



**COSORI™**

ESSICCATORE PER ALIMENTI A 5 VASSOI PIONEER  
CFD-N051-W

# *Ricette*



# Grazie per il tuo acquisto!



(Speriamo che il nuovo essiccatore per alimenti ti piaccia  
almeno quanto piace a noi)



*iscriviti*

alla Cosori Cooks Community su Facebook  
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



*visita*

la nostra galleria di ricette  
[www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



*prova*

nuove ricette ogni settimana  
*preparate esclusivamente dai nostri chef*



## CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere  
a tutte le tue domande!

**E-mail:** [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

*il massimo divertimento in cucina!*

## Indice

- 4 Consigli dello chef
- 6 Riassunto

### Carne essiccata

- 9 Carne di manzo essiccata
- 10 Manzo essiccato teriyaki
- 11 Manzo essiccato bulgogi
- 12 Manzo essiccato alla senape balsamica
- 12 Bufalo essiccato
- 13 Pancetta candita dolce e speziata
- 14 Colazione a base di pancetta essiccata
- 15 Snack di maiale essiccato e peperoncino affumicato chipotle
- 16 Snack di carne essiccata al lime e peperoncino jalapeño
- 17 Snack di carne essiccata al miele e salsa sriracha
- 18 Snack di carne essiccata all'aglio e soia
- 19 Snack di carne essiccata al curry thailandese
- 20 Snack di carne essiccata affumicata all'acero
- 21 Carne essiccata alla giamaicana
- 22 Carne essiccata BBQ alla brasiliana
- 23 Maiale essiccato agrodolce
- 24 Snack di carne essiccata affumicata dolce piccante
- 25 Maiale essiccato in stile Carolina
- 26 Manzo essiccato alla vietnamita
- 27 Carne essiccata al pepe
- 28 Salmone affumicato essiccato
- 29 Salmone essiccato teriyaki
- 30 Pesce essiccato al limone e aneto
- 31 Merluzzo essiccato cajun
- 31 Snack di tofu essiccato piccante sriracha
- 32 Tofu essiccato all'aglio ed erbe
- 33 Tuorli d'uovo in polvere

### Frutta

- 35 Pesche al miele e bourbon
- 36 Banane ricoperte di cioccolato
- 37 Chips di mele speziate
- 38 Rotolini di lamponi essiccati
- 38 Rotolini di more essiccate
- 39 Rotolini di bacche rosse essiccate
- 40 Rotolini di more e mirtilli essiccati
- 41 Rotolini di albicocche e pesche essiccate
- 42 Rotolini di uva e prugne essiccate

### Snack

- 44 Chips di zucchine
- 45 Chips di cavolo all'aglio
- 46 Chips di cavolo shawarma
- 47 Chips di carote alla salsa ranch
- 48 Mandorle dolci e piccanti
- 49 Chips di patate in polvere
- 49 Chips di patate con sale e aceto
- 50 Cracker di mais crudo
- 51 Cracker ai semi
- 52 Cracker con cipollotti e aglio

### Dolciumi

- 54 Cookie all'avena e uvetta
- 55 Cookie alle mandorle con cioccolato
- 56 Cookie alle mandorle e mirtilli
- 57 Cookie agli anacardi e al cioccolato

## Consigli dello chef

Questo utile libro di ricette ti mostrerà come utilizzare al meglio l'essiccatore per alimenti Cosori.

### Pulizia dei vassoi

- Per eliminare più facilmente i residui di alimenti dalle scanalature dei vassoi, mettere a mollo i vassoi in acqua calda insaponata.
- Se il lavello non è abbastanza grande per mettervi a mollo i vassoi, eliminare i residui di alimenti servendosi di una spazzola a setole morbide.

### Pulizia della base

- Eliminare i pezzi di alimenti che possono essere caduti sulla base.
- Inumidire un panno pulito con acqua tiepida. Servirsi del panno per eliminare tutti i residui di alimenti dalla base dell'essiccatore.
- Assicurarsi di asciugare bene la base prima di riutilizzare l'essiccatore. Non immergere il vassoio alla base in acqua.

### Trattamento di alimenti stantii

- Hai biscotti, cracker, cereali o chips stantii? Non sono più croccanti? Nessun problema. Renderli di nuovo croccanti è facile. Spargerli senza sovrapporli sui vassoi dell'essiccatore ed essicarli a 65 °C per 1-2 ore.
- Essicare le fette di pane raffermo per farne pangrattato. Essicare le fette di pane raffermo a 50 °C per 4-6 ore, quindi frullare in un robot da cucina.

### Conservazione

- Conservare gli alimenti essiccati in contenitori ermetici, vasetti di vetro per conserve o anche sacchetti per il congelatore. Non conservarli direttamente in contenitori metallici.
- Se si mettono gli alimenti in sacchetti per il congelatore, cercare di eliminare tutta l'aria al loro interno prima di sigillarli.
- Al termine dell'essiccazione, gli alimenti sono tiepidi. Prima di riporli, lasciare raffreddare da 30 minuti a 1 ora o fino a quando non si raggiunge completamente la temperatura ambiente.
- Se nei contenitori si forma un qualsiasi tipo di condensa, significa che gli alimenti non sono stati essiccati abbastanza a lungo. È sufficiente rimetterli nell'essiccatore e lasciarli essiccare ulteriormente.
- La temperatura di conservazione dovrebbe essere di 10 °C (50 °F) al massimo.
- Frutta, verdura, erbe, frutta in guscio e pane essiccati possono essere conservati in frigorifero o nel congelatore fino a 1 anno.
- Carne, pollame e pesce essiccati possono essere conservati solo fino a 3 mesi in frigorifero o fino a 1 anno nel congelatore.

