



Natale con la friggitrice ad aria



2020

Antipasti

PEPITE DI PRUGNE, NOCI E PANCETTA CROCCANTE



INGREDIENTI per 8 persone:

- 16 prugne disidratate
- 16 fette di pancetta arrotolata
- 16 gherigli di noci
- pepe nero facoltativo

Se avete scelto delle prugne con il nocciolo eliminatelo, tagliatele a metà come se fossero un portafoglio. All'interno inserito un gheriglio di noce richiudete la prugna e avvolgetela nella fetta di pancetta.

Le pepite sono pronte sono più da passare in friggitrice ad aria per 6 minuti a 160 °.

Servite immediatamente con una macinata di pepe, la stabilità e la croccantezza della pancetta si sposterà perfettamente con la scioglievolezza delle prugne per poi trovare la sorpresa ad ogni morso della noce.

CROSTINI DI PAIN D'ESPICES CON TOMINO CREMOSO ALLE ERBE DI PROVENZA E NOCI PECAN



INGREDIENTI per 8 persone:

- 1/2 [pain d'epices](#) cotto in friggitrice ad aria
- [2 cremose del caseificio Valvaraita](#) o 140 g di tomini cremosi ([se volete acquistare online i prodotti del caseificio Valvaraita ricordatevi che con il codice VALENTINARICETTE otterrete una crema catalana in omaggio](#))
- un cucchiaino di erbe di Provenza
- pepe nero a piacere
- 32 gherigli di noci pecan o 32 gherigli di noci

In una ciotola lavorate il formaggio con le erbe e il pepe, mescolando con una forchetta fino ad ottenere una crema, tenete da parte.

Tagliate il [pain d'epices](#) in 16 fettine sottili e tostatele in friggitrice ad aria 4 minuti a 180°.

Una volta che i crostini si saranno raffreddati, spalmateli con il formaggio; decorate ognuno con due gherigli di noci pecan.

Disponete su un bel piatto da portata e servite. Potete preparare i crostini e la crema di formaggio in anticipo per completare l'antipasto non più di 30 minuti prima di andare a tavola, altrimenti i crostini potrebbero diventare troppo morbidi.

CROCCHETTE VEGETARIANE DI NATALE



INGREDIENTI per 6 persone:

- 1 broccolo medio
- 1 carota grande
- 200 g di lenticchie lessate
- 30 g di grana padano grattugiato
- 50 g di pangrattato circa più q.b. per la panatura
- sale e pepe a piacere
- 1 cucchiaio di timo essiccato
- 2 uova
- 2 cucchiai di latte
- farina 00 q.b.
- olio vegetale per la cottura, circa 4 cucchiai

Lavate tutte le verdure, sbucciate le carote, eliminate il gambo del broccolo e dividete tutte le cimette. Inserite le verdure tagliate a pezzi nel bicchiere del robot da cucina, aggiungete le lenticchie, il formaggio grattugiato, il timo, un pizzico di sale e di pepe. Frullate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, il pangrattato va aggiunto poco alla volta, serve da consistenza al composto senza però asciugarlo troppo. Negli ingredienti vi ho messo un peso ma in realtà dovrete regolarvi ad occhio, l'impasto è pronto quando manterrà la forma raccolto con le mani.

Scegliete due stampi natalizi, io ho utilizzato una stella e un alberello di Natale ma se preferite, potrete fare anche solo delle semplice polpettine.

Siccome l'impasto è umido, dovrete raccogliarlo con un cucchiaio e riempirci il taglia biscotti per poi sfilare quest'ultimo lentamente.

Procedete così fino alla fine di tutto il composto; staccate con una spatola delicatamente le vostre formine dal piano di lavoro per passarle prima nella farina, poi nelle uova sbattute con il latte e infine nel pangrattato.

Per un effetto più croccante ripassate tutto nell'uovo e poi di nuovo nel pangrattato.

A questo punto potrete procedere in due modi, congelare le vostre stelle con gli alberelli e cuocerli soltanto quando vi serviranno oppure andare direttamente in friggitrice ad aria. In entrambi i casi dovrete spennellare o nebulizzare di olio entrambi i lati di ogni crocchetta, sistematele nel cestello e cuocetele per 12 minuti a 200 °, se ne cuocere te ancora congelate dovrete aggiungere un paio di minuti al tempo massimo.

Servite immediatamente abbinando qualche salsa di vostro gusto, mi lasci un po' di link di salsa che potrete preparare:

- [maionese finta](#)
 - [maionese classica con frullatore ad immersione](#)
 - [4 salse a base di yogurt](#)
 - [pesto di pomodorini](#)
 - [salsa di peperoni arrosto](#)
-

TOMINO RUSTICO CON NOCCIOLE E MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA



INGREDIENTI per 4 persone:

- 4 tomini rustici, io li ho presi al [caseificio Valvaraita](#) (con il codice VALENTINARICETTE otterrete una crema catalana in omaggio per ogni ordine)
- 2 mele
- 40g di nocciole Piemonte
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiaini di miele
- pepe nero a piacere

Incidentemente la superficie dei tomini e sistemati all'interno delle cocotte.
Sbucciate le mele ed eliminate il torsolo, tagliatele a pezzettini e metteteli in una ciotola dove aggiungerete le nocciole tritate a coltello e i restanti ingredienti.

