomodori datterini, tagliati a metà

- Preparazione:**
1. Posizionare i pomodori tagliati a metà sulla griglia con la buccia rivolta verso il basso.
 2. Premere il tasto Disidratazione e aumentare la temperatura a 65 °C.
 3. Per avviare il processo di disidratazione, impostare il timer su 10 ore.

FAGIOLINI CROCCANTI

per 4 persone



Ingredienti: ½ kg di fagiolini, tagliati a metà
¼ tazza di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una grande ciotola.
2. Ora mettere i fagiolini sulla griglia.
3. Premere il tasto Disidratazione e impostare la temperatura a 50 °C e la durata a 6 ore.

FETTE DI KIWI

SUCCOSE

4 porzioni

Ingredienti: 6 kiwi, sbucciati e tagliati a fette di 5 mm

Preparazione:

1. Distribuire le fette di kiwi sulla griglia. Assicurarsi che le fette non si sovrappongano.
2. Premere il tasto Disidratazione. Portare la temperatura a 50 °C. Per avviare il ciclo di disidratazione, impostare il timer su 6 ore.



FETTE DI MANGO

SECCO

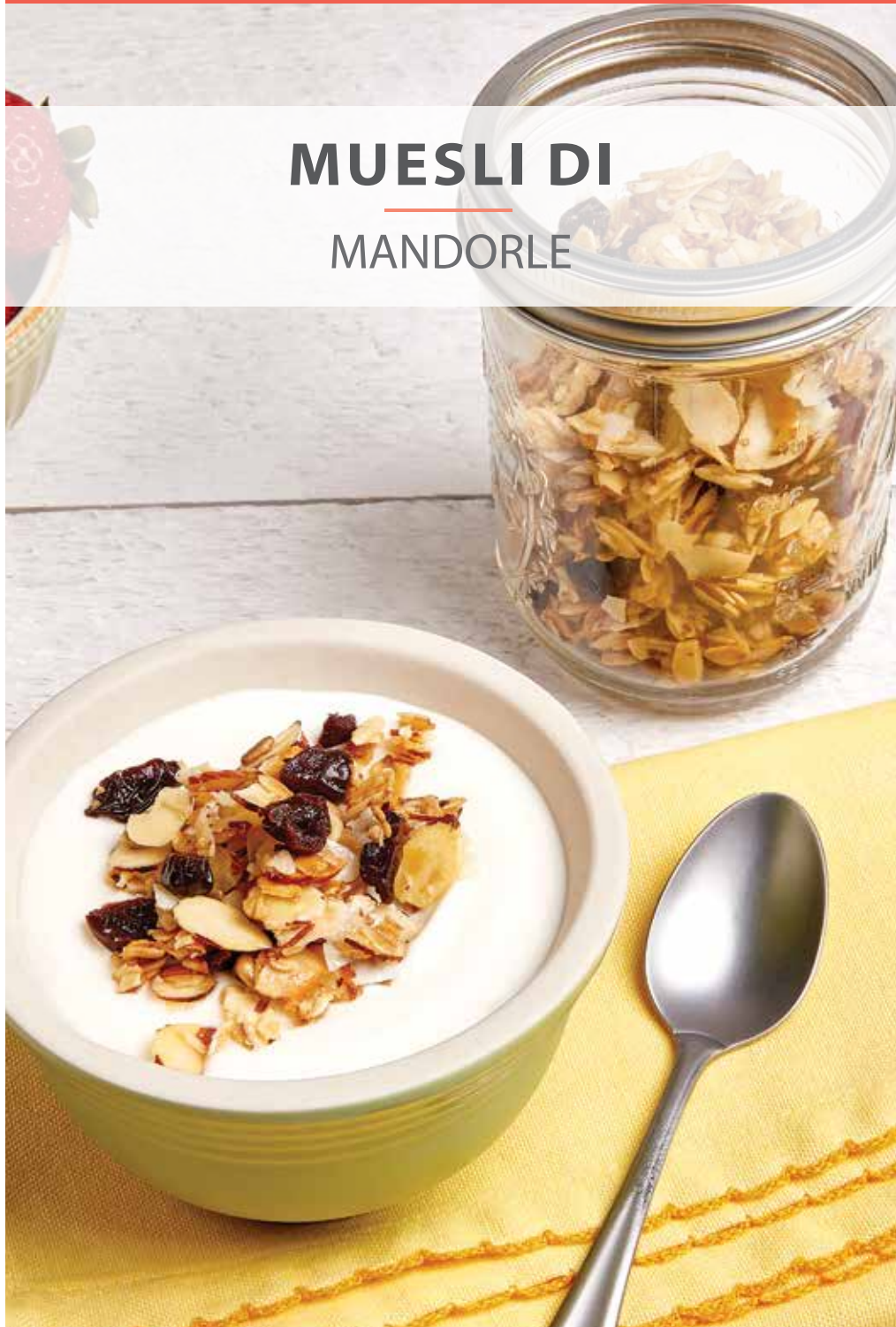
4 porzioni

Ingredienti: 3 mango freschi, sbucciati e tagliati a fette

Preparazione:

1. Distribuire le fette di mango (o papaia) sulla griglia. Fare attenzione a non impilare le fette.
2. Premere il tasto Disidratazione. Portare la temperatura a 50 °C. Per avviare il processo di disidratazione, impostare il timer su 10 ore.

MUESLI DI MANDORLE



MUESLI DI MANDORLE

per 4 persone



Ingredienti:	1 ² / ₃	tazze di mandorle a lamelle
	1 tazza	di farina d'avena
	³ / ₄ tazza	di noce di cocco a lamelle
	¹ / ₄ di tazza	di semi di girasole sbucciati
	1 cucchiaino	di sale
	1 cucchiaino	di olio di vinaccioli
	¹ / ₃ tazza	di miele
	1 tazza	di ciliegie essiccate tritate

- Preparazione:**