## Consigli dello chef (cont.)

### Essiccazione degli alimenti

- Aggiungere succo di limone a frutta come mele e banane può servire a non farla annerire. Spremere il succo di limone sulla frutta o immergerla in una soluzione di succo di limone e acqua per 5 minuti prima di essicarla.
- Per preparare snack di carne essiccata, scegliere carni magre o eliminare le parti grasse. Il grasso può irrancidire e deteriorare la qualità degli alimenti.
- Per essiccare le verdure, ricordarsi di sbollentarle prima per 1 minuto. Questa operazione serve a preservarne il colore, il sapore e la consistenza.
- Tagliare gli alimenti a pezzi regolari, in modo che tutti finiscano di essiccarsi contemporaneamente. Si può parzialmente congelare la carne per tagliarla a fette più facilmente. La mandolina è più adatta ad affettare verdura o frutta.
- Non cercare di accelerare l'essiccazione aumentando la temperatura, perché ciò farebbe essiccare eccessivamente l'esterno e non essiccherebbe l'interno in modo uniforme.
- Se gli alimenti appaiono morbidi o spugnosi, riporli nell'essiccatore per lasciarli essiccare un po' più a lungo. Idealmente dovrebbero risultare asciutti e rigidi.
- I tempi di essiccazione possono variare in base all'umidità e alla temperatura locali, all'umidità e alla temperatura all'interno della casa, al contenuto d'acqua degli alimenti e alle loro dimensioni.

### Guida all'essiccazione

Temperatura	Impiego
35°C	Erbe e fiori
50 °C	Verdure
55 °C	Scorze di agrumi
60 °C	Frutta e pesce
65 °C	Frutta a guscio e semi
75 °C	Carne, ortaggi a radice, rotolini di frutta

## Riassunto

Alimento	Tipo	Preparazione	Consistenza	Tempo di essiccazione (ore)
Mele	Frutta	Pelarle, privarle del torsolo e tagliarle ad anelli	Morbida	5 – 6
Albicocche	Frutta	Tagliarle a metà o affettarle ed eliminare il nocciolo	Morbida	12 – 24
Banane	Frutta	Pelarle e tagliarle a fette di 6 mm	Croccante	8 – 24
Ciliegie	Frutta	Tagliarle a metà e snocciolarle	Coriacea	8 – 36
Mirtilli rossi	Frutta	Lasciarli interi	Morbida	6 – 30
Datteri	Frutta	Snocciolarli e affettarli	Coriacea	6 – 24
Fichi	Frutta	Affettarli	Coriacea	6 – 24
Acini d'uva	Frutta	Lasciarli interi	Morbida	8 – 38
Manghi	Frutta	Pelarli e tagliarli a fette di 1 cm	Morbida	6 – 16
Nettarine	Frutta	Tagliarle a metà o affettarle ed eliminare il nocciolo	Morbida	8 – 26
Pesche	Frutta	Pelarle, eliminare il nocciolo e affettarle	Morbida	12 – 20
Pere	Frutta	Pelarle e affettarle	Morbida	10 – 24
Fragole	Frutta	Eliminare il picciolo e tagliarle a fette di 1 cm	Friabile	8 – 24
Buccia d'arancia	Scorze di agrumi	Sbucciarla tagliandone lunghe strisce	Friabile	8 – 16
Buccia di limone	Scorze di agrumi	Sbucciarla tagliandone lunghe strisce	Friabile	8 – 16
Buccia di lime	Scorze di agrumi	Sbucciarla tagliandone lunghe strisce	Friabile	8 – 16

Alimento	Tipo	Preparazione	Consistenza	Tempo di essiccazione (ore)
Erba cipollina	Erbe aromatiche	Tagliuzzarla	Friabile	6 – 10
Rosmarino	Erbe aromatiche	Lasciare le foglie sul rametto	Friabile	6 – 10

Alimento	Tipo	Preparazione	Consistenza	Tempo di essiccazione (ore)
Mandorle	Frutta in guscio	Metterle in ammollo per 8 ore	Croccante	18 – 24

## Riassunto

Alimento	Tipo	Preparazione	Consistenza	Tempo di essiccazione (ore)
Asparagi	Verdura	Tagliarli a pezzi di 5 cm	Friabile	6 – 14
Cavolini di Bruxelles	Verdura	Eliminare la base dei cavolini e poi tagliarli a metà	Croccante	8 – 30
Broccoli	Verdura	Tagliarli eliminando le parti di scarto e cuocerli a vapore fino a quando si ammorbidiscono (3-5 minuti)	Friabile	6 – 20
Cavolo	Verdura	Eliminare il torsolo e le parti di scarto e tagliarlo a strisciole di 3 mm	Coriacea	6 – 14
Cavolfiore	Verdura	Eliminare le parti di scarto, tagliarlo e cuocerlo a vapore fino a quando si ammorbidisce (3-5 minuti)	Coriacea	6 – 16
Sedano	Verdura	Tagliare le coste a pezzi di 6 mm	Friabile	6 – 14
Cetriolo	Verdura	Tagliarlo a fette di 12 mm	Coriacea	6 – 18
Melanzana	Verdura	Eliminare il picciolo e tagliarle a fette da 6 a 12 mm	Friabile	6 – 18
Aglio	Verdura	Pelare gli spicchi ed eliminare la base	Friabile	6 – 16
Fagiolini	Verdura	Tagliare le estremità e sbollentarli a vapore	Friabile	8 – 26
Funghi	Verdura	Affettarli, tagliarli a pezzi o lasciarli interi	Coriacea	6 – 14
Cipolle	Verdura	Tagliarle a fette sottili o a pezzi	Friabile	8 – 14
Piselli	Verdura	Sbollentarli per 3-5 minuti	Friabile	8 – 14
Peperoni	Verdura	Eliminare i semi e tagliarli a strisce o anelli di 6 mm	Friabile	6 – 14
Rabarbaro	Verdura	Pelarlo e tagliarlo a pezzi di 3 mm	Friabile	8 – 38
Spinaci	Verdura	Cuocerli a vapore fino a quando si afflosciano	Friabile	6 – 16
Ciliegini	Verdura	Pelarli e affettarli	Coriacea	8 – 24
Zucchine	Verdura	Affettarle a rondelle di 3 mm	Croccante	8 – 18
Barbabietole	Ortaggio a radice	Sbollentarle, raffreddarle, eliminare le parti di scarto e affettarle	Friabile	8 – 26
Carote	Ortaggio a radice	Eliminare le parti di scarto, tagliarle e cuocerle a vapore fino a quando si ammorbidiscono (3-5 minuti)	Coriacea	6 – 12
Patate	Ortaggio a radice	Affettarle o tagliarle a cubetti. Cuocerle a vapore o sbollentarle per 8-10 minuti	Friabile	10 – 14