Mescolate per bene e suddividete il preparato nelle quattro cocotte sopra ai tomini.
Potete preparare tutto in anticipo e cuocere solo prima di servire, basterà inserire le cocotte nel cestello della friggitrice ad aria e far andare a 180° per 10 minuti.
Servite immediatamente mentre il formaggio fila cosicché ad ogni forchettata il formaggio fuso raccoglie il composto di mele e nocciole.

Primi

AGNOLOTTI DEL PLIN DI MAGRO CON SPECK E FORMAGGIO IN FRIGGITRICE AD ARIA



INGREDIENTI per 4 persone:

- 500 g di pasta ripiena a breve cottura, nel mio caso agnolotti del plin verdi ripieni di magro
- 250 ml di salsa vegetale di riso (potrete sostituirla anche con quella di soia o di panna fresca tradizionale)
- 50 g di grana padano grattugiato
- 70 g di listarelle di speck
- una presa di sale
- pepe nero a piacere
- 20 g di burro

Imburrate la teglia della vostra friggitrice ad aria, versate all'interno direttamente gli agnolotti crudi e conditeli con la salsa vegetale, il formaggio grattugiato meno un cucchiaino, il pepe e un pizzico di sale.

Mescolate accuratamente in modo da ricoprire interamente i plin se la preparazione vi sembra troppo asciutta, aggiungete qualche cucchiaino d'acqua; unite lo speck e mescolate ancora, spezzettate il rimanente burro in fiocchetti e distribuitelo sulla superficie.

Coprite la teglia con un foglio di alluminio e trasferitela nel cestello della friggitrice ad aria. Cuocete per 15 minuti A 160 °. Questo passaggio è fondamentale per permettere alla pasta di cuocere lentamente in modo uniforme.

La fase di gratinatura dopo aver rimosso la carta di alluminio potete farla subito oppure aspettare quando servirete il primo. Basteranno 5 minuti a 180 ° e per completare il piatto, dopo che avrete sparso l'ultimo cucchiaino di formaggio sulla superficie.

Vi piacciono questi agnolotti del plin lasagnati?

Quant'è comodo preparare questo primo senza dover cuocere prima in acqua la pasta? Vi direi di preparare la teglia prima e di congelarla ma in realtà è talmente veloce l'esecuzione che potrete farlo il giorno stesso.

Stivali di polenta con toumin del Mel



INGREDIENTI per 4 persone:

- 200 g di farina di polenta, io ne ho scelta una integrale con cottura 40 minuti.
Scegliete quella che vi piace di più
- 800 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 [Toumin dal Mel](#) (Se effettuerete l'acquisto sullo shop del caseificio Valvaraita, utilizzate il codice VALENTINARICETTE per ottenere una crema catalana in omaggio)
- 20 g di burro
- pepe nero a piacere

Cuocete la polenta seguendo le istruzioni indicate sulla sua confezione.

Se avete una pentola a pressione elettrica fate come me, versate l'acqua all'interno dell'elettrodomestico e aggiungete il sale; versate a pioggia la farina di polenta e mescolate bene in modo da non avere grumi.

Chiudete la pentola e impostate alta pressione per metà del tempo indicato sulla confezione.

Una volta che la pentola avrà finito fate sfiatare e versate la polenta su dei vassoi o su delle teglie in uno strato sottile di circa un dito in modo che possa raffreddare e quindi rapprendersi.

Quando la polenta sarà pronta, tagliatela con le formine che avrete scelto; in questo caso io gli scarponi di Babbo Natale, cercate di ricavarne più pezzi possibili.

Gli scatti non gettateli potrete farci delle chips fritte per l'aperitivo come indicato [QUI](#).

Tagliate la toma a fette longitudinali sottili.

Imburrate la teglia prescelta per la vostra friggitrice ad aria e iniziata a fare degli strati alternati di scarponi di polenta e fette di formaggio, fino a completare la superficie con dei fiocchetti di burro.

La preparazione cuoci in soli 10 minuti a 180 gradi in friggitrice ad aria, regolativi quindi un attimo prima di servire in modo che il formaggio sia bello filante.

Secondi

SALMONE GLASSATO ALLA SENAPE E MIELE CON CAVOLINI DI BRUXELLES



INGREDIENTI per 3 persone:

- un trancio di salmone da circa 300 g
- 300 g di cavolini di Bruxelles
- 1 cucchiaio generoso di senape forte
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiaini di salsa di soia

Tastate il filetto di salmone per sentire se ha ancora delle lisce ed eventualmente rimuovetele con una pinzetta.