1. Mescolare le mandorle, i fiocchi d'avena, la noce di cocco, i semi di girasole e il sale.
 2. Aggiungere olio di vinaccioli e miele.
 3. Mescolare per amalgamare il tutto.
 4. Disporre la carta da forno sulla griglia. Distribuire uniformemente il muesli sulla carta da forno.
 5. Impostare la temperatura a 105 °C e il timer su 40 minuti per iniziare la cottura, premere una volta il pulsante di accensione / spegnimento.
 6. Aggiungere le ciliegie e mescolare.
 7. Lasciare raffreddare e servire.

FETTE DI ARANCE

SECHE



FETTE DI ARANCE SECHE

per 10 persone



Ingredienti: 4 arance di medie dimensioni, a fette

- Preparazione:**
1. Disporre le fette di arancia in uno strato su più griglie.
 2. Avviare il programma Disidratazione a 50 °C e 10 ore per iniziare la cottura.

ROTOLINI DI

FRAGOLE



ROTOLINI DI FRAGOLE

20 porzioni



Ingredienti:

1 kg
4 cucchiari

Olio vegetale, da spruzzare
di fragole tagliate e senza picciolo
di succo
di un limone zuccherato

Preparazione:

1. Coprire diverse griglie con la carta da forno e spruzzare la carta da forno con olio vegetale.
2. Mescolare gli ingredienti in un frullatore fino a ottenere un composto liscio.
3. Distribuire uniformemente la purea sulla griglia e distribuirla sulla carta da forno.
4. Posizionare le griglie nel Power AirFryer Multi-Function. Prima premere il pulsante Start / Stop, quindi il pulsante Disidratazione e impostare la temperatura su 75 °C e il timer su 10 ore.
5. Una volta completato il processo di disidratazione, rimuovere con cautela le griglie dall'apparecchio.
6. Utilizzare le forbici per tagliare la carta da forno in strisce larghe 5 cm, arrotolare le strisce e legarle con lo spago.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