*Carne essiccata*





## CARNE DI MANZO ESSICCATA

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

118 ml di salsa Worcestershire

118 ml di salsa di soia

15 ml di miele

6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa Worcestershire, salsa di soia, miele e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo marinato in modo uniforme sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

# MANZO ESSICCATO TERIYAKI

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

2 kg di magatello di manzo

## Marinata

118 ml di salsa di soia

50 gr di zucchero di canna chiaro

1 gr di zenzero grattugiato

1 spicchio d'aglio pestato

59 ml di succo d'ananas

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, zucchero di canna chiaro, zenzero, aglio e succo d'ananas fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo marinato in modo uniforme sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## MANZO ESSICCATO BULGOGI

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

59 ml di salsa di soia  
50 gr di zucchero di canna  
15 ml di olio di sesamo  
5 gr di aglio in polvere  
6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, zucchero di canna, olio di sesamo, aglio in polvere e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo marinato in modo uniforme sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## MANZO ESSICCATO ALLA SENAPE BALSAMICA

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

237 ml di aceto balsamico

30 ml d'olio d'oliva

15 ml di senape di Digione

2 spicchi d'aglio pestati

6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** aceto balsamico, olio d'oliva, senape di Digione, aglio e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## BUFALO ESSICCATO

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

237 ml di salsa Buffalo

6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa Buffalo e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo marinato in modo uniforme sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## PANCETTA CANDITA DOLCE E SPEZIATA

**PER:**

4 porzioni

**PREP.:**

12 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE**

6 ore

10 fette di pancetta

### Marinata

45 ml di salsa di soia

38 gr di zucchero di canna

30 ml di salsa all'aglio e peperoncino

10 ml di olio di sesamo

10 ml di mirin

1. **Tagliare** le fette di pancetta a metà o in tre strisce e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, zucchero di canna, salsa all'aglio e peperoncino, olio di sesamo e mirin fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** la pancetta e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le strisce di pancetta uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (*Avvio/Arresto*).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## COLAZIONE A BASE DI PANCETTA ESSICCATA

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

10 fette di pancetta affumicata con  
legno di melo  
4 gr di zucchero di canna chiaro  
6 gr di semi di finocchio macinato  
Un pizzico di timo secco  
Un pizzico di salvia secca  
Un pizzico di pepe rosso tritato  
Un pizzico di pepe nero  
Un pizzico di aglio in polvere  
Un pizzico di cipolla in polvere

1. **Tagliare** le fette di pancetta a metà o in tre strisce e mettere da parte.
2. **Miscelare** tutti i condimenti e amalgamare bene.
3. **Spolverare** abbondantemente la pancetta con il condimento su entrambi i lati.
4. **Distribuire** le strisce di pancetta uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
6. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
7. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI MAIALE ESSICCATO E PEPERONCINO AFFUMICATO CHIPOTLE

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

450 gr di filetto di maiale

### Marinata

1 scatola di salsa adobo chipotle  
(220 gr)  
14 gr di concentrato di pomodoro  
6 gr di sale  
4 gr di zucchero semolato  
2 gr di aglio in polvere

### Utensili

Mixer o robot da cucina

1. **Tagliare** il filetto a fette di 5 mm e mettere da parte.
2. **Frullare** insieme salsa adobo con peperoncini chipotle, concentrato di pomodoro, sale, zucchero e aglio in polvere in un mixer o robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** le fette di filetto e la marinata chipotle in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di maiale uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI CARNE ESSICCATA AL LIME E PEPERONCINO JALAPEÑO

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

12 peperoncini jalapeños, privati dei semi  
4 lime, spremuti  
17 gr di coriandolo fresco  
4 cipollotti, tagliati a pezzi  
2 spicchi d'aglio  
6 gr di sale  
14 gr di cumino macinato  
2 gr di pepe rosso tritato  
1 gr di pepe nero

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Frullare** insieme peperoncini jalapeños, succo di lime, coriandolo, cipollotti, aglio, sale, cumino, pepe rosso tritato e pepe nero in un mixer o robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (*Avvio/Arresto*).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.





## SNACK DI CARNE ESSICCATA AL MIELE E SALSA SRIRACHA

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

237 ml di salsa Sriracha

90 ml di miele

20 ml di aceto di riso

6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa Sriracha, miele, aceto e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (*Avvio/Arresto*).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI CARNE ESSICCATA ALL'AGLIO E SOIA

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

158 ml di salsa di soia

15 ml di salsa Worcestershire

8 gr di aglio in polvere

50 gr di zucchero di canna chiaro

3 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia e salsa Worcestershire, aglio in polvere, zucchero di canna chiaro e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI CARNE ESSICCATA AL CURRY TAILANDESE

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

450 gr di filetto di maiale

### Marinata

45 ml di pasta di curry rosso  
tailandese  
30 ml di salsa di pesce  
1 gambo di citronella, solo la parte  
bianca, tagliuzzato  
1 spicchio d'aglio  
4 gr di zucchero di canna  
30 ml di acqua  
Un pizzico di sale

### Utensili

Mixer o robot da cucina

1. **Tagliare** il filetto a fette di 5 mm e mettere da parte.
2. **Frullare** insieme pasta di curry, salsa di pesce, citronella, aglio, zucchero di canna, acqua e sale in un mixer o robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** le fette di filetto e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di maiale uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI CARNE ESSICCATA AFFUMICATA ALL'ACERO

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore 10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

118 ml di sciroppo d'acero

59 ml di salsa di soia

5 ml di fumo liquido

2 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

3 gr di sale

Un pizzico di pepe nero

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** sciroppo d'acero, salsa di soia, fumo liquido, aglio in polvere, cipolla in polvere, sale e pepe nero fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (*Avvio/Arresto*).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## CARNE ESSICCATA ALLA GIAMAICANA