Inseritelo in un sacchetto da congelatore possibilmente con chiusura ermetica con tutti i condimenti, chiudete il sacchetto e massaggiate il filetto di pesce in modo che si ricopra interamente con le salse e il miele.

Fate riposare a temperatura ambiente finché non sarà il momento di cuocere, ogni tanto massaggiate il sacchetto per far penetrare bene il condimento.

Pulite i cavolini di Bruxelles eliminando le foglie esterne più brutte e poi lavandoli sotto acqua corrente; procedete alla cottura che preferite, a vapore o sbollentati come ho spiegato all'inizio di questa ricetta, teneteli da parte fino a quando non sarà ora di completare il piatto.

Quando sarete pronti per completare la cottura del salmone trasferito con la sua salsa all'interno di una teglia che stia nella vostra friggitrice ad aria e contornato la cui cavolini di Bruxelles che andrete a mescolare con la marinatura.

Cuocete a 180° per 8 minuti, se preferite il pesce ben cotto aumentate di 2 o 3 minuti.

Io il salmone lo preferisco non troppo cotto perché trovo che diventa molto asciutto Anche se devo dire che con questa salsa a base di senape e miele la carne rimane saporita e succosa.

Facile e veloce da preparare il suo sapore elegante sarà perfetto per la cena della vigilia.

Dolci

PAIN D'EPICES IN FRIGGITRICE AD ARIA



INGREDIENTI per 6 persone:

- [250 g di farina integrale ai 7 cereali](#) + quella per la teglia
- 100 g di miele
- 60 g di zucchero di canna
- 50 g di burro + quello per la teglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di spezie da panpepato
- 200 ml di latte

Inserite tutti gli ingredienti nel boccale del robot da cucina e frullate fino a ottenere un impasto omogeneo liscio.

Imburrate e infarinate la teglia e versateci all'interno l'impasto che andrà livellato bene con una spatola.

Trasferite la teglia all'interno del cestello della friggitrice ad aria e Cuocete a 150 ° per 25 minuti.

Per verificare la cottura del dolce infilzato con una lama di coltello liscia o uno stuzzichino e quando uscirà asciutto il pain d'espices sarà pronto.

Sfornato lo della teglia e fatelo raffreddare su una griglia per dolci prima di tagliarlo perché è molto friabile e potrebbe rovinarsi la fetta.

Come ti dicevo questa è la versione base, potrete decorarlo con una glassa semplice di zucchero a velo e acqua oppure semplicemente tagliarlo a fette e mangiarlo con miele o marmellata la mattina per colazione.

Nonostante il miele e lo zucchero, non è così dolce come sembra infatti, questo permette di abbinarlo ad alimenti anche salati, vi aspetto nel prossimo post per stupirvi.

PANETTONE CROCCANTE CON GELATO ARTIGIANALE E SALSA DI CACHI



INGREDIENTI per 4 persone:

- 4 fette di panettone (andrà bene anche il pandoro se lo preferite)
- circa 500 g di gelato artigianale nei gusti che preferite (in casa mia va molto il fiordilatte, la nocciola e il pistacchio)
- 2 cachi maturi

Sbucciate i cachi e prelevatene la polpa matura che andrete a lavorare con una forchetta all'interno di una ciotola, fino a creare una crema tenete da parte.

Tagliate il panettone a fette verticali, ognuna di queste grandi sezioni andranno tagliate a metà. Nella friggitrice ad aria Cosori che al cestello quadrato, stanno comodamente 4 pezzi.

Il panettone a 180° per 4 minuti, se volete un risultato più croccante girate le fette e procedete ancora due minuti. Fate intiepidire prima di impiattare.

Il dolce è praticamente pronto, basterà servire una fetta di panettone ad ogni commensale sul suo piattino, aggiungere il gelato con un porzionatore nella quantità e nel gusto desiderato dal vostro ospite e completare versando un po' di polpa di caco sopra il gelato.

Appare come un dolce abbondante e maestoso ma in realtà, se saprete scegliere un gelato fatto con prodotti di qualità magari alla frutta, diventa un dessert non troppo pesante, vi permette di fare bella figura senza troppi sbattimenti in cucina.

Se non vi piace il caco potete sostituirlo con della salsa al cioccolato, della purea di frutta a vostra scelta o semplicemente della granella di nocciole. Insomma tostate panettone o pandoro e poi decidete voi cosa metterci sopra.

Queste sono tutte le ricette natalizie del 2020, per leggere quelle degli anni precedenti anche NON per la friggitrice ad aria, seguite questo link

<https://lericettedivalentina.blogspot.com/search/label/Natale>

Tanti Auguri da Valentina