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di fesa di manzo

### Marinata

118 ml di succo di lime fresco  
59 ml di aceto bianco distillato  
25 gr di zucchero di canna scuro  
12 gr di sale  
4 gr di zenzero grattugiato  
4 spicchi d'aglio, grattugiati  
4 gr di cipolla in polvere  
4 gr di pepe nero macinato  
4 gr di timo secco  
2 gr di pimento in polvere  
2 gr di pepe di Caienna  
1 gr di cannella in polvere  
1 gr di paprica affumicata

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Mescolare** succo di lime, aceto, zucchero, sale, zenzero, aglio, cipolla in polvere, pepe nero, timo, pimento, pepe di Caienna, cannella e paprica fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## CARNE ESSICCATA BBQ ALLA BRASILIANA

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di fesa di manzo

### Marinata

118 ml di succo di lime

118 ml d'olio d'oliva

6 gr di sale

2 gr di pepe nero

4 spicchi d'aglio, grattugiati

2 gr di pepe rosso tritato

4 gr di cumino macinato

4 gr di origano secco

2 gr di cipolla in polvere

2 gr di semi di coriandolo in polvere

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** succo di lime, olio d'oliva, sale, pepe nero, aglio, pepe rosso tritato, cumino, origano, cipolla in polvere e coriandolo fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## MAIALE ESSICCATO AGRODOLCE

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	12 ore
	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6 ore

450 gr di filetto di maiale

### Marinata

- 59 ml di succo di lime
- 30 ml di salsa di pesce
- 25 gr di zucchero di canna chiaro
- 1 scalogno medio, grattugiato
- 2 spicchi d'aglio, grattugiati
- 1 gr di pepe nero
- 1 gr di sale

1. **Tagliare** il filetto a fette di 5 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** succo di lime, salsa di pesce, zucchero di canna, scalogno, aglio, pepe nero e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il maiale a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SNACK DI CARNE ESSICCATA AFFUMICATA DOLCE PICCANTE

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di magatello di manzo

### Marinata

118 ml di salsa di soia  
59 ml di salsa Worcestershire  
59 ml di ketchup  
21 gr di senape di Digione  
75 gr di zucchero di canna chiaro  
8 gr di paprica affumicata  
6 gr di peperoncino in polvere  
6 gr di pepe di Caienna  
2 gr di aglio in polvere  
2 gr di cipolla in polvere  
6 gr di sale

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia e salsa Worcestershire, ketchup, senape di Digione, zucchero di canna, paprica, peperoncino in polvere, pepe di Caienna, aglio in polvere, cipolla in polvere e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.





## MAIALE ESSICCATO IN STILE CAROLINA

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

450 gr di filetto di maiale

### Marinata

118 ml di ketchup  
2 gr di paprica affumicata  
2 gr di aglio in polvere  
2 gr di cipolla in polvere  
2 gr di peperoncino in polvere  
2 gr di senape in polvere  
3 gr di sale  
1 gr di pepe nero

1. **Tagliare** il filetto a fette di 5 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** ketchup, paprica, aglio in polvere, cipolla in polvere, peperoncino in polvere, senape, sale e pepe fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il maiale a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di maiale uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

# MANZO ESSICCATO ALLA VIETNAMITA

**PER:** 4 porzioni

**PREP.:** 12 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di magatello di manzo

## Marinata

45 ml di salsa di pesce

15 ml di salsa di soia

1 lime spremuto

50 gr di zucchero di canna

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di pesce, salsa di soia, succo di lime e zucchero di canna in una ciotola fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi e non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## CARNE ESSICCATO AL PEPE

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 12 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 6 ore

1 kg di fesa di manzo

### Marinata

118 ml di salsa di soia

59 ml di salsa Worcestershire

5 gr di pepe nero

Un pizzico di pepe bianco

1. **Tagliare** il manzo a fette di 5 mm perpendicolarmente rispetto alle fibre della carne e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia e salsa Worcestershire, pepe nero e pepe bianco fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il manzo e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di manzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte. La carne essiccata dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi a metà.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SALMONE AFFUMICATO ESSICCATO

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 4 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8 ore

570 gr di salmone

### Marinata

118 ml di salsa di soia

15 ml di melassa

15 ml di succo di limone appena  
spremuta

4 gr di pepe nero macinato fresco

5 ml di fumo liquido

1. **Tagliare** il salmone a fette di 6 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, melassa, succo di limone, pepe nero e fumo liquido fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il salmone e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 4 ore.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di salmone uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 8 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## SALMONE ESSICCATO TERIYAKI

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 4 ore  
10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8 ore

450 gr di salmone  
118 ml di salsa di soia  
50 gr di zucchero semolato  
1 gr di zenzero grattugiato  
1 spicchio d'aglio pestato  
59 ml di succo d'arancia

1. **Tagliare** il salmone a fette di 6 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, zucchero, zenzero grattugiato, aglio e succo d'arancia fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il salmone e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 4 ore.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di salmone uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 8 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.



## PESCE ESSICCATO AL LIMONE E ANETO

<b>PER:</b>	2 porzioni
<b>PREP.:</b>	4 ore
	5 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	8 ore

450 gr di filetti di merluzzo dell'Alaska

### Marinata

1 limone, succo e scorza  
30 ml d'olio d'oliva  
3 gr di aneto fresco tritato  
1 spicchio d'aglio tritato  
Un pizzico di sale

1. **Tagliare** i filetti di merluzzo a fette di 6 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** succo e scorza di limone, olio d'oliva, aneto, aglio e sale fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il salmone e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 4 ore.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di merluzzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 8 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## MERLUZZO ESSICCATO CAJUN

**PER:** 2 porzioni

**PREP.:** 4 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE** 8 ore

450 gr di filetti di merluzzo dell'Alaska

### Marinata

1 limone spremuto

6 gr di sale

2 gr di aglio in polvere

2 gr di paprica

2 gr di cipolla in polvere

Un pizzico di pepe di Caienna

Un pizzico di pepe nero

1. **Tagliare** il pesce a fette di 6 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** succo di limone, sale, aglio in polvere, paprica, cipolla in polvere, pepe di Caienna e pepe nero fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il merluzzo e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 4 ore.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di merluzzo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 8 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## SNACK DI TOFU ESSICCATO PICCANTE SRIRACHA

**PER:** 2 porzioni

**PREP.:** 12 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE** 6 ore

450 gr di tofu ben sodo

### Marinata

59 ml di salsa di soia

30 ml di salsa Sriracha

30 ml di miele

2 gr di aglio in polvere

1. **Tagliare** il tofu a fette di 6 cm e mettere da parte.
2. **Miscelare** salsa di soia, salsa Sriracha, miele e aglio in polvere fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il tofu a fette e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di tofu uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.

## TOFU ESSICCATO ALL'AGLIO ED ERBE

**PER:** 2 porzioni

**PREP.:** 12 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE** 6 ore

450 gr di tofu ben sodo

### Marinata

59 ml di aceto balsamico

3 gr di sale

2 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

2 gr di basilico secco

2 gr di origano secco

1 gr di pepe rosso tritato

1. **Tagliare** il tofu a fette di 6 mm e mettere da parte.
2. **Miscelare** aceto balsamico, sale, aglio in polvere, cipolla in polvere, basilico, origano e pepe rosso fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Inserire** il tofu e la marinata in un sacchetto di plastica richiudibile e mescolare bene.
4. **Marinare** in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
5. **Sgocciolare** ed eliminare la marinata.
6. **Distribuire** le fette di tofu uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 6 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte.
9. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente sui vassoi, quindi servire.





## TUORLI D'UOVO IN POLVERE

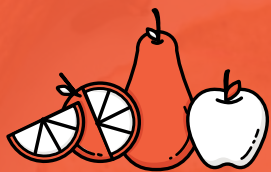
**PER:** 6 porzioni  
**PREP.:** 96 ore  
**ESSICCAZIONE** 3 ore

251 gr di zucchero semolato  
504 gr di sale kosher  
6 tuorli d'uovo

### Utensili

Teglia da forno di 15 x 15 cm  
Pellicola trasparente

1. **Miscelare** accuratamente lo zucchero e il sale in una ciotola.
2. **Spargere** metà della miscela di sale e zucchero su una teglia da forno di 15 x 15 cm.
3. **Creare** 6 incavi nella miscela di sale e zucchero usando il dorso di un cucchiaio o un misurino.
4. **Mettere** 1 tuorlo d'uovo in ciascun incavo, poi coprire con il resto della miscela di sale e zucchero.
5. **Avvolgere** la teglia da forno in pellicola trasparente e porla in frigorifero per 3 o 4 giorni.
6. **Estrarre** con delicatezza i tuorli d'uovo dalla salatura e metterli in una ciotola piena d'acqua.
7. **Eliminare** delicatamente la miscela di sale e zucchero in eccesso con una spazzola.
8. **Distribuire** i tuorli d'uovo uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
9. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 3 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
10. **Rimuovere** una volta pronti e servire grattugiati su pasta o verdure.



*Frutta*

## PESCHE AL MIELE E BOURBON

**PER:** 1 porzione

**PREP.:** 4 ore

10 minuti

**ESSICCAZIONE** 12-16 ore

1 pesca, sbucciata e privata del nocciolo

59 ml di acqua calda

59 ml di miele

45 ml di bourbon o whisky

1. **Tagliare** la pesca a fette di 12 mm e mettere da parte.
2. **Mescolare** acqua calda e miele in una ciotola fino a quando il miele non si scioglie, quindi aggiungere il bourbon.
3. **Mettere** le fette di pesca e il mix di bourbon in un sacchetto di plastica richiudibile.
4. **Far** marinare per 4 ore.
5. **Distribuire** le fette di pesche uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
6. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 16 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** le pesche ogni ora dopo 12 ore fino a quando sono morbide e non si spezzano se piegate.
8. **Rimuovere** una volta pronte e servire.



## BANANE RICOPERTE DI CIOCCOLATO

<b>PER:</b>	2 porzioni
<b>PREP.:</b>	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12-16 ore

1 banana, tagliata a fette sottili  
113 gr di cioccolato fondente (70% cacao)  
Sale marino, per cospargere

1. **Distribuire** le fette di banane uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 16 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
3. **Controllare** le fette di banana ogni ora dopo 12 ore fino a quando non sono per lo più asciutte al tatto e leggermente appiccicose.
4. **Rimuovere** una volta pronte.
5. **Porre** il cioccolato in una ciotola adatta e scioglierlo al microonde a intervalli di 30 secondi, mescolando tra ogni intervallo, fino a quando il cioccolato non è completamente sciolto.
6. **Immergere** le fette di banana essiccate nel cioccolato fuso per ricoprirle.
7. **Spolverare** le banane ricoperte di cioccolato con sale marino.
8. **Lasciare** raffreddare a temperatura ambiente e servire quando il cioccolato si è indurito.



## CHIPS DI MELE SPEZIATE

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	10 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	6-12 ore

2 mele rosse, sbucciate e private del torsolo

succo di ½ limone

13 gr di zucchero semolato

3 gr di cannella in polvere

Un pizzico di noce moscata

3 ml di estratto di vaniglia

1. **Tagliare** le mele a fette di 6 mm.
2. **Miscelare** succo di limone, zucchero, cannella, noce moscata, estratto di vaniglia e fette di mele fino a quando le mele sono uniformemente ricoperte del preparato.
3. **Distribuire** le fette di mele uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
4. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
5. **Controllare** le fette di mela ogni ora dopo 6 ore fino a quando non sono asciutte ed elastiche. Non devono attaccarsi se piegate.
6. **Rimuovere** una volta pronte e servire.

## ROTOLINI DI LAMPONI ESSICCATI

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 3-5 ore

680 gr di lamponi  
25 gr di zucchero semolato  
5 ml di succo di limone

### Utensili

Carta da forno  
Mixer  
Colino a rete

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Frullare** i lamponi con lo zucchero e il succo di limone in un mixer a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Filtrare** la purea di lamponi con un colino a rete per eliminare i semi.
4. **Riversare** la purea di lamponi nel mixer e frullarla ad alta velocità fino ad ottenere un composto liquido.
5. **Versare** la purea di lamponi sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 centimetro attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 5 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 3 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.

## ROTOLINI DI MORE ESSICCATE

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 3-5 ore

680 gr di lamponi  
25 gr di zucchero semolato  
5 ml di succo di limone

### Utensili

Carta da forno  
Mixer  
Colino a rete

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Frullare** le more con lo zucchero e il succo di limone in un mixer a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Filtrare** il composto di frutta con un colino a rete per eliminare i semi.
4. **Riversare** il composto di frutta nel mixer e frullarlo ad alta velocità fino ad ottenere un composto liquido.
5. **Versare** la purea di frutta sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 centimetro attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 5 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 3 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



## ROTOLINI DI BACCHE ROSSE ESSICcate

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

450 gr di fragole  
63 gr di lamponi  
8 gr di zucchero semolato  
5 ml di estratto di vaniglia  
5 ml di succo di limone

### Utensili

Carta da forno  
Mixer  
Colino a rete

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Frullare** insieme tutti gli ingredienti in un mixer a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Filtrare** il composto di frutta con un colino a rete per eliminare i semi.
4. **Riversare** il composto di frutta nel mixer e frullarlo ad alta velocità fino ad ottenere un composto liquido.
5. **Versare** la purea di frutta sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 centimetro attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.

## ROTOLINI DI MORE E MIRTILLI ESSICCATI

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

450 gr di mirtilli  
63 gr di more  
30 gr di zucchero semolato  
2 cucchiaini di succo di limone

### Utensili

Carta da forno  
Mixer  
Colino a rete

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Frullare** insieme tutti gli ingredienti in un mixer a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. **Filtrare** il composto di frutta con un colino a rete per eliminare i semi.
4. **Riversare** il composto di frutta nel mixer e frullarlo ad alta velocità fino ad ottenere un composto liquido.
5. **Versare** la purea di frutta sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 centimetro attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.





## ROTOLINI DI ALBICOCHE E PESCHE ESSICcate

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 20 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

3 albicocche, sbucciate e private del nocciolo  
3 pesche, sbucciate e private del nocciolo  
13 gr di zucchero semolato  
1 cucchiaino di succo d'arancia

### Utensili

Carta da forno  
Mixer a immersione o standard

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Mettere** in una casseruola media le albicocche, le pesche e lo zucchero.
3. **Cuocere** le albicocche e le pesche su un fornello a calore medio-basso per 10-15 minuti, fino a quando si ammorbidiscono.
4. **Frullare** la frutta con un mixer a immersione. Se si utilizza un mixer tradizionale, frullare la frutta a bassa velocità, passando gradualmente a quella alta.
5. **Versare** la purea di frutta sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 centimetro attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.

## ROTOLINI DI UVA E PRUGNE ESSICcate

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 20 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

5 prugne, private del nocciolo  
1 grappolo d'uva rossa, senza semi  
25 gr di zucchero semolato  
1 cucchiaino di succo di limone

### Utensili

Carta da forno  
Mixer a immersione o standard

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Mettere** in una casseruola media le prugne, l'uva, lo zucchero e il succo di limone.
3. **Cuocere** le prugne e l'uva su un fornello a calore medio-basso per 10-15 minuti, fino a quando si ammorbidiscono.
4. **Frullarle** con un mixer a immersione. Se si utilizza un mixer tradizionale, frullare la frutta a bassa velocità, passando gradualmente a quella alta.
5. **Versare** la purea di frutta sui vassoi foderati di carta in strati di 4 mm, lasciando 1 cm attorno ai bordi interno ed esterno.
6. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Controllare** i rotolini di frutta ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono asciutti e non più appiccicosi al tatto.
8. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



*Snack*



## CHIPS DI ZUCCHINE

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 10 minuti  
**ESSICCAZIONE** 12 ore

2 zucchine  
15 ml d'olio d'oliva  
3 gr di sale  
2 gr di aglio in polvere  
2 gr di cipolla in polvere  
2 gr di paprica  
1 gr di pepe nero

1. **Tagliare** le zucchine a fette di 6 mm.
2. **Miscelare** bene in una ciotola tutti gli ingredienti e le zucchine.
3. **Distribuire** le fette di zucchine uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
4. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
5. **Rimuovere** una volta pronte e servire.



## CHIPS DI CAVOLO ALL'AGLIO

<b>PER:</b>	4 porzioni
<b>PREP.:</b>	5 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12-13 ore

10 gr di cavolo tagliuzzato  
10 ml di olio di oliva  
4 gr di aglio in polvere  
7 gr di parmigiano, grattugiato  
3 gr di sale

1. **Miscelare** bene tutti gli ingredienti in una ciotola.
2. **Distribuire** il cavolo condito uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
3. **Impostare** la temperatura a 50 °C e la durata su 13 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
4. **Controllare** il cavolo ogni ora dopo 12 ore finché non è croccante e asciutto.
5. **Rimuovere** una volta pronto e servire.



## CHIPS DI CAVOLO SHAWARMA

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 5 minuti  
**ESSICCAZIONE** 12-13 ore

10 gr di cavolo tagliuzzato  
10 ml di olio di oliva  
3 gr di sale  
2 gr di cumino  
1 gr di aglio in polvere  
1 gr di cannella  
1 gr di coriandolo in polvere  
1 gr di paprica affumicata  
1 pizzico di cardamomo in polvere

1. **Miscelare** bene tutti gli ingredienti in una ciotola.
2. **Distribuire** il cavolo condito uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
3. **Impostare** la temperatura a 55 °C e la durata su 13 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
4. **Controllare** il cavolo ogni ora dopo 12 ore finché non è croccante e asciutto.
5. **Rimuovere** una volta pronto e servire.



## CHIPS DI CAROTE ALLA SALSA RANCH

**PER:** 6 porzioni  
**PREP.:** 8 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

3 carote grandi, sbucciate  
23 ml di acqua

### Condimento a base di salsa ranch

15 gr di latticello in polvere  
5 gr di prezzemolo secco  
3 gr di sale  
2 gr di aglio in polvere  
2 gr di cipolla in polvere  
1 gr di aneto secco

### Utensili

Pelapatate

1. **Pelare** le carote a riccioli usando un pelapatate e trasferirle in una ciotola grande.
2. **Rivoltare** le carote con l'acqua e gli ingredienti nel condimento di salsa ranch.
3. **Distribuire** le carote uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
4. **Impostare** la temperatura a 60 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
5. **Controllare** le carote ogni ora dopo 8 ore finché non sono croccanti e asciutte.
6. **Rimuovere** una volta pronte e servire.



## MANDORLE DOLCI E PICCANTI

<b>PER:</b>	2 porzioni
<b>PREP.:</b>	8 ore
	5 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	24 ore

230 gr di mandorle crude  
1 l di acqua  
10 gr di sale, divisi  
25 gr di zucchero semolato  
1 gr di pepe di Caienna  
Un pizzico di pepe nero

1. **Ammollare** le mandorle in acqua e 6 gr di sale per 8 ore.
2. **Scolare** le mandorle e asciugarle.
3. **Rivoltare** le mandorle in una miscela composta del rimanente sale, zucchero, pepe di Caienna e pepe nero fino a quando ne sono uniformemente ricoperte.
4. **Distribuire** le mandorle uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Impostare** la temperatura a 65 °C e la durata su 24 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
6. **Rimuovere** una volta pronte e servire.



## CHIPS DI PATATE IN POLVERE

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 40 minuti  
**ESSICCAZIONE** 10 ore

1 patata rossa grande, sbucciata  
1 l di acqua calda  
5 ml di succo di limone  
Olio spray  
1 gr di sale, più altro per condire

**Utensili**  
Mandolina

1. **Tagliare** le patate sbucciate a fette di 1 mm, usando una mandolina.
2. **Mettere** le fette in una ciotola grande con acqua calda e succo di limone.
3. **Lasciare** immerse le patate per 30 minuti.
4. **Estrarre** le fette di patate e asciugarle con carta da cucina.
5. **Spruzzare** leggermente le fette di patate con olio spray e spolverarle di sale.
6. **Distribuire** le patate uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
7. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 10 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
8. **Rimuovere** una volta pronte, condire con sale a piacere e servire.

## CHIPS DI PATATE CON SALE E ACETO

**PER:** 2 porzioni  
**PREP.:** 1 ora  
**ESSICCAZIONE** 10 minuti  
10 ore

1 patata rossa  
1 l di acqua calda  
1 limone spremuto  
1 l di aceto distillato  
Olio spray  
Sale e pepe a piacere

**Utensili**  
Mandolina

1. **Tagliare** le patate a fette di 1 mm, usando una mandolina.
2. **Mettere** le fette di patate in una ciotola grande con acqua calda e succo di limone.
3. **Lasciare** immerse le patate per 30 minuti.
4. **Scolare** le fette di patate, quindi coprirle con l'aceto e lasciarle in ammollo per 15-30 minuti.
5. **Rimuovere** le fette di patate dall'aceto e asciugarle con carta da cucina.
6. **Spruzzare** leggermente le fette di patate con olio spray e spolverarle di sale e pepe.
7. **Distribuire** le fette di patate uniformemente sui vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
8. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 10 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
9. **Rimuovere** una volta pronte e servire.



## CRACKER DI MAIS CRUDO

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 15 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

2 pannocchie, scartocciate  
168 gr di semi di lino dorati  
59 ml di acqua  
6 gr di sale  
Un pizzico di aglio in polvere

### Utensili

Carta da forno  
Robot da cucina

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Staccare** i chicchi di mais dalle pannocchie.
3. **Mettere** i chicchi di mais, i semi di lino, l'acqua, il sale e aglio in polvere in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. **Versare** il preparato sui vassoi rivestiti di carta da forno in strati di 3 mm.
5. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
6. **Controllare** i cracker ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono compatti e asciutti.
7. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



## CRACKER AI SEMI

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 5 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

56 gr di semi di lino  
56 gr di semi di chia  
227 gr di semi di zucca  
113 gr di semi di sesamo  
6 gr di sale  
1 gr di aglio in polvere  
1 gr di cipolla in polvere  
Un pizzico di pepe di Caienna  
Un pizzico di pepe nero  
237 ml di acqua

### Utensili

Carta da forno

1. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
2. **Miscelare** tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
3. **Lasciare** che i semi assorbano l'acqua per circa 3 minuti, fino a creare una pastella.
4. **Versare** il preparato sui vassoi rivestiti di carta da forno in strati di 3 mm.
5. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
6. **Controllare** i cracker ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono compatti e asciutti.
7. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



## CRACKER CON CIPOLLOTTI E AGLIO

**PER:** 4 porzioni  
**PREP.:** 15 minuti  
**ESSICCAZIONE** 8-12 ore

15 ml d'olio d'oliva  
5 cipollotti, avendo eliminato le  
estremità delle radici  
2 spicchi d'aglio  
237 ml di acqua  
6 gr di sale  
Un pizzico di pepe nero  
454 gr di semi di lino

### Utensili

Mixer o robot da cucina  
Carta da forno

1. **Scaldare** una padella su un fornello a calore medio per 5 minuti.
2. **Aggiungere** l'olio d'oliva e riscaldarlo per 15 secondi, poi aggiungere i cipollotti e gli spicchi d'aglio.
3. **Cuocere** l'aglio fino a farlo dorare leggermente. Rimuovere dal fuoco e mettere da parte.
4. **Cuocere** i cipollotti su entrambi i lati fino a farli imbrunire per circa 5 minuti. Mettere da parte.
5. **Frullare** aglio, cipollotti, acqua, sale e pepe in un mixer o robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
6. **Aggiungere** i semi di lino al composto ottenuto, creando una pastella, e mettere da parte.
7. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
8. **Versare** il preparato sui vassoi rivestiti di carta da forno in strati di 3 mm.
9. **Impostare** la temperatura a 75 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
10. **Controllare** i cracker ogni ora dopo 8 ore fino a quando non sono compatti e asciutti.
11. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



*Dolciumi*



## COOKIE ALL'AVENA E UVETTA

<b>PER:</b>	12-16 cookie
<b>PREP.:</b>	15 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12 ore

227 gr di avena a cottura rapida  
227 gr di noci pecan crude  
168 gr di uvetta  
56 gr di semi di zucca  
59 ml di sciroppo d'acero  
30 ml di olio di cocco  
1 gr di cannella in polvere  
Un pizzico di zenzero macinato  
Un pizzico di pimento macinato  
Un pizzico di chiodi di garofano macinati  
Un pizzico di sale

### Utensili

Robot da cucina  
Carta da forno

1. **Frullare** tutti gli ingredienti in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. **Con** questo impasto, formare delle palline della misura di un cucchiaino e appoggiarle su della carta da forno mantenendole distanziate.
3. **Coprirle** con un altro foglio di carta da forno e appiattirle fino ad uno spessore di 6 mm.
4. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Rimuovere** i cookie dalla carta da forno e posizionarli sui vassoi rivestiti di carta da forno.
6. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Dopo** 8 ore, staccare attentamente i cookie dalla carta da forno.
8. **Distribuire** i cookie direttamente sui vassoi e farli essiccare per il tempo rimanente.
9. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



## COOKIE ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO

<b>PER:</b>	10-12 cookie
<b>PREP.:</b>	15 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12 ore

237 ml di burro di mandorle  
95 gr di scaglie di cocco  
50 gr di pistacchi  
70 gr di gocce di cioccolato fondente

### Utensili

Robot da cucina  
Carta da forno

1. **Frullare** tutti gli ingredienti in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. **Con** questo impasto, formare delle palline della misura di un cucchiaino e appoggiarle su della carta da forno mantenendole distanziate.
3. **Coprirle** con un altro foglio di carta da forno e appiattirle fino ad uno spessore di 6 mm.
4. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Rimuovere** i cookie dalla carta da forno e posizionarli in maniera uniforme sui vassoi rivestiti di carta da forno.
6. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Dopo** 8 ore, staccare attentamente i cookie dalla carta da forno.
8. **Distribuire** i cookie direttamente sui vassoi e farli essiccare per il tempo rimanente.
9. **Rimuovere** una volta pronti e servire.



## COOKIE ALLE MANDORLE E MIRTILLI

<b>PER:</b>	12-16 cookie
<b>PREP.:</b>	15 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12 ore

237 ml di burro di mandorle  
120 gr di farina di mandorle  
95 gr di focchi di cocco  
50 gr di noci, spezzettate  
40 gr di mirtilli rossi essiccati

### Utensili

Robot da cucina  
Carta da forno

1. **Frullare** tutti gli ingredienti in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. **Con** questo impasto, formare delle palline della misura di un cucchiaino e appoggiarle su della carta da forno.
3. **Coprirle** con un altro foglio di carta da forno e appiattirle fino ad uno spessore di 6 mm.
4. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Rimuovere** i cookie dalla carta da forno e posizionarli sui vassoi rivestiti di carta da forno.
6. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Dopo** 8 ore, staccare attentamente i cookie dalla carta da forno.
8. **Distribuire** i cookie direttamente sui vassoi e farli essiccare per il tempo rimanente.
9. **Rimuovere** una volta pronti e servire.





## COOKIE AGLI ANACARDI E AL CIOCCOLATO

<b>PER:</b>	12-16 cookie
<b>PREP.:</b>	15 minuti
<b>ESSICCAZIONE</b>	12 ore

280 gr di anacardi non salati  
50 gr di cacao in polvere  
59 ml di sciroppo d'acero  
2 gr di cannella in polvere  
Un pizzico di noce moscata in polvere  
5 ml di estratto di vaniglia  
3 gr di sale kosher

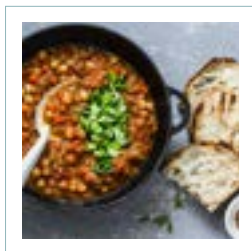
### Utensili

Robot da cucina  
Carta da forno

1. **Frullare** tutti gli ingredienti in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo. Potrebbero esserci piccoli pezzi di anacardi.
2. **Con** questo impasto, formare delle palline della misura di un cucchiaino e appoggiarle su della carta da forno.
3. **Coprirle** con un altro foglio di carta da forno e appiattirle fino ad uno spessore di 6 mm.
4. **Tagliare** la carta da forno per adattarla alla forma dei vassoi dell'essiccatore per alimenti Cosori.
5. **Rimuovere** i cookie dalla doppia carta da forno e posizionarli sui vassoi rivestiti di carta da forno.
6. **Impostare** la temperatura a 70 °C e la durata su 12 ore, quindi premere *Start/Stop* (Avvio/Arresto).
7. **Dopo** 8 ore, staccare attentamente i cookie dalla carta da forno.
8. **Distribuire** i cookie direttamente sui vassoi e farli essiccare per il tempo rimanente.
9. **Rimuovere** una volta pronti e servire.

## Vuoi qualcosa di più?

Vogliamo offrirti una community che ti aiuterà a scoprire il fantastico chef che è in te e all'interno della tua cucina. Condividi le tue ricette e partecipa alla discussione! Pubblichiamo sempre nuovi post su come utilizzare i prodotti da cucina Cosori in modo divertente.



## Condividi con noi le tue ricette!

**#ICOOKCOSORI**

Ci interessa molto vedere quello che crei. Entra a far parte della crescente community di appassionati di cucina per scoprire nuove ricette e trovare ispirazione per i menù di tutti i giorni.





**COSORI™**

**Domande o dubbi?**

[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